

# “Meu samba é bife e feijão com arroz”: sobre o restaurante Zicartola e a arte culinária de Dona Zica da Mangueira

RODOLFO TEIXEIRA ALVES

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro/RJ, Brasil  
<https://orcid.org/0000-0003-2687-9036>  
[alves.rodolfot@gmail.com](mailto:alves.rodolfot@gmail.com)

## Introdução, ou início de conversa e couvert de alguns temas importantes

A construção de espaços de sociabilidade negra é recorrente na história urbana do Rio de Janeiro. Nesses locais de ajuntamento formados em sobrados, casas, quintais, terreiros, ruas e praças, criaram-se formas de existência e resistência de culturas afrodiaspóricas. Suspeitos de serem ambientes conspiratórios, de organização política e de revolta, esses agrupamentos sempre motivaram o medo e vigilância senhorial-policial. À revelia da repressão, ao longo dos anos, esses espaços de ajuntamento negro se atualizaram e assumiram outros formatos.

Mocambos, irmandades católicas, zungus e as casas das tias baianas da Cidade Nova, no início do XX, são alguns exemplos. Nas ruas e praças, em volta de barracas e tabuleiros de venda de comida, nesses lugares circulavam notícias e novidades sobre o cotidiano da cidade (Velloso, 1990). As quitandas como fonte de renda, mas também como ponto de articulação e comunicação no meio urbano. A historiografia destaca as práticas religiosas, alimentares e festivas como mediadoras da sociabilidade nesses espaços de ajuntamento negro (Soares, 1998). O encontro promovido para o lazer e festividade, acompanhado de comida e música, é pensado como uma forma de organização política negra. Esses ambientes, que marcaram a cultura urbana carioca, foram responsáveis pela constante (re) africanização da cidade (Moura, 1995).

Podemos entender a sociabilidade como relação de convívio, dinâmica de interação e afetação mútua, orientada por certos impulsos ou finalidades (Simmel, 2006). E entender que o encontro também é criativo, ele gera relações que reverberam nas dinâmicas culturais (Glissant, 2021). Quando falo de espaços de sociabilidade negra quero chamar a atenção para a dimensão espacial das relações que (re)elaboram culturas afrodiaspóricas.<sup>1</sup> Não significa, porém, que esses lugares sejam frequentados apenas por pessoas negras. A presença de outros grupos étnicos, em especial pessoas brancas, a depender do contexto, pode representar alianças e redes ampliadas de apoio para manutenção desses agrupamentos (Moura, 1995).

A comida é uma “força socializante” (Simmel, 2004) nesses espaços de sociabilidade. O comer junto, nesse sentido, alimenta o corpo e fortalece laços comunitários. É a alimentação que garante o “equilíbrio social das comunidades que se alimentam” (Flor do Nascimento, 2015:63) em festividades, em cultos religiosos, nos comércios. Uma questão importante é entender como essa tradição de espaços de sociabilidade negra no Rio de Janeiro reverberou na formação das culturas de alimentação afro-carioca que tem a ver com ingredientes, com comidas, formas de fazer e de comer.

No Rio de Janeiro dos anos 1960, o restaurante Zicartola fez grande sucesso e foi um importante espaço de sociabilidade nas noites cariocas. A articulação entre música popular – o samba, em especial – com comida era a principal atração do restaurante que se anunciava como uma “casa de samba” (Castro, 2004). À frente do negócio, estavam Zica e Cartola, figuras proeminentes da escola de samba Mangueira. Os dois eixos que organizavam o Zicartola – comida e música – representavam o papel que os donos ocupavam no funcionamento do restaurante.

Mas a memória social construída do Zicartola, mesmo que reconheça a importância dessa articulação no seu sucesso, privilegiou o quesito musical e defendeu as atividades do restaurante como movimento cultural de consolidação do samba no Rio de Janeiro. A historiografia desse espaço destaca o encontro entre sambistas, a conciliação entre classes sociais e a atuação de intelectuais na construção desse “fenômeno” que foi o Zicartola (*ibidem*). Com isso, as atenções se voltam para a biografia Cartola, e Zica, em geral, assume papel coadjuvante nessa história.

Neste artigo, trato da história do Zicartola tomando como referência Euzébia da Silva Oliveira (1913-2003), conhecida popularmente como Dona Zica. Abordo, principalmente, sua formação e ofício de cozinheira e chef-proprietária do Zicartola. A trajetória profissional de Dona Zica, como uma mulher negra – atravessada por dificuldades e desigualdades sociais – exemplifica o que Beatriz Nascimento chamou de continuidade do colonialismo patriarcal nos processos de modernização do mercado de trabalho brasileiro. Mulheres como Dona Zica passaram a ocupar majoritariamente papéis atribuídos a elas desde a escravidão, como empregos domésticos e funções de baixa remuneração na indústria. Nisso se observa, aponta Beatriz Nascimento, a preservação do fator racial como um importante elemento para discriminar e hierarquizar grupos sociais (Nascimento, 2021:58).

Lélia Gonzalez, ao discutir o Censo brasileiro de 1950, aponta a tríplice discriminação que atinge as mulheres negras – raça, classe e gênero – e fundamenta a divisão social da força de trabalho. Predominava entre elas o analfabetismo, e no mercado de trabalho, 90% viviam de serviços pessoais. Seus dados são impor-

---

1 Essa questão tem relação com minha pesquisa de doutorado, dedicada ao circuito contemporâneo de restaurantes afros do Rio de Janeiro.

tantes porque ilustram o contexto social de Zica, como veremos. De todo modo, é também Lélia Gonzalez quem defende que, mesmo com a condição de superexploração da mulher negra no Brasil, devemos considerar “as estratégias de que ela se utiliza para sobreviver e resistir numa formação social capitalista e racista como a nossa” (Gonzalez, 2020:62).

A cozinha foi um dos projetos de vida de Zica. Em geral, esse projeto é tratado pela bibliografia como “sonho” de realização pessoal. Por aludir a um fenômeno psíquico, ou de desejo e aspirações no seu sentido figurado, deixo de lado essa palavra. Não pretendo tratar a biografia de Zica pelo viés da singularidade individual e não discuto nenhuma qualidade *sui generis* dela. Nem defendo a ideia de valorização de méritos pessoais deslocados de circunstâncias sociais, políticas e econômicas mais amplas. Com isso, recorro ao conceito de *projeto* porque entendo como mais coerente com as questões que apresento. Ele nos leva a entender objetivos, meios e possibilidades para sua realização. A compreensão de circunstância, negociações e possibilidades nos afasta do racionalismo, por destacar, na trajetória de vida analisada, processos de adequação e reelaboração dos projetos, de acordo com a interação com o mundo social, com suas redes de apoio e de sociabilidade (Velho, 1994). Ressalta, portanto, a agência de Zica e seus projetos em busca de melhores condições para ela e sua família. O uso da culinária para esse propósito é o que discuto neste artigo.

Pensar o ofício de Dona Zica como arte culinária é mais uma provocação do que uma proposta conceitual. Ao definir como arte o gesto humano de transformação e combinação de ingredientes (Montanari, 2013: 56), quero dar destaque às habilidades de quem o faz e como elas são reconhecidas socialmente como algo especial. Aposto no caráter formativo dessas habilidades por desconsiderar a genialidade como uma qualidade inata.

Aqui, quero ressaltar as sabedorias, técnicas e domínio de Zica na culinária como qualidades adquiridas tanto via mulheres de sua família quanto pelas suas experiências práticas de trabalho. Sua notoriedade na culinária é resultado dos anos que ela dedicou ao projeto de melhorar de condição de vida. Entendo, portanto, a cozinha e o comércio de comida como um recurso social e político possível para a autonomia financeira de famílias negras, sobretudo aquelas chefiadas por mulheres, para mais conforto e financiamento de projetos familiares (Caduda, 2019; Machado, 2021).

Para elaboração deste artigo, busquei na imprensa carioca dos anos 1960 notícias e crônicas sobre o Zicartola. Através da Hemeroteca Digital<sup>2</sup> da Biblioteca Nacional, tive acesso aos principais jornais em circulação nesse período, como Jornal do Brasil, Diário de Notícias, Correio da Manhã e Última Hora, que cobriram a programação do restaurante e ressaltaram a importância daquela “casa de samba” ao longo dos seus anos de funcionamento.<sup>3</sup> A escolha de trabalhar com material de imprensa como recurso metodológico para elaboração do texto foi importante porque possibilitou mapear representações, imaginários e conflitos envolvendo o restaurante. Reafirmo que jornalismo nos anos 1960 era uma profissão que agenciava o cotidiano da cidade (Alves, 2021), e esse é um ponto importante para entender o sucesso do Zicartola. Assim, conforme a imprensa narra o que acontecia por lá, o conjunto de reportagens, crônicas e notas que o restaurante recebeu colaborou para a construção de sua fama.

2 No sistema de busca, selecionei período (1960-1969), Rio de Janeiro, com as palavras-chave: “Zicartola” e “Zica comida” (sem aspas nas duas). Li o material que apareceu como ocorrência e elaborei relatório, anotando os pontos que julguei importantes, que usei posteriormente para escrever o artigo que segue.

3 O material do jornal O Globo, que não está disponível na hemeroteca, acessei no seu acervo digital particular.

Também discuto os desdobramentos do Zicartola após seu fechamento ainda em meados dos anos 1960. Nos anos seguintes, Zica e Cartola tentaram reerguer o restaurante em outros formatos e até mesmo em outra cidade, em São Paulo. Mostro que o modelo Zicartola – casa de samba, com música e comida – inspirou outras iniciativas que se projetaram como espaço de sociabilidade da boemia carioca. É nesse período pós-fechamento que a memória social do Zicartola entrou em disputa. Nesse contexto emergem discursos acusatórios que buscam justificar o fracasso comercial do restaurante. Aqui o jornalista João Antônio (1937-1996) se destaca com suas crônicas, que apontam as diferenças de classe e geracional como fatores da derrocada do restaurante.

Na seção que segue, falo da formação profissional de Dona Zica e como das suas experiências de trabalho emergiu o projeto de ter um restaurante. Nas seções seguintes, falo das expectativas com a inauguração do Zicartola; das mudanças que o projeto teve, a construção de sua fama até o fechamento; e encerro analisando os desdobramentos nos anos seguintes, o modelo que tentou ser replicado e a consolidação da memória social dessa “casa de samba”.<sup>4</sup>

Para o começo de conversa, quero que se entenda que a tradição dos espaços de sociabilidade negra no Rio de Janeiro mostra que, nesses ambientes, comida nunca foi coadjuvante. Pelo contrário, é a comida que dá inícios aos trabalhos. A comensalidade, nesse sentido, está ligada a técnicas de cuidado do corpo e à reafirmação de laços comunitários que envolve questões sociais e simbólicas. Por essa razão, para narrar a história do Zicartola, não podemos colocar a culinária em segundo plano. Foi a arte culinária de Dona Zica, aliás, que motivou a realização desse fenômeno nas noites cariocas dos anos 1960.

## **Trajectoria profissional e formação culinária de Dona Zica**

Na biografia que escreveu sobre Dona Zica, Odacy de Brito Silva (2001) constrói sua personagem como uma mulher forte e perseverante, que enfrentou as dificuldades da vida com afinco, sempre em busca de melhores condições para sustento de sua família. Denilson Monteiro (2012:78) diz a mesma coisa no livro que escreveu sobre Cartola, afirmando que a esposa do compositor de Mangueira “era uma mulher movida pelo sonho de uma vida mais confortável para sua família”.

A moral do trabalho e da superação é o que marca a narrativa da trajetória de vida de Zica, uma mulher negra e pobre, quase inabalável diante de perdas e adversidades. Mas também aparece sentimentos de carência e solidão; a falta de companheirismo em alguns relacionamentos e a sobrecarga de ter que cuidar e prover o sustento dos filhos. Uma luta por sobrevivência que muitas vezes Zica enfrentou sozinha, amparada, vez ou outra, por sua rede de ajuda, que incluía sua mãe e irmãs.

---

4 Escolhi construir o texto apontando a sucessão cronológica dos fatos para mostrar o processo em que os projetos foram engendrados. Por essa razão o artigo ficou tão extenso. Com a necessidade de indicar e analisar os pontos importantes desse processo, de articular fatores ao longo do tempo, não pude prescindir de informações, nomes, situações e acontecimentos. Enxuguei o máximo que pude, e talvez aí se apresentem algumas lacunas do argumento. Deixei de lado, entre outros assuntos, a discussão sobre Ditadura civil-militar. Sobre essa questão na história do Zicartola, Castro (2004) já trabalhou muito bem. Aponto, para pesquisas futuras, a existência de documentos interessantes no Arquivo Nacional que mostram a vigilância e imaginários dos militares sobre as articulações Zicartola. Do formato do texto, busquei uma forma cadenciada, fluída, e isso explica a ausência de citações em recuo.

Essas dificuldades, segundo Zica, fizeram dela “uma mulher disciplinada, trabalhadora e digna” (Silva, 2001:60). Sua força de trabalho empregada nas múltiplas funções que ocupou aparece, em sua narrativa biográfica, como o caminho da superação das adversidades. Mas é importante ressaltar que a biografia de Zica foi escrita nos anos finais de sua vida, quando ela já era uma figura renomada no meio artístico, social e político. Era, portanto, momento privilegiado para Zica elaborar sua história de vida, dando respostas para explicar escolhas, situações e experiências que viveu ao longo dos seus quase 90 anos de idade. Foi aí que a narrativa da superação ganhou força. De todo modo, suas experiências profissionais ajudam a entender como, no decorrer de sua vida, a culinária se tornou um recurso para garantir condições mínima de existência para ela e sua família.

Zica, como sua avó e mãe, iniciou sua vida profissional nos serviços domésticos desde a infância. Trabalhou em casa de família na Zona Sul carioca; lavou e passou roupa “para fora”, serviços que ela fazia em casa; em certa altura de sua vida adulta, trabalhou no chão de fábrica. Zica aprendeu suas primeiras habilidades na cozinha com as mulheres de sua família. Quando tinha aproximadamente 12 anos, era ela quem ajudava sua mãe, Gertrudes Efigênia dos Santos, a preparar jantares, almoços e pratos avulsos que fazia sob encomenda, como forma de complementar a renda familiar.

Depois de trabalhar como empregada doméstica e operária, Zica iniciou sua carreira de cozinheira no Clube Embaixada do Sossego. Começou lavando pratos e pouco tempo depois já era ajudante de cozinha. Por volta de 1945, segundo Silva (2001:72), Zica já era cozinheira no restaurante de um tal Albano no Clube Bola Preta. Anos depois, nas vésperas da inauguração do Zicartola, Zica lembrou dessa passagem pelo Bola Preta numa reportagem do *Jornal do Brasil* (JB). Contou que no Bola Preta começou como auxiliar de Dona Gabriela e com ela “aprendeu os últimos requintes que faltava à arte de temperar”. Quando Dona Gabriela caiu doente, foi Zica quem assumiu a posição de cozinheira-chefe. A partir daí, ela trabalhou nas cozinhas de Albano por alguns anos, no Bola Preta e em outros restaurantes que o empresário abriu na cidade (*Jornal do Brasil*, 9/11/1963). Mas teve deixar o emprego quando sua filha Vilma ficou doente. Sem rede de apoio que lhe auxiliasse com os cuidados da filha, Zica pediu demissão e voltou a lavar e passar roupa em casa para estar próxima de Vilma.

Nos finais dos 1950, Zica já dividia a vida com Cartola. Ela foi fundamental para a recuperação física e artística do compositor, que antes de reencontrá-la, enfrentava problemas com doença e amargurava certo esquecimento no meio artístico.<sup>5</sup> Após o renascimento de Cartola, a residência do casal em Mangueira passou a ser frequentada por jornalista, intelectuais e artistas. Circulavam por lá figuras como Jota Efegê, Lucio Rangel e Sergio Porto, que além de ver o Cartola tocar, iam “saborear a carne seca com abóbora, a língua com purê de batatas e o feijão” de Zica (Monteiro, 2012:78).

Certo dia quem subiu o morro foi o compositor Lamartine Babo com o cineasta francês Marcel Camus, que estava no Rio de Janeiro para produzir seu filme *Orfeu Negro* (1959). O cineasta queria experimentar a “autenticidade” da vida no morro, ambiente que seu longa metragem buscava retratar. Essa visita foi lembrada pelo JB na ocasião da morte de Lamartine Babo, em 1963. Segundo a reportagem,

---

5 Como o objetivo deste artigo é trabalhar a trajetória profissional de Zica, opto por não me aprofundar na história de vida de Cartola. Para entendimento mais aprofundado sobre biografia do compositor, sugiro consultar os seguintes livros: “Cartola: os tempos idos”, de Marília T. Barboza da Silva e Arthur L. de Oliveira Filho (1989); “Zicartola: Política e samba na casa de Cartola e Dona Zica”, de Maurício Barros de Castro (2004); e “Divino Cartola: uma vida em verde e rosa”, de Denilson Monteiro (2012).

o falecido tinha apreço pela moqueca de camarão de Zica, comida que foi feita para recebê-lo naquele dia em que ele subiu a Mangueira acompanhado de Camus. O francês se lambuzou com o prato, só teve dificuldade com a pimenta. Não estava acostumado (Jornal do Brasil, 9/10/1963).

O contato do casal com o cinema não parou por aí. Zica e Cartola atuaram como ponta em Orfeu Negro e, posteriormente, em Ganga Zumba (1963), de Cacá Diegues. Neste último filme, Zica também trabalhou na cozinha durante as filmagens em Campos (RJ), quando foi contratada por Cacá Diegues para preparar as refeições da equipe. Na mesma reportagem do JB supracitada, Zica fala dos pratos que fazia e do sucesso da sua cozinha nos bastidores do filme, “sem poder esconder um pequeno toque de orgulho pelas suas próprias qualidades de cozinheira”, considera o jornalista Mauro Ivan, autor do texto (Jornal do Brasil, 9/10/1963).

Aos poucos, Zica conquistou o paladar de gente importante do Rio de Janeiro, e isso lhe abria portas e criava oportunidades. Assim, a cozinha se forjou como principal caminho de atuação profissional de Zica, algo que lhe rendia reconhecimento social, renda e orgulho pessoal. Mário Saladini, diretor do Departamento de Turismo do Rio de Janeiro nos finais dos anos 1950, era uma dessas pessoas. Segundo Castro (2004:55), como Zica e Cartola eram referências comunitárias na Mangueira, era comum que em época de eleições eles fossem procurados por candidatos atrás de voto. Foi assim que se aproximaram de Saladini.

Monteiro (2012:78) afirma que Zica era a “cozinheira predileta” de Saladini, então foi a ele que ela recorreu quando as coisas apertaram em Mangueira, em finais de 1950. Ela buscava moradia no centro da cidade com o objetivo, segundo Castro (2004:55), de conseguir oportunidades de trabalho fora do Morro de Mangueira. E Saladini ajudou cedendo um sobrado na Rua dos Andradas, 81, onde também abrigaria a Associação das Escolas de Samba. Zica e Cartola ficaram como zeladores do espaço, em troca da moradia.

Por volta de 1961, o casal já estava no sobrado, e a turma que antes subia a Mangueira passou a frequentar a casa nova para acompanhar aquilo que Monteiro (2012:78) chamou de “samba gastronômico”. Nesses encontros, Zica vendia comida para complementar a renda da casa. O jornalista Sergio Cabral, que na época escrevia sobre samba no Jornal do Brasil, lembra que acompanhava Lucio Rangel, Sergio Porto, Jota Efegeê, Lamartine Babo, entre outros, nos almoços do sobrado: “a Zica fazia comida, fazia uma feijoada e comprávamos bebidas, aquelas coisas todas” (Castro, 2004:56).

Nesse mesmo período, Zica investiu na construção de um carrinho de mão e foi vender marmitas para os trabalhadores rodoviários num ponto dos ônibus da Praça Mauá. A ideia partiu de seu amigo Mangueirinha, que era motorista e falou para Zica da dificuldade que ele e seus colegas tinham de comer bem e barato nos arredores. Zica iniciou com 10 marmitas; não demorou muito para começar a servir uma média de 40 jantares e 20 almoços, diariamente. Quantidade essa que, aliás, não atendia a demanda. A marmita simples, em geral com feijão, arroz e carne bovina ou peixe, fazia sucesso. Era a escolha de motoristas, trocadores, vendedores de jornal e transeuntes da região que buscavam uma opção boa e barata.

A reportagem do Jornal do Brasil de 19 de julho de 1961 já considera Zica “uma das maiores cozinheiras do Rio”. O título vem pelos anos que trabalhou em cozinhas profissionais e, sobretudo, por

ser a cozinheira predileta de pessoas ilustres do meio social, cultural e político do Rio de Janeiro. “É tão boa na cozinha e tão famosa [...] que tem freguesia certa e fervorosamente adepta dos almoços e jantares que prepara”, diz a reportagem. Uma dessas pessoas é o já citado Mário Saladini, apresentado pelo JB com um articulador de encontros no sobrado da Rua dos Andradas. A reportagem encerra dizendo que Zica tinha planos de arrendar uma cozinha ou uma pensão para se dedicar com afinco ao seu ofício. Àquela altura, ela certamente entendia que a fama que vinha conquistando com suas habilidades culinárias poderia criar oportunidades. Deixar de vender comida na rua – ou em encontros ocasionais em casa – para ocupar um espaço com essa atividade, era uma projeção que Zica fazia em 1961.

Dias antes da publicação da reportagem do JB, e talvez por essa razão ela tenha sido feita, as habilidades culinárias de Zica foram reverenciadas pelo cronista Stanislaw Ponte Preta (pseudônimo de Sergio Porto) no *Diário da Noite*. Intitulada “Grão de bico com Cartola”, a crônica fala do ambiente da casa dos sambistas e da simbiose de comida com samba que entrelaça Zica e Cartola. O texto, na galhofa característica de Stanislaw Ponte Preta, diz que o “grão de bico, acompanhado de violão, arroz de forno e carnes diversas” servido aos convidados era de qualidade tal que deixou o pintor Raimundo Nogueira estarecido. Para Sergio Porto, que era uma pessoa próxima do casal e da turma que frequentava sua casa, Zica era “uma espécie de José Fernandes<sup>6</sup> dos pobres”, só que ao invés de “Au Bon Gourmet” em Copacabana, “ela tem uma bateria de 40 marmitas, que bota num carrinho com comida de sua autoria (letra e música) e leva para Praça XV, à noitinha” (*Diário da Noite*, 11/7/1961).

O sobrado da rua dos Andradas 81 foi um marco na trajetória de Zica e Cartola. Lá eles estreitaram relações, fizeram novos amigos e ampliaram o campo de possibilidades para outros projetos. Baseado nas informações expostas acima, creio que é nesse período (finais dos anos 1950 e início dos 1960) que Zica amadureceu para si o projeto de atuar como cozinheira, dedicando-se a iniciativas para ampliar sua renda e melhorar a condição de vida ao lado de Cartola. A culinária, paulatinamente, foi se mostrando um recurso para essas finalidades. A notoriedade que conquistou de figuras importantes, a exaltação nos jornais cariocas, o sucesso de suas marmitas na Praça XV, naquele momento, talvez tenha alimentado em Zica o desejo de ter um espaço apropriado para exercer seu ofício. E, como vimos, além de prover uma fonte de renda, a comida de Zica também se tornou uma questão de orgulho pessoal.

As atividades no sobrado e venda das marmitas de Zica na Praça XV durou até a chegada da ordem de despejo para demolição do prédio, provavelmente em meados de 1963. Há notícia de que a Associação das Escolas de Samba ainda tinha sede na rua dos Andradas 81 até fevereiro desse ano, e que lá aconteceu a apuração do concurso “Cidadão Samba 63” (*Correio da Manhã*, 5/2/1963). Em agosto, uma reportagem do JB sobre Cartola afirmou que ele residia no mesmo endereço, e que era lá que ele fazia planos de casamento com Zica (*Jornal do Brasil*, 7/8/1963).

Um mês depois, em 5 de setembro de 1963, Zica assinou contrato com seus sócios para fazer o Zicartola na Rua da Carioca, 53. Nesse período, segundo Maurício Barros de Castro (2004:60-61), Zica trabalhava como cozinheira em um restaurante do Edifício Avenida Central, no Centro do Rio, quando

---

6 Maitre especializado em cozinha francesa que gozava de certo prestígio na imprensa carioca dos anos 1960. No final dessa década, José Fernandes abriu o Chez Toi na Rua Cinco de Julho, 312, em Copacabana.

o empresário Eugênio Agostini, frequentador dos pagodes no sobrado da rua das Andradas, resolveu investir no projeto de Zica de ter um restaurante.

Acompanhar as notícias na imprensa carioca dos anos 1960 a respeito de Dona Zica possibilitou costurar informações valiosas sobre sua formação, na prática, como profissional de cozinha. Os ensinamentos matrilineares que ela adquiriu em casa, desde a infância, foram se aperfeiçoando ao longo dos anos com sua atuação em restaurantes do Rio de Janeiro. A cozinha como ofício, como vimos, apresentou-se com um campo de possibilidade para prover melhores condições de vida para sua família. Zica investiu tempo, dinheiro e esforço pessoal nisso. Ela trabalhou para outras pessoas, vendeu comida em casa, nas ocasiões festivas, e na rua, com seu carrinho na Praça XV.

Era um ofício que lhe dava uma condição diferente de suas atividades laborais anteriores. Assim, mesmo que nem sempre rendesse ganhos financeiros expressivos, o reconhecimento público e o orgulho pessoal pelo seu trabalho também eram ganhos importantes. Por esse motivo, defendo que o desejo de Zica de ter o seu próprio restaurante foi um projeto amadurecido diante dessas circunstâncias, que envolvia a busca por autonomia financeira, notoriedade e autoestima, para superar as adversidades da vida.

Partindo dessas questões, devemos reconhecer que Eugênio Agostini e seus primos, que vieram a ser sócios de Zica, não tiveram a brilhante ideia que gerou o Zicartola. Vejo como um equívoco atribuir a construção do restaurante à benevolência financeira de empresários ricos. Prefiro acreditar que essa foi uma aliança estratégica de Zica para realizar seu projeto, que vinha sendo ventilado pelo menos desde 1961. O que faltava era dinheiro, e isso a família Agostini tinha de sobra.

## **Inauguração do Zicartola: uma pensão casa de samba**

Nos meses finais de 1963, antes mesmo de inaugurar, o restaurante de Zica e Cartola já era assunto nos jornais. Trazia a novidade de ser a primeira “casa de samba” da cidade, como se anunciava, com a promessa de reunir ali os compositores cariocas e servir a afamada comida de Zica. Mario Cabral, em sua coluna no Tribuna da Imprensa (5/10/1963), escreveu que ali seria “o novo endereço dos sambistas e dos *gourmets* de paladar requintado” do Rio de Janeiro.

Após encontrar o imóvel e assinar o contrato, os sócios<sup>7</sup> investiram na reforma do espaço para inaugurar dentro dos conformes. O jornalista Mauro Ivan informou em outubro de 1963 que a reforma estava em andamento e que as expectativas do casal com a inauguração do restaurante eram grandes (Jornal do Brasil, 9/10/1963). Em 14 de novembro, Jacinto de Thormes escreveu que as obras estavam finalizando e que a abertura seria ainda naquele mês (Última Hora, 14/11/1963). Mas a obra atrasou, pois em 7 de fevereiro de 1964 o mesmo jornal noticiou que o Zicartola abriria nas semanas seguintes para os “boêmios mais autênticos” (Última Hora, 7/2/1964).

A inauguração, porém, só aconteceu no dia 21 de fevereiro de 1964. Foi uma festa reservada para amigos do casal que durou toda a madrugada daquela sexta-feira, regada a música, bebidas e “angu à baiana à altura dos talentos de Zica” (O Jornal, 1/3/1964). Estiveram presentes compo-

---

7 O contrato foi assinado no dia 5 de setembro de 1963, firmando sociedade entre Zica e os primos Eugênio Agostini Xavier Neto, Renato Agostini Xavier e Fábio Agostini.



sitores, cantores e representantes de escolas de samba, jornalistas, políticos, empresários; alguns desses já frequentadores assíduos dos pagodes nas casas de Zica e Cartola, com o crítico musical Lucio Rangel e o jornalista Jota Efegê.

A abertura ao público aconteceu na segunda-feira seguinte, no dia 24. Era mais uma opção para o almoço dos comerciários do entorno da movimentada rua da Carioca. O som das panelas no fogão, o falatório dos clientes e o cantar dos pedidos para a cozinha substituíram as violas e batuques da véspera. Naquele dia, o prato abre-alas do Zicartola foi o famoso feijão manteiga com lombo de porco à mineira da chef Zica.

“Comida caseira” e “cozinha brasileira” são categorias que aparecem nos jornais para caracterizar o cardápio do Zicartola. Elas significam, nesse universo analisado, comida simples, popular e cotidiana, algo não sofisticado. E era valorizada justamente por essa razão, uma vez que comida sofisticada era associada às cozinhas estrangeiras que mobilizavam a classe média nos restaurantes da Zona Sul do Rio de Janeiro.<sup>8</sup> Lembro, mais uma vez, a aproximação que Sergio Porto (Stanislaw Ponte Preta) fez entre Zica e José Fernandes – este que era um *bon gourmet* de Copacabana.

Zica fazia a comida brasileira e, vez ou outra, chamava o Zicartola de pensão, palavra que remete à comercialização de refeições em ambiente doméstico. Talvez fizesse isso para afastar seu negócio da ideia de *restaurant*, essa instituição cultural urbana que ganhou ares de sofisticação com a cultura gastronômica da modernidade (Spang, 2003). O essencialismo que atravessava o imaginário intelectual em torno da “cultura popular” como tipificação de autenticidade encontrava, no Zicartola, seu melhor exemplo, na culinária e na música.

Veremos, na seção seguinte, com existia naquele contexto um apelo intelectual à cultura popular. De todo modo, era no Zicartola que se encontravam as “iguarias singelas e gostosas típicas da cozinha brasileira” (O Globo, 28/2/1964).<sup>9</sup> A simplicidade era, portanto, a estética que caracterizava a comida, a música, a ornamentação do espaço. Não havia “nada de requinte nem de preciosismo na decoração e ambiente do Zicartola”, a moda da cozinha de Zica era brasileira e nada tinha a ver com o francesismo gastronômico da época (O Globo, 28/2/1964).<sup>10</sup>

O restaurante foi anunciado pela imprensa como novidade por aliar música e culinária, especialmente pelas competências e notoriedade de Cartola e Zica no meio cultural da cidade. Inicialmente, servia almoço até o fim da tarde e, à noite, funcionava como um bar, servindo bebidas. O almoço, segundo

---

8 Com sarcasmo, Mário Cabral reconheceu seu receio de que fosse dado ao restaurante de Zica e Cartola “um nome sofisticado que deturpasse a pureza dessa iniciativa”, algo como “Cartola’s”, à exemplo dos “abomináveis genitivos possessivos que infestam Copacabana” (Tribuna da Imprensa, 5/10/1963). Zicartola, como uma junção de nomes, para ele, representava bem a simplicidade de seus proprietários.

9 No seu livro de receita, organizado por sua neta, Zica listou as “receitas do Zicartola”: angu à baiana, arroz com leite de coco, arroz com linguça, arroz de carreteiro, bobó de camarão, carne seca com abóbora, costela de boi com aipim, couve à mineira, cozido, farofa amarela, feijoada, frango com quiabo, galinha de cabidela, mocotó, moqueca de peixe, pirão, rabada com batata e agrião, tripa à lombeira, vatapá e xinxim de galinha (Nogueira, 2004).

10 Anos depois, considerando o fracasso comercial do Zicartola, o jornalista Sergio Bittencourt escreveu que o restaurante “nunca passou de uma pensão de terceira categoria, no que tange às instalações”, com uma “comidinha pra lá de decente, a melhor que se comeu, àquela época, no Rio de Janeiro” (O Globo, 27/5/1966).

o jornal O Globo, era “concorridíssimo” e por lá se encontrava pessoas ilustres, com a atriz Germana de Lamare, que esteve no restaurante com seu namorado para comer “o bife de Zica” (O Globo, 28/2/1964).

No calor da inauguração, encontrei mais menção à comida de Zica do à música de Cartola. Walda Menezes ressaltou em sua coluna “Jornal de Mulher” que, além de Zica ser muito ativa na Escola de Samba de Mangueira, estava mostrando em seu restaurante “que em arte culinária, é a maior” (O Jornal, 27/2/1964). A comida prevalecia nesse momento porque a programação musical ainda não tinha tanto espaço no restaurante. Nas informações que encontrei nos jornais, sexta-feira era o dia de samba. Nota-se que nos seus primeiros dias inaugurado, o Zicartola apareceu como novidade nos roteiros para as noites de final de semana nos principais jornais da cidade. Maria Adelaide Ferreira indicou para suas leitoras do Caderno Ela que, para a ceia de sábado, além das opções de restaurantes na Zona Sul, havia o Zicartola no Centro (O Globo, 7/3/1964).

A bibliografia que aborda a história do Zicartola dá demasiada atenção ao quesito samba e à articulação entre sambistas, jovens universitários e intelectuais. Assim, Cartola ganha centralidade na narrativa, e a culinária de Zica, mesmo que mencionada, fica em segundo plano (Castro, 2004; Monteiro, 2012). A construção dessa memória centrada no samba e na figura de Cartola também se observa nas crônicas jornalísticas da época. Por mais que louvassem a culinária de Zica, é o samba a grande atração nos noticiários do Zicartola. Com isso, a “pensão” de Zica, pouco sofisticada aos olhos de alguns, perde seu lastro histórico de anos dedicados à cozinha como projeto de vida.

Obviamente, não estou propondo ignorar a importância do Zicartola para o samba e toda resistência à ditadura civil-militar que ali se formou. O problema é perder de vista que esse restaurante, hoje entendido como lendário, foi a realização de um projeto de vida de Zica. Estou propondo entender a culinária como recurso de sustento de famílias negras, sobretudo aquelas chefiadas por mulheres. É uma estratégia ancestral de sobrevivência, passada de mães para filhas como forma de proteção.<sup>11</sup>

## O samba temperado do Zicartola

O jornalista Sergio Cabral, lembrando das noites do Zicartola, escreveu que Zica era “tão craque” na cozinha quanto Cartola era no samba (O Pasquim, 2/11/1971). Foi a junção da comida de Zica com a música de Cartola, da panela e violão, que garantiu o sucesso do restaurante. Jota Efége relata a mesma experiência, fala dos shows improvisados de Cartola, Zé Ketti, Clementina de Jesus, entre outros, e que a presença na casa era constante “para saborear o *ragu* condimentado pela Zica entre goles de *bia*, ou de *ceva* bem geladinha” (Efége, 1979:104).

Por mais que as qualidades artísticas do casal fossem notórias, é inegável que na receita do sucesso do Zicartola a imprensa foi um agente importante de propaganda. Frequentavam o restaurante figuras renomadas do jornalismo, da literatura, pessoas envolvidas com política, que tinham espaço na imprensa carioca. Do material aqui analisado, as crônicas jornalísticas são as mais interessantes. É um gênero de escrita situacional que opera como registro do cotidiano a partir da experiência pessoal de

---

<sup>11</sup> Tia Cincinha, neta de Tia Ciata, relata que as mulheres de sua família todas sabiam fazer doces. O ensinamento passado pelas mais velhas era saber fazer “qualquer coisa pra ganhar dinheiro” em momento de desamparo. “Cada um nas suas casas, os que iam nascendo são sabiam ainda e ia-se ensinando” (Moura, 1995:69).

quem escreve. Com uma dose de literatura, a crônica constrói representações sobre situações, lugares e pessoas em momentos específicos, gera reconhecimento e conexão com quem lê. Além dos já citados Jota Efegê e Sergio Porto, circulavam pelo Zicartola Rubem Braga, Vinícius de Moraes, João Antônio, Sergio Cabral, Walter Wendhausen, Lucio Rangel, Mauro Ivan, Juvenal Portella, entre outros.

Essas figuras escreviam sobre as noitadas de samba e, com pessoas ilustres, tinham suas presenças notadas nas páginas dos jornais dedicadas à vida da sociedade carioca. Com prestígio social, eram esses nomes que, na imprensa, davam certa legitimidade ao restaurante musical de Zica e Cartola. Esses cronistas, como produtores de discurso em uma plataforma de legitimação e de prestígio social como era o jornal à época, consolidaram a memória do Zicartola centralizada no samba. A culinária como uma atração do restaurante, passa a ser mencionada apenas aqui e ali. O que ganha destaque nas crônicas (e nos registros fotográficos) é a “cambada de divinos” – Cartola, Zé Ketí e Nelson Cavaquinho –, como escreveu Hermínio Bello de Carvalho (1964). Comida e Dona Zica, nesses registros, foram apequenando e assumindo papel de coadjuvantes nessa memória onde prepondera a voz, a imagem e feitos dos homens.

**Imagem 1: Noite de samba no Zicartola. Ismael Silva ao violão, Cartola sentado aos seus pés, Sergio Cabral com o microfone e Jota Efegê atrás, à esquerda (de óculos), observando o show.**



Fonte da imagem: Acervo Biblioteca Nacional (1964).

Os shows musicais, antes improvisados às sextas-feiras, passou a ser constante na programação do Zicartola. A fotografia acima retrata o momento de uma “noite de homenagem” à Ismael Silva. Esse era o evento de quarta-feira que passou a acontecer a partir maio de 1964, organizado por Sergio Cabral e Hermínio Bello de Carvalho com o intuito de consagrar, no Zicartola, pessoas importantes da música

popular brasileira. Além de Ismael Silva, foram condecorados com a “Ordem da Cartola de Ouro” nome como Elizeth Cardoso, Dircinha Batista, Aracy de Almeida, Dorival Caymmi, Ciro Monteiro e Heitor dos Prazeres. A ocasião contava com a presença e show dos homenageados, e com público que “se comprimia no salão do Zicartola para aplaudi-los” (Diário de Notícias, 15/5/1964). Na programação semanal da casa também tinha a noite do “samba sem compromisso”, “noite de partido alto” e “noite de samba”.

Essa programação musical se consolidou em maio de 1964. No período que precede esses eventos musicais, a atração principal do Zicartola era os almoços de Zica. No mês que o restaurante abriu, Mauro Ivan e Luiz Paulo escreveram na coluna “O samba cá entre nós” que o menu do Zicartola era feijão e samba, e que lá era ponto de encontro de todas as camadas “que almoçam e jantam nele só para dizer que comeram o feijão que Zica” (Jornal do Brasil, 27/2/1964). O texto, publicado numa quinta-feira, convida os leitores a irem a casa no dia seguinte para aproveitar o feijão com samba: “Mas é bom chegar cedo porque a frequência é muito grande e lugar para sentar não sobra”, advertem.

No dia seguinte, a reportagem “Meu samba é bife e feijão com arroz” deu destaque à história de vida de Zica (O Globo, 28/2/1964). Quase um mês depois, Wilson Figueiredo escreveu no “Segunda Seção” do JB que o sucesso do Zicartola vinha da união da comida de Zica com o samba de Cartola. Mas os frequentadores, segundo ele, não estavam satisfeitos com almoço diário e o jantar apenas às sextas-feiras, então passaram a reivindicar uma programação noturna semanal, com comida e música. Foi quando o restaurante, “cedendo à pressão de seus clientes, passou a servir jantar e música todas as noites, de segunda a sexta” (Jornal do Brasil, 19/3/1964).

Com a criação da “Ordem da Cartola Dourada”, o samba assumiu protagonismo no Zicartola. Hermínio Bello de Carvalho, um dos criadores do programa, escreveu que a referência era a “Ordem das Jarreteiras” outorgada pelo “nobre império britânico”. Para ele, no entanto, “Ordem da Cartola Dourada” era de maior nobreza (Carvalho, 1964). Aos poucos, nos meses seguintes de sua inauguração, o Zicartola se tornou um importante espaço de culto ao samba, como escreveu o crítico musical Walter Wendhausen (Leitura, 1964).

No “Panorama” do JB, se recomendava o seguinte: “Está sendo considerado muito bem ir ao Zicartola às quartas-feiras. Quem chega depois das sete da noite já não encontra lugar para parar seu carro na Rua da Carioca” (Jornal do Brasil, 19/5/1964). Em junho, com shows frequentes, o Zicartola ganhou um palco e aparelhagem de som nova (Jornal do Brasil, 18/6/1964). A fama do restaurante corria a cidade e ia além, como notou Mauro Ivan e Juvenal Portella: “[...] terça-feira, apareceu no restaurante um grupo de moças e rapazes paulistas que vieram ao Rio exclusivamente para conhecer a boa música de Cartola, Zé Keti, Nelson Cavaquinho e Ismael Silva” (Jornal do Brasil, 25/6/1964).

O Zicartola se tornou parada obrigatória para as pessoas interessadas em “samba do morro”. Mesmo que nem todo artista fosse propriamente do morro (de Mangueira ou outros), era essa geografia simbólica, atrelada à vivência dos sambistas na Zona Norte e seus subúrbios, que justificava a autenticidade do que se experienciava naquelas noites. O escritor Rubem Braga relatou sua visita ao restaurante: “a verdade é que o Zicartola inaugurou um gênero que fazia muita falta no Rio e que vai pegar: a Casa de Samba” (Jornal do Brasil, 11/9/1964).

Afamado sobretudo pelo ritmo musical e pelos encontros que proporcionava, nas páginas dos jornais, a culinária do Zicartola foi perdendo espaço. Não perdeu sua importância, é claro. Ideias com “o samba temperado com azeite de dendê do Zicartola” (Jornal do Brasil, 6/9/1964), vez ou outra, representava a articulação entre comida e música da casa. Mas tudo se curvou ao samba, até mesmo o cardápio, que apresentou a novidade de nomear os pratos em homenagem à artistas: moqueca de peixe à Sinhô; xinxim de galinha à Ari Barroso; peixe de coco à Lamartine Babo; frango de cabidela à Noel Rosa; caruru à Carmem Miranda; Angu à Assis Valente (Diário Carioca, 4/10/1964). Ser uma “casa de samba” era o principal marketing do restaurante. Era no Zicartola que se encontrava o “samba mesmo”, o mais autêntico da cidade. Até vir os problemas.

A memória construída do Zicartola privilegiou o aspecto da harmonia e não deu espaço para os conflitos e problemas que resultaram, ao menos em parte, no declínio do restaurante. Colaboraram com isso as crônicas jornalísticas da época e dos anos subsequentes; a memória oral de quem frequentou as noites daquela “casa de samba”, apropriada e ecoada pela historiografia dedicada ao assunto. Esse aspecto aglutinador do Zicartola é representado pela formação de um microuniverso de interação entre distintas classes sociais e pessoas oriundas de diferentes partes do Rio de Janeiro. Na construção dessa memória, o binarismo entre “morro” e “cidade”, “Zona Norte” e “Zona Sul”, “povo” e “universitários” são categorias mobilizadas para reforçar o imaginário de uma cidade partida que se encontrou, momentaneamente, no lendário Zicartola. Foi lá, portanto, que essa gente se reuniu e produziu juntos – o que é inegável. Mas correm nas margens memórias de conflitos que merecem atenção por mostrar aspectos importantes desse microuniverso de convergência.

O jornalista Mauro Ivan esteve atento, desde o início, ao potencial do Zicartola para a cultura carioca. No espaço que tinha no Jornal do Brasil, não deixou de tecer elogios às atrações do restaurante, destacando sempre as habilidades artísticas de Zica e Cartola. Falava, também, da programação e da presença constante de personalidades da música popular. Mas não só. O jornalista também começou a relatar a presença de “frequentadores indesejáveis”, rapazes e moças que, segundo ele, praticavam algazarra e descortesia (Jornal do Brasil, 28/5/1964). Esses “indesejáveis” representam o perfil de uma juventude vista como alheia ao espaço e seus códigos de conduta. O mesmo Mauro Ivan noticiou, dias depois, que os “sambistas” estavam se afastando do Zicartola porque o restaurante “foi invadido pelos sambeiros”. Em consequência disso, segundo Mauro, Acyr Pimentel, Jorge Zacarias e Padeirinho pensavam em fixar “um ponto de encontro do pessoal do samba em outro lugar do Rio - provavelmente na Zona Norte”. Para Mauro, os “sambistas” tinham razão e a atitude se justificava pela invasão da “rapaziada de camisa vermelha e cabelão comprido” (Jornal do Brasil, 4/6/1964).

Era necessário à administração do restaurante inibir a “invasão” dessa juventude cuja descompostura não vinha agradando àqueles que se viam como legítimos apreciadores de samba. Antes de visitar o Zicartola, Rubem Braga foi alertado por amigos sobre os “sambeiros”, e escreveu: “Tinham me dito que a frequência no Zicartola era má, com meninos da Zona Sul a fazer atoarda. Não vi nada disso” (Jornal do Brasil, 11/9/1964). Esse conflito entre frequentadores que supõe um perfil desejável e um indesejável no recinto perdurou e foi usado por jornalistas, nos meses seguintes, como justificativa para

o declínio do Zicartola. A harmonia entre “Zona Norte” e “Zona Sul” nem sempre prevaleceu. Nesse aclamado ambiente revolucionário, também pairava certo conservadorismo de algumas partes.

O modelo de negócio “casa de samba” era promissor, como notou Rubem Braga. Ainda em junho de 1964 começaram a surgir na região do entorno da Carioca outras iniciativas nesse sentido, para disputar o público do restaurante de Zica e Cartola. O “Carioca Sambas”, por exemplo, foi inaugurado na Praça Tiradentes com uma programação semanal de samba, como um espaço de shows e dança (Jornal do Brasil, 11/6/1964). A cantora Elizeth Cardoso considerou investir nesse modelo, naquilo que seria a “Casa de Elisete”, um restaurante de “comida típica brasileira” para cantar e receber amigos. Segundo a cantora, sua “Casa de Elisete” seria “um lugar realmente brasileiro e de categoria” (Jornal do Brasil, 18/6/1964). A semelhança não era coincidência.

A inovação em termos de modelo de negócio que o Zicartola trouxe é um desdobramento importante que recebeu pouca (ou nenhuma) atenção nos trabalhos que contam a história da “casa de samba”. O foco só nos ganhos artísticos e culturais negligenciou, também, o aspecto comercial do empreendimento. Insisto: o ambiente caseiro do Zicartola, com comida e música, era reflexo das iniciativas de longa data de Zica para provimento de renda e melhores condições de vida. De quando ela aproveitava as oportunidades para vender refeições e sopas ao público que frequentava sua casa, desde meados dos anos 1950, quando ela e Cartola moravam em Mangueira. Como definiu Maurício Castro (2004:81), foi uma convergência de interesses que culminou na realização do Zicartola. Para ele, a necessidade econômica de Zica aliou com “as expectativas pessoais dos boêmios amigos de Cartola e as inquietações políticas e culturais daquela época”. Entretanto, a centralidade que se deu às inquietações políticas e culturais escamoteou o projeto de Zica.

Outro desdobramento importante e igualmente pouco tratado é o impacto do Zicartola nos empreendimentos do entorno da Carioca e Tiradentes. A “esticadinha” para as gafeiras da região era uma prática comum da juventude da Zona Sul indesejável. Com isso, a alteração do perfil social nesses espaços é algo que aparece nos jornais como uma questão no início de 1965. Desse ano em diante, após o fechamento do Zicartola, não faltou iniciativas com o intuito de substituir, em outras cercanias, aquela lendária “casa de samba” da Rua da Carioca.

Antes de concluir este trabalho, na próxima seção falo dos desdobramentos do Zicartola, como ele virou modelo de negócio que orientou outros projetos nos anos subsequentes. Inclusive projetos de Dona Zica, que com suas necessidades econômicas, insistiu em reviver o Zicartola nos anos 1970, só que em São Paulo.

## **Fechamento, desdobramentos e a arte culinária de Dona Zica**

Na retrospectiva de 1964 do O Globo, entre perdas e louvores que o jornal fez ao golpe civil-militar, a inauguração do Zicartola também foi lembrada como um acontecimento importante (O Globo, 31/12/1964). Entre erros e acertos naqueles primeiros meses funcionando, o restaurante de Zica e Cartola iniciou 1965 com expectativa de se consolidar como atração nas noites cariocas. Trazia na bagagem importantes feitos desses primeiros meses, como um espaço de revelação e divulgação de artistas

e de articulação de pessoas engajadas na resistência à ditadura. Lá foi revelado o jovem Paulinho da Viola e se arquitetou a produção dos espetáculos como Show Opinião, A Voz do Morro e Rosa de Ouro. O trabalho que melhor discutiu esses aspectos do Zicartola é de Maurício Barros de Castro (2004).

Mudança comportamental, o desejo de renovação dos padrões sociais, a moda, o intelectualismo e a fruição da vida boêmia eram valores defendido por parte da juventude dos anos 1960 (Ridenti, 2001). Para esse público, não faltava dica nos jornais sobre o que ler, assistir, aonde ir e como se vestir, trazendo características e propagandeando um estilo de vida de gente jovem. Martha Alencar, por exemplo, escreveu para suas leitoras do "Caderno Feminino" que era conveniente, para as noitadas de samba no Zicartola, usar um vestido "bem malemolente" e florido (O Globo, 16/1/1965). A noite que começava no Zicartola, poderia ser "esticada" para a Estudantina Musical, na Praça Tiradentes. O samba cultuado na "casa de samba", era dançado na Estudantina em "coreografia autêntica" (O Globo, 8/1/1965). Com esse fluxo juvenil de um sobrado para o outro, a mudança no perfil social das casas noturnas era um fato notado e nem sempre bem visto.

O Zicartola canalizou público para a região da Praça Tiradentes e esse foi um mérito louvado pela imprensa carioca. Aquela área que teve sua época de ouro como circuito de teatro na primeira metade do século XX, passou por um período sem muita expressão cultural na cidade, até voltar a ser movimentada em 1964. Com o movimento de revalorização do samba, a praça "readquirir uma parcela desse prestígio, devido à afluência de público para casa de samba Zicartola e à gafeira Estudantina Musical" (O Globo, 9/4/1965).

Não era unânime, porém, o interesse da chegada dessa "juventude da Zona Sul" a esses espaços. O jornalista João Antônio, por exemplo, tomava partido contra e usava suas crônicas para destilar ironia e repulsa a presença desse público nos ambientes visto por ele como populares e autênticos. Ele foi um crítico a essa conciliação de público e fez questão de expor isso em jornais e revistas, o que fez até finais dos anos 1980. Poucos meses antes do restaurante fechar, João Antônio louvou o que chamou de nova fase: o "Zicartola-65", uma retomada pelo morro do espaço que foi da Zona Sul. Sua expectativa era que, nessa nova fase, outros artistas ocupariam o palco do restaurante. Agora, no lugar de Zé Ketí "cantando para a grã-finagem da Zona Sul", ia se ouvir Manoelzinho da Flauta no tablado; se antes Nara Leão "lotava a casa de cabeludos de Copacabana", era a vez da "mulata Vitória, que, quando canta, faz até a cozinha parar". Para João Antônio, o Zicartola estava retornando a seu público original depois que os "cabeludos" da "esquerda festiva", que preferia uísque e cuba libre a cachacinha, debandaram para outros cantos (Jornal do Brasil, 23/3/1965).

Em junho de 1965, João Antônio voltou a elogiar a nova fase do Zicartola como "Templo do partido alto", sem deixar de criticar os "cabeludos da esquerda-festiva-perfumada-lítero-intelectual, de voz macia e bom nascido na Zona Sul" (Jornal do Brasil, 10/6/1965). No dia 16 o jornalista voltou a elogiar à nova fase do Zicartola, mas nesse meio tempo Zica teve uma crise de nervos e o empreendimento já não ia muito bem. Até que, no final de julho, o restaurante foi vendido para Jackson do Pandeiro, que deu outra cara ao lendário sobrado da Rua da Carioca 53. Sem êxito, o negócio degradingolou de vez, meses depois.

Embora às vezes se associe o fechamento à inabilidade de Zica e Cartola para administrar um negócio, outros fatores pesaram no fracasso comercial da "casa de samba". Contas penduradas e cheques

sem fundo cresceram e esvaziaram o caixa do empreendimento; a debandada da Zona Sul, mesmo que louvada por alguns, fez diminuir a frequência de público do restaurante. Além disso, os sócios saíram e retiraram dinheiro, deixando Zica e Cartola responsáveis por tudo. Em outubro de 1964, por exemplo, a venda de 80% da quota do restaurante foi anunciada nos classificados do JB (24/10/1964). Somava-se a isso a exaustão do casal com o trabalho árduo para manter as portas abertas, o que levou Zica a ter crises de nervos devido ao estresse. Vale dizer que, à época, eles já passavam dos 50 anos de idade. Cartola explicou que por trás da aparente normalidade do funcionamento da casa, os dois enfrentavam uma série de crises sozinhos, já sem os antigos sócios, o que exigia esforço redobrado. “Ultimamente dormimos umas três horas, quando muito”, disse Cartola (O Globo, 30/7/1965).

Com o fechamento do Zicartola, outras casas noturnas passaram a oferecer as atrações da antiga casa de samba. No dia 15 de outubro de 1965 se apresentaram João do Vale, Zé Keti, Elton Medeiros e Nelson Cavaquinho na Gafieira Elite, no evento “Bossa na Gafieira”. Tradicional reduto de sociabilidade recreativa de pessoas negras no Rio pelo menos desde os anos 1950 (Costa, 2021), a Gafieira Elite vinha “substituindo o Zicartola, que durante algum tempo concentrou o pessoal do chamado samba do morro” (O Globo, 15/10/1965). João Antônio, sempre preocupado com a corruptela dos “redutos mais autênticos”, analisou aquela primeira noite de show da Gafieira. Para ele, talvez tenha sido a primeira vez que “as luzes da Elite receberam uma juventude diferente, sem paletó e sem gravata, sem gingas de corpo” (Jornal do Brasil, 26/10/1965).

Nesses textos, fica evidente o conflito geracional carregado de conservadorismo por parte de seus autores. “Esquerda festiva”, “cabeludos”, “garotada”, “intelectuais etílicos”, entre outras, são categorias mobilizadas por esses jornalistas para criticar e ironizar a aparência, a conduta e os valores libertários pregados pela juventude da época. O problema, como estamos vendo, não era exatamente a existência dessa juventude, e sim a presença dela em espaços sociais vistos como populares e “autênticos”. A questão era a possível subversão da autenticidade desses ambientes. Para esses jornalistas, o lugar dessa juventude era uma “Zona Sul” igualmente idealizada.

Mas é importante notar que tanto essa juventude quanto seus críticos viam esses espaços como de cultura popular autêntica. A diferença está na fruição que faziam disso. Os críticos defendiam uma posição conservadora em relação a essa autenticidade. Para eles, o “samba do morro” oferecido no Zicartola era elemento genuíno da brasilidade e deveria ser blindado das modernidades da época. Queriam valorizar, assim, a qualidade artística como expressão da cultura nacional. O problema se apresentou quando essa juventude (em especial os universitários organizados no Centro Popular de Cultura da UNE, que fizeram do Zicartola um espaço de articulação) passou a atrelar arte e política como forma de contestação (Ridenti, 2001). Dessa forma, além da qualidade artística, essa juventude universitária começou enxergar no “samba do morro” a possibilidade de um discurso crítico ao subdesenvolvimento brasileiro. O morro (e seus moradores), nessa perspectiva, é idealizado como a antítese da modernidade urbana capitalista e seus valores.

No texto “Querem reviver a casa de samba”, de Sergio Bittencourt, essa diferença fica mais evidente. Diante de uma possível reabertura do Zicartola em 1966, o jornalista se manifestou contrário e acusou a “garotada” pelo fracasso do restaurante. Sua opinião é conservadora em relação ao comporta-



mento da juventude e romântico a respeito do samba como uma arte descompromissada. Para Sérgio Bittencourt, o problema começou quando a “garotada distante, vaga, inútil e desocupada para lá se bandeou”, atrás de mensagem política nas letras dos sambistas da casa (O Globo, 27/5/1966).

Em 1966 o Zicartola foi usado como marca para espetáculos musicais, sempre com o intuito de fazer reviver aquelas lendárias noites de samba. Sergio Cabral foi uma das pessoas que investiu nisso. Ele organizou no Teatro Casa Grande, em meados do ano, a apresentação “A fina flor do samba” que contava com a participação dos músicos que tocavam na antiga “casa de samba”. Era o novo Zicartola, “apenas sem a comidinha caseira de D. Zica e, por enquanto, sem o violão rouco de Cartola” (O Globo, 5/8/1966). A experiência de ter “uma noite no Zicartola” começou a aparecer na programação dos teatros, botequins e casas noturnas, sobretudo na Zona Sul, espaços que passaram a ser ocupados com “samba do morro”. O próprio Zé Ketí investiu em 1967 na sua “Casa de Zé Ketí”, que prometia ser um ponto de encontro para os sambistas cariocas, “no estilo do primitivo Zicartola” (Jornal do Brasil, 23/5/1967).

Zica e Cartola não ficaram de fora dessas iniciativas de recriar sua lendária “casa de samba”. Houve o interesse de “financistas” de investir na recriação da casa, talvez na própria rua da Carioca ou na Cinelândia. Isso foi notícia depois da festa de aniversário de 60 anos de Cartola, comemorado em 11 de outubro de 1968 na churrascaria Tijucana. Como roda de samba e comida feita por Zica, aproximadamente 300 pessoas foram prestigiar Cartola (Jornal do Brasil, 12/10/1968).<sup>12</sup>

Diante da possível recriação do Zicartola, se abriu na opinião pública a discussão sobre seus ganhos e erros que teriam levado o restaurante a fechar. Daí emergem as críticas à juventude que “invadiu” o restaurante e fez com que ele perdesse sua identidade original. De acordo com reportagem do O Globo, “O Zicartola, casa de samba autêntica do centro da Cidade, fechou porque perdeu suas características e transformou-se em estabelecimento puramente comercial” (O Globo, 22/10/1968).

O projeto de recriação não andou nos anos 1960. Depois do aniversário de Cartola, Zica começou a trabalhar na churrascaria Tijucana e era de sua responsabilidade preparar o menu de pratos da cozinha brasileira (Jornal do Brasil, 19/10/1968).<sup>13</sup> Três anos depois, o JB noticiou que, embora não fosse a intenção de Cartola, Zica pensava em reabrir o Zicartola (12/11/1970). Essa reportagem fala que os últimos anos foram de dificuldades financeiras, mas que o casal vinha se recuperando. Em 1971 o Zicartola II nasceu, só que no formato de show no teatro Opinião, em Copacabana. Com apresentações de Cartola, Nelson Cavaquinho, Clementina de Jesus e Paulinho da Viola, o show produzido por Jorge Coutinho também contava com a participação de Zica, com suas comidas oferecidas ao público (Jornal do Brasil, 7/11/1971).

12 O objetivo do almoço, mais do que comemorar os anos de Cartola, era arrecadar dinheiro para o casal construir uma casa no sopé do Morro da Mangueira. O dinheiro arrecadado foi suficiente para erguer a casa no terreno cedido pelo Estado a pedido do Ministério da Indústria e do Comércio, por onde Cartola era aposentado, e que contava também com o apoio de alguns deputados estaduais, entre eles Mário Saladini, que era amigo de longa data e padrinho de casamento.

13 A fama de cozinheira de Zica lhe garantiu algumas vagas de emprego depois do Zicartola. Antes de assumir a cozinha da churrascaria Tijucana em 1968, ela já tinha passado pelo Terrasse Clube. “A famosa Zica (do antigo Zicartola) está agora encarregada da cozinha do Terrasse Clube. Vatapás, feijoadas, doces de coco e de abóbora e batidas cujo segredo só ela tem, são agora as mais recentes atrações do restaurante do Terrasse” (Jornal do Brasil, 1/2/1966).

Além de atuar no projeto do Zicartola II no formato show, Zica fez o Zicartola III na recém-inaugurada quadra da Estação Primeira de Mangueira, com comidas e apresentações musicais (Correio da Manhã, 20/4/1972). Na escola de samba Mangueira, Zica era a responsável de fazer as comidas comemorativa, junto com sua amiga Neuma, a exemplo da feijoada do título de 1973 (Jornal do Brasil, 19/3/1973).

Em 1974, o modelo Zicartola entrou na programação da churrascaria Belvedere no Méier, na Zona Norte, que reservou a segunda-feira para Zica e Cartola. “Considerando o grande prestígio do casal da Estação Primeira de Mangueira, espera-se uma grande afluência àquela casa noturna do Shopping Center no Méier”, informou o Correio da Manhã (17/1/1974). Nos finais de 1974, o casal tentou recriar o Zicartola em São Paulo. A ideia surgiu da conversa com amigos que resolveram investir no Zicartola paulistano, na Vila Formosa, seguindo o modelo panela e violão. Durou apenas um ano. O deslocamento da semanal do Rio para São Paulo era cansativo e não compensava o esforço. Além do mais, naquele ano, Cartola já havia gravado seu primeiro disco e circulava fazendo shows. Depois de anos de sucesso, só no final da vida, em 1975, o renomado compositor de Mangueira conseguiu viver de samba (Monteiro, 2012).

As habilidades de Zica não eram menos notáveis, como vimos até aqui. Seu reconhecimento público vinha dos anos que dedicou à cozinha, seja pelo seu regozijo pessoal ou pelas necessidades econômicas que teve. A convergência disso, da cozinha como prazer e ofício de Zica, justifica a criação do Zicartola e parte substancial de seu sucesso. Espero que depois de transcorrer todas essas páginas isso tenha ficado evidente. Que foi pelo uso de suas habilidades culinárias que Zica abriu muitas portas, que o projeto de ter uma pensão ganhou corpo nos almoços que oferecia em Mangueira, no sobrado da rua dos Andradas, na Praça XV, e depois, finalmente, no Zicartola.

A consolidação desse projeto, sem dúvida, veio com o Zicartola, que funcionou com o esforço dela em parceria com seu esposo. As iniciativas do casal para reerguer o projeto anos depois não prescindiram da parte de Zica, como alguns outros fizeram, em geral buscando reproduzir apenas a experiência musical. Desconsideraram que aquela “casa de samba” era sobretudo uma casa de sambistas, e como tal, a comida é elemento fundamental para o bom andamento dos seus pagodes.

## **Conclusão, ou uma saideira, para encerrar o trabalho**

Em seus textos sobre o Zicartola, João Antônio sempre reconheceu Zica como uma “cozinheira cutuba”. “Quem comeu um feijão da Zica, no Morro de Mangueira, não esqueceu tão cedo. Havia nele o dom mágico de fazer riqueza da coisa pobre, havia nele mãos de propriedade, sabedoras das coisas”, afirmou (O Pasquim, 7/11/1975). No extenso material jornalístico que consultei para escrever este artigo, a oscilação entre dom inato e sabedoria adquirida são representações correntes usadas para qualificar as habilidades de Zica. Ela mesmo joga com isso em seus depoimentos quando recorre à ideia de amor para justificar seu ofício, mas sem deixar de reconhecer as raízes matrilineares dessas habilidades. Aqui, dei atenção às suas apostas, investimentos e dedicação como dimensão formativa de Zica como “cozinheira cutuba”. Mostrei como, nos caminhos que tomou, a culinária emergiu como forma

de provimento de melhores condições de vida, e que o Zicartola vem disso. E que além das necessidades econômicas, a culinária lhe trouxe reconhecimento pessoal e público.

Autoras como Taís Machado (2021) e Tâmis Caduda (2019), quando olham para o *mercado* como tecnologia africana diaspórica, chamam a atenção para a cozinha também como espaço de exercício político e de construção de autonomia financeira para mulheres negras. São estratégias de existência e resistência, como Lélia González (2020) convida a pensar. Busquei ressaltar esse aspecto na história do Zicartola, que muitas vezes é negligenciada para privilegiar o samba e sua “cambada de divinos”. Em trabalhos desse feitio, embora a habilidade culinária de Zica seja reconhecida, sua representação mais comum é de musa inspiradora de Cartola. A narrativa centrada no samba e no Cartola, portanto, oferece um universo masculino e deixa escapar a importância substancial que Zica teve para a criação e sucesso do Zicartola. Nesses moldes se consolidou a memória do restaurante nos últimos anos e é assim que ela se reafirma em trabalho recente (Mello, & Sebadelhe, 2015).

Zica criava oportunidades e abria portas com seu ofício. Suas habilidades com o manejo de ingredientes e preparo de comidas eram notórias e reconhecidas socialmente, e por ter despertado tantos sentimentos e sensações em quem provou, creio que isso deve ser visto como arte. A publicação de seu livro de receitas “D. Zica – tempero, amor e arte” (Nogueira, 2004) foi o seu coroamento. Ela fazia arte na panela enquanto Cartola fazia no violão – e essa foi a receita do lendário Zicartola. Como disse a própria Zica na frase que dá título a este artigo: “Meu samba é bife e feijão com arroz” (O Globo, 28/2/1964).

A construção da memória envolve processos, atores sociais e sobretudo “pontos de referência” que escolhemos para narrá-la (Pollak, 1989). Embora entenda que o papel fundamental que Zica cumpriu na criação e funcionamento do Zicartola permaneça como “memória subterrânea” – no sentido de que é pouco trabalhada –, não vejo essa memória em regime de disputa. Ou seja, ela não rivaliza com a memória já consolidada. Um reconhecimento acho mais apropriado, mas que ele não se limite à poucas citações dentro de uma obra sobre Cartola. Quando assumi a história de vida de Zica como “ponto de referência” para entender o Zicartola, inevitavelmente emergiu a culinária da “casa de samba” como primeiro plano de análise. Essa foi uma escolha metodológica importante e que enriquece a construção da memória do Zicartola e resolve, em parte, a sub-representação de Dona Zica nessa história.

A representação colonial e estereotipada da cozinheira “preta velha” é recorrente nas páginas dos jornais que analisei. Busquei me desvencilhar dessa imagem assumindo outros referenciais epistemológicos, me atentando, nos limites do material que dispus, para a dimensão da experiência prática de Zica *contra* as circunstâncias sociais que atravessaram sua vida. Nesse sentido, a culinária emerge como ofício, mas também como uma atitude política de existência e resistência (Santos, 2015). Como argumenta Jurema Werneck (2007:57), devemos estar sempre atentos à “atuação criativa das mulheres negras, reconhecendo-as como sujeitos ativos no tecido social, independente de época e de contexto em que vivem”.

Usei como fonte a imprensa escrita ciente de suas limitações metodológicas. O jornal, como qualquer outro produto cultural de comunicação, é um meio importante para mapear representações, imaginários e tensionamentos de um contexto espaço-temporal, e, portanto, possibilita interpretar

fatos e seus desdobramentos (Barbosa, 2005). O uso desse material foi fundamental para a escrita deste artigo por trazer conflitos e disputas de memória para uma história consolidada em cima de harmonia de classes e gerações. É uma história aberta e as vozes divergentes demonstram como a interação social sempre é complexa.

Para fechar a conta, vale uma breve digressão sobre comida e samba. Muniz Sodré fala da função da síncope como uma força mobilizadora da música negra nas Américas: “é uma alteração rítmica que consiste no prolongamento do som de um tempo fraco num tempo forte” (Sodré, 1998:25). A síncope marca o tempo e deixa um espaço (rítmico) vazio a ser preenchido pela expressividade corporal, como palmas, balanço e dança. A interação no samba, na dimensão do encontro, da roda e do pagode, tem esse terceiro elemento que é fundamental – o corpo. A comida, como entendo, não é menos que isso. O caráter socializante do alimento no seio das culturas negras também é forma de se comunicar com o intangível (Flor do Nascimento, 2015). Não me parece ser à toa a constante referência que é feita em letras de samba a comida em casas-terreiro de sambistas. A lista é imensa. Podemos afirmar que comida é um quarto elemento para o bom andamento dos pagodes. Mas, quando entendo que é a comida que traz vitalidade ao corpo e equilíbrio e aos ritos comunitários, então é também ela que preenche o espaço vazio da síncope. Ela comunica. Para começar bem os trabalhos, é necessário dar comida. Como canta Jovelina Pérola Negra: “Com o pagode bom de fato, já estava pronto o feijão...”. E Dona Zica estava lá.

*Rodolfo Teixeira Alves é Doutorando no Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia (PPGSA-UFRJ).*

#### FINANCIAMENTO

*Bolsa da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior.*

#### REFERÊNCIAS

Alves, R. T. (2021). Imprensa, urbanismo e produção da cidade: o processo de urbanização da Barra da Tijuca. In R. S. Guimarães, A. A. Barbosa, & G. C. Moreira (orgs.). *Mediações arquitetônicas. Redes profissionais e práticas estatais no Rio de Janeiro* (pp. 59-88). Rio de Janeiro: Papéis Selvagens.

Barbosa, M. (2005). O que a história pode legar aos estudos de jornalismo. *Revista Contracampo*, 12, 51-62. <https://doi.org/10.22409/contracampo.v0i12.558>

Barboza da Silva, M. T., & Oliveira Filho, A. L. (1989). *Cartola: os Tempos Idos*. Rio de Janeiro: Funarte.

Caduda, T. M. (2019). *Alimento ingerido e comercializado: dietas e hábitos alimentares dos escravi-*

- zados no Rio de Janeiro oitocentista (1800-1831) (Monografia (graduação). Instituto de História, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.
- Castro, M. B. de. (2004). *Zicartola: política e samba na casa de Cartola e Dona Zica*. Rio de Janeiro: Relume Dumará.
- Castro, S. R. da. (2021). O jogo movediço da liberdade: notas sobre estratégias de afirmação e resistência negra no campo educacional. *Revista Maracanan*, 27, 374-390. <https://doi.org/10.12957/revmar.2021.57329>
- Flor Do Nascimento, W. Alimentação socializante: notas acerca da experiência do pensamento tradicional africano. *das Questões*, 1(2). <https://doi.org/10.26512/dasquestoes.v1i2.18323>
- Efegê, J. (1979). *Figuras e coisas da música popular brasileira (volume 2)*. Rio de Janeiro: Funarte.
- Glissant, É. (2021). *Poética da relação*. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo.
- Gonzalez, L. (2020). *Por um feminismo afro-latino-americano*. Rio de Janeiro: Zahar.
- Machado, T. de S. (2021). *"Um pé na cozinha": uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil* (Tese de Doutorado). Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília.
- Mello, P. T. de, & Sebadelhe, J. O. (2015). *Memória afetiva do botequim carioca*. Rio de Janeiro: Editora José Olympio.
- Montanari, M. (2013). *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- Monteiro, D. (2012). *Divino Cartola: uma vida em verde e rosa*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra.
- Moura, R. (1995). *Tia Ciata e a pequena África no Rio de Janeiro*. Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, Secretaria Municipal de Cultura, Departamento Geral de Documentação e Informação Cultural, Divisão de Editoração.
- Nascimento, B. (2021). *Uma história feita por mãos negras: relações raciais, quilombos e movimentos*. Rio de Janeiro: Zahar.
- Nogueira, N. (2004). *D. Zica: tempero, amor e arte*. Rio de Janeiro: Mauad.
- Pollak, M. (1989). Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*, 2(3), 3-15. <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2278>
- Ridenti, M. (2001). Intelectuais e romantismo revolucionário. *São Paulo em perspectiva*, 15, 13-19. <https://doi.org/10.1590/S0102-88392001000200003>
- Santos, A. B. dos. (2015). *Colonização, quilombos: modos e significações*. Brasília: INCTI/UnB.

- Silva, O. de B. (2001). *Na passarela de sua vida: biografia de Dona Zica da Mangueira*. São José dos Campos: Editora Observação Jurídica.
- Simmel, G. (2004). Sociologia da refeição. *Revista Estudos Históricos*, 1(33), 159-166.
- Simmel, G. (2006). *Questões fundamentais da sociologia*. Rio de Janeiro: Zahar.
- Soares, C. E. L. (1998). *Zungu: rumor de muitas vozes*. Rio de Janeiro: Arquivo Público do Estado do Rio de Janeiro.
- Sodré, M. (1998). *Samba, o dono do corpo*. Rio de Janeiro: Mauad.
- Sodré, M. (2019). *O terreiro e a cidade: a forma social negro-brasileira*. Rio de Janeiro: Mauad.
- Spang, R. L. (2003). *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record.
- Velho, G. (1994). *Projeto e metamorfose: antropologia das sociedades complexas*. Rio de Janeiro: Zahar.
- Velloso, M. (1990). As tias baianas tomam conta do pedaço... Espaço e identidade cultural no Rio de Janeiro. *Revista Estudos Históricos*, 3(6), 207-243.
- Werneck, J. P. (2007). *O samba segundo as ialodês: mulheres e a cultura midiática* (Tese de Doutorado). Escola de Comunicação, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

#### **MATERIAL DE IMPRENSA**

- Correio Da Manhã. (1963). Concursos empolgam sambistas: baterias e Cidadão Samba 63. Rio de Janeiro, 5 fev., 1º Caderno, p.8.
- Correio Da Manhã. (1970). Zica é formada em samba e cozinha. Rio de Janeiro, 24 set., 1º Caderno, p 2.
- Correio Da Manhã. (1972). Zicartola em fase 3. Rio de Janeiro, 20 abr., 1º Caderno, p. 5.
- Correio Da Manhã. (1974). Show da cidade. Rio de Janeiro, 17 jan., p. 6.
- Diário Carioca. (1964). Noel é prato no Zicartola. Rio de Janeiro, 4 out., p. 15.
- Diário Da Noite. (1961). Grão de bico com Cartola. Rio de Janeiro, 11 jul., Stanislav Ponte Preta, p. 9.
- Diário De Notícias. (1964). Zicartola. Rio de Janeiro, 15 de mai., Segunda Seção, Encontro Matinal, p. 3.

- Jornal Do Brasil. (1961). Motorista é quem lucra com jantar de D. Zica. Rio de Janeiro, 19 de jul., Caderno B, p. 6.
- Jornal Do Brasil. (1963). Cartola, o amante de Mangueira, encontrou a Divina Dama. Rio de Janeiro, 7 de ago., Caderno B, Hamilton Almeida, p. 6.
- Jornal Do Brasil. (1963). Zica, inspiração de Cartola, faz do sonho um restaurante. Rio de Janeiro, 9 out., Caderno B, Mauro Ivan, p. 6.
- Jornal Do Brasil. (1964). Menu do Zicartola é feijão e samba. Rio de Janeiro, 27 fev., Caderno B, Luis Paulo e Mauro Ivan, p. 6.
- Jornal Do Brasil. (1964). Pressão na panela. Rio de Janeiro, 19 mar., 1º Caderno, Segunda seção, Wilson Figueiredo, p. 8.
- Jornal Do Brasil. (1964). O samba cá entre nós. Rio de Janeiro, 14 mai., Caderno B, Mauro Ivan e Juvenal Portella, p. 6.
- Jornal Do Brasil. (1964). Panorama. Rio de Janeiro, 19 mai., Caderno B, Peter, p. 2.
- Jornal Do Brasil. (1964). O samba cá entre nós. Rio de Janeiro, 28 mai., Caderno B, Mauro Ivan e Juvenal Portella, p. 6.
- Jornal Do Brasil. (1964). O samba cá entre nós. Rio de Janeiro, 4 jun., Caderno B, Mauro Ivan e Juvenal Portella, p. 6.
- Jornal Do Brasil. (1964). O samba cá entre nós. Rio de Janeiro, 11 jun., Caderno B, Mauro Ivan e Juvenal Portella, p. 6.
- Jornal Do Brasil. (1964). O samba cá entre nós. Rio de Janeiro, 18 jun., Caderno B, Mauro Ivan e Juvenal Portella, p. 6.
- Jornal Do Brasil. (1964). Carnet. Rio de Janeiro, Revista de Domingo, 6 set., p. 7.
- Jornal Do Brasil. (1964). Caymmi no Zicartola. Rio de Janeiro, 19 set., Caderno B, Rubem Braga, p. 3.
- Jornal Do Brasil. (1964). Zicartola. Rio de Janeiro, 25 out., 3º Caderno (Classificados), p. 9.
- Jornal Do Brasil. (1965). Morro retoma o Zicartola que já foi da Zona Sul. Rio de Janeiro, 28 mar., Caderno B, João Antônio, p. 1.
- Jornal Do Brasil. (1965). Templo do Partido Alto. Rio de Janeiro, 10 jun., Caderno B, João Antônio, p. 7.

- Jornal Do Brasil. (1966). Picadinho. Rio de Janeiro, 1 fev., Caderno B, p. 3.
- Jornal Do Brasil. (1967). Casa de Zé Ketí. Rio de Janeiro, 23 mai., Caderno B, p. 3.
- Jornal Do Brasil. (1968). Cartola, um poeta de 60 anos. Rio de Janeiro, 12 out., Caderno B, p. 2.
- Jornal Do Brasil. (1968). Cozinha brasileira. Rio de Janeiro, 19 out., Caderno B, p. 3.
- Jornal Do Brasil. (1971). O samba de segunda-feira. Rio de Janeiro, Carols Alfredo Macedo Miranda, Caderno B, 7 nov., p. 9.
- Leitura. (1964). Zicartola, rua da carioca, 53 - 1º. Rio de Janeiro, Música, Walter Wendhausen, Ano XXII, nº 81/82, abr./mai., p. 64-65.
- O Globo. (1964). No Zicartola há comida boa e samba de Mangueira. Rio de Janeiro, 25 fev., Geral, p. 12.
- O Globo. (1964). “Meu samba é bife e feijão com arroz...”. Rio de Janeiro, 28 fev., Geral, p. 7.
- O Globo. (1964). Hoje e amanhã. Rio de Janeiro, 7 mar., Ela, Maria Adelaide Ferreira, p. 4.
- O Globo. (1964). A revolução de março foi o grande acontecimento de 1964 no Brasil. Rio de Janeiro, 31 dez., Geral, p. 20.
- O Globo. (1965). Torneio de samba revive na Praça Tiradentes uma tradição quase esquecida. Rio de Janeiro, 8 jan., Geral, p. 4.
- O Globo. (1965). Moda que é tão Rio. Rio de Janeiro, 16 jan., Ela, p. 7.
- O Globo. (1965). Homenagem a Luis Peixoto vai evocar a Praça Tiradentes do “forrobodó” ao Zicartola. Rio de Janeiro, Geral, 9 de abr. de 1965, p. 11.
- O Globo. (1965). Jackson do Pandeiro é o novo dono do Zicartola. Rio de Janeiro, Geral, 30 jul., p. 3.
- O Globo. (1965). “Bossa na Gafieira” vai lançar Janira. Rio de Janeiro, 15 out., Geral, p. 6.
- O Globo. (1966). Querem reviver a casa de samba. Rio de Janeiro, mai., Geral, Sérgio Bittencourt, p. 7.
- O Globo. (1966). Samba pra lá do túnel. Rio de Janeiro, 5 ago. 1966, Geral, p. 5.
- O Globo. (1968). Zicartola pode renascer com bom samba e feijoada. Rio de Janeiro, 22 out., Geral, p. 22.
- O Globo. (1968). Rio à noite. Rio de Janeiro, 25 out., Geral, Sérgio Bittencourt, p. 7.



O Jornal. (1964). Zicartola. Rio de Janeiro, 23 fev., 3º Caderno, p. 2.

O Jornal. (1964). A respeito de mulheres. Rio de Janeiro, 27 fev., 2º Caderno, Jornal de Mulher, Walda Menezes, p. 3.

O Jornal. (1964). De restaurantes. Rio de Janeiro, 1 mar., 3º Caderno, p. 2.

O Pasquim. (1971). ABC de Sérgio Cabral. Rio de Janeiro, 2 nov., nº 122, p. 15.

O Pasquim. (1975). Zicartola, recordações de uma casa de samba. Rio de Janeiro, nº 332, 7 nov., p. 19.

Tribuna De Imprensa. (1963). Cartola não quer "maçantes"! Rio de Janeiro, 5 out., Música, Mario Cabral, p. 9.

Última Hora. (1963). Coluna de Jacinto de Thormes. Rio de Janeiro, 14 nov., p. 10.

Última Hora. (1964). Tempo consagra cartola: ganhou filme e bar. Rio de Janeiro, 7 fev., p. 4.

Última Hora. (1964). Rio noite e dia. Rio de Janeiro, 15 fev., Thor Carvalho, p. 2.

## **DOCUMENTOS**

Brasil. (1966). Infiltração comunista nos meios musicais. Ministério da Aeronáutica, 24 jan.. Acervo: Arquivo Nacional.

Carvalho, H. B. (1964). São Ismael, o sambista. Discurso para Noite de Homenagem de 6 de maio de 1964. Acervo: Casa de Lucio Costa.

## **“MEU SAMBA É BIFE E FEIJÃO COM ARROZ”: SOBRE O RESTAURANTE ZICARTOLA E A ARTE CULINÁRIA DE DONA ZICA DA MANGUEIRA**

**Resumo:** O artigo trata da história do restaurante musical Zicartola (1964-1965) à luz da trajetória de sua chef-proprietária, Dona Zica da Mangueira (1913-2003). Como uma “casa de samba”, o Zicartola foi um importante espaço de sociabilidade e produção artístico-cultural no Rio de Janeiro dos anos 1960, no contexto de instauração da ditadura civil-militar. O texto reconstrói a memória desse espaço a partir da imprensa escrita da época, mapeando representações, imaginários e tensionamentos no microuniverso do Zicartola. Defende a culinária como meio de autonomia financeira e de reconhecimento pessoal e social de Dona Zica.

**Palavras-chave:** sociabilidade urbana; culinária; samba; Zica da Mangueira; Rio de Janeiro.

## **“MY SAMBA IS STEAK, BEANS AND RICE”: ABOUT THE ZICARTOLA RESTAURANT (RJ) AND THE CULINARY ART OF DONA ZICA DA MANGUEIRA**

**Abstract:** The article deals with the history of the musical restaurant Zicartola (1964-1965) in light of the trajectory of Dona Zica da Mangueira (1913-2003), its chef-owner. As a “samba house”, the Zicartola was an important space of sociability and artistic-cultural production in Rio de Janeiro in the 1960s, in the context of the establishment of the civil-military dictatorship. The text reconstructs the social history of this space based on the press of the context, mapping representations, imaginaries and tensions in the micro-universe of Zicartola. It defends cooking as a means of financial autonomy and personal and social recognition for Dona Zica.

**Keywords:** urban sociability; cooking; samba; Zica da Mangueira; Rio de Janeiro.

## **“MI SAMBA ES UN FILETE Y FRIJOLES CON ARROZ”: EL RESTAURANTE ZICARTOLA Y EL ARTE CULINARIO DE DOÑA ZICA DA MANGUEIRA**

**Resumen:** Este artículo rescata la historia del restaurante musical Zicartola (1964-1965) a la luz de la trayectoria de su chef-propietaria, Doña Zica da Mangueira (1913-2003). Como “casa de samba”, el Zicartola fue un espacio importante de sociabilidad y producción artístico-cultural en el Rio de Janeiro de los años 1960, en el contexto de instauración de la dictadura civil-militar. Este texto reconstruye la memoria de ese espacio a partir de la prensa escrita de la época, mapeando representaciones, imaginarios y tensiones en el microuniverso del Zicartola. Se destaca la culinaria como medio para alcanzar la autonomía financiera y el reconocimiento personal y social de Doña Zica.

**Palabras clave:** sociabilidad urbana; culinaria; samba; Zica da Mangueira; Rio de Janeiro.

RECEBIDO: 09/11/2021

ACEITO: 05/08/2022

PUBLICADO: XX/12/2022



Este é um material publicado em acesso  
aberto sob a licença *Creative Commons*  
*BY-NC*