

## Comida de Rua: Relações Históricas e Conceituais.

Revista Rosa dos Ventos

5(2) 301-310, abril-jun, 2013

© O(s) Autor(es) 2013

ISSN: 2178-9061

Associada ao:

Programa de Mestrado em Turismo

Hospedada em:

<http://ucs.br/revistarosadosventos>



Krisciê Pertile<sup>1</sup>

### RESUMO

As comidas de rua são definidas como o conjunto de alimentos e bebidas preparados ou vendidos por ambulantes, especialmente nas ruas e/ou lugares públicos. O consumo de comidas na rua tornou-se parte do cotidiano de muitos indivíduos que trabalham ou estudam, em especial em cidades maiores, e que se defrontam com grandes distâncias a percorrer entre moradia e outros locais de exercício de suas rotinas. Para o turista, a comida de rua pode se apresentar como manifestação da cultura local a preços acessíveis. O presente artigo tem como objetivo realizar um estudo exploratório em torno da comida de rua na sua interrelação com o turismo. Parte-se de revisão bibliográfica que priorizou o enfoque antropológico, a partir de DaMatta (1986; 1997), para quem a casa e a rua encontram-se em oposições que podem levar a comida de rua a ser vista com insegurança, mesmo que largamente consumida por moradores e turistas.

**Palavras-chave:** Turismo.  
Alimentação. Comida de rua.

### ABSTRACT

**Street food in Brazil: A history and concept of relations** - Street food in Brazil is a group of food and drinks prepared by a cook on the streets, especially in public areas. The consumption of street food has become a daily routine for many people who work and study in big cities and live far away from their daily activities. For a tourist, street food can be considered a manifestation of the local culture for a good price. The objective of this article is to study the street food and its relation to tourism. It is based on an bibliographic review that has the anthropological focus of DaMatta (1986;1997), who has considered home and street food as oppositions, since the latter may be viewed as unsafe - even though it is consumed by thousands of tourists and natives alike.

**Keywords:** Tourism. Food.  
Street food.

<sup>1</sup> Possui graduação em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul; Mestranda em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul. E-mail: krisciempertile@gmail.com

## INTRODUÇÃO

A gastronomia, consolidada entre as expressões culturais significativas, ganha plena relevância na virada para o século XXI, tanto em centros urbanos como em áreas rurais. Tal relevância cultural levou a que, no Brasil, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN passasse a registrar saberes e fazeres atrelados a alguns alimentos como patrimônio imaterial nacional, pela necessidade de resgatar modos de fazer, ingredientes tradicionais, assim como rituais de preparo, para que os mesmos continuem vivos e praticados nos cotidianos das comunidades. Entre os pratos destacados pelo IPHAN, está o acarajé, uma comida que, mais do que associada à baianidade que, sobretudo, se estabelece entre a população de origem africana e aqueles que cultuam o *candomblé*, coloca-se como uma comida das ruas da cidade de Salvador. Nessa condição, o acarajé, mais do que um alimento, associa-se a experiência turística do estar na Bahia, sendo visto como um dos *pratos típicos*. Mas, apesar de tal relevância, as comidas de rua ainda têm sido pouco estudadas na sua relação com o turismo, talvez por certa percepção de insegurança alimentar a elas associada.

Para a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação - FAO, as comidas de rua podem ser definidas como o conjunto de alimentos e bebidas prontos para consumo, preparados ou vendidos, por vendedores ambulantes, especialmente nas ruas e/ou lugares públicos<sup>2</sup>. Nesse rol poderiam estar incluídos, no Brasil, os pipoqueiros, os vendedores de cachorros-quentes, algodão doce ou mesmo de sorvetes, que frequentam as ruas das cidades, mas também os campos de futebol, as quadras das escolas de samba, as festas religiosas.

Para discutir a comida de rua, é importante resgatar, antes, a discussão proposta por Roberto DaMatta (1986) sobre os conceitos relacionais alimento *versus* comida e casa *versus* rua, muitas vezes tidas como conflituosas. Para este autor, alimento é o que nutre, faz parte da ordem da Natureza, podendo estar relacionado ao cru. Salienta que nem tudo que é alimento pode ser transformado em comida, este, um conceito relacionado à ordem da Cultura, vai além do cozimento ou preparo, está pautado, sobretudo, em sua aceitação social e consequente inserção no cotidiano das práticas gastronômicas locais. Neste sentido, comida é aquilo que é reconhecido social e culturalmente em determinados grupos de identidade como passível de ser ingerido e degustado. O que está em jogo é mais do que nutrientes, mas gostos, costumes, valores, crenças e sensibilidades. Alimentar-se, portanto, seria um ato nutricional, comer, um ato social.

No que diz respeito aos conceitos casa *versus* rua, para DaMatta (1986), sob o prisma da cultura brasileira, a casa seria vista como um local seguro e de bons costumes, enquanto a rua seria o local de marginalidade e da insegurança. Os alimentos não ficariam imunes a essa lógica, enquanto a “comida caseira” traz em si aspectos ligados a segurança, higiene e dedicação, as comidas de rua estão atreladas ao imaginário contrário que acaba por desencadear repulsa e medo, assim, o fato de se alimentar na rua pode ser compreendido como uma “aventura gastronômica”, passível de surpresas e incertezas.

Isso posto, o presente artigo tem por objetivo realizar um estudo exploratório preliminar sobre a comida de rua, caracterizando os modos civis adotados em casa e na rua, principalmente no que diz respeito às interrelações que a alimentação pode vir a conter. Busca-se, sobretudo, compreender a situação das comidas de rua, fenômeno de forte presença nas cidades brasileiras - em função da dimensão de vida imposta pelos grandes centros urbanos - entretanto, envolto pelas noções de perigo, insegurança, pobreza ou sujeira - imaginário historicamente associado a esse tipo de alimento. Para tanto, fez-se uma revisão bibliográfica

---

<sup>2</sup> Rerolle et al, 1993, p.367, traduzido pela autora.

buscando uma maior e melhor compreensão desse fenômeno social, ou seja, a comida de rua. O artigo estrutura-se em dois segmentos, o primeiro analisando a constituição da rua enquanto esfera pública separada do privado e, o segundo, o papel da comida nesse espaço.

## A RUA COMO ESFERA PÚBLICA

A ascensão do espírito burguês se constitui a partir da Revolução Francesa, no século XVIII, e no Brasil, mais especificamente, se consolida no contexto do século XIX. Nesse período, novos padrões, burgueses e urbanos, impõem outra maneira de ser e estar no mundo, e de se relacionar em sociedade. O estar no mundo urbano exige uma nova visualidade: as cidades sofrem profundas modificações nos oitocentos, a exemplo do que aconteceu em Paris, reurbanizada sob a coordenação de Georges-Eugène Haussmann, e no Rio de Janeiro, com o Plano Moreira Passos. No Brasil, os prédios, por sua vez, têm alterada sua concepção arquitetônica, com a superação do modelo da casa portuguesa de porta-e-janela junto à calçada, dando lugar a prédios separados da rua por muros e pelo espaço que passa a ser ocupado pelos jardins. Aragão (2008, p.152) corrobora quando coloca que,

No interior do lote, para que os dormitórios recebessem iluminação e fossem melhor ventilados, estabeleceu-se o recuo de um ou de ambos os lados da construção; para garantir maior privacidade aos moradores, a casa afastou-se da rua, por meio do estabelecimento do recuo frontal – ideal para implantação do jardim em frente à residência como elemento de valorização da arquitetura. A passagem do jardim dos fundos para o jardim lateral ou frontal levou também a alterações na concepção do espaço livre, que deixou de estar misturado às hortas e pomares, tornando-se fundamentalmente ornamental.

Tal afastamento da rua marca a separação entre o espaço público e o espaço privado, no qual o conforto da intimidade - o espaço privado - se oporá ao espaço público da rua, agora glamourizado pelas intervenções urbanísticas e novos comportamentos que elas induzem. Nos prédios, no traçado das avenidas e das praças, constroem-se retratos de um novo modo de viver.

Alteram-se os espaços, altera-se a maneira de relacionar-se com este espaço. Alteram-se os padrões que irão gerenciar os comportamentos. O novo padrão imporá um rígido controle do corpo e suas manifestações. O riso estridente é banido, as vozes devem ser suaves, na intimidade ou em público. O sexo deve ser sublimado e festas, como o carnaval, domesticadas. A mulher e o trabalhador serão os principais alvos deste controle (Gastal, 1995, s.p.).

Entre outros padrões que também serão profundamente alterados, estão aqueles relacionados à comida e ao se alimentar. Elias (1994) coloca que, desde a Idade Média, busca-se qualificar o comportamento à mesa, o que envolveria controles do que comer e sobre o como comer, vistos como práticas civilizatórias.

A Idade Média deixou-nos grande volume de informações sobre o que era considerado comportamento socialmente aceitável. Neste particular, também, preceitos sobre a conduta às refeições também tinham importância muito especial. Comer e beber nessa época ocupavam uma posição muito mais central na vida social do que hoje, quando propiciavam- com frequência, embora nem sempre – o meio e a introdução às conversas e ao convívio (p.74).

Compreende-se, portanto, que a época medieval já buscava modos de se portar diante de uma refeição, geridos pelo fator de sociabilidade, amplamente presente como civilizatório. Hoje, os ensinamentos contidos em manuais da época seriam parte de ensinamentos corriqueiros no

âmbito do lar, em que adultos treinam crianças e jovens para a vida em sociedade. Fora do âmbito doméstico, ou seja, na rua, espera-se que tais comportamentos em relação à mesa e à alimentação sejam praticados e respeitados. Para o momento contemporâneo, DaMatta (1997) relativiza a separação drástica entre a casa e a rua, ressaltando que seriam espaços que, pelo menos teoricamente, se completariam, “posto que há espaços na rua que podem ser fechados ou apropriados por um grupo, categoria social ou pessoas, tornando-se sua ‘casa’, ou seu ‘ponto’” (p.55).

Colocada a polêmica, é possível retomar a questão da alimentação a partir da rua.

A rua, talvez, seja o principal espaço físico em termos de interações sociais e onde se observam as diversidades culturais presentes em determinado local, além da utilização deste espaço, seja pelo comércio e o lazer, ou mesmo a partir das formas residenciais; no seu “complexo conjunto de usos da terra é, em realidade, a organização espacial da cidade ou, simplesmente, o espaço urbano, que aparece assim como espaço fragmentado” (Corrêa, 2002, p.7).

O espaço da rua abarca uma apropriação pessoal por aqueles que o utilizam, formando redes de significados. DaMatta (1997) destaca a forma de indicar endereços entre os moradores de pequenas cidades: “A casa do Seu Chico fica ali em cima...do lado da mangueira...é uma casa com cadeiras de lona na varanda...tem janelas verdes e telhado bem velho...fica logo depois do Armazém do Seu Ribeiro” (p.30), ou seja, tratam-se de formas cotidianas de referir-se a um determinado espaço, extremamente familiar ao cidadão, e mostrar ao Outro – o visitante ou turista - que esse seria um conhecimento comum ao grupo local, ao qual todos estariam familiarizados. Tal levaria a formação de redes e, conseqüentemente, de uma linguagem própria para nominar e denominar, gerida por meios sociais, políticos e mesmo subjetivos e afetivos, em oposição à objetividade das coordenadas geográficas.

A rua, segundo DaMatta (1986) é um espaço de movimento. Nela não haveria, “teoricamente, nem amor, nem consideração, nem respeito, nem amizade” (p.29). A rua, sob esta abordagem, é o espaço do indivíduo, da impessoalidade, do anonimato, distinto da casa, espaço pessoalizado, acolhedor e íntimo. Quando a rua abrigar, por exemplo, festividades que ocorrem *na* rua e que podem induzir uma aproximação entre os participantes, quer no festejar, quer na devoção a determinada divindade, como seria o caso da lavagem das escadarias da Igreja do Bonfim, em Salvador, ou mesmo em festividades populares como o carnaval, a rua “se pessoaliza”, se mostra espaço de sociabilidade, enfim torna-se lugar de uma rede de relações sociais (religiosa, festiva, etc), domestica os indivíduos anônimos e os reconfigura como fiéis, carnavalescos, ou outros corpos coletivos. DaMatta (1997) contrapõe que nas festividades de rua, como as carnavalescas, a convivência das pessoas seria temporária, ocorreria uma inversão simbólica do espaço cotidiano impessoal, momento ritual, extraordinário e passageiro.

A rua como espaço em que se dá o convívio com o diferente de mim, denotaria insegurança, antepondo-se a ideia de que a casa seria um local seguro, por ser o lugar em que encontrariam os iguais a mim. O desconhecido é o diferente de mim, em fluxos de pessoas que não fazem parte do grupo que frequento ou convivo. Retomando-se, mais uma vez, a constituição da sensibilidade burguesa, no século XIX, para nela buscar as origens desse olhar. Gastal (1995, s.p.) registra:

A nova sensibilidade terá a família, aos poucos liberada da convivência promíscua com os negros escravos, refugiada no espaço privado da casa, agora uma casa burguesa, com uma nova configuração arquitetônica interna - mais confortável e afastada da rua - e externa, símbolo de

status e poder econômico de seus proprietários. Esta privatização da vida familiar busca um maior controle social e sexual da mulher porque agora, mesmo que timidamente, ela frequenta a rua e, se for das camadas proletárias, poderá, até, trabalhar. É necessário, pois, ampliar a coerção social que garanta o bom comportamento das "mulheres privadas". Quanto às "mulheres públicas", mesmo elas terão que adequar-se, pois o seu labor profissional, no imaginário popular ligado ao ócio, à alegria e, claro, à sexualidade sem amarras, não poderá servir de mau exemplo aos trabalhadores que se quer ordeiros e dóceis.

Daí manter-se, por muito tempo, uma conotação pejorativa a tudo que tenha origem na esfera pública, como por exemplo, reportar à mulher *da rua*, às festas *de rua*, danças *de rua*, meninos (as) *de rua*, comida *de rua*, e ainda ditos populares como o *vá para o olho da rua*. "Assim, para nós, modernos, que vivemos em sociedade onde a parte (o indivíduo) é mais importante que o todo (a sociedade), o problema estaria sempre no coletivo e na multidão [...]" (DaMatta, 1997, p.43). Em tal contexto, podem originar-se dois tipos de discursos, o primeiro como aquele sobre o que o indivíduo faria em seu lar e, o outro, o que faria na rua, ao que o autor denomina como "éticas dúplices", que se aplicam "a certas pessoas, ações e situações" (Idem, p.47). Ou seja, o comportamento do indivíduo é alterado de acordo com o lugar no qual ele se encontra, como por exemplo, o interior da casa em que não se falem palavrões, mas na rua seriam permitidos e evocados. Para Garcia (1994), "aos diversos espaços pertencem esferas de significação que delineiam uma visão de mundo e éticas particulares que constituem a própria realidade e que, portanto, normalizam e moralizam o comportamento a partir de perspectiva própria" (p.21).

No espaço urbano, a rua também é o local da segregação, separando em bairros específicos as diferenças étnicas (de judeus, árabes, nipônicos, italianos...) ou socioeconômicas, como bairros de elite e bairros de operários, entre outros, marcadas muitas vezes geograficamente, como a *cidade baixa* e a *cidade alta*. Para Shevky e Bell (apud Corrêa, 2002, p. 60) essas "áreas são marcadas pela tendência à uniformidade da população em termos de três conjuntos de características: status sócio econômico [...], urbanização [...] e etnia". No artigo *Desafricanizar as ruas: elites letradas, mulheres pobres e cultura popular em Salvador (1890-1937)*, Ferreira Filho (1999) aborda que, desde 1549, as políticas de urbanização em Salvador não se dedicavam aos espaços públicos, já que as elites da época escolheram suas casas ou espaços privados como meio de socialização, conseqüentemente, "a rua [tornou-se] constantemente desprestigiada por encarnar a metáfora de todos os vícios, transformou-se no lugar dos excluídos" (p. 239). Logo, a rua divide-se em espaço urbano de fluxos e leis que o ordenam, ou deveriam ordená-lo, assim como se trata, concomitantemente, de um local de sociabilidade, que por vezes depara-se com a segregação, o que irá limitá-la ao convívio de determinados grupos étnicos. A casa, por sua vez, também abrigará diferenças, pois se torna refúgio da individualidade.

A presença de turistas e visitantes será apenas mais um complicador, em um universo por si só complexo.

## COMIDA DE CASA E COMIDA DE RUA

A comida sofrerá diretamente as dicotomias casa-rua:

Originária no universo doméstico, a alimentação, enquanto prática está envolta no convívio familiar e social, vinculada mais especificamente à figura da mãe e da mulher e, portanto, atrelada a uma referência afetiva. Configurada no espaço doméstico e sob responsabilidade da

mulher, a alimentação era compartilhada essencialmente na intimidade do lar (Garcia, 1997, p.458).

A expressão *comida caseira*, por exemplo, reporta a figuras femininas do lar. Também vem cercada por um universo sensorial que inclui cheiro e sabores mais ativados, por presente em espaços físicos menores. O ato de comer nesse ambiente também significa comer junto com pessoas familiares e, em geral, iguais e sem maiores constrangimentos, e “onde as relações são harmoniosas e as disputas devem ser evitadas” (DaMatta, 1997, p.54). No estudo realizado por Garcia (1997), os pesquisados demonstraram certa inquietação no que diz respeito ao comer sozinho e, principalmente, no local de trabalho e na rua, sendo locais pouco ou quase nada intimistas, daí a necessidade que muitos demonstrariam em fazer as refeições com amigos, colegas e até mesmo algum parente.

Faz-se conveniente entender a possível origem da comensalidade. Em uma sociedade que estava acostumada a alimentar-se, sobretudo, de alimentos da terra, a industrialização coloca questionamentos em relação à saúde e o comer bem. Frente à modernidade ressignificam-se, inclusive, as normas religiosas, no Brasil, em geral, católicas, onde,

[...] a igreja guardava, há muito tempo, suas prerrogativas em relação à dieta alimentar, às restrições do jejum e da quaresma, e à oposição gordo-magro. Se a gula (na realidade, provavelmente a glotonaria) era classificada como um pecado capital, o uso das refeições comensais se espalhou de forma massiva por meio de algumas comunidades monásticas e religiosas e de outras instituições eclesiásticas, fazendo da refeição, ao mesmo tempo, o centro e a garantia da vida coletiva (Fischler & Masson, 2010, p.88).

A comida de casa identificaria melhor o sujeito, à medida que a ela se associam uma série de valores subjetivos: cultura, fatores econômicos, gostos, disponibilidade de matéria-prima; na rua, por sua vez, seria consumido o que estivesse mais próximo ou mesmo o que apeteça mais aos indivíduos, levando a que o meio urbano “afete a estrutura da alimentação e [provocando] uma reorganização de valores e práticas que, certamente, terão implicações no padrão alimentar” (Garcia, 1997, p. 466). O fato é que, atualmente, o comer na rua tornou-se parte do cotidiano, boa parte dos indivíduos que trabalham ou estudam necessitam fazê-lo, já que as distâncias são cada vez maiores entre os espaços de moradia e o de exercício de outras atividades. Comer na rua pode ser mais rápido e prático do que ir para casa ou enfrentar filas em restaurantes. Garcia (1997) aborda que “a marmita poderia ser um recurso valorizado por permitir que a comida de casa possa ser consumida no local de trabalho, mas é uma alternativa que traduz, por diferentes motivos, um sinal de pobreza” (p. 461).

Percebe-se que o ato de alimentar-se na rua decorre e traz como consequência a pressa, que se torna “traço visível da caracterização do modo de comer no centro urbano, com o abreviamento do ritual alimentar em suas diferentes fases, da preparação ao consumo” (Garcia, 1994, p.19), o que, ainda segundo a autora, é modificado durante os finais de semana, onde a casa volta a ser o palco de confraternizações socialmente baseadas no companheirismo, hospitalidade, confiabilidade e lazer; o que pode ser explicado através da divisão existente na relação de tempo,

O tempo do relógio, o tempo mecânico, externo põe ordem na vida urbana; o tempo percebido, sentido, que pode dar maior ou menor extensão a um acontecimento estabelecido por uma ordem subjetiva. Provavelmente esses dois tempos acompanham os diferentes ritmos da comida dos dias da semana e dos finais de semana (Garcia, 1994, p. 20).



Nesse caso, a vida cotidiana estaria ligada ao tempo mecânico, enquanto o lazer e/ou finais de semana, ao tempo externo, podendo aos poucos fragmentar-se, conforme abordado subjetivamente por Boff (2006):

A cultura contemporânea modificou de tal forma a lógica do tempo cotidiano em função do trabalho e da produtividade que enfraqueceu a referência simbólica da mesa. Ela foi reservada para os domingos ou para os momentos especiais, de festa ou de aniversário, quando os familiares se encontram. Mas, via de regra, deixou de ser o ponto de convergência permanente da família (p.11)

Considere-se que, mesmo na rua, encontram-se mulheres que vivem da comercialização da comida, como demonstra Ferreira Filho (1999), quando se refere às negras após o fim da escravidão, “ágeis, versáteis, econômicas, políticas, as libertas foram, no contexto da cidade, exemplares significativos dos que souberam driblar os obstáculos e desafios das ruas. Em muitas atividades elas acabaram delineando em grande parte o perfil do pequeno comércio urbano [...]” (p.240), fato constante que ainda se nota diante dos tabuleiros de acarajé. Mas, mesmo antes da abolição da escravidão, “seguindo uma tradição africana, muitas escravas atuavam no pequeno comércio vendendo gêneros de primeira necessidade. Muitas delas acumularam dinheiro no comércio de verduras, frutas, peixes, carnes e doces nas ruas. Com isso tinham acesso a recursos que utilizavam na compra da alforria” (Albuquerque, 2006, p.152), assim Soares (1996) coloca que as negras eram conhecidas popularmente como *ganhadeiras*, ou seja, aquelas que podiam desempenhar a função de comerciantes, dividindo os ganhos com seus proprietários, ou ainda as libertas que buscavam na atividade uma forma de sustento. Devido ao grande número de escravas ganhadeiras espalhadas pelas ruas da cidade de Salvador, em 1831 foram destinados espaços onde esse tipo de comércio poderia estabelecer-se com seus tabuleiros fixos, contrariando as leis impostas anteriormente pelo período colonial que concedia apenas às mulheres brancas o direito ao comércio nesses espaços. Em muitos casos, as negras eram responsáveis pela venda de doces e salgados produzidos pelas famílias brancas, mas cujas mulheres não poderiam se expor, nas ruas, para sua venda. Portanto, a comida de casa que está constantemente associada à figura feminina, também é levada ao meio urbano através da figura da baiana, por exemplo.

Provavelmente, foi nesta mesma época que a comida de rua - vendida nesse espaço público, e não em restaurantes ou lanchonetes - ganhou a fama que hoje a persegue:

A qualidade da comida de rua passou a ser uma preocupação obsessiva. O suor desprendido na rotina profissional, particularmente dos pretos, pelo seu odor ‘nauseabundo’, o contato manual com as iguarias vendidas e as condições de fabricação das comidas de rua, segundo o pensamento higienista em voga, era a porta de entrada para os miasmas e, posteriormente, dos micróbios e dos vírus, que tanto debilitavam a precária saúde dos baianos. Por outro lado, eram comidas gordurosas, fortemente condimentadas, em cujo preparo muitas vezes utilizavam-se partes pouco recomendáveis dos animais, como as vísceras, a genitália e as patas (Ferreira Filho, 1999, p. 245).

As vendedeiras de comidas nas ruas tinham ao lado fogareiros sempre acesos pra cozinhar e assar as gulodices que vendem a seus compatriotas. [...] Podiam também improvisar cozinhas, onde colocavam pratos prontos e quentes, preparados à base de farinha de mandioca, feijão, carne seca, aluá, frutas, verduras, alimentos feitos com miúdos de boi, cujo processamento doméstico se baseava em técnicas da culinária indígena e africana. Não era incomum encontrar entre as barracas de comidas, negros sentados, fazendo suas refeições em meio a muita conversa e goles de cachaça (Soares, 1996, p.64).

Com a imagem, e aqui também com o imaginário, associados a esse tipo de comida, mesmo com os esforços de estudiosos em fazer com que as comidas e/ou pratos locais fossem consumidos e preparados como forma de afirmação da identidade e reforçasse o sentimento de pertença da cultura baiana, “elas não freqüentavam, nesse período (1920), as mesas da classe média e alta” (Ferreira Filho, 1999, p.245). Ainda nesse contexto, observa-se que em países industrializados a prática ainda é vista como um fator sócio-econômico atrelado àqueles que possuem menor renda. No artigo francês, *Alimentation de rue: situation et perspectives d'action*<sup>3</sup>, nota-se tal comportamento diante da afirmação dos autores: “a alimentação de rua oferece a um preço acessível uma certa diversidade alimentar especialmente aos habitantes de zonas urbanas desfavorecidas” (Rerolle, Chauillac & Raimbault, 1993, p.367).

Assim, é possível supor que o fato de comer na rua, ou levar a marmita ao trabalho, como demonstrado por Garcia (1997), seja ainda compreendido como uma prática a ser repudiada pela maioria, justamente pelo seu início ser marcado pela ideia de falta de higiene e pobreza. Esse traço já seria notado, pois “era vergonhoso para uma pessoa de prestígio fazer uso de tais comidas em público, fazendo-se necessária, muitas vezes, a clandestinidade para aqueles que quisessem saboreá-las” (Ferreira Filho, 1999, p. 245-246). Neste caso, possivelmente, haveria uma estreita relação entre a comida que essas mulheres preparavam e consumiam em suas casas, junto aos demais familiares, e a comida que vendiam na rua, fruto de uma relação com o passado de escravidão, trouxe em si hábitos e costumes que foram mantidos.

Já no turismo, Quan e Wang (2004), ao falar da experiência turística, alertam que muitos pesquisadores da área a colocariam como aquela em contraste com as vivências do cotidiano do viajante. Os autores ainda falam que a experiência turística considerada pura e impactante, seria aquela mais propriamente derivada do atrativo, preferencialmente magnífico, em contraste com as experiências híbridas, brutas e a serem toleradas como parte da viagem, como o comer, o dormir, o deslocar-se. Frente ao turista contemporâneo, mais exigente, as experiências complementares como o comer, ganhariam novo status, no que eles denominam *qualityfood*, ou seja, comida de qualidade, o que não excluiria do item experiências, especialmente o comer.

A experiência *tolerada* se marcaria pela extensividade e intensividade daquelas experiências cotidianas no destino de origem. Quan e Wang (2004) citam como exemplos turistas ocidentais que, mesmo no oriente, preferem cadeias de hotéis e de restaurantes associados aos seus destinos de origem, pois trariam consigo seus hábitos caseiros. Mas, muitas vezes e mesmo os percebendo como riscos, turistas se aventuram em novos pratos e novos alimentos. Tal experiência de viagem, nesses termos, se marcaria preferencialmente pela intensidade e pelo contraste com as vivências cotidianas fora da viagem.

Tal levaria a que muitos turistas, consumissem comidas e bebidas de rua, quando em trânsito, caracterizando tal como um possível nicho de mercado para àqueles que vendem e vivem financeiramente desse tipo de alimentação, em especial em locais de forte apelo turístico. Ainda nesse contexto, nota-se que algumas comidas de rua ganham novos ingredientes ou mesmo são modificadas por completo, para que possam cair no gosto dos turistas. Tendo como exemplo o acarajé, vendido nas ruas da Bahia, que para Araújo, entrevistado para o *Dossiê das baianas de acarajé* (2004), sofreu forte influência com a chegada dos americanos em 1943-1944, e depois, mais tarde, com a turistificação da cidade. Narra que, a partir dos anos 1980 e 1990, o acarajé passou a ser recheado com vatapá, camarão e pimenta, no entanto:

---

<sup>3</sup> Alimentação de rua: situação e perspectivas de ação. Traduzido pelas autora.



[...] começaram a colocar caruru já por conta do turismo, aí vem a pressão de fora, os turistas que querem provar a comida baiana, e aí o tabuleiro fica farto, um pouquinho de caruru, um pouquinho de vatapá, um pouquinho de cada coisa, e aí você começa a encher com um monte de coisas para dar a oportunidade aos turistas de provar essas comidas, e o acarajé passa a ser um continente, passa a fazer um papel de pão [...] (Iphan, 2004, p.53).

Embora se possa notar nessa oralidade certo sentimento de inquietação diante da mudança, ocorrida em função da venda de acarajé aos turistas, mais tarde, na mesma narrativa é citado que essas alterações serviram, também, para manter viva a cultura do acarajé, pois muitos trocaram as *esfihas* e os sanduíches pelas comidas baianas. Ainda nesse caso, o dossiê cita o turismo como umas das formas de manter viva essa tradição:

Enquanto testemunhos patrimoniais integrados à religião, à arquitetura, à população, ao turismo, as baianas de acarajé mantêm viva uma tradição ancestral, importante componente de um sistema culinário, que além de alimentar e satisfazer o paladar, articula diferentes dimensões da vida social [...]. Nesse contexto, as baianas de acarajé integram e compõem o cenário urbano cotidiano e a paisagem social daquela cidade (Iphan, 2004, p. 18).

Ou seja, trata-se de uma comida de rua com forte apelo turístico e cultural, abarcando diversos significados, mesmo sofrendo ressignificações durante o passar dos anos. Nesse caso, o turista pode visualizar nesse tipo de alimento certa forma de experiência, assim, a viagem a determinado local não seria completa caso não houvesse a ingestão de um alimento típico como o acarajé, mesmo que esse seja, necessariamente, vendido e consumido na rua.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Embora os principais estudos sobre a pluriatividade na agricultura familiar estejam relacionados com as questões econômicas, as transformações socioculturais também aparecem como resultado e não podem deixar de ser analisadas, visto que alteram profundamente o contexto rural e o estilo de vida até então desvalorizado. A capacidade do agricultor em superar dificuldades, faz com que este busque constantemente alternativas para continuar produzindo e alimentando-se. Aliar-se à natureza ou à cultura são formas para manter a reprodução socioeconômica.

O crescimento das atividades não agrícolas tem se mostrado como uma das principais alternativas para o aumento nos rendimentos do agricultor familiar no Brasil, pressionado pelo resultado das ações políticas da década de 1980, a “década perversa” a que Graziano da Silva (1996) referiu-se. A pluriatividade não fortalece a ideia do agricultor camponês, pelo contrário. Faz com que o agricultor se afaste das lidas essencialmente primárias, para se envolver com outras atividades, seja na própria propriedade ou fora dela, comercializando a mão de obra. Embora vista como estratégia do agricultor familiar e em muitos casos a “salvação da lavoura”, não estaria o agricultor caindo em uma *armadilha urbana* donde tem que gerar mais força produtiva para conseguir sobreviver, devido às *novas necessidades* do mundo rural? Constantemente o poder público incentiva a pluriatividade do agricultor, mas seria este o caminho para revalorizar o trabalhador rural?

No caso do enoturismo, parece que quanto mais o agricultor familiar envolve-se com atividades não agrícolas, maior é seu distanciamento da área rural, não apenas como local de trabalho, mas também de moradia. A relação com a gastronomia, que é importante atrativo

nos roteiros enoturísticos torna-se mais comercial e menos cultural; o alimento é uma forma de sobrevivência econômica e não apenas de reprodução social. Imprimir características urbanas ao espaço rural conduz a uma transformação cujas consequências não podem ser imaginadas. No entanto, na constante busca pela permanência da atividade agrícola com mão de obra familiar, qualquer iniciativa tem sido bem vinda, reforçando a importância da produção de alimentos, mesmo que através de uma releitura do mundo rural com olhos do mundo urbano.

## REFERÊNCIAS

- Albuquerque, W.R. (2006). *Uma história do negro no Brasil* (pp. 143-169). Recuperado em 30 Maio, 2012 de [http://www.ceao.ufba.br/livrosevideos/pdf/uma%20historia%20do%20negro%20no%20brasil\\_cap06.pdf](http://www.ceao.ufba.br/livrosevideos/pdf/uma%20historia%20do%20negro%20no%20brasil_cap06.pdf)
- Aragão, S.D. (2008). A casa, o jardim e a rua no Brasil do século XIX. In *Revista Em Tempo de Histórias* (p.151-162). Recuperado em 18 Novembro, 2012 de <http://seer.bce.unb.br/index.php/emtempos/article/view/2599/2150>
- Corrêa, R.L. (2002). *O espaço urbano*. (4a ed.). São Paulo: Editora Ática.
- DaMatta, R. (1986). *O que faz do brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro: Rocco.
- DaMatta, R. (1997). *A casa & A Rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil*. (5a ed.). Rio de Janeiro: Rocco.
- Ferreira Filho, A.H. (1999). Desafrikanizar as ruas: elites letradas, mulheres pobres e cultura popular em Salvador (1890-1937). In *Revista Afro-Ásia*, 21-22 (pp.239-256). Recuperado em 15 Maio, 2012 de [http://www.afroasia.ufba.br/pdf/afroasia\\_n21\\_22\\_p239.pdf](http://www.afroasia.ufba.br/pdf/afroasia_n21_22_p239.pdf)
- Fischler, C., & Masson, E. (2010). *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- Garcia, R.W.D. (1994). Representações sociais da comida no meio urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. In *Revista Cadernos de Debate* (PP.12-40). Recuperado em 15 Maio, 2012 de [http://www.pt-pr.org.br/pt\\_pag/PAG%202004/AGRICULTURA/Representa%C3%A7%C3%B5es%20Sociais%20da%20Comida%20no%20Meio%20Urbano.PDF](http://www.pt-pr.org.br/pt_pag/PAG%202004/AGRICULTURA/Representa%C3%A7%C3%B5es%20Sociais%20da%20Comida%20no%20Meio%20Urbano.PDF)
- Garcia, R.W.D. (1997). Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. In *Cad. Saúde Pública* (pp.455-467). Recuperado em 15 Maio, 2012 de <http://www.scielosp.org/pdf/csp/v13n3/0170.pdf>
- Gastal, S. (1995). *Imagens e identidade visual: a pintura em Porto Alegre, 1891-1930*. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, Brasil.
- IPHAN. (2004). *Ofício das Baianas de Aracajé*. Recuperado em 28 Maio, 2012 de <http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/folBemCulturalRegistradoE.jsf>
- Pesavento, S.J. (1992). *O espetáculo da rua*. Porto Alegre: SMC/UFRGS.
- Soares, C.M. (1996). *As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX*. Recuperado em 18 Novembro, 2012 de [http://www.afroasia.ufba.br/pdf/afroasia\\_n17\\_p57.pdf](http://www.afroasia.ufba.br/pdf/afroasia_n17_p57.pdf)