

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
FACULDADE DE ENGENHARIA
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM AMBIENTE CONSTRUÍDO

Raquel Salgado Carneiro

COMER E BEBER NA CIDADE:

A inserção de bares e restaurantes no bairro
Alto dos Passos em Juiz de Fora/MG

Juiz de Fora
Julho de 2018

Raquel Salgado Carneiro

COMER E BEBER NA CIDADE:

A inserção de bares e restaurantes no bairro
Alto dos Passos em Juiz de Fora/MG

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ambiente Construído da Universidade Federal de Juiz de Fora, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Ambiente Construído.

Orientador: Prof. Dr. Frederico Braidá Rodrigues de Paula
Coorientador: Prof. Dr. Klaus Chaves Alberto

Juiz de Fora
Julho de 2018

Raquel Salgado Carneiro

COMER E BEBER NA CIDADE:

A inserção de bares e restaurantes no bairro
Alto dos Passos em Juiz de Fora/MG

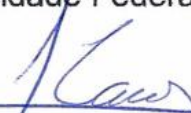
Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ambiente Construído da Universidade Federal de Juiz de Fora, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Ambiente Construído.

Aprovada em 09 de julho de 2018.

BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. Frederico Braida Rodrigues de Paula (Orientador)
Universidade Federal de Juiz de Fora



Prof. Dr. Klaus Alberto Chaves (Coorientador)
Universidade Federal de Juiz de Fora



Prof. Dr. Wagner Barbosa Batella
Universidade Federal de Juiz de Fora



p/ Prof. Dra. Eloisa Ramos Ribeiro Rodrigues
Universidade Estadual de Londrina

Juiz de Fora
Julho de 2018

Dedico este trabalho aos meus grandes amores, Paulo e Nicolas.

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao universo pela possibilidade de estar aqui.

Minha gratidão ao querido orientador Prof. Dr. Frederico Braida pela oportunidade, pelo exemplo de comprometimento, dedicação e generosidade. Obrigada por me fazer enxergar muito além do que eu poderia dois anos atrás. Pelo tempo de convívio, pela energia ilimitada. Agradeço o firme direcionamento, que tornou possível a realização deste trabalho e de tantos outros.

Agradeço também ao coorientador, Prof. Dr. Klaus Chaves, por estender a mão amiga. Pela sabedoria, tranquilidade, segurança e valiosos conselhos, essenciais para a conclusão desta jornada.

Agradeço aos professores, que aceitaram fazer parte da banca de defesa:

Prof. Dr. Wagner Barbosa Batella, que por meio da geografia trouxe um viés interdisciplinar para a pesquisa, ajudando a ampliar os horizontes do conhecimento.

Profa. Dra. Eloisa Ramos Ribeiro Rodrigues, pela atenção e gentileza em aceitar o convite, dedicando seu tempo para a leitura e considerações sobre este trabalho.

Aos professores do Programa de Pós-Graduação em Ambiente Construído – PROAC, das linhas de Técnicas do Ambiente Construído, Gestão do Ambiente Construído e Projeto do Ambiente Construído.

Minha gratidão a todos os funcionários da Universidade Federal de Juiz de Fora. Do PROAC, Fabiano Vanon e Lília Leandra de Ávila, pela competência, amizade, atenção e disponibilidade.

Agradeço aos colegas do PROAC, companheiros de jornada. Do período levarei bons amigos, ótimas memórias e muitos ensinamentos.

Aos queridos participantes dos grupos de pesquisa LEAUD e Ágora, pelo convívio divertido e estimulante. Por poder compartilhar um pouco do caminho de cada um, dividindo o momento de aprendizado, obrigada pelo apoio. Especialmente agradeço aos bolsistas do Ágora, Lara Drumond, Natalia Cobucci, Nathalia Minatele, Thiago Rocha e Livia Tarsitano, que participaram da pesquisa e muito contribuíram para a viabilização do trabalho.

Obrigada ao grupo de orientandos do Prof. Frederico Braida: Natália Oliveira, Fabrício Dias, Patrícia Toledo, Guilherme Ragone, Douglimar de Oliveira, Rafael Dias, Paloma Romanos e Mariana Zancaneli. Agradeço pelos momentos de partilha, pela

confiança, amizade, apoio e pela possibilidade de crescermos junto na vida acadêmica e profissional.

Aos amigos e familiares queridos por me incentivarem e por entenderem os momentos de ausência e continuar convidando.

À amiga Nuna, pela força e pelo apoio.

Aos amigos Patrícia e Charles Watson, por estarem sempre presentes apesar da distância. Especialmente agradeço a Jess e Sam, minhas afilhadas queridas, pelos momentos de magia, leveza e infinita inspiração.

Agradeço à Maria Martins, por estar lá.

À Eliza Salgado, pelo colo e pela força.

À minha amada irmã, Daniela Salgado, pela alegria, amizade e exemplo de força e fé. Obrigada a Myah e Lucas Contreras, por serem os sobrinhos mais queridos do mundo.

Agradeço à minha mãe, Rosália, pelo amor incondicional e por me estimular a crescer sempre. Obrigada, Roberto Monteiro, por ser, para ela, um companheiro dedicado e atencioso.

Ao meu pai, Murilo, pelo apoio e valiosas palavras de coragem em todos os momentos e à Guaraciara, sua esposa, por tanto zelo e carinho.

Ao meu marido Paulo, agradeço por cada dia, pela sua alegria, por ser um companheiro de verdade, por acreditar nos meus sonhos e sonhar comigo. Obrigada pelo seu amor, por estar sempre ao meu lado, me incentivando e ajudando a seguir.

Obrigada, Maia Nogueira Crown Guimaraes e Pedro Nogueira Crown Guimarães, por serem os filhos lindos que a vida me deu e por me trazerem tanto orgulho e amor.

Minha enorme gratidão ao meu filho Nicolas, por me mostrar que tudo valeu a pena. Obrigada por ser quem você é.

Finalmente agradeço a Deus por abrir caminho onde não existe caminho e por me conceder a presença de tantos amigos e amores por essa caminhada abençoada.

Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações (...), neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. (SANTOS, 2005, p. 13)

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo apresentar a pesquisa sobre a dinâmica da inserção do comércio de alimentos nas cidades, sobretudo na cidade de Juiz de Fora/MG, especificamente no Bairro Alto dos Passos e, como a presença massiva deste tipo de comércio pode transformar o espaço urbano, gerando uma centralidade comercial ou mesmo, um centro gastronômico. Como marco teórico, partiu-se da concepção que a atividade comercial é inerente à sociedade e está intrinsecamente ligada à urbanidade e que o comércio de alimentação está presente desde os primórdios da humanidade, em pontos nodais e cruciais na formação das cidades. O processo metodológico compreendeu a revisão bibliográfica, com foco na história da alimentação e na inserção destes estabelecimentos nas cidades, assim como sobre a cidade de Juiz de Fora e o bairro estudado. Além da revisão bibliográfica e documental, foi feito um levantamento de dados através da pesquisa documental e ampliada pelo trabalho de campo, no Alto dos Passos, para identificar os empreendimentos do setor e analisar como se dão suas inserções no bairro. A coleta de dados gerou o georreferenciamento dos pontos encontrados, e mapa da localização dos principais pontos de comércios de alimentação na cidade, o que se fez peça fundamental para a discussão o papel do Bairro Alto dos Passos enquanto centralidade comercial. Pode-se, através desta ferramenta, visualizar as áreas de adensamento do comércio de alimentação e também fazer uma análise comparativa da ocupação deste bairro em relação ao restante do município. Ao final, conclui-se que a dinâmica de inserção dos bares e restaurantes vem transformando a área gradativamente, reforçando a identidade de centro gastronômico e contribuindo para sua relevância na centralidade da cidade.

Palavras-chave: Cidade; Comércio de Alimentação; Bares e Restaurantes; Ambiente construído; Bairro Alto dos Passos; Juiz de Fora.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABRASEL, ZM	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes da Zona da Mata
CNAE	Classificação Nacional de Atividades Econômicas
CNEFE	Cadastro Nacional de Endereços para Fins Estatísticos
IBGE	Instituto Brasileiro Geografia e Estatística
IDH	Índice de Desenvolvimento Humano
PIB	Produto Interno Bruto
SHRBS-JF	Sindicato dos Hotéis Restaurantes Bares e Similares de Juiz de Fora
SIG	Sistema de Informação Geográfica
UT	Unidade Territorial
ZC	Zona Comercial
ZR	Zona Residencial

Listas

Figuras

Figura 1. Localização de Juiz de Fora e bairro Alto dos Passos.....	53
Figura 2. Concentração de estabelecimentos de outras finalidades em Juiz de Fora.....	58
Figura 3. Diagrama de transformação de uso do lote.....	90
Figura 4. Exemplo de transformação de uso.....	102

Tabelas

Tabela 1. Registro do Cadastro Nacional de Endereços para fins Estatísticos	77
Tabela 2. Porte de empreendimentos por zoneamento - Alto dos Passos	89

Gráficos

Gráfico 1. Comércio e Serviços região central de Juiz de Fora.....	57
Gráfico 2. Bares e restaurantes	65
Gráfico 3. Bares e restaurantes / bairros	66
Gráfico 4. Estabelecimentos de outras finalidades/ bairros	66
Gráfico 5. Uso do espaço	78
Gráfico 6. Atividades econômicas do Alto dos Passos.....	80
Gráfico 7. Empreendimento por zoneamento – Alto dos Passos.....	87
Gráfico 8. Gráfico de transformação de uso residencial para comercial e misto no Alto dos Passos	99
Gráfico 9. Quantidade e Porte por zona.....	100

Mapas

Mapa 1. Triângulo central de Juiz de Fora	56
Mapa 2. Número de bares e restaurantes por bairro	68
Mapa 3. Nível de concentração de bares e restaurantes.....	70
Mapa 4. Alto dos Passos	72
Mapa 5. Geocodificação dos endereços de bares e restaurantes no Altos dos Passos Segundo CNEFE	83
Mapa 6. Geocodificação dos endereços de bares e restaurantes no Altos dos Passos	84
Mapa 7. Geocodificação dos endereços de bares e restaurantes no Altos dos Passos	86
Mapa 8. Zoneamento do bairro Alto dos Passos	88
Mapa 9. Estabelecimentos com novos usos comerciais.....	100
Mapa 10. Localização dos estabelecimentos de acordo com porte.....	101

Quadros

Quadro 1. Critério de design da pesquisa	18
Quadro 2. Categorias de análise.....	22
Quadro 3. Origens do Comércio de alimentação no mundo.....	36
Quadro 4. Origens do Comércio de alimentação no Brasil.....	51
Quadro 5. Origens do Comércio de alimentação em Juiz de Fora.....	63

Sumário

1. Introdução	11
1.1. Contextualização do tema	11
1.2. Problema	14
1.3. Objetivos.....	17
1.4. Metodologia	17
1.5. Estrutura da dissertação.....	22
 2. A origem do comércio de alimentação e sua relação com as cidades	25
2.1. Das tabernas da Mesopotâmia aos restaurantes de Paris.....	26
2.2. O comércio da alimentação na capital do Brasil	37
 3. Juiz de Fora	53
3.1. Juiz de Fora e o setor terciário	54
3.2. A origem do comércio da alimentação em Juiz de Fora.....	58
3.3. Bares e restaurantes em Juiz de Fora.....	64
 4. Alto dos Passos.....	71
4.1. O setor terciário no Alto dos Passos.....	73
4.2. Bares e restaurantes no Alto dos Passos.....	82
4.3. A inserção dos bares e restaurantes no Alto dos Passos.....	89
 5. Discussão de resultados	96
5.1. O Comércio de Alimentação em três escalas.....	96
5.2. Juiz de Fora e o desenvolvimento do comércio da alimentação	97
5.3. Os bares e restaurantes do Alto dos Passos.....	98
 6. Considerações Finais	103
6.1. Alcances e projeções.....	106
 Referências	108
 Apêndices	115

1. Introdução

A pesquisa aqui apresentada está vinculada ao grupo “Ágora”, da Universidade Federal de Juiz de Fora, cujo principal objetivo é analisar espaços urbanos desde a sua formação, passando pela transformação até a sua consolidação. O grupo divide suas pesquisas em quatro linhas interativas: arquitetura, urbanismo, paisagismo e conservação (ÁGORA, s. d.).

O referido trabalho teve como foco a relação dos espaços do comércio de alimentação com os processos de transformação do espaço urbano, especificamente do bairro do Alto dos Passos, em Juiz de Fora. Buscou-se identificar os espaços do comércio por meio de categorias de análise que pudessem contribuir para o entendimento de questões espaçotemporais e socioculturais.

1.1. Contextualização do tema

A atividade do comércio é a troca. Para que ela se concretize, há a necessidade do encontro, que consiste na troca de ideias e de experiências, muito além das mercadorias (VARGAS, 2012). O comércio de alimentação também tem a origem no encontro, em pontos nodais nos primórdios da humanidade. Para Pitte (1996), desde que surgiram feiras e mercados, também surgiram as aglomerações e a necessidade dos viajantes e comerciantes de se alimentarem. Os tipos de comércio e as ofertas de serviços de alimentação variam dentro de uma lógica espaçotemporal, sofrendo influências e influenciando as cidades, o modo de vida e a socialização. Os frequentadores desses espaços participam de uma espécie de rede de relacionamento que, segundo Magnani (1993), codifica, separa, ordena e classifica os usuários do lugar. Alimentar-se, mais do que fonte de nutrição, é um ato social ligado a costumes e a protocolos: “o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come” (SANTOS, 2005, p. 13).

Ao considerar o lugar “onde se come”, chegou-se ao equipamento urbano, considerado por Ipiranga (2009) como “definidor de fronteiras”, capaz de delimitar o território urbano e de constituir lugares de passagem, “espaços intermediários” de sociabilidade produtiva e de lazer, “suportes concretos de sociabilidade e experiências” (IPIRANGA, 2009, p. 66). Dessa forma, a pesquisa compreendeu um estudo sobre os

espaços do comércio da alimentação, e não o simples comércio de alimentos¹. Para isso, buscou-se entender tais espaços como sendo de permanência e de sociabilidade, onde, além do comércio, existe o serviço.

O recorte espacial compreende a cidade de Juiz de Fora, Minas Gerais, com foco no bairro Alto dos Passos, localizado na região central da cidade. O local tem sido tema de alguns trabalhos acadêmicos, em que autores como Junqueira (2006), Amaral (2008) e Colchete, Braida e Cardoso (2014) indicam o seu desenvolvimento como centralidade comercial, salientando as mudanças ocorridas a partir da inserção massiva de bares e de restaurantes naquela região.

A motivação da pesquisa parte da busca pela compreensão das dimensões do tempo e do espaço, investigando a história do lugar por meio da sua permanente transformação física. O estudo sobre o comércio de alimentação no Alto dos Passos faz parte do interesse pelo entendimento da identidade cultural e social da cidade, que tem sua origem ligada ao comércio e ao alojamento, tendo sido um ponto de abastecimento do Caminho Novo. Ainda hoje, a cidade tem no setor terciário uma das atividades de maior importância econômica, sendo considerada como Polo Comercial e de Serviços da Zona da Mata.

Bares e restaurantes são “espaços intermediários”, com significados que revelam a localidade onde se inserem, sendo seu conhecimento uma forma de buscar meios de melhor gerir a cidade e a sociedade (IPIRANGA, 2010, p. 68). Esses equipamentos delineiam fronteiras e criam uma malha intersticial, produzindo lugares de passagem, lugares “de encontros de sociabilidade produtiva e de lazer” (IPIRANGA, 2010, p. 74).

O espaço do comércio de alimentação tem sua origem intrinsecamente ligada às cidades. De acordo com Pitte (1996, p. 751), desde que surgiram as feiras e os mercados de abastecimentos, surgiram também as aglomerações e a necessidade dos viajantes e dos comerciantes se alimentarem. Os tipos de comércio e as ofertas de serviços variam ao longo da história e dos lugares, sofrendo influências e influenciando as cidades, o modo de vida e a socialização. Os frequentadores desses espaços

¹ O comércio de alimentação é aquele que se encontra na seção I da Classificação Nacional de Atividades e Econômicas (CNAE), que engloba as atividades de vender e servir comida preparada, com ou sem bebidas alcoólicas, ao público em geral, com serviço completo. Já o comércio de alimentos se encontra na seção G e é o varejista, comércio de produtos alimentícios, sem serviço no local. (IBGE 2018), disponível em: < <https://goo.gl/rivGzA>>. Acesso em jun. 2017.

participam de uma espécie de rede de relacionamento que, segundo Magnani (1998), codifica, separa, ordena e classifica os usuários do lugar.

Neste trabalho, pesquisou-se as formas de comer e de beber nas cidades, bem como a origem desses estabelecimentos de acordo com a história da alimentação. Investigou-se a história de Juiz de Fora, desde a sua formação, relacionando os principais equipamentos de alojamento e de alimentação. A pesquisa teve ainda o objetivo de mapear a situação atual dos principais pontos do comércio de alimentação na cidade e em Alto dos Passos, podendo assim compreender sua forma de inserção e elucidar as transformações físicas e simbólicas específicas do bairro em questão.

Observa-se, na atualidade, uma grande atenção voltada ao mercado de alimentação. São inúmeros os programas gastronômicos na mídia, com enfoque no tema, sob as mais diversas variantes. No entanto, as questões ligadas ao conhecimento da alimentação despertam interesse desde a Antiguidade, não só pela sobrevivência e pela manutenção da saúde, mas por todos os outros fenômenos inerentes ao ato da alimentação. Muitos são os temas que se sobrepõem.

Quando o foco é o alimento, pode-se privilegiar as origens, a agricultura, o preparo, o mercado, a economia, as funções sociais, culturais, nutricionais, dentre outras. Na área acadêmica, Menezes e Carneiro (1997, p. 11) caracterizam a bibliografia da história da alimentação com cinco enfoques predominantes: biológico, econômico, social, cultural e filosófico. Também afirmam que fronteiras não são rígidas ou delimitadas, podendo o objeto de estudo seguir em paralelo com diversos enfoques simultâneos. O olhar para tais questões pode ter diferentes sentidos, sendo direcionado aos produtos diretamente, ou para a forma com que são consumidos. Nesse sentido, este trabalho diz respeito, sobretudo, ao espaço extradomiciliar onde o alimento é consumido, mais especificamente ao comércio da alimentação e sua inserção nas cidades.

Embora se tenha o conhecimento de que comércios e serviços de alimentação são tão antigos como as cidades, o hábito de fazer as refeições fora de casa é um fenômeno que tem se tornado cada vez mais comum, extensivo a uma crescente parcela da população; principalmente nas metrópoles é cada vez maior o número de pessoas que o incorporaram ao cotidiano (COLLAÇO, 2003, p. 171).

Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) de 2003 já indicavam uma crescente adesão das famílias brasileiras ao consumo de refeições

fora de casa. A mesma pesquisa revelou que, naquele período, o montante das despesas com alimentação fora de casa chegou a quase um quarto (24%) da despesa média familiar. Mas há que se considerar que o consumo do alimento não é a única necessidade a ser atendida com esse comportamento, pois a produção de certas formas/espços de comércio induz ao surgimento de novos hábitos, novos comportamentos e novos consumidores (ORTIGOZA, 2008, p. 85).

Dessa forma, a cidade e os estabelecimentos comerciais deixam de ser exclusivamente locais de consumo para serem “objetos de consumo”, que serão percebidos por meio da experiência do lugar, que será vivenciada pelos sentidos “visuais, naturalmente, devido ao poder de comunicação da imagem, mas também olfativas, sonoras, tácteis ou mesmo gustativas” (SALGUEIRO; CACHINHO, 2009, p. 31).

Esses espaços de comércio são de grande relevância na conformação socioespacial das regiões onde estão inseridos. Quando estudamos o comércio e os costumes de um determinado lugar, temos a possibilidade de entender melhor a sua sociedade. O comércio revela o modo de vida por meio dos produtos que fabricam e consomem; sua organização contábil; criatividade; preferências; objetivos; sua cultura (VARGAS, 2012).

As recentes transformações do bairro Alto dos Passos apontam para uma vertente comercial destinada ao público alvo de médio e alto padrão. Notam-se mudanças na sua morfologia e na paisagem a partir da implantação de estabelecimentos de serviço de alimentos, como bares, restaurantes e outros ligados à cultura e ao lazer. Considerando o município de Juiz de Fora como um polo comercial e de serviços para a região da Zona da Mata mineira, e reconhecendo o recorte espacial, o bairro Alto dos Passos, como um importante espaço na centralidade da cidade e peça de grande relevância na identidade e memória do município, acredita-se que a investigação proposta possa contribuir para um maior entendimento dessa paisagem que se transforma, apontando sua dinâmica e seus reflexos na história do bairro e do município.

1.2. Problema

Ruas, praças e equipamentos urbanos, como espaços comerciais, são considerados “suportes concretos de sociabilidade e experiências” (IPIRANGA,

2009, p. 66), por meio dos quais se pode conhecer melhor o lugar, o que possibilita a compreensão e gestão desses espaços.

Segundo Cachinho e Salgueiro (2009), “a cidade e os estabelecimentos comerciais, além de serem lugares de compras e de abastecimento, podem também ser interpretados como objetos de consumo” (p. 31), promovendo as áreas onde estão situados. A dimensão ou a sua localização não são os únicos protagonistas na atratividade e na ocupação das áreas urbanas, mas também a funcionalidade e a especialização dos empreendimentos (SALGUEIRO; CACHINHO, 2009). Nesse contexto, os pontos de comércio de alimentação, compreendidos também como lugares de sociabilidade e de suporte de experiências compartilhadas, revelam-se como elementos transformadores do espaço onde estão inseridos.

Visto isso, voltou-se ao recorte espacial desta pesquisa e, considerando as transformações ocorridas nas últimas duas décadas, buscou-se responder à seguinte questão: Como se dá a inserção do comércio de alimentação no bairro Alto dos Passos?

Observou-se, de forma empírica, que os estabelecimentos dedicados ao comércio da alimentação no bairro Alto dos Passos se instalaram no bairro gerando de forma espontânea uma centralidade comercial não planejada, especializada em comércio da alimentação. Segundo Guy (1994, apud VARGAS, 2001), as áreas não planejadas de varejo são aquelas que se formam pela transformação no uso dos edifícios construídos para outras finalidades. Vargas (2001, p. 101) afirma que:

A noção do desenvolvimento planejado ou não planejado pode descer a escala da própria edificação comercial, ou seja, da edificação que é projetada para o uso de comércio e serviços varejista se aquela que, mesmo projetada para tal uso, é reformada e adaptada para responder ao processo de substituição e mudanças de usos urbanos. A esta arquitetura transformada temos chamado de arquitetura de transição.

Os estabelecimentos comerciais tiveram sua inserção majorada no Alto dos Passos a partir dos anos 1990. A implantação de dois equipamentos urbanos foram pontos marcantes neste período, sendo o primeiro a franquia de uma rede de *fast food*, *McDonald's*, e em seguida o *open-mall*² Alameda, ambos localizados nas vias

² Entende-se por open mal um *shopping* que tem suas lojas voltadas para a rua, com galerias aberta, fazendo a interação do espaço público ao espaço privado.

de maior fluxo e relevância para o bairro e para a região. Após a inauguração desses equipamentos, outros pequenos empreendimentos foram surgindo nas imediações das principais vias e no centro do bairro, formando novos arranjos do comércio de alimentação. Os dois equipamentos mencionados foram projetados para a finalidade que exercem, portanto pode-se afirmar, principalmente sobre o Shopping Alameda, que é um centro comercial planejado. No entanto, acredita-se que, se considerarmos a escala urbana, a instalação desses equipamentos foi o começo da transformação morfológica do bairro, trazendo também uma nova dinâmica social e sendo responsável por significativas mudanças naquela paisagem, pois trouxe para o bairro a ‘arquitetura de transição’, que se revela em um Centro Gastronômico não planejado.

Junqueira (2006) e Amaral Junior (2008) compartilham a tese de que a centralidade comercial do bairro Alto dos Passos foi intensificada a partir da abertura da já mencionada loja de *fast food* no final da década de 1990. Em dezembro de 1999 foi inaugurado mais um empreendimento: o Shopping Alameda, uma galeria de lojas, três salas de cinema, praça de alimentação e estabelecimentos de prestação de serviços (ALAMEDA, 2017). Concebido na forma de *open mall*, o *shopping* foi facilmente assimilado pelo entorno. A novidade atraiu o público que buscava entretenimento e lazer e, graças ao horário estendido de funcionamento, estimulou a vocação boêmia da área. Bares e restaurantes foram sendo implantados na região, articulados a partir das ruas principais do bairro que, apesar de ainda ser área residencial (JUIZ DE FORA, 2000), atualmente é referenciado, no portal de turismo da prefeitura da cidade, como Centro Gastronômico do Alto dos Passos (JUIZ DE FORA, 2017).

Com a adesão de cada vez mais usuários, a concentração dos empreendimentos fez com que todo o perfil daquele local se transformasse, trazendo uma nova identidade ao espaço urbano e a apropriação do espaço público por aqueles em busca da troca e do encontro. À medida que a ocupação comercial e de entretenimento foi ganhando maior volume, também houve o aumento do tráfego de veículos e de pedestres, assim como a diversificação do perfil dos visitantes. Surgiram tipologias arquitetônicas divergentes daquelas da origem do bairro, como conjunto de lojas e edifícios comerciais, imprimindo novos contornos ao ambiente construído. A transformação socioeconômica e cultural englobou fatores físicos e mudanças imateriais que, acredita-se, redefiniram definitivamente o espaço. “Uma vez configurado, o território torna-se uma componente e, ao mesmo tempo, condicionante do funcionamento posterior e reprodução dos

sistemas sociais ou comerciais” (SALGUEIRO; CACHINHO, 2009, p. 27).

1.3. *Objetivos*

O objetivo geral da pesquisa é compreender como se deu a inserção dos estabelecimentos do comércio de alimentação no Alto dos Passos, buscando identificar suas categorias e compreender a lógica de ocupação espacial.

Para atingir tal objetivo, fez-se necessário o aprofundamento do objeto de pesquisa em outras instâncias; para tanto, os objetivos específicos foram assim elencados:

- Estudar a origem dos estabelecimentos do comércio de alimentação, com foco na evolução histórica das tipologias deste setor e sua relação com o comércio, as cidades e os cidadãos;
- Investigar a história dos estabelecimentos de serviços de alimentação na cidade de Juiz de Fora e no bairro Alto dos Passos;
- Levantar as formas de inserção dos estabelecimentos de bares e restaurantes no bairro, separando por atividades e criando categorias para análise de acordo com sua implantação e suas formas arquitetônicas;
- Analisar as novas especialidades criadas a partir da inserção desses empreendimentos, registrando a situação atual e correlacionando com as categorias levantadas na revisão teórica;
- Gerar um banco de dados que registre a situação dos espaços do comércio de alimentação em Juiz de Fora e que possa ser consultado para pesquisas futuras sobre o tema.

1.4. *Metodologia*

A pesquisa é de natureza básica, com a intenção de gerar conhecimento novos úteis, sem aplicação prática prevista (PRODANOV; FREITAS, 2013). Buscou-se tomar maior familiaridade com o tema, tornando-o mais explícito e, a partir deste ponto, constituir hipóteses. Assim, pode-se clasificar, de acordo com Gil (2002), como uma pesquisa exploratória e descritiva, uma vez que a proposta foi expor as características do objeto pesquisado, conforme técnicas padronizadas para

coleta dos dados necessários, ainda segundo este autor, quanto ao procedimento; bibliográfica e documental e, considerando que o foco do trabalho será uma análise sobre um fenômeno contemporâneo da vida real, determinou-se como parte do procedimento metodológico o estudo de caso. O Quadro 1 resume os critérios, a classificação e a descrição da pesquisa, de acordo com Prodanov e Freitas (2013). Quanto à abordagem, definiu-se como qualitativa, em que “o ambiente natural é fonte direta para coleta de dados, interpretação de fenômenos e atribuição de significados” (PRODANOV; FREITAS, 2013, p. 127).

Quadro 1. Critério de design da pesquisa

Critério	Classificação	Descrição
Natureza	Básica	Envolve verdades e interesses universais, procurando gerar conhecimentos novos úteis para o avanço da ciência, sem aplicação prática prevista.
Método Científico	Dedutivo	Sugere uma análise de problemas do geral para o particular, através de uma cadeia de raciocínio decrescente
Objetivo do Estudo	Exploratória	Visa a proporcionar maior familiaridade com o problema, tornando-o explícito ou construindo hipóteses sobre ele.
	Descritiva	Expõe as características de uma determinada população ou fenômeno, demandando técnicas padronizadas de coleta de dados.
Procedimento Técnico	Pesquisa Bibliográfica	Concebida a partir de materiais já publicados
	Pesquisa Documental	Utiliza materiais que não receberam tratamento analítico.
	Estudo de Caso	Representa a estratégia preferida quando colocamos questões do tipo “como” e “por que”, quando o pesquisador tem pouco controle sobre os eventos e quando o foco se encontra em fenômenos contemporâneos inseridos em algum contexto da vida real

Fonte: Prodanov e Freitas (2013). Adaptado pela autora.

Como ferramentas para a pesquisa, partiu-se para a coleta de dados, que teve apoio na revisão bibliográfica para se abarcar o estado da arte, além da análise de

documentos, fundamentais para compreendermos o fluxo da história, a sequência dos fatos relatados e aprofundar conhecimentos sobre a cidade de Juiz de Fora.

A revisão da bibliografia se deu por meio da busca sistematizada nas bases de dados do portal Capes, portal Scielo e no Google Acadêmico, com as palavras-chave: Cidade; Comércio; Comércio de Alimentação; Bares e Restaurantes; Ambiente construído; Centro, Centralidade, Subcentro, Bairro Alto dos Passos; Juiz de Fora. A partir desse levantamento, outras referências foram acessadas com autores em âmbito internacional, nacional e regional.

Como fontes de conhecimento sobre a rua, o espaço público, a cidade e a qualidade urbana, foram consultados autores que desenvolvem análises sobre os temas da cidade, para melhor compreender os resultados espaciais que temos hoje, como chegamos até aqui e para pensar nas possibilidades para desenvolvimentos futuros, dentre os quais se destacam Lynch (1997), Lefebvre (1991), Mumford (1998), Jacobs (2001) e Gehl (2013).

Para a compreensão da importância da relação entre a cidade e o comércio, foram fundamentais autores como Vargas (2001), que desvenda as especificidades do setor terciário, discorrendo sobre sua origem “o lugar, a arquitetura e a imagem do comércio”, suas peculiaridades e especificidades. Também foram importantes Vargas (2012, 2005), cujo trabalho leva o leitor à reflexão sobre a abordagem e o estudo do tema como um complexo sistema que merece atenção particular e novas abordagens. Desta forma, lançou-se uma investigação mais abrangente com o apoio da geografia, em que Santos (1996) aborda o processo de construção do espaço urbano; Sposito (1991) e Villaça (1998) esclarece sobre a centralidade no espaço intraurbano; Salgueiro e Cachinho (2009) focam o espaço do comércio e seu poder de transformador; Baulman (2008) e Ortigoza (2008) discutem sobre consumidor, hábitos de consumo e sua relação com espaço e tempo. Na área da administração, Ipiranga (2010) aborda o comércio de alimentos como espaço intermediário, focando no desenvolvimento socioterritorial e na relação espaço-temporal na história da alimentação. Na história, Santos (2005) destaca conceitos, fundamentos e referenciais teórico-metodológicos, partindo da historiografia, com obras, textos e projetos de pesquisa que indicam o lugar da alimentação; por esse caminho, chegou-se às obras de Brillat Savarin (2004), Spang (2000), Pitte (1996), Joannès (1996), Romano (2010), Berry (2011), Peyer (1996), Franco (2006), Kislinger (1996), Lemp (1996), Rolin (1997), Carvalho (2005),

Collaço (2003), Carracedo (2008), Akel; Gândara e Brea (2012), Saes (2014), Belluzo (2010), Carneiro (2003) e Bruit e Kareh (2004), e pôde-se estruturar um estudo sobre a origem do comércio de alimentação, classificando as tipologias por categorias, em ordem cronológica, conforme citadas na literatura. Para informações sobre a inserção do comércio em Juiz de Fora, foram coletados dados em Esteves (1915), Oliveira (1966), Lessa (1985), Christo (1994), Genovêz (1998) e Neves; Delgado e Oliveira (2004); além dos documentos históricos do arquivo histórico da Prefeitura de Juiz de Fora e da Biblioteca Municipal Murilo Mendes, nos setores de Periódicos e de Memória.

Criou-se, desta forma, tabelas que registram o comércio de alimentação considerando três escalas: global, nacional e local, do macro para o micro; buscou-se compreender e comparar a história das tipologias do comércio de alimentação nas cidades, sua origem no mundo, a trajetória na capital do Brasil e na cidade de Juiz de Fora. Percebeu-se uma lógica subjacente nas formas de inserção, principalmente quanto à ordem cronológica das tipologias e ao lugar das cidades onde se instalavam e, neste momento, pôde-se compreender características socioespaciais que guiaram a pesquisa ao segundo procedimento metodológico: o Estudo de Caso.

Observou-se a tipologia “bar e restaurante” como um dos tipos de comércio de alimentação característicos dos séculos XX e XXI. A partir dessa constatação e compreendendo que o comércio tem um papel transformador, buscou-se responder a seguinte questão: Como se dá a inserção do comércio de alimentação no bairro Alto dos Passos?

Procurou-se, com este estudo, descobrir padrões de inserção que esclarecessem uma lógica espaçotemporal e arquitetônica que comprovasse ou refutasse a hipótese. Para tal, as fontes de evidência escolhidas foram:

1. Documentos;
2. Registros em Arquivos;
3. Observação direta;

Com o fito em um resultado que fosse compatível com a realidade atual, optou-se por trabalhar com mais de uma fonte de informação, a fim de checar a convergência entre elas (YIN, 2001). Para tal, documentos foram consultados, no intuito de

evidenciar a história do bairro e a legislação sobre o uso e a ocupação, assim como os arquivos do Sindicato de Hotéis Restaurantes Bares e Similares de Juiz de Fora (SHRBS-JF), em reunião com a lista da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes da Zona da Mata (Abrasel, ZN) e registros do Cadastro Nacional de Endereços para Fins Estatísticos (CNEFE). De posse desses arquivos, foi feito o georreferenciamento das unidades encontradas em Juiz de Fora, para que pudesse ser compreendida a forma de adensamento e sua relação com as diferentes áreas da cidade.

A observação direta, feita com o auxílio de estudantes de graduação da Arquitetura, participantes do programa de pesquisa e treinamento profissional do Grupo de Pesquisa Ágora³, ocorreu de forma sistemática. Naquele momento, os pesquisadores foram a campo para um levantamento exploratório, a fim de identificar o processo de ocupação do bairro pelos bares e restaurantes, e definir categorias de inserção e de transformação do ambiente construído. Os dados foram coletados por meio do preenchimento de uma tabela previamente elaborada, com categorias relacionadas às atividades praticadas na região, identificadas na revisão bibliográfica, documental e de observação participante. Analisaram-se tais atividades quanto às especificidades de cada estabelecimento, de acordo com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). Nessa etapa, também foram feitos registros fotográficos que documentassem a observação. De acordo com Gil (2008), a técnica de observação permite que os fatos sejam percebidos sem interferências, o que a torna vantajosa em relação às outras técnicas, por tender a reduzir a subjetividade que permeia o processo.

Durante a primeira etapa de levantamento exploratório do bairro, iniciada em maio de 2017, foram pesquisadas 11 ruas do bairro (rua Machado Sobrinho, rua D. Silvério, rua Pedro Botti, rua Moraes e Castro, rua Severiano Sarmiento, rua Barão de Aquino, rua Padre João Emílio, rua Dom Viçoso, rua Barão de São Marcelino, rua Zelly Lage e rua Luis Camões), nas quais foram encontrados 227 estabelecimentos em funcionamento. Foi feito então, o registro das atividades conforme as seções estabelecidas na CNAE.

Após determinados quais eram os estabelecimentos compatíveis com o foco da pesquisa, ou seja, bares e restaurantes, cruzou-se os dados coletados em campo

³ Lara Drumond, Natalia Cobucci, Nathalia Minatele, Thiago Rocha, Livia Tarsitano.

com aqueles fornecidos pelos arquivos disponibilizados. Assim elegeu-se uma amostragem de tipologias para uma terceira análise, desta vez quanto ao tipo de ocupação dos edifícios.

Analisou-se a localização em relação ao zoneamento urbano, de acordo com a legislação da cidade e com a categoria de ocupação. Dentre as categorias preestabelecidas, foram observadas as formas de apropriação arquitetônica. Por exemplo, os edifícios que foram construídos especificamente para o comércio de alimentação; os que foram adaptados de residências para uso comercial, espaços residências totalmente reformados e transformados em comércios e lojas em edifícios comerciais ou de uso misto. Foi observado também se o uso atual era misto ou especificamente comercial, e qual tinha sido o uso anterior. Estas análises foram possíveis através da comparação dos registro fotográficos realizados em campo com a pesquisa iconográfica feitas pela ferramenta digital Google Street View, usando como base datas anteriores à pesquisa.

Quadro 2. Categorias de análise

CATEGORIAS DE ANÁLISE							
Endereço	Nome	Porte	Data	Atividade	Forma de apropriação	Uso Atual	Uso Anterior
LEGENDA							
Porte: P – área construída até 100m ² ; M – área construída de 100m ² até 300m ² ; G – área construída superior a 300m ² Forma de Apropriação: RE – Reforma ; AD - Adaptações; NO – Novo; LO - Loja Uso: COM - comercial; MCR – Misto comercial/residencial							

Fonte: da autora, 2018.

A análise formal desses dados permitiu classificar, organizar e codificar a ocupação dos bares e restaurantes no bairro Alto dos Passos.

1.5. Estrutura da dissertação

Esta dissertação foi estruturada em seis capítulos.

O primeiro, sendo o capítulo de introdução, aborda o objeto de estudo, justificando sua escolha, delimitando o problema, levantando os objetivos e discorrendo sobre a forma como será apresentado o trabalho (o quê, por quê e como) e os procedimentos

metodológicos a serem adotados.

O segundo capítulo aborda a origem do comércio de alimentação nas cidades, com foco na história da alimentação, a partir da revisão bibliográfica, conceituando os tipos do comércio e os serviços da alimentação de acordo com os autores adotados, ressaltando a relevância da atividade e sua relação com a cidade, desde o início dos tempos até o século XX. Esta abordagem foi feita em três escalas: global, nacional e local. O capítulo apresenta, na primeira parte, um histórico das tipologias no mundo, desde o aparecimento do comércio de alimentação nas cidades, sua inserção no meio urbano e sua função na sociedade, até o aparecimento dos restaurantes, tipologia que atualmente é mundialmente conhecida; em seguida aborda a inserção no Brasil, a partir da chegada da corte Portuguesa, e a trajetória e implantação desse comércio na capital do Brasil até o século XX. Neste capítulo, foram categorizadas as tipologias deste comércio, para melhor entender como se dava a produção do espaço de acordo com as funções de cada empreendimento. Para isso, observou-se a influência cultural e a repetição de características funcionais nas três escalas, que apresentaram uma lógica de inserção urbana, social e orientação cronológica similar.

No terceiro capítulo, a investigação voltou-se para o comércio de alimentação na cidade de Juiz de Fora, desde a fundação da cidade. Buscou-se compreender como se deu o desenvolvimento do setor na cidade. Foi apresentado levantamento de dados a partir de três fontes: banco de dados do IBGE; lista do SHRBS-JF e levantamento exploratório. Este capítulo aborda a inserção dos bares e restaurantes em toda a cidade, registrados no SHRBS-JF. A partir dos dados, procedeu-se uma análise comparativa desse comércio nos bairros, com o auxílio dos registros cartográficos gerados a partir de georreferenciamento, que permitiram a visualização das localizações e dos núcleos de adensamento.

O quarto capítulo faz a apresentação do recorte espacial do bairro Alto dos Passos, a contextualização do bairro em relação à história da cidade e em relação à legislação do município, sua caracterização enquanto nova centralidade e o comércio na região. Neste capítulo, foi feito o levantamento de dados a partir da visita a campo e em comparação com os dados do IBGE. Com este levantamento, pôde-se diagnosticar como está inserido o setor terciário nas ruas do bairro e, quais as atividades ali predominantes. Os estabelecimentos foram classificados de acordo com as seções do CNAE, para que se constatasse o papel proporcional de cada seção na realidade

do comércio local. Abordaram-se as transformações morfológicas ocorridas no bairro após a inserção dos estabelecimentos, observando as datas, os tipos de inserção de ocupação e os portes dos estabelecimentos. Foram criadas categorias para se analisar os objetos arquitetônicos, classificando-os quanto à intervenção no edifício (novos, reformados, adaptados ou sem alteração), quanto ao uso atual (comercial ou misto), quanto ao uso anterior (comercial, residencial ou misto) e quanto ao porte dos estabelecimentos.

O quinto capítulo é onde são discutidos os papéis e os significados dos estabelecimentos encontrados, bem como toda a dinâmica de inserção do comércio de alimentação, especificamente dos bares e restaurantes. Neste ponto, considerou-se o estudo de caso abordado e foram relacionadas suas permanências e sua transformação com outras possibilidades, lógicas previstas e formações espontâneas.

As considerações finais estão expostas no sexto capítulo, com as observações e questões levantadas no transcorrer do trabalho a partir do olhar da pesquisadora, um testemunho que se pretende deixar como possibilidade que se abre para novas oportunidades de pesquisa e para consulta de projetos ou planejamentos futuros.

Em seguida, as referências bibliográficas trazem as fontes das informações teóricas da pesquisa. Ao final do documento da dissertação, apresentaremos os apêndices e anexos que sejam importantes para a compreensão da pesquisa.

2. A origem do comércio de alimentação e sua relação com as cidades

A conformação de uma cidade e a organização de seus espaços formam uma base material por meio da qual é possível fazer uma reflexão sobre a gama de sensações e práticas sociais. A cidade, como espaço de interação e hibridismo, constrói e reconstrói no tempo identidades, produz e reflete significados, deslocando a atenção para esses processos sociais. (...) Nesse contexto, a cidade, suas ruas, seus bairros e equipamentos são espaços e suportes concretos de sociabilidade e experiências, formando uma base material com a qual é possível pensar, avaliar e realizar uma gama de sensações e práticas sociais compartilhadas (IPIRANGA, 2009, p. 66-68).

Dentre os equipamentos arquitetônicos citados por Ipiranga (2009), direcionamos nosso olhar para os espaços do comércio de alimentação e suas formas de inserção nas cidades.

Buscamos, neste capítulo, compreender quais equipamentos eram estes, e como se deu sua evolução ao longo da história em diferentes civilizações. Classificamos as formas do comércio de alimentação, apontando suas características sociais, suas funções, seu lugar na cidade e suas características arquitetônicas. Autores como Romano (2004), Peyer (1996), Desportes (1996), Franco (2006) e Lemp (1996) mostram a relação intrínseca entre o comércio de alimentação e a criação das cidades. Ribeiro, realça que “a alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas, sendo também um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos e éticos” (RIBEIRO, 2012, p. 23).

O ato de se alimentar também é citado por Heck, não só como fonte de nutrição, mas como meio de relacionamento social:

O fato é que as pessoas tem visto cada vez mais a questão da alimentação como um ato de prazer, sair de casa para comer demonstra uma vontade de interagir socialmente antes de significar a necessidade de se alimentar. (HECK, 2004, p. 138)

Podemos perceber a importância das relações tecidas à mesa, quando analisamos, por exemplo, a organização da cidade utópica de Tomás Morus

Cada trinta famílias escolhem um magistrado, enquanto que todo o corpo de magistrados escolhe um prefeito, e todas as cidades mandam um representante ao legislativo de Utopia. A base de todo esse sistema representativo são as trinta famílias de vizinhança cujos membros jantam regularmente num dos espaçosos salões de jantar que ladeiam a rua. Ali, o primeiro-magistrado e sua esposa presidem a Mesa Maior. (MUMFORD, 2004, p. 354)

Mumford faz uma comparação entre Utopia e Veneza, quando descreve a organização urbana em vizinhanças, e relata a integridade das mesmas, onde cada uma possui sua praça e, seus equipamentos, reproduzindo a formação da Praça São Marcos, em menor escala:

A qualidade arquitetônica aqui estabelecida não sobressai sozinha: é repetida, com variações menores, no campo (praça de vizinhança) da paróquia, ou no “sexto”⁴, com seu alto campanário, sua igreja, às vezes sua *scuola* ou centro da guilda, sua fonte ou poço de outrora, seu mercado local e seu restaurante ou café. (MUMFORD, 2004, p. 352)

Observamos assim, a relevância da relação entre espaços para alimentação e os centros urbanos, a origem dos restaurantes, suas variantes e seu lugar nas cidades.

2.1. Das tabernas da Mesopotâmia aos restaurantes de Paris

As origens do comércio de alimentos “recuam aos limites da pré-história e da história” (PITTE, 1996, p. 751). A estalagem é uma das primeiras tipologias que aparecem na história; são espaços para repor as energias, com comida e bebida. Enquanto realizavam negócios, mantinham relações sociais. Pitte afirma que esse tipo de estabelecimento “tomou amplitude e diversificou-se no mesmo ritmo da urbanização à qual, de modo especial, permaneceu ligado” (PITTE, 1996, p. 751) e identifica o comércio de comida de rua como o principal meio de venda de refeições para as classes populares, com ambulantes livres ou escravos.

As estalagens e tabernas são mencionadas, no Código do Rei Hamurabi (1792-1750 a.C.), como espaços vigiados pela administração real. Normalmente gerenciadas por taberneiras, aqueles estabelecimentos eram frequentados pelo público masculino e eram parte importante da integração política e social dos cidadãos (JOANNÈS, 1996).

A socialização dos nobres, no entanto, se dava de forma particular e restrita, em banquetes privativos, em que o soberano convidava para sua mesa certo número de pessoas para celebrações militares ou diplomáticas, e os lugares eram determinados de acordo com a importância dos convidados.

As reuniões em torno da mesa e o espaço onde essa comunhão se realizava podem ser, portanto, considerados locais de fundamentação das relações sociais.

São as regras que verdadeiramente definem a especificidade do banquete civilizado (...) normas de comportamento que marcam as diferenças em toda sociedade: as “boas maneiras do Banquete” servem, na sociedade grega para distinguir os homens civilizados dos selvagens que não as praticam ou dos semi-selvagens, que as praticam apenas ocasionalmente. Como quer que seja, a comensalidade é percebida como um elemento fundador da civilização humana em seu processo de criação. O *convivium* é a própria imagem da vida em comum (cum vivere) e, desta vez, a etimologia não se equivoca. (MONTANARI, 1996, p. 108)

O Império Romano desenvolveu, durante o século II, um importante sistema de produção e distribuição de alimentos, cujo centro era o Mercado de Trajano (FRANCO, 2006). Construído em semicírculo, o edifício foi projeto do arquiteto e urbanista Apolodoro de Damasco. Os tijolos aparentes e as poucas ornamentações em mármore branco transmitiam austeridade, o que realçava sua natureza utilitária (ROMANO, 2004). Localizado no centro das atividades urbanas, seus 150 módulos comerciais eram distribuídos em seis pavimentos, de acordo com as funções, e havia um setor de venda e consumo de alimentos de todos os tipos: vinhos, frutas e peixes (ROMANO, 2004).

Nas escavações do Porto de Óstia, também em Roma, foram encontradas lojas de alimentação chamadas *thermopolium*, lugares onde se podia comprar alimentos quentes, comer no local ou comprar para levar para casa (FRANCO, 2006). Essas lojas, também comuns em Pompeia, eram um tipo de bar ou restaurante, onde haviam recipientes cerâmicos embutidos em um balcão para servir alimentos quentes. Ao fundo desses estabelecimentos haviam salas decoradas que, acredita-se, tenham funcionado como salas de jantar (BERRY, 2011).

Segundo Franco (2006), em Atenas as famílias mais abastadas recebiam os convidados para banquetes em suas residências, em que apenas os homens eram

permitidos. Móveis reclináveis formavam o triclínio, onde os comensais ficavam recostados durante todo o evento, que era dividido em duas fases: na primeira, era servida a comida, e depois as bebidas com discussões dialéticas e morais, podendo o evento ser complementado com atrações musicais (simpósio). A aristocracia romana herdou dos gregos a cultura dos banquetes, e dava valor aos escravos que apresentavam habilidades culinárias. De acordo com Franco, no século II no Império Romano, “ter um bom cozinheiro era símbolo de ascensão social” (FRANCO, 2006, p. 43).

Em 330 a.C., a capital do Império Romano foi transferida para Bizâncio e rebatizada como Constantinopla, que passou a ser a sede da nação cristã (FRANCO, 2006). Sua localização fazia com que a cidade se tornasse o ponto convergente do comércio entre oriente e ocidente. Recebia as cargas provenientes do Mar Negro, do Mediterrâneo, da Rússia, do Danúbio, do Egito, da Anatólia, da Índia, do Ceilão e da China. Franco (2006) afirma que a cidade prosperou a partir do comércio e do beneficiamento dos produtos que por ela transitavam. Isso fez com que o esplendor e a riqueza do Império Romano sobrevivessem ali por mais de um milênio. Nos mercados, a vida era movimentada, com músicos itinerantes e saltimbancos. As tavernas colocavam suas mesas com tabuleiros de jogos nas calçadas, onde eram servidas comida e bebida.

O hipódromo era um programa democrático, que atendia também à elite. Neste cenário, reproduzia-se o costume do pão e circo (*panem et circenses*), em que o imperador oferecia ao povo uma refeição farta (FRANCO, 2006). Ainda de acordo com o autor, esse festim gastronômico também se dava em eventos religiosos.

Kislinger (1996) aponta as disposições corporativas compiladas no Livro do Magistrado de Leão VI (886-912), que rege o mercado de alimentos em Constantinopla. A partir desse regimento, os preços foram balizados, assim como especialidades foram setorizadas por região. De acordo com o regimento, as lojas de produtos mistos deveriam se instalar em todas as artérias principais da cidade e também nas ruelas, para suprir as necessidades dos moradores.

As tabernas venezianas em Constantinopla eram livres de impostos e vendiam vinho barato no balcão ou tonéis para consumo fora do estabelecimento (KISLINGER, 1996). O mesmo autor relata ainda que, ao final do Império Bizantino, no período do Império Otomano, a lenha se tornou um produto de luxo e, devido ao seu alto custo, as famílias preferiam comprar comida pronta nas tabernas.

Por volta do século V a.C., com o desenvolvimento da economia monetária, surgem as hospedarias (tabernas com hospedagem) nos portos, nas polis comerciais, nos santuários, nas cidades termais e à margem das grandes estradas. Nessas localidades, encontravam-se também as bodegas, lojas de vinhos (PEYER, 1996).

As tabernas romanas eram edifícios compostos por cozinha e sala de jantar e abertas para a rua. Já os hotéis tinham “quartos, camas, vestiários, privadas e estrebarias” (PEYER, 1996, p. 438). Possuíam identificação na fachada, com tabuleta e nome do estabelecimento. A comida era frugal, acompanhada de muito vinho, e tinham má reputação.

Na Europa ocidental, em vista do grande movimento de mercadores no século XIII, foram criadas as casas de comércio, que ofereciam a possibilidade dos comerciantes se abrigarem. Havia uma espécie de agenciamento comissionado (PEYER, 1996). Os hotéis públicos eram considerados um “prolongamento da rua”, dando abrigo e alimentação aos viajantes e aos habitantes do lugar. Além desses serviços, distribuíam cerveja e vinho, gerando impostos para o estado. Eram identificados por insígnias que retiravam quando atingiam a ocupação máxima (PEYER, 1996). Nas casas de hóspedes pagantes, as regras eram ditadas pelo proprietário, que poderia negar abrigo. De um modo geral, o autor afirma que as refeições eram simples, porém as melhores hospedarias poderiam servir refeições fartas e elaboradas, desde que encomendadas com antecedência. Em alguns casos, os viajantes traziam seus criados e os ingredientes.

Peyer (1996) esclarece que existiam várias classes de albergues, desde alojamentos em casas de madeira ou pedra, com um único cômodo para abrigar humanos e animais, até prédios erguidos para este fim, com pátio interno, estrebaria e armazém no térreo, além de andar superior com quartos e salas.

No ocidente, na primeira metade do século XIII, os ofícios da alimentação não só sobreviveram aos tempos difíceis como prosperaram e, graças às suas doações, foram imortalizados nos vitrais da Catedral de Chartres (DESPORTES, 1996).

As cidades como Chartres, com 10. 000 habitantes e sua famosa catedral, ofereciam facilidades que atraíam tanto peregrinos como comerciantes e davam assim algo na condição de uma feira internacional” (MUMFORD, 2004, p. 280).

No século X, os taberneiros se instalavam nas passagens e nos entroncamentos dos lugares fortificados ou monastérios, multiplicavam-se nos burgos e nas cidades que surgiram a partir do século XII em toda Europa e eram conhecidos por “sua boa situação financeira e sua má vontade” (DESPORTES, 1996, p. 425). As tabernas, hospedarias e albergues são ofícios ligados à alimentação e sempre estiveram inseridos na vida urbana, principalmente em pontos nodais, como portos, praças, mercados e outros. Esta espécie de comércio passou a ser identificada por sua especialidade, não pelo endereço. À sua porta eram fixados elementos que os identificassem: um ramo verde, coroa, arco de barril e bandeirolas (PEYER, 1996).

Nas cidades medievais, de acordo com Desportes (1996), as tabernas se localizavam no andar térreo de edifícios residenciais, muitas vezes com uma sala aberta para rua e, em alguns casos, com outra sala, em um nível mais baixo que a rua, onde havia uma adega, ou cave, com bancos e mesas, onde os clientes se serviam diretamente dos tonéis.

Ainda na idade média, os mosteiros⁴ foram de extrema importância para a evolução da cultura gastronômica e enológica. Franco (2006) afirma que os religiosos foram responsáveis pelo aprimoramento dos vinhos e por transformar o produto em uma importante fonte de renda, trazendo vitalidade econômica e gerando núcleos de povoamento ao redor de seus muros.

Além dos mosteiros, estabelecimentos como tabernas, albergues, hotéis públicos e casas de hóspedes foram se desenvolvendo nas cidades a partir do crescimento da economia monetária e do comércio internacional. Peyer (1996) ressalta que a maioria oferecia serviços de alimentação e venda de bebidas.

Em Veneza, na Piazza de San Marco, foi edificada no século XII uma casa de hospedagem para peregrinos. A partir daí se iniciou a zona de hotéis que atraiu barracas de mercado e outros comércios ambulantes, por fim transferidos para o subúrbio,

⁴ Era comum na Idade média, os mosteiros servirem como hospedaria, armazéns de alimentos para comunidades ao redor e, fonte de transmissão da cultura culinária (FRANCO, 2006).

“deixando apenas restaurantes, cafés, lojas e hotéis” (MUMFORD, 2004, p. 350).

Entre as tipologias de comércio de alimentação da Idade Média, Desportes (1996) descreve as tendas como pequenas lojas no térreo de edifícios mistos, cujo atendimento era feito em um balcão, que à noite funcionava como janela de fechamento.

Com a prosperidade do comércio e da agricultura, a aristocracia começou a erguer palácios e a ostentar um estilo de vida de luxo. A partir desse movimento, houve um florescimento arquitetônico, transformando a “fisionomia da Europa” (SANTOS, 2005, p. 70).

Flandrin (1996) realça a importância da conquista dos mares para a integração dos continentes e para a valorização da rede comercial internacional. A partir do século XV, ingredientes e costumes alimentares das colônias chegaram à Europa e, no século XVIII, as bebidas coloniais (café, chocolate e chá), tornaram-se protagonistas. Lemp (1996) afirma que o consumo das bebidas coloniais era comparado ao das bebidas alcoólicas tradicionais, e que a sua adesão foi um dos grandes gatilhos para o desenvolvimento do comércio de açúcar.

De acordo com Montanari (2008), no século XVIII o café era percebido como uma bebida burguesa, enquanto o chocolate era uma bebida da aristocracia. Já no século XIX, o chá foi escolhido pelos ingleses como um substituto do café que, nesse período, já havia se popularizado em toda a Europa, quando foram criadas lojas especializadas em seu serviço. Lemp afirma que eram apreciadas especialmente “nos meios intelectuais e entre as mulheres” (LEMP, 1996, p. 618) por suas propriedades estimulantes.

Na França, em 1659, o comércio do chocolate era exclusividade de uma loja, na rua Saint Honoré, próxima ao Palácio do Louvre. Apenas no ano de 1692 passou a ser comercializado em lojas na margem esquerda do Sena⁵, (LEMP, 1996). Também foi aberto em Paris o primeiro estabelecimento dedicado ao consumo de café, em frente à Comédie-Française, próximo ao Louvre. O local tornou-se um verdadeiro salão literário, recebendo atores e escritores. O autor assinala que os estabelecimentos de bebidas coloniais se popularizaram rapidamente e, em 1780, havia cerca de 600 lojas do tipo em Paris. Também em Londres, as *coffee houses* proliferaram-se, embora o

⁵ A margem direita do Rio Sena era considerada o lado da elite da cidade, enquanto a margem esquerda era o lado popular e boêmio.

chá tenha sido eleito a bebida nacional.

A partir do início do século XIX, o universo gastronômico teve enfoque da literatura especializada. A publicação do *Almanach des Gourmands*, de *Grimond de La Reynière*, entre outros livros sobre este assunto, teve grande repercussão. Flandrin (1996) diz que os tratados de cozinha já existiam há séculos como manuscritos, mas com a invenção da imprensa, o mercado literário se multiplicou, trazendo não só receitas, como manuais de comportamento e códigos de conduta para cozinheiros, mordomos e copeiros. As profissões ligadas à alimentação transformaram-se em arte, com seus tratados definidos por profissionais (FLANDRIN, 1996). O autor ainda registra que isso gerou a internacionalização da culinária francesa e de seus costumes à mesa.

Pitte (1996) considera a França a pátria dos restaurantes. Mas antes da sua disseminação, as refeições eram feitas em locais onde se vendia bebida alcoólica e pratos simples e baratos. Normalmente, eram especialidades fornecidas por butiques de alimentação da vizinhança. Uma tipologia comum a vários países, como a exemplo das *brauereien*, na Alemanha, *weinstuben*, em Viena, das *bodegas* espanholas, das *uzerias* na Grécia, dos *pubs* ingleses, das tascas portuguesas ou das tabernas francesas. Eram ambientes barulhentos, licenciosos e violentos. Para manter a segurança, os proprietários de tabernas em Paris usavam grades pesadas que geraram uma nova denominação para as lojas: Grille (PITTE, 1996).

Os cafés eram a opção para beber, comer e encontrar amigos de uma forma civilizada. O café na rua Saint Honorè, *Le Procope*, era, e ainda é, ponto de encontro da elite parisiense

em pouco tempo, de Veneza a Viena, passando por San Pittesburgo, Londres e Paris, os cafés tornaram-se espaços onde sopra o espírito, pelo menos o das Luzes. Neles, servem-se também chá e chocolate – bebidas exóticas, acompanhados de bolos e sorvetes. (PITTE, 1996, p. 753)

Os *traiteurs* e as estalagens eram espaços que serviam comida de melhor qualidade, e atendiam apenas “o povo”; segundo Pitte (1996). Possuíam mesas coletivas e, se o cliente fosse uma pessoa de posses, era feito o pedido para entrega em domicílio ou no quarto de hotel, ou ainda em uma elegante sala alugada.

Na Inglaterra, no entanto, as tavernas (*taverns* em inglês) não tinham o mesmo sentido dos outros países:

Existe uma exceção na Europa do século XVIII: Londres. Com efeito, essa capital conta com um número respeitável de taverns, as quais nada tem a ver com seus homônimos do resto da Europa. Trata-se de casas muito bem decoradas, inclusive luxuosas, nas quais são servidas iguarias escolhidas, regadas, ao final da refeição, com queijo, por *frenchclaret*, *sherry* ou *port*. Esses estabelecimentos têm como clientela, os homens da alta burguesia e aristocracia, em particular os *lords* com assento no Parlamento. De fato, residindo em geral nas suas terras, estes últimos dispõem, em Londres, de uma pequena moradia relativamente modesta e um número reduzido de serviçais. (PITTE, 1996, p. 754).

Portanto, as classes mais abastadas não consumiam alimentos no comércio comum, preferiam um serviço diferenciado e exclusivo. Pitte (1996) afirma que na França a nobreza dava preferência aos serviços executados por seus próprios criados, altamente qualificados e muito valorizados.

A partir da Revolução Francesa, e mesmo no período precedente, houve a disseminação dos restaurantes. Os *chefs*, anteriormente empregados em casas da aristocracia, abriram seus próprios negócios, enquanto outros foram contratados por cafés e estalagens em busca de sofisticação (Franco 2006). Desta forma, a *haute cuisine*, deixou de ser exclusividade da aristocracia e dos palácios.

O termo *restaurant*, descrevia uma sopa succulenta e fortificante. Pitte (1996), Rolim (1997), Franco (2006) e Spang (2000) afirmam que outros diversos pratos revigorantes surgiram para “restaurar uma saúde debilitada ou um corpo tomado pelo cansaço e pela fome”. Os restaurantes foram adotados na França e, ao adquirirem fama, ultrapassaram os *traiteurs*” (ROLIM, 1997, p. 84).

Observa-se, a partir deste período, que o comércio de alimentação se abre para um novo público:

Os primeiros restaurantes passam a se diferenciar da bodega, da taverna ou da estalagem, predominantes até então, em função da limpeza, do luxo da decoração, da tranquilidade e conforto do ambiente e, principalmente, porque a grande cozinha se tornou domínio público, saiu dos palácios, das mansões da nobreza e dos homens de finanças, alcançou as ruas, em diversos pontos das cidades. A cozinha se democratizou e o público passou a ser convidado a saborear as criações dos melhores *chefs*, desde que pudesse pagar (ROLIM, 1997, p. 84).

Pitte (1996) afirma que os novos empreendimentos serviam seus pratos requintados para grupos fechados em mesas, individuais ou reservadas, cobertas com toalhas brancas. Os salões eram elegantes e sofisticados, e os garçons, bem apresentados.

Nessa época, já se vai ao restaurante para usufruir de alguma surpresa agradável, quebrando a rotina do cotidiano; por esse motivo, as visitas a esse gênero de estabelecimento tornaram-se cada vez mais frequentes. (PITTE, 1996, p. 756)

Ao final do Império, em Paris, os restaurantes eram numerosos e se distinguiam dos antecessores, não só pela limpeza e tranquilidade, mas pelo espaço amplo e ricamente decorado, seguindo o requinte das mansões francesas (FRANCO, 2006). Situados sob as arcadas do *Palais Royal*, transformaram o ponto em um lugar almejado por todos, o “santuário da moda no final do século XVII” (PITTE, 1996, p. 758).

Pitte ressalta que a “Revolução Francesa permitiu a transferência dessa arte para a burguesia e, até mesmo que parcialmente, para classes populares” (PITTE, 1996, p. 759). As antigas tascas passaram a servir seus clientes em mesas com toalhas; as leiterias e casas de pasto passam a preparar seus pratos “com todo capricho”, como verdadeiros restaurantes (PITTE, 1996, p. 759).

No século XIX, os *grands boulevards*, asfaltados, com lojas de luxo e iluminados a gás, entraram na moda. Nesta área se instalaram estabelecimentos elegantes, entre os quais o Café Paris, o Café Riche, e o Café Hardy. O café DuDivan era local de encontro de escritores e artistas como Balzac, Théophile Gautier e Berlioz. (FRANCO, 2006, p. 217)

Segundo Braga (2004 apud CARVALHO, 2005), no século XIX a primeira casa de pasto foi aberta ao público em Lisboa e fazia parte do Grande Hotel. Neste período, em Portugal, havia outros estabelecimentos de comércio de alimentos: “os restaurantes, as estalagens, os hotéis, as tabernas, as adegas e os “armazéns de vinho”, que eram tidos como espaços destinados à sociabilidade e à comensalidade” (CARVALHO, 2005, p. 20).

Os hotéis tinham certa expressividade no tocante à venda de refeições e, nesse sentido, eram variados os estabelecimentos que se apresentavam, quanto à oferta de serviços à diversa clientela que se fazia presente. Por volta de 1880, Lisboa contabilizava 51 hotéis, dentre os quais vários eram aqueles que se encarregavam da venda de refeições. Já os cafés não ficavam atrás e se esmeravam em ofertar uma variada gama de comestíveis, que transitavam dos lanches às refeições. (CARVALHO, 2005, p. 21)

Ainda de acordo com Carvalho (2005), em Lisboa, no século XIX, os restaurantes e cafés, se especializaram no preparo e na venda de comida, enquanto os hotéis mantinham uma casa de pasto para este fim. Durante o século XX, a palavra “*restaurant*” se espalhou pelo mundo, aparecendo em fachadas do oriente ao ocidente. Pitte observa que

é possível descobri-la nas fachadas dos melhores estabelecimentos de Tóquio, Hong Kong, Bangkok, Rio de Janeiro, ou Cairo - inclusive, as vezes, na fachada de casas mais modestas, em alguns países pobres, com surpreendentes deformações ortográficas. (PITTE, 1996, p. 760)

Se acompanharmos o desenvolvimento dos espaços de comércio de alimentos desde os primórdios das civilizações até o século XX, perceberemos que o espaço do consumo de alimentos, sendo ele público ou privado, é um espaço de troca social e cultural. Identificamos as inserções desses estabelecimentos nas cidades ao longo do tempo, suas ambiências diversas, tipologias e funções, dividindo em categorias para melhor compreender a evolução desses espaços no decorrer da história. A tabela a seguir traz os tipos de estabelecimentos encontrados na revisão teórica, de acordo com o período e a localidade registrados, assim como suas funções principais e a descrição das suas características espaciais.

Quadro 3. Origens do Comércio de alimentação no mundo

Antiguidade De c. 4000 a.C. a 476	Idade Média De 476 a 1453	Idade Moderna De 1453 a 1789	Idade Contemporânea de 1789 a 1999
Mercados	Mosteiros	Cafés*	Estalagens
Comida de rua	Hospedaria e albergues	Chocolateria*	Hotéis**
Tabernas	Casas de comércio	Coffee House	Restaurantes**
Estalagens	Hotéis públicos	Estalagens	Cafés**
Banquetes privados*	Casas de hospedes pagantes	Hoteis*	Casas de Pasto
	Tendas	Taverns	Tabernas
	Banquetes privativos*	Banquetes privados*	Armazéns de vinho
	Cave ou adega	Traiteurs*	Fast food**
■ alojamento e alimentação ■ alimentação *apenas elite **também frequentado pela elite			

Fonte: da autora, 2018.

Conferindo os registros na literatura consultada, observamos que os espaços de comércio de alimentação têm sua origem sincronizada com a origem das cidades e das aglomerações sociais, sendo localizados preferencialmente nas centralidades, e dirigidos ao público da classe popular. Tais espaços têm em comum as mesas comunitárias, que aparecem na descrição de vários autores, em diversos momentos e locais.

A classe mais abastada não frequentava os ambientes comerciais até o século XVIII. Os banquetes particulares foram o principal meio de socialização da elite e da nobreza, desde os primórdios da humanidade. Apenas a partir do surgimento dos cafés e restaurantes que a elite começou a se reunir em espaços comerciais abertos ao público.

Importante notar que não raramente, além dos serviços de alimentação, muitos dos estabelecimentos ofereciam hospedagem, que poderia ser de curta ou longa duração, destinada a públicos diversos, havendo empreendimentos especializados em atender à classe mais abastada e outros destinados à classe popular.

2.2. *O comércio da alimentação na capital do Brasil*

A chegada da corte portuguesa ao Brasil, no início do século XIX, trouxe significativas mudanças para a cidade do Rio de Janeiro. Naquele momento, a cidade era uma vila de ruas estreitas, precariamente pavimentadas e iluminadas por lamparinas, com alguns estabelecimentos comerciais e moradias que se concentravam no centro (BELLUZZO, 2010).

Em menos de duas décadas sua população duplicou, alcançando 100 mil habitantes, aproximadamente, em 1822, e 135 mil em 1840. Entre 1808 e 1818, foram construídas cerca de 600 casas no perímetro da cidade, onde os sobrados começaram a suplantiar as toscas casas térreas dos tempos da colônia, e 150 nos arredores – chácaras em sua maioria, para residências de verão dos senhores e sua numerosa escravidão doméstica. (BECHIMOL, 1992, apud BELLUZZO, 2010, p. 17)

Assim, a cidade recebeu melhorias para adaptar-se às exigências da corte. Belluzzo (2010) afirma que as ruas foram calçadas para receber o tráfego de coches e carruagens; casas foram restauradas, recebendo balcões com grades de ferro e janelas envidraçadas. A vida social da elite carioca ganhou novos contornos. “Foram inauguradas várias instituições culturais que propiciavam à nobreza e à elite o convívio social almejado” (p. 18).

Para Bruit e Kareh (2004), o crescimento econômico da cidade do Rio de Janeiro, a partir de 1850, foi acompanhado pela expansão demográfica, graças às numerosas linhas transatlânticas de navegação a vapor, que aproximavam a cidade da Europa e dos Estados Unidos. As linhas marítimas e ferroviárias também estreitavam os laços com o interior do país, facilitando a mobilidade dos fazendeiros e barões. Os comerciantes, industriais, banqueiros e profissionais liberais, vindos do exterior e do interior, formaram uma elite facilmente permeável aos valores europeus (BRUIT; KAREH, 2004).

Belluzzo (2010) observa que “a corte foi acompanhada de considerável afluência de portugueses, ingleses e italianos, em sua maioria comerciantes e artesãos” (p. 19). Os ourives, sapateiros, relojoeiros, cozinheiros, padeiros e doceiros europeus fundaram seus estabelecimentos no centro da cidade. Com a queda de Napoleão, as relações entre França e Portugal se fortaleceram, e o comércio entre os dois países

gerou um grande movimento de importação de produtos de luxo para o Brasil.

Ainda de acordo com o mesmo autor, o mestre da cozinha real, Vicente Paulino, e o contramestre, José da Cruz Alvarenga, serviam a D. João e sua família “quatro refeições ao dia: desjejum; almoço às dez da manhã; jantar às cinco da tarde; e a ceia, servida por volta das vinte horas” (BELLUZZO, 2010, p. 21). Após o casamento de Maria Leopoldina com D. Pedro de Orleans e Bragança, a Casa Real dos Bragança contratou o cozinheiro francês, François Pascal Boyer, que se esmerava nos jantares oferecidos pela princesa que, de acordo com Belluzzo, “era dona de extremo bom gosto e cultura” (2010, p. 24).

Assim como o cozinheiro da Casa Real, muitos franceses migraram para o Brasil, dado o restabelecimento das relações comerciais entre França e Portugal (BELLUZZO 2010). Essa informação é confirmada no trabalho de Bruit e Kareh (2004), que pesquisaram nos números do Jornal do Comércio, do Rio de Janeiro - século XIX, anúncios de procura e oferta de empregados ou de propaganda comercial com o intuito de “ver como andavam os negócios relativos à alimentação” (p. 77). Nos anúncios, os autores percebem a influência da cultura francesa no mercado de alimentação desde aquele período. Não raro, os anúncios feitos por profissionais franceses eram redigidos em francês, “O que faz pensar que a clientela francesa era suficientemente numerosa e que ele podia desdenhar o consumidor nacional” (BRUIT; KAREH, 2004, p. 94).

Esses anúncios deveriam atender à classe mais abastada ou aos estrangeiros aqui residentes, pois

do total desses anúncios, apenas um terço era de bons cozinheiros e cozinheiras, deixando entrever que a gastronomia ocupava uma posição secundária nas preocupações da família carioca, que se contentava com uma cozinha trivial. (BRUIT; KAREH, 2004, p. 78)

No cotidiano, a cozinha colonial era muito simples:

sopas espessas, guisado de porco, arroz e feijão-preto com toucinho e carne seca salpicada de farinha de mandioca”. A farinha de mandioca era o principal artigo da alimentação, incorporada a várias receitas, para ricos ou pobres (BELLUZZO, 2010, p. 32).

Uma prática comum entre as famílias era a de usar seus escravos para trabalhar no comércio de alimentos, como fonte extra do orçamento doméstico. Beluzzo (2010) relata que Jean-Batiste Debret, retratista da família real, documentou o cotidiano das ruas cariocas e o comércio de alimentos para a classe popular. As classes mais pobres almoçavam na rua, por volta de nove horas e consumiam os petiscos oferecidos pelas quitandeiras e escravas de ganho. Os quinhões recebidos eram “divididos com suas patroas, em geral falidas e arruinadas”. As negras de ganho vendiam quitutes que serviriam como renda para abastecer as casas das sinhás para o jantar (DEBRET, 2000, apud BELLUZZO 2010, p. 32). De acordo com a autora, as escravas vendiam desde angu com miúdos até doces, quitandas e refrescos de fruta. Bruit e Kareh (2004) afirmam que os cozinheiros domésticos, escravos ou libertos, também eram usados para cozinhar para fora, fornecendo alimentos para terceiros. Muitas vezes, os escravos eram alugados para fazerem este comércio, como demonstra o anúncio do suplemento do Jornal do Comércio de 1849, destacado por Bruit e Kareh: “Precisa-se alugar alguns pretos para vender doce pelas ruas, que sejam capazes” (2004, p. 82). Além do comércio de ambulantes, as tabernas e botequins eram prolongamentos das ruas, onde se jogava, ouvia-se música e bebia-se algo forte, estimulante (ALGRANTI, 2012).

Reforça-se a versão de Pitte (1996), que afirma que a comida de rua é a principal fonte de alimentação das classes populares. Belluzzo (2010) confirma a necessidade de comer fora, dado o horário de trabalho estendido, até às 22 horas. As casas de pasto, propriedades dos portugueses, ofereciam um preço acessível aos funcionários públicos, operários caixeiros e pequenos comerciantes.

Dessa forma, os profissionais liberais e todos aqueles que preferiam não cozinhar em casa, sobretudo os homens solteiros, fizeram com que crescesse o mercado do preparo de alimentos para fora.

As pensões ofereciam refeições, e aparecem como extensão da casa particular, instaladas em sobrados, eram administradas pela dona da casa, enquanto as casas de pasto e restaurantes são registrados ocupando o térreo de edifícios. (BRUIT; KAREH, 2004, p. 83).

No entanto, o trabalho de Algranti (2012) sobre as casas de pasto em Curitiba, mostra que tais estabelecimentos, pelo menos naquela cidade, tinham características bem domésticas:

Quanto aos serviços em sua casa de pasto – embora esta se chamasse Restaurante Novo Mundo – dona Nena afirma que ela funcionou “por muitos anos” e que ao se aposentar, seu pai fechou o restaurante; no mais, ela mencionou ter trabalhado muito no estabelecimento, o que se deu até seu casamento. Quando os funcionários faltavam ao trabalho, o serviço era dobrado, visto que numa época em que não havia água encanada e a cozinha e o fogão eram grandes, fazia-se necessário atender à clientela com esmero. (...) Em entrevista com dona Zélia Petersen, filha de Carlos Petersen, ela afirmou que o estabelecimento era modestamente chamado “casa de pasto”, local em que sua mãe criou oito filhos. Essa casa era frequentada pelas pessoas provenientes do Umbará, Tatuquara e Ganchinho que traziam lenha para vender no quadro urbano da cidade; para se ter acesso ao seu interior, fazia-se necessário se adentrar pela porta do meio. (CARVALHO, 2005, p. 117)

As casas de pasto, no Brasil, são anteriores à chegada da Corte: “Em 1789, havia 14 desses estabelecimentos e, em 1792, seu número aumentou para 17, mantendo-se inalterado em 1799” (ALGRANTI, 2012, p. 54). Estes estabelecimentos atendiam aos que não tinham família ou forma de cozinhar em casa.

De acordo com o registro do intendente geral da Polícia sobre os impostos pagos naquele período, Algranti (2012) observa que as casa de pasto mostravam ser negócios bastante lucrativos para a Polícia, em plena expansão no século XIX.

Algranti (2012) cita as impressões do viajante Leithold⁶, de 1819, que considerou as casas de pasto “restaurantes portugueses”, relatando que eram diferentes dos estabelecimentos franceses, onde se comia bem, porém pagava-se caro.

Silva (2005, apud ALGRANTI, 2012, p. 34) diz que tais estabelecimentos “poderiam estar ligadas a outras formas de comércio, ocupando cada uma delas seu espaço próprio: loja de bebidas, casa de pasto e no primeiro sobrado bilhar”. Assim, mesmo que independentes, formavam uma espécie de complexo, que oferecia todos os serviços ao cliente. “Ou seja, assim como as tabernas, as casas de pasto e de café ofereciam bebidas para venda ou consumo imediato” (ALGRANTI, 2012, p. 34).

⁶ LEITHOLD, Theodor von; RANGO, L. von, op. cit. , p. 21. In (ALGRANTI 2012, p. 54)

Uma questão importante levantada por Carvalho (2005), Bruit e Kareh (2004) e Algranti (2012) é sobre limpeza e asseio. Carvalho (2005) aponta irregularidades, notadas em São Paulo, a partir de 1850, sobre a má qualidade de gêneros alimentícios vendidos ao consumidor. Dessa forma, medidas higiênicas foram determinadas para o combate às irregularidades, cujo alvo passou a ser os vários comerciantes locais. Os boletins exigiam aos comerciantes “pintar as paredes com tinta impermeável; restaurantes, cafés e barbearias, adquirirem esterilizadores e armazéns e confeitarias, colocar vitrines.

Neste sentido, também na cidade do Rio de Janeiro, observamos a preocupação dos donos dos estabelecimentos que, ao se reportarem ao consumidor, garantem o asseio da casa: “Jantares para fora de casa particular, com limpeza e muito em conta, na rua do Ourives nº23, sobrado” e “Jantares do comércio com todo o asseio e cômodo preço, casa particular; na rua da Prainha nº 156, sobrado”⁷ (BRUIT; KAREH, 2004, p. 83). Para os autores, isso demonstra que, o que “parecia predominar era a oferta de pratos rápidos e sem muita higiene, visto a insistência com que aparecia a referência ao “asseio e prontidão” em suas propagandas.

Outra questão abordada era a forma com que se fazia o anúncio: não havendo um nome para este tipo de estabelecimento, o anúncio era feito pelo endereço. “Dessas muitas casas de pasto que, como era costume, não se identificavam por um nome comercial, mas apenas pelo endereço ou pelo nome de seu proprietário” (BRUIT; KAREH, 2004, p. 83). A colônia portuguesa era rica e numerosa, como soberana fornecedora de gêneros alimentícios impunha seus costumes “(...) controlava a maioria dos cafés, botequins, confeitarias, casas de pasto e restaurantes da cidade, onde oferecia os pratos tradicionais de sua culinária” (BRUIT; KAREH, 2004, p. 83).

Belluzzo (2010) afirma que as refeições nas casas de pasto podiam ser feitas em mesas redondas, compartilhadas ou em mesas individuais, com o preço diferenciado. O ambiente remetia às estalagens ou *traiteurs* franceses do século XVIII, descritas por Pitte (1996).

As tavernas e adegas eram um tipo de armazém onde se vendiam bebidas alcoólicas, petiscos e outras comidas por “bom preço”. Os botequins contavam com vitrines de acepipes e possuíam, em geral, uma sala com mesas de sinuca ao fundo

⁷)C, 06/01/1861, “Anúncios”, p. 3. In Bruit e Kareh (2004, p. 86)

do estabelecimento (BELLUZZO, 2010). Observa-se que o jogo nestes locais era uma prática que, segundo Franco (2006), já estava presente no século VI nas tavernas de Bizâncio.

tabernas, botequins, armazéns e vendas eram locais de oferta de bebidas alcoólicas, especialmente aguardente, para consumo no local, mas também de venda a retalho, como se dizia na época. O beber, porém, era apenas parte de uma sociabilidade mais ampla desses indivíduos, a qual envolvia também música e jogos. (ALGRANTI, 2012, p. 33)

Segundo a autora, nos botequins as “cartas, dados ou bilhar, aliado ao consumo de bebidas compunham os ingredientes para ações que resultavam em grandes desordens” (ALGRANTI, 2012, p. 33). Assim, estes lugares eram restritos às classes populares e permanentemente vigiados pela polícia. No caso das tabernas, não eram necessariamente locais de má reputação: “taberna é a casa onde se vende vinho e algumas coisas de comer, mas é preciso acrescentar à dita palavra ‘taberna’ algum epíteto” (ALGRANTI 2012, p. 12).

Os hotéis ofereciam opção para aqueles com mais recursos. Havia mesas redondas, coletivas ou individuais. O serviço tinha horário marcado, e servia bebidas finas acompanhando a refeição. Além da possibilidade de fazer a refeição no espaço, também havia a opção de encomendar jantares e banquetes para serem servidos na residência do cliente. Os hotéis ofereciam ainda salas destinadas a refeições mais leves, como “almoços de café e fiambres” (SILVA, 2007, apud BELLUZZO, 2010, p. 67). Bruit e Kareh (2004) observam uma nova mentalidade empresarial que começou a modificar os hábitos da cidade, “desejosos de criar, com a qualidade de seu produto, uma clientela fiel, não vacilando em remunerar um profissional na razão de sua habilidade” (BRUIT; KAREH, 2004, p. 90). Assim, aparece um público com mais potencial de consumo e mais exigente, “mas também mais ocupado, sem tempo para comer em casa, e que não hesitava em pagar mais por um produto melhor”.

Belluzzo (2010) destaca o *Hotel Pharoux*, aberto em 1840, na Rua Fresca, como pioneiro no mercado de luxo, seguido pelo *Hotel de France*, o *Freres Provençaux*, e o *Ravot*. Estes estabelecimentos, segundo a autora, traziam para a sociedade carioca o hábito de comer fora, com seus grandes salões e restaurantes sofisticados. As mesas eram exclusivas e o serviço, à la carte, com menu francês. Pratos com apresentação

elaborada e carta de vinhos com rótulos de origens diversas.

Outros hotéis e restaurantes franceses buscavam atender ao mercado de luxo. Como o anunciado no bairro de Botafogo:

Aos 250 talheres. Hotel do Chale Suíço, 114 Praia de Botafogo em face do desembarcadouro. Mesa de hóspede 2\$ na hora da chegada do navio a vapor e dos ônibus que saem da cidade às 5 h: 1 sopa, 3 pratos, salada, sobremesa, café, 1/2, garrafa de vinho Bordeaux. Pode-se igualmente, servi-lo nos apartamentos privados. Aluga-se quartos mobiliados no 1º andar, caramanchão, lavabo, e bilhar⁸. Muito bem localizado junto à estação dos barcos a vapor, seu sugestivo nome dava a entender que se tratava de um restaurante com capacidade para receber, aos domingos, um grande número de pessoas, que chegava do centro da cidade às cinco e meia da tarde, e que era acolhido em seu “magnífico salão campestre” com uma refeição que custava o preço fixo de dois mil réis. Preço elevado (comparando-se com o “jantar com 4 pratos, pão e sobremesa, 500 rs” do Hotel Santo Antônio da rua S. José). (BRUIT; KAREH, 2004, p. 84)

Os autores salientam que nem sempre os restaurantes franceses eram sinônimo de luxo. De acordo com Bruit e Kareh, “a preocupação dos franceses com a qualidade e o conforto de seus restaurantes contrastava com a das outras nacionalidades, em que predominava a referência ao paladar e ao asseio” (2004, p. 85). No centro da cidade, havia estabelecimentos mais simples, como o que se anuncia pelo endereço rua do Parto n° 10:

(...) ont l'honneur de prevenir leurs amis et connaissances qu'ils trouveront tous les jours chez eux un bon confortable et à des prix modérés. On porte en ville. Ne confondons pas le n° 94 avec le n° 109.⁹

⁸ “Aux 250 couverts. Hôtel Du Chalet Suisse, 114 Praia de Botafogo en face Du débarcadere. Table d'hôte 2\$ l'heure de l'arrivée du bateau à vapeur et des omnibus qui partent de la ville à 5 h: 1 potage, 3 plats, salade, dessert, café, 1/2, bouteille de vin Bordeaux. On peut également le faire servir dans les cabinets particuliers. On loue des chambres garnies au 1er. étage, caramanchon, cabinet particulier, et billard” (JC, 12/01/1861, “Anúncios”, p. 4). Nota dos autores: Caramanchão em francês é tonnelle e não “caramanchon”. Apud Bruit e Kareh (2004, p. 84)

⁹ “(. . .) têm a honra de avisar a seus amigos e conhecidos que poderão achar todos os dias em sua casa um bom (restaurante) confortável e por preços módicos. Entrega-se na cidade. Não confundam o n° 94 com o n° 109” JC, 06/01/1861, “Anúncios”, p. 3. Apud Bruit e Kareh (2004, p. 84)

Os autores comentam que

Apesar de o anúncio ser em francês, tudo indica que se tratava de um restaurante muito simples, uma casa de pasto ou mesmo uma pensão, com uma clientela restrita. Daí ser dirigido aos “amigos e conhecidos”, talvez seus conterrâneos, e fazer entrega de refeições no centro da cidade. E provável mesmo que funcionasse em sua própria residência (a expressão *chez eux* podendo tanto significar em sua casa quanto em seu local de trabalho, que se situavam no mesmo prédio) e sem uma fachada que o identificasse, donde a preocupação em que não fosse confundido com outro, situado na mesma rua. (BRUIT; KAREH, 2004, p. 84)

Belluzzo (2010) afirma que a influência das culturas francesa e inglesa, era marcante, tanto no cardápio e na ambiência das confeitarias e dos restaurantes, quanto no comportamento e no linguajar de seus frequentadores. O chá das cinco foi outro hábito introduzido pela família real e adotado pela sociedade, que comparecia em peso às confeitarias para o “*Five o'clock tea*”:

Conversávamos alguns amigos, à volta da mesa, eram 5 horas da tarde, bebendo chá. Cito a hora do chá, para que se compreenda bem a elegância dos costumes e das pessoas. Suponho que os ingleses é que inventaram esse uso de beber chá as 5 horas. Os franceses imitaram os ingleses, nós estamos vendo se, imitando os franceses, há de haver alguém que nos imite. (ASSIS, 2008, apud BELLUZZO, 2010, p. 92).

Durante o segundo reinado, a vida social no Rio de Janeiro assume novas formas: “o espaço privado invade as ruas, os teatros, e os clubes”. As reuniões entre literatos e os encontros políticos podiam tomar lugar em livrarias, sociedades recreativas e também em cafés e confeitarias (BELLUZZO, 2010).

Belluzzo (2010) relata que os europeus trouxeram um ritmo diferenciado e sofisticado ao comércio e à confecção de alimentos. Prosperaram neste período as confeitarias refinadas dirigidas por estrangeiros, com seus mestres *pastissiers* franceses e italianos. As vitrines que exibiam *eclairs* de chocolate, *nougats*, *marrons-glacés* e outras especialidades; para beber ofereciam água gaseificada e bebidas “refrigerantes”, vinho e champanhe francês, além de vinhos portugueses, licores e absinto.

As confeitarias, como a Confeitaria Franceza, a Carceller, a Castellões e a Pascoal, estavam localizadas no centro do Rio de Janeiro. A rua do Ouvidor e seus

arredores eram o epicentro da vida social, pontos de encontro de políticos, literários e boêmios (BELLUZZO, 2010). Podemos perceber, nas palavras de Machado de Assis, sua familiaridade com o lugar: “Naturalmente, cansadas as pernas, meto-me no primeiro bonde, que pode trazer-me à casa ou à rua do Ouvidor, que é onde todos moramos” (ASSIS, 2008, apud BELLUZZO, 2010, p. 105).

Em 1891, houve uma reforma na Rua do Ouvidor, alargando sua caixa, remodelando a calçada e trazendo luz elétrica. No entanto, saudosista, Assis desabafa:

Deixai da do Ouvidor assim mesmo. (...) Há nela, assim estreitinha, um aspecto e sensação de intimidade. (...) Na rua do Ouvidor, um homem, que está à porta do Laemmert, aperta a mão do outro que fica à porta do Carshley, sem perder o equilíbrio. Pode-se comer um sandwiche no Castellões e tomar um cálice de madeira no Deroche, quase sem sair de casa. O característico dessa rua é ser uma espécie de loja, única e variada, estreita e comprida”. (ASSIS, 2008, apud BELLUZZO, 2010, p. 105).

Pelas imagens da época, podemos observar os salões ricamente decorados no estilo eclético; alguns mais amplos, com muitos espelhos. Muitas vezes toldos se debruçavam pelas calçadas, onde se via as mesas na rua com frequentadores sentados, na maioria homens. Belluzzo afirma que na segunda metade do século XIX, com a prosperidade da economia cafeeira e a expansão das estradas e ferrovias, a cidade recebeu inúmeras melhorias.

As ruas se tornaram mais amplas, a iluminação a gás patrocina o lazer e os bondes facilitam o transporte dos moradores dos bairros para o centro comercial, aumentando o consumo das lojas e a frequência nos cafés, confeitarias e teatros (BELLUZZO, 2010, p. 89).

A autora observa que os nobres fazendeiros do café, desejosos da vida sofisticada da cidade, aos poucos se mudaram para o Rio de Janeiro, construindo “seus palacetes nos bairros de Botafogo, Laranjeiras e Santa Teresa, no melhor estilo francês” (BELLUZZO, 2010, p. 37). A expansão da economia cafeeira respondeu pela vida faustosa dos barões. Suas casas exibiam amplos salões adequados à intensa vida social: salas para baile, salas de visita, de música, de jogos. Móveis e decoração no mais requintado estilo francês.

Segundo Malerba (2014), nos tempos de D. Pedro II, os salões de baile, clubes,

cassinos e banquetes eram muito mais do que encontros sociais: reunia-se ali todo tipo de expoente político favorecendo os debates, as articulações e as conciliações. A frase “Não se faz política sem bolinhos” é atribuída ao Barão de Cotegipe, personagem citado como grande anfitrião também por Belluzzo (2010). Assis observa que

a corte divertia-se a pesar dos recentes estragos do cólera; bailava-se, cantava-se, passeava-se, ia-se ao teatro. O Cassino abria os seus salões, como os abria o Clube, como abria o Congresso, todos os três fluminenses no nome e na alma. Eram tempos homéricos no teatro Lírico (ASSIS, 2008, apud BELLUZZO, 2010, p. 91)

Depois dos espetáculos, os casais se dirigiam para a ceia nos hotéis e confeitarias. As mulheres também conquistaram mais liberdade e acompanharam as mudanças da cidade, ganhando o espaço público e passando a frequentar teatros, confeitarias e restaurantes.

Com o fim da escravidão, os escravos libertos migraram para as cidades, causando grande inchaço urbano. Buscavam uma forma de ganhar a vida no cais e no mercado em frente ao Palácio Imperial, onde vendiam frutas, legumes e animais silvestres, além de comidas típicas dos negros e da população de baixa renda (TROUISSANT-SAMSON, 2003, apud BELLUZZO, 2010, p. 123).

No centro da cidade podia-se encontrar quiosques: na rua do Ouvidor, rua Direita, rua Primeiro de Março e rua do Ourives.

Eram armações de madeira, erguidas em plena calçada. Não pagavam impostos e reuniam uma freguesia numerosa e de poucos recursos. Uma freguesia turbulenta, pouco higiênica e fora dos padrões de modernidade aos quais as grandes cidades - principalmente o Rio de Janeiro - buscavam adequar-se. Por isso, foram suprimidos. (SOUZA, 2004, p. 65)

Estes quiosques serviam cachaças, café, broa e outros quitutes que agradessem a classe popular. Na década de 1890, sob a gestão de Floriano Peixoto, foi decidido que os quiosques do centro seriam removidos e, com eles, as comerciantes turcas, as crioulas, os engraxates e grande parte do comércio de rua (BELLUZZO, 2010). Os últimos estabelecimentos desse gênero resistiram até o início do século XX. Modestos, erguidos em madeira, com muitos objetos acoplados à sua estrutura e uma pequena janela para o atendimento, lembravam tendas. Suas características físicas

refletem um comércio informal e desorganizado que fugia ao padrão desejado pela elite da época.

Edmundo (2003) registra que, na mesma época, surgiram bares e brasseries “muito asseadas, muito bem postas, em nada parecidas com as famosas tendinhas” (p. 251). Foram criados com a especificidade de vender cervejas, ainda que também comercializassem outras bebidas. O autor afirma que existia uma tentativa de se fazer da cerveja a bebida nacional. No entanto, a campanha encontrava oposição entre os importadores de vinhos e aguardente de Portugal. Ainda assim, as cervejarias nacionais foram se multiplicando pouco a pouco:

Quando surgiu o século, Maschle, à Rua Visconde de Sapucaí, já tinha lançado quatro grandes marcas que foram como quatro dardos ferindo de morte os propagandistas dos alcoóis fortes: a Brahma, a Franciscana, a Bock-Ale e a Guarani, vendidas em chope, em copos que afetavam a forma de canecas de vidro com asa, altos e grossos. Além dessas canecas havia, ainda, as chamadas pedras, canecões bojudos, feitos em barro cozido, branco, com largas tampas de metal. As marcas Teutônia, Bramina, Cristal, Cavaleiro, Malzbier e Fidalga, também bebidas em chope, vieram depois. (EDMUNDO, 2003, p. 252)

O autor também relata que o *Stadt Munchen* e a *Maison Desiré* foram as brasseries de maior projeção, e apesar de serem especialistas em cerveja, ali “não se repudiava o vinho, bares e restaurantes de comidas quentes e frias, mantendo fina e numerosa clientela” (EDMUNDO, 2003, p. 255). Porém, o autor afirma que outros bares menores se espalhavam pela cidade. Em 1873, o Jornal do Comércio anunciou a primeira máquina de servir chope e gelar cervejas, no hotel Albion, e em 1887 surge na Rua da Assembleia o Bar *Zum Schaulch*, atual Bar Brasil (BELLUZZO, 2010).

Edmundo registra o nº 103 da Rua da Assembleia como sendo o segundo endereço desse estabelecimento, pois o primeiro teria sido do lado oposto, no nº 102, segundo o autor “uma tripa extensíssima”. A nova loja era melhor:

Não era, contudo, coisa extraordinária. Duas portas, ao invés de uma. Ambiente mais vasto e mais cuidado. Mesas em maior quantidade e um serviço de delicatessen, especialmente importado da Alemanha. Vi viam, depois de certa hora, completamente tomadas as mesas da cervejaria, que eram de madeira clara, apenas lixadas, lembrando as dos Pichor-Brau, da Baviera. Entre essas mesas uma havia que pertencer a ao Imperador e que o velho Wendling comprou, por bom preço, no

leilão do Paço, feito logo após a proclamação da República. Esse móvel histórico, relíquia feita em jacarandá mas com tampo de mármore, era disputadíssimo pelos frequentadores. (EDMUNDO, 2003, p. 255)

No final do século XIX aparecem novas confeitarias, como a Colombo e Cavé (BELLUZZO, 2010). A confeitaria Colombo, fundada em 1894, foi concebida no estilo *art nouveau* e exibia em suas vitrines guloseimas de todos os sotaques. Era decorada com grandes espelhos e mármore italiano, e suas mesas sediaram encontros dos membros da Academia Brasileira de Letras.

Em 1900, mais um ambiente de gastronomia foi sede de um acontecimento que ficaria para posteridade: foi em um jantar no Hotel Rio Branco que foi criada a sociedade recreativa A Panelinha, que reunia nomes como Rodolfo Amoedo, Artur Azevedo, Inglês de Sousa, Olavo Bilac, José Veríssimo, Sousa Bandeira, Filinto de Almeida, Guimarães Passos, Valentim Magalhães, Rodolfo Bernadelli, Rodrigo Octavio, Heitor Peixoto, João Ribeiro, Machado de Assis, Lúcio de Mendonça e Silva Ramos (ACADEMIA BRASILEIRA DE LETRAS, 2017). O nome está relacionado ao presente, trazido por Rodolfo de Amoedo, uma pequena caçarola de prata, símbolo daquela instituição (BELLUZZO, 2010).

Em 1908, a revista Fon-Fon sintetiza os novos tempos:

O Rio civiliza-se! (...) Temos a Avenida Central, Avenida Beira Mar os nossos Campos Elyseos) estátuas por toda parte, cafés e confeitarias com terrasse (...), *grande monde*, *demi monde*, enfim todos os apetrechos das grandes capitais. (BELLUZZO, 2010, p. 141)

Os novos hábitos de civilidade que vieram com a corte e se intensificaram no segundo império contrastavam, porém, com o ranço patriarcal dos solares desprovidos de móveis e cozinhas rústicas. A elite carioca introduz novos requintes com a arte culinária e os eventos gastronômicos. Na arquitetura das casas e das cozinhas, nos produtos importados e em todo o serviço dos *buffets* se revelava a cultura da opulência e da sofisticação (BELLUZZO, 2010). Nas cerimônias de jantar, as mesas eram cobertas com linho bordado, arranjos florais, castiçais de prata e cristais, produções que revelavam o refinamento das anfitriãs. Nos cafés, confeitarias e restaurantes não era diferente: o esmero com a decoração, as louças e os serviços, além dos menus

em francês, estabeleciam oásis gastronômicos para a elite europeizada.

Na virada para o século XX, muitos cafés apareceram como locais de discussões políticas, onde progressistas e conservadores debatiam. Artistas e intelectuais se reuniam no Largo do Machado, no Café Lamas, espaço que possuía um salão com espelhos de cristal, balcão de frutas na entrada, charutaria e, ao fundo, mesa de sinuca. O Lamas, assim como outros bares, confeitarias e restaurantes nascidos no século XIX, era ponto de encontro da intelectualidade e se tornou um espaço tradicional na vida boêmia da cidade.

Outro templo da boêmia carioca é o Café Lamas, sucesso desde a época do presidente Getúlio Vargas, um cliente assíduo. Além dele, personalidades emblemáticas assinavam folha de ponto ali. Criou-se, então, um movimento chamado “lamismo”, seguido por gente como Afrânio de Mello Franco, Machado de Assis e Carlos Lacerda, (...) Ali, há quem entre apenas para um chope ou para deliciar um filé à Oswaldo Aranha, nome dado em homenagem ao antigo cliente. Os presidentes Getúlio Vargas e Itamar Franco também estiveram em suas mesas. Com mais de 140 anos de história (abriu em abril de 1874), já foi citado na canção “Rio antigo”, de Alcione e cenário do livro “Salvador janta no Lamas”, de Vitor Giudice. (BLOWER, 2015, p. s/p)

Blower cita ainda vários outros estabelecimentos considerados “patrimônios da cidade do Rio de Janeiro”, pela sua memória afetiva. Em outras cidades a história se repete: muitos desses estabelecimentos são pontos de referência considerados pelos boêmios e gastrônomos como pontos turísticos, ou mesmo uma extensão da própria casa (ROLIM, 1997). Observa-se que tais estabelecimentos, sejam eles ditos cafés, adegas ou restaurantes, muito se assemelham ao que hoje conhecemos por “bar e restaurante”.

Carvalho (2005) define como bares-restaurantes “locais onde além de serem saboreadas boas ofertas de produtos, também se tomava conhecimento das novidades gastronômicas” (p. 68). Funcionavam dia e noite, buscando atender com diversidade, qualidade e asseio.

Bruit e Kareh (2004) ressaltam algumas dificuldades para definir as especificações dos estabelecimentos por eles pesquisados. Afirmam que não havia uma especialização do comércio de alimentos preparados. Assim, as confeitarias poderiam servir o mesmo que um café, padaria ou casa de pasto, não havendo uma

distinção muito clara nos produtos oferecidos pelos estabelecimentos.

Algranti (2011) afirma que a confusão, na verdade, parece ter sido gerada pelas próprias instituições controladoras. De acordo com a autora, na data da Criação dos Oficiais da Polícia e das suas Rendas (abril de 1808) havia no Rio de Janeiro apenas “sete casas de jogo e trinta e cinco botequins¹⁰”. A preocupação de apuração destes números se justificava pelo rendimento que as licenças geravam para a própria polícia:

As estimativas do intendente referiam-se, além das casas de jogo mencionadas, à existência de 53 vendas com “comidas feitas” e 125 estabelecimentos nos quais se vendia comida e/ou bebida. Desses, 35 eram botequins e os demais tabernas, casas de pasto e albergues, sem indicação precisa de seus números. (ALGRANTI, 2011, p. 27)

No entanto, o Almanaque da cidade do Rio de Janeiro, de 1799, havia registrado “334 tabernas e 17 casas de pasto, além de quarenta casas de café”, o que mostra uma diferença entre as fontes, sendo 391 estabelecimentos em 1799, e 185 em 1808. Algranti conclui que provavelmente o termo taberna, que apareceu no Almanaque de 1799, se referisse a estabelecimentos comerciais relacionados à alimentação de uma forma ampla “como armazéns, lojas ou barracas”, não sendo especificados no momento da avaliação do intendente. Este fato pode ter sido gerado

porque havia muitas formas de denominar os locais de venda e consumo de alimentos: botequins, tabernas, tabernas com comida, tabernas sem comida, armazéns, armazéns de molhados, vendas, casas de pasto, cafés e barracas, entre outras (ALGRANTI, 2011, p. 28).

Apesar das similaridades observadas e, dos muitos serviços afins, buscamos nesta revisão teórica pinçar as diferenças. Nossa intenção foi classificar as tipologias mais recorrentes no comércio da alimentação na capital do Brasil descritas na literatura, da corte à república, por uma perspectiva histórica, de acordo com a abordagem de cada autor.

¹⁰ Arquivo Nacional – Rio de Janeiro, citado de agora em diante como: ANRJ. Plano para a Criação dos Oficiais da Polícia e das suas Rendas, cód. 318, fl. 59. apud Algranti, 2011, p. 26

Quadro 4. Origens do Comércio de alimentação no Brasil.

Colônia 1500 a 1808	Reino 1808 a 1822	Império 1822 a 1889	República 1889 a 1999
Estalagens	Mercados	Pensão	Hotel**
Comida de rua	Estalagens	Casas de Pasto	Pensão
Armazéns de secos e molhados	Comida de rua	Tavernas e adegas	Bares e Brasseries**
Tavernas	Tabernas	Botequins	Cafés**
	Casas de Pasto	Restaurantes dos Hotéis*	Bares e Restaurantes**
	Banquetes privados*	Restaurantes Franceses simples	Confeitarias**
		Confeitarias*	Bares **
		Banquetes privativos*	Botequins
		Quiosques	Restaurantes**
			Fast food **

alojamento e alimentação

alimentação

*apenas elite

**também frequentado pela elite

Fonte: da autora, 2018

Observando a trajetória das tipologias do comércio de alimentação na capital do Brasil, no século XIX, notamos algumas similaridades com as tipologias que aparecem ao longo da história na Europa. Antes da chegada da família real, encontram-se basicamente tipologias como casas de pasto, botequins, tabernas e barracas. Esses estabelecimentos tinham como objetivo atender aos viajantes, na maioria homens. Os ambientes eram rústicos, de asseio duvidoso, e atendiam a classe popular.

Após a chegada da corte de D. João VI, nota-se a afluência de estrangeiros que trazem novos modos de viver. A partir deste período houve uma sofisticação no comércio de alimentos, não apenas nos gêneros alimentícios que podiam ser importados, mas também nos costumes, no serviço e nos ambientes.

Hotéis, confeitarias e cafés se estruturam para atender a uma elite que surgiu a partir da vinda de estrangeiros e aos barões do interior, desejosos em participar da vida da corte. O centro do Rio de Janeiro se tornou ponto de encontro de políticos,

intelectuais e famílias da sociedade, que frequentavam seus estabelecimentos como forma de lazer.

A partir do século XX são descritas tipologias que, apesar de serem denominadas Cafés, têm muitas similaridades com os estabelecimentos que hoje conhecemos como bar e restaurante. São espaços de encontros sociais, onde se pode comer e beber, com um cardápio variado, que pode ser servido a qualquer hora do dia. Tais espaços se tornaram marcos na cidade do Rio de Janeiro pela frequência de importantes personalidades e pelo espaço que ocupam na memória afetiva de seus frequentadores.

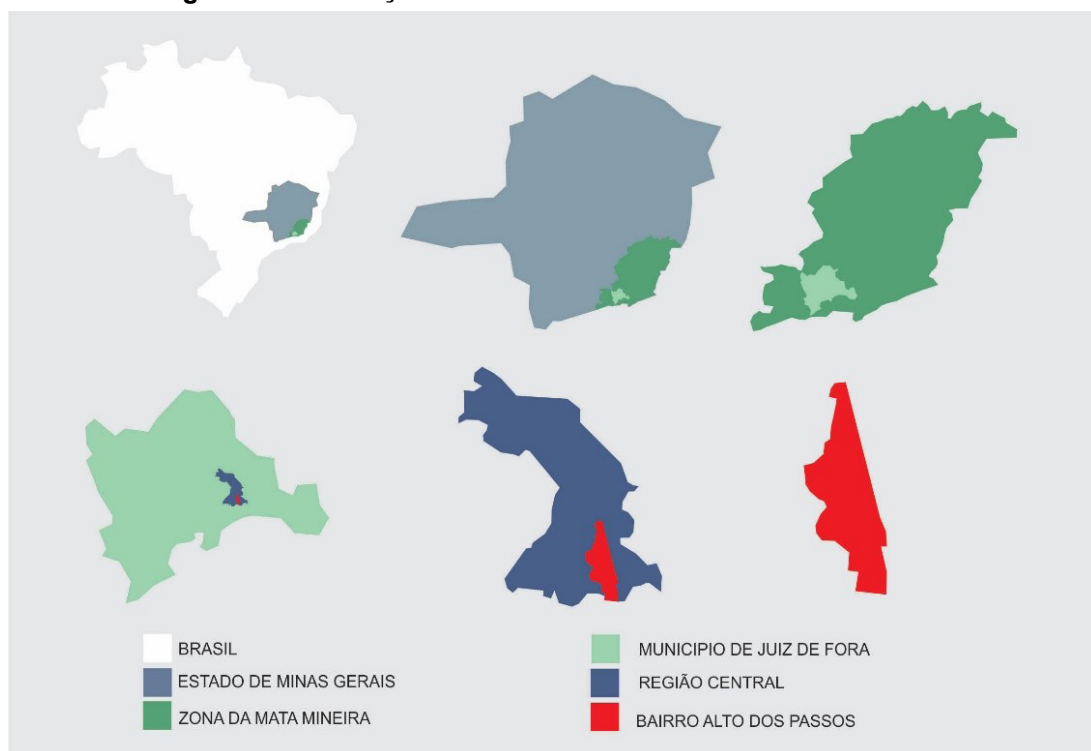
Como abordaram Cachinho e Salgueiro, “através do comércio e dos lugares onde este se exerce, pessoas satisfazem necessidades, realizam desejos, veicula-se informação, difundem-se inovações, criam-se laços de sociabilidade” (2009, p. 9). Da mesma forma, o comércio de alimentação não é apenas o ponto de abastecimento de necessidades básicas, mas local de convívio, de troca de aspectos socioculturais.

Constata-se que tais espaços são fundamentais à sociabilidade dos cidadãos, definindo territórios, agregando ou dividindo opiniões. Considerados por seus clientes como extensão da casa, transformam os locais onde se inserem graças à apropriação por seus usuários, ressignificando a espacialidade da cidade.

3. Juiz de Fora

Considerada uma cidade de “porte médio”, Juiz de Fora tem testemunhado nos últimos anos um dinâmico processo de reorganização do espaço urbano, graças à transformação do uso e à ocupação do solo. A cidade é, para muitos municípios vizinhos, fonte de trabalho e de serviços, como saúde, comércio e educação. “Onde centenas de pessoas fazem de seus municípios cidades dormitório, as quais trabalham em Juiz de Fora e residem em outras cidades fronteiriças constituindo a migração pendular” (CHAVES, 2012, p. 156).

Figura 1. Localização de Juiz de Fora e bairro Alto dos Passos



Fonte: da autora

Por estar estrategicamente localizada entre o eixo das metrópoles mais importantes do país – Rio de Janeiro, São Paulo e Belo Horizonte, a cidade tem recebido atenção de investidores e atraído indústrias, instituições de ensino, eventos culturais e artísticos, trazendo, assim, desenvolvimento econômico em vários setores. “Esta ‘evolução’ econômica em diversos setores de atividades em Juiz de Fora reflete e influencia significativamente o comportamento e a dinâmica demográfica da cidade” (CHAVES, 2012, p. 162).

Dentro da classificação dos centros urbanos, o IBGE faz um estudo da rede

urbana quanto à hierarquia dos centros e sua influência. De acordo com o instituto, “as cidades foram classificadas em cinco grandes níveis, por sua vez subdivididos em dois ou três subníveis” (IBGE, 2008, p. 10). A cidade de Juiz de Fora foi integrada à classe de Capital regional, juntamente com outros 70 centros também influenciados pelo estrato superior da rede. Esses centros “têm área de influência de âmbito regional, sendo referidas como destino, para um conjunto de atividades, por grande número de municípios” (IBGE, 2008, p. 11). Os níveis são subdivididos em 3 grupos, e a cidade de Juiz de Fora se encontra no grupo B, ou seja, é classificada como Capital regional B, grupo formado por 20 cidades, com 435 mil habitantes em média e 406 relacionamentos.

3.1. Juiz de Fora e o setor terciário

Apesar de ser uma atividade ligada à origem de muitas cidades, assim como de Juiz de Fora, o setor terciário não teve a devida atenção das pesquisas nas áreas de arquitetura e urbanismo. Vargas (2001) afirma que foi a partir da década de 1980, com a desindustrialização da cidade de São Paulo, que o setor terciário ganhou mais força. Por conta disso, passou a receber maior consideração, tornando-se foco de estudos em vista de sua importância econômica e por se tratar de um setor estruturador do espaço urbano.

As atividades terciárias compreendem aquelas não produtoras ou transformadoras do objeto, findam no próprio ato. Incluem o comércio (varejo e atacado) e alguns serviços prestados, como educação, lazer, finanças, administrativos, cultura e saúde, dentre outros. Pode ser dividido em categorias de acordo com a função exercida (VARGAS, 2001), sendo que, quando o foco é o serviço direto ao consumidor, passam a existir necessidades diferenciadas no sentido de relacionamento com o cliente e de localização. Vargas aponta que tais empreendimentos, principalmente quando no setor privado, têm a preocupação de buscar espaços onde o público-alvo se encontra, visando a lucratividade e a longevidade do negócio.

Entre esses fatores, que atualmente compõem o que chamamos de localização, incluem-se: trabalho, capital, demanda, transporte, organização empresarial, política, contexto sócio -cultural, tecnologia e espaço físico” (VARGAS, 2001, p. 66).

A cidade atrai um grande contingente populacional procedente de cidades circunvizinhas e, de acordo com Chaves (2012), tem sido considerada polo receptor de investimentos, sendo que a atividade comercial é muito relevante e a rede de serviços possui grande importância na economia local.

O município, que de acordo com o IBGE teve a população do ano de 2017 estimada em 563. 769 habitantes, sendo majoritariamente urbana (acima de 90%), está entre as cidades com melhor Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) do país, 0,77, enquanto no Brasil a média é de 0,72. Atualmente, a ocupação principal está nos setores de comércio e serviços, sendo que este último representa 72% do Produto Interno Bruto (PIB) local, segundo o IBGE (2010).

Conformado pelas Avenidas Rio Branco, Getúlio Vargas e Presidente Itamar Franco, o núcleo central da cidade se caracteriza por um triângulo. Segundo Braida (2008, p. 93) “esse triângulo tem sua origem em um desenho técnico que privilegia o traçado ortogonal desenvolvido em 1860 por Gustavo Dott” (2008, p. 93). O autor aponta o cruzamento entre a Rua Halfeld e Av. Barão Rio Branco como o “ponto nevrálgico do coração da cidade” Braida (2008, p. 96). Outros elementos destacados pelo autor, no centro da cidade, são os calçadões e as galerias comerciais, que privilegiam o pedestre e formam uma rede de passagem. Apesar do surgimento de outras centralidades,

o centro original de Juiz de Fora, ainda é o polo de vitalidade da cidade, e, portanto, um lugar de referências simbólicas que participam do imaginário urbano juiz-forano. É um centro urbano animado por relações sociais decorrentes tanto da manutenção de usos residenciais, quanto de uma extensa rede comercial, além de opções de lazer e cultura. (BRAIDA, 2008, p. 98)

Mapa 1. Triângulo central de Juiz de Fora

Fonte: Google earth

Compreende-se, assim, a importância do centro original da cidade em relação à sua organização socioeconômica. Recorreu-se ao banco de dados do IBGE em busca de um parâmetro quantitativo que pudesse reafirmar a relevância do setor terciário nas regiões da cidade. Os dados do CNEFE apresentam o número de endereços comerciais registrados pelo CENSO 2010, e a partir destas informações pode-se

identificar e analisar a inserção dos estabelecimentos e a relação centro x bairros, compreendendo a representatividade do setor nos bairros da cidade.

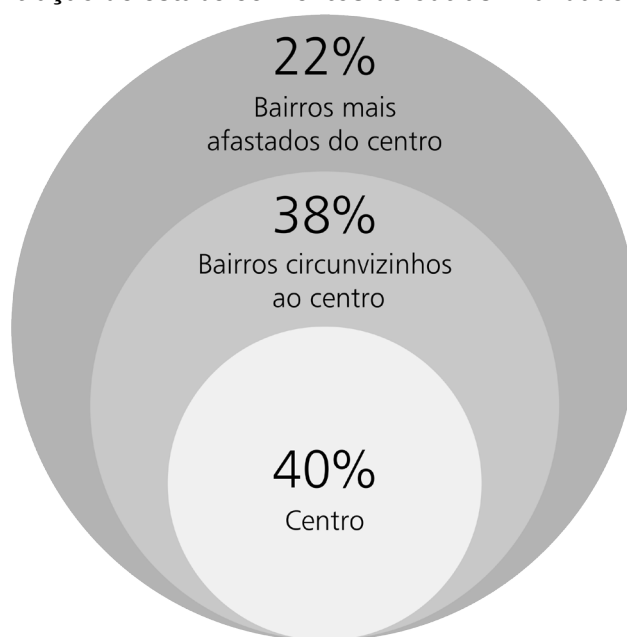
Este cadastro apresenta 35 variáveis alfanuméricas e sete categorias de endereços: 1) Domiciliar Particular; 2) Domicílio Coletivo; 3) Estabelecimentos Agropecuários; 4) Estabelecimentos de Ensino; 5) Estabelecimentos de Saúde; 6) Estabelecimentos de Outras Finalidades; 7) Edificações em Construção.

Gráfico 1. Comércio e Serviços região central de Juiz de Fora



Fonte: CNEFE IBGE 2010 Desenho do gráfico da autora

Os estabelecimentos da tabela estão na categoria 6 - Estabelecimentos de Outras Finalidades, e representam aqueles endereços que abrigam comércio e ou serviços de vários setores. Foram agrupados por bairros. Dessa maneira, pode-se identificar a quantidade de pontos do setor terciário em cada um dos 28 bairros da região central, registrados no cadastro.

Figura 2. Concentração de estabelecimentos de outras finalidades em Juiz de Fora

Fonte: CNEFE- IBGE (2010)

Foram identificados 7218 endereços dentro da categoria 6 (Estabelecimentos de Outras Finalidades). Apesar de não haver um critério que discrimine a atividade econômica nesse cadastro, optou-se por utilizar este banco de dados para localizar os endereços do comércio de uma forma ampla. Lembramos que, dentro desta lista de endereços cadastrados, estarão inseridos os objetos foco da pesquisa: os bares e restaurantes de Juiz de Fora. Na totalidade dos 7218 pontos, constatou-se que 40% deles estão localizados no Centro da cidade, 38% em oito bairros circunvizinhos e 22% nos bairros mais distantes do Centro.

3.2. A origem do comércio da alimentação em Juiz de Fora

Tendo sua história ligada ao Caminho Novo, como posto de abastecimento entre a região das minas de ouro e a corte, Juiz de Fora teve sua evolução a partir da construção da estrada do Paraibuna, que gerou o povoado de Santo Antônio do Paraibuna (OLIVEIRA, 1966). Este povoado se transformou em Vila de Santo Antônio por volta de 1850, com seu rápido crescimento físico e econômico foi proclamado, em 1856 como Cidade do Paraibuna.

A origem da cidade de Juiz de Fora está conectada aos vários caminhos que cruzavam a Província de Minas Gerais. Com o descobrimento das minas de ouro, as trilhas dos bandeirantes se tornaram caminhos utilizados para escoar as riquezas,

atravessando o sudeste até chegar ao Rio de Janeiro. O Caminho Novo foi aberto por Garcia Paes Leme, por ordem do Rei de Portugal, ligando Barbacena diretamente ao Rio de Janeiro, encurtando a viagem, de cem para vinte e cinco dias (LESSA, 1985). Depois de pronta, a estrada foi chamariz para muitas pessoas que sonhavam em fazer fortuna nas Minas Gerais e, a partir do século XVIII, começaram a chegar os primeiros habitantes da região.

De acordo com Esteves (1915), existiam pequenas povoações em torno das grandes fazendas, como Tapera, a de Marmelo, a de Medeiros, a Boiada e a Fazenda do Juiz de Fora, todas à margem esquerda do Rio Paraibuna. O nome Juiz de Fora aparece por vezes como sítio, venda, sobrado ou pousada. Segundo Oliveira (1966), foi sede da hospedagem de viajantes estrangeiros, como Saint Hilaire, John Mawe, John Luckock e Johann Emanuel Pohl e também de Tiradentes em 1784.

No entanto, o povoado que deu origem à cidade floresceu distante das várzeas deste sítio. Foi Halfeld quem estendeu a estrada para a margem direita do rio, na região que hoje compreendemos como o Centro da cidade. O engenheiro Henrique Guilherme Halfeld é considerado um dos principais responsáveis pela formação da cidade de Juiz de Fora, conforme Esteves (1915), Oliveira (1966), Lessa (1985), Genovêz (1998), Neves; Delgado e Oliveira (2004).

Em 1836, Fernando Halfeld foi nomeado engenheiro da Província e recebeu a incumbência de fazer uma nova estrada, a “Estrada Nova do Paraibuna”, para facilitar a comunicação entre Ouro Preto e o Rio de Janeiro (LESSA, 1985). De acordo com Oliveira (1966), a partir do surgimento da Estrada do Paraibuna (Rua Principal, depois Rua Direita e atualmente Av. Barão do Rio Branco, o povoado se concentrou ao lado direito do rio, afastando-se de sua origem em direção à “graciosa colina”, localidade chamada de Alto dos Passos, onde nascia uma centralidade. Segundo Inácio Gama (1914, apud OLIVEIRA, 1966, p. 20), ali estavam “o comércio, as pequenas indústrias, profissões liberais, representação religiosa, tudo enfim que constitui um povoado”.

As hospedarias ou estalagens lá estavam; de hotéis, até o nome era ignorado. Os donos das estalagens eram Manoel Ferreira Veloso, no cimo da colina, na mesma casa por seus herdeiros conservada, e Francisco Luiz Gomes Ribeiro, logo abaixo da rua São Mateus, no prédio pertencente hoje a família, Braga. A estalagem do Ferreira era ponto de jantares e ‘lasquinet’ Mais frequentado por gente da cidade; a do Chico Luiz, de preferência, procurada por viajantes. (ESTEVES, 1915, p. 160)

O mesmo autor registra o setor de comércio como um dos mais desenvolvidos de Minas Gerais. Dentro dos 91 tipos de comércio citados (sempre a partir do nome de seus proprietários) há sete relativos ao setor de alojamento e alimentação, totalizando 64 estabelecimentos: 25 botequins, 3 confeitarias, 2 casas de pasto, 13 hotéis, 8 padarias, 11 pensões e 2 restaurantes. Apesar da tipologia taberna não constar na listagem de comércio do Álbum de Juiz de Fora, Oliveira relata este tipo de comércio, em 1858, como lugar de má reputação:

Era natural que houvessem desordeiros e, que como existiam tabernas e botequins em que se embebedassem a crônica policial registrou crimes(...) Em pleno dia, às vezes, havia desordens, tendo a Câmara pedindo providências a respeito ao delegado de Polícia, principalmente quanto a taberna de Daniel Ernesto, pegada à sua Casa, onde se reuniam malandros, que prejudicavam os trabalhos com vozerias e discussões. (OLIVEIRA, 1966, p. 42)

As cervejarias também foram registradas no Álbum de Juiz de Fora como atividade industrial exercida pelos imigrantes alemães que chegaram à cidade como mão de obra para a Companhia União e Indústria. A fabricação de cerveja era motivo de grande concorrência e de fervorosas disputas, como relatado por Lessa (1985). A cerveja era produto de grande consumo e principal “animador de festas”. Dentre as quatro cervejarias do final do século XIX, todas citadas no setor de indústrias, a Cervejaria José Weiss é citada por Esteves (1915) como “Cervejaria e Parque da viúva José Weiss”, além de constar também no setor de botequins. Por ser o ponto final do bonde que ligava o Alto dos Passos àquele local, a linha chamava-se Passos - Fábrica. Portanto, a cervejaria deu nome ao bairro. O lugar era destino de passeios de final de semana e tornou-se uma churrascaria muito frequentada no século XX. Segundo Lessa (1985), a Cervejaria Germania, fundada em 1867, funcionava também como parque, com lago para banhos e espaço para banquetes, que eram muitos.

Ao que se pode observar nos anúncios do Jornal Pharol, no final do século XIX, assim como na capital do Brasil, era comum os hotéis servirem alimentação para clientes que não estivessem hospedados. Isso era, portanto, uma forma de comércio de alimentação destinada às famílias tradicionais, a exemplo do Hotel das Princesas, que anunciava a sofisticação do estabelecimento graças à presença do cozinheiro, que se tratava de um antigo chef da corte no Rio de Janeiro (JORNAL PHAROL,

1877). O Hotel Rio de Janeiro possuía uma confeitaria luxuosa no térreo, que recebia viajantes e a sociedade local. No início do século XX, a Confeitaria Fluminense era um lugar de prestígio:

Chamada de ‘Colombo Mineira’. Decorada com espelhos, e ornamentação chic, foi ponto de encontro da alta sociedade juiz-forano até a década de 40. Com banquetes requintados com vinhos, músicas e orquestras. Também havia tardes de chá para senhoras. Surgiu para fazer concorrência a Confeitaria Rio de Janeiro. (TRIBUNA DE MINAS, 1998, p. 7-8)

A Confeitaria Fluminense se tornou ponto tradicional de encontros da cidade, tendo sido, em 1922, o lugar escolhido para a instalação da primeira cabine telefônica de Juiz de Fora (Acessa, 2000). A partir do início do século XX, observa-se anúncios de cafés e confeitarias como espaços para encontros sociais, intelectuais e políticos. O café Salvaterra, por exemplo, era um lugar onde seus frequentadores se reuniam, entre outros motivos, para ouvir o rádio (TRIBUNA DE MINAS, 1998). Com mesas de vime na calçada, recebia as famílias da elite juiz-forana e era considerado uma “sala de visitas da cidade”. Outras casas de café figuravam na Rua Halfeld, fortalecendo o lugar como epicentro da vida social e política da cidade.

Em meados do século XX, nota-se anúncios de restaurantes e empreendimentos com a especificidade do comércio de alimentação independentes das estruturas hoteleiras. Apesar das descrições aproximarem-se muito daquelas anteriormente ligadas às confeitarias, a palavra restaurante tornou-se mais frequente a partir desse período. O restaurante Belas Artes era um dos estabelecimentos, também situado na rua Halfeld, que recebia famílias e clientes ilustres, como artistas e políticos. Além dos serviços de alimentação, o local tinha serviço de bar, e os jovens faziam dali um ponto de encontro para aguardar a saída do cinema. Situado em um ponto central da cidade, o lugar era ponto de encontro dos jornalistas de diferentes órgãos. O restaurante mudou de endereço em 1968, passando a funcionar no interior da galeria Belford Arantes (SOUZA, 1999). Também naquela região estava localizado um dos mais tradicionais restaurantes da cidade: o Faisão Dourado, inaugurado em 1947, na Galeria Azarias Villela. O empreendimento a princípio era apenas uma lanchonete e um restaurante, mas depois se firmou como restaurante muito concorrido, local

frequentado por toda a sociedade da cidade e por seus visitantes ilustres. O lugar recebeu muitos artistas, políticos e outras celebridades, manteve uma parede de autógrafos e de dedicatórias que era tida como uma espécie de galeria de memórias (DIÁRIO REGIONAL, 1997). Em 1954, Manoel Borges, um dos sócios fundadores do Restaurante Brasão, abriu na Rua Halfeld, 714, o Restaurante, Confeitaria e Casa de Chá Pigalle. O local era familiar e contava com um bar na entrada para drinks e aperitivos e, no interior, o restaurante.

Em 1969, o Diário Mercantil anunciou a abertura de um novo empreendimento, inserido no mesmo local onde fora o antigo bar Rio-Lima. O ambiente do Restaurante Brasão foi anunciado como “requinte da maior elegância, que passa a dominar o comércio”. O projeto de interior contava com paredes espelhadas e cortinas que dividiam o ambiente de chopes e o do restaurante. Na noite de inauguração estavam presentes políticos, jornalistas e a miss da cidade (DIÁRIO MERCANTIL, 1969).

A partir da década de 1970, os anúncios sobre bares e restaurantes tornaram-se cada vez mais frequentes, e as denominações conjugadas com café e confeitaria ficaram mais raras. Nota-se que mais estabelecimentos aparecem inseridos em outros bairros, fora do centro da cidade. Os bares, por sua vez, perderam a conotação exclusiva de lugar de desordem e são lembrados como espaços de difusão cultural, encontro de jovens artistas, músicos e intelectuais. A terminologia Bar e Restaurante passou a ser usada identificando tipologias de comércio que servem comida e bebida, com horário de atendimento estendido, e destinada a um público amplo, homens, mulheres, famílias e jovens.

Na década de 1980, observa-se anúncios de pizzarias e de lanches tipo lanchonetes “Americanas”, que apresentam modernidades como *hamburguers* e *milk-shakes*, atraindo atenção da clientela jovem. Na década de 1990, a cidade de Juiz de Fora recebe duas lojas da rede internacional de *fast food McDonald’s*, sendo uma instalada na Rua Halfeld, centro da cidade, e a outra instalada no Bairro Alto dos Passos, em uma esquina no cruzamento das ruas principais do bairro. Neste período, Junqueira (2006) e Amaral Junior (2007) identificam a inserção de várias tipologias de bares e restaurantes naquela região, apontando para a formação de uma centralidade comercial no bairro.

Quadro 5. Origens do Comércio de alimentação em Juiz de Fora

Caminho Novo Sec. XVIII	Vila Santo Antônio do Paraibuna 1820	Cidade do Paraibuna 1856	Cidade de Juiz de Fora 1868 a 1999	
Fazendas de Hospedagem**	Estalagem**	Cervejaria Parque	Hotel**	
	Tabernas	Hotel*	Pensão	
		Botequim	Botequim	
		Pensão	Bares e Brasseries**	
		Banquetes Privados*	Cafés**	
				Bares e Restaurantes**
				Confeitarias**
				Bares**
				Botequins
				Restaurantes**
	Fast Food**			
■ alojamento e alimentação ■ alimentação *apenas elite **também frequentado pela elite				

Fonte: da autora

Tendo sua origem ligada à passagem de viajantes, a cidade de Juiz de Fora esteve desde o início ligada ao caminho da capital do Império. Mais tarde, passou a ser um ponto médio entre as grandes metrópoles do país, Rio de Janeiro, Belo Horizonte e São Paulo. A cidade recebia influências e influenciava as cidades menores, era classificada como Capital regional e referida como destino para um conjunto de atividades. O fato de a cidade receber esse movimento pendular durante toda a sua história fez com que pudesse ser considerada um ponto nodal, bem como um centro de comércio e de serviços. A trajetória do comércio de alimentação da cidade segue a

lógica vista na história da alimentação da capital do Brasil Império e República, pois, pela relação próxima que sempre manteve com o Rio de Janeiro, teve naquela cidade modelos de muitos de seus estabelecimentos.

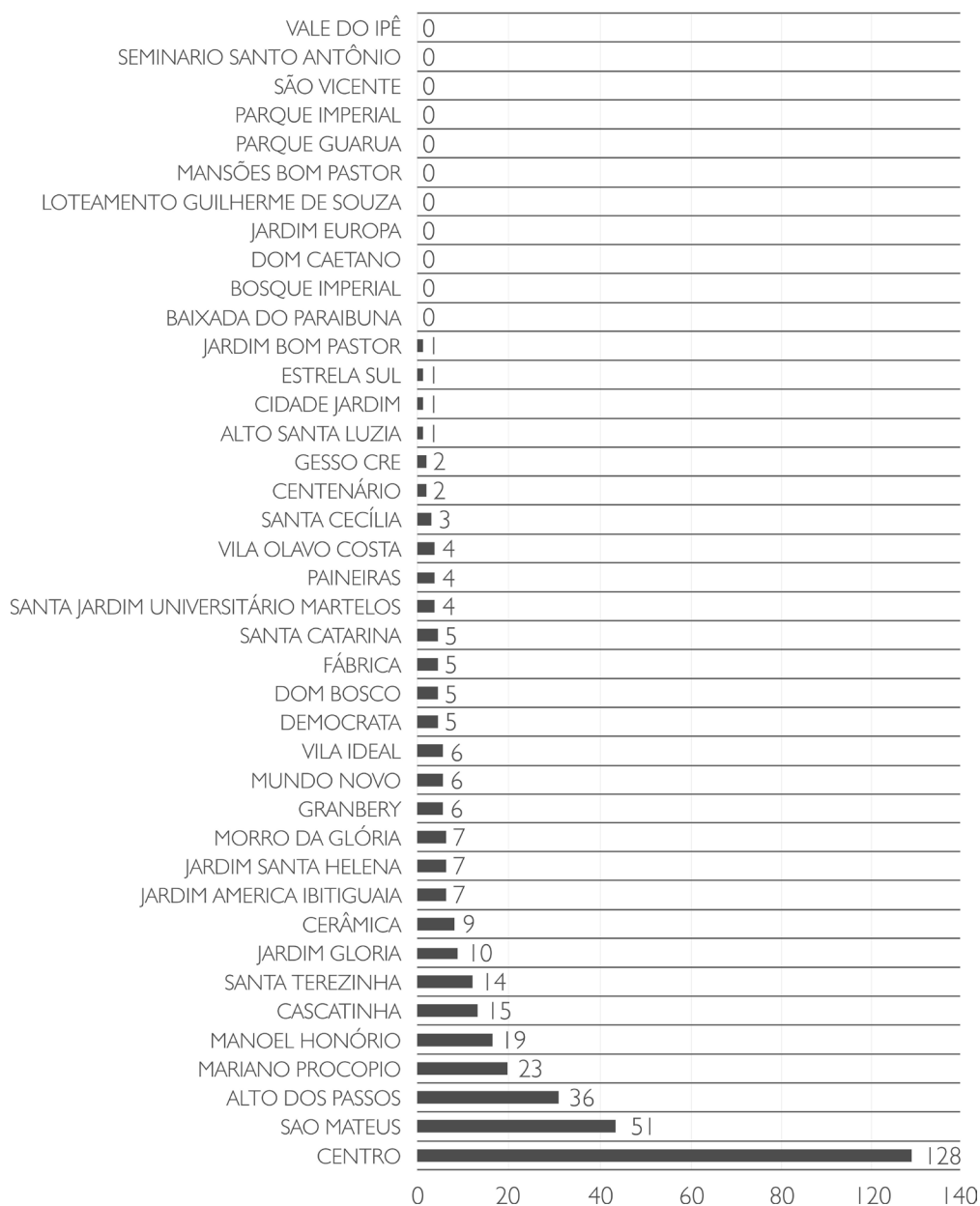
3.3. Bares e restaurantes em Juiz de Fora

Para uma análise contemporânea da inserção de empreendimentos da categoria de bares e restaurantes na cidade de Juiz de Fora, contou-se com a listagem do SHRBS-JF, por se tratar de uma lista atualizada, com descrição da CNAE e endereços completos. No entanto, é importante salientar que, por se tratar de uma entidade comercial, a lista não abrange a totalidade dos estabelecimentos do setor, já que a filiação ao sindicato não é uma obrigatoriedade.

Para efeito de visualização da distribuição dos estabelecimentos na cidade foi feito o georreferenciamento das unidades cadastradas no SHRBS-JF. Graças a isso, percebeu-se que o Centro da cidade compreendia a maior aglomeração de estabelecimentos do tipo, contando com 128 dos 397 estabelecimentos registrados na cidade sob as CNAE 5611-2 na classe de restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas, subdividida nas subclasses 5611-2/01, onde se encontravam as atividades de vender e servir comida preparada, com ou sem bebidas alcoólicas ao público em geral, com serviço completo; e na subclasse 5611-2/02, que abrangia bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas.

De acordo com esse sindicato, o bairro São Mateus é o segundo colocado em relação à quantidade de empreendimentos. Sendo o bairro lindeiro, o Alto dos Passos, o que tem o terceiro maior número de estabelecimentos.

Gráfico 2. Bares e restaurantes
Bares e Restaurantes SHRBS-JF

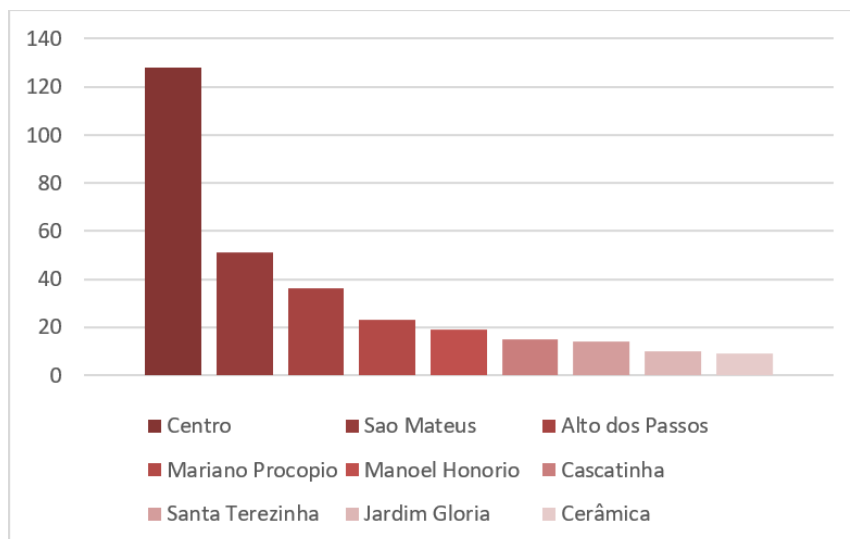


Fonte: SHBRSJF – Gráfico da autora

Pode-se observar, segundo os dados do CNEFE, que os dois mencionados também estão entre os bairros com maior número de endereços da categoria 6 - Estabelecimentos de Outras Finalidades, que abrangem estabelecimentos comerciais de vários setores. Para Jacobs (2009, p. 53), esta seria uma condição de vitalidade, ou seja, a diversidade do uso, a combinação de residência, comércio e serviços fazem

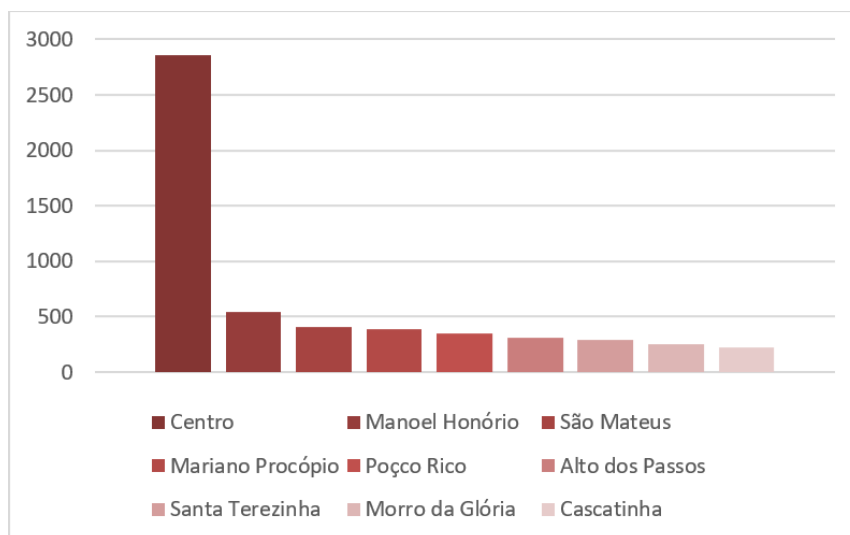
do espaço um lugar vivo. Por outro lado, os pontos de comércio dinâmico e de grande movimento são, para Pitte (1996), os locais de origem do comércio de alimentação no mundo. Portanto, nota-se aqui uma relação entre os bairros de maior concentração comercial e aqueles com maior adensamento de bares e restaurantes.

Gráfico 3. Bares e restaurantes / bairros



Fonte: Fonte de Dados SHRBSJF – Gráfico da autora

Gráfico 4. Estabelecimentos de outras finalidades/ bairros

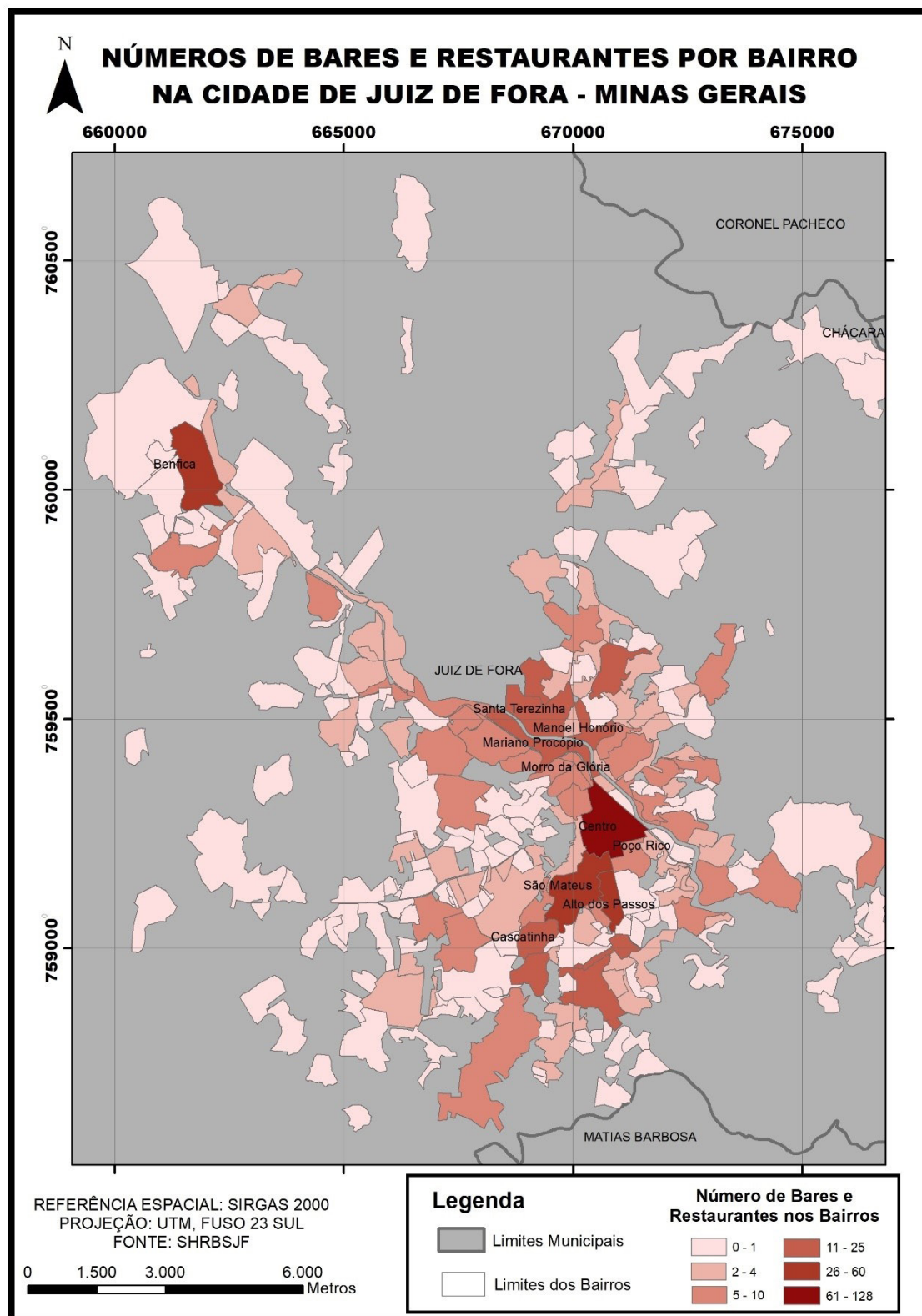


Fonte: CNEFE (IBGE) - Gráfico elaborado pela autora

Os dados do SHRBS-JF apontam os bairros de maior concentração da CNAE 5611-2 (restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas de comércios de alimentação), como aqueles que também podem ser identificados como os que têm maior número de endereços de Estabelecimentos de outras finalidades (CNEFE). Pode-se observar que, entre os nove bairros com maior número

de bares e restaurantes, sete estão classificados como os que têm maior quantidade de estabelecimentos comerciais. De acordo com o cadastro do SHRBSJF, há uma diferença ampliada entre o Centro e os demais bairros. No que toca à inserção dos bairros, vemos que o decréscimo na quantidade de empreendimentos se dá na mesma medida em que os locais vão se afastando do centro. A exceção a isso é o bairro Benfica que, exatamente por estar longe do Centro, vem desenvolvendo as atividades que se encontram no centro principal, mas em escala menor, constituindo-se como um “centro regional” no interior da estrutura urbana (SPOSITO, 1991, s/p.)

Mapa 2. Número de bares e restaurantes por bairro



Fonte: Mapa elaborado por Almeida e Carneiro (2018)

Ainda de acordo com os dados de SHRBSJF e usando a análise espacial de Kernel¹¹, fez-se uma representação cartográfica que permite visualizar de forma clara o grau de concentração¹² dos estabelecimentos em cada área cidade. Assim, pode-se observar a concentração nuclear dos estabelecimentos cadastrados, bem como a representação de centralidades do setor. A cor roxa indica o local de maior concentração de bares e restaurantes, que está exatamente no centro do triângulo central da cidade, descrito por Abdalla (2000 apud BRAIDA, 2008, p. 93) como o “coração vivo da cidade de Juiz de Fora” – lugar onde acontecem os encontros e onde se passa a vida urbana, além de ser o espaço de origem da cidade. De acordo com Braida, é o núcleo inicial da cidade.

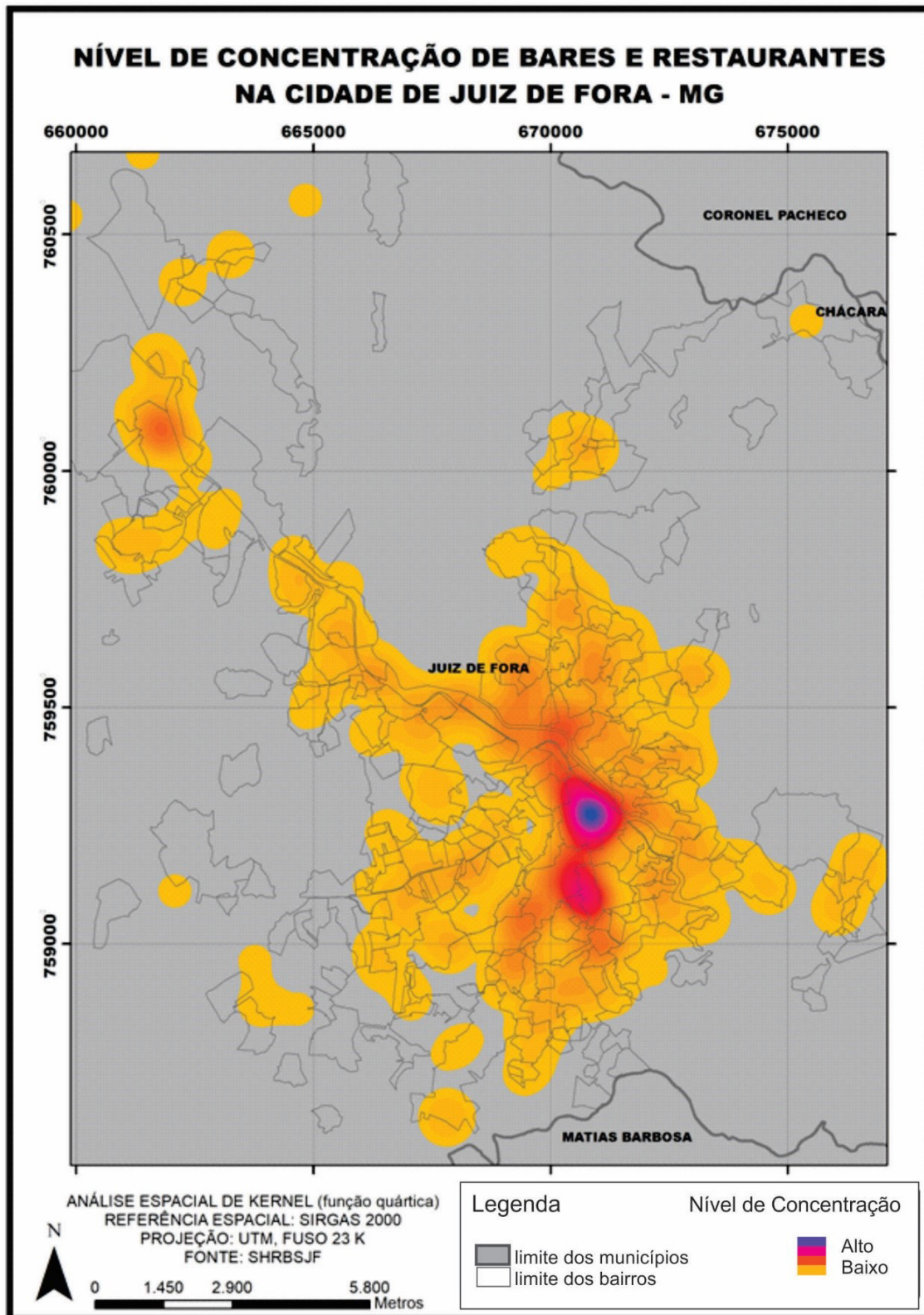
O adensamento dos estabelecimentos ainda pode ser percebido nos tons rosa, e vão se tornando mais esparsos nos tons vermelho, alaranjado e amarelo. Nota-se um segundo núcleo de bares e restaurantes que engloba os bairros São Mateus e Alto dos Passos e fazem um contraponto ao Centro, considerando o eixo formado pela Avenida Presidente Itamar Franco e Avenida Barão do Rio Branco. Importante observar que, apesar de numericamente o bairro São Mateus contar com maior número de empreendimentos do que o bairro Alto dos Passos, o centro desse núcleo surge no centro geográfico do bairro Alto dos Passos.

O bairro Benfica, que se encontra ao noroeste da cidade, está entre os quatro locais com maior número de estabelecimentos, mas não revela o mesmo adensamento, o que é um indicador de que os estabelecimentos se inserem de forma mais dispersa ali.

¹¹ O estimador de Intensidade de Kernel permite identificar o grau de concentração dos estabelecimentos produzindo uma cartografia de fácil reconhecimento (PORTO SALES et al, 2014) .

¹² A partir do método de análise estatística de Silverman, que admite distribuição normal de probabilidade de se encontrar um estabelecimento no espaço amostral, foi determinado, computacionalmente, o melhor raio possível para análise.

Mapa 3. Nível de concentração de bares e restaurantes



Fonte: Mapa elaborado por Almeida e Carneiro (2018)

4. Alto dos Passos

O bairro Alto dos Passos está situado na parte central da cidade de Juiz de Fora, na zona da Mata Mineira. Atualmente, o bairro é considerado uma centralidade comercial, com a inserção de vários empreendimentos que englobam serviços e uma grande diversidade do comércio varejista. Originalmente, o povoamento do Alto dos Passos já constava como um importante ponto no desenvolvimento da cidade.

A partir do surgimento da Estrada do Paraibuna (Rua Principal, depois Rua Direita e atualmente Av. Barão do Rio Branco), o povoado se concentrou do lado direito do rio, afastando-se de sua origem e dirigindo-se à “graciosa colina”, localidade chamada de Alto dos Passos, onde nascia uma centralidade. Segundo Gama, ali se concentravam “o comércio, as pequenas indústrias, profissões liberais, representação religiosa, tudo enfim que constitui um povoado” Gama (1914, apud OLIVEIRA, 1966, p. 20).

O dito povoamento do Alto dos Passos é atribuído à iniciativa do Barão de Bertioga, Sr. José Antônio da Silva Pinto (ESTEVES, 1915). Lessa (1985) afirma que, por volta de 1855, o Barão construiu um sobrado situado na esquina das ruas Dr. Romualdo e Av. Barão do Rio Branco, tendo residido naquele local¹³. Além de sua residência, o Barão de Bertioga foi responsável pela construção da Capela do Senhor dos Passos, do Hospital da Misericórdia (atual Santa Casa) e Teatro da Misericórdia¹⁴ (LESSA, 1985) – todas as edificações implantadas na mesma área. Genovéz (1998) afirma que é no Alto dos Passos que se deu a primeira etapa da história da cidade, quando esses núcleos de povoamento, ainda esparsos, não tinham estabelecido uma malha urbana.

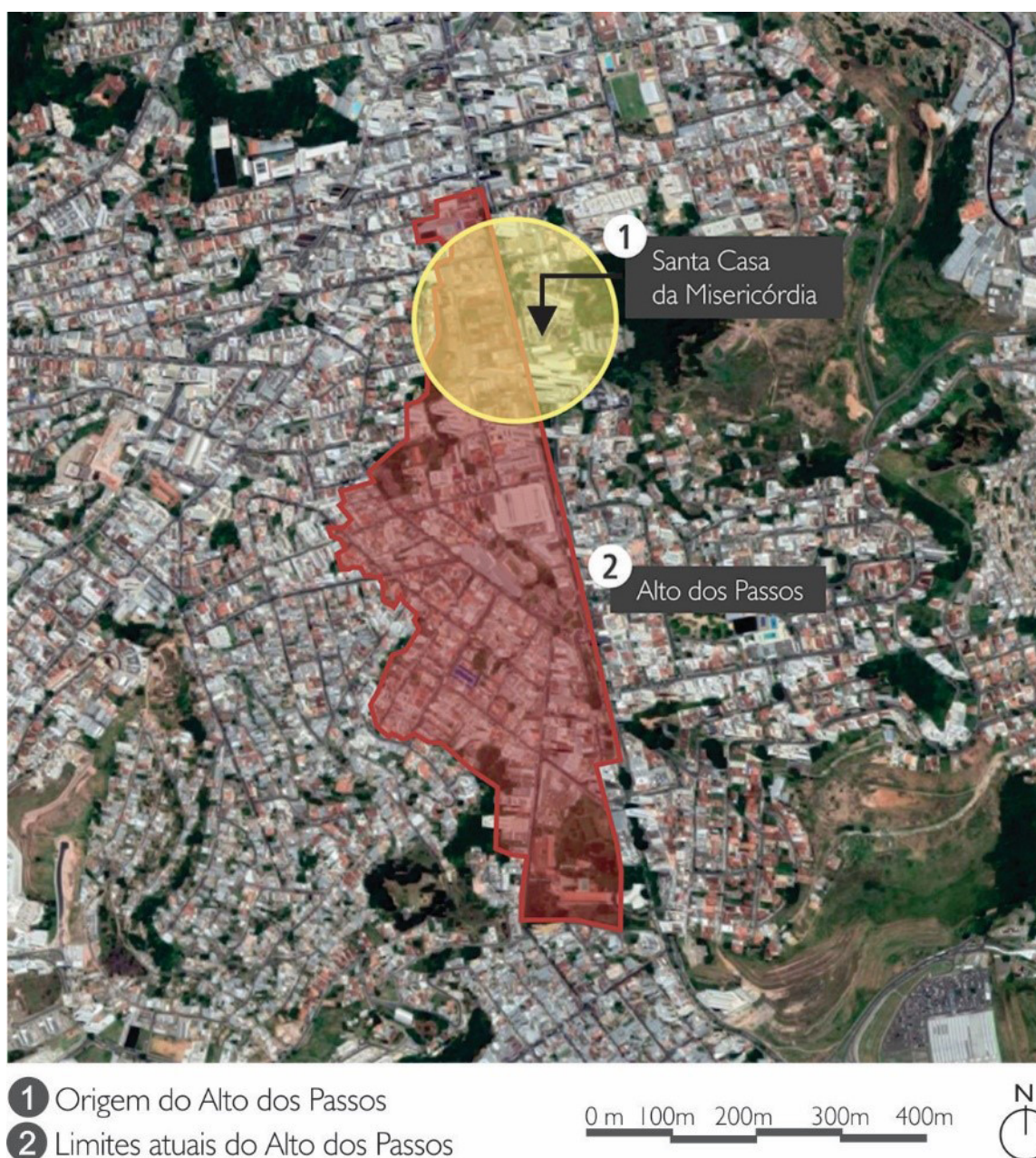
Segundo o depoimento do Padre e Professor Mestre Afonso Henrique Hargreaves Botti, concedido à Professora Mestre Leda Maria de Oliveira, “esse povoado do Alto dos Passos ficava na região que compreende, hoje, o Alto dos Passos, Santa Cecília, alto da Avenida Barão do Rio Branco, o Cruzeiro do Sul, antiga Bomba de Fogo” (GENOVÉZ, 1998, p. 15).

¹³ Sobrado residência do Barão de Bertioga serviu como sede do Colégio São José (LESSA, 1985, p. 95)

¹⁴ Teatro da Misericórdia, primeiro teatro da cidade, construído no período da fundação da Santa Casa em 1859, sendo seu lucro destinado ao hospital, (OLIVEIRA, 1966, p. 104).

De acordo com Amaral Junior (2008), a área do bairro ao qual nos referimos neste trabalho, era chamada de Passos por Oliveira (1966), recorte este que compreende a Rua Moraes e Castro (antiga Rua do Capim), que de acordo com Esteves (1915) era apenas a ligação entre o Lamaçal (atual bairro Bom Pastor) e o São Mateus. É importante mencionar que a planta de Saboya Ribeiro de 1947 revela, além da Rua Moraes e Castro, outra rua perpendicular, a rua Dom Viçoso. Esta área é relativa à antiga fazenda do Barão de Aquino (GENOVÉZ, 1998), que foi vendida aos irmãos Botti.

Mapa 4. Alto dos Passos



Fonte: Google Earth

O terreno foi dividido em duas partes, sendo a Rua Dom Viçoso a linha de divisa. Pedro Botti ficou com a parte sul. Afonso Botti investiu no loteamento e na construção de casas com o intuito de povoar o terreno. A partir de então, o bairro começou a crescer e novas ruas foram traçadas. A rua Dom Viçoso ficou sendo a mais larga do bairro; para Amaral Junior (2007), a justificativa é o fato de que a rua era o marco da divisão entre os irmãos. Além disso, havia a presença da residência de Afonso Botti (um dos prédios mais altos do bairro). O projeto da casa de Afonso Botti é de 1929, assinado pelo construtor Pedro Scapim que, segundo Olender (2014), foi um dos construtores de destaque no período. O edifício foi implantado na esquina da rua Dom Viçoso com rua Moraes e Castro, e a localização central da rua em relação ao novo bairro que surgia, sugerem que Afonso Botti queria fazer da Dom Viçoso a rua principal do Alto dos Passos (AMARAL JUNIOR, 2007).

Genovéz (1998) ressalta que, graças a Afonso Botti, as ruas do bairro guardam os nomes daqueles homens mais ligados à região: Barão de Aquino, Dr. Laureano, Pedro Botti, Dom Silvério, Dom Viçoso. Em 1935, deu-se a criação de ruas paralelas à Moraes e Castro, configurando os quarteirões. Em 1945, graças às plantas do plano de Saboya Ribeiro para a cidade, vê-se o traçado do bairro consolidado.

Observa-se que, apesar da perda dos referenciais do povoamento do Alto dos Passos como gênese da cidade, testemunhamos um desenvolvimento deslocado do bairro a partir do loteamento, feito por Afonso Botti, que viria a se tornar mais de um século depois, uma nova e importante centralidade para o município de Juiz de Fora. Portanto, nas palavras de Villaça, “nenhuma área é ou não é centro; como fruto de um processo – movimento – torna-se centro” (1998, p. 238).

4.1. O setor terciário no Alto dos Passos

O bairro Alto dos Passos vem sofrendo nos últimos 20 anos uma série de transformações em sua paisagem graças à dinâmica de implantação de empreendimentos comerciais em que se destaca o aglomerado de bares e restaurantes, trazendo novas características para o ambiente construído.

De acordo com Correa (1989), o processo de desconcentração é uma excelente oportunidade para agentes imobiliários, com abertura de novos mercados, como os *shopping centers*, por exemplo.

Assiste-se à substituição progressiva deste modelo de organização por outro, mais complexo, constituído por vários polos, uns mais generalistas outros mais especializados, no seio do qual se desenvolvem complementaridades e concorrência entre diferentes tipos de centros, formas de comércio e formatos de estabelecimentos. Entre as novas centralidades e as antigas, como mercados e “velhos” centros, se partilham os fluxos dos consumidores determinados agora por um complexo de factores e não apenas pelo simples princípio da proximidade e da centralidade. Diversificam-se também as formas de comércio à distância. Com a ultrapassagem dos princípios da proximidade e da hierarquia, a escolha dos consumidores alarga-se, ficam menos fiéis a determinados estabelecimentos que, por isso, competem para os cativar. Sucedendo às grandes unidades de massa, emergem lojas especializadas que apostam nos serviços. (CACHINHO; SALGUEIRO, 2009, p. 17)

Os espaços comerciais se configuram proporcionalmente em relação ao mercado ao qual atendem, tanto em dimensão quanto em qualidade. Lugares menores e com menor potencial de consumo alojam, em geral, um número mais limitado de funções. Em contrapartida, os centros que atendem mais consumidores têm maior importância e recebem mais ofertas de estabelecimentos (SALGUEIRO; CACHINHO, 2009). De acordo com Sposito (1991, s/p) era comum, até meados de da década de 1970 , que algumas cidades brasileiras tivessem suas atividades de comércio e serviços concentradas em um centro “monopolizador e único”. A autora destaca que em cidades com porte metropolitano, houve a expansão do centro seguido pelo surgimento de subcentros.

Amaral e Costa (2012) destacam que as reestruturações do espaço intraurbano de Juiz de Fora tiveram seu início na década de 1970, com o aparecimento dos centros secundários, e foram incentivados principalmente a partir do Plano Estratégico de Juiz de Fora (2000), que tem como objetivo central

elevar Juiz de Fora a novos padrões de referência em serviços de educação e saúde, cultura, equilíbrio social e qualidade de vida, consolidando seu papel integrador do entorno. Desenvolver uma cidade com equilíbrio do espaço urbano, respeitosa da coisa pública e do meio ambiente, polo econômico e logístico da região Sudeste-Sul, orientada para os novos campos do conhecimento e da tecnologia. (JUIZ DE FORA, 2000).

Colchete, Braida e Cardoso (2014) consideram que as novas centralidades da cidade têm origem nas últimas décadas do século XX. Altamente adensados, os novos

centros de interesse desenvolvem maior diversidade comercial e atraem um novo público. A dinâmica de crescimento da cidade faz com que outras formas de morar se desenvolvam. O surgimento de loteamentos mais longínquos transforma localidades, que anteriormente eram pontos finais, em passagens e corredores de acesso aos novos bairros e condomínios, reforçando, assim, seu potencial de subcentro de abastecimento. Local onde os bairros vizinhos passaram a resolver questões relativas ao comércio e serviços, sem a necessidade de se dirigirem ao Centro.

Amaral Junior (2007, p. 88) ressalta que, até os anos 1980, o bairro “Alto dos Passos ainda era de uso estritamente residencial” (2007, p. 88). Mas, por ser uma ligação entre o bairro São Mateus e a Av. Rio Branco e ainda com os bairros Santa Luzia e adjacências, foram criados dois corredores comerciais que atendiam a região. “Padaria, açougue, casa lotérica, lanchonete e alguns bares configuraram as ruas Moraes e Castro e Dom Silvério, responsáveis pelo fluxo mais intenso de veículos e de pedestres” (p. 88).

Segundo Colchete, Braida e Cardoso, a verticalização do bairro Bom Pastor, vizinho ao Alto dos Passos, também teve importância no crescimento do comércio local:

O Bom Pastor, bairro de classe média alta que na década de 1990 era o grande representante da habitação coletiva de alto padrão, perante a legislação, só tem permitido o comércio de pequeno porte de bairro. Dessa maneira, começou a se relacionar de forma direta com o bairro vizinho, o Alto dos Passos, cuja oferta de comércio e serviços atende a população da região. Hoje, o Alto dos Passos tornou-se uma referência para o comércio noturno e a primeira grande âncora do desenvolvimento desse setor foi a implantação de uma franquia da rede de *fast food* *McDonald's*, em um cruzamento estratégico, próximo à Avenida Rio Branco. (2013, p. 7)

Foi no final dos anos 1990 que se instalou no bairro Alto dos Passos uma franquia da rede de *fast food* *MacDonald's*. De acordo com Amaral Junior (2007), o empreendimento foi decisivo para a mudança dos hábitos de consumo do bairro. A partir da instalação daquela lanchonete, houve um significativo aumento de fluxo noturno na região, já que o empreendimento ficava aberto 24 horas. O arquiteto Bruno Sarmiento, em entrevista a Adilson Amaral Junior, relata que

a obra do *McDonald's*, na época, foi uma obra muito badalada

porque ela funcionava 24 horas por dia. Então isso já mudou a cara, mesmo na época de obra, já mudou a cara da região. Naturalmente criando uma expectativa muito grande sobre o *McDonald's* porque significava, na época, pra Juiz de Fora, um estabelecimento como um *McDonald's* que todo mundo conhecia. (...)E já começou a antecipar as coisas que já poderiam acontecer pro futuro. E quando o *McDonald's* inaugurou foi uma resposta a essa expectativa porque é um *McDonald's* com uma área verde extremamente generosa, com áreas livres extremamente generosas (...), então se tornou rapidamente um ponto de encontro da moçada porque você poderia parar o seu carro à vontade, você poderia sentar nas muretas e isso criou uma vivência pra região. Naturalmente, a lanchonete como um ponto de referência. (AMARAL JUNIOR, 2007, p. 90)

Em dezembro de 1999 foi inaugurado o Alameda Shopping, outro empreendimento que trouxe grande impacto ao bairro. Um pequeno shopping, com um complexo de cinemas e lojas voltadas para um público de alto poder aquisitivo (JUNQUEIRA, 2006). O complexo foi concebido inicialmente com a perspectiva de ser uma praça de alimentação, mas as potencialidades do lugar fizeram com que o projeto ganhasse mais importância: “A presença do *McDonald's*, o caráter de conexão do bairro e o potencial noturno foram alguns dos fatores que contribuíram para o crescimento do programa do empreendimento” (AMARAL JUNIOR, 2007, p. 92). A configuração do centro comercial na data de sua inauguração era de um empreendimento com três salas de cinema, lanchonetes, sorveterias, lojas de moda e equipamentos de prestação de serviço de médio porte, como clínica laboratorial, curso pré-vestibular e academia de musculação (JUNQUEIRA, 2006).

Amaral Junior (2007, p. 92) afirma que, ao longo do tempo, o Shopping Alameda ampliou sua área construída e, por isso, ganhou maior dimensão urbana: “Um projeto de ampliação do Shopping, já agregou legalmente o *McDonald's* como parte do shopping center, duplica sua área ocupada e se estende até a Av. Rio Branco” (2007, p. 92). Segundo o autor “o Alameda foi um projeto expandido e progressivamente consolidado através de uma estratégia de mercado e da tentativa de resposta ao sítio” (AMARAL JUNIOR, 2007, p. 92).

Para Junqueira, “o bairro Alto dos Passos pode ser considerado um centro especializado de lazer” (2006, p. 96). Atualmente, o local concentra muitos bares e restaurantes da cidade.

Mas não é apenas no shopping que as lojas se concentram, em seu entorno várias residências foram transformadas em lojas, na maioria dos casos de vestuário ou de decoração, sempre tendo como público consumidor as classes mais abastadas. O bairro que era, até meados da década de 1990, uma zona basicamente residencial, vem se transformando na principal área de lazer noturno da cidade. As casas estão sendo pouco a pouco transformadas em bares, restaurantes ou lojas (...) Assim, o bairro Alto dos Passos vai se especializando como centro de diversão e lazer e perdendo suas características originais de bairro residencial (JUNQUEIRA, 2006, p. 96).

Apesar da concentração dos bares, restaurantes e comércio de lazer, a maioria dos endereços do bairro é residencial. De acordo com o CENSO 2010, foram registrados 2637 endereços, subdivididos em sete categorias, como classifica o CNEFE.¹⁵

Tabela 1. Registro do Cadastro Nacional de Endereços para fins Estatísticos

Registro do Cadastro Nacional de Endereços para Fins Estatísticos 2010 Alto dos Passos		
1	Domiciliar Particular	2276
2	Domicílio Coletivo	2
3	Estabelecimentos Agropecuários	0
4	Estabelecimentos de Ensino	9
5	Estabelecimentos de Saúde	16
6	Estabelecimentos de Outras Finalidades	310
7	Edificações em Construção	24

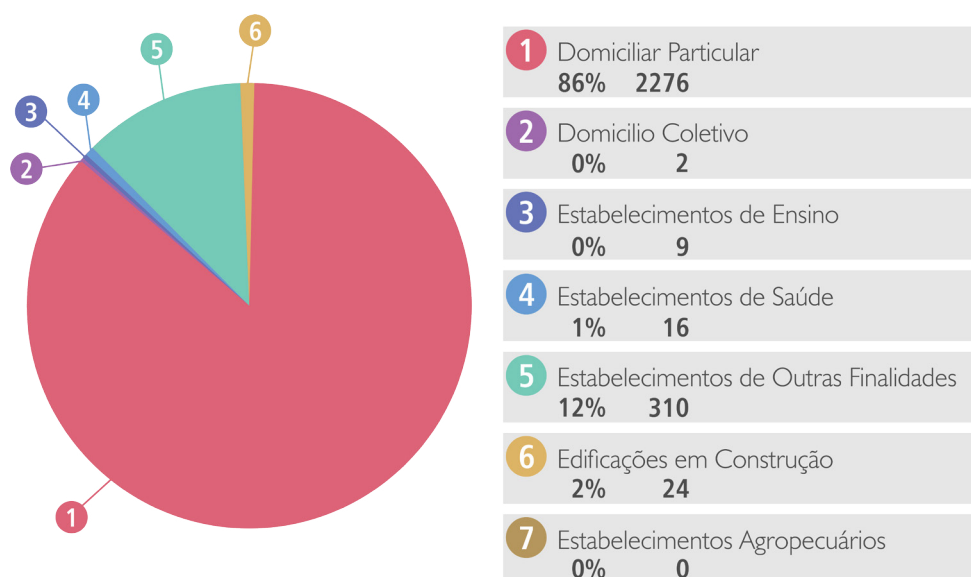
Fonte: CNEFE (2010) - Tabela da autora

Portanto, em 2010, 86% dos endereços eram de domicílios particulares e 12% de estabelecimentos de outra finalidade. Nesta categoria encontram-se os endereços relativos ao setor terciário, comércio e serviços. Já os setores de saúde e ensino respondem individualmente por 1% do total de endereços registrados. O cadastro contém apenas os endereços, sem qualquer informação econômica ou social, e não traz informações específicas sobre as atividades econômicas do local.

¹⁵ Domicílios coletivos são estabelecimentos como hotéis, alojamentos, asilos, etc. (IBGE, 2010)

No entanto, como apontam Porto-Salles et al. (2014), o próprio cadastro traz uma solução parcial na variável identificação do estabelecimento, que é feita com base no perfil do estabelecimento. Mas, ainda assim, esta informação não é padronizada, necessitando de procedimentos complementares.

Gráfico 5. Uso do espaço



Fonte: CNEFE IBGE 2010 - Desenho da Tabela da autora

Buscou-se o registro dos CNAEs, na Secretaria de Atividades Urbanas da Prefeitura de Juiz de Fora. No entanto, esta informação não está sistematizada e não foi possível utilizá-la. Partiu-se então para a pesquisa de campo, quando foi feita a observação sistemática, percorrendo-se as ruas do bairro, a fim de identificar os tipos de comércio e de serviços instalados na área. Os estabelecimentos foram registrados de acordo com a função observada, e informações inseridas nas fachadas ou pesquisadas nos sites das empresas. Foi feita uma tabela com a distribuição dos estabelecimentos nos grupos de atividades, buscando compreender quais eram os mais representativos do local.

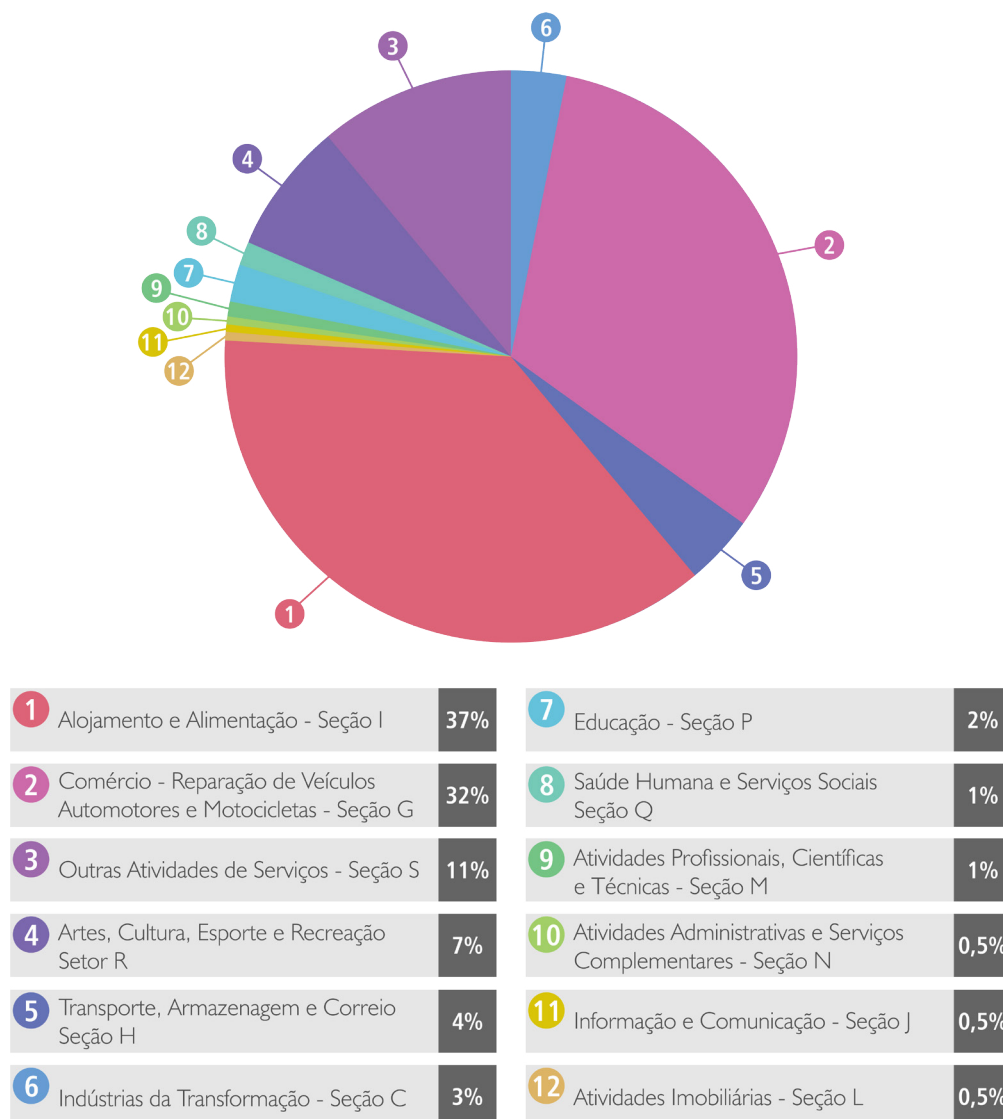
Classificou-se os estabelecimentos de acordo com suas seções da CNAE. O nível de seções define um número limitado de categorias, em que há a possibilidade de se ter uma visão abrangente da economia, “satisfatória para quadros-síntese de publicações de estatísticas oficiais” (IBGE, 2007). Este nível da organização hierárquica da CNAE é dividido em 21 agrupamentos, identificados por um dígito do código alfabético. São eles:

- A - Agricultura, pecuária, produção florestal, pesca e aquicultura
- B - Indústrias extrativas
- C - Indústrias de transformação
- D - Eletricidade e gás
- E - Água, esgoto, atividades de gestão de resíduos e descontaminação
- F - Construção
- G - Comércio; reparação de veículos automotores e motocicletas
- H - Transporte, armazenagem e correio
- I - Alojamento e alimentação
- J - Informação e comunicação
- K - Atividades financeiras, de seguros e serviços relacionados
- L - Atividades imobiliárias
- M - Atividades profissionais, científicas e técnicas
- N - Atividades administrativas e serviços complementares
- O - Administração pública, defesa e seguridade social
- P - Educação
- Q - Saúde humana e serviços sociais
- R - Artes, cultura, esporte e recreação
- S - Outras atividades de serviços
- T - Serviços domésticos
- U - Organismos internacionais e outras instituições extraterritoriais

As atividades levantadas nesta etapa da pesquisa foram agrupadas em 11 seções: Indústrias de transformação; Comércio; reparação de veículos automotores e motocicletas; Transporte, armazenagem e correio; Alojamento e alimentação; Informação e comunicação; Atividades imobiliárias; Atividades profissionais, científicas e técnicas; Atividades administrativas e serviços complementares; Educação; Saúde humana e serviços sociais; Artes, cultura, esporte e recreação; Outras atividades de serviços. Das seções mencionadas, destacam-se as seções: I – Alojamento e alimentação, com 37%, e a seção G – Comércio; reparação de veículos automotores e motocicletas (32%), seguidas pelas seções S - relativa a Outras atividades de serviços, com 11%, e a seção R - Artes, cultura, esportes e recreação, com 7% da ocupação. Estas atividades somam

87% das atividades econômicas registradas na visita a campo.

Gráfico 6. Atividades econômicas do Alto dos Passos



Fonte: da autora

Importante registrar que, de acordo com o CNAE (2007), a seção G - Comércio; reparação de veículos automotores e motocicletas possui três divisões: Comércio e Reparação de Veículos automotores e motocicletas; Comércio por atacado, exceto veículos automotores e motocicletas; comércio varejista. Dessas divisões, o comércio varejista apresenta um total de nove grupos que se dividem em 832 classes. Portanto, apesar de estar em segunda posição na ocupação comercial do bairro, com 32% dos pontos comerciais, é uma seção muito abrangente que terá suas atividades especificadas de acordo com os produtos e as formas de comercialização. Na pesquisa exploratória, foi observado que o comércio varejista de artigos do vestuário e acessórios

está representado em maior número, com 36 unidades, seguido pelo comércio varejista de artigos culturais, recreativos e esportivos - oito unidades, assim como o comércio varejista de produtos alimentícios em geral¹⁶ - oito unidades. O restante dos pontos de comércio varejista encontra-se pulverizado em diversas atividades e sortimentos de produtos, não caracterizando a especialização em um único segmento.

Observamos que existe uma grande tendência ao comércio opcional ou comércio hedônico, no qual “motivações relacionadas às compras hedônicas não são realizadas por obrigação, ou seja, o ato de comprar vai trazer uma satisfação pessoal a quem compra” (GUERRA; VARGAS 2016, p. 11). Isso reforça afirmação de Junqueira (2006, p. 96), que classifica o bairro como um “centro especializado de lazer” (2006, p. 96). No entanto, ao considerar o gráfico de registro do CNEFE, que revela um bairro majoritariamente residencial, podemos notar que o que existe é um adensamento localizado, o que pode levar a esta percepção em recortes específicos do bairro.

Nessa etapa da pesquisa foi possível visualizar a forma de ocupação do bairro pelo comércio. Pode-se perceber que, em sua maioria, os estabelecimentos estão situados na área de zoneamento Zona Residencial 2 Corredor (ZR2 corredor). Segundo a Legislação Básica do Município de Juiz de Fora, publicada em 1986 e atualizada em 2016, o bairro Alto dos Passos, de acordo com o Anexo 3-B da lei 6910/86, se encontra na Unidade Territorial I; Área: Urbana; Região Urbana 46. De acordo com o Anexo 4, o bairro tem seu zoneamento dividido em: ZR2 Residencial; ZR2 Corredor e Zona Comercial 3.

As categorias permitidas para a ZR2 Corredor constituem empreendimentos de médio porte (100m² a 300m²) e atividades de comércio de serviços de Bairro (B1 a B3), de acordo com o Anexo 7 da Legislação Urbana da Prefeitura de Juiz de Fora (2016).

¹⁶ O grupo de comércio varejista de produtos alimentícios em geral, distingue-se da seção de Alojamento e Alimentação principalmente por vender produtos que não serão consumidos no local do comércio (IBGE, 2007).

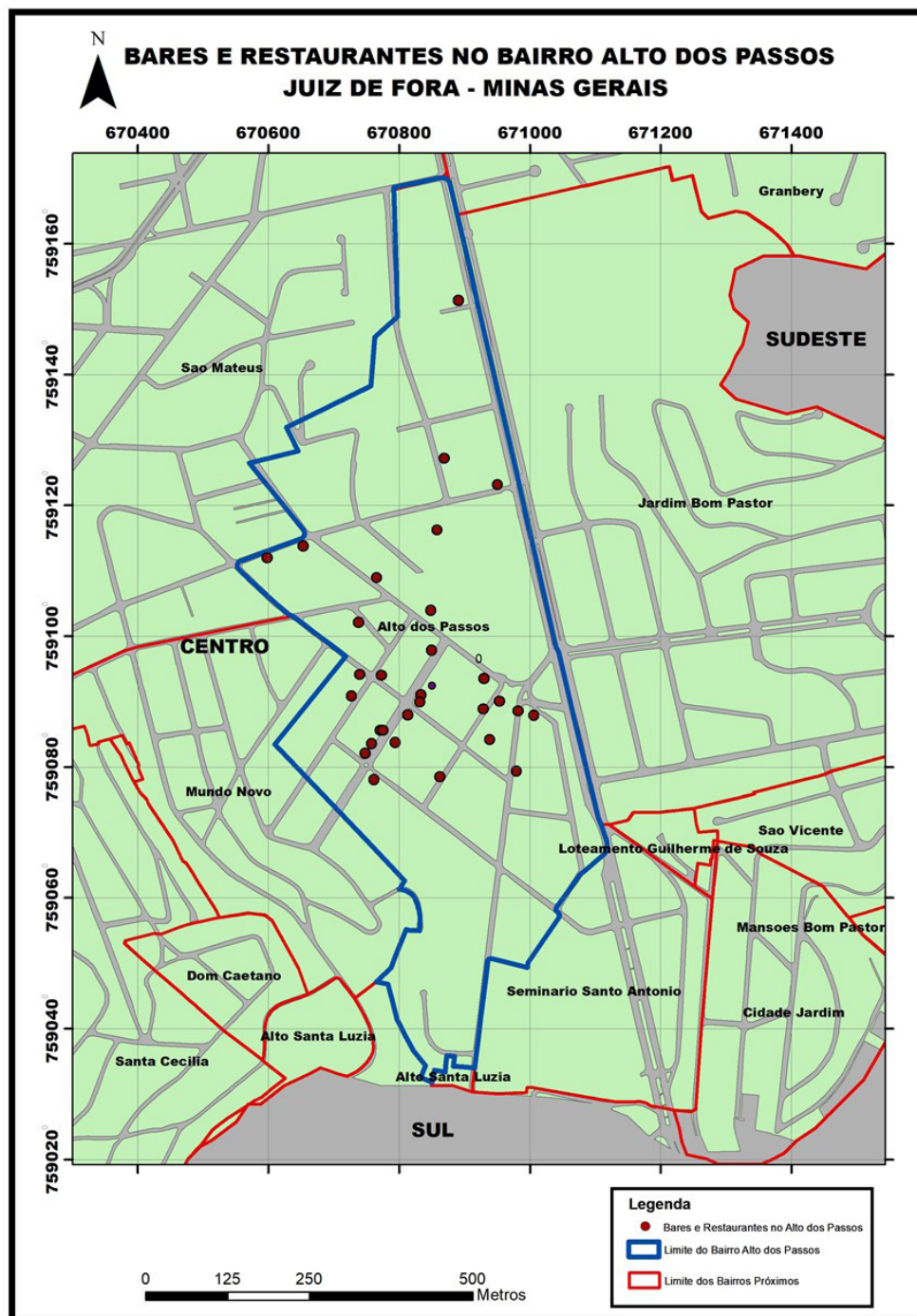
4.2. Bares e restaurantes no Altos dos Passos

Reconhecendo o Alto dos Passos como uma centralidade de bares e restaurantes, buscou-se analisar, a partir de diferentes fontes, os espaços onde os bares e restaurantes se concentram e qual a lógica de inserção deste comércio.

Foi feito o georreferenciamento e dois registros cartográficos, um a partir dos dados encontrados no CNEFE 2010 e outro com aqueles cedidos pelo SHRBSJF. Sobre as fontes de dados, vale ressaltar que “o CNEFE não foi pensado para ser uma base de dados de atividades econômicas” (PORTO-SALES et al., 2014, p. 89). Para a identificação dos objetos da pesquisa, fez-se necessária a filtragem dos endereços na variável espécie de endereço, que diz respeito ao uso do lote, onde selecionou-se os endereços da variável 6 – Estabelecimentos de outras finalidades. Após esta amostragem foram registrados os estabelecimentos descritos como bares, restaurantes ou similares, de acordo com a classe identificação de estabelecimento, que descreve por vezes o tipo de comércio, o nome fantasia ou o ramo de atividade. No entanto, esses dados não são padronizados. Segundo Porto Sales et al (2014, p. 89), “em alguns casos pode ser até incorreta”. Além destas limitações, vale notar que o registro foi feito em 2010 e, dada a dinâmica do comércio, muitos dos estabelecimentos já não se encontram no mesmo local. Portanto, em contrapartida, usou-se o cadastro atualizado do SHRBSJF, para um segundo registro que se trata de uma instituição oficial, que restringe seu cadastro a estabelecimentos formais, e com a CNAE específica da categoria pesquisada.

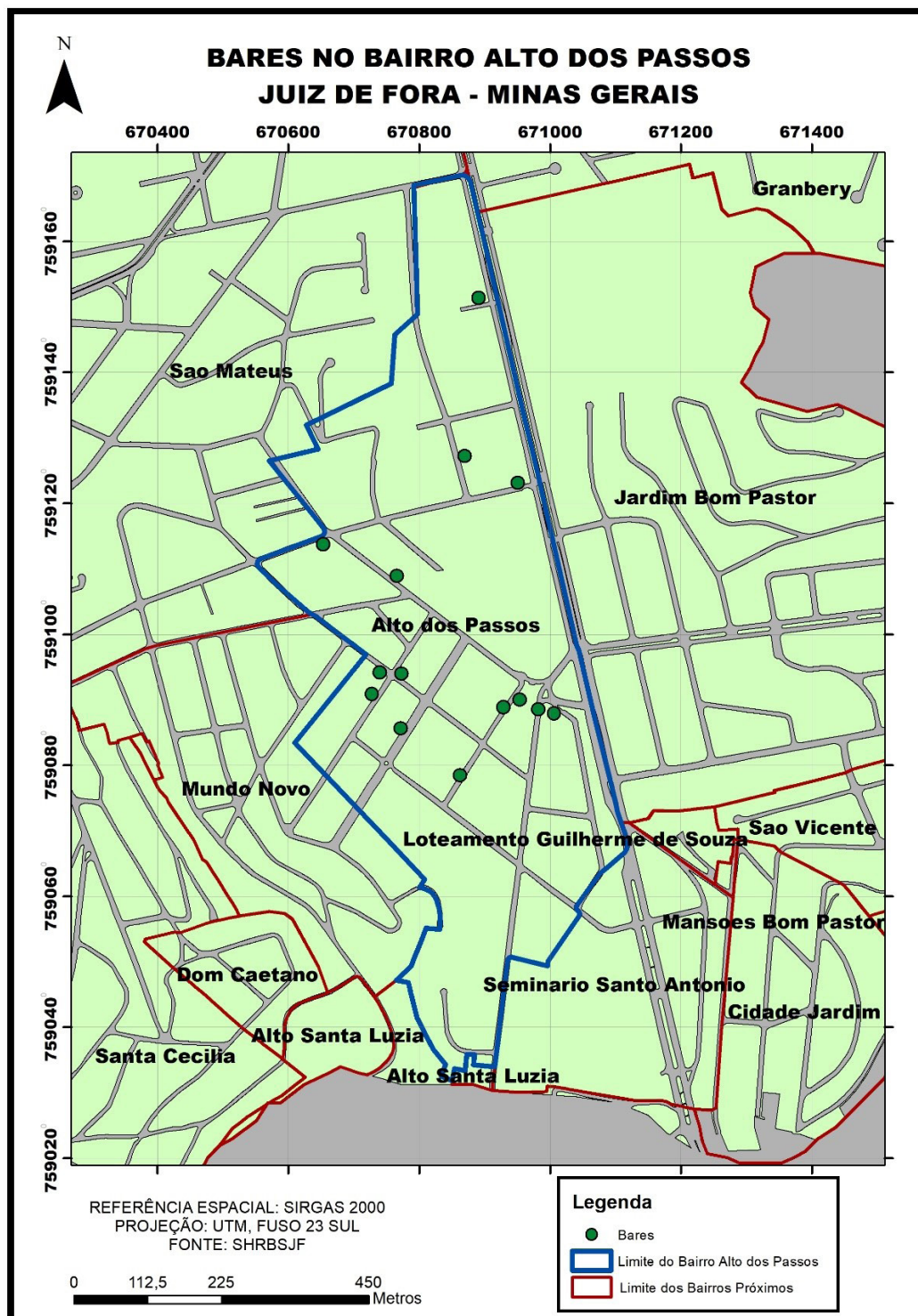
O reconhecimento destas áreas e centralidades de inserção dos objetos de estudo norteou a pesquisa de campo. Este trabalho gerou um terceiro registro, também com os pontos de comércio georreferenciados, para que se analisassem as formas de inserção no bairro.

Mapa 5. Geocodificação dos endereços de bares e restaurantes no Alto dos Passos Segundo CNEFE



Fonte: CNEFE IBGE 2010
Mapas elaborados por Almeida e Carneiro (2018)

Mapa 6. Geocodificação dos endereços de bares e restaurantes no Alto dos Passos segundo SHBRSJF

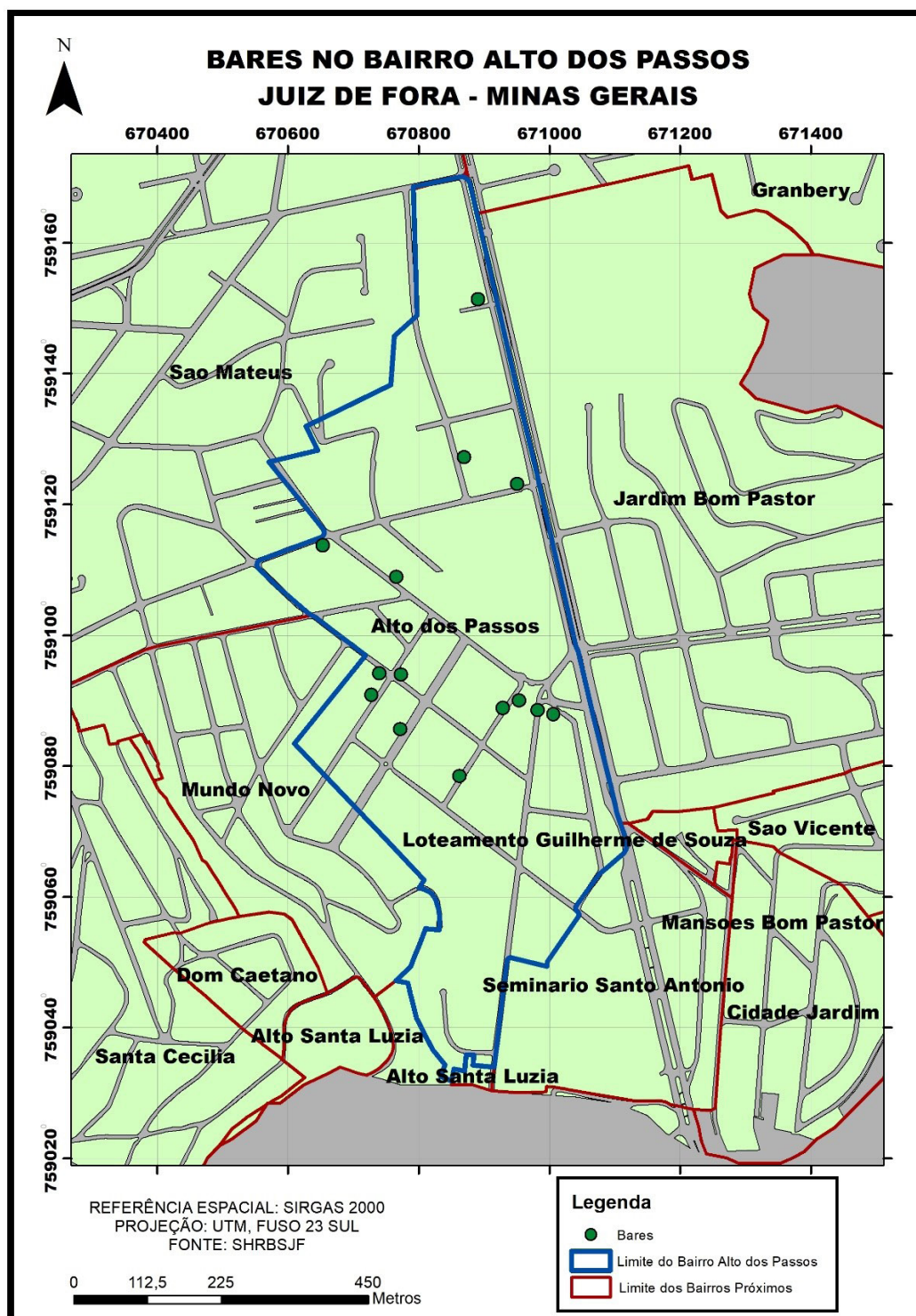


Fonte: SHBRSJF (2017)
Mapa elaborado por Almeida e Carneiro (2018)

Pode-se identificar nos mapas 4 e 5 a representação cartográfica da localização dos empreendimentos, segundo as duas bases de dados. Conforme considerado, a

base de dados do CNEFE, por não ser padronizada e não se restringir às empresas registradas, é mais abrangente, trazendo 62 pontos de comércio de alimentação, os quais foram interpretados como bares e restaurantes. Já o cadastro atual do SHRBSJF tem registrado em seu cadastro 30 destes estabelecimentos, todos pertencentes à CNAE 5611-2: restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas de comércio de alimentação. Apesar da diferença significativa na quantidade de pontos comerciais, ambas as fontes apontam para a mesma área de concentração, o que guiou a busca da pesquisa exploratória.

**Mapa 7. Geocodificação dos endereços de bares e restaurantes no Alto dos Passos
(Segundo Levantamento de Campo)**



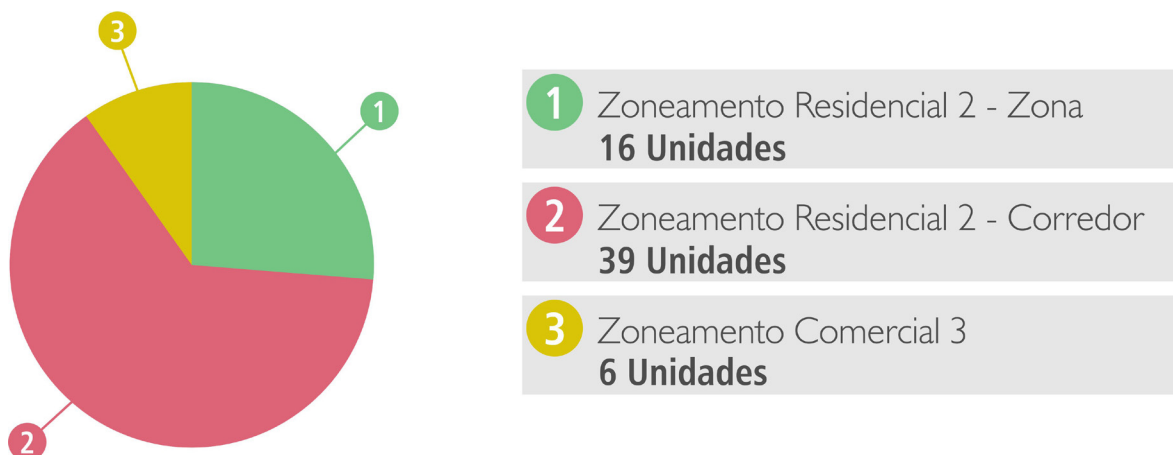
Fonte: Mapa elaborado por Almeida e Carneiro (2018)

No levantamento de campo, foram encontrados 61 empreendimentos, reconhecidos como bares e restaurantes, que se inserem no bairro dentro da mesma lógica de distribuição espacial apontada pelas outras duas fontes de dados analisadas

(CNEFE e SHBRSJF), ou seja, criando um núcleo central a partir da concentração dos empreendimentos na Rua Dom Viçoso e arredores.

Da totalidade de estabelecimentos, 39 estão inseridos na ZR2 – Corredor, 16 na ZR2 – Zona e 6 unidades na ZC 3.

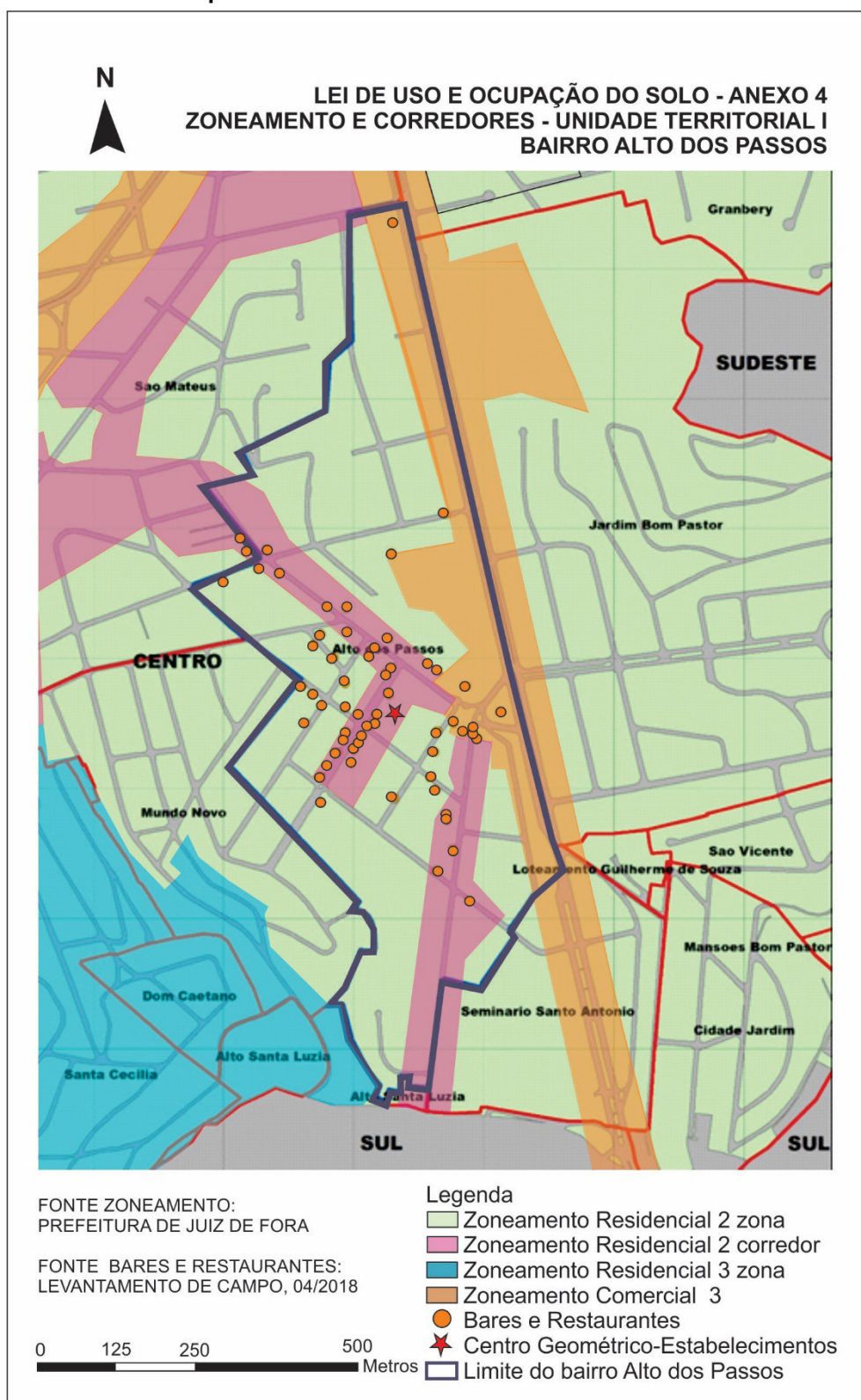
Gráfico 7. Empreendimento por zoneamento – Alto dos Passos



Fonte: Levantamento de Campo em 04/2018 - Elaborado pela autora

O centro geométrico dos empreendimentos, verificado nos três registros cartográficos, pode ser visualizado no mesmo local, na Rua Dom Viçoso à altura do número 47, Zona Residencial 2 Corredor.

Mapa 8. Zoneamento do bairro Alto dos Passos



Fonte: pesquisa de campo

Mapa elaborado por Almeida e Carneiro (2018) adaptado pela autora

Apesquisa de campo possibilitou a observação do porte de cada estabelecimento, como mostra a tabela abaixo:

Tabela 2. Porte de empreendimentos por zoneamento - Alto dos Passos

Zoneamento	P – 0 a 100m ²	M – 100 a 300m ²	G -mais de 300m ²
ZR2 - zona	9	5	2
ZR2 - corredor	12	25	2
ZC3	3	1	2

Fonte: da autora

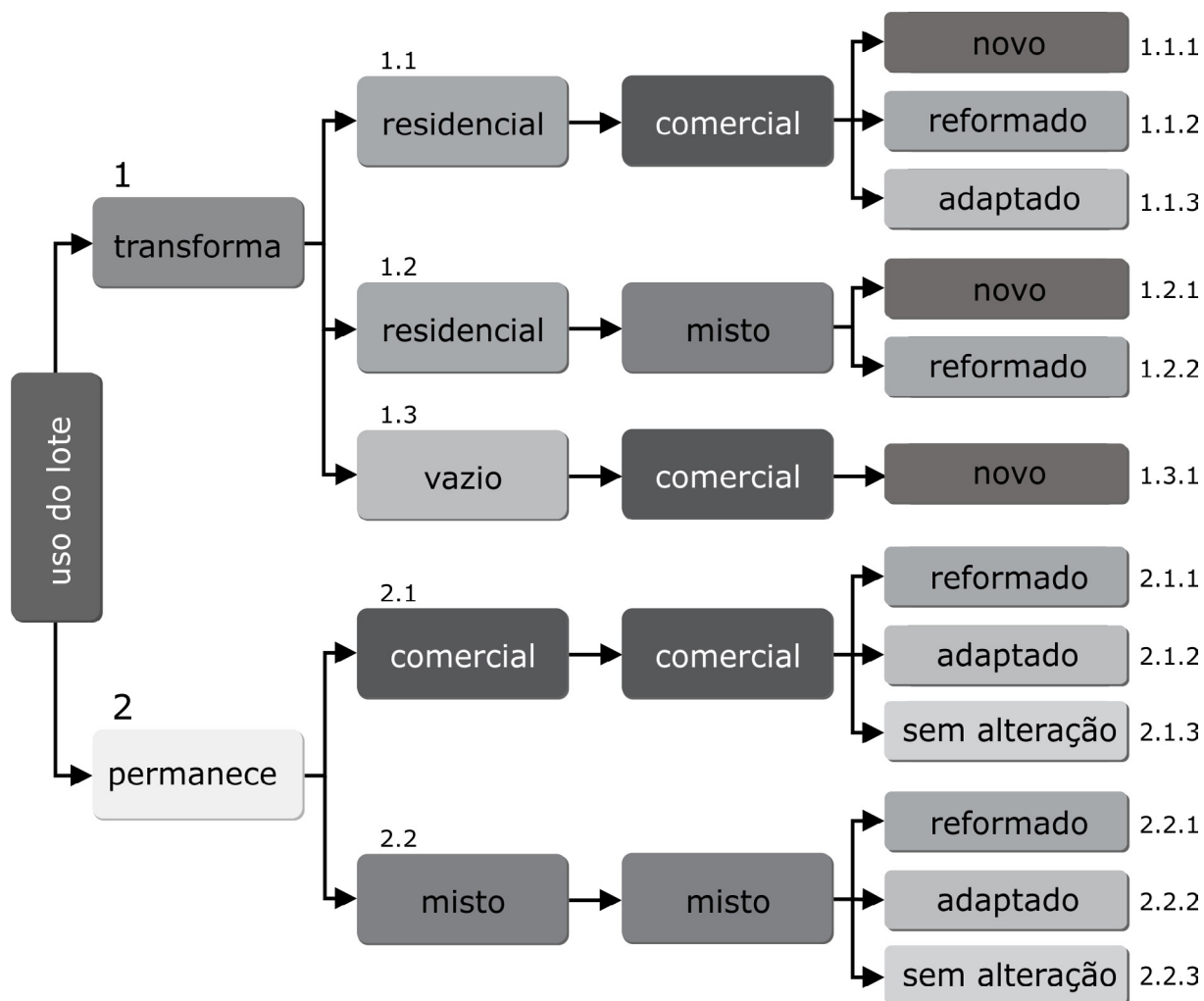
Observa-se que, apesar de haver um zoneamento comercial que marca o limite leste do bairro, onde a permissão da inserção do comércio é muito mais ampla, os estabelecimentos se concentram no interior desta unidade territorial.

Para a compreensão das formas de inserção dos empreendimentos no bairro, criaram-se outras categorias de análise, tendo como foco os objetos arquitetônicos. O estudo dos padrões permitiu a classificação dos objetos arquitetônicos, criando um repertório para a análise.

4.3. A inserção dos bares e restaurantes no Alto dos Passos

O trabalho de campo revelou uma inserção bem dinâmica dos empreendimentos no bairro, sobretudo a partir dos anos 2000. De acordo com a pesquisa, os bares e restaurantes instalados no Alto dos Passos seguem uma lógica de implantação que pode transformar ou não o uso do imóvel. Dessa forma, criou-se uma sistematização dos dados coletados e foram definidas as categorias de análise como sendo: o zoneamento, data de inauguração, porte, história do uso lote, intervenção do edifício (novo, reformado, adaptado ou sem alteração). Percebem-se, a partir da visualização destas informações, as relações de transformação e permanência deste comércio no local. Quando há a transformação de uso, ela pode acontecer pela demolição do imóvel antigo e construção de um edifício novo, reforma do edifício ou pequenas adaptações. Nos casos em que os estabelecimentos foram inseridos em espaços onde já havia outros comércios, o uso do lote permaneceu o mesmo. Foram observadas, nestes exemplos, reformas arquitetônicas, adaptações e, se os ambientes já estivessem preparados para o tipo de comércio a ser instalado, a ocupação se deu sem alterações.

Figura 3. Diagrama de transformação de uso do lote



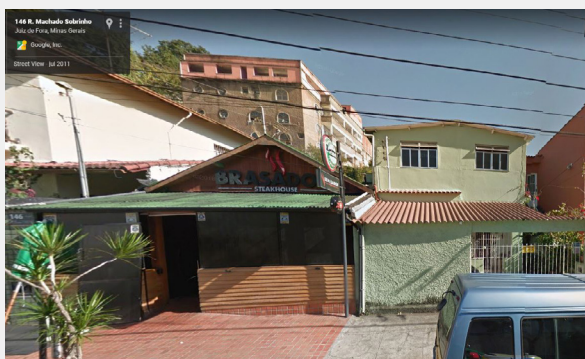
Fonte: da autora

Para melhor compreender os tipos de inserção encontrados, foi retirada uma amostragem de casos exemplares por categoria de acordo com o levantamento em campo.

1.1.1	Nome	Churrasqueira	Localização	ZR2C	Inauguração	2001
	Transformação de uso	Sim	Anterior	Residencial	Atual	Comercial
	Tipo de apropriação	Novo	Porte	G	Pavimentos	3
Observações		Demolição de residência para a construção do edifício especificamente projetado para o empreendimento. Observa-se na imagem a apropriação da calçada para oferta de mesas a clientes do estabelecimento.				
						
Fonte: Foto 1 Arquivo histórico PJF 1999			Fonte: Foto 2 da autora maio 2018			

1.1.1	Nome	Samuray	Localização	ZR2C	Inauguração	2014
	Transformação de uso	Sim	Anterior	Residencial	Atual	Comercial
	Tipo de apropriação	Novo	Porte	P	Pavimentos	3
Observações		Demolição de residência para a construção do edifício comercial. Duas lojas térreo e academia de ginástica nos pavimentos 1 e 2. As duas lojas construídas abrigam restaurantes.				
						
Fonte: Foto 1 Google Street View jul. 2011			Fonte: Foto 2 da autora maio 2018			

1.1.2	Nome	Brasador	Localização	ZR2	Inauguração	2004
	Transformação de uso	Sim	Anterior	Residencial	Atual	Comercial
	Tipo de apropriação	Reforma	Porte	M	Pavimentos	1
Observações		Reforma de residência para inserção do restaurante, modificação da fachada e calçada, como mostra a imagem 1 de jul. 2011. Recentemente houve uma segunda reforma quando o edifício residencial vizinho foi incorporado ao restaurante, na imagem 2, onde também podem ser vistas mesas nas calçadas.				



Fonte: Foto 1 Google Street View - jul. 2011



Fonte: Foto 2 da autora maio 2018

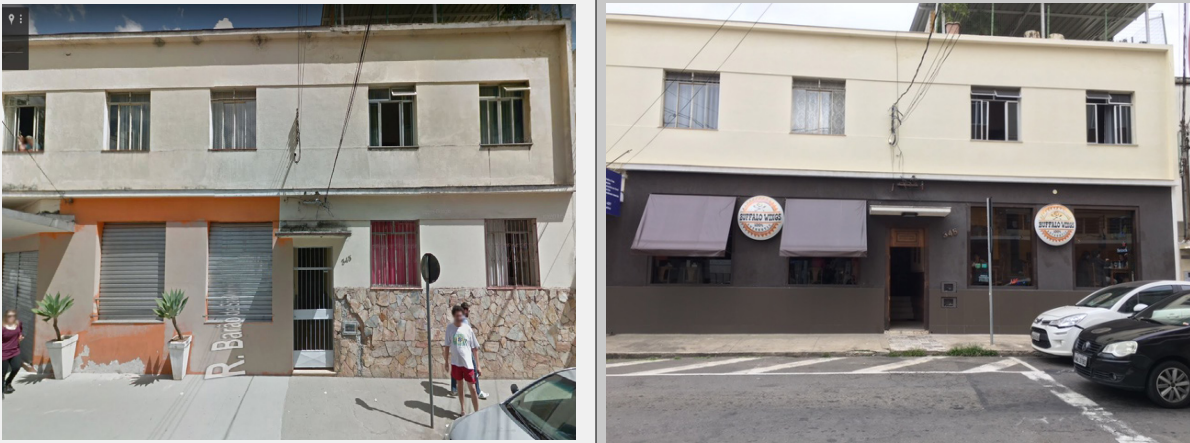
1.1.3	Nome	Gentileza	Localização	ZR2	Inauguração	2000
	Transformação de uso	Sim	Anterior	Residencial	Atual	Comercial
	Tipo de apropriação	Adaptação	Porte	P	Pavimentos	1
Observações		Adaptação de residência para inserção do bar. Não houve modificação volumétrica, apenas a adição do toldo. Foto 1 registro do Google Streetview em jul. 2011. Na foto 2, registro da autora, em mai. 2018, nota-se a fachada pintada, a troca do toldo e colocação do letreiro.				

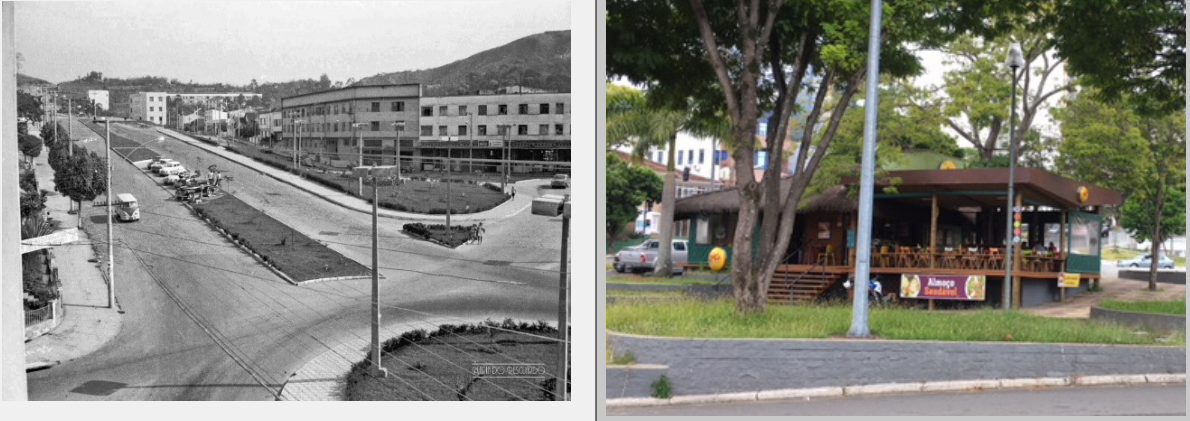


Fonte: Foto 1 Google Street View jul. 2011



Fonte: Foto 2 da autora maio 2018

1.2.2	Nome	Buffalo Wings	Localização	ZR2C	Inauguração	2005
	Transformação de uso	Sim	Anterior	Residencial	Atual	Misto
	Tipo de apropriação	Reforma	Porte	M	Pavimentos	2
Observações		Reforma de uma unidade residencial do pavimento térreo do edifício para inserção do bar. Modificação das aberturas de janelas e fachada. Não houve transformação do uso do edifício, mas de uma unidade.				
						
		Fonte: Foto 1 Google Street View - jul. 2011 Fonte: Foto 2 – da autora maio 2018				

1.3.1	Nome	Aloha	Localização	ZC3	Inauguração	2002
	Transformação de uso	Sim	Anterior	Vazio	Atual	Comercial
	Tipo de apropriação	Novo	Porte	M	Pavimentos	1
Observações		Construção de estabelecimento em área pública a partir de um edital da prefeitura. Foto 1 Mauricio resgatando o passado out. 1969 Foto 2 da autora maio 2018.				
						
		Fonte: Foto 1 Mauricio resgatando o passado out. 1969 Fonte: Foto 2 da autora maio 2018				

2.1.2	Nome	Cabana do Celinho	Localização	ZR2C	Inauguração	2017
	Transformação de uso	Não	Anterior	Comercial	Atual	Comercial
	Tipo de apropriação	Adaptação	Porte	P	Pavimentos	1
Observações		Adaptação de loja para restaurante. Não houve alteração na volumetria nem modificação de fachada, apenas a adição de toldo, pintura e letreiro. Atualmente pode-se observar a apropriação da calçada com o uso de mesas e cadeiras.				



Fonte: Foto 1 Google Street View - jul. 2011



Fonte: Foto 2 da autora 2018

2.1.3	Nome	República	Localização	ZR2	Inauguração	2018
	Transformação de uso	Não	Anterior	Comercial	Atual	Comercial
	Tipo de apropriação	S/ Alteração	Porte	M	Pavimentos	1
Observações		Apropriação de um bar em local onde havia outro estabelecimento do mesmo setor. Sem alteração de volume, fachada ou revestimentos. Apenas letreiro.				



Fonte: Foto 1 Google Street View - jul. 2016



Fonte: Foto 2 da autora maio 2018

2.2.1	Nome	Espeto e Cia	Localização	ZR2C	Inauguração	1998
	Transformação de uso	Não	Anterior	Misto	Atual	Misto
	Tipo de apropriação	Reforma	Porte	M	Pavimentos	3
Observações		Inserção de bar em loja comercial reforma de fachada e adição do terceiro pavimento.				
						
Fonte: Foto acervo pessoal Carla Silva, década 1960		Fonte: Foto 2 da autora maio 2018				

Foi feito um diagnóstico por zoneamento para compreender as formas de inserção nas zonas, de acordo com o Anexo 7 da lei 6910/86, Legislação Urbana, Prefeitura de Juiz de Fora (2016). Esta análise foi traduzida em uma linha do tempo que permite a visualização dos estabelecimentos no bairro, de acordo com a localização, data de inauguração e tipo de uso do lote, se houve transformação de uso ou se permaneceu o mesmo uso anterior à instalação do empreendimento cadastrado.

Notou-se que houve um movimento maior a partir da década de 2000, acentuando-se após 2010. O zoneamento ZC3 apresentou poucas mudanças, enquanto o ZR2 corredor e ZR2 tiveram mais inserções de novos empreendimentos, transformando espaços residenciais em comércio, precisamente bares e restaurantes.

5. Discussão de resultados

5.1. O Comércio de Alimentação em três escalas

Após a pesquisa bibliográfica foi possível compreender a origem do comércio de alimentação e fazer uma análise comparativa da sua relação com as cidades. Foram listados os principais tipos, em ordem espaçotemporal, elencando as características socioespaciais e a funcionalidade. A pesquisa elucidou uma lógica subjacente nas três escalas analisadas: mundial, nacional e local, onde observou-se a repetição de tipologias de acordo com o desenvolvimento das cidades, localização e seu uso.

Nota-se a influência cultural nas características funcionais que mantêm uma forma de inserção urbana e social similar em todos os casos e a mesma orientação cronológica. As primeiras tipologias mais precárias conjugavam alojamento e alimentação. As classes mais abastadas não frequentavam os espaços de comércio até a Idade Moderna. A invenção do restaurante e dos espaços destinados ao consumo das bebidas coloniais foram decisivos para o novo hábito da sociedade. Cafés e restaurantes passaram a ser locais de reuniões de intelectuais e da elite. A partir da Idade Contemporânea, século XVIII, na Europa, houve a democratização na frequência dos espaços comerciais.

Os espaços de alimentação são fundamentais à sociabilidade dos cidadãos, definindo territórios. Muitas vezes são tidos como a extensão da casa, tendo o poder de modificar os locais onde se inserem, por meio da apropriação dos usuários, trazendo novo significado à espacialidade das cidades.

Especificamente no Brasil, foi observado que a chegada dos estabelecimentos que se denominavam Café, trouxe a comunhão dos ambientes do bar e do restaurante em um só espaço. Muitos se autodenominavam “Bar e Café”, o que mostra uma democratização do espaço, pois a princípio os bares eram ambientes restritos à classe operária e os cafés, destinados à elite.

A tipologia “Bar e Restaurante” ou “Restaurante e Bar” foi popularizada a partir do século XX. São espaços de encontros sociais, onde se pode comer e beber, com um cardápio variado, servido a qualquer hora do dia. Funcionando dia e noite, atendendo com diversidade, qualidade e asseio.

5.2. *Juiz de Fora e o desenvolvimento do comércio da alimentação*

Na cidade de Juiz de Fora observamos a mesma forma de desenvolvimento do comércio de alimentação constatado na pesquisa sobre a origem deste comércio no mundo e na capital do Império do Brasil. Estando ligada ao caminho novo, a cidade recebeu desde seu início vários viajantes e, com isso, foi ponto de alojamento e de reabastecimento das tropas, sendo conhecida como “Venda do Juiz de Fora” ou “Fazenda do Juiz de Fora”.

Confirmando o pensamento de Pitte (1996), que diz que os estabelecimentos do comércio de alimentação estão ligados às origens das cidades e do comércio geral, Esteves (1915) registra no Almanaque de Juiz de Fora o setor de comércio como um dos mais desenvolvidos de Minas Gerais, onde destaca os estabelecimentos relativos ao setor de alojamento e de alimentação. Observa-se a lógica de desenvolvimento do setor similar àquelas encontradas na escala mundial e nacional, ou seja, os estabelecimentos ligados à hospedagem, como hotéis e estalagens, são responsáveis também pela alimentação. Os bares e tabernas são espaços mal vistos pela sociedade, ligados a jogos, bebida e desordem. A elite encontra-se nos jantares privativos e posteriormente em cafés e confeitarias, seguindo o modelo da então Capital da República, Rio de Janeiro.

A maioria dos estabelecimentos, de acordo com os registros consultados, se encontrava no centro da cidade, próxima à Praça da Estação, se acumulando na Rua Halfeld, hoje calçada da cidade. Esta rua, de acordo com Neves (s/d apud BRAIDA, 2008), foi desde o seu início uma das principais da cidade, progredindo rápido e concentrando todas as novidades. Nota-se certa similaridade com as características da Rua do Ouvidor, abordadas por Beluzzo (2010), espaço de sociabilidade da elite intelectual e das famílias da sociedade, repleto de cafés e confeitarias, com mesas na calçada.

A partir de meados do século XX, a cidade começou a anunciar os restaurantes, e a tipologia “bar e restaurante” aparece de forma mais difundida. Notamos, a partir da década de 1970, mais registros de estabelecimentos em outros bairros fora do centro da cidade. Os bares perdem a conotação de lugar de desordem e passam a ser mencionados como espaços de difusão cultural, locais de sociabilidade de artistas, músicos e intelectuais.

5.3. Os bares e restaurantes do Alto dos Passos

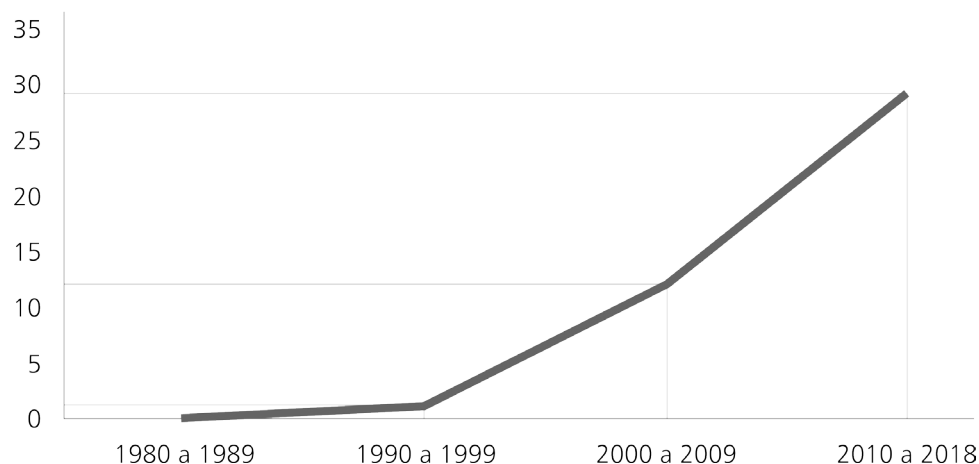
Na década de 1990, com a instalação de uma loja da rede *McDonald's* e do Alameda Shopping, o bairro Alto dos Passos começou um processo de inserção de vários estabelecimentos do setor de comércio de alimentação, atraindo cada vez mais empreendimentos. Junqueira (2006) e Amaral Junior (2007) identificam a instalação de várias tipologias de bares e restaurantes naquela região, apontando para a formação de uma centralidade comercial no bairro. Fazendo uma análise com o enfoque temporal na atualidade, observamos que foi depois da instalação do *McDonald's* e do Shopping Alameda o Alto dos Passos passou a assumir gradualmente o perfil de Centro Gastronômico.

Os estabelecimentos tiveram uma dinâmica maior ao final da década de 1990, sendo que, entre os anos 2000 e 2010, 20 novos empreendimentos foram inaugurados, dos quais 17 se instalaram em edifícios que anteriormente tinham uso residencial e, portanto, tiveram sua função alterada.

De 2013 a 2018, foi observado que a quantidade de bares e restaurantes aumentou: houve 29 pontos comerciais inaugurados no bairro, sendo 12 deles considerados novos pontos de comércio, ou seja, mudando o uso do edifício, de residencial para comercial. Dentro deste período, notou-se que os outros 17 dos comércios inaugurados são instalados em pontos que já funcionavam como comércio, sendo adaptados, em resposta ao movimento de transformação de usos, ou seja uma “arquitetura de transição” (VARGAS, 2001, p. 101). Observa-se a revitalização do espaço e sua consolidação como uma centralidade comercial não planejada, que tem no seu mix de varejo a maioria de estabelecimentos relacionados ao comércio de alimentação. Atualmente, a área é reconhecida na cidade e anunciada no site de Turismo da Prefeitura de Juiz de Fora como Centro Gastronômico do Alto dos Passos.

Gráfico 8. Gráfico de transformação de uso residencial para comercial e misto no Alto dos Passos

Transformação de uso de Residencial para Comercial ou Misto



Fonte: da autora

As ruas Dom Viçoso e Moraes e Castro foram as vias que tiveram maior quantidade de residências transformadas em bares e restaurantes. Dentre os 34 edifícios que passaram a ser de uso comercial, 24 estão inseridos em novas arquiteturas, pois as antigas residências foram demolidas para a inserção do comércio.

Este tipo de transformação demonstra um investimento maior e, portanto, a visão do empreendedor de que aquele local atende aos requisitos de um bom ponto comercial.

Ao direcionar o olhar para a questão espacial, percebe-se que, ao contrário da lógica prevista pelo zoneamento da prefeitura, os estabelecimentos registrados concentram-se nas áreas residenciais ZR2 e ZR2 corredor, formando uma centralidade setorial no interior do bairro, sendo, na sua maioria, comércios de pequeno e médio porte.

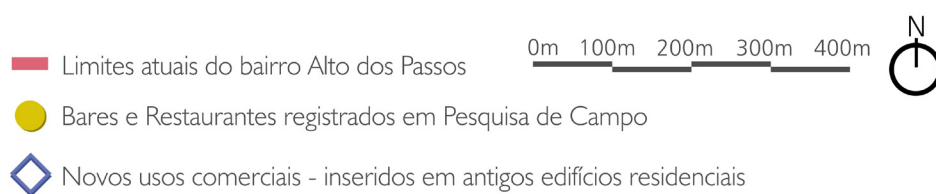
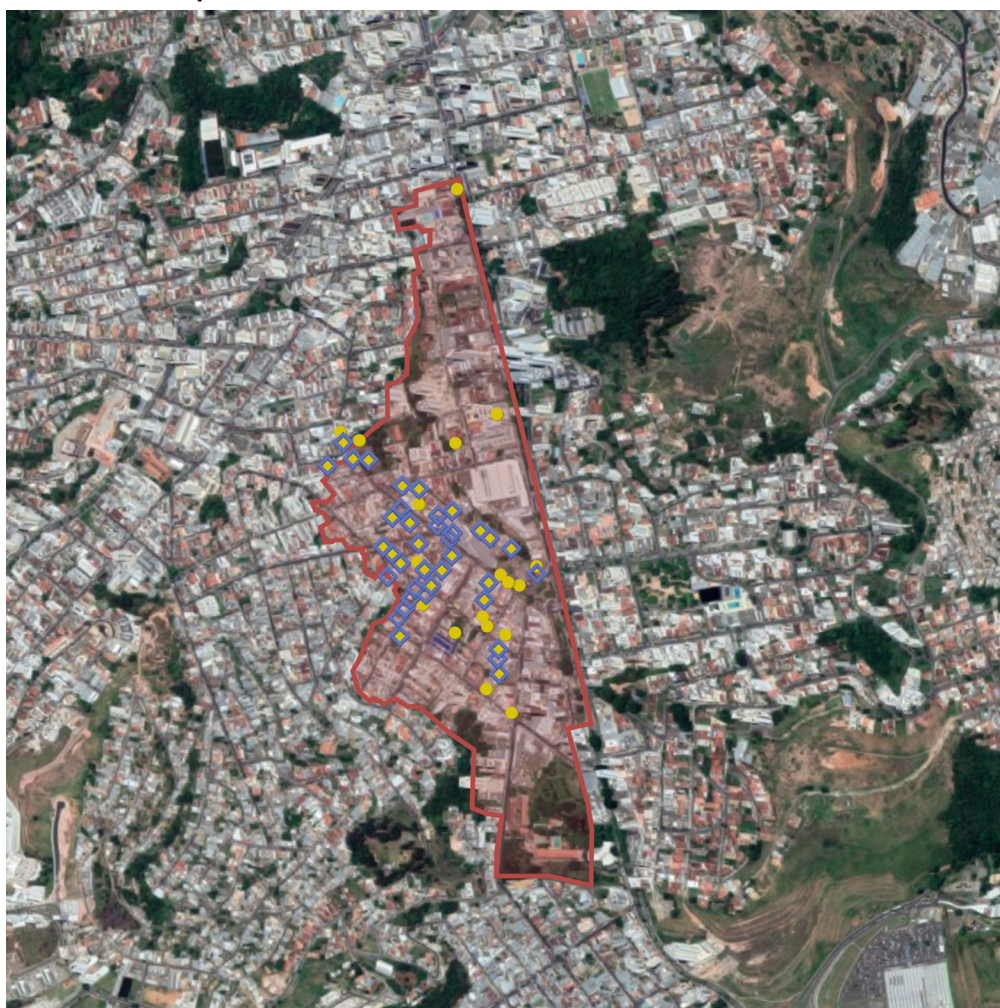
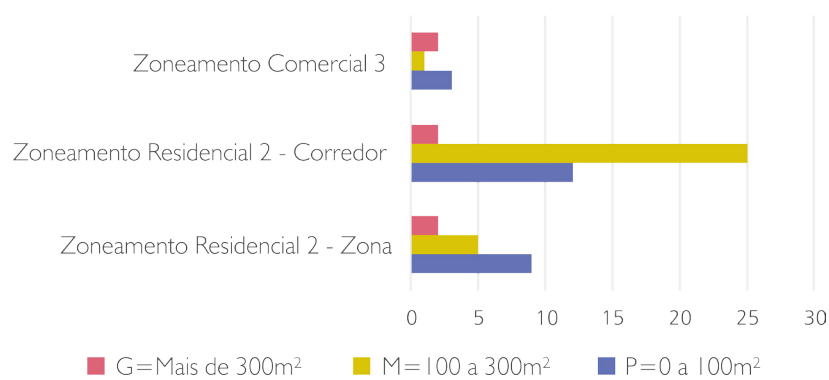
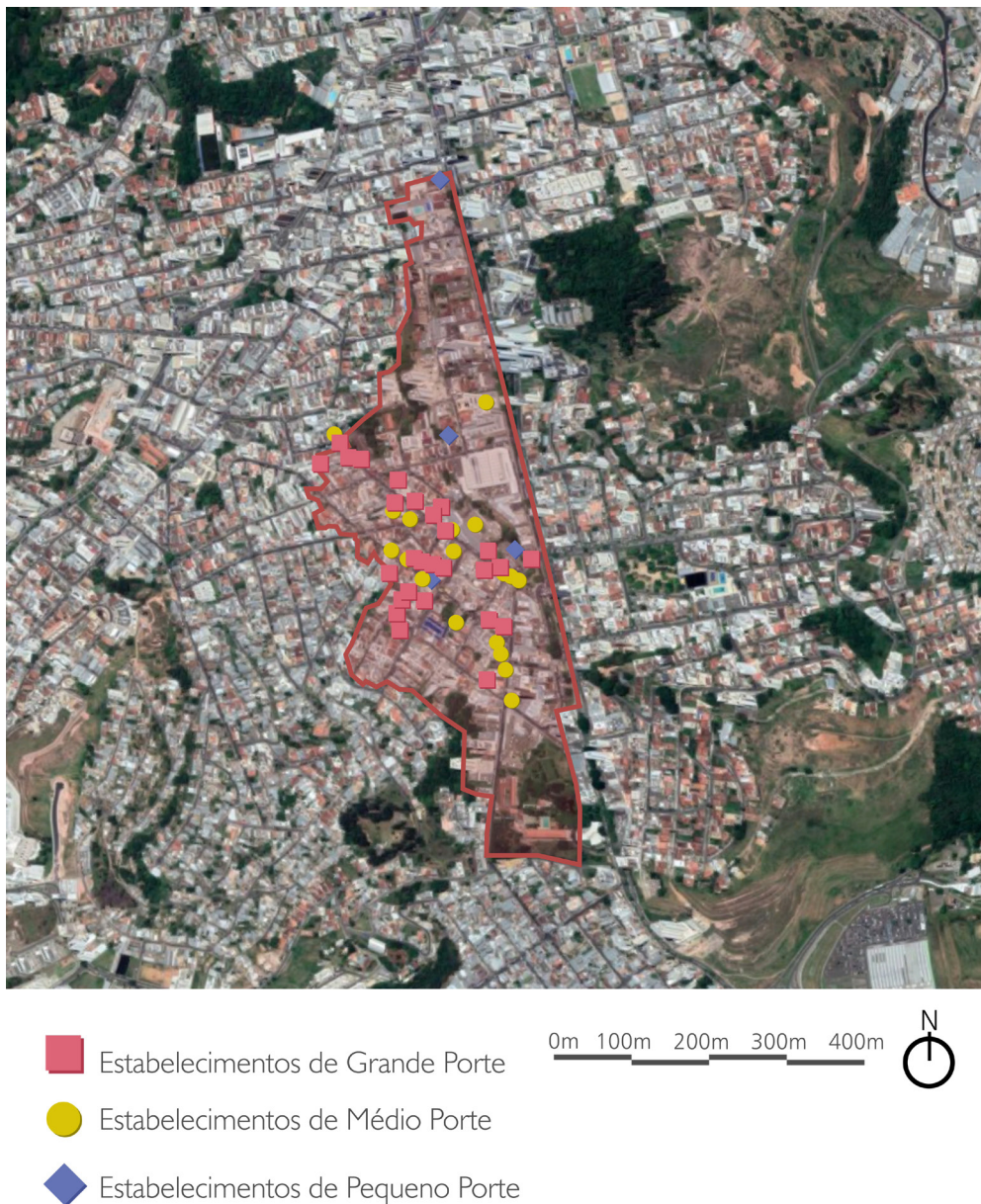
Mapa 9. Estabelecimentos com novos usos comerciais**Fonte: Google earth**

Gráfico 9. Quantidade e Porte por zona
 Quantidade e Porte dos Estabelecimentos por Zona

**Fonte: da autora**

Mapa 10. Localização dos estabelecimentos de acordo com porte

Fonte: Mapa Google Earth com arquivo KML – dados da pesquisa de campo Modificado pela autora

Quanto à morfologia dos edifícios que passaram pela transformação de uso, observou-se que as construções novas tendem a verticalizar a área, trazendo objetos arquitetônicos que dialogam com a contemporaneidade.

No zoneamento ZR2 corredor, observa-se o adensamento dos bares e restaurantes, criando uma centralidade denominada pelos frequentadores do bairro como o Centro Gastronômico do Alto dos Passos. As mesas na calçada são como a extensão dos empreendimentos, locais de socialização entre o público e o privado,

transformando o espaço, redefinindo fronteiras, criando um corredor único, como uma grande praça de alimentação. Os novos projetos criam uma espacialidade mais sofisticada, com fachadas contemporâneas e propostas atuais, e o bairro passa ser um espaço de consumo. Um espaço produzido pela vivência dos usuários (LEFEBVRE, 1984), que responde ao tempo e a um espaço social. Um organismo vivo.

Figura 4. Exemplo de transformação de uso



Fonte: foto1 Google streetview 2016 Fotos 2 e 3 da autora

Foi registrada na pesquisa de campo a dinâmica de um edifício residencial unifamiliar que, após algum tempo disponível para aluguel, foi demolido e manteve o lote vazio para alugar. Na propaganda da imobiliária há um fator “facilitador” para o inquilino, uma oferta de adequação do espaço ao futuro negócio. Interessante observar que o negócio exemplificado é a maquete digital de um restaurante.

Apesar das singularidades pertinentes a cada caso, acredita-se que há uma tendência ao comportamento coletivo, o que confere a vocação do bairro para este tipo de comércio. Para Baulman (2008), não se sabe quem é a mercadoria e quem é o consumidor, pois neste momento o próprio cliente é objeto de consumo.

6. Considerações Finais

Ao final da pesquisa chegou-se à conclusão de que o objeto de estudo, o local do comércio de alimentação, tem muito a revelar sobre as cidades. O ato de comer e beber faz parte de uma gama de conjunções que extrapolam as necessidades básicas. Todos os elementos envolvidos na questão da alimentação em comunidade dizem muito sobre uma sociedade, uma cultura, sobre costumes, religião, enfim, tudo o que faz parte da formação do ser social.

Na revisão bibliográfica, resgatando o objeto foco da pesquisa desde a sua origem, observou-se que, na história das cidades o espaço do comércio de alimentação sempre ocupou lugar de destaque, inserindo-se em pontos nobres, modificando e dando novas qualidades ao lugar. Servindo como ponto de encontro de classes diversas, os estabelecimentos mudavam de nomenclatura e diversificavam a forma de atendimento, de acordo com o nível de exigência, mas foram, e serão sempre, o espaço da troca. Um lugar onde se abastece as energias físicas e ainda se põe a conversa em dia; espaço de se contar e de ouvir segredos, de celebrar, de ver a vida passar. Nas três escalas estudadas, observou-se a conexão dos pontos nodais e do comércio com o comércio de alimentação, sendo este um dos fatores responsáveis pela vitalidade do lugar e pela sociabilidade de seus usuários.

A princípio, o espaço do comércio de alimentação surgiu junto com os mercados, feiras e aglomerações comerciais com a finalidade de abastecimento: “Mas estes vão ao mesmo tempo compor e gerar fluxos para manter a dinâmica do mercado” (VARGAS, 2001, p. 156). No decorrer da história, observa-se que o ato de comer “entra para a categoria de lazer e entretenimento, assim como também passa a ser um indicador de *status* de classe social” (HECK, 2004, p. 102). Ainda de acordo com Heck, na atualidade, duas das três refeições diárias são feitas fora de casa pelas sociedades mais desenvolvidas. Nesse sentido, os espaços destinados ao comércio da alimentação vêm ganhando maior importância na formação da imagem das cidades.

A partir da pesquisa sobre a inserção de Bares e Restaurantes no Alto dos Passos, entendeu-se que este formato pode ser repetido em outras localidades, pois notou-se que a formação dessa centralidade se deu de forma não planejada, transformando o espaço gradualmente. O Centro Gastronômico não planejado trouxe fluxos inesperados de veículos e pedestres, principalmente no início do movimento, entre

os anos 1999 e 2007, quando o uso noturno dos bares e restaurantes desrespeitava o Código de Posturas, acarretando em uma série de conflitos entre os empresários e os moradores do bairro (AMARAL JUNIOR, 2008). Esses conflitos parecem ser uma constante em várias cidades brasileiras, e estas novas centralidades são absorvidas pelo coletivo, se tornando referência de espaço de consumo.

A revisão bibliográfica trouxe trabalhos como o de Saes (2014) - que discute as formas de apropriação da Vila Madalena em São Paulo; de Ipiranga (2009) – que aborda as interações socioespaciais a partir da inserção dos bares em Fortaleza; e de Rolim (2011), que retrata a imagem dos bares e restaurantes de Curitiba como um fator de identidade local. Estes exemplos, assim como a pesquisa aqui dissertada, abrem o espaço para a reflexão sobre o lugar deste comércio na cidade e da sua formação identitária: “Procurando explicar a lógica que se esconde por trás da organização de cada um desses espaços, com a finalidade de, analisando o passado, entender o presente, para controlar o futuro” (VARGAS, 2001, p. 97).

Apesar de, quantitativamente, ter sido comprovado que o bairro Alto dos Passos é uma área majoritariamente residencial, de acordo com o cadastro do CNEFE, percebe-se que a transformação do uso dos lotes vem ocorrendo de forma gradativa e definitiva, já que casas estão sendo demolidas e muitos dos estabelecimentos estão sendo construídos para o uso comercial e especificamente para o uso de espaços de alimentação. A imagem do lugar também é criada pelos habitantes e usuários dos estabelecimentos, de acordo com Carlos:

São os lugares que o homem habita dentro da cidade que dizem respeito a seu cotidiano e a seu modo de vida onde se locomove, trabalha,,passeia, flana, isto é pelas formas através das quais o homem se apropria e que vão ganhando o significado dado pelo uso. (CARLOS, 2007, p. 18)

Entende-se que fatores comportamentais são definitivos para a afirmação e manutenção da imagem do lugar. Assim, Braida (2008, p. 110) afirma que:

a manutenção da imagem do centro de Juiz de Fora como um grande “shopping a céu” aberto” conformado por galerias comerciais e calçadas, ou seja, pelas passagens em rede, sobretudo por aquelas que se conectam ao Calçadão da Rua Halfeld, é alimentada pelo poder local, compartilhada pelos lojistas e aceita pelos juiz-foranos de uma forma geral.

Percebe-se que a identidade de Centro Gastronômico do Alto dos Passos também vem sendo construída pelo poder local, pelos empresários que investem no bairro e pelos moradores da cidade. A apropriação das calçadas pelas mesas dos bares e seus clientes confere ao bairro a característica de praça, onde as fronteiras se tornam porosas e os estabelecimentos se misturam uns com os outros e com o espaço público. A qualidade do espaço gerado vem dando suporte à centralidade comercial. No que se diz respeito à qualidade, resgatamos Vargas (2001, p. 290), que indica ser “a diferenciação da oferta, que busca novos caminhos na mudança de valores do consumidor”. Vê-se no local esta busca contínua por mudanças e adaptações, seja na escala urbana ou na escala dos edifícios, característica marcante das centralidades comerciais.

A vitalidade que esta nova centralidade comercial revela pode ser interessante para os empresários e para os usuários, mas não necessariamente para os moradores, pois com o aumento do fluxo de pedestres e veículos, a tranquilidade do bairro residencial vê-se ameaçada. Parafraseando Vargas (2001), vê-se o comércio dominando o espaço, criando problemas e soluções.

A pesquisa se deparou com alguns limites iniciais, sendo a denominação dos estabelecimentos o primeiro deles. O objeto de pesquisa foi definido a partir de um estudo aprofundado sobre as tipologias, mas não há um padrão nas denominações, pois o mesmo estabelecimento se anuncia como lanchonete, bar e restaurante; outros como pizzaria e bar. No Portal do Turismo, do site da prefeitura de Juiz de Fora, um mesmo ponto comercial pode constar em várias categorias, como bares, botecos, cervejarias, churrascaria ou restaurante, o que dificulta a categorização pelo tipo. Dessa forma, a categorização passou a ser de acordo com o que foi visto na visita de campo, corroborada pela lista do SHBRS-JF, a qual forneceu o CNAE de seus associados.

O outro fator limitador foram as bases de dados, pois o sistema da Secretaria de Atividades Urbanas de Juiz de Fora não conta com cadastro organizado por setores. Já o cadastro do IBGE, o CNEFE, possui foco no endereço, não na atividade econômica. Dessa forma, a variável de identificação do estabelecimento conta com informações imprecisas, fazendo com que seja difícil distinguir o tipo, pois são usadas nomenclaturas diversas para estabelecimentos similares. Além dos pontos levantados pelos limites da informação construída por este cadastro, há que se considerar que o último cadastro data do ano de 2010 e, sendo o comércio uma atividade dinâmica, houve muitas mudanças

desde a data da última coleta. Sobre o banco de dados do SHBRS-JF, observou-se que, apesar de ter as informações completas quanto aos estabelecimentos cadastrados, não abrange a totalidade dos Bares e Restaurantes, uma vez que a filiação àquela instituição não é uma obrigatoriedade. Sendo assim, a pesquisa exploratória foi a forma mais contundente de se fazer a verificação do objeto em pesquisa.

6.1. Alcances e projeções

Sobre a pesquisa exploratória, concluiu-se que este procedimento metodológico fez com que se aprofundasse a relação do pesquisador com a cidade e a localidade, podendo-se observar os aspectos dinâmicos que compõem o objeto. As categorias de análises possibilitam uma série de desdobramentos para pesquisas futuras. A criação do banco de dados no Sistema de Informação Geográfica (SIG) permitirá que esses dados sejam utilizados por pesquisadores, empresas e secretarias de planejamento, dentre outros. Pode auxiliar no desenvolvimento de futuras políticas de manutenção, desenvolvimento urbano e socioeconômico. Os arquivos KML poderão ser facilmente acessados pelo Google Earth ou no programa ArcGis, o que possibilita uma série de análise de acordo com os interesse do pesquisador. Foram criados arquivos relativos ao banco de dados do SHBRS- JF que engloba toda a cidade de Juiz de Fora; outro relativo aos espaços de alimentação, conforme foram descritos no cadastro do CNEFE; e um terceiro arquivo com os Bares e Restaurantes do Altos dos Passos, com as informações observadas na pesquisa exploratória.

A escolha de um único bairro para o estudo de caso foi uma questão determinada nas premissas do projeto. Apesar de entendermos que este recorte é um fator limitador, acreditamos que a metodologia aplicada permitirá a compreensão do processo de pesquisa e apontará para novas possibilidades em casos similares ou contrastantes, ampliando o horizonte de investigações para outras cidades do Brasil e do mundo. O percurso metodológico permitiu em primeiro lugar, pela investigação da origem do comércio de alimentação, compreender a função social e o desenvolvimento dos estabelecimentos através do tempo. Na sequência, ao desvendar a relação da cidade com o comércio e o comércio de alimentação, trouxe à luz o papel histórico desse setor para a cidade de Juiz de Fora. Por fim, ao criar as categorias de análise, permitiu compreender uma lógica de inserção dos bares e restaurantes neste bairro, que pode

se repetir ou não em outras localidades.

Graças ao estudo foi possível perceber que as transformações do espaço pela inserção do setor do comércio é um fator recorrente nas cidades. Também verificamos que é impossível apartar a história do comércio de alimentação da história das cidades, o que imprime ainda maior relevância ao estudo.

Ao final, conclui-se que os objetivos do trabalho foram atingidos, ao se abordar as formas de inserção do comércio de alimentação no Alto dos Passos, podendo categorizá-las a partir do entendimento da origem das tipologias do setor, com base na história do comércio de alimentação, correlacionando o conhecimento adquirido graças à pesquisa bibliográfica com o trabalho em campo. Ainda que, em uma análise quantitativa, tenha-se chegado à conclusão de que o bairro Alto dos Passos tem em sua maioria endereços residenciais, entende-se que é legítimo afirmar que o bairro tem a qualidade de Centro Gastronômico, considerando que o território urbano, mais do que um componente físico, é “fruto das representações dos indivíduos, alicerçada (...) no simbolismo dos empreendimentos comerciais, desenhados e geridos enquanto lugares de experiências” (SALGUEIRO; CACHINHO 2009, p. 11). Acredita-se que a hipótese foi ratificada pois, analisando as categorias espaçotemporais, morfológicas e funcionais, encontrou-se uma lógica de inserção muito próxima daquela estimada, segundo a qual não há uma única maneira, mas várias, que se dão de forma não planejada, dinâmica, inconstante e interativa. A arquitetura de transição é revelada pela espontaneidade com que o Centro Gastronômico foi gerado, transformando os usos urbanos dos edifícios, e trazendo novos valores para o local. Ainda que equipamentos pioneiros, como o Shopping Alameda e o *McDonald's*, tenham um papel determinante no início da formação da centralidade comercial, acredita-se que a projeção do Alto dos Passos hoje, ressignificado como Centro Gastronômico, construiu uma imagem que ultrapassa a zona de influência inicial daqueles empreendimentos.

Espera-se que as reflexões aqui expostas venham aguçar o interesse para futuras pesquisas e possam contribuir para a percepção da relevância do espaço do comércio da alimentação como um lugar repleto de significados, produto legítimo do tempo e da sociedade e, paralelamente, um poderoso agente transformador do espaço urbano.

Referências

- ACADEMIA BRASILEIRA DE LETRAS. Painelha em almoço do Hotel Rio Branco. **Academia Brasileira**, 2017. Disponível em: <<http://www.academia.org.br/galeria/fundacao/panelinha-em-almoco-no-hotel-rio-branco>> Acesso em 10 jul. 2017.
- ACESSA. Confeitaria Fluminense 192. **Acessa.com**, 2000. Disponível em: <<http://www.acesa.com/arquivo/jf150anos/1205/>>. Acesso em 18 dez. 2017
- ÁGORA,. Objetivo. **PROAC**, s/d. Disponível em: <<http://www.ufff.br/ambienteconstruido/cursos/grupos-de-pesquisa/agora/>>. Acesso em: 10 jun. 2016
- AKEL, G. M; GÂNDARA, J. M. G; BREA, J. A. F. Métricas da Qualidade da Experiência do Consumidor de Bares e Restaurantes: Uma Revisão Comparada. **Rosa dos Ventos**, v. 4, p. 416-439, jul./set. 2012. Disponível em: <<http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/viewFile/1699/1122>> Acesso em: 21 mai. 2016
- ALAMEDA.O Shopping. **ALAMEDA**, s/d. Disponível em: <<http://www.alamedajf.com.br/>>. Acesso em: 21 de mai. 2016.
- ALGRANTI, L. M. Tabernas e Botequins: Cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821). **Acervo**, v. 24, n. 2, p. 25-42, jul./dez. 2012. Disponível em: <<https://goo.gl/TJK7SD>>. Acesso em: 14 de jun. 2017.
- AMARAL JUNIOR, A. L. **A forma urbana da centralidade: o caso do bairro Alto dos Passos em Juiz de Fora**. 2007. 138 f. Dissertação (Mestrado em Urbanismo) - PROURB - Programa de Pós-Graduação em Urbanismo, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.
- AMARAL, S. F.; COSTA, M. L. P. M. A centralidade urbana e regional de Juiz de Fora, MG. In: **XIV ENTAC - ENCONTRO NACIONAL DE TECNOLOGIA DO AMBIENTE CONSTRUÍDO**, 14., 2012 - Juiz de Fora. Anais eletrônicos, Juiz de Fora: UFJF, 2012. Disponível em: <<http://www.infohab.org.br/entac2014/2012/docs/0932.pdf>>. Acesso em: 15 abr. 2017.
- AMORIM, F. Um pouco da história nas casas de café. **Diário Regional**. Juiz de Fora. 22 jun. 1998.
- MAURÍCIO RESGATANDO O PASSADO. Bares, restaurantes, lanchonetes e churrascarias 149 fotos, 2018. **Maurício resgatando o passado**. Disponível em: <<http://mauricioresgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html>>. Acesso em: 06 mar. 2018.
- BAUMAN, Z. **Vida para consumo: A transformação das pessoas em mercadoria**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.
- BELLUZZO, R. **Machado de Assis: relíquias culinárias**. São Paulo: Unesp, 2010.
- BERRY, J. Pompeii Art and Architecture Gallery. **BBC**, 2011. Disponível em: <http://www.bbc.co.uk/history/ancient/romans/pompeii_art_gallery_03.shtml>. Acesso em: 03 jul. 2017.
- BLOWER, A. P. Do Café Lamas à Confeitaria Colombo, do século XIX, as delícias do Rio Antigo. **Globo**, 2015. Disponível em: <<https://goo.gl/VDdCHw>>. Acesso em: 01 jun. 2017.
- BRAIDA, F. **Passagens em rede: a dinâmica das galerias comerciais e dos calçadões nos centros de Juiz de Fora e de Buenos Aires**. 2008. 206 f. Dissertação (Mestrado em Urbanismo) – PROURB – Programa de Pós-Graduação em Urbanismo – Universidade Federal do Rio de

Janeiro, Rio de Janeiro.

BRILLAT-SAVARIN, J. **A fisiologia do gosto**. Trad. Enrique Renteria. Rio de Janeiro: Salamandra, 2004.

BRUIT, H. H.; KAREH, A. C. E. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil. **Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 76-96, 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2213/1352>>. Acesso em: 30 mai. 2017.

CAETANEO, L. Hotel da Itália. **Jornal Pharol**. Juiz de Fora, 1877, classificados.

CARLOS, A. F. **O lugar no/do mundo**. São Paulo, FFLCH, 2007.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARRACEDO, L. R. B. **O cenário e o valor percebido do restaurante**: Um estudo da experiência Ráscal. 2008. 84 f. Dissertação (Mestrado em Administração de Empresas). Escola de Administração de Empresas de São Paulo da Fundação Getúlio Vargas, São Paulo. Disponível em: <<https://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/5506/174785.pdf>>. Acesso em: 09 jan. 2016.

CARVALHO, D. A. **Das casas de pasto aos restaurantes**: os sabores da velha Curitiba (1890-1940). 2005. 168 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Ciências Humanas, Letras e Arte - Universidade Federal do Paraná, Curitiba. Disponível em: <acervodigital.ufpr.br>. Acesso em: 25 nov. 2016.

CHAVES, T. S. Estudo de caso - a cidade de Juiz de Fora MG - sua centralidade e problemas sócio-econômicos. **Revista de Geografia, Meio Ambiente e Ensino**, v. 2, n. 1, p. 155-170, 2012. Disponível em: <http://www.fecilcam.br/revista/index.php/geomae/article/viewFile/150/pdf_33>. Acesso em: 24 fev. 2017.

CHRISTO, M. C. V. Algumas observações sobre a pintura em áreas cafeeiras: Juiz de Fora (MG), 1850-1930. **Locus-Revista de História**, Juiz de Fora, v. 1, n. 1, p. 64-80, 1995. Disponível em: <<https://locus.ufff.emnuvens.com.br/locus/article/view/2219>>. Acesso em: 12 jun. 2016.

COLCHETE FILHO, A.; BRAIDA, F.; CARDOSO, C. F. Cidade e comércio: relações em Juiz de Fora, Minas Gerais. **Oculum Ensaios**, v. 11, n. 1, 2014. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/html/351732218010/>>. Acesso em: 10 dez. 2016.

COLLAÇO, J. H. L. Um olhar antropológico sobre o hábito de comer fora. **Campos-Revista de Antropologia**, v. 4, p. 171-194, 2003. Disponível em: <<http://revistas.ufpr.br/campos/article/viewFile/1615/1359>>. Acesso em 12 abr. 2017.

CORRÊA, R. L. **O espaço urbano**. São Paulo: Ática, 1989.

DESPORTES, F. Os ofícios da alimentação. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. p.422 – 436.

DIÁRIO MERCANTIL. **Diário Mercantil**. Juiz de Fora, 12 out. 1956.

ANÚNCIO. **Diário Mercantil**. Juiz de Fora, 18 out. 1956.

EDMUNDO, L. **O Rio de Janeiro do meu tempo**. Brasília: Senado Federal, Secretaria Especial de Editoração e Publicação, 2003. Disponível em: <<http://www2.senado.leg.br/bdsf/item/id/1071>>. Acesso em: 28 mai. 2017.

- ESTEVES, A. **Álbum do município de Juiz de Fora**. 3. ed. Juiz de Fora: Funalfa, 2008.
- FLANDRIN, J. Os tempos modernos In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. p.532-559.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da alimentação. São Paulo: Editora, 2001.
- GEHL, J. **Cidade para pessoas**. São Paulo: Perspectiva, 2013
- GENOVEZ, P. F. **Núcleo histórico da Avenida Barão do Rio Branco** (Alto Dos Passos). Juiz de Fora: Clio Edições Eletrônicas, 1998.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- GUERRA, M.; VARGAS, H. C. Eficiência Urbana: interação entre comércio e o tempo do pedestre. In: **V CINCCI - COLÓQUIO INTERNACIONAL SOBRE COMÉRCIO E CIDADE**, 5., 2016, São Paulo. Disponível em: <<http://www.labcom.fau.usp.br/wp-content/uploads/2016/04/020-manuela.pdf>>. Acesso em: 20 mar. 2016
- HECK, M. C. Comer como atividade de lazer. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 136-146, jun. 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2212/1251>>. Acesso em: 03 jun. 2017.
- IBGE. **CNAE - IBGE**. [S.l: s.n.], 2015a. Disponível em: <<https://cnae.ibge.gov.br/pesquisa.asp>>. Acesso em: 9 nov. 2015.
- _____. Minas Gerais - Juiz de Fora. **Cidades**. [S.l: s.n.], 2014. Disponível em: <<http://cod.ibge.gov.br/7PF>>. Acesso em: 13 mai. 2017
- _____. **Pesquisa anual de comércio 2013**. Rio de Janeiro: IBGE, 2015b. 25 v. Acesso em: 13 mai. 2017
- IPIRANGA, A. S. R. A cultura da cidade e os seus espaços intermediários: os bares e os restaurantes. **Revista de Administração Mackenzie**, v. 11, n. 1, 2009. Disponível em: <<https://goo.gl/rdX4D5>>. Acesso em: 12 dez. 2016.
- JACOBS, J. **Morte e vida de grandes cidades**. 1ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 2009.
- JOANNÈS, F. A função social do banquete. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. p.54- 67.
- JORNAL DO COMÉRCIO. Anúncio. **Jornal do Commercio**, Juiz de Fora, 07 mai. 1916.
- _____. Anúncio. **Jornal do Commercio**, Juiz de Fora, 10 dez. 1917.
- _____. Anúncio. **Jornal do Commercio**, Juiz de Fora, 14 mai. 1911.
- _____. Anúncio. **Jornal do Commercio**, Juiz de Fora, 15 dez. 1897.
- _____. Anúncio. **Jornal do Commercio**, Juiz de Fora, 15 mai. 1901.
- _____. Anúncio. **Jornal do Commercio**, Juiz de Fora, 15 mai. 1906.
- _____. Anúncio. **Jornal do Commercio**, Juiz de Fora, 16 mai. 1911.
- _____. Anúncio. **Jornal do Commercio**, Juiz de Fora, 22 dez. 1896.
- _____. Anúncio. **Jornal do Commercio**, Juiz de Fora, 23 dez. 1896.
- _____. Anúncio. **Jornal do Commercio**, Juiz de Fora, 31 jan. 1909.
- _____. Anúncio. **Jornal do Commercio**, Juiz de Fora, 31 mai. 1902.

JUIZ DE FORA. **Lei nº 6.910, de 31 de maio de 1986**. Dispõe sobre o ordenamento do uso e ocupação do solo no município de Juiz de Fora. Juiz de Fora, MG, 31. Maio 1986. Disponível em: <http://www.jflegis.pjf.mg.gov.br/c_norma.php?chave=0000019210>. Acesso em: 14 abr 2017.

_____. Prefeitura de Juiz de Fora. **Plano Diretor do desenvolvimento Urbano de Juiz de Fora 2000**. Juiz de Fora, 2000. Disponível em: <<http://www.planodiretorparticipativo.pjf.mr.gov.br/pddu/oplano.htm>>. Acesso em: 03 mai. 2016.

JUNQUEIRA, P. T. **De cidade à centralidade**: a formação dos centros e o processo de descentralização nas cidades de médio porte. Estudo de caso: Juiz de Fora. Rio de Janeiro, 2006. 106 f. Dissertação (Mestrado em Urbanismo). PROURB - Programa de Pós-graduação em Urbanismo – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

KISLINGER, E. Os cristãos do Oriente: regras e realidades alimentares no mundo bizantino. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. p.318 -336.

LEFEBVRE, H. **The Production of Space**. Oxford: Blackwell, 1991.

LEMP, A. H. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. p.611- 67.

LESSA, J. **Juiz de Fora e seus pioneiros**: do caminho novo à proclamação da República. Juiz de Fora: UFJF/FUNALFA, 1985.

LYNCH, K. **A imagem da cidade**. 3. ed. São Paulo: Martins fontes, 1997.

MAGNANI, J. G. C. A rua e a evolução da sociabilidade. **Cadernos de História de São Paulo**, v. 2, p. 45-54, 1993. Disponível em: <<https://goo.gl/NBwiXn>>. Acesso em: 12 fev. 2016.

MALERBA, J.; HEYNEMANN, C. B.; RAINHO, M. C. T. **Festas chilenas**: sociabilidade e política no Rio de Janeiro no Ocaso do Império Históricas e Jornalísticas. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2014. Disponível em: <<https://goo.gl/hu3Pt9>>. Acesso em: 10 jun. 2017.

NEVES, J.A.P.; DELGADO, I. J. G.; OLIVEIRA, M. R. Juiz de Fora: História texto e imagem. Juiz de Fora: Funalfa Edições, 2004.

NEVES M. (Org.). Rua Halfed: Suplemento comemorativo do 146º aniversário de Juiz de Fora. **Tribuna de Minas**. Juiz de Fora, p. 8, mai. 1998.

RIGUER M. **Tribuna da Tarde**: Galeria. Juiz de Fora, p.7, 15 mai. 1987.

MENEZES, U. T. B.; CARNEIRO, H. História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista História e Cultura Material**, São Paulo, v. 5, n. 5, p. 9-91, 1997.

MONTANARI, M. Sistemas Alimentares e modelos de civilização. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. p.108- 120.

MUMFORD, L. **A cidade na história**: suas origens, transformações e perspectivas. 4. ed. (2. tiragem). São Paulo: Martins Fontes, 2004

O LINCE. Mais um empreendimento do ilustre hoteleiro José Estevez y Estevez. **O Lince**. Juiz de Fora, fev/mar. 1965.

_____. Anúncio. **O Lince**. Juiz de Fora, dez. 1965.

_____. Onde comer bem em Juiz de Fora: os melhores restaurantes e churrascarias.

O Lince. Juiz de Fora, p. 13. ago. 1964.

_____. Onde comer bem em Juiz de Fora: os melhores restaurantes e churrascarias. **O Lince**. Juiz de Fora, fev./março. 1965.

OLENDER, M. A contribuição da imigração italiana na consolidação

da paisagem urbana de Juiz de Fora. In: Anais do 3º **Colóquio Ibero Americano- Paisagem cultural, Patrimônio e Projeto**. Belo Horizonte, 2014.

OLIVEIRA, P. **História de Juiz de Fora**. Juiz de Fora: Gráfica

Comércio e Indústria Ltda., 1966.

ORTIGOZA, S. A. G. Alimentação e saúde: as novas relações espaço-tempo e suas implicações nos hábitos de consumo de alimentos. **Raega - O Espaço Geográfico em Análise**, v. 15, 2008

PHAROL. Hotel da Gratidão. **Jornal Pharol**, Juiz de Fora, out. 1876, p. 12, Classificados.

_____. .Anúncios. **Jornal Pharol**, Juiz de Fora, jul. 1877, p. 15

_____. Aviso ao público: Hotel da Boa Vista. **Jornal Pharol**, Juiz de Fora, mai. 1877, p.13, Classificados

_____. Hotel das Princezas: e café mineiro. **Jornal Pharol**, Juiz de Fora, 1877. Classificados

_____. Hotel de S. Rita. **Jornal Pharol**, Juiz de Fora, jun. 1887, p. 17, Classificados

_____. Hotel dos Príncipes. **Jornal Pharol**, Juiz de Fora, abr. 1877, p.19. Classificados

_____. João Gomes: Hotel da Boa Vista. **Jornal Pharol**, Juiz de Fora, p.15, abr. 1877. Classificados

PEYER, H. C. Os primórdios da hotelaria na Europa. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. p.437 – 446.

PITTE, J. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. p.751-761.

PORTO-SALES, A. L. et al. Pesquisa em geografia urbana: desafios e possibilidades de análise espacial com o uso do cadastro nacional de endereços para fins estatísticos (CNEFE). **Caderno Prudentino de Geografia**, v. 2, n. 36, p. 81-103, 2014.

PRODANOV, C.; FREITAS, E. C. D. **Metodologia do trabalho científico [recurso eletrônico]: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. Disponível em: <www.feevale.br/editora>. Acesso em: 15 ago. 2017.

RIBEIRO, C. S. G. **Tudo pronto: o comer fora e o prazer reinventado**. 2012. 260f. Tese (Doutorado em História) - Programa de pós-graduação em História da UFPR. Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

Disponível em: <<https://goo.gl/WuEwNm>>. Acesso em: 24 abr. 2017.

ROLIM, M. C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade** - bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60. 1997. 257 f. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, Curitiba. Disponível em: <<http://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/27165>>. Acesso em: 26 mai. 2017.

ROMANO, L. **Edifícios de mercado gaúchos: uma arquitetura dos sentidos**. 2004. 119 f.

Dissertação (Mestrado em Arquitetura) – Programa de Pós-graduação em Arquitetura da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. Disponível em: <<https://goo.gl/dcTcrs>>. Acesso em: abr. 2017

SAES, F. G. C. **Quando a rua vira praia - mesas de ruas**: Apropriação do espaço público no bairro da Vila Madalena em São Paulo. 2014. Dissertação (Mestrado em Planejamento Urbano e Regional) Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/16/16139/tde-01072014-160117/pt-br.php>>. Acesso em: 20 out. 2017

SALGUEIRO, T.; CACHINHO, H. As relações cidade-comércio: dinâmicas de evolução e modelos interpretativos. **Cidade e comércio**: a rua comercial na perspectiva internacional. Rio de Janeiro: Armazém das Letras, p. 9-39, 2009. Disponível em: <<http://goo.gl/rgHZN>>. Acesso em: 12 dez. 2016.

SANTOS, M. **A natureza do espaço**. São Paulo: Hucitec, 1996

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005. Disponível em: <<http://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643>>. Acesso em: 24 abr. 2017.

SOUZA, C. Restaurante Belas Artes comemora seus 60 anos. **Diário Regional**, Juiz de Fora, 11 fev. 1999.

SOUZA, R. L. Cachaça, vinho, cerveja: da Colônia ao século XX. **Estudos Histórico**, v. 33, p. 56-75, jan/jun 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2211>>. Acesso em: 27 mai. 2017.

SPANG, R. **A Invenção do Restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

SPOSITO, M.E.B. Estruturação urbana e centralidade. **Anais do III Encontro de geógrafos da América Latina**, 1991. Disponível em: <<http://www.observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal3/Geografiasocioeconomica/Geografiaurbana/04.pdf>>. Acesso em: 20 de jul. 2018.

TRIBUNA DE MINAS. Miscelânea De Memórias 2015. **Tribuna de Minas**. Disponível em: <<https://tribunademinas.com.br/noticias/cultura/08-11-2015/juiz-de-fora-gps-afetivo-2.html>>. Acesso em: 05 mar. 2018.

TRIBUNA DE MINAS. Classificados. **Jornal Tribuna de Minas**, Juiz de Fora, 22 e 23 ago. 1998.

_____. Classificados. **Tribuna de Minas**. Juiz de Fora, 15 dez. 2010. p 7. anúncio.

_____. Para comemorar: onde brindar o novo ano. **Tribuna de Minas**. Juiz de Fora, 31 dez. 2010. Caderno 2, p. 3.

VARGAS, H. C. **Espaço terciário**: o lugar, a arquitetura e a imagem do comércio. São Paulo: Editora SENAC, 2001

_____. Comércio e serviços varejistas nos estudos urbanos e a complexidade na produção do conhecimento. In: ENCONTRO NACIONAL DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA EM PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO, São Paulo. **Anais do II Cincici**, São Paulo, mar. 2008

_____. Comércio e cidade: uma relação de origem. In: **Museu da pessoa**, 2012. Disponível em: <<http://www.museudapessoa.net/pt/memorias-do-comercio?/pt/colecoes-especiais/memorias-do-comercio>>. Acesso em: 17 fev. 2017.

VILLAÇA, F. **Espaço intra-urbano no Brasil**. Barueri: Studio Nobel, 1998.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. Porto Alegre: Bookman, 2001.

Apêndices

Apêndice 1. Tabela de Tipologias dos comércios de alimentos - Origem Global

TIPO	PERÍODO	LOCAL	BEBIDA	COMIDA	DESCRIÇÃO	FONTE
Estalagens	Antiguidade	Oriente e Ocidente	sim	sim	Espaços onde podia-se repor as energias. Realização de negócios, relações sociais e amizade. Serviços: refeição, bebidas e hospedagem.	Pitte 1996
Comida de rua	Antiguidade	Oriente e Ocidente	sim	sim	Mercados - Vendedores ambulantes, alimentos baratos, populares.	Pitte 1996
Tabernas	Sec. II a.C.	Mesopotâmia	sim	sim	Espaços de integração política e social Gerenciado por mulheres – taberneira Vigiado pelo governo Alimentação, bebidas, “companhia” e hospedagem.	Joannès 1996
Banquetes privados	Sec. II a.C.	Mesopotâmia	sim	sim	Salões dos palácios - festins privados, classe alta e nobreza, celebrações sociais e diplomáticas. Alimentação bebidas e entretenimentos artísticos.	Joannès 1996
Mercados centrais	Sec. II	Roma	sim	sim	Mercado Trajano, localizado no fórum, centro urbano. Grande construção em semicírculo, com lojas em galerias, setorizadas de acordo com as especialidades. Alimentos e bebidas para levar ou, consumir no local.	Romano 2004
Thermopolium	Sec. V a.C.	Óstia e Pompéia	sim	sim	Tipo de bar ou restaurante - recipientes em cerâmicos embutidos em um balcão, voltado para a rua. Salas decoradas no interior que, acredita-se, seriam salas de jantar.	Berry 2011
Taverna e hospedaria	Sec. V a.C.	Grécia e Roma	sim	sim	Situadas próximas aos portos, polis comerciais, cidade termiais. Edifícios compostos de cozinha e sala de jantar aberta para rua. Atendimento às classes populares	Peyer 1996
Hotéis	Sec. V a.C.	Roma	sim	não	Edifícios com quartos, camas, vestiários, privadas e, muitas vezes, estrebarias. Identificados na fachada com tabuleta e o nome do estabelecimento. Má reputação.	Peyer 1996
Bodegas	Sec. V a.C.	Grécia e Roma	sim	não	Lojas para o comércio de vinho, situada em pontos estratégicos com muito movimento.	Peyer 1996
Banquetes com Simpósio	Antiguidade e Sec. II	Grécia e Roma	sim	sim	Espaços privativos - Existiam salas especiais para os homens. Triclínio – formação com moveis reclináveis, comensais ficavam recostados durante todo o evento. Comida e bebida servidas em duas fases, separadamente. Segunda fase - simpósio: discussões dialéticas e morais, além de atrações musicais, dança e poesia.	Franco 2006

Taverna	Bizâncio	Sec. VI	sim	sim	Mercados, áreas movimentadas, músicos itinerantes e saltimbancos. Mesas nas calçadas. Serviço: comida e bebidas e jogos de tabuleiro.	Franco 2006
Eventos populares	Constantinopla	Império Romano	sim	sim	"Pão e Circo", festim gastronômico oferecido pelo Imperador para toda a cidade. Realizados nos equipamentos urbanos para este fim. Hipódromo	Franco 2006
Tabernas Venezianas	Sec. IX e X	Constantinopla	sim	não	Venda de vinho cretense mais barato do que o mercado. Serviço no balcão ou tonéis (atacado).	Kislinger 1996
Tabernas Bizantinas	Sec. XV	Constantinopla	sim	sim	Frequentadas diariamente pelas famílias no período da carestia da lenha (Império Otomano). Alimentação barata.	
Barracas	Sec. XIII	Europa	sim	sim	Feiras Locais ou internacionais, em praças de mercado, centralizadas. Profissionais da alimentação como peixeiros, açougueiros, padeiros e moleiros. Comércio itinerante (efêmero).	Desportes 1996
Tabernas medievais	Sec. X	Europa	sim	sim	Locais das aglomerações, passagens e entroncamentos dos lugares fortificados. Serviço: alimentação, bebidas e eventualmente hospedagens. Lojas térreas em edifícios residenciais, sala aberta para rua. Identificação na fachada por objetos icônicos: ramos verdes, coroas, aro de barril.	Desportes 1996
Cave ou adega	Sec. X	Europa	sim	não	Salas internas às tavernas, nível inferior ao nível da rua. Banco e mesas. Serviço: vinho do tonel.	Desportes 1996
Mosteiros	Alta idade média	Europa	sim	sim	Espaços fortificados. Serviço: hospedagem, refeições e bebidas. Monges eruditos, responsáveis pela divulgação da cultura gastronômica e enológica.	Franco 2006
Hospedaria e albergues	Idade média	Europa	sim	sim	Diferiam conforme as classes sociais. Sendo os mais simples, casas de madeira ou pedra, com um único cômodo para humanos e animais. Sendo os mais estruturados, os prédios erguidos para este fim: pátio interno, estrebaria e armazém no térreo. Quartos e salas ficavam no andar superior.	Peyer 1996
Casas de comércio	Sec. XIII	Europa	sim	sim	Situado no centro das cidades, específico para mercadores. Serviço: Abrigo, alimentação e negócios. Pagava-se comissão sobre os negócios realizados na cidade.	Peyer 1996
Hotéis públicos	Sec. XIII	Europa	sim	sim	"Prolongamento da rua". O proprietário se reportava ao poder público. Serviços: abrigo e alimentação aos viajantes e habitantes do lugar. Distribuidores de cerveja e vinho (altos impostos). Identificação nas portas por insígnias, retiradas quando atingiam a ocupação máxima.	Peyer 1996

Casas de hóspedes pagantes	Sec. XIII	Europa	sim	sim	O proprietário era soberano, respeito às regras da casa. Poderia negar abrigo caso não quisesse receber o hóspede. Refeições simples, porém, havia opção de refeições fartas e elaboradas, desde que, encomendadas com antecedência.	Peyer 1996
Tendas	Idade Média	Europa	sim	sim	Lojas com espaço reduzido, venda pela janela. Postigo de madeira que se volta para fora, formando uma espécie de balcão sobre a calçada e que, à noite, era fechado. Cada tenda servia uma espécie de alimento ou bebida.	Desportes 1996
Brauereien	Idade Média Até os dias atuais	Alemanha	sim	sim	Locais de venda e consumo de bebida alcoólica, pratos simples e baratos. Especialidades fornecidas por butiques de alimentação da vizinhança. Ambientes barulhentos, licenciosos e conturbados.	Pitte 1996
Weinstuben		Viena				
Bodegas		Espanholas				
Uzerias		Grécia				
Pubs		Ingleses				
Tascas		Portugal				
Tabernas		França				
Cafés	Sec. XVII	França	sim	sim	Lugares espaçosos e requintados. Serviço: café, chás, chocolate e alimentos leves. Localizavam-se em bairros nobres, andar térreo de edificações residenciais, janelas de vidro. Ponto de encontro de intelectuais e artistas.	Pitte 1996
Chocolateria	Sec. XVII	França	Sim	sim	A primeira loja do gênero era localizada nas proximidades do Palácio do Louvre. Lugar da aristocracia. Venda exclusiva, produtos caros.	Lemp 1996
Grille	Sec. XVIII	Paris	sim	sim	Lojas especializadas em vinho, frequência de boêmios, às janelas foram instaladas grades (do francês grille), para proteger os estoques.	Pitte 1996
CoffeeHouse	Sec. XVIII	Inglaterra	sim	sim	Localizadas no centro da cidade. Serviço: Bebidas coloniais: café, chá e chocolate. Espaço de encontros de intelectuais Chá passou a ser a preferência nacional.	Lemp. 1996
Traiteurse Estalagens	Sec. XVIII	França	sim	sim	Evolução das tabernas. Serviço: comida de melhor qualidade, atendimento popular, mesas coletivas. Opção de entrega a domicílio, quarto de hotel ou sala alugada para recepção.	Pitte 1996
Taverns	Sec. XVIII	Inglaterra	sim	sim	Casas muito bem decoradas e luxuosas, situadas em área nobre. Serviço: Iguarias escolhidas, regadas, ao final da refeição, com queijo, por frenchclaret, sherry ou port. Clientela: homens da alta burguesia e aristocracia, em particular os lords com assento no Parlamento	Pitte 1996

Banquetes Particulares	Sec. XVIII	França	sim	sim	Palácios e residências nobres. Serviços executados por criados especializados e cozinheiros altamente qualificados (muito valorizados). Restrito aos convidados do anfitrião.	Pitte, 1996
Butique Restaurant	Sec. XVIII	França	sim	sim	Nome de uma receita de sopa suculenta e fortificante. Em Paris um estabelecimento que servia a receita passou a usar a expressão <i>restauranteur</i> . O nome <i>restaurant</i> foi adotado em todo o país e, ao adquirirem fama, ultrapassaram os <i>traiteurs</i> .	Rolim 1997 Pitte 1996
Restaurant	Sec. XIX	França	sim	sim	Locais que se esmeravam na limpeza e luxo na decoração. Ofereciam tranquilidade e conforto Serviço: pratos requintados, vasto menu e bebidas finas. Distribuídos no centro e bairros da cidade Mesas individuais, ou reservadas para grupos fechados, cobertas com toalhas brancas.	Rolim 1997
Restaurantes	Sec. XX	Globalizado	sim	sim	Termo usado de forma generalizada para definir estabelecimentos que servem alimentação, com espaço para o cliente comer no local, podendo ser requintados ou simples.	Pitte 1997
Casas de Pasto	Sec. XIX	Portugal	sim	sim	Locais especializados no preparo e venda de refeições, sendo que, os primeiros estabelecimentos deste tipo estavam ligados à hotéis, para alimentação dos hóspedes e do público em geral.	Carvalho 2005
Armazéns de vinho	Sec. XIX	Portugal	sim	sim	Espaços destinados à sociabilidade e à comensalidade	Carvalho 2005

Apêndice 2. Tabela de Tipologias dos comércios de alimentos - Origem Nacional

TIPO	PERÍODO	LOCAL	BEBIDA	COMIDA	DESCRIÇÃO	FONTE
Armazéns de secos e molhados	1808	Rio de Janeiro	sim	sim	Lojas de abastecimento com artigos de todos os gêneros. Nacionais e importados. Alimentos e Bebidas.	Belluzzo 2010
Cozinha Real	1808	Paço Imperial Rio de Janeiro	sim	sim	Cozinheiros portugueses: Vicente Paulino e, o contramestre, José da Cruz Alvarenga - quatro refeições ao dia: jejum; o almoço às dez da manhã; o jantar às cinco da tarde; e a ceia, servida por volta das vinte horas.	Belluzzo 2010
Casa Real dos Bragança	1820	Quinta da Boa vista	sim	sim	Cozinheiro francês, François Pascal Boyer. Jantares sofisticados pela princesa Leopoldina (porém raros)	Belluzzo 2010
Cozinheiros Franceses (cozinhando para fora)	1849	Rua da Ajuda Rio de Janeiro	não	sim	Anúncios de profissionais da cozinha, fanceiros, oferecendo seus serviços , para entrega à domicílio. Remete aos <i>traiteurs</i> franceses do sec. XVIII	Bruit e Kareh 2004

Comida de Rua Escravos de ganho	1847	Praça de Mercado, ruas do centro Rio de Janeiro	sim	sim	Vendedores ambulantes com suas cestas ou com barracas improvisadas, os escravos de ganho vendiam desde angu com miúdos, passando por doces, quitandas e refrescos de fruta. A população de baixa renda eram os clientes deste comércio. A renda das vendas era levada para suas donas.	Belluzzo 2010
Botequins	1808	Ruas do centro Rio de Janeiro	sim	não	Prolongamentos das ruas, jogava-se, ouvia-se música e bebia-se algo forte, estimulante. Constantemente vigiados pela polícia, eram lugares frequentados pelas classes populares e, mal vistos pela sociedade	Algranti 2012
Tabernas	1808	Ruas do centro Rio de Janeiro	sim	sim	Muitas vezes colocadas em paralelo aos botequins, aparecem como local de comida barata, porém seu asseio é questionado. Muitas vezes tem jogos ao dispor dos clientes, como sinuca, por exemplo,	Algranti 2012
Pensão	1861	Rua da Prainha Rio de Janeiro	sim	sim	Lugares onde se oferece o serviço de refeição, aparecem como extensão da casa particular, instaladas em sobrados, muitas vezes gerenciados pela dona da casa	Bruit e Kareh 2004
Casas de Pasto	1789	Rio de Janeiro	sim	sim	as casa de pasto se mostram um negócio bastante lucrativo para a Polícia e, em plena expansão no sec. XIX. ofereciam bebidas para venda ou consumo imediato. Conhecidas como "restaurantes portugueses"	Algranti 2012
	1851	Rio de Janeiro	sim	sim	preocupação dos donos dos estabelecimentos, ao se reportarem ao consumidor, garantindo o asseio da casa uma sala privada para jantar, muitas vezes com mesas compartilhadas. Não se identificavam por um nome comercial, mas apenas pelo endereço ou pelo nome de seu proprietário.	Bruit e Kareh 2004
	1940	Curitiba	sim	sim	Estes estabelecimentos em Curitiba, funcionavam em casas de família, atendendo aos mercadores da zona rural, e casa térreas, feitas de madeira. Famílias de colonos alemães.	Carvalho 2005
		Rio de Janeiro	sim	sim	As refeições nas casas de pasto podiam ser feitas em mesas redondas, compartilhadas ou em mesas individuais, com o preço diferenciado.	Belluzzo 2010
Tavernas e adegas		Rio de Janeiro	sim	sim	Misto de armazém onde se vendiam bebidas alcoólicas, petiscos e outras comidas por bom preço	Belluzzo 2010
Botequins		Rio de Janeiro	sim	sim	Bebidas e contavam com vitrines de acepipes, com grande variedade e possuíam em geral, uma sala com mesas de sinuca ao fundo do estabelecimento	Belluzzo 2010
Restaurantes dos Hotéis	1865	Rio de Janeiro	Sim	sim	Hoteis abriam seus salões para refeições sofisticadas, criadas por cozinheiros franceses, com produtos importados, e ambientação em alto estilo, para atender ao mercado de luxo	Bruit e Kareh 2004
Restaurantes Franceses simples	1861	Rua do Parto Rio de Janeiro	sim	sim	Como uma casa de pasto francesa, anunciada em francês, a preocupação dos franceses com a qualidade e o conforto.	Bruit e Kareh 2004

Confeitarias	1850	Rua do Ouvidor	sim	sim	refinadas dirigidas por estrangeiros, com seus mestres pastissiers franceses e italianos. Nestes espaços sofisticados haviam vitrines que exibiam eclairs de chocolate, nougats, marrons-glacês e outras especialidades, além de salgado finos. Servia-se, para acompanhar, água gaseificada e bebidas “refrigerantes”, e ainda vinhos e champanhe francês, além de vinhos portugueses, licores e absinto. salões ricamente decorados no estilo eclético, alguns mais amplos, com muitos espelhos. Muitas vezes toldos se debruçavam pelas calçadas, onde pode se observar por registros, as mesas na rua com os frequentadores: políticos, literários, boêmios.	Belluzzo 2010
Bailes e Banquetes privativos	Sec. XIX	Bairros nobres Rio de Janeiro	sim	sim	Amplos salões, com espaço adequado para a intensa vida social: salas para baile, salas de visita, de música, de jogos. Moveis e decoração no mais requintado estilo francês. Muitas vezes a comida ficava a caro de alguma confeitaria famosa.	Belluzzo 2010
Bailes Públicos	Sec. XIX	Clubes, Cassinos	sim	sim	Grandes festas com interesses diplomáticos u políticos, ou militares. A exemplo da festas Chilenas	Malerba 2014
Quiosques	Sec. XIX, Foram totalmente exterminados na virada do sec. XX.	rua do Ouvidor, rua Direita, rua Primeiro de Março e rua do Ourives Rio de Janeiro	sim	sim	Serviam cachaças, café, broa, e outros quitutes que agradassem a classe popular.	Belluzzo 2010
					Eram armações de madeira, erguidas em plena calçada. Não pagavam impostos e reuniam uma freguesia numerosa e de poucos recursos. Uma freguesia turbulenta, pouco higiênica e fora dos padrões de modernidade	Souza 2004
Bares e Braserias	1887	Rua da Assembléia	sim	sim	Especializadas em cervejas. .Portas para a rua. Ambiente mais vasto e mais cuidado. Mesas em maior quantidade e um serviço de delicatessen, especialmente importado da Alemanha. Ficavam muito cheias as mesas da cervejaria, que eram de madeira clara, apenas lixadas, lembrando as dos Pichor-Brau, da Baviera	Edmundo 2004
Cafés	Final do Sec. XIX	Largo do Machado	Sim	sim	O espaço possuía um salão com espelhos de cristal, um balcão de frutas na entrada, charutaria e, aos fundos, mesa de sinuca. Local de discussões políticas, progressistas e conservadores debatiam nas mesas.	Blower 2015
Bares e Restaurantes	Sec. XX	Brasil	sim	sim	Além de comidas, e especialidades da casa, servem-se bebidas alcoólicas como vinho, cervejas, chops e gelados. E ainda cigarros e produtos para fumantes. Funcionamento dia e noite, buscando atender com diversidade e qualidade e asseio.	Carvalho 2005

Apêndice 3. Tabela de Tipologias dos comércios de alimentos - Origem Local de Juiz de Fora

NOME	TIPO	PERÍODO DATA	LOCAL	BEBIDA	COMIDA	DESCRIÇÃO	FONTE
sec. XVIII							
Fazenda do Juiz de Fora	fazenda	Sec. XIX	Margem esquerda do Paraibuna	sim	sim	Servia como pousada para via jantes do caminho novo	Esteves (1915, p.55)
1850-1860							
Estalagem Manoel Ferreira Velloso	Estalagem	1854	Alto dos Passos	sim	sim	Estalagem ponto de jantares e lasquinet, frequentada pela sociedade local	Esteves (1915, p.55)
Estalagem Francisco Luiz Gomes Ribeiro	Estalagem	1854	Alto dos Passos	sim	sim	Estalagem simples para viajantes	Esteves (1915, p.55)
Cervejaria Germania	Cervejaria Parque	1867	Atual avenida dos Andradas	sim	sim	Espaço para banquetes privativos	Lessa (1985, p.195)
Cervejaria José Weiss	Cervejaria Parque	1887	Bairro Fábrica	sim	sim	Por ser o final da linha do bonde que ligava o Alto dos Passos a este local. A linha chamava-se Passos - Fábrica. Portanto a cervejaria deu o nome ao bairro. O lugar era destino de passeios de final de semana e tornou-se uma churrascaria muito frequentada no sec. XX.	Lessa (1985, p.198)
1876-1890							
Hotel do Chico Hilário ou Hotel dos Bambus	Hotel	1871	Próximo a estação União e Industria	sim	sim	Hotel de viajantes que reunia também a vizinhança. Mesas e bancos na frente da casa, onde eram servidas as refeições para os hóspedes.	Esteves (1915, p.51)

Hotel da Gratidão	Hotel	1876	Rua da Gratidão				Hotel da Gratidão. Jornal Pharol: Classificados. Juiz de Fora, out. 1876. p. 12.
Hotel dos Príncipes	Hotel	1877	Rua Halfed, próximo a Estação D. Pedro II. Centro.	sim	sim	Possuía acomodações e serviços de restaurante. Antigo Hotel Central.	Hotel dos Príncipes. Jornal Pharol: Classificados. Juiz de Fora, abr. 1877. p. 19. MARCOS NEVES (Org.). Rua Halfed: Suplemento comemorativo do 146º aniversário de Juiz de Fora. Tribuna de Minas. Juiz de Fora, p. 7-8. maio 1998.
Hotel da Boa vista/ da Aurora	Hotel/ Restaurante	1877		sim	sim	Acomodações e serviços de restaurante. Serviam comida para hóspedes e para fora.	João Gomes: Hotel da Boa Vista. Jornal Pharol: Classificados. Juiz de Fora, abr. 1877. p. 15.
Hotel de S. Rita	Hotel/ Restaurante	1877	Rua Santa Rita, nº 5. Centro.	sim	sim	Acomodações e serviços de restaurante. Serviam comida para hóspedes e para fora.	Hotel de S. Rita. Jornal Pharol: Classificados. Juiz de Fora, jun. 1887. p. 17.
Botequim do Rabioli	Botequim/ Hotel	1877	Rua Imperatriz-Centro. Em 13 de maio de 1977 mudou-se para mesma Rua agora no Hotel Universal.	sim	sim	Comidas de diversas nacionalidades. E aceitava encomenda para jantar e doces. Funcionamento noturno e diurno.	Aviso ao público: Hotel da Boa Vista. Jornal Pharol: Classificados. Juiz de Fora, maio. 1877. p. 13.
Restaurant	Botequim	1877	Rua Halfed, nº 2- Centro.				Anúncios. Jornal Pharol: Classificados. Juiz de Fora, jul. 1877. p. 15.
Hotel da Itália		1877	Rua Halfed, 08. Centro.	sim	sim	Possuía acomodações e serviços de restaurante. Serviam comida para hóspedes e para fora.	Caetano Lestero: Hotel da Itália. Jornal Pharol: Classificados. Juiz de Fora, 1877. p. ?
Café Mineiro/ Hotel das Princezas	Café	1877	Hotel das Princezas	sim	sim	De grande luxo, o cozinheiro tratava-se de um antigo cozinheiro da corte no Rio de Janeiro.	Hotel das Princezas: e café mineiro. Jornal Pharol: Classificados. Juiz de Fora, 1877. p. ?

Oxalá Drink's bar	bar	1978	Gal. Bruno Barbosa, 41-loja 12	sim	sim	Música e cozinha	BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
1896-1900							
Casa do Nicola	Restaurante/ Pensão	1896	Rua Halfeld, 44- Centro	sim	sim	Recebe pensionistas. Servia comida de todos os tipos. Havia alguns espetáculos.	Jornal do Comercio. Juiz de Fora. 22 dez. 1896. anúncio.
Confeitaria Rio de Janeiro	Confeitaria	1896	Térreo do Hotel Rlo de Janeiro. Rua Halfeld, 14. Centro.	sim	sim	A confeitaria junto ao hotel, contribuiu para a inserção de Juiz de Fora no contexto político nacional.	Jornal do Comercio. Juiz de Fora. 23. dez. 1896. MARCOS NEVES (Org.). Rua Halfed: Suplemento comemorativo do 146º aniversário de Juiz de Fora. Tribuna de Minas. Juiz de Fora, p. 8. maio 1998.
Souza-Hotel	Hotel	1897					Jornal do Comercio. Juiz de Fora. 15. dez. 1897.anúncio.
1901-1905							
Antigo Hotel dos Petiscos	Hotel	1901	Rua Halfeld, 134	sim	sim	Comidas quentes e frias, além da hospedagem.	Jornal do Comercio. Juiz de Fora. 15. maio. 1901.anúncio.
Grande Hotel Figueiredo	Hotel	1902	Rua 15 de novembro, 35.				Jornal do Comercio. Juiz de Fora. 31. maio. 1902.anúncio.
Café Santos Dumont	Café	1902	Rua Halfed, 137			Doces finos, bolos, etc.	Jornal do Comercio. Juiz de Fora. 31. maio. 1902.anúncio.
1906-1910							
Pensão Colombo		1906	Batista de Oliveira, nº 70				Jornal do Comercio. Juiz de Fora. 15. maio. 1906.anúncio.
Grande Hotel das famílias	Hotel	1909	Rua Marechal Deodoro, 90				Jornal do Comercio. Juiz de Fora. 31. jan. 1909.anúncio.
1911-1915							

Café Isaura	café	1911					Jornal do Comercio. Juiz de Fora. 14. maio. 1911.anúncio.
Petit Café	café	1911					Jornal do Comercio. Juiz de Fora. 14. maio. 1911.anúncio.
Padaria Central e fábrica de café moido	Padaria	1911	Rua Marechal Deodoro, 8				Jornal do Comercio. Juiz de Fora. 16. maio. 1911.anúncio.
Confeitaria Christiano Horn	Confeitaria	1915	Rua Halfeld -parte baixa				BARES,RESTAURANTES,LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopasado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurentes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
1916-1920							
Grande Hotel Renaceissance	Hotel	1916				“Estabelecimento de primeira ordem.”	Jornal do Comercio. Juiz de Fora. 07. maio. 1916.anúncio.
Hotel da Estação	Hotel	1916	Rua Halfeld, 289			Tinha uma casa de frutas no anexo.	Jornal do Comercio. Juiz de Fora. 07. maio. 1916.anúncio.
Padaria Nova	Padaria	1917	Rua Halfeld, 17 e 21		sim	Pães, biscoitos e roscas.	Jornal do Comercio. Juiz de Fora. 10. dez. 1917.anúncio.
1921-1925							
Café Salvaterra	Bar e café	1932 1968	Rua Halfeld Esquina com Praça João Pessoa	sim	sim	Objetivo dos frequentadores era de fazer a cesta do jantar e encontrar amigos, aos domingos e durante a semana os frequentadores iam escutar rádio. E alguns iam tomar café após a sessão de cinema. Funcionou por mais de 30 anos.	MARCOS NEVES (Org.). Rua Halfeld: Suplemento comemorativo do 146º aniversário de Juiz de Fora. Tribuna de Minas. Juiz de Fora, p. 6-7. maio 1998.

[illegible]

[illegible]

Casa Gaudêncio	Bar	1953	Rua Dom Silvério	sim	sim	Produzia uma cachaça que chegou a ser exportada para Alemanha, chamada “Coquinho Gaudêncio”.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 31 maio. 2007. p.3
1956-1960							
Colombo	Bar, churrasceria e Charutaria	1956	Rua Halfeld 283, e 654				BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopasado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
Bar e café Paiva	Bar e café	1956	Av. dos Andrad	sim		café moído na hora	Diário Mercantil. Juiz de Fora, 5 out. 1956.
Churrascaria José Weiss	Churrascaria	1956	Rua Bernardo Mascarenhas, 1471	sim	sim	churrascaria	Diário Mercantil. Juiz de Fora, 7 out. 1956. O Lince. Juiz de Fora, p. 13. ago. 1964. anúncio. I Onde comer bem em Juiz de Fora: os melhores restaurantes e churrascarias.
Raffas	Clube	1956		sim		Recebia shows ao vivo,	Diário Mercantil. Juiz de Fora, 18 out. 1956. Diário Mercantil. Juiz de Fora, 12 out. 1956.
Bar Lido	Bar	1956	Rua Marechal Deodoro	sim		café moído na hora	Diário Mercantil. Juiz de Fora, 18 out. 1956.
Bar e café DIA E NOITE	Bar e café	1956	Av. Getúlio Vargas, 513 (embaixo do rio Hotel)	sim		bebidas finas e artigos para fumantes. (hoje funciona uma pastelaria no local)	O Lince. Juiz de Fora, p. 16. fev/ março. 1965. anúncio. Diário Mercantil. Juiz de Fora, 18 out. 1956.
	Restaurante	1956	Av. Rio Branco, 2173	sim	sim	Oferecia churrasco-gaúcho, pizza, frango assado e canja especial. Antiga casa modelo (funcionava tbm os domingo até as 24 hrs).	Diário Mercantil. Juiz de Fora, 15 nov. 1956.

La Gôndola	Restaurante e pizzeria	1956	Rua Espírito Santo, 1064	sim	sim	Comida Típica Italiana como massas, pizzas e carnes. Bebidas como vinho e cerveja. Música Ambiente. Funcionamento a partir de 10 hrs.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 2 jul. 1982. p.3.
Bar do Bonfim	bar	1956	Rua Barão do Retiro	sim		Moia café Banjo	Diário Mercantil. Juiz de Fora, ? out. 1956
Bar Lido	bar	1956		sim			Diário Mercantil. Juiz de Fora, 18 out. 1956.
Universo	Restaurante	1957		sim	sim	Pratos. Funcionamento a partir das 1 hrs.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 18 jun. 1982. p.3
Bar Futrica	Bar	1957	Galeria Hallack- 5	sim			BARES,RESTAURANTES,LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
S.A.P.S.	Restaurante Popular	1958	Avenida dos Andradas	sim	sim	Restaurante Popular	BARES,RESTAURANTES,LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.

Bar Pro Copão	Bar	1958	Rua Mariano Procópio com Avenida dos Andradas	sim	sim		BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopasado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
Restaurante da Represa João Penido		1959		sim	sim		BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopasado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
Bar Marrocos	bar	1960	Rua Halfed	sim		Havia um salão de Bilhar	BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopasado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
1961-1965							
Lambari Bar	Bar	1961	Esquina da Rua São João com rua Batista de Oliveira	sim	sim	Servia cervejas, salgadinhos, aperitivos, refrigerantes, biscoitos, balas e outros.	O Lince. Juiz de Fora, p. 16. jun. 1961. anúncio.
VIG-BAR	Bar	1964	Rua Barão de São João Nepomuceno, 344	sim	sim	salgadinhos e bebidas finas	O Lince. Juiz de Fora, p. 20. maio. 1964. anúncio. Diário Mercantil. Juiz de Fora, 31 maio. 1966.p.8.
Palácio Ltda.	Churrascaria e Pizzaria	1964	Rua Halfeld, 654 - Edifício Delanda	sim	sim	'excelente cozinha', drinks e jantares.	O Lince. Juiz de Fora, p. 31. maio. 1964. anúncio.

Churrascaria Minuano	Churrascaria	1965	Rua Olga Burnier, 260	sim	sim		Onde comer bem em Juiz de Fora: os melhores restaurantes e churrascarias. O Lince. Juiz de Fora, p. ?. fev./março. 1965. anúncio.
Primavera	Restaurante e Bar	1965	Rua Halfeld, Galeria Bruno Barbosa, 41	sim	sim		Onde comer bem em Juiz de Fora: os melhores restaurantes e churrascarias. O Lince. Juiz de Fora, p. ?. fev./março. 1965. anúncio.
Hotel Continental	Hotel	1965	Av. Getúlio Vargas, 636-edifício Olga			O mais moderno da época, recém inaugurado.	Mais um empreendimento do ilustre hoteleiro José Estevez y Estevez. O Lince. Juiz de Fora, p. ?. fev./março. 1965.
Rocha Hotel	Hotel	1965	Rua Marechal Deodoro, 557				O Lince. Juiz de Fora, p. 35. fev./março. 1965. anúncio.
Grande Hotel Centenário	Hotel/Restaurante	1965	Av. Francisco Bernardino, 33	sim	sim		O Lince. Juiz de Fora, p. 35. fev./março. 1965. anúncio.
Andradas Hotel	Hotel	1965	Avenida dos Andradas, 25				O Lince. Juiz de Fora, p. 35. fev./março. 1965. anúncio.
Churrascaria e Restaurante Newton	Churrascaria e Restaurante	1965		sim	sim	Servia refeições e churrasco.	Onde comer bem em Juiz de Fora: os melhores restaurantes e churrascarias. O Lince. Juiz de Fora, p. ?. dez. 1965. anúncio.
Rio Hotel		1965	Av. Getúlio Vargas, 513 com Rua Batista de Oliveira, 457				O Lince. Juiz de Fora, p. ?. dez. 1965. anúncio.
Barbarella Chop	bar	1965	Galeria Phintias Guimarães	sim			BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopasado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.

Espa- guetti-lanches	Churrascaria e lanchonete	1966	Rua Halfeld, 440	sim	sim	restaurante e lanchonete	Diário Regional. Juiz de Fora, 31 maio 1966. p. 3.anúncio.
Sarau	Churrascaria e lanchonete	1966	Rua Halfeld, 716	sim	sim	Churrascaria e lanchonete	Diário Regional. Juiz de Fora, 31 maio 1966. p. 4.anúncio.
Ouro Preto	Restaurante	1966	Av Rio Branco, 2376 em frente a Rua Santa Rita	sim	sim	almoça. Lanchonete a partir das 7 hrs. Música ambiente.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 2 jul. 1982. p.3
Brasão	Restaurante e bar	1969	Av. Rio Branco, 2262.	sim	sim	Inaugurou com grande pompa, considerado como um dos melhores da cidade. grande investimento na reforma. Funcionamento diurno e no- turno, a partir das 11 hrs. Com música ao vivo. Servia Peixes, carnes. Coquetéis e vinhos.	Diário Mercantil. Juiz de Fora, 18 ago. 1969. Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 2 jul. 1982. p.3
Restaurante Barricão	Restaurante	1970	Br 040, próxi- mo a Santos Dumont	sim	sim		BARES,RESTAU- RANTES,LAN- CHONETES E CHURRAS- CARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopasado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
Bar Pedra 90	bar	final de 1960 ou início 1970	Rua São Se- bastião esqui- na com Getúlio Vargas				BARES,RESTAU- RANTES,LAN- CHONETES E CHURRAS- CARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopasado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.

Silvius Restaurante	Restaurante e parada	déc 1970	Nova Era (atual Bretas da JK)	sim	sim	parada de ônibus estaduais	BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
Lanchonete 'das lojas americanas'	lanchonete	1970/1990	Rua Marechal Deodoro			cachorro quente, sorvete, sundae, banana split	MISCELÂNEA DE MEMÓRIAS. 2015. Disponível em: < https://tribunademinas.com.br/noticias/cultura/08-11-2015/juiz-de-fora-gps-afetivo-2.html >. Acesso em: 05 mar. 2018.
1971-1975							
Ritz Hotel	Hotel	1971	Av. Rio Branco, 2000				Diário Regional. Juiz de Fora, 31 maio. 1971. anúncio.
Imperial Hotel	Hotel	1971	Rua Batista de Oliveira, 605				Diário Regional. Juiz de Fora, 31 maio. 1971. anúncio.
Bar Rio Branco	BAr	década de 1970	Av. Barão da Rio Branco	sim			BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.

Bar Amazonas	BAr	década de 1970	Av. Barão da Rio Branco esquina com Oswaldo Aranha	sim			BARES,RESTAURANTES,LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
1976-1980							
Pastelaria Rolante Mexicana	Pastelaria Móvel	1976	Esquina Av. Independência com Av. Barão do Rio Branco		sim	1950 iniciou a pastelaria, em barbacena, posteriormente levou o trailer para Cabo Frio e Niterói. Em Juiz de Fora veio em 1976. Funcionou em vários locais fixando no atual endereço em 1978. Funciona com um cardápio variado. Não tem nenhum tipo de mobiliário de apoio. O público é bem variado por estar na área central da cidade. Todos os dias o trailer se desloca para este local as 16:30 e fica até o início da madrugada.	BARES,RESTAURANTES,LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
Bar Redentor	bar	1977		sim		Tradicional botequim da cidade, ponte de encontro de jovens estudantes universitários e boêmios da cidade. Último dia de funcionamento em 1987	BARES,RESTAURANTES,LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.

Adega do Minho	Adega e Restaurante	1978	Rua Santa Rita- 490	sim	sim	Cozinha Portuguesa e tradicional. 4 anos de funcionamento anteriores a 1982. Mais de 100 tipos de Vinhos. Pratos especiais à base de azeite ex: bacalhau. Música ambiente. Interior decorado. Abria às 10:30, com exceção da segunda-feira quando servia-se apenas o jantar.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 2 jul. 1982. p.3
Elefantinho	Restaurante e Pizzaria	1980	Av. Brasil, ao lado da antiga rodoviária	sim	sim	Churrascaria, banquetes, beliscos e cervejas.	BARES,RESTAURANTES,LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
Bar do Léo	bar	final de 1970 ou início 1980	Rua Uruguai, 72	sim	sim	O bar foi aberto como padaria e funciona atualmente como bar e mercearia, atendendo seus clientes na calçada e na praça do bairro	BARES,RESTAURANTES,LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
Bar do Bobola		final de 1970 ou início 1980	Rua Santa Rita, próximo a Getúlio Vargas				BARES,RESTAURANTES,LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.

Swat		final de 1970 ou início 1980					BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
Angu & etc	bar	déc de 1980	Antiga Avenida Independência, no Alto dos Passos e posteriormente na Rua Antônio Passarela	sim		Havia música ao vivo, foi considerado um difusor da cultura local	MISCELÂNEA DE MEMÓRIAS. 2015. Disponível em: < https://tribunademinas.com.br/noticias/cultura/08-11-2015/juiz-de-fora-gps-afetivo-2.html >. Acesso em: 05 mar. 2018.
Oásis	Lanchonete e Sorveteria	final de 1970 ou início 1980	centro	sim	sim		BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
Sucos BOB's	bar e restaurante	déc 1980	Rua Halfed , 744	sim	sim	ponto de encontro de jovens da cidade	BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
1981-1985							
Aluá	Restaurante	1982	Rua Antônio Lagrota, próximo a praça Agassis	sim	sim	Funcionamento a partir de 18 hrs. Ambientes variados. Servia pizza, churrasco, peixes, etc. Bebidas variadas	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 18 jun. 1982. p.3

Angelus	Restaurante	1982		sim	sim	Música ambiente. Funcionamento após 19 hrs. Diversos tipos de comida e bebida.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 18 jun. 1982. p.3
Kako Lanches	Restaurante	1982	Antiga Av. Independência 2010, próximo a rua Padre Café.	sim	sim	Oferecia churrasco e lanches. Funcionamento a partir das 18 hrs, e domingos servia almoço.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 2 jul. 1982. p.3
Karavan	Bar	1982	anexo ao Raffas, na Galeria Pio X, 77 - 2º andar	sim	sim	considera ter herdado a tradição do Raffas. Cervejas, Salgados e aperitivos.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 18 jun. 1982. p.3
Pizza Nostra	Pizzaria	1982	Rua Batista de Oliveira, 995-Grambery	sim	sim	Pizzas de fabricação própria. Petiscos especiais e bebidas diversas. Funcionamento a partir das 18 e domingos das 11 hrs.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 2 jul. 1982. p.3
Pizzaria Apolo	Pizzaria	1982	Rua Marechal, 538	sim	sim	Estilo cantina italiana, com massas próprias.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 2 jul. 1982. p.3
Repouso	Restaurante	1982	Rua Morais e Castro nº 27, próximo ao trevo do Bom Pastor	sim	sim	Funcionamento a partir de 16 hrs e final de semana as 9 hrs. Música ambiente. Tira gosto, traíra e bebidas diversas.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 2 jul. 1982. p.3
Dom Filippo	Restaurante	1982	Estrada da Grama km 4	sim	sim	Música ambiente em clima de seresta. Comidas e bebidas diversas. Funcionamento a partir de 17 horas e domingo as 11.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 2 jul. 1982. p.3
Jarrão Drink's	Restaurante e bar	1982	Av. Independência, 2310 próximo a rua Padre Café.	sim	sim	Servia traíra e tira-gostos. Cervejas e drinks. Musica ambiente.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 2 jul. 1982. p.3
Gruta do Barão	Restaurante e bar	1982	Av. Rio Branco, 2582	sim	sim	Carne, Pizza e Churrasco. Chopps, cervejas e Uísque. Funcionamento a partir das 11 hrs. Música ao vivo..	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 2 jul. 1982. p.3

Bip Drink's	bar	1982	Rua São João, 398	sim	sim	Funcionamento a partir das 16 hrs e final de semana as 10 hrs. Música ambiente. Tira gostos, cervejas entre outros. Área reservadas para festas e reuniões.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 2 jul. 1982. p.3
Bar Dugil	bar	1982	Av. Cel. Vidal, 70, esquina c/ Rui Barbosa com no Mariano Procópio.	sim	sim	Traíra sem espinho. Churrasco, pizza, japones, outros.. Cerveja e drinks diversos. Música ambiente.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 2 jul. 1982. p.3
Taberna	Bar	1982	Rua Dom Silvério, esquina com rua Severiano Sarmento	sim	sim	bar que oferece cerveja, carne na brasa e outros. Música ao vivo.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 2 jul. 1982. p.3
Belvedere	Restaurante	1982	Rua João Camilo Torres, 96- Vale dos Bandeirantes	sim	sim	Comidas, tira-gostos e diversas bebidas.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 23 jul. 1982.
Baiuca's bar	bar	1982	Rua Vila Vidal, 160 - Jôquei Clube	sim	sim	salgados e bebidas em geral.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 23 jul. 1982.
Santo Antônio	café e bar	1982	Rua Santo Antônio esquina com a rua Benjamin Constant	sim	sim	Decoração de pub-ínglês. Comidas e bebidas diversas. Funcionamento a partir de 18 hrs.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 13 de ago. 1982. p.3
Beijo de Espuma	Cervejaria e Restaurante	1982	Av. Rio Branco, ao lado do Mergulhão	sim	sim	Chopes e drinks, serviços de restaurante. Música ao vivo. Funcionamento a partir de 16 hrs e final de semana das 10.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 13 de ago. 1982. p.3
Vivabela Lanches	lanchonete	1982	Av. Rio Branco 1191, ao lado do ginásio do Sport	sim	sim	lanches, hambúrguer. Música ao vivo.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 13 de ago. 1982. p.3
Verde Gaia	Restaurante	1982		sim	sim	Restaurante, lanchonete, petiscos, espetos e bebidas diversas.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 13 de ago. 1982. p.3
Abaeté	Bar	1982	Av. Rio Branco, próximo ao trevo do Bom Pastor	sim	sim	Funcionamento a partir de 16 hr e final de semana das 10 hrs.	Tribuna de Minas: Coluna fim de Semana. Juiz de Fora, 13 de ago. 1982. p.3

[illegible]

Carinhoso	Bar e Adega	1991	Av. Rui Barbosa, 28 - Maria-no Procópio	sim	sim	Drinks e petiscos. Possuía Música ao vivo.	Tribuna da Tarde. Juiz de Fora, 31 maio. 1991. p 5. anúncio.
Vaporello Pizzaria	Pizzaria	1991	Rua Barão de Cataguases, 102, esquina com a Rua Santo Antônio	sim	sim	Entrega a domicílio. Tinha música ao vivo.	Tribuna da Tarde. Juiz de Fora, 31 maio. 1991. p 5. anúncio.
Marcellu's Bar & adendos	Bar & adendos	1991	Rua João Pinheiro, 67	sim	sim		Tribuna da Tarde. Juiz de Fora, 31 maio. 1991. p 5. anúncio.
Lanchonete Primor	lanchonete	1993	Ruas Halfeld esquina com Getúlio Vargas				BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopassado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
1996-2000							
Restaurante Sabor Bem Mineiro	Restaurante	1996	Rua Batista de Oliveira, 624-S	sim	sim	Cozinha Mineira em painéis de pedra.	Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 15 maio. 1996. p 4. anúncio.
Trem de Minas	Restaurante	1996	Bom Clima Center, 42	sim	sim	Funcionamento noturno com música ao vivo.	Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 15 maio. 1996. p 4. anúncio.
Hotel Recanto das flores	Scotch Bar e Restaurante	1996	Av. Dr. Deusdedith Salgado, 5201	sim	sim	almoço e jantar. Sábados servem feijoada. Tinha uma estrutura de lazer complementar.	Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 15 maio. 1996. p 4. anúncio.
Rest. Totissiei Self-Service	Restaurante	1996	Rua São Mateus, 416 e Rua São João, 335	sim	sim	No inverno servem sopa. funcionamento de 17 às 21 horas.	Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 15 maio. 1996. p 4. anúncio.
Requinte's Restaurante	Restaurante e pizzaria	1996	Rua São Sebastião, 516-Lj. 2027	sim	sim	De dia restaurante e a noite pizzaria.	Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 15 maio. 1996. p 4. anúncio.
Churrascaria Casa Gramado	churrascaria	1996	Av. Brasil, 6041	sim	sim	Carnes-Rodízio	Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 15 maio. 1996. p 4. anúncio.
2001-2005							
Hotel dos Viajantes	Hotel	2001	Av. Independência, 2877				Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 31 maio. 2001. p 4. anúncio.

Wood Hose Restaurante	Restaurante	2001	Av. Dr. Paulo Japiassu, 260	sim	sim		Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 15 dez.. 2001. p 4. anúncio.
Padre Café	Restaurante e Galeria	2001	Rua Padre café, 325	sim	sim		Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 30 dez. 2001. p 4. anúncio.
2006-2010							
Baco - Bar e Restaurante	Bar e Restaurante	2010		sim	sim	Sofisticação	Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 30 maio. 2010. p 6. anúncio.
Solar Flet Hotel	Hotel	2010	Av. Getúlio Vargas, 353				Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 29 maio. 2010. p 6. anúncio.
Restaurante Renata	Restaurante	2010	Rua Espírito Santo, 412	sim	sim		Classificados. Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 15 dez. 2010. p 7. anúncio.
Assunta Forneria	Restaurante	2010	Ladeira Alexandre Leonel, 221	sim	sim		Para comemorar: onde Brindar o novo ano. Caderno 2. Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 31 dez. 2010. p 3.
Hotel Gren Hill	Hotel	2010	Av. Dr. Deus-dedith Salgado, 5201				Para comemorar: onde Brindar o novo ano. Caderno 2. Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 31 dez. 2010. p 3.
Bar da Fábrica	Bar	2010	Praça Antônio Carlos	sim			Para comemorar: onde Brindar o novo ano. Caderno 2. Tribuna de Minas. Juiz de Fora, 31 dez. 2010. p 3.
não encontrei datas							
Oásis	Lanchonete e Sorveteria		centro	sim	sim		BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopasado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.

Bar do Murilo	Bar	????	Rua Paula Lima	sim			BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E CHURRASCARIAS 149 FOTOS. 2018. Disponível em: < http://mauricio-resgatandoopasado.blogspot.com.br/2016/02/bares-restaurantes-e-churrascarias-0.html >. Acesso em: 06 mar. 2018.
Condorne							MISCELÂNEA DE MEMÓRIAS. 2015. Disponível em: < https://tribunademinas.com.br/noticias/cultura/08-11-2015/juiz-de-fora-gps-afetivo-2.html >. Acesso em: 05 mar. 2018.
Casas da Banha			onde hoje é o Bretas				MISCELÂNEA DE MEMÓRIAS. 2015. Disponível em: < https://tribunademinas.com.br/noticias/cultura/08-11-2015/juiz-de-fora-gps-afetivo-2.html >. Acesso em: 05 mar. 2018.
Cachorro Quente de Raça.	cachorro quente		dentro do Del Center	sim			MISCELÂNEA DE MEMÓRIAS. 2015. Disponível em: < https://tribunademinas.com.br/noticias/cultura/08-11-2015/juiz-de-fora-gps-afetivo-2.html >. Acesso em: 05 mar. 2018.
Pekitas	cachorro quente			sim		pós balada	MISCELÂNEA DE MEMÓRIAS. 2015. Disponível em: < https://tribunademinas.com.br/noticias/cultura/08-11-2015/juiz-de-fora-gps-afetivo-2.html >. Acesso em: 05 mar. 2018.

Carameladas	doceria		Galeria Pio X		sim	doces e torta	MISCELÂNEA DE MEMÓRIAS. 2015. Disponível em: < https://tribunademinas.com.br/noticias/cultura/08-11-2015/juiz-de-fora-gps-afetivo-2.html >. Acesso em: 05 mar. 2018.
-------------	---------	--	---------------	--	-----	---------------	--

Apêndice 4. Bares e Restaurantes no Alto dos Passos - Pesquisa de Campo

Rua	Nº	ZONEAMENTO	Nome Fantasia Estabelecimento	Porte	PAVIMENTOS	Ano de Fundação	Atividade CNAE	Apropriação	Uso Atual	Uso Anterior
Severiano Sarmento		ZR2	Derrete	M	1	2018	Bar	RE	COM	COM
Dom Viçoso	6	ZR2C	Momento Café	p	1	2014	Rest. Bar. Café	RE	COM	COM
Dom Viçoso	141	ZR2C	Baces Dog	p	5	2000	Rest. Fast. Food	NO	MCR	RES
Dom Viçoso	16	ZR2C	Cabana do Celinho	M	1	2017	Restaurante	AD	COM	COM
Dom Viçoso	45	ZR2C	Japa House	P	2	2014	Restaurante	NO	MCR	RES
Dom Viçoso	81	ZR2C	Bullcana' Grill & Beer	M	2	2017	Restaurante	RE	COM	COM
Dom Viçoso	98	ZR2C	Bar Salvaterra	M	2	2017	BAR	RE	COM	COM
Dom Viçoso	97	ZR2C	Estação Grill	M	3	2001	Restaurante	NO	COM	RES
Dom Viçoso	111	ZR2C	Churrasqueira	G	3	2001	Restaurante	NO	COM	RES
Dom Viçoso	152	ZR2C	Barril	M	1	2015	Bar	NO	COM	RES
Dom Viçoso	142	ZR2C	Samurai Gourmet	P	3	2014	Restaurante	NO	COM	RES
Dom Viçoso	155	ZR2C	La Tequilera	P	3	2013	Restaurante	S/ ALT	MCO	RES
Dom Viçoso	164	ZR2C	Estancia Dom Viçoso	M	2	2010	Restaurante	RE	MCR	RES
Dom Viçoso	168	ZR2C	Santa Birita	M	2	2017	Restaurante	AD	MCR	MCR
Dom Viçoso	175	ZR2C	Osteria do Silvano	M	2	2000	Restaurante	RE	MCR	RES
Dom Viçoso	190	ZR2C	Dom Bistrô	M	2	2017	Restaurante	AD	COM	RES
Dom Viçoso	210	ZR2C	Apriori	M	4	2006	Restaurante	NO	COM	COM
Dom Viçoso	235	ZR2C	Espeto e CIA	M	2	1998	Bar	RE	MCR	MCR
Dona Zelly Lage	26	ZR2	Spot Burguer	P	1	2017	Restaurante	AD	COM	RES
Dona Zelly Lage	55	ZR2	Timbô	P	1	2014	Restaurante	AD	COM	RES
Pedro Botti	31	ZR2	República	P	1	2018	Bar	S/ ALT	COM	COM

Rio Branco/Dr. Romualdo	3234	ZC3	Burguer King	G	1	2015	Restaurante	NO	COM	COM
Barão de São Marcelino	111	ZR2	Pizza Bowling	G	1	1990	Pizzaria	NO	COM	Fábrica
Barão de São Marcelino	36	ZR2	Bar do Chicão	P	3	1999	Bar	S/ALT	MCR	MCR
Rio Branco	Trevo	ZC3	Aloha	M	1	2002	Lanchonete	NO	COM	Público
Moraes e Castro/Dom Silvério	31	ZC3	Chama Cervejaria	P	3	2003	Bar	S/ALT	MCR	COM
Moraes e Castro/Dom Silvério	27	ZC3	Mistura Fina	P	3	1991	Bar	S/ALT	MCR	COM
Dom Silvério	10	ZR2C	Amor e Sabor	P	3		Restaurante	S/ALT	MCR	COM
Dom Silvério	18	ZR2C	Requinte Espaço Sabor	M	3	2015	Restaurante	S/ALT	MCR	COM
Dom Silvério/Severiano Sarmento	12	ZR2C	Cantim Di Minas	M	3	2016	Bar	S/ALT	MCR	COM
Severiano Sarmento	41	ZR2	Ki-Cocó	P	5	2017	Restaurante	S/ALT	MCR	MCR
Severiano Sarmento	63	ZR2	Boucan	P	5	2017	Restaurante	S/ALT	MCR	MCR
Dom Silvério	152	ZR2C	Juliana Araujo	p	1	2017	restaurante	NO	COM	RES
Dom Silvério	148	ZR2C	Don Martin	P	1	2015	Lanchonete	NO	COM	RES
Dom Silvério	147	ZR2C	Sagres Grill	P	1	2015	Restaurante	NO	COM	RES
Dom Silvério	188	ZR2C	A Pizza	P	5	2015	Pizzaria	S/ALT	MCR	RES
Dom Silvério	257	ZR2C	Bar do Ceará II	P	2		Bar	S/ALT	MCR	COM
Barão de Aquino	34	ZR2C	Restaurante da Angélica	M	4	1982	Restaurante	S/ALT	MCR	COM
Rua Padre João Emílio	160	ZR2	Espaço Gentileza	p	1	2000	bar	AD	COM	RES
Rua Padre João Emílio	71	ZR2	Tutto Pasta Gastronomia	G	4	2010	Restaurante	NO	COM	RES

Rua Padre João Emílio	36	ZR2	Vila Dolores	M	1	2010	Restaurante	RE	COM	RES
Rua Padre João Emílio	11	ZC3	Cabangu	M	4	2007	Restaurante	S/ALT	MCR	COM
Av. Barão do Rio Branco	4000	ZC3	Mc Donalds	G	1	1999	Restaurante	NO	COM	—
Moraes e Castro	150	ZR2C	Sabor Bem Mineiro	M	1	2000	Restaurante	NO	COM	RES
Moraes e Castro	190	ZR2C	Subway	P	1	2008	Restaurante	NO	COM	-
Moraes e Castro	273	ZR2C	Food 4 Fit	M	1	2014	Restaurante	NO	COM	COM
MORAES E CASTRO	277	ZR2C	Império Sabor	M	2		Pizzaria	NO	COM	COM
Moraes e Castro	315	ZR2C	La Favorita	M	2	2016	Pizzaria	RE	COM	COM
Moraes e Castro	360	ZR2C	Burguer King	M	4	2015	Lanchonete	NO	COM	-
Moraes e Castro	362	ZR2C	A Tal da Esfirra	M	4	2016	Lanchonete	NO	COM	COM
Moraes e Castro	Shopping	ZR2C	Salsa Parrilla	M	4	2017	Restaurante	NO	COM	COM
Moraes e Castro	447	ZR2C	Espetinho da Villa	M	1	2016	Bar	AD	COM	COM
Moraes e Castro	490	ZR2C	Skinão Bar	P	1	1978	Bar	S/ALT	COM	COM
Barão de São Marcelino	345	ZR2C	Buffalo Wings	M	2	2005	Restaurante	RE	MCR	RES
Moraes e Castro	503	ZR2C	Mabruk	M	1	2000	Restaurante	RE	COM	RES
Moraes e Castro	515	ZR2C	Bar do Zezinho	P	2	1980	Bar	S/ALT	MCR	MCR
Barão de São Marcelino	391	ZR2	Barão Pizzaria	M	2	2010	Pizzaria	AD	COM	RES
Severiano Sarmiento/ Machado Sobrinho		ZR2	Botequim e mercearia du Faria	P	4		Bar	S/ALT	MCR	MCR
Severiano Sarmiento/ Machado Sobrinho	75	ZR2	Pizza Nostra	M	1	2010	Pizzaria	RE	COM	RES
Severiano Sarmiento	277	ZR2	Filezinho Grill	P	1	2014	Bar	RE	COM	RES

Machado Sobrinho	148	ZR2	Brasador	M	1	2004	Restaurante	RE	COM	RES
Severiano Sarmiento	210	ZR2	Armazém	P	1	2010	Bar	NO	COM	COM