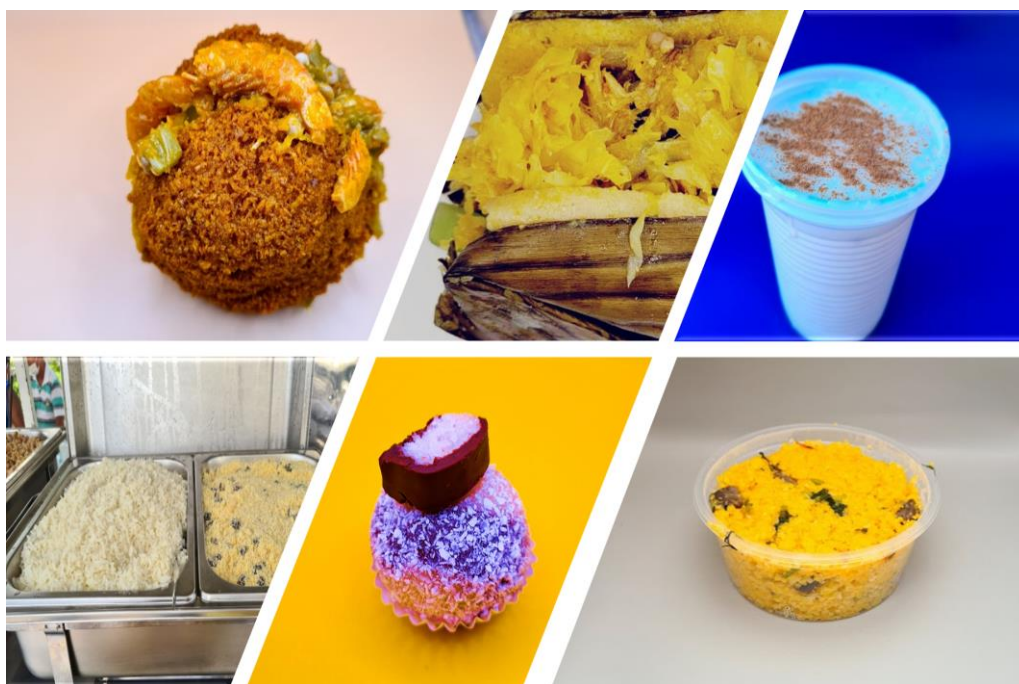




UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA – POSGRAP
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA – PPGeo

GREIZIENE ARAÚJO QUEIROZ

A EXPRESSÃO TERRITORIAL DA COMIDA DE RUA EM ILHÉUS E ITABUNA-BA



Cidade Universitária Prof. José Aloísio Campos
São Cristóvão – Sergipe
2023

GREIZIENE ARAÚJO QUEIROZ

**A EXPRESSÃO TERRITORIAL DA COMIDA DE RUA EM ILHÉUS E
ITABUNA-BA**

Tese de Doutorado submetida ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, da Universidade Federal de Sergipe – PPGeo/UFS, como requisito para a obtenção do título de Doutora em Geografia.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Sônia de Souza Mendonça Menezes.

Linha de pesquisa: Dinâmicas territoriais e desenvolvimento.

**FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA CENTRAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

Queiroz, Greiziene Araújo

Q3e A expressão territorial da comida de rua em Ilhéus e Itabuna-BA / Greiziene
Araújo Queiroz ; orientadora Sônia de Souza Mendonça Menezes. – São Cristóvão,
SE, 2023.

233 f. : il.

Tese (doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Sergipe, 2023.

1. Geografia econômica. 2. Territorialidade humana. 3. Alimentos de rua – Ilhéus
(BA) – Itabuna (BA) – Aspectos econômicos. 4. Trabalho informal. 5. Comunidades
– Desenvolvimento. 6. Alimentos – Aspectos sociológicos. I. Menezes, Sônia de
Souza Mendonça, orient. II. Título.

CDU 911.3:33(813.8)

GREIZIENE ARAÚJO QUEIROZ

**A EXPRESSÃO TERRITORIAL DA COMIDA DE RUA EM ILHÉUS E ITABUNA-
BA**

Aprovada em: ____/____/____

Tese de Doutorado submetida ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, da Universidade Federal de Sergipe – PPGeo/UFS, como requisito para a obtenção do título de Doutora em Geografia à seguinte Banca Examinadora.

Banca Examinadora

Prof.^a Dr.^a Sônia de Souza Mendonça Menezes
Orientadora – PPGeo/UFS

Prof. Dr. Alcides dos Santos Caldas
Membro Externo – IG/UFBA

Prof. Dr. Flamarion Dutra Alves
Membro Externo – PPGeo/UNIFAL

Prof. Dr. Márcio Antônio Cataia
Membro Externo – IG/UNICAMP

Prof.^a Dr.^a Maria Augusta Mundim Vargas
Membro Interno – PPGeo/UFS

Cidade Universitária Prof. José Aloísio Campos
São Cristóvão – Sergipe
2023

Dedico esta tese e o que ela representa:

às mulheres e aos homens que fazem magia na
comida de rua;

aos meus pais, inspiração e exemplo de vida;

à Prof.^a Dr.^a Sônia de Souza Mendonça
Menezes por me apresentar o universo da
alimentação.

AGRADECIMENTOS

Cheguei! Ao topo da montanha que havia idealizado durante toda a minha vida acadêmica, e como foi lindo esse caminho! Conheci pessoas incríveis, morei em Aracaju, dialoguei com obras de diferentes autores, aprendi na rua, chorei de felicidade, debati na academia, me esvaziei, me deixei ser preenchida, cresci. Não há como expressar em palavras o que sinto, talvez gratidão seja a que mais se aproxima no momento.

Gratidão à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) por assegurar a mim o direito a uma bolsa de estudos durante os quatro anos da pesquisa, em um período obscuro de (des)governo do nosso país. Essa bolsa me permitiu dedicação exclusiva à tese, participação em eventos científicos, contribuir com outros colegas e não me inquietar com as questões básicas de sobrevivência. Em contrapartida, dediquei o melhor dos meus anos para enaltecer a ciência, a universidade pública e a Geografia.

Gratidão à Universidade Federal de Sergipe (UFS) pela existência e resistência. Gratidão aos coordenadores do Programa de Pós-Graduação em Geografia, que batalham para manter a excelência, apoiar seus estudantes e prover os recursos para os trabalhos de campo. Gratidão ao secretário Jobson pela eficiência nos trâmites burocráticos e pelo cafezinho que renovava as energias durante as aulas. Gratidão aos mestres do Programa e aos convidados pelos ensinamentos e indicações de leitura, vocês são a coluna da universidade pública. Gratidão à turma de 2019, mestrandos e doutorandos, pela partilha e pelas discussões acaloradas, em especial João Pedro, Laerte e André, parceiros de jornada. Gratidão aos professores da Banca de Qualificação, Dr.^a Maria Augusta e Dr. Alcides Caldas, pelo direcionamento e pela leitura dedicada dos escritos.

Gratidão à minha orientadora, Prof.^a Dr.^a. Sônia de Souza Mendonça Menezes, por me apresentar o universo da alimentação e por me instruir nele. Pela parceria na tese e nos desafios da vida, por me dar apoio incondicional na gestação, no acometimento pela Covid-19, na enchente que devastou minha cidade e objeto de estudo, nos diagnósticos de câncer de minha mãe, por não soltar minha mão e por acalmar uma alma que vive nos 220w. Por ser um exemplo de mulher pesquisadora, sempre na linha de frente em busca do novo. Gratidão pela disponibilidade todos os dias da semana e horas do dia, pelas leituras incansáveis, pelas correções conflituosas e pela confiança nesta pesquisa e nesta pesquisadora. O universo conspirou, e você aceitou uma pincelada de dendê em terras sergipanas. Minha eterna gratidão!

Gratidão ao Grupo de Estudos e Pesquisa sobre Alimentos e Manifestações Culturais (GRUPAM) por acolher uma leiga em alimentação com sotaque baiano e muita vontade de

aprender com vocês. Cada um com uma vivência, pesquisa e leitura diferenciada da realidade promoveu em mim crescimento e amadurecimento. Gratidão pelos debates, pela escuta, pelo convívio na UFS, nos eventos e nos encontros virtuais quinzenalmente.

Gratidão aos meus pais! À minha mãe Elizabete pelo amor e apoio incondicional na vida e na tese. Por escutar cada parágrafo desta escrita, cada descoberta teórica, cada encontro de campo, todos os relatos dos eventos. Mainha, você entendeu? Então está claro, segue o texto. Você sempre foi meu porto seguro, meu colo nos momentos de dor, minha maior incentivadora; vem de você meu amor pela cozinha! Gratidão pelo suporte como vovó, por me deixar dormir algumas horas preciosas depois de muitas noites de privação de sono. Ao meu pai Queiroz, que sempre sonhou em ter uma filha doutora mesmo sem entender a fundo o que isso significava. Foi por isso que abandonou as roças de cacau para morar na cidade e, assim, oportunizar aos filhos entrar na universidade. Você me ensinou que tudo é possível, mas nada é de graça. Vocês são meu exemplo de caráter, de determinação e de otimismo com a vida.

Gratidão ao meu esposo Marcelo pela jornada de vida, pelo incentivo e pelo amor. Pelos trabalhos de campo, pelo rosto sempre amigável que atraía os participantes da pesquisa, por todos os domingos e feriados exercendo a paternidade porque a mãe estava cultivando um sonho, a tese. Ao meu pequeno Théo, amor da mamãe, que virou nosso mundo de cabeça para baixo, coloriu nosso lar e se tornou um incentivo extra para eu avançar a cada dia.

Gratidão à minha irmã Idajara pelo carinho, amor e apoio diário e pela mentoria na gestão das emoções durante a tese; você contribuiu imensamente para eu ver o bem oculto em cada situação, tornou tudo mais leve e prazeroso. Ao meu irmão Francislei pelo amor, por otimizar meu *notebook*, resolver todos os problemas técnicos, encontrar as bibliografias ocultas e traduzir meus resumos. Ao meu irmão Gideval, com necessidades especiais, que comprava a pimenta e a farinha para eu não precisar interromper a escrita. Gratidão à minha cunhada Eliene pelo carinho e incentivo, por fazer todos os aniversários de Théo enquanto eu me dedicava à tese. Gratidão ao meu cunhado Michael pelo apoio incansável da seleção aos trabalhos de campo em Ilhéus, por ser o motorista e o guarda-costas nas situações mais tensas. Família é tudo de bom! Gratidão.

Gratidão às amigas Débora e Fernanda pela partilha das dores e alegrias do caminho, pelas leituras, pelas proposições e pelos sorrisos. Gratidão à minha amiga Juliete pelos mapas, pelo carinho e pela confiança. A todos que não estão diretamente ligados à tese, mas me presentaram no conforto de um abraço, me olham com carinho e acreditam em meu potencial.

Gratidão a todos os meus orientadores da jornada acadêmica: Prof. Dr. Gil Marcelo, da graduação, que me ensinou o valor do trabalho de campo; Prof.^a MSc., da especialização,

Clarice Oliveira, pelo amor e compromisso com a geografia; Prof. Dr. Márcio Cataia por me enveredar pelas teorias e pelo rigor que a ciência exige no mestrado e na vida; e Prof.^a Dr.^a Sônia Menezes por nos incentivar a fazer mais e melhor do que já foi feito.

Gratidão àqueles que são a razão da existência desta tese, as mulheres e os homens da comida de rua, por me permitirem entrar em suas vidas, conhecer suas histórias, suas batalhas e suas vitórias. Gratidão por me inspirarem e me autorizarem a contar ao mundo quem são vocês, o que fazem e como fazem.

Gratidão a Deus, meu pai, amigo e protetor, por me trazer à lembrança quem sou e aonde quero chegar, por me proporcionar todos esses anos de alegria e descoberta e por me presentear com toda essa rede de apoio que citei. Era o Senhor em cada pessoa, em cada gesto, em cada abraço. Gratidão pela terra, pela chuva, pela semente, pelas mãos que cultivam o alimento e por aquelas que o transformam em comida para nutrir o corpo, alegrar a alma e promover a vida.

“O Universo nada significa sem a vida, e tudo o que vive se alimenta.”

(Brillat Savarin)

RESUMO

O objetivo desta tese é compreender a expressão territorial da comida de rua em Ilhéus e Itabuna-BA. Em consonância com esse desígnio, foram traçados os seguintes objetivos específicos: estabelecer os nexos entre a história da alimentação e a técnica; analisar o sistema alimentar urbano com ênfase na comida de rua; investigar as etapas de elaboração, comércio e consumo que compõem o circuito da comida de rua e discutir a função da comida de rua nos âmbitos econômico e sociocultural. O estudo proposto centra-se em três categorias de análise, são elas: a técnica, o trabalho e o território. Para investigar a técnica, recorre-se à história da alimentação, aos saberes e fazeres e aos objetos envolvidos na temática. O trabalho é elucidado por meio das etapas de elaboração, comércio e consumo da comida. O território é evidenciado nas relações de consumo, econômicas e culturais, na apropriação do espaço pelo trabalho informal, nos alimentos identitários e nos vínculos territoriais. Parte-se da problemática do desemprego estrutural e seus desdobramentos para aqueles que vivem da comida de rua. Metodologicamente, optou-se pela pesquisa bibliográfica e pela coleta de dados secundários em instituições oficiais. Utilizou-se também do diário de campo, de planilha de observação, de registros fotográficos, com a utilização de estúdio portátil, entrevistas semiestruturadas com a técnica *snowball* para obtenção de dados primários. Os resultados apontam para a necessidade de reformulação do conceito de comida de rua, proposto nesta pesquisa como alimentos, comidas e bebidas territorializados nos espaços públicos, portadores de vínculos territoriais e de sociabilidade. Considera-se também que a comida de rua se manifesta sem constrangimento por ser acessível quanto ao preço e à localização. Expressa-se pela visibilidade, espalhada em ruas, praças, praias e calçadas em forma de bancas, barracas, bicicletas, carrinhos, *trailers*, *food trucks* ou do corpo humano portando objetos como sacos plásticos, isopor, caldeirão e caixas plásticas. Seja na fixidez cotidiana enraizada nas praças, nos quiosques, em torno das instituições públicas, como também pela fluidez no movimento de circularidade territorial que adentra lojas, clínicas e prédios comerciais, o trânsito e as areias do litoral. Expressa-se na organização do trabalho individual, familiar ou em relações patronais e também na mudança fisionômica da comida de rua do café da manhã, do almoço e do jantar em função do trabalho e/ou do lazer. Conclui-se que a comida de rua contribui com a circulação do dinheiro na cidade no consumo equipamentos, insumos e alimentos para elaboração da comida; é parte importante do sistema de refeições a um custo acessível, o que ameniza a *fome oculta* e a fragilidade alimentar nos centros urbanos; enaltece a cultura local; contribui com o bem-estar pela saciedade, pela comensalidade pela *mixofilia* e pelo lazer; e ainda é uma ocupação temporária na alta estação, uma renda extra para os que possuem emprego formal e um ofício para os que se dedicam exclusivamente a essa atividade.

Palavras-chave: Vínculos Territoriais. Técnica. Trabalho Informal. Alimentos Identitários. Comensalidade.

ABSTRACT

The objective of this thesis is to understand the territorial expression of street food in Ilhéus-BA and Itabuna-BA. In consonance with this design, the following specific objectives were outlined: to establish the connections between the history of food and technique; to analyze the urban food system with emphasis on street food; to investigate the stages of elaboration, commerce and consumption that compose the street food circuit and to discuss the function of street food in the economic and sociocultural spheres. The proposed study focuses on three categories of analysis, namely: technique, work, and territory. To investigate the technique, we resort to the history of food, the knowledge and skills, and the objects involved in the theme. The work is elucidated through the stages of food elaboration, commerce, and consumption. Territory is highlighted in economic and cultural relations, in the appropriation of space by informal labor, in the identity of food and in territorial ties. It starts from the problematic of structural unemployment and its consequences for those who live of street food. Methodologically, we opted for bibliographical research and for the collection of secondary data in official institutions. We also used a field diary, observation spreadsheet, photographic records with the use of a portable studio, and semi-structured interviews with the snowball technique to obtain primary data. The results point to the need to reformulate the concept of street food, proposed in this research as eating, food and drinks territorialized in public spaces, bearers of territorial bonds and sociability. It is also considered that street food manifests itself without constraint by being accessible in terms of price and location. It is expressed by visibility, spread in streets, squares, beaches, and sidewalks in the form of stands, tents, bicycles, carts, trailers, food trucks or the human body carrying objects such as plastic bags, polystyrene, cauldrons, and plastic boxes. Whether in the daily fixity rooted in the squares, in the kiosks, around public institutions, or in the fluidity in the territorial circularity movement that goes into stores, clinics and commercial buildings, the traffic and the sands of the coast. It is expressed in the organization of individual work, family or employer relations, also in the physiognomic change of the street food for breakfast, lunch, and dinner in function of work and/or leisure. It is concluded that street food contributes to the circulation of money in the city in the consumption of equipment, inputs and food for eating preparation; it is an important part of the meal system at an accessible cost, which alleviates hidden hunger and food fragility in urban centers; it enhances the local culture; it contributes to the well-being by satiety, by commensality, by the *mixofilia* and by leisure; and it is still a temporary occupation in high season, an extra income for those who have a formal job and a craft for those who dedicate themselves exclusively to this activity.

Keywords: Territorial Bonds. Technique. Informal Work. Identity Food. Commensality.

RESUMEN

El objetivo de esta tesis es comprender la expresión territorial de la comida callejera en Ilhéus e Itabuna-BA. En línea con este plan, se trazaron los siguientes objetivos específicos: establecer vínculos entre la historia de la comida y la técnica; analizar el sistema alimentario urbano con énfasis en la comida callejera; investigar las etapas de preparación, comercialización y consumo que componen el circuito de la comida callejera y discutir la función de la comida callejera en el ámbito económico y sociocultural. El estudio propuesto se centra en tres categorías de análisis, a saber: técnica, obra y territorio. Para investigar la técnica se utiliza la historia de la comida, los saberes y prácticas y los objetos involucrados en el tema. El trabajo se dilucida a través de las etapas de preparación, comercio y consumo de los alimentos. El territorio se evidencia en las relaciones de consumo, económicas y culturales, en la apropiación del espacio por el trabajo informal, en los alimentos identitarios y en los lazos territoriales. Comienza con el problema del desempleo estructural y sus consecuencias para quienes viven de la comida callejera. Metodológicamente se optó por la investigación bibliográfica y la recolección de datos secundarios en instituciones oficiales. También se utilizó diario de campo, planilla de observación, registros fotográficos, con uso de estudio portátil, entrevistas semiestructuradas con la técnica *snowball* para obtener datos primarios. Los resultados apuntan para la necesidad de reformular el concepto de comida callejera, propuesto en esta investigación como alimentos, alimentos y bebidas territorializados en espacios públicos, portadores de vínculos territoriales y sociabilidad. También se considera que la comida callejera se manifiesta sin vergüenza porque es accesible en cuanto a precio y ubicación. Se expresa a través de la visibilidad, repartida por calles, plazas, playas y aceras en forma de puestos, carpas, bicicletas, carretas., *trailers*, *food trucks* o del cuerpo humano que lleva objetos como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, caldero y cajas de plástico. Ya sea en la fijeza cotidiana arraigada en plazas, quioscos, alrededor de instituciones públicas, así como la fluidez en el movimiento de circularidad territorial que ingresa a tiendas, clínicas y edificios comerciales, el tráfico y las arenas de la costa. Se expresa en la organización del trabajo individual y familiar o en las relaciones patronales y también en el cambio fisonómico de la comida callejera para el desayuno, el almuerzo y la cena debido al trabajo y/o al ocio. Se concluye que la comida callejera contribuye a la circulación de dinero en la ciudad en el consumo de equipos, insumos y alimentos para la elaboración de alimentos; es una parte importante del sistema de comidas a un costo asequible, lo que facilita *el hambre oculta* y fragilidad alimentaria en los centros urbanos; elogia la cultura local; contribuye al bienestar a través de la saciedad, por edad comensal, por *mixofilia*, para el ocio; y sigue siendo una ocupación temporal en temporada alta, un ingreso extra para quienes tienen un trabajo formal y un oficio para quienes se dedican exclusivamente a esta actividad.

Palabras clave: Vínculos Territoriales. Técnica. Trabajo informal. Alimentos de identidad. Comensalidad.

LISTA DE MAPAS

Mapa 1: Localização dos municípios de Ilhéus e Itabuna no Território de Identidade Litoral Sul-Bahia.....	37
Mapa 2: Distribuição espacial das feiras livre centrais de abastecimento em Ilhéus, 2020.....	89
Mapa 3: Distribuição espacial das feiras livre centrais de abastecimento em Itabuna, 2020.....	90
Mapa 4: Distribuição dos supermercados em Ilhéus-BA, 2020.....	98
Mapa 4: Distribuição das redes de supermercados em Itabuna-BA, 2020.....	99
Mapa 5: O sistema de refeições em Ilhéus-BA, 2020.....	108
Mapa 6: O sistema de refeições em Itabuna-BA, 2020.....	109

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Locais de realização das entrevistas em Ilhéus-BA (2020-2022).....	32
Figura 2: Locais de realização das entrevistas em Itabuna-BA (2020-2022).....	33
Figura 3: Painel da elaboração técnica oriundas da pedra.....	52
Figura 4: Mosaico dos instrumentos utilizados em diversas fases da agricultura e na preparação de alimentos.....	56
Figura 5: Mosaico dos alimentos produzidos antes da Era Cristã.....	57
Figura 6: Panfleto de propaganda de refrigerador no <i>Jornal O Globo</i>	72
Figura 7: Feira livre na Bela Vista (atual Praça Adami) em Itabuna-BA, 1921.....	83
Figura 8: Painel da comida de feira no Bairro São Caetano, Itabuna-BA, 2020.....	91
Figura 9: Cabana do Papai no litoral de Ilhéus-BA.....	110
Figura 10: Fotografia da ganhadeira de frutas na Bahia no século XIX.....	113
Figura 11: Quiosque instalado no Rio de Janeiro (1900-1910).....	116
Figura 12: Estação ferroviária de Itabuna inaugura em 1914.....	119
Figura 13: Mosaico dos salgados pelo trabalho invisível das mulheres salgadeiras de Ilhéus e Itabuna-BA, 2021-2022.....	124
Figura 14: Esquema do abastecimento da comida de rua em Ilhéus e Itabuna, 2021.....	126
Figura 15: Resultado do trabalho dentro e fora do ambiente doméstico na elaboração do acarajé em Itabuna-BA, 2022.....	128
Figura 16: Mosaico do resultado do trabalho dentro e fora do ambiente doméstico comida de rua em Itabuna-BA, 2021.....	130
Figura 17: Cardápio da produção de sucos em Ilhéus-BA, 2022.....	132
Figura 18: Representação gráfica do trajeto executado por trabalhadores da comida de rua nas praias do Sul de Ilhéus-BA (2019-2022).....	136
Figura 19: Mosaico da comida de rua nas praias de Ilhéus-BA, 2020.....	136
Figura 20: Comércio de água mineral no semáforo em Itabuna-BA.....	137
Figura 21: Comércio de beiju utilizando caldeirão de alumínio em Itabuna-BA, 2021.....	138
Figura 22: Mosaico de carrinhos de comercialização em Ilhéus e Itabuna-BA, 2019-2022....	139
Figura 23: Mosaico de barracas na comida de rua de Ilhéus e Itabuna-BA, 2021.....	141
Figura 24: Mosaico de bancas feita com mesas plásticas, Ilhéus e Itabuna, 2020.....	142
Figura 25: Manta metálica para manter a temperatura do mingau em Itabuna-BA, 2021.....	143

Figura 26: Mosaico de quiosque de comida de rua em Ilhéus e Itabuna-BA, 2021.....	146
Figura 27: Mosaico de <i>food trucks</i> e <i>trailers</i> da comida de rua em Ilhéus e Itabuna-BA, 2021-2022.....	148
Figura 28: Variedade de comidas encontradas no comércio de rua em Ilhéus e Itabuna-BA (2019-2023).....	150
Figura 29: Vendedoras de quentinha no centro de Itabuna-BA, 2019.....	154
Figura 30: Trailer de comida de rua em Itabuna-BA, 2019.....	156
Figura 31: Estrutura da comida de rua em função do lazer Ilhéus-BA, 2020.....	158
Figura 32: Cartão improvisado por vendedor de doces em Itabuna-BA, 2019.....	166
Figura 33: Comércio de acarajé durante a pandemia, Itabuna, 2021.....	167
Figura 34: Resposta dos consumidores sobre o papel da comida de rua em Ilhéus-BA, 2022-2023.....	168
Figura 35: Resposta dos consumidores sobre o papel da comida de rua em Itabuna-BA, 2022-2023.....	168
Figura 36: Enchente em Ilhéus em 26 de dezembro de 2021.....	169
Figura 37: Enchente em Itabuna em 26 de dezembro de 2021.....	170
Figura 38: Mosaico da Comida de rua após a enchente em 2021, Itabuna-BA.....	170
Figura 39: Limpeza de lojas no centro da cidade de Itabuna após a enchente de 2021.....	171
Figura 40: Marmitas doadas por trabalhador da comida de rua de Itabuna-BA, 2022.....	172
Figura 41: Antiga Praça Castro Alves, atual Praça da Irene, Ilhéus-BA, 2021.....	173
Figura 42: Poema de Castro Alves “O povo ao poder” de 1864.....	174
Figura 43: Praça Padre Luiz Palmeira, Ilhéus-BA, 2021.....	175
Figura 44: Mosaico de fotografias da comida de rua no entorno da UNIFTC, Itabuna-BA, 2022.....	176
Figura 45: Praça Otávio Mangabeira, Itabuna-BA, 2019.....	177
Figura 45: Comidas de rua com centralidade no dendê Itabuna/Ilhéus, 2022.....	180
Figura 46: Painel de comidas de rua com centralidade na mandioca, Ilhéus-Itabuna-BA, 2022.....	182
Figura 47: Painel de comidas de rua elaborada com o alimento identitário milho, Ilhéus-Itabuna-BA, 2022.....	183
Figura 48: Doces de rua com centralidade no coco seco Ilhéus e Itabuna-BA, 2022.....	185
Figura 49: Coco verde e doces de tabuleiro com centralidade no coco seco.....	186
Figura 50: Bebidas e doce de rua com centralidade no cacau em Ilhéus e Itabuna-BA, 2022.....	187

Figura 51: Mosaico dos diferentes usos pimenta na comida de rua em Ilhéus e Itabuna-BA, 2021-2023.....	189
Figura 52: Pannel de doces elaborados por MD em 2019 e 2022 em Itabuna-BA.....	191
Figura 53: Colher de madeira utilizada para moldar os acarajés em Ilhéus-BA, 2022.....	192
Figura 54: Invólucros naturais presentes na comida de rua de Ilhéus e Itabuna-BA, 2021-2022.....	193
Figura 55: Técnica de assar queijo na brasa em Ilhéus-BA, 2021.....	195
Figura 56: Técnica da fritura de acarajés e pastéis em Itabuna-BA, 2022.....	196
Figura 57: Técnica de gralhar na chapa em Itabuna-BA, 2022.....	197

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Percentual da despesa média mensal familiar com alimentação fora do domicílio no Brasil – 2002-2018.	104
---	-----

LISTA DE INFOGRÁFICOS

Infográfico 1: Perfil dos trabalhadores da comida de rua em Ilhéus e Itabuna-BA, 2020-2023.....	34
Infográfico 2: Perfil dos participantes da pesquisa na condição de consumidores da comida de rua em Ilhéus e Itabuna-BA, 2020-2023.....	35
Infográfico 3: Esquema representativo do Programa Bolsa Família em Ilhéus e Itabuna-BA em junho de 2020.....	47

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Característica das lojas de autosserviço alimentar brasileiro.....	94
Quadro 2: Presença de grandes varejistas mundiais no setor supermercadista brasileiro em 2010.....	96

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: População total, rural e urbana, no município de Itabuna-BA, 1991-2010.....	42
Tabela 2: População total, rural e urbana, no município de Ilhéus-BA, 1991-2010.....	43
Tabela 3: Índice de Desenvolvimento Humano Municipal de Ilhéus e Itabuna, 2010.....	43
Tabela 4: Mercado de trabalho de Ilhéus-BA, 2010-2017.....	45
Tabela 5: Mercado de trabalho de Itabuna-BA, 2010-2017.....	46
Tabela 6: Beneficiamento da produção agropecuária brasileira em 1920.....	65
Tabela 7: Indústria alimentícia no Brasil em 1920.....	67
Tabela 8: Crescimento da população total e urbana no Brasil de 1872-1950.....	69
Tabela 9: Produção de alimentos em Ilhéus e Itabuna-BA, 1949.....	84
Tabela 10: Produção agrícola (em toneladas) dos municípios de Ilhéus e Itabuna em 2017.....	87

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIA	Associação Brasileira da Indústria de Alimentos
ABRAS	Associação Brasileira de Supermercados
ACI	Associação Comercial e Empresarial de Itabuna
ACT	Atividades Características do Turismo
BAHIATER	Superintendência Baiana de Assistência Técnica e Extensão Rural
BBC	Bristish Broadcasting Corporation
CDL	Câmara de Dirigentes Lojistas
CODEBA	Companhia das Docas do Estado da Bahia
COVID-19	Coronavirus Disease
DIEESE	Departamento Intersindical de Estatísticas e Estudos Socioeconômicos
FAO	Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação
FETAG	Federação dos Trabalhadores da Agricultura
FJP	Fundação João Pinheiro
GPA	Grupo Pão de Açúcar
IBEVAR	Instituto Brasileiro de Executivos de Varejo e Mercado de Consumo
IDEC	Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor
IDH	Índice de Desenvolvimento Humano
IFS	Setor Informal de Alimentos
ILO	International Labour Organization
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
IPEA	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
PNUD	Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e pequenas empresas
SINPREV	Sindicato dos Trabalhadores em Saúde, Trabalho, Previdência e Assistência Social
SUDENE	Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste
UESB	Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
WWF	World Wide Found for Nature

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	23
1.1 Das terras do cacau à diversidade produtiva: breve apresentação do recorte espacial de análise.....	37
2 ALIMENTAÇÃO E TÉCNICA: UMA HISTÓRIA IMBRICADA.....	50
2.1 De coletor a cozinheiro.....	50
2.2 Entre conservas e enlatados: o período técnico.....	61
2.3 Alimentação na era da informação.....	70
3 O SISTEMA ALIMENTAR URBANO.....	79
3.1 As feiras livres e centrais de abastecimento.....	80
3.2 A complexa rede dos supermercados: do global ao local.....	93
3.3 O segmento de refeições: restaurantes, <i>fast foods</i> e cabanas de praia.....	104
3.4 A geografia histórica da comida de rua.....	112
4 O CIRCUITO DA COMIDA DE RUA: ELABORAÇÃO, COMÉRCIO E CONSUMO.....	122
4.1 Tempero de casa, comida de rua.....	123
4.2 O comércio da comida de rua do litoral ao interior.....	134
4.3 Fome de quê? Consumo e comensalidade.....	151
5 AS MÚLTIPLAS DIMENSÕES DA COMIDA DE RUA.....	160
5.1 Comida de rua sustenta quem vende, sustenta quem come: os desafios da pandemia de Covid-19.....	162
5.2 A comida como vínculo territorial.....	173
5.3 Do ordinário ao extraordinário: comida de rua como guardiã das técnicas.....	190
6 Conclusão.....	199
REFERÊNCIAS.....	203
APÊNDICE A – Planilha de observação.....	225

APÊNDICE B – Entrevista com elaboradores/comerciantes.....	226
APÊNDICE C – Entrevista com o comerciante.....	227
APÊNDICE D – Entrevista com o consumidor.....	228
APÊNDICE E – Entrevista com representante da Secretaria de Comércio, Indústria, Emprego e Renda da Prefeitura de Itabuna.....	229
APÊNDICE F – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.....	230
APÊNDICE G – Certificado de reconhecimento conferido as trabalhadoras e trabalhadores da comida de rua.....	233

1 INTRODUÇÃO



Ilhéus-BA. Fotografia de Clodoaldo Ribeiro.



Itabuna-BA. Fotografia de Pedro Augusto.

1 INTRODUÇÃO

“Parece necessário você se interrogar sobre a ausência de interrogação.”
(Pierre Bourdieu)

Para chegar à proposta de tese, foi necessário um encontro com essa temática. Ao rememorar fatos do passado, ficou evidente que a comida de rua tem um lugar especial na construção da identidade da pesquisadora. Quando criança, acompanhava a mãe até o Banco do Brasil, com seus irmãos, para receber o salário, pagar as contas do mês e fazer um lanche. Comer um pastel ou bolo de chocolate era geralmente a escolha – sempre condicionada ao que restava após as contas. Uma pequena porcentagem do salário era dividida em quatro ou cinco partes, uma para cada domingo. Esta era destinada ao lazer na Praça Otávio Mangabeira, em Itabuna, no final da tarde, para brincar no parque público e comer maçã do amor, pipoca ou algodão-doce. Essa era a única possibilidade de lazer mensal para uma família de baixa renda. Uma vez por ano, nas férias, Ilhéus era o destino turístico; no entanto, não era possível ir ao restaurante ou se alimentar nas barracas de praia. Devido à situação financeira, a comida era elaborada em casa, mas havia uma exceção para o consumo de picolés e sorvetes da comida de rua. Esses momentos guardam memórias especiais de infância, mas também contribuíram para criar, bem cedo, uma consciência do lugar que ocupávamos na sociedade como família assalariada. Os espaços públicos, a praça e o litoral, associados à comida de rua, guardam lembranças prazerosas da infância e as primeiras noções de classe.

Na fase adulta, uma situação em particular despertou muita indignação. Uma vez por semana era realizado o trajeto Itabuna-Vitória da Conquista em função do trabalho como professora substituta na Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB). Nos locais de embarque e desembarque, havia muitos vendedores de comida de rua que alimentavam os passageiros com tapioca, biscoitos, pamonhas e iogurte. Enquanto alguns comercializavam através das janelas do veículo, outros entravam rapidamente e executavam a propaganda e a venda em minutos. Em um dado momento, a empresa de ônibus proibiu o comércio ambulante no interior do veículo, o que contribuiu para o desespero dos trabalhadores, para a insatisfação dos consumidores que gostavam da comodidade e para uma revolta interna da pesquisadora, que ainda não fazia ideia de que a comida de rua seria tema da tese de doutorado.

Essas experiências de infância e da vida adulta contribuíram para a escolha da comida de rua como objeto de investigação, apesar de não ter experiência com o estudo da alimentação

ou familiaridade com os autores dessa temática. No entanto, as decisões mais importantes da vida não são fruto do impulso, mas uma construção, como a colcha de retalhos de Cris Pizzimenti, publicada por Cora Coralina, com a seguinte reflexão: “Pedacinhos coloridos de cada vida que passa pela minha e que vou costurando na alma [...]. Em cada retalho, uma vida, uma lição [...] que me tornam mais pessoa, mais humana, mais completa”. Nesses retalhos há também o fascínio pessoal pela cozinha como lugar de afeto e ato de resistência.

A temática da alimentação não é nova apenas para a pesquisadora, mas no âmbito da Geografia também. Outras ciências, como a Antropologia, a Sociologia e a Nutrição, possuem uma discussão consolidada sobre a alimentação; contudo, o novo instiga, desperta a curiosidade científica e contribui com leituras diferenciadas da realidade. Na Antropologia, destaca-se o trabalho de Rodrigues (2021), que objetivou compreender como se constituem os fluxos e as dinâmicas do Calçadão da Rua Andrade Neves com a comida de rua. Na Geografia, o trabalho que mais se aproxima da temática é a dissertação de Antipon (2017) sobre o circuito popular do comércio de alimentos que abarca bares, restaurantes populares e os ambulantes de alimentação em Campinas. Outras áreas do conhecimento têm se debruçado sobre o tema da alimentação na rua, como trabalhos nas áreas de Economia, Nutrição e Gastronomia.

A comida de rua é classificada pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) como alimentos e bebidas prontos para consumo preparados e/ou vendidos por vendedores ambulantes especialmente em ruas e outros locais públicos (FAO, 1995). Esses alimentos e bebidas fazem parte de um subsistema urbano denominado pela FAO (2011) de Setor Informal de Alimentos (IFS).

Nesta pesquisa, não se trata estritamente de comida, mas das técnicas, do trabalho e do território. Esse tripé analítico foi escolhido como direcionamento e delimitação do tema. As técnicas versam sobre o saber, o conhecimento empírico, os modos de fazer e os instrumentos utilizados na elaboração e no comércio da comida. O trabalho está relacionado à organização, à rotina e aos desafios das trabalhadoras e dos trabalhadores envolvidos. O território é o plano do cotidiano que está imbricado por relações de poder e de sociabilidade implícitas nas ações e normatizações que envolvem a comida de rua.

Toma-se como recorte espacial de análise as cidades de Ilhéus e Itabuna, no Sul da Bahia, que apresentam semelhanças e especificidades quanto à temática. A escolha da pesquisa em duas cidades não tem como intuito ampliar o recorte de análise, mas leva em conta considerar o funcionamento conjunto de ambas tanto no passado quanto no presente e o imbricamento socioeconômico e cultural que existe entre elas. Na busca por compreender a expressão territorial da comida de rua em Ilhéus e Itabuna-BA, foram traçados os seguintes

objetivos específicos: estabelecer nexos entre a história da alimentação e a técnica; analisar o sistema alimentar urbano com ênfase na comida de rua; investigar as etapas de elaboração, comércio e consumo que compõem o circuito da comida de rua em Ilhéus e Itabuna; e discutir a função da comida de rua nos âmbitos econômico e sociocultural de Ilhéus e Itabuna.

Parte-se da problemática do desemprego e seus desdobramentos para aqueles que vivem do trabalho. Essa é uma temática universal. Não se trata, apenas, de uma fase da vida do trabalhador ou de uma situação momentânea, como é tratado pela mídia. Segundo Mészáros, é uma imposição que afeta milhões de pessoas em todo o mundo e deve ser pensada para além da desocupação, mas sim no que diz respeito à “privação e sofrimento que acompanha o desemprego” (2008, p. 141). Na medida em que os direitos, outrora conquistados, paulatinamente tornaram-se mercadoria, como alimentação, saúde, educação, habitação e segurança, e os recursos para aquisição da mercadoria são escassos, instalam-se a insegurança e o sofrimento.

É coerente afirmar que o desemprego não é acidental, natural, é sem dúvida um produto por ser elaborado na organização da estrutura, da ordem social, por isso Mészáros o chama de “desemprego estrutural”, de modo que “o trabalhador não é dependente do ‘empresário’ e do ‘chefe político’ [...] Ele é submetido, material e politicamente, a uma dependência estrutural ao capital” (2011, p. 410). Propositadamente, o emprego se torna escasso, o que permite “Os enormes lucros gerados por meio da exploração obscena do trabalho barato local” (MÉSZÁROS, 2011, p. 340).

No Brasil, a taxa de desocupação atingiu 12,4 milhões de pessoas (11,6%) entre agosto e outubro de 2019, de acordo com a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD). Esse dado é ainda mais alarmante quando se considera o contingente de pessoas na condição de subutilização da força de trabalho, que somam 27,1 milhões de trabalhadores nessa condição. Apesar da inquietação que esses dados possam provocar, eles não estão acompanhados das explicações reais acerca da situação brasileira, a qual é parte/todo da realidade no contexto neoliberal de enxugamento das empresas com reduzido número de funcionários e na aniquilação de empresas nacionais.

Apesar da relevância das informações dos laudos técnicos, eles apenas contam, mas não explicam, uma vez que a mensuração cartesiana dos dados não responde aos questionamentos do trabalhador desempregado como: por que fechou? E o que fazer para garantir sua sobrevivência e evitar a privação e o sofrimento enfatizados por Mészáros alhures? A participante da pesquisa SC, entrevistada por esta estudiosa, se fez a mesma pergunta quando lhe foi imposto o desemprego. Como não encontrou uma resposta, ela reformulou: “O que eu

sei fazer? Sei fazer cocada” (Informação verbal, 2020). Essa é a ocupação atual de SC, e junto a ela estão outros 24,4 milhões de trabalhadores por conta própria no Brasil (PNAD, 2019) denominados informais.

O termo informal para se referir a uma atividade ou ao conjunto delas aparece na década de 1970 em um estudo intitulado “Informal Income Opportunities and Urban Employment in Ghana”, de Keith Hart. Essa pesquisa demonstrou que, para o trabalhador obter renda formal no espaço urbano, isso ocorreria em três situações: salário do setor público, salário do setor privado e via transferência como pensões e subsídios. Para obter renda informal, as opções seriam construção civil, artesanato, pequenos comerciantes, prestadores de serviço, como fotógrafos, músicos, fornecedores de comidas e bebidas, dentro das especificidades da economia de Gana no período estudado. Para Hart (1971, p. 68), esses trabalhadores informais “desempenham um importante papel no fornecimento de muitos serviços essenciais da qual a vida na cidade depende” (tradução livre). Essa modalidade de trabalho tem importância para quem dela sobrevive, mas também para os que a utilizam.

É importante considerar que o desemprego e o trabalho informal não são causa e consequência, mas há uma imbricação de fenômenos. A cada colapso econômico, como a crise da cacauicultura no Sul da Bahia, há um aumento do desemprego e da informalidade. Acredita-se que a informalidade assume características específicas em cada lugar e que as questões históricas e econômicas se rebatem no cotidiano, embora sejam um reflexo de acontecimentos que ultrapassam essa esfera. A falência da cacauicultura provocou uma transformação socioespacial que passa a ser dinamizada por outras atividades econômicas como a indústria, o comércio e o turismo. Todavia, a inserção das novas atividades econômicas não foi capaz de absorver os trabalhadores e as próximas gerações deles. Parte-se do pressuposto de que uma parcela dessa população empobrecida migrou para outras atividades produtivas, como o comércio e o denominado setor informal, a exemplo do mercado da alimentação.

Diante da problemática exposta, questiona-se: de que maneira a comida de rua tem se constituído uma estratégia de geração de trabalho e renda no contexto do acirramento das desigualdades sociais no presente em Ilhéus e Itabuna? Qual a relação entre a técnica e a alimentação e como ela se mantém na comida de rua? E, ainda, se intenciona refletir sobre: como a comida de rua participa do sistema alimentar urbano? Como ocorrem a divisão e a organização do trabalho nas esferas da elaboração e comercialização da comida? Qual a função da comida de rua na cidade? A quem serve a comida de rua? Longe de apresentar respostas imediatas, tais questionamentos têm o propósito de suscitar a reflexão para encontrar o movimento no/do território por meio das mulheres e dos homens que executam esse trabalho.

Como proposta de tese, parte-se da hipótese geral de que a comida de rua é uma alternativa de trabalho e renda para a população mais pobre. Defende-se que há um aumento no número de pessoas envolvidas na atividade em razão do desemprego crescente nas cidades em estudo. Constitui também um importante elemento no sistema urbano por contribuir para alimentar a cidade de comida de cultura e sociabilidade.

Após a escolha da temática, fez-se necessário optar pelo método de pesquisa que forneceu as lentes para compreensão da expressão territorial comida de rua. Elegeu-se, assim, o método estruturalista, que “[...] considera o objeto como totalidade passível de descrição a partir dos elementos que a constituem” (THIRY-CHERQUES, 2006, p. 153), contudo não se restringe à descrição, mesmo que considere sua importância enquanto fase da pesquisa. Essa descrição será essencial para responder aos questionamentos da pesquisadora, a saber: onde está a comida de rua? Como se distribui espacialmente? O que é vendido? Qual a infraestrutura material? Como ocorre a comercialização? Em quais horários cada modalidade atende do café da manhã ao jantar?

Tem-se como primordial a noção de estrutura, isto é, um conjunto de elementos que mantém relações entre si, e a cada movimento de um elemento do sistema há alteração em toda a estrutura (LEPARGNEUR, 1972). Essa concepção de método se evidencia nesta pesquisa ao traçar a trajetória das técnicas. Assim, sempre que o sistema técnico incorpora novas formas de fazer e produzir, são alterados também a produção e o consumo dos alimentos. Do mesmo modo, a noção de estrutura aponta para a comida de rua como elemento do sistema alimentar urbano, seja na aquisição de insumos e alimentos, seja como fornecedora de refeições.

Segundo Thiry-Cherques, “O estruturalista procura encontrar as totalidades”, por isso a comida de rua não é tratada como objeto isolado, mas dentro das inter-relações, pois “[...] cada fato particular ou cada coisa particular só tem significado a partir do conjunto em que estão incluídos [...]” (SANTOS, 2008 [1985], p. 19). Por esse motivo, adota-se o conceito de espaço como “instância da sociedade [...] Isso significa que, como instância ele contém e é contido pelas demais”, sejam econômicas, políticas, culturais, entre outras. Dentro dessa multiplicidade é que se revela a estrutura espacial, que, segundo Santos, se refere a

Uma combinação localizada de uma estrutura demográfica específica, de uma estrutura de produção específica, de uma estrutura de renda específica, de uma estrutura de consumo específica, de uma estrutura de classes específica e de um arranjo de técnicas produtivas e organizativas utilizadas por aquelas estruturas e que definem as relações entre os recursos presentes (2008 [1985], p. 29).

A estrutura espacial nesta pesquisa é construída sob um tripé analítico/conceitual que corresponde à técnica, ao trabalho e ao território. Essa tríade possibilitou o entendimento da produção, do comércio e do consumo da comida de rua em Ilhéus e Itabuna, recorte de análise. O trabalho de gabinete é necessário e constante durante todas as fases da pesquisa. No primeiro momento, ocorre a seleção de categorias, conceitos e autores que fornecem o lastro teórico necessário à abstração científica, a exemplo do conceito de técnica em Ortega y Gasset (1963) e Santos (1996, 1994); da categoria trabalho em Antunes e Pochmann (2007) e Marx (1996, 2009); da categoria Território em Raffestin (1993), Santos (1990, 1994, 2001, 2004, 2006, 2008) e Heidrich (2006); da Comida em Brandão (1981), Da Matta (1986) e Fischler (1995) e de alimentos identitários em Menezes (2009, 2013, 2014), como tantos outros. Para isso, utiliza-se de livros, teses, artigos, anais de eventos, disponíveis nos meios físico e digital.

Este trabalho de gabinete foi também necessário para o tratamento dos dados obtidos no trabalho de campo, os quais permitiram a elaboração de mapas, esquemas, gráficos e painéis de fotografias. A pesquisa aqui apresentada tem no trabalho de campo um importante recurso metodológico. Brandão descreve essa técnica assim: “eu procuro ver o que está acontecendo simplesmente, eu procuro anotar descritivamente [...]. A partir de um certo amadurecimento do que estou vendo e descrevendo, começo a entender determinadas organizações e relações” (2007, p. 15). Posteriormente, as observações deixam de ser solitárias, “esse é o momento em que eu peço às pessoas que me falem sobre sua prática” (Idem, p. 16), tendo como premissa o respeito ao participante da pesquisa entrevistado não como um balcão de informações, mas considerando o “fio de vida” (Idem, p. 19), sua história e sua individualidade.

Em fevereiro de 2019, se iniciaram na Universidade Federal de Sergipe as aulas presenciais do Doutorado em Geografia. Cada disciplina ministrada contribuiu para repensar/reforçar a temática escolhida para a pesquisa, bem como forneceu “lentes” teóricas para consubstanciar uma versão definitiva do projeto que se delineava e passava por alterações nesse primeiro ano de pós-graduação.

Em consonância com as disciplinas, se iniciou o trabalho de campo para observar a comida de rua. Inicialmente, foi utilizado como recurso o procedimento metodológico da Antropologia denominado *observação flutuante* de Pétonnet (2008). Esse método consiste em se colocar em movimento, observar, sem uma intenção prévia, ao sabor do acaso. Nesse primeiro momento, foram utilizados o registro fotográfico e o diário de campo para anotar as impressões, inserir dúvidas, rabiscar ideias e articular possíveis relações do cotidiano com autores que contribuíram com a análise.

O segundo passo foi ativar a escuta, captar os sons da comida, o crepitar da pipoca na panela e do carvão em brasa em contato com a gordura da carne, o chiado do azeite de dendê ao fritar a massa do acarajé, o estalar do ovo na chapa, o barulho das tampas nas panelas e da colher que mergulha nos tachos de forma generosa. Todos os sons compõem uma sinfonia do espetáculo de rua, até aquele momento desconhecido para a observadora como pauta de pesquisa.

Foi necessário escutar a comunicação silenciosa: dos sorrisos que agradecem a preferência no momento da compra, dos gestos do consumidor que, ao gesticular o dedo, sinaliza que deseja outra rodada de lanche, das mãos que simulam um abano próximo à boca para amenizar a alta temperatura da comida ou o ardor provocado pela pimenta e, por fim, do simular de uma escrita no ar para manifestar o pedido da conta. Escutar a comunicação não silenciosa foi imprescindível para captar os diálogos entre consumidores e trabalhadores da comida de rua, como eles interagem e estabelecem vínculos. Do mesmo modo, foi possível observar a comensalidade entre amigos e desconhecidos que através da comida confraternizam.

Em alguns momentos, foi preciso fechar os olhos e abri-los novamente com a intenção de se desprender das informações que aquela paisagem trazia de imediato pela vivência de ser moradora de Itabuna e frequentadora de Ilhéus. Algumas perguntas se faziam ecoar na mente da pesquisadora: o que ouço? O que vejo? O que a comida de rua quer comunicar? O que os objetos, gestos e expressões informam? Nesse segundo momento, o ano de 2020, foi elaborada uma planilha da tipologia da comida de rua (Apêndice A) para caracterizá-la.

Em alguns lugares, a observação com a planilha e a prancheta trouxe desconforto aos/às trabalhadores da comida de rua, que se sentiam vigiados. De posse dessa informação, modificou-se a estratégia: adotou-se então o uso do celular para fazer anotações e gravar áudios a fim de reter as informações observadas. Foi criado no *WhatsApp* um grupo privado denominado Tese; assim, sempre que estivesse em campo ou executando tarefas pessoais no centro da cidade e identificasse algo interessante, o registro era realizado nessa ferramenta.

Uma das táticas de aproximação foi se tornar consumidora assídua da comida de rua com o objetivo de não ser um rosto totalmente desconhecido, pois a relação de confiança se inicia pelo consumo. Esses momentos foram oportunidades para estabelecer contato com os interlocutores da pesquisa e lhes explicar a proposta do trabalho. Nessa fase de observação, foi importante a aproximação com outros trabalhadores informais como mototaxistas e artesãos, que forneciam informações valiosas acerca do acontecer da comida de rua no centro da cidade.

Em Ilhéus, a observação foi efetuada no centro da cidade, em ruas, avenidas, calçadas, praças, nas extremidades da Ponte Jorge Amado, isto é, na Avenida Soares Lopes, na Praça

Padre Luiz Palmeira, no Bairro Pontal e nas praias da parte sul da cidade. Foram catalogados 52 pontos de comercialização de comidas e bebidas de rua, com 60 trabalhadores, sendo 20 mulheres e 40 homens. Em Itabuna, optou-se pelo centro, isto é, a Avenida do Cinquentenário, praças e calçadão, feira livre¹ e praça do Bairro Califórnia, e feira livre, praças e avenidas do Bairro São Caetano. Foram catalogados 41 pontos, 26 mulheres e 30 homens, no total de 56 trabalhadores. O “ponto” se refere a um *food truck*, *trailer*, quiosque, barraca, carrinho, bicicleta, banca, recipiente plástico ou caldeirão transportado por um trabalhador em sua prática comercial. Observou-se que o contingente de trabalhadores é muito superior ao registrado em 2020.

Mas o intuito da amostra, de 93 pontos observados e 116 trabalhadores, cumpriu o escopo de caracterizar a comida de rua. No decorrer dos anos de construção da tese, alguns trabalhadores mudaram de local de atuação, fecharam, e novos pontos foram adicionados ao tecido urbano. Essa pauta de pesquisa se mostrou dinâmica e de difícil mensuração.

A aproximação inicial para conversas informais e posteriormente efetivar as entrevistas foi desafiadora e até mesmo conflituosa. Os inúmeros processos de desterritorialização que esses trabalhadores sofrem cotidianamente os fazem temer qualquer aproximação do “outro”, principalmente se estiver ligado a uma instituição, pois a vivência deles atesta que qualquer ligação com o Estado é motivo para estar alerta, e a representação da universidade também faz parte desse âmbito. Isso se tornou latente nas expressões de medo e desconfiança evidenciadas na pergunta mais frequente feita à pesquisadora: “Isso vai prejudicar a gente em quê?”. Adotou-se desde então uma frase para iniciar a conversa: “O meu trabalho é mostrar o quanto o trabalho de vocês é importante”. Isso contribuiu para minimizar as barreiras por eles estabelecidas.

Para a realização das entrevistas semiestruturadas com os trabalhadores, adotou-se a técnica *snowball*, ou bola de neve, definida como uma amostragem não probabilística, de natureza qualitativa (VINUTO, 2014), que se utiliza das redes de sociabilidade dos participantes da pesquisa. Assim, após a entrevista inicial, outras decorrem da indicação dos primeiros entrevistados, e assim sucessivamente. O ponto de saturação ocorre quando as respostas obtidas não apresentam elementos novos para a análise ou quando o pesquisador já alcançou seu objetivo (BOCKORNI; GOMES, 2021). Segundo Vinuto (2014), essa técnica de amostragem é ideal para penetrar em grupos de difícil acesso, com restrições ou que apresentem algum estigma de ilegalidade, portanto adequado à abordagem da comida de rua.

¹ As feiras livres foram adicionadas à pesquisa em Itabuna pela abundância de uma comida de rua tradicional, como mingaus, sarapatel, fatadas, entre outras. Em Ilhéus, há um comércio de lanches comuns a qualquer feira, como pastel e caldo de cana.

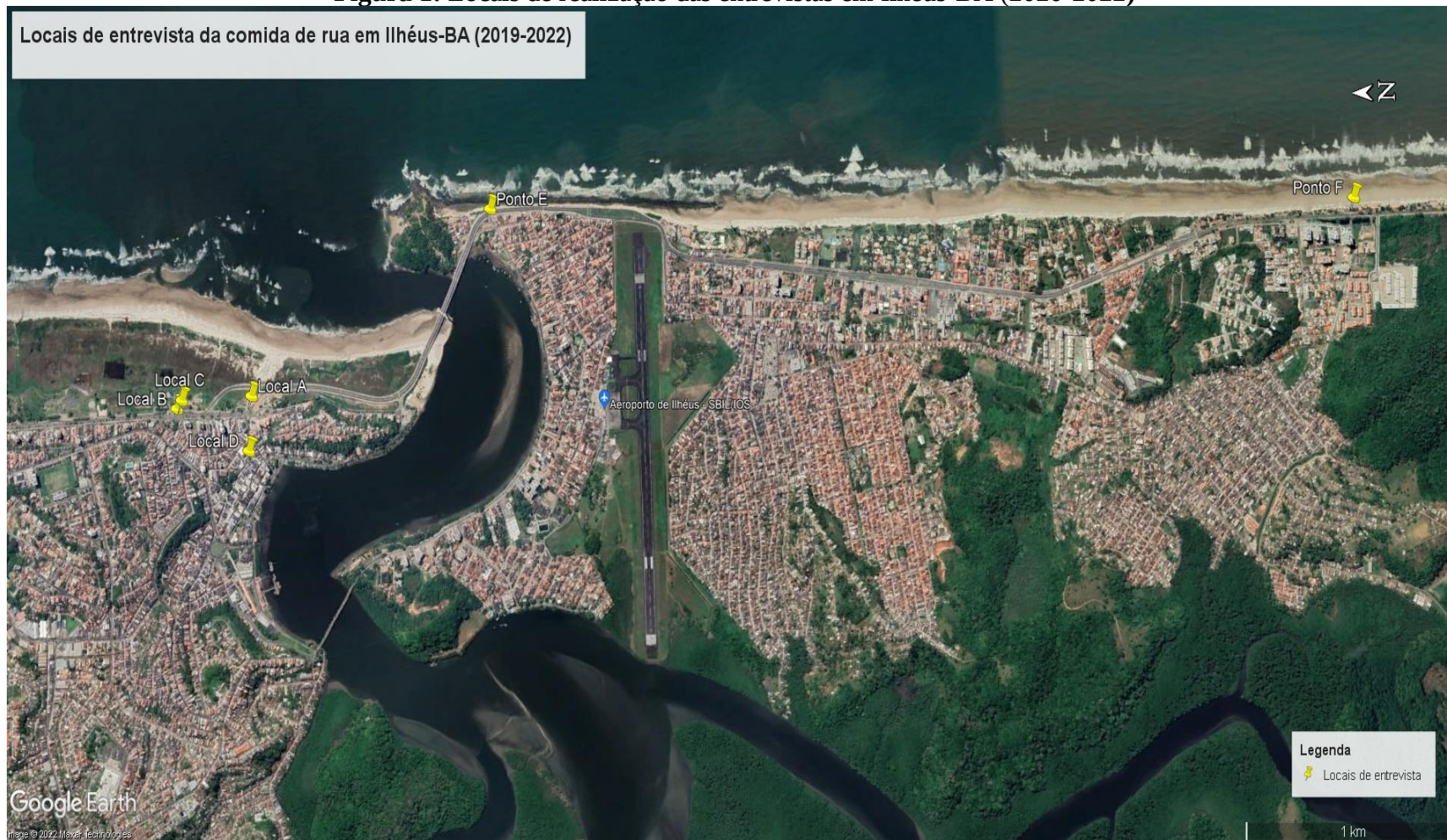
Um passo importante nesta etapa foi a testagem piloto, que serviu para reformular o roteiro de entrevistas, adequá-lo à realidade estudada e mensurar a fluidez da comunicação. A questão ligada à renda, à formalidade de trabalho ou à existência de alvará trouxe desconforto para alguns participantes; sempre que isso ocorria, a pergunta não necessitava de resposta. Optou-se, assim, por trabalhar com uma versão resumida do roteiro e outra ampliada, a depender da receptividade do participante, uma vez que a finalidade é qualitativa.

Em muitos momentos do trabalho de campo, os trabalhadores se negaram a fornecer as informações por inferirem que sua baixa escolaridade não lhes daria subsídios para contribuir com a pesquisa. Com isso, inseriu-se uma nova questão: qual a sua história? Essa pergunta os empoderou, na medida em que ninguém conhece melhor a vida deles do que os próprios protagonistas. Assim, há um deslocamento do olhar – antes centrado na pesquisadora e agora em si mesmo. Em muitos casos, uma parte significativa das questões da entrevista era respondida sem ser mencionada pela pesquisadora, pois as respostas eram contempladas nas narrativas motivadas pela questão inicial. Os participantes sentiam-se livres para discorrer sobre e abordar temáticas que compunham o universo pessoal, mas com rebatimentos no seu trabalho na comida de rua. Embora o tempo despendido seja maior e o quantitativo de entrevistas seja menor, ganha-se na riqueza de detalhes, na compreensão do sujeito em sua totalidade e nos laços de proximidade que se formaram. Isso oportunizou à pesquisadora recorrer inúmeras vezes aos mesmos participantes para consultá-los sobre as mudanças que ocorreram na comida de rua ao longo da pandemia, com a enchente e a desterritorialização dos trabalhadores.

Em Ilhéus, as entrevistas ocorreram nos mesmos lugares (Figura 1) onde se efetivou a observação. Esses pontos foram escolhidos pela concentração da comida de rua encontrada. Em Itabuna (Figura 2), foram inseridos dois locais que não estavam anteriormente na observação por recomendação dos participantes da pesquisa como base na técnica *snowball*. Foram eles o Bairro Jardim Primavera, local tradicional do comércio de acarajé, e a Avenida José Soares Pinheiro, que, apesar do comércio recente de comida de rua na localidade, é significativa pela instalação de uma empresa de *telemarketing* que emprega mais de 400 funcionários, que têm no comércio informal a única fonte de alimentação no horário de trabalho.

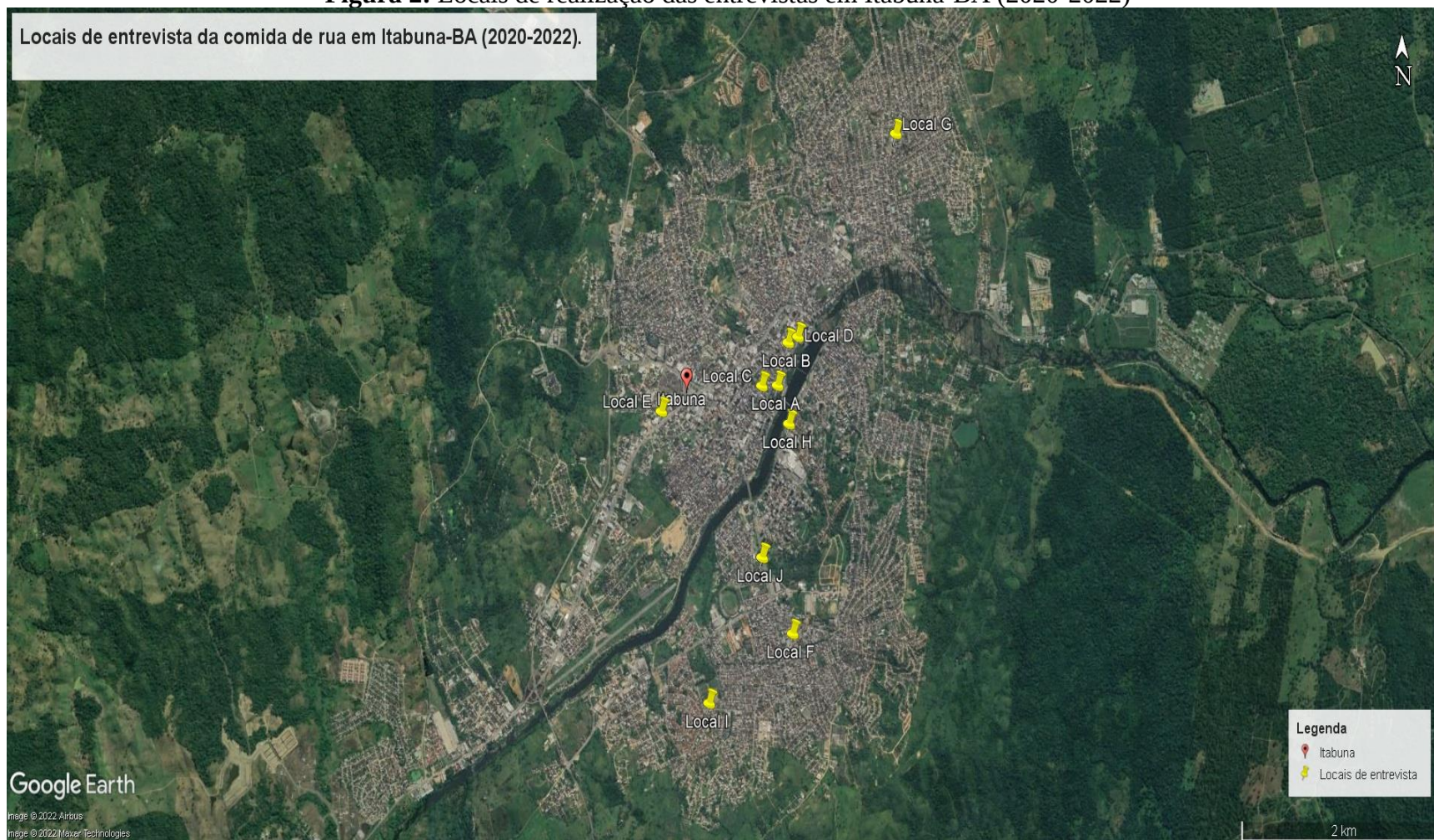
Intentou-se também realizar entrevistas com os representantes políticos da cidade de Ilhéus e Itabuna para averiguar o lugar que a comida de rua ocupa, ou não, no planejamento e a visão do poder público sobre essa modalidade de trabalho. No entanto, conflitos de agenda e remarcações constantes não possibilitaram a realização a contento. Apenas uma entrevista foi realizada com o secretário de Indústria, Comércio, Emprego e Renda de Itabuna.

Figura 1: Locais de realização das entrevistas em Ilhéus-BA (2020-2022)



Fonte: Google Earth 2022. QUEIROZ, G.A, 2020-2022.

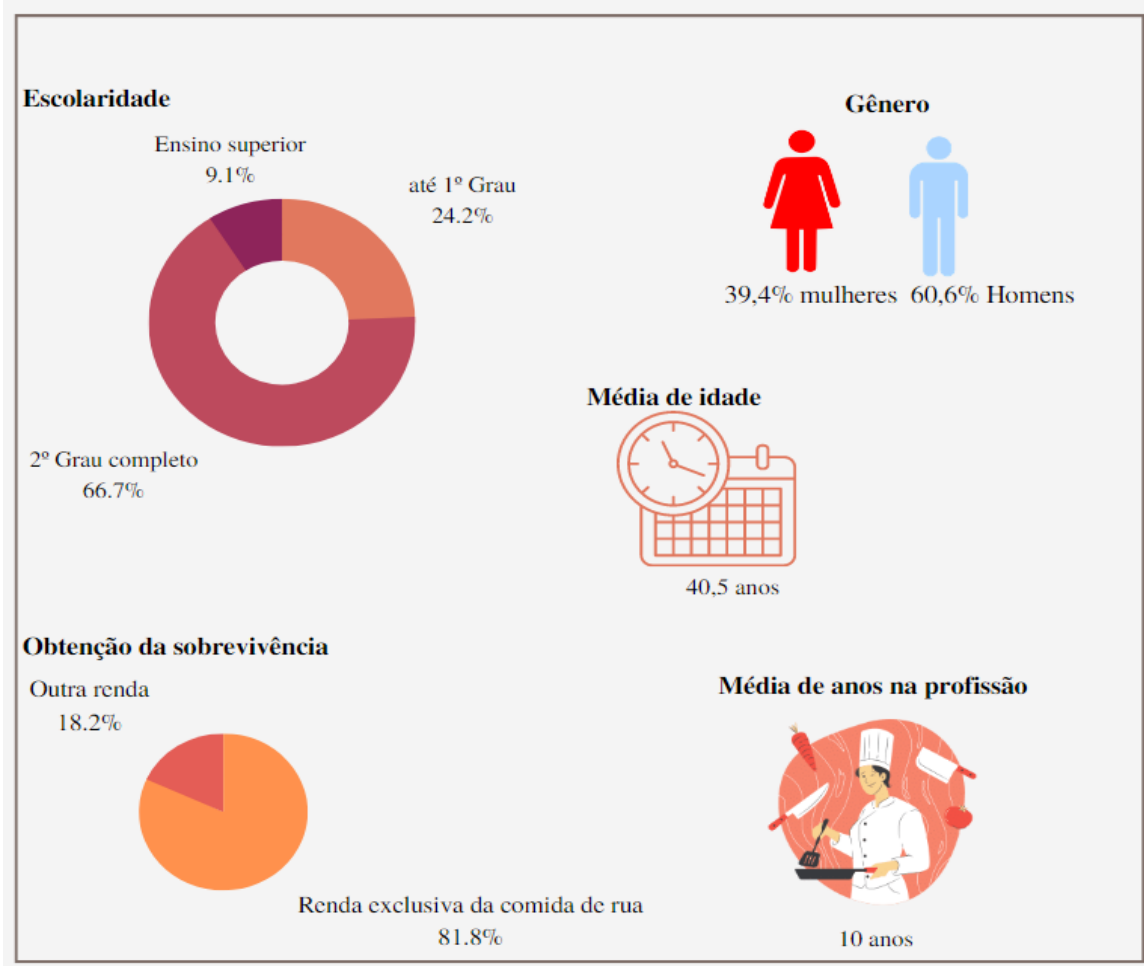
Figura 2: Locais de realização das entrevistas em Itabuna-BA (2020-2022)



Fonte: Google Earth 2022. QUEIROZ, G.A 2020-2022.

As entrevistas forneceram um cabedal de narrativas que possibilitaram compreender o universo da comida de rua, bem como traçar um perfil dos participantes da pesquisa (Infográfico 1), os trabalhadores da comida de rua, seja na elaboração e/ou na comercialização.

Infográfico 1: Perfil dos trabalhadores da comida de rua em Ilhéus e Itabuna-BA, 2020-2023



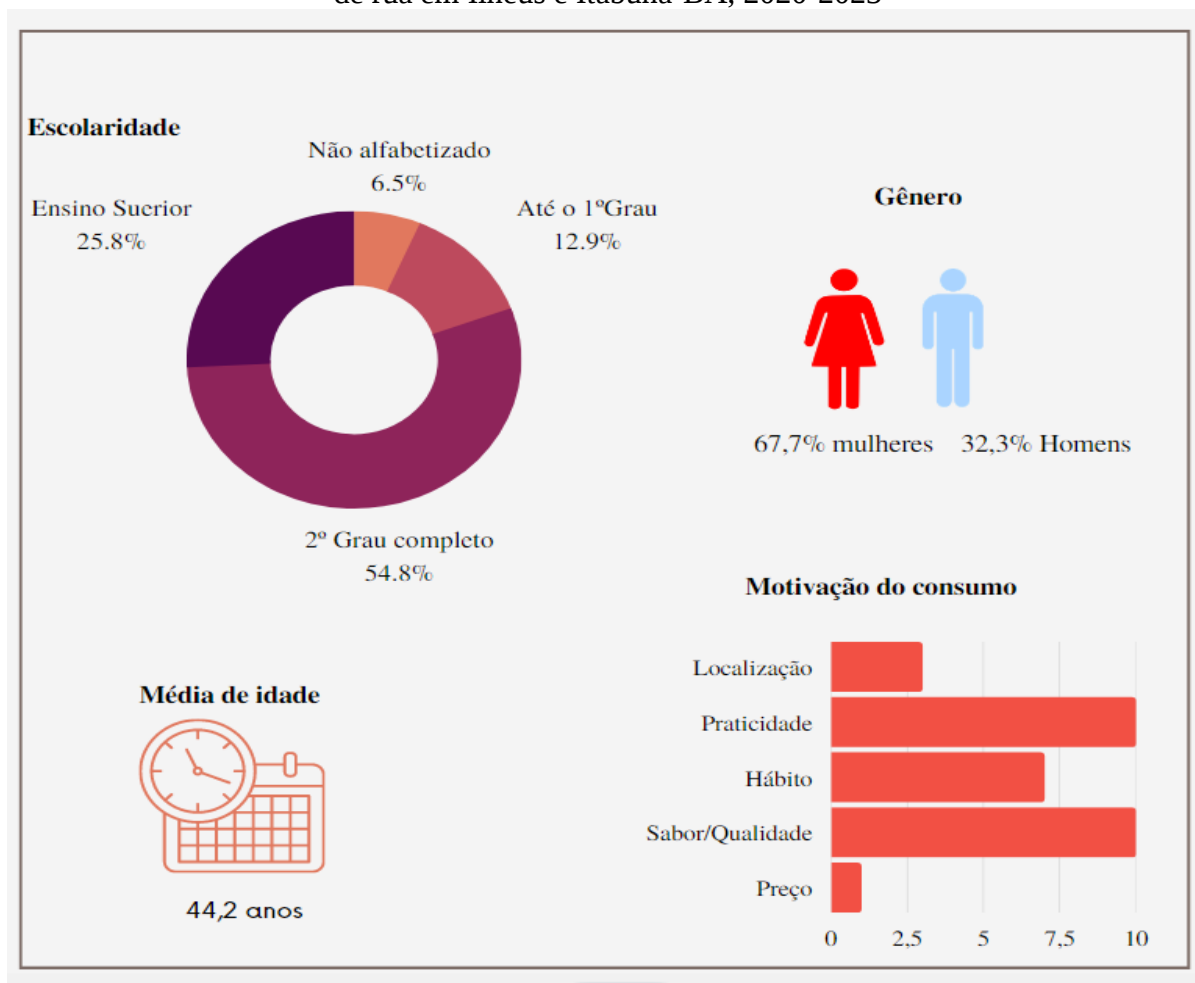
Fonte: QUEIROZ, G.A, 2021.

Foram realizadas 33 entrevistas com trabalhadores da comida de rua, 15 em Ilhéus e 18 em Itabuna. A escolaridade apresentou uma variação que abarca do 5º ano da Educação Básica a um doutorado incompleto. Além disso, a idade dos participantes se mostrou bastante diversa – dos 18 aos 72 anos. A média de anos na profissão oculta um dado relevante, pois, num extremo, há pessoas com dois meses na atividade e, no outro, há aqueles com 30 anos em exercício. Há também aqueles que possuem outras funções como vigilante, recepcionista, portuário, ou se encontram aposentados. No entanto, é importante salientar que 81,8% dos entrevistados vivem exclusivamente do trabalho na comida de rua.

Os participantes da pesquisa na categoria consumidor (Infográfico 2) foram interpelados por meio de entrevista semiestruturada, sendo escolhidos de forma aleatória por unidades

amostrais (praças, ruas e praias) no ato de consumo da comida de rua. Embora haja uma grande quantidade de consumidores, boa parte deles não se mostrou interessada pela entrevista por estar no horário de trabalho ou para não interromper um momento de socialização com família e amigos. Foram entrevistados 31 participantes, 15 em Ilhéus e 16 em Itabuna.

Infográfico 2: Perfil dos participantes da pesquisa na condição de consumidores da comida de rua em Ilhéus e Itabuna-BA, 2020-2023



Fonte: QUEIROZ, G.A, 2021.

O perfil dos consumidores se mostrou diverso e abrange as mais diferentes profissões, como agrônomo, professores, comerciantes, domésticas e trabalhadores informais de distintas escolaridades. Ainda que a faixa etária abaixo dos 18 anos não seja contemplada nesta pesquisa, identificou-se que esse público é bem recorrente. O consumo por parte dos idosos e de pessoas na faixa de 30-40 anos foi bem marcante. Cabe mencionar que a presença marcante das mulheres (67%) como consumidoras impactou diretamente na motivação do consumo; foi delas a maior parte das respostas que consideram a praticidade e o sabor/qualidade.

O registro fotográfico foi imprescindível para retratar a comida de rua, uma vez que ela apresenta especificidades em cada lugar. Utilizou-se o celular para capturar as imagens na função *Food*, que permite ajustar um desfoque radial e destacar as cores na foto. Para dar protagonismo à comida de rua, sem interferência de outros elementos, foi usado um miniestúdio portátil com *led*, que evita sombras e reflexos nas imagens e permite trocar a cor de pano de fundo para melhor realçar as características da comida.

A observação e a descrição da elaboração, da comercialização e do consumo da comida de rua foram necessárias para encontrar os *objetos* e *ações* envolvidos nessa atividade. Para tanto, foi preciso reconhecer que a “Descrição e explicação são inseparáveis” (SANTOS, 2006, p. 9). A primeira sem a segunda oculta elementos importantes da realidade, por isso se optou pela vivência nos locais de comercialização, isto é, estar em uma barraca ou num carrinho durante todo o expediente de funcionamento e assim captar mais que um instante, o movimento da comida de rua, e alinhar o fio de vida aos aportes teóricos, uma vez que “no campo, [...] o nosso olhar e nosso escutar é guiado, moldado e disciplinado pela teoria” (URIATE, 2012, p. 1), com “um compromisso em encontrar ordem nos fatos, e não em colocar os fatos em ordem” (SAHLINS, 2003, p. 80).

Optou-se também por transcrever a fala dos participantes da pesquisa em detrimento da quantificação dos dados pela riqueza de detalhes e para ambientar o leitor no universo da comida de rua. A opção metodológica do uso da narrativa é importante porque o “[...] narrador retira da experiência o que ele conta [...]” (BENJAMIN, 1987, p. 201). Assim, valoriza-se o participante da pesquisa na condição de ser social sem reduzi-lo a um dado estatístico. Todos os participantes foram identificados por duas letras maiúsculas que não correspondem às iniciais verdadeiras de seus nomes para preservar a identidade deles, conforme o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice F) aprovado pelo Conselho de Ética.

O trabalho de campo ocorreu nos quatro anos da pesquisa, e não poderia ser diferente, visto que as respostas às inquietações da pesquisa estão no cotidiano e são as trabalhadoras e os trabalhadores da comida de rua que recebem o maior impacto das alterações de ordem socioeconômica, política e sanitária. Embora o aporte teórico possibilite uma visão de conjunto, ampliada e aprofundada da temática, é o campo que detém a realidade concreta.

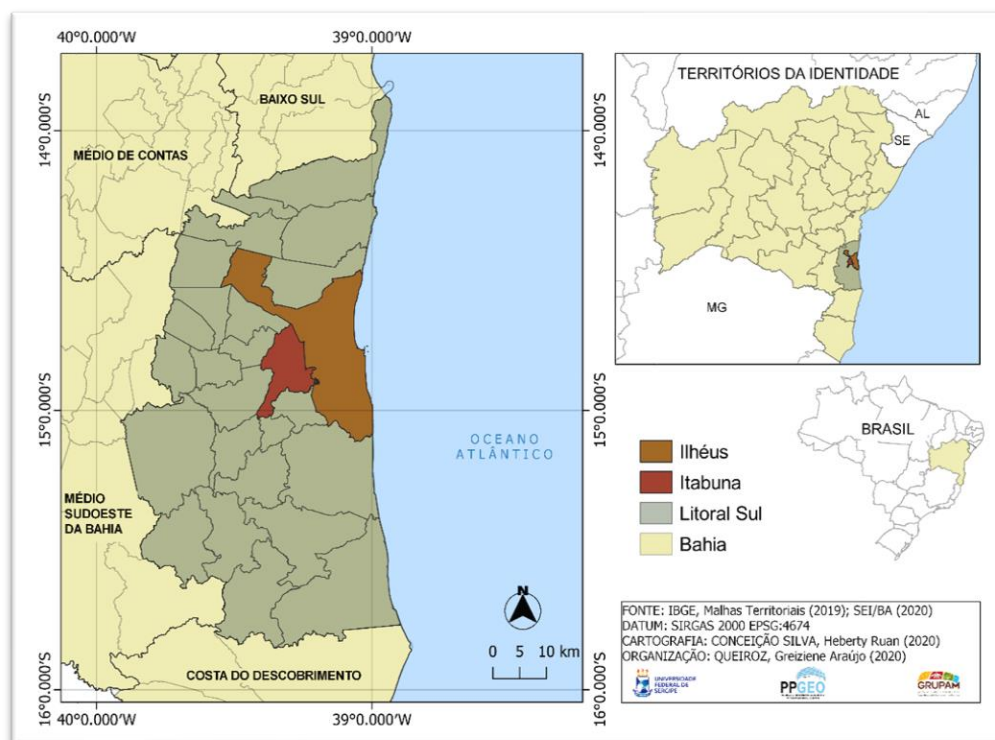
As reflexões mencionadas contribuíram para a estruturação da tese em seis seções: a primeira, de caráter introdutório, situa o leitor na temática, nos objetivos, na justificativa, na problemática, na hipótese, no método e na metodologia, bem como traz a apresentação dos participantes da pesquisa e do recorte espacial de análise, isto é, tornar a pesquisa e o lugar conhecidos. Na segunda seção, o objetivo é estabelecer nexos entre a história da alimentação e

a técnica e se refere à trajetória da alimentação do *meio natural* ao *técnico-científico-informacional*. A terceira, por sua vez, apresenta uma análise do sistema alimentar urbano que perpassa a feira livre, os supermercados e o serviço de refeições do geral ao particular e do local ao global. A quarta descreve a investigação das etapas de elaboração e comercialização; no âmbito do consumo, enfatiza-se a comida de rua em função do trabalho e do lazer. Na quinta, discute-se a função social da comida de rua, dando visibilidade às questões do sustento, dos vínculos territoriais e das técnicas que essa atividade resguarda. A última seção é composta por considerações da pesquisadora a respeito do fenômeno estudado.

1.1 Das terras do cacau à diversidade produtiva: breve apresentação do recorte espacial de análise

Situados no estado da Bahia, os municípios de Ilhéus e Itabuna fazem parte do Território de Identidade Litoral Sul, juntamente com outros 24 municípios (Mapa 1). Apresentam clima tropical úmido e temperatura média de 23°, elevada pluviosidade e abundância hídrica, como as bacias hidrográficas do Cachoeira, do Almada e de Contas (ORLANDO; CUNHA, 2012).

Mapa 1: Localização dos municípios de Ilhéus e Itabuna no Território de Identidade Litoral Sul-Bahia



Fonte: IBGE/SEI, 2020. Org.: QUEIROZ, G. A., 2020.

Localizados no bioma Mata Atlântica, tem-se que “As florestas úmidas desta região são caracterizadas por árvores altas, com folhas sempre-verdes [...] conserva ainda uma grande diversidade de espécies da fauna” (ARAUJO et al., 1998, p. 9). Essa pluralidade é considerada uma das mais ricas do Brasil, embora esteja sob ameaça constante em razão das atividades antrópicas. O litoral, em Ilhéus, “abriga um complexo mosaico de ecossistemas de relevância ambiental”, como estuários, manguezais e restingas (VITTE, 2003, p. 61). As características naturais do Sul da Bahia contribuíram para a inserção, e o sucesso, da atividade cacauieira, que marcou profundamente a formação socioespacial de Ilhéus e Itabuna.

A cacauicultura – produção e exportação – se constituiu como a base econômica regional. Essa atividade também foi responsável pela formação da rede urbana. Segundo Santos “[...] o cacau foi conquistando as margens dos rios, sobre as quais foram estabelecendo prósperas fazendas, germe e embrião de inúmeras vilas e cidades” (1957, p. 46). Esses caminhos foram estabelecidos por tropeiros, trabalhadores rurais e mascates. No século XX, o crescimento econômico e populacional foi responsável pela formação de novas unidades administrativas como Itabuna, Floresta Azul, Camacan, Ipiaú, Itajuípe, Ubaitaba, entre outros.

Em Ilhéus e Itabuna, a migração foi expressiva entre os anos de 1901 e 1945, com imigrantes de origem síria, libanesa, judia e árabe (ROCHA, 2003; SANTOS, 2006). No cenário nacional, têm destaque o povo sergipano e os sertanejos da Bahia, ambos expulsos pela indústria da seca. A participação dos negros foi decisiva para a formação do povoamento de Itabuna no trabalho com a terra e na composição urbana. A população indígena foi, marcadamente, predominante em Ilhéus, e a presença do povo Tupinambá é notável em aldeias do município atualmente.

Essa composição de povos diferentes foi imprescindível para a formação da cultura alimentar. De acordo com Montanari, “[...] as cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens [...] arraigadas no território como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é híbrida e múltipla” (2008, p. 11), e essas fusões podem ser identificadas na culinária local. Em Ilhéus e Itabuna, a herança dos sírios e libaneses pode ser representada pelo quibe, que se enraizou na gastronomia local, com adaptações de temperos baianos como a pimenta. A kafta (churrasco de carne moída no palito) foi uma contribuição dos árabes, ao passo que os derivados da mandioca (bolo, beiju, tapioca) foram provenientes da cultura indígena; o acarajé, o caruru e o mingau da cultura africana estão presentes no dia a dia. Essa herança culinária híbrida compõe o repertório da comida de rua no Sul da Bahia.

O cardápio se diversificou com a contribuição de diferentes povos, mas nada se comparava ao apreço pelo cacau, a ponto de denominar os municípios produtores de Região

Cacaueira². Chiapetti (2009), em sua tese, destaca que a ingestão dos derivados do cacau, como o chocolate, não se realizava no território; este era responsável pela produção, pela distribuição e pelo comércio, porém não completava o circuito devido à ausência do consumo no local. As poucas fábricas de beneficiamento do produto instaladas no território baiano eram direcionadas para a exportação. O alimento dos deuses, conforme Rocha (2003), atendia ao paladar europeu, não ao baiano.

Entre 1904 e 1930, o cacau liderou a pauta de exportações da Bahia. Santos corrobora a importância dessa atividade ao afirmar o seguinte: “Tem o cacau na economia do Estado, um papel de relevo, já que [...] beneficia-se o erário com muito mais de metade de seu orçamento, constituindo, por si só, o sustentáculo de sua vida econômica” (1957, p. 7). O autor salienta o papel dessa monocultura na composição do orçamento do estado, não apenas dos municípios produtores. Em razão disso, muitos dos investimentos estatais privilegiaram o Sul da Bahia, mais precisamente Ilhéus e Itabuna.

A função portuária garantiu a Ilhéus a base do comércio atacadista que agregava a produção regional e se comunicava com a capital, Salvador, e, tempos depois, diretamente com o mercado internacional. O objeto porto, movido por interesses do capital monocultor, confere a norma “como resultante de um condicionamento que produz a rotinização de um dado evento” (ANTAS JÚNIOR, 2003, p. 81). Ou seja, a norma possibilitou a regulação e a sujeição dos territórios, assim era imperativo que a produção cacaueira passasse por Ilhéus. Por outro lado, Itabuna destacava-se no comércio varejista por sua posição privilegiada, como um nó de intercessão entre o litoral e o interior, por ser “mais próxima dos núcleos populacionais” (SANTOS, 1957, p. 64). Por esse motivo, Santos afirmou: “Enquanto Itabuna olha mais para dentro, Ilhéus olha mais para fora da zona do cacau”. Na análise do autor, ambas devem ser consideradas um “único organismo urbano uma vez que funcionalmente se completam” (Idem, p. 64).

Acontecimentos importantes denotam o crescimento econômico, como o transporte ferroviário, que perdurou até 1945; a abertura da estrada Ilhéus-Itabuna, não pavimentada, em 1928; a criação da empresa de transporte interurbano Viação Sul Baiano (1933), com sede em Itabuna; o Aeroporto Internacional Jorge Amado e o Porto Internacional do Malhado em Ilhéus (TRINDADE, 2011; CHIAPETTI, 2009), assim se conectaram os lugares para atender às

² “A denominação popular de ‘Região Cacaueira’ remete à relevância da atividade cacaueira no passado e ao conteúdo simbólico, que historicamente definiram esta região. Na última divisão regional da Bahia, elaborada pelo IBGE em 1989, foi substituída a designação Microrregião Cacaueira pela denominação Microrregião Geográfica Ilhéus-Itabuna, a qual abrange 41 municípios” (CHIAPETTI, 2009, p. 17).

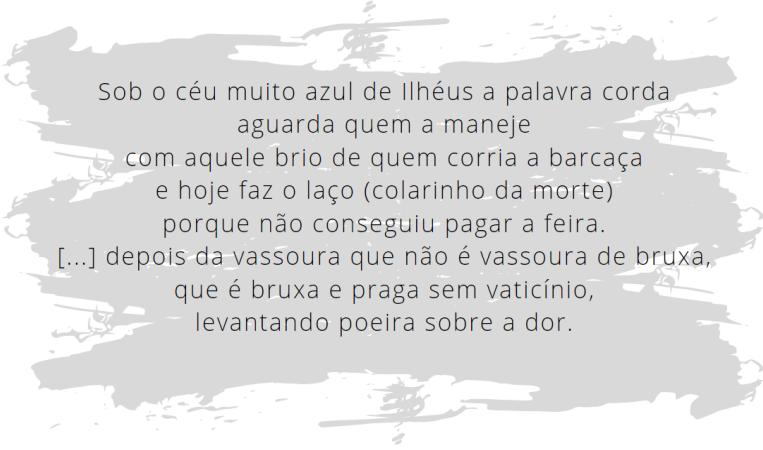
demandas do capital. De acordo com Dias (2009), a rede técnica não se apresenta distribuída uniformemente, o que acarreta a seletividade das cidades. Nesse sentido, o caráter concentrador dos investimentos perpetua a liderança de Ilhéus e Itabuna em relação às pequenas cidades.

Entre fins da década de 1970 e início da década de 1980, foram instalados Distritos Industriais em Itabuna e Ilhéus. Ambos são parte do projeto da Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE) e de políticas de âmbito estadual e municipal que coincidem com os períodos “de grandes safras de exportação de cacau” (TRINDADE, 2011). Não por acaso, instalaram-se a Companhia Produtora de Alimentos – Nestlé Itabuna, a Cargill Cacau Ltda. e a Chadler Industrial em Ilhéus de capital internacional. De caráter endógeno, cita-se como exemplos a Cooperativa Grapiúna de Agropecuaristas Ltda.; a IMAPEL – Indústria de Papel Ltda. e Ser e Viver – Indústria e Comércio de Roupas Ltda. As indústrias geraram mais expectativas que resultados, pois a política industrial foi pontual e não se mostrou consistente, ao passo que atraiu poucas indústrias e não foi capaz de manter boa parte das que existiam, principalmente após a crise do cacau (ANDRADE; ROCHA, 2005).

No final da década de 1980 e início de 1990, o monocultivo do cacau entra em colapso após crises³ sucessivas. Entre as razões do esfacelamento estão a doença da vassoura-de-bruxa, o endividamento e absenteísmo dos produtores, a dependência do mercado externo no âmbito do consumo, a concorrência internacional com outros mercados e a queda no preço. A economia gravitava em torno do cacau no campo e nas cidades, e houve um empobrecimento generalizado dos municípios (TRINDADE, 2010). É importante ressaltar que o Sul da Bahia conheceu a riqueza e a miséria não de forma alternada, como sugere boa parte da literatura regional. A pobreza ficou, por muito tempo, camuflada pelas grandes cifras de produção e exportação, até que os homens pobres do campo passaram a ser os pobres da cidade e descortinaram a face da pobreza.

Com a crise, essa situação se agrava e culmina no intenso êxodo rural e na perda populacional de muitos municípios envolvidos na atividade. Segundo Rocha, “Estima-se mais de 200 mil desempregados no campo” e uma “perda de receitas de mais de US\$ 2 bilhões” (2008, p. 59). Parte dos trabalhadores rurais perdeu não apenas o emprego, mas também a moradia na fazenda. Somam-se a isso as repercussões no urbano em que muitas atividades estavam ligadas à cacaucultura, como comércio, indústrias de beneficiamento, mercado imobiliário, a própria circulação do dinheiro e as arrecadações municipais e estadual. No poema “O Cacau e a palavra”, Wladimir Saldanha (2015) sintetiza a agonizante crise do Sul da Bahia:

³ “As crises cíclicas foram aparecendo gradativamente na Região Cacaueira por volta de 1957 e assim se sucederam em 1961, 1971 e se acirraram a partir de 1987, atingindo situação extrema em 1989” (NOIA et al., 2015, p. 22).



Sob o céu muito azul de Ilhéus a palavra corda
 aguarda quem a maneje
 com aquele brio de quem corria a barçaça
 e hoje faz o laço (colarinho da morte)
 porque não conseguiu pagar a feira.
 [...] depois da vassoura que não é vassoura de bruxa,
 que é bruxa e praga sem vaticínio,
 levantando poeira sobre a dor.

O poema dá um novo significado às palavras do cotidiano como “corda” e “vassoura”. A primeira, usada para amarrar a barçaça⁴, passa a ser um instrumento de morte de produtores falidos que recorriam ao suicídio. A segunda era um objeto muito presente nos armazéns para limpeza antes da secagem do cacau e agora passa a ser associada ao fungo *Crinipellis perniciosa*, popularmente conhecido como vassoura-de-bruxa em razão da aparência da planta após infectada. Ao levantar poeira sob a dor, o fungo, a crise, evidenciam-se as mazelas do clientelismo, da violência, da exploração do trabalho, da concentração de terra e da desigualdade social.

Na efervescência da crise, eclodem os movimentos de luta pela terra. A coordenadora da Federação dos Trabalhadores da Agricultura (FETAG-BA) declarou que a vassoura-de-bruxa foi “a madrinha da reforma agrária aqui na região” (ROCHA, 2008, p. 168-169). Essa afirmação pode ser corroborada pelos dados do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária, que, no período de 1998 a 2004, demonstram que foram assentadas 993 famílias no Sul da Bahia, distribuídas em 27 assentamentos. No município de Ilhéus, foram 326, ao passo que Itabuna contabilizou 40 famílias (CHIAPETTI, 2009). Em janeiro de 2015, foram 393 famílias assentadas em território ilheense e 65 no itabunense (MDA, 2015). Conforme Freitas, esse enfrentamento histórico pode ser denominado como “a luta dos sem-terra pelas terras do cacau” (2017, p. 9).

Apesar de o assentamento das famílias ser um passo significativo no âmbito dos movimentos sociais, não se traduziu em uma medida efetiva quando se compara aos 200 mil trabalhadores rurais desempregados, considerando-se apenas os que possuíam registro. Parte desse contingente mudou-se para o urbano, em geral homens sem instrução formal, sem

⁴ Assoalho fixo com uma cobertura móvel utilizada para a secagem da amêndoa do cacau.

recursos para começar a vida na cidade, como também sem profissão, visto que as habilidades adquiridas no campo não eram requeridas no novo lugar. Situação semelhante é encontrada por Brandão ao investigar a situação das famílias de trabalhadores rurais urbanizadas de Mossâmedes, em Goiás, que se sentiam inaptos para o mercado de trabalho na cidade e ocupavam um “sub emprego de serviços esporádicos” (1981, p. 29).

Os trabalhadores rurais se fixaram nas áreas periféricas da cidade, desprovidas de infraestrutura para moradia. Segundo Rodrigues (2011), o Bairro Nova Itabuna e a favela Gogó da Ema receberam fluxos da zona rural de Itapé, Itajuípe, Buerarema, Coaraci e Camacan, todos deserdados do cacau. Em outros casos, a propriedade rural foi transformada em bairro, como o Pedro Gerônimo (no sistema de aforamento) e o Maria Pinheiro, por desapropriação de terras, igualmente periféricos. Em Ilhéus, “Explode a periferia em forma de favelas incrustadas nos morros, à beira dos rios e até sobre os manguezais da cidade” (MOREIRA, 2013, p. 141); assim, a pobreza outrora camuflada torna-se visível. Diferentemente dos outros municípios que perderam população, como Floresta Azul e Barro Preto, Itabuna cresce (Tabela 1) com a crise do cacau, atraindo mais moradores.

Tabela 1: População total, rural e urbana, no município de Itabuna-BA, 1991-2010⁵

População	População 1991	% do total 1991	População 2000	% do total 2000	População 2010	% do total 2010
População Total	184.708	100	195.973	100	204.667	100
População Urbana	177.561	96,13	191.184	97,56	199.643	97,55
População Rural	7.147	3,87	4.789	2,44	5.024	2,45

Fonte: Atlas Brasil/IBGE 2013. Elaborada pela autora, 2020.

Essa tabela evidencia o crescimento da população total. Entre os anos de 1991 a 2010, foram acrescidos 19.959 habitantes ao município, ou seja, Itabuna funcionou como polo de atração. Para Andrade e Rocha, “Itabuna lidera, na região Sul da Bahia, as atividades relacionadas ao comércio varejista, serviços médicos, comunicação, educação e outras atividades” (2005, p. 37). Deve-se considerar, também, que a zona rural do município é muito pequena, fato esse que explica uma perda pouco expressiva, e, por isso mesmo, a taxa de urbanização se mantém acima dos 90%.

⁵ O censo do IBGE de 2020 foi adiado em razão da pandemia da COVID-19 e adiado novamente após cortes no orçamento federal.

Por outro lado, o município de Ilhéus foi o mais afetado pelas perdas populacionais (Tabela 2). A cacauicultura foi um fator de atração, mas a falta dela ocasionou a repulsão e contribuiu para inserir Ilhéus no perfil brasileiro de expulsão dos trabalhadores rurais.

Tabela 11: População total, rural e urbana, no município de Ilhéus-BA, 1991-2010

População	População 1991	% do total 1991	População 2000	% do total 2000	População 2010	% do total 2010
População Total	220.834	100	219.596	100	184.236	100
População Urbana	144.232	65,31	162.125	73,83	155.281	84,28
População Rural	76.602	34,69	57.471	26,17	28.955	15,72

Fonte: Atlas Brasil, 2013. Elaborada pela autora, 2020.

Entre os Censos de 1991 a 2010, houve uma perda populacional de 36.598 habitantes da população total. Como a saída de moradores do campo contabilizou 47.647, é possível deduzir que Ilhéus também recebeu 11.058 novos moradores. Fato é que a urbanização se manteve crescente, e a falência da principal atividade produtiva impulsionou esse crescimento.

Na década de 1991, os Índices de Desenvolvimento Humano Municipal de Ilhéus e Itabuna correspondiam, respectivamente, a 0,389 e 0,453, considerados baixos. Em 2010, houve uma mudança no índice (Tabela 3) relacionada com o acesso à educação, o aumento da renda e a longevidade. Deve-se considerar também que a “adoção de estratégias inclusivas das últimas décadas, como o aumento progressivo no valor do salário-mínimo, as transferências de renda condicionadas, as políticas de ações afirmativas, e os investimentos na saúde e na educação” (PNUD, IPEA, FJP, 2017, p. 40) de âmbito nacional refletiram diretamente na elevação do índice.

Tabela 12: Índice de Desenvolvimento Humano Municipal de Ilhéus e Itabuna, 2010

IDHM	Ilhéus	Itabuna
IDHM Educação	0,590	0,643
IDHM Longevidade	0,808	0,807
IDHM Renda	0,688	0,695
IDHM Geral	0,690	0,712

Fonte: PNUD, Ipea e FJP 2013. Elaborada pela autora, 2020.

O IDH da educação está relacionado à frequência escolar e à escolaridade. O município de Ilhéus apresentou um desnível em relação ao de Itabuna, que, em parte, está relacionado ao

percentual de analfabetos, que em 2010 representava 11,7% da população, enquanto seu vizinho contabilizava 9,8% (SEI, 2010). No índice da longevidade, o quadro se inverte, pois a esperança de vida ao nascer em Ilhéus é de 73,47 anos, enquanto em Itabuna é de 73,42. Já o índice da renda per capita foi de R\$ 579,46 e R\$ 605,12, respectivamente. Contabilizando todas as médias, o IDHM do primeiro é considerado médio, ao passo que o do segundo é alto, mas ainda está abaixo do IDH nacional (0,727) para o mesmo período (PNUD, IPEA, FJP, 2013).

É importante ressaltar que a cacauicultura não era exigente de uma educação formal, contudo as atividades “modernas” instaladas no território, ou reforçadas, pós-crise do cacau exigiram um outro perfil de trabalhador com formação na Educação Básica, a exemplo do Polo de Informática Ilhéus, que reuniu empresas nos segmentos da informática, eletrônica, elétrica e telecomunicações. Houve, também, as indústrias de Itabuna como a Têxtil Ltda. – TriFil, a Calçados Kildare e a Cambucci S/A – Penalty.

Apesar de diversificar as atividades e empregar uma parcela da população, as atividades não alteram o quadro econômico de forma significativa. Isso se observa na exploração do trabalhador, precariamente remunerado, na drenagem dos lucros e na concessão de isenção fiscal para vencer a guerra dos lugares. É irônico que o “vencedor” seja também perdedor, pois o “capital globalmente comandado não tem fidelidade ao lugar, este é continuamente extorquido” e deve “conceder mais privilégios [...] sob a ameaça de um deslocamento” (SANTOS; SILVEIRA, 2001, p. 116).

Ilhéus entra na guerra dos lugares no contexto do turismo⁶, que até o início dos anos 1990 não apresentava expressividade. Segundo Moreira, a cidade passa por um processo de ressignificação, passando “da condição de Capital do Cacau à Terra da Gabriela Cravo e Canela” (2013, p. 146). As obras do escritor Jorge Amado, associadas à teledramaturgia e à propaganda, contribuíram para divulgar a cidade, tornada mercadoria. A zona costeira do município compreende “Praias, baías, manguezais, restingas, ilhas, recifes de arenito, tômbulo, dunas, estuários, bancos de areia, brejos e baixios - uma sucessão de paisagens que se estende por 84 km” (PROJETO ORLA, 2007, p. 24). Esses recursos naturais foram apropriados para formar um mercado turístico de praia e sol. De acordo com Baudrillard (1995, p. 106), “nunca se exaltou tanto a natureza [...] porém, em virtude do modo de produção, encontra-se submetida à mesma vocação que os bens materiais”. É possível então aproximar esse entendimento do que

⁶ Ilhéus não é uma particularidade, mas um reflexo do que ocorre em âmbito nacional com a intervenção do Estado para fomentar o turismo, a exemplo de programas gestados na década de 1990, como o Programa de Ação para o Desenvolvimento do Turismo no Nordeste (PRODETUR-NE), a Política Nacional de Turismo 1996-99 e o Plano Nacional de Turismo 2003-2007.

Karl Polanyi (2000) chamou de mercadoria fictícia, isto é, aquilo que não foi produzido para a venda, mas passa a ser regulado pelo mercado.

Na prática, elegeram-se pontos específicos do território para instalação de *resorts*, hotéis e pousadas; ruas foram ampliadas e transformadas em calçadas; alguns prédios foram restaurados; histórias foram recontadas não para resguardar a memória, mas como criação de um produto turístico único e excepcional na terra da Gabriela. Populações tradicionais, como pescadores e indígenas, expulsas do lugar pela especulação imobiliária afastam-se paulatinamente da faixa litorânea, assim o moderno e o tradicional entraram em conflito. Isso ocorre porque a realização da vida, no território, passa a ser mediada pelo mercado, que age com “normas utilitárias, parciais, parcializadas e egoísticas” (SANTOS, 1994, p. 19). Nesse contexto, coexistem a cidade fictícia e a cidade real.

Por outro lado, a inserção do turismo alterou a posição dos serviços na composição das atividades econômicas na geração de emprego formal (Tabela 4) em Ilhéus. Segundo o IPEA, as Atividades Características do Turismo (ACTs) são: alojamento, alimentação, agência de viagem, transporte, cultura e lazer. Essas atividades contribuem para dinamizar a economia ilheense.

Tabela 13: Mercado de trabalho de Ilhéus-BA, 2010-2017

População Economicamente Ativa PEA 2010		Taxa de desocupação 2010	
87.718		12,7%	
Mercado de trabalho formal 2017 (RAIS)			
Setor de atividade	Nº de estabelecimentos	Estoque de emprego	Renda média do trabalhador
Extração mineral	9	82	R\$ 2.702,21
Indústria de transformação	201	3.347	R\$ 1.976,21
Serviços industriais de utilidade pública	5	123	R\$ 1.305,63
Construção civil	123	1.095	R\$ 2.326,63
Comércio	1.156	6.315	R\$ 1.391,98
Serviços	1.261	12.872	R\$ 2.353,26
Administração pública	5	6.590	R\$ 4.058,63
Agropecuária, extração vegetal, caça e pesca	395	1.522	R\$ 1.105,57
Total	3.141	31.946	2.416,27

Fonte: Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia, 2018. Elaborada pela autora, 2020.

A tabela 4 evidencia a predominância dos serviços com 1.261 estabelecimentos e 12.872 empregos formalizados. A administração pública e o comércio ocupam o segundo e o terceiro lugares no *ranking* de empregos, respectivamente. As atividades denominadas primárias (caça, pesca e agricultura) apresentam um percentual pequeno devido ao critério de contabilizar apenas os registrados. O estoque de empregos gerados na totalidade, 31.946, não atende à

demanda quando comparado à população economicamente ativa no município, isto é, 87.718 trabalhadores em 2017. A taxa de desocupação de 12,7% revela o percentual de trabalhadores sem trabalho, mas não revela as condições de vida da família de um trabalhador desempregado.

Em Itabuna, apesar de não estar diretamente envolvido com o turismo, o setor de serviços é o mais representativo em relação à geração de emprego formalizado (Tabela 5), destacando-se aqueles ligados a saúde, educação e reparação de veículos automotores e motocicletas. Em conjunto com o comércio, contribuiu com 76,62% do Produto Interno Bruto (PIB) municipal em 2016 (ANUÁRIO ESTATÍSTICO DE ITABUNA, 2018).

Tabela 14: Mercado de trabalho de Itabuna-BA, 2010-2017

População Economicamente Ativa PEA 2010		Taxa de desocupação 2010	
98.549		13,9%	
Mercado de trabalho formal 2017 (RAIS)			
Setor de atividade	N ° de Estabelecimentos	Estoque de emprego	Renda média do trabalhador
Extração mineral	3	22	R\$ 1.684,96
Indústria de transformação	268	4.701	R\$ 1.553,84
Serviços industriais de utilidade pública	11	581	R\$ 3.314,78
Construção civil	156	1.421	R\$ 1.458,48
Comércio	1.975	10.672	R\$ 1.487,57
Serviços	1.555	17.648	R\$ 2.086,58
Administração pública	8	6.034	R\$ 2.396,64
Agropecuária, extração vegetal, caça e pesca	336	1.253	R\$ 1.142,72
Total	4.288	31.946	2.416,27

Fonte: Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia, 2018. Elaborada pela autora, 2020.

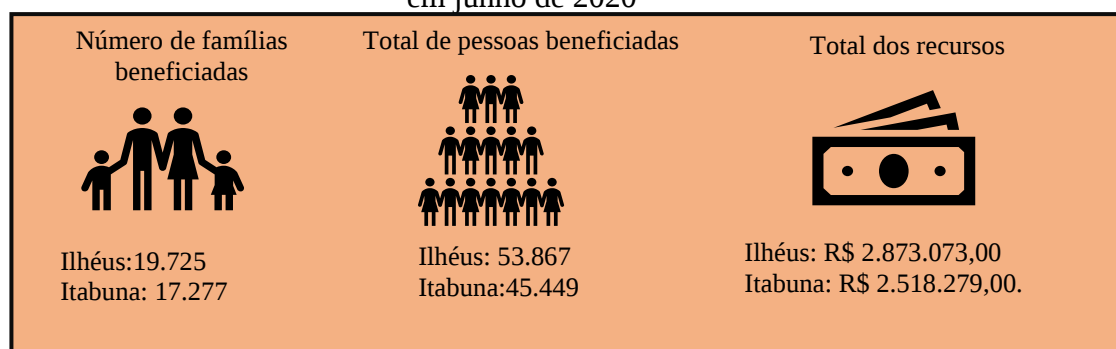
A tabela 5 evidencia a fraca participação dos setores extrativos, utilidade pública agropecuária e construção civil na composição de trabalhos com registros. É importante ressaltar que o rendimento médio da população é de R\$ 1.888,81, ou seja, abaixo de dois salários mínimos, o que na prática esconde a realidade, uma vez que os maiores salários da utilidade e da administração pública empurram a média para cima. O volume total de empregos no município, 42.332, corresponde apenas a 41% da PEA. Os outros 59% dos trabalhadores estão em situação de desocupação (13,9%), trabalho informal ou subutilização da força de trabalho, ou seja, pessoas que têm disponibilidade para trabalhar mais horas semanais, contudo não encontram emprego para completar a carga horária necessária à sobrevivência.

Segundo Santos, “[...] por um lado, a economia incorpora um certo número de pessoas ao mercado de trabalho efetivo [...] por outro ela expulsa um número muito maior, criando de um golpe o subemprego, o desemprego e a marginalidade” (2004 [1978], p. 42). A problemática da marginalidade social foi evidenciada por Quijano (1966, p. 10) ao se referir aos que “[...]”

sufren ciertos recortes en sus derechos de ciudadanía [e] no pueden participar en el desarrollo económico y aprovechan las oportunidades para avanzar ascendentemente⁷ [...]”. Para o autor, o funcionamento da sociedade, baseado no sistema de dominação, permite que uma pequena parte se imponha sobre o conjunto total da população.

Essa assimetria social se reflete nos dados de pobreza dos municípios de Ilhéus e Itabuna, os quais podem ser demonstrados pelo número de beneficiários dos programas de transferência de renda, como o Bolsa Família (Infográfico 3). Segundo o Ministério da Cidadania, esse Programa atende a famílias em situação de extrema pobreza, com renda per capita de até R\$ 89,00, e pobreza, com renda per capita de até R\$ 178,00. Para Amartya Sen, “o baixo nível de renda pode ser uma razão fundamental de analfabetismo e más condição de saúde, além de fome e subnutrição” (2000, p. 34).

Infográfico 3: Esquema representativo do Programa Bolsa Família em Ilhéus e Itabuna-BA em junho de 2020



Fonte: Dados do Ministério da Cidadania, 2020. Elaboração da autora, 2020.

O infográfico 3 denota que o número de famílias beneficiadas em Ilhéus e Itabuna é elevado e representa mais de 20% da população de ambos, sendo ainda mais agravante no primeiro município. Esse recurso é de grande importância para a família, assim como para a economia local; são R\$ 5.355.352,00 de transferência de renda direta nos respectivos municípios, o que, sem dúvida, atenua a situação de pobreza. Conforme Arrais, “[...] o Bolsa Família constitui-se no programa social de maior capilaridade nacional, adquirindo, em função do curto tempo de existência, destacada centralidade na política nacional” (2016, p. 222). O bom resultado, segundo o autor, deve-se à centralização no governo federal, à emancipação das famílias e ao foco na renda. De fato, essa transferência é significativa para muitas famílias em situação de pobreza e pobreza extrema.

⁷ Tradução livre: “sofrem certos cortes em seus direitos de cidadania [e] não podem participar do desenvolvimento econômico e aproveitar as oportunidades para avançar.”

De acordo com Bauman, “[...] o povo faz suas próprias vidas sob condições que não escolhe” (2001, p. 14). Como visto ao longo desta subseção, os pobres dos municípios de Ilhéus e Itabuna não escolheram migrar, foram impelidos; não optaram por onde fixar sua residência, ocuparam mangues e áreas periféricas desvalorizadas e sem infraestrutura, como também não optaram pelo desemprego. Assim, empenhados em sobreviver, se inserem em atividades ditas informais que não exijam um grau elevado de escolaridade, como os trabalhadores da comida de rua.

2 ALIMENTAÇÃO E TÉCNICA: UMA HISTÓRIA IMBRICADA

“A geografia é a história no espaço e a história é a geografia no tempo.”
(Elisée Reclus, 1905)

A história da alimentação é também a história da humanidade. Portanto, falar de alimentação é tratar de um tema intrínseco aos homens, à sociedade. Nas palavras de Fischler (1995, p. 11), não há “nada mais vital, nada mais íntimo” do que o ato de se alimentar. A intimidade à qual se refere o autor é a ingestão do alimento, que se torna um com o corpo, relação essencial para a manutenção da vida. Contudo, é necessário ir além do corpo para encontrar o espaço, condição da existência. Enquanto no organismo operam as trocas metabólicas, na sociedade operam os processos sociais circunscritos no espaço.

Para discutir a história da alimentação, será utilizada a periodização proposta por Milton Santos (2006), que subdividiu a história do meio geográfico em três etapas: meio natural, meio técnico e meio técnico-científico-informacional. A escolha, teórica, reside na utilização da técnica como elemento central na discussão e por admiti-la como elo entre o tempo e o espaço, sejam técnicas de captura, agrícolas, industriais ou informacionais.

A seção divide-se em três partes, quais sejam: i) De coletor a cozinheiro: o meio natural; ii) O período técnico e as transformações na alimentação, e iii) Alimentação na era da informação. Defende-se nesta tese que, à medida que novas técnicas são criadas, se alteram, de certo modo, os padrões alimentares. Não que uma técnica nova suplante as vigentes, mas se entende que elas coexistem dialeticamente.

Acredita-se ser mais prudente iniciar a discussão pelo alimento, uma vez que, mediado pelos processos sociais, é transformado em comida, que alimenta a sociedade em casa ou na rua. Assim, o presente capítulo tem por objetivo estabelecer os nexos entre a história da alimentação e a técnica. Esses elementos imbricados podem contribuir com o entendimento da comida de rua.

2.1 De coletor a cozinheiro

Segundo o filósofo Ortega y Gasset (1963), a existência humana é permeada por um reino de necessidades, como alimentação e abrigo. Para satisfazê-las, um repertório de atividades é criado, implicando deslocar-se, elaborar estratégias e fazer escolhas. Assim, faz-se necessário um esquema de atos que “[...] modificam ou reformam a circunstância ou natureza,

conseguindo que nela haja o que não há [...] estes são os atos técnicos, específicos do homem” (Idem, p. 14). Diferentemente do animal, o homem não se submete à natureza, ele utiliza suas faculdades mentais, expressas no conjunto de atos que “é a técnica, que podemos, desde logo, definir como a reforma que o homem impõe à natureza em vista da satisfação de suas necessidades” (Idem, p. 14). Ele faz fogo mesmo não havendo fogo; constrói um abrigo na ausência de uma caverna para se proteger das intempéries da natureza e dos predadores.

Por isso, não é conveniente denominar o período da história natural de pré-técnico porque a técnica já existia, contudo o “meio natural era utilizado pelo homem sem grandes transformações” (SANTOS, 2006, p. 157). Os homens extraíam da natureza o que lhes era necessário à sobrevivência. Sua alimentação estava atrelada ao que a natureza lhe oferecia, não sem dificuldades. Para Santos, a “técnica está longe de ser uma explicação da história, mas ela constitui uma condição fundamental” (2013 [1994], p. 10), como mediadora entre o homem e seu entorno.

No âmbito da alimentação, entre as técnicas mais significativas está o domínio do fogo. Para Harari, ao “domesticar o fogo, os humanos ganharam o controle de uma força obediente e potencialmente ilimitada” (2014, p. 16). Nesse período, o fogo servia para afastar predadores, purificar o alimento e inserir novos hábitos na dieta alimentar. O homem é o único ser vivo que elabora sua refeição, a técnica do fogo o diferenciou de toda a natureza exterior⁸.

Os atos técnicos (ORTEGA Y GASSET, 1963) se multiplicaram com o fogo: assar, defumar, cozer e estocar carnes, o que demandava a criação de utensílios como espetos, lâminas, recipientes em pedra, couro, madeira e cerâmica (CARNEIRO, 2003). A cada desafio encontrado a resposta era a técnica; grande parte do esforço empregado pelo homem era para manter-se vivo, e alimentar-se era crucial. Segundo Ratzel, “La alimentacion es la necesidad más urgente, tanto para los particulares como para la coletividade; [...] prevalecen sobre todas las demás” (1987 [1900], p. 196). Estar nutrido significava estar mais apto para fugir dos predadores, pensar com mais clareza, ter energia para adquirir novos alimentos e conhecer o terreno.

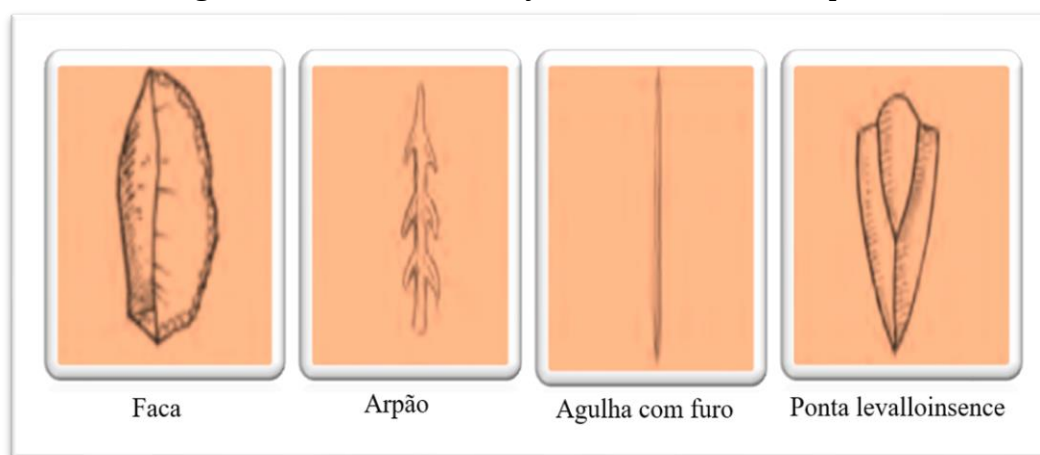
Os sapiens não saíam apenas à procura de alimentos e materiais. Também saíam à procura de conhecimento. Para sobreviver, precisavam de um detalhado mapa mental de seu território. Para maximizar a eficiência de sua busca cotidiana por alimento, precisavam de informações sobre os padrões de crescimento de cada planta e os hábitos de cada animal. Precisavam saber

⁸ Parte-se da concepção de que o homem também é natureza, logo natureza interior, e o meio natureza exterior, apoiado numa visão ideológica criacionista.

quais alimentos eram nutritivos, quais eram nocivos e quais podiam ser usados como remédio e de que forma (HARARI, 2014, p. 55).

Alimentação e conhecimento estavam imbricados, assim como vida e morte. Caminhar na mata não era apenas um andar, mas uma expedição. Conhecer o terreno e organizar o mapa mental eram fundamentais à sobrevivência. Antes de esse meio natural se tornar geográfico, transformado pelas ações, o homem, técnico por essência, já se constituía um ser geográfico que criava utensílios (Figura 3), bem como estabelecia caminhos e se norteava pelas técnicas que elaborava.

Figura 3: Painel da elaboração técnica oriundas da pedra



Fonte: Ilustrações obtidas em Mazoyer e Roudart, 2010. Organizado pela autora, 2020.

É preciso considerar que cada grupo humano possuía suas especificidades técnicas. Com efeito, é importante reconhecer que “[...] ao longo de todo o processo de hominização, cada nova geração toma seu impulso no terreno técnico e cultural enriquecido pelas gerações precedentes” (MAZOYER; ROUDART, 2010, p. 68). Logo, é possível falar em herança técnica. A faca, o arpão, a agulha e a ponta de lança são exemplos claros dessa herança que ainda hoje são utilizados, embora com materiais diferentes como aço inoxidável. Os instrumentos apresentados também evidenciam a busca por satisfação das necessidades imediatas, seja a alimentação ou a defesa.

Coletores e caçadores transformaram-se em “uma raça de cozinheiros” (HARARI, 2014, p. 17). Isso tem implicações na manutenção da vida, na organização de um grupo maior, como também numa cultura alimentar. Para Isnard, “Com o homem nasceu a cultura, este banco de informações que se enriquece de geração em geração” (1982, p. 35). O alimento está, em parte, associado ao cru, natural, enquanto a comida é o resultado final do preparo (DA MATTA, 1986). Assim, o modo de fazer a comida possui uma relação direta com a cultura, bem como o

conjunto de alimentos que são eleitos/aceitos como comestíveis. Esses elementos agrupados formam a cozinha de cada lugar (FISCHLER, 1995).

Nesse período natural da história, as técnicas permitiam, apenas, obter recursos passageiros. Contudo, “Na eterna luta pela vida, o homem não só não se defronta com forças isoladas, mas ele mesmo intervém para formar novos núcleos em proveito próprio, como na associação de plantas de cultivo” (SORRE, 2003 [1967], p. 140). No ímpeto por viver, se desenvolve a revolução alimentar neolítica⁹, quando se tornou possível a domesticação de animais e plantas. O impulso técnico¹⁰ para esse acontecimento foi o polimento da pedra, o que permitiu criar novas ferramentas como machados, enxadas e, ainda, “[...] por outras inovações revolucionárias, como a construção de moradias duráveis, a cerâmica de argila cozida e os primeiros desenvolvimentos da agricultura e da criação” (MAZOYER; ROUDART, 2010, p. 70).

Sem dúvida, a agricultura e a criação trouxeram uma nova feição para o meio, tornando-o paulatinamente espaço geográfico, momento em que “[...] a humanidade tentou libertar-se das coações do meio para organizar o espaço onde desenrola a sua história” (ISNARD, 1982, p. 17). Não apenas organizar, mas também produzir¹¹, pois traz à existência um espaço que até então não existia.

Entre “10.000 e 5.000 anos antes de nossa Era, algumas dessas sociedades neolíticas tinham, com efeito, começado a semear plantas e manter animais em cativeiro, com vistas a multiplicá-los e utilizar-se de seus produtos” (MAZOYER; ROUDART, 2010, p. 70). Com as novas técnicas, tornam-se, também, cultivadores. Esses eventos provocaram uma mudança significativa, na medida em que a “agricultura nos permitiu multiplicar num grau formidável as populações de algumas poucas espécies de alimentos e, assim fazendo, multiplicou também a nossa própria espécie” (POLLAN, 2006, p. 14).

A oferta de alimentos não significou apenas crescimento populacional, mas também organização social. Segundo Childe (1981 [1950]), a revolução agrícola, neolítica, favoreceu a revolução urbana, que se traduziu em densidade populacional, produção de alimentos com geração de excedentes, controle e concentração da produção, especialização de ofícios manuais, fiscais e intelectuais e, conseqüentemente, divisão da sociedade em classes. Conforme o autor,

⁹ Esse termo foi popularizado pelo arqueólogo Gordon Childe, um dos maiores especialistas no período Neolítico com vasta bibliografia sobre o tema. O termo refere-se à mudança na obtenção de alimentos por meio da agricultura e criação de animais. Segundo o autor, foi um longo processo que permitiu a sedentarização do homem, a organização em vilas e a organização em sociedade.

¹⁰ Evento datado aproximadamente de 12.000 anos antes de nossa Era.

¹¹ Embora esta tese caminhe dentro de uma perspectiva estruturalista, reconhece-se a operacionalidade do espaço como produto social no entendimento de Henri Lefebvre, em *La production de l'espace*, de 1974.

a acumulação de alimentos foi a primeira forma de acumulação de capital. Assim, o excedente de alimentos:

[...] devia alimentar um grupo de comerciantes e trabalhadores em transporte [...] um grupo de artesãos especializados, [...] soldados para proteger os comboios e apoiar os mercadores pela força, escribas para manter registros de transações que se tornavam cada vez mais complexas, e funcionários do Estado para conciliar interesses em choque [...] (CHILDE, 1981, p. 144).

É a oferta de alimentos, possibilitada por novas técnicas criadas pelos homens, que constitui o mercado, e este tem por finalidade, segundo Smith, “[...] simplificar e centralizar as complexas trocas que ocorrem”. Com efeito, “[...] a produção para a troca faz com que a relação com a natureza deixe de ser exclusivamente a de valor-uso” (SMITH, 1988, p. 77). Logo, o alimento passa a ser valorado como mercadoria, de modo que “os alimentos extras não se traduziram em uma dieta melhor” (HARARI, 2014, p. 86). Contraditoriamente, o excedente da produção de alimentos favoreceu a criação de uma elite. Altera-se, com isso, a relação homem-natureza e a relação entre os homens. É nesse cenário que se constitui o Estado para “[...] administrar a sociedade de classe, conforme os interesses da classe dominante” (SMITH, 1988, p. 79). Notadamente, não é possível desconsiderar a relação intrínseca entre alimentação e poder¹², que será mostrada ao longo da tese.

A técnica, que, *a priori*, libertaria o homem da fome, dando-lhe a possibilidade de cultivar o alimento, domesticar animais e acumular excedentes, não cumpriu com esse objetivo, visto que não é um fim em si mesma. É certo que “[...] o estudo das técnicas ultrapassa largamente, desse modo, o dado puramente técnico e exige uma incursão na área das próprias relações sociais” (SANTOS, 2013 [1994], p. 59). É no âmbito das relações sociais que ocorrem mudanças significativas, ou seja, à medida que a produção de alimentos cresce, as trocas se intensificam e se constitui a propriedade privada.

A velha sociedade, baseada nos laços de parentesco, é destruída em decorrência do choque entre as classes sociais recém-formadas. Em seu lugar surge uma nova sociedade, organizada em Estado, cujas unidades inferiores já não são agrupamentos sedimentados em laços de parentesco, mas unidades territoriais, uma sociedade em que o regime familiar está totalmente submetido às relações de propriedade (ENGELS, 2019 [1884], p. 9).

¹² Poder, nesse momento, entendido como aquele que “[...] se manifesta por intermédio dos aparelhos complexos que encerram o território, controlam a população e dominam os recursos” (RAFFESTIN, 1993, p. 52). Contudo, entende-se que o poder está para além dessa esfera, mas *a priori* se trata desse poder institucional.

Engels demonstra como o Estado é organizado em função da manutenção da propriedade privada. Quando uma nova (des)ordem é estabelecida, há sempre favorecidos e desfavorecidos. Não é intenção desta tese discutir, profundamente, o Estado ou as classes sociais, no entanto é preciso destacar que as discussões acerca da alimentação e da técnica não são neutras e, também, que as relações de poder interferem tanto na forma quanto na sociedade que se alimenta, bem como nas técnicas que utiliza.

Pode-se, então, inferir que o espaço geográfico se constitui a partir da relação entre o homem e o meio, enquanto o território é constituído na relação desigual entre os homens. Nas palavras de Raffestin (1993, p. 144), “O espaço é a ‘prisão original’, o território é a prisão que os homens constroem para si”. Na produção de alimentos, o espaço seria a liberdade original, nesse momento específico, condição inata ao homem. O território se estabelece na relação de estranheza entre nós e os outros. Portanto, o território necessita do espaço para existir.

As mulheres e os homens, por intermédio da técnica, transformam o espaço geográfico: irrigação, cultivos, canais, templos, oficinas e cidades. Assim, o espaço “[...] por suas características e por seu funcionamento [...] é o resultado de uma práxis coletiva que reproduz as relações sociais” (SANTOS, 2004 [1978], p. 96). Com o passar do tempo, as cidades ganham uma forma distinta da do campo, embora sejam engendradas pelo mesmo processo. Isso acarretou uma análise dicotômica que separava a cidade do campo e a sociedade da natureza, como se se tratasse de unidades antagônicas. É importante considerar que a forma “é o aspecto visível” que não pode ser considerado isoladamente, pois se trata de um “arranjo ordenado” por fazer parte de um sistema maior, uma totalidade, que não pode ser compreendida isoladamente (SANTOS, 2008 [1985], p. 69). Por outro lado, o processo se refere a “[...] uma ação contínua”, “agindo e reagindo sobre os conteúdos do espaço” (Idem, p. 69; 70).

No transcorrer da história, as técnicas se diversificam (Figura 4), passando do arado manual à tração animal. Segundo Perlés, “Desde o neolítico, o trigo é usado na fabricação de pão fermentado e de bolos; a abundância de mós de pedra e o cuidado especial a elas dispensado nas casas revelam a importância que rapidamente passaram a ter os cereais na alimentação” (1998, p. 38). No entanto, as modalidades de obtenção de alimento, como a caça e a pesca, permanecem.

Figura 4: Mosaico dos instrumentos utilizados em diversas fases da agricultura e na preparação de alimentos



Fonte: Ilustrações obtidas em Mazoyer e Roudart, 2010. Elaborada pela autora, 2020.

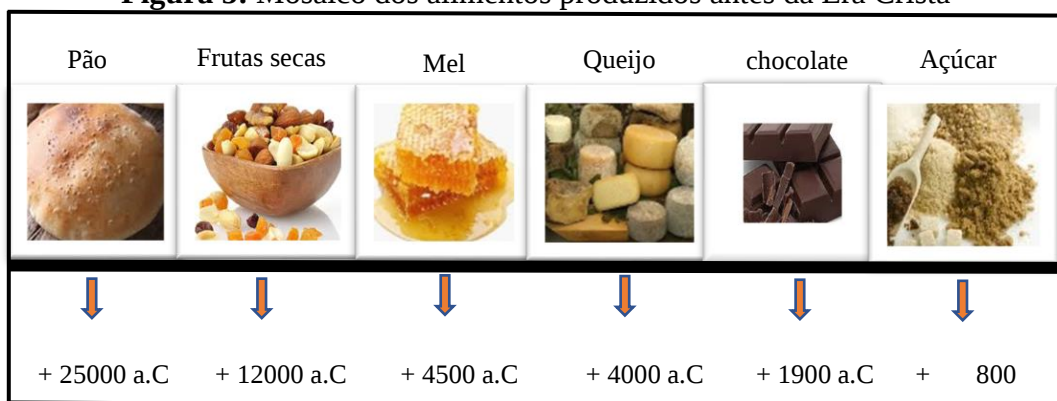
Do Egito antigo se tem inúmeros registros de alimentos, devido à crença na vida após a morte, encontrados nos túmulos dos nobres. Condimentos, cominho e sal; laticínios, carnes de peixes e aves, frutas, temperos como alho e cebola, além de bebidas alcoólicas, geralmente o vinho, foram encontrados. Os pães faziam parte da dieta, porém é importante frisar que ele era um elemento de distinção entre as classes, pois, enquanto os pobres utilizavam no preparo o cereal espelta, os mais abastados apropriavam-se do trigo (BRESCIANI, 1998).

As informações do parágrafo anterior revelam que havia uma cozinha, ou seja, não é apenas colocar o alimento sob o fogo para assar ou defumar, ou mesmo emergi-lo em água. Pelo contrário, há uma elaboração, uma alquimia, que transforma o sabor dos alimentos pela adição de condimentos, pela forma de preparo; há um lugar específico onde o alimento é preparado e servido, além de um ritual para a refeição. Os autores Flandrin e Montari (1998, p. 26) definem a cozinha por meio das técnicas de preparo mediadas pela cultura:

[...] cozer, temperar, marinar, macerar, cortar, coar, cozinhar, em suma, tiveram como função tornar os alimentos digeríveis e não-nocivos, tanto ou mais que melhorar o seu sabor; este, aliás, estava estreitamente relacionado aos hábitos alimentares baseados nas crenças de cada cultura. As práticas culinárias revelaram-se, de povo para povo, mais ou menos complexas, mas mesmo a mais simples delas já se pode chamar de cozinha.

Nota-se que o estágio da técnica não se refere mais à técnica do acaso¹³, porque agora o homem tem consciência do seu “saber fazer”¹⁴, do seu poder criativo. É a técnica do artesanato, ou seja, “[...] já sabe que existem técnicos-homens que possuem um repertório peculiar de atividades” (ORTEGA Y GASSET, 1963, p. 80), como os padeiros, queijeiros, cozinheiros. Isso aumentou largamente as possibilidades na alimentação, visto que um único alimento poderia originar novos, como no caso do leite transformado em queijo e manteiga. A produção de alimentos, por milênios, era de base local, artesanal e dispersa, não havia universalidade das técnicas e cada lugar produzia segundo o seu modo de fazer, ou *Tacit knowledge*¹⁵, utilizando o conceito de Michel Polany (1966). Esse tipo de conhecimento está diretamente ligado à experiência social, um saber transgeracional que se aperfeiçoa com a prática, assim o saber faz parte dos sujeitos que o possuem.

Figura 5: Mosaico dos alimentos produzidos antes da Era Cristã



Fonte: Plataforma digital¹⁶ de Inovação Tecnológica da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, 2019. Elaborada pela autora, 2020.

¹³ Ortega y Gasset defende que a técnica passa por três estágios. A primeira é a do acaso, que, segundo o autor, é primitiva, pois o homem “[...] ignora sua própria técnica como tal técnica; não se a percebe que entre suas capacidades existe uma especialíssima que lhe permite reformar a natureza no sentido de seus desejos” (1963, p. 75).

¹⁴ O conceito de “saber fazer” pode ser compreendido na obra de Pierre Bourdieu e Jean-Claude Passeron, intitulada: *Les héritiers. Les étudiants et la culture*. Paris: Les Éditions de Minuit, 1964.

¹⁵ Para melhor entendimento do conceito de conhecimento tácito, consultar o livro *The Tacit Dimension*, em que o autor descreve a forma como adquirimos e utilizamos os nossos conhecimentos.

¹⁶ Disponível em: <http://www.alimentosprocessados.com.br/industria-fabricacao-antiguidade-revolucaoindustrial.php>. Acesso em: 4 jul. 2019.

Os alimentos representados na Figura 5 permanecem no cotidiano alimentar, alternando sua importância em cada momento. Isso é perceptível na passagem da Antiguidade para a Idade Média; segundo Montanari (1998), a carne de porco é mais valorizada do que a de boi, enquanto beber leite é considerado um ato de barbárie. Os homens “civilizados”, romanos, davam preferência ao consumo de frutas, assim como a legumes, pães e vinho, em oposição aos “bárbaros”, que optavam pela carne e pela cerveja. Os legumes estavam presentes na alimentação popular “[...] porque a horta, ao contrário das outras terras cultivadas, é considerada uma espécie de zona franca do reideiro, sobre a qual o proprietário não pode exigir qualquer tributo” (Idem, 1998, p. 219). A zona franca é uma concessão do poder estabelecido, logo a alimentação da classe pobre é refém, dependente das ações que regulam o território¹⁷.

As técnicas direcionam-se para ampliar a variedade de utensílios utilizados na Idade Média. Piponnier (1998) relata, baseado em escavações arqueológicas, a existência de fogão/lareiras de chão ou com paredes de sustentação, como também frigideiras de ferro, panelas e caldeirões de cobre e caçarolas de argila, grelhas e espetos, colheres de madeira, formas e raladores para queijo. Segundo Santos (2006, p. 158), as novas técnicas do período natural eram “respeitosa da natureza herdada”, ou seja, não se produzia uma infinidade de objetos como se vê hoje.

Não obstante, o desenvolvimento das técnicas de navegação possibilitou a colonização de diversos povos, que, entre outros aspectos, contribuíram para que os alimentos transpusessem os oceanos. De acordo com Carneiro:

As plantas alimentícias das Américas: o milho, a batata, o tomate, o amendoim, os pimentões propagaram-se pelo planeta. Gêneros tropicais, como a cana-de-açúcar, o chá, o café e o chocolate, combinaram-se para fornecer um novo padrão de consumo de calorias e de bebidas excitantes, que, ao lado do tabaco, tornaram-se hábitos internacionais. Produtos típicos da Europa mediterrânica como o trigo e a uva acompanharam a colonização de diversos países e o álcool destilado penetrou em todos os continentes (2003, p. 61).

Aparentemente, é benéfica a ampliação do repertório de alimentos. Como se sabe, alimento e poder estão imbricados, e essa relação não se dá sem dominação. Isso porque “[...] a colônia implica a consolidação desse domínio territorial, a apropriação de terras, a submissão das populações defrontadas e também a exploração dos recursos presentes no território

¹⁷ Aqui o território tem um duplo sentido: primeiro de área e segundo representa o território normado, trabalhado por Milton Santos (*Desafio do ordenamento territorial: “O pensamento”*, 1994) e por Ricardo M. Antas Júnior (*Território e regulação*, 2005). Ambos veem a norma como produtora da configuração territorial.

colonial”, em outras palavras, é a “internalização do agente externo” (MORAES, 2001, p. 105), que se caracteriza pela violência de toda ordem.

Esse processo constitui, em todos os lugares colonizados, uma paisagem derivada, isso nas palavras de Maximilien Sorre¹⁸ (1962). A cana-de-açúcar, trazida da Ásia pelos portugueses, estabeleceu a monocultura no litoral nordestino. O verde açucareiro não correspondia ao verde da Mata Atlântica, mas era derivado, agente externo que se internaliza modificando as relações com o meio e entre os homens. A realidade colonial como espaço derivado marca a trajetória socioeconômica da África, com exploração de especiarias e minério, e da América Latina, onde a esfera econômica se sobrepõe ao social e o olhar para fora substitui o olhar para dentro. Milton Santos enfatiza que o derivado está para além da paisagem.

A cada necessidade imposta pelo sistema em vigor, a resposta foi encontrada, nos países subdesenvolvidos, pela criação de uma nova região ou transformação de regiões preexistentes. É o que chamamos de espaço derivado, cujos princípios de organização devem muito mais a uma vontade longínqua do que aos impulsos ou organizações simplesmente locais (SANTOS, 2009 [1978], p. 123).

Segundo Carneiro (2003, p. 62), a acumulação de capital nessa primeira fase do capitalismo provocou um tráfico triplo com “[...] produtos asiáticos para a Europa, escravos africanos para a América, produtos americanos para a Europa e África”. Assim, as transformações de ordem socioeconômica subsidiaram a primeira Revolução Industrial na Europa e a inserção subalterna dos povos colonizados na economia mundial que repercute até os dias atuais.

Ao aproximar a colonização do nosso recorte empírico de análise, verifica-se que Itabuna e Ilhéus são parte/todo integrantes desse processo. A Capitania de São Jorge dos Ilhéus entrou no circuito da economia mundial via cana-de-açúcar com oito engenhos em funcionamento em 1559 (DIAS, 2007, p.50). O engenho foi o “fator ordenador desse arranjo espacial plantacionista”, de acordo com Moreira (2014, p. 69). Com isso, mostraram-se imbricados: o alimento/mercadoria, a cana-de-açúcar, o engenho como técnica de elaboração do açúcar e o poder europeu, que ordenava o trabalho escravizado dos negros e dos indígenas, a escolha do produto e o uso dos recursos naturais, da água, da lenha, da terra e do lugar das lavouras de pequena dimensão. Desse modo, definiam-se a formação espacial ilheense e a posição que os homens ocupariam na sociedade.

¹⁸ O autor não estava se referindo à colonização em si, mas a atividades econômicas em países pobres derivadas dos países centrais que conferiam uma paisagem derivada, não original, aos periféricos.

Santos chama atenção para a localização e posição. Assegura que os homens, as atividades e as coisas estão localizadas, mas também hierarquicamente posicionadas, “isto é a estrutura social propriamente dita” (1977, p. 87). Os colonizadores forjaram uma hierarquia, mas esta não foi validada pela população indígena. Isso acarretou conflitos constantes e resultou na morte de milhares de nativos e na destruição dos engenhos; assim, foi inviabilizada a exploração econômica na Capitania de São Jorge, que passou por um longo período de declínio (DIAS, 2007; ANDRADE, 2003).

Para manter a exploração e os lucros para o mercado europeu, outro alimento entra no cenário econômico, o cacau. Segundo Dias, “O lugar do período colonial na história da região não chega ao menos a indicar um preâmbulo do que viria a ser a Ilhéus do cacau” (2007, p. 50). Esse cultivo se mostrou mais eficiente do que a cana-de-açúcar e logo passou a ser a cultura de maior importância.

A cacauicultura se instalou no Sul da Bahia devido à inserção do cacau na alimentação europeia. Alguns eventos destacados por Rocha (2008, p. 39) corroboram essa afirmação:

- a) A inauguração da primeira casa de chocolate em Londres em 1657;
- b) Na França foram atribuídas ao chocolate propriedades medicinais, estimulando o consumo em 1659;
- c) O cacau é trazido para a Bahia pelos franceses, em 1746, na tentativa de quebrar o domínio espanhol na produção das amêndoas. A Bahia apresentava as condições naturais favoráveis ao desenvolvimento da planta;
- d) Na Suíça, o químico Henri Nestlé e o fabricante de chocolate Daniel Peter encontram a fórmula para misturar o chocolate ao leite, em 1879, o que popularizou o consumo do chocolate.

Esses eventos históricos em nada têm relação com as necessidades da população local, seja a cana-de-açúcar ou o cacau. A produção do cacau não se traduziu em melhores condições de vida para a população, mas acentuou as desigualdades sociais, a concentração fundiária, a violência no campo e na cidade, o coronelismo na região e uma teia de poder entre cacauicultores e políticos. As obras de Jorge Amado como *Terras do sem fim* (1943), *Gabriela* (1958) e *Tocaia Grande* (1984) narram com precisão essa relação. Embora sejam classificadas como romances, é notório o peso da realidade em detrimento da ficção. O Sul da Bahia permanece na periferia do sistema, exportando alimentos para o mercado europeu, realidade que perdura por muitos séculos.

No período natural, as mãos humanas produziram o alimento para abastecer a sociedade, auxiliadas pelas técnicas que se diversificaram no transcorrer do tempo, fornecendo novas

possibilidades para o cardápio. A condição do alimento como mercadoria limitou o acesso a ele. No período a seguir, denominado por Santos (2006) de “técnico”, em função da Revolução Industrial, mãos não humanas passam a beneficiar parte do que se serve à mesa.

2.2 Entre conservas e enlatados: o período técnico

O chamado período técnico tem como marco a Revolução Industrial e se estende até a Segunda Guerra Mundial. É um recorte temporal mais curto do que o natural, contudo representa mudanças significativas no âmbito socioeconômico e, conseqüentemente, na alimentação; não representa uma ruptura com o período anterior, mas coexistência. Também não se pressupõe que toda a sociedade tenha vivido essa realidade ao mesmo tempo; pensar assim seria ingênuo. Reconhecemos que “O fenômeno, [...], era limitado. Eram poucos os países e regiões em que o progresso técnico podia instalar-se” (SANTOS, 2006, p. 159). Logo, não se trata de generalização, mas de particularidades. No entanto, é importante frisar essas mudanças porque contribuem, de certo modo, para compreender a comida de rua como fenômeno urbano.

O que há de novo nesse período se a técnica sempre existiu habitando o homem? Segundo Santos, pode-se destacar que “As áreas, os espaços, as regiões, os países passam a se distinguir em função da extensão e da densidade da substituição, neles, dos objetos naturais e dos objetos culturais, por objetos técnicos” (SANTOS, 2006, p. 158). Assim, a incidência do meio técnico hierarquizou os lugares, industrializados e não industrializados, conferindo aos não industrializados um estigma de atraso, o que não foi diferente para a cidade e o campo. É na cidade que esses objetos técnicos, cada vez mais artificiais, se instalam com maior intensidade.

De acordo com Souza (2005, p. 27), “A cidade é [...] um espaço de produção não agrícola (ou seja, manufatureira ou industrial) e de comércio e oferecimento de serviços”. Essas atividades que constituem a cidade, nesse momento histórico, também serviram como elemento de diferenciação entre elas, ou seja, a hierarquia urbana¹⁹. Logo, o contingente populacional e a oferta de serviços e atividades industriais demonstravam, nesse período, o poder de uma

¹⁹ Walter Christaller, no livro *Central Places in Southern Germany* (1933), objetivou explicar a organização e hierarquização (centros de ordem superior e inferior) dos lugares e suas áreas de influência. Conseqüentemente, os estudos sobre a rede urbana também engrossaram o cabedal teórico da geografia, que no Brasil tem como expoente Roberto Lobato Corrêa, em *A rede urbana* (1989) e *Estudos sobre a rede urbana* (2006). Nesse mesmo entendimento, o Instituto de Geografia e Estatística (IBGE) produziu a pesquisa intitulada *Região de Influência de Cidades* (2007) sobre a rede urbana brasileira.

cidade. A cidade é também o espaço do mandar (SANTOS; SILVEIRA, 2001) e da gestão (SOUZA, 2005).

Outra característica marcante é que os componentes materiais do espaço não estão restritos ao natural/cultural, são também artificiais, técnicos, “[...] já não são prolongamento do seu corpo, mas que representam prolongamentos do território, verdadeiras próteses” (SANTOS, 2006, p. 158). Um bom exemplo empírico para a citação de Santos é a fábrica, objeto técnico, uma prótese no sentido estrito da palavra, como componente artificial destinado a uma finalidade. Com a fábrica, alteram-se a forma de produzir e consumir e as relações de poder.

Conforme Marx e Engels:

[...] o vapor e a maquinaria revolucionaram a produção industrial. A grande indústria moderna suplantou a manufatura; a média burguesia manufatureira cedeu lugar aos milionários da indústria, aos chefes de verdadeiros exércitos industriais, aos burgueses modernos. [...] à medida que a indústria, o comércio, a navegação, as vias férreas se desenvolviam, crescia a burguesia, multiplicando seus capitais [...] (1999 [1848], p. 9).

Falar de indústria é discutir o par industrialização/urbanização, visto que ambas alteram os modos de vida. Engendradas pela burguesia, que “Aglomerou as populações, centralizou os meios de produção e concentrou a propriedade em poucas mãos”, isso acarretou o aumento das desigualdades, a centralização do poder político e econômico e ainda “submeteu o campo à cidade” (MARX; ENGELS, 1999 [1848], p. 14), e com isso controlou a produção, a distribuição e o consumo dos alimentos. Tornou a cidade mais atrativa do que o campo, um chamariz para as massas empobrecidas e expropriadas em busca de melhores condições de vida, o que na prática revelou-se um engodo.

Engels (2010 [1845]) relata no livro *A situação da classe trabalhadora* as condições de moradia, trabalho, vestuário e alimentação em meio à Revolução Industrial. Assinala que, “Nas grandes cidades da Inglaterra, pode-se ter de tudo e da melhor qualidade, mas a preços proibitivos e o operário, que deve sobreviver com poucos recursos, não pode pagá-los” (Idem, p.109). Ainda descreve as condições dos alimentos, dizendo que “as batatas que [o trabalhador] adquire são de má qualidade, os legumes estão murchos, o queijo envelhecido é mau, o toucinho é rançoso e a carne é ressequida, magra, muitas vezes de animais doentes” (Idem, p. 110). Com isso, fica evidente que o avanço técnico desse período não se traduziu em uma alimentação de melhor qualidade para a população em geral.

Apesar do aumento na oferta de produtos destinados à alimentação, há um enclave social entre oferta e aquisição. Segundo Pierre Bourdieu²⁰, há uma “relação direta entre renda e consumo” (2007, p. 352). O autor faz uma análise sociológica da distinção entre as classes sociais levando em consideração a alimentação, a arte, os esportes, entre outros aspectos. Conclui que “[...] o gosto é quase sempre produto das condições econômicas [...]” (Idem, p. 352). São as “restrições materiais e as urgências temporais” que condicionam o “estilo de vida”, logo a classe popular se alimenta com base nos poucos recursos e nos imperativos mais imediatos, ou seja, a “submissão à necessidade” (Idem, p. 353).

No Brasil, “[...] é a partir do século XVIII que a urbanização se desenvolve”, porém “[...] foi necessário mais um século para que a urbanização atingisse sua maturidade no século XIX, e ainda mais um século para adquirir as características [de] hoje” (SANTOS, 2009 [1993], p. 21-22). Diferentemente da Europa, que vivenciava o período técnico com mais intensidade, aqui o período natural ainda se mostrava predominante, embora já houvesse certa mecanização do território, como exemplificam Becker e Egler com a “introdução da estrada de ferro” e da “máquina de beneficiamento do café” (1992, p.62), assim como a substituição gradual do engenho de água e/ou tração animal pela usina a vapor.

Segundo Becker e Egler (1994), o crescimento urbano no Brasil do século XIX está ligado a vários eventos históricos como a chegada da família real, a independência do Brasil, a abertura ao mercado internacional, a centralização do poder no Rio de Janeiro, que estimula não apenas a atração de pessoas e capitais, mas também um modo de vida urbano. Segundo os autores, “[...] formou-se uma classe média urbana, constituída de trabalhadores não manuais, não proprietários dos meios de produção – empregados de escritório, burocratas, militares, profissionais liberais e pequenos industriais” (Idem, p. 65). Nesse contexto, a estrutura da sociedade nesse período era representada por homens escravizados negros, homens livres, classe média urbana e grandes proprietários de terra.

Outro momento relevante na transformação da sociedade brasileira é a virada do século XIX para o XX. Para Becker e Egler, a produção do café em larga escala confere maior dinamismo à região Sudeste do país, e sua expansão “passou a exigir a formação de um mercado de força de trabalho” (1992, p. 64), um mercado consumidor e uma outra forma política. Assim, ocorrem a abolição da escravidão (1888), o fim da monarquia (1889) e a reorganização do Estado na forma de república de cunho burguês liberal. Esses acontecimentos têm origem nas forças endógenas dos produtores de café e da classe média urbana, como também exógena do

²⁰ O autor faz uma abordagem com o foco na cultura, no entanto mantém uma abordagem crítico-reflexiva que converge com a criticidade desta tese.

capital internacional, nesta fase, principalmente o inglês. Esses acontecimentos, sem dúvida, se refletiram na industrialização nacional, como pontua Prado Júnior:

[o café] permitiu aliás não somente uma ascensão sensível do padrão de vida da população — pelo menos de certas classes e regiões — mas também o aparelhamento técnico do país, inteiramente dependente, neste terreno, do estrangeiro. Refiro-me a estradas de ferro e outros meios de comunicação e transportes, mecanização das indústrias rurais, instalação de algumas primeiras manufaturas, etc. (1976, p. 124).

Becker e Egler corroboram Prado Júnior (1976) ao afirmarem que as condições para o desenvolvimento da indústria no Brasil estavam diretamente ligadas ao complexo agroexportador do café. Acrescentam ainda que “O mercado interno ampliou-se com a emergência da classe média urbana e com a substituição dos escravos por trabalhadores livres, solucionando o problema da mão de obra e liberando capitais para outros investimentos”, como a indústria (BECKER; EGLER, 1994, p. 68). Forma-se um mercado de trabalho no Brasil composto por trabalhadores rurais impedidos de ter acesso à terra, pela lei de 1850, que subordinou o trabalhador ao latifúndio; somam-se a eles quase um milhão de trabalhadores disponíveis após a abolição da escravidão, em 1888, imigrantes europeus, a migração inter-regional, principalmente do Nordeste para o Sudeste, e a migração campo-cidade (PRADO JÚNIOR, 1976; BECKER; EGLER, 1994).

Outro fator que contribuiu para a urbanização foi o comportamento absenteísta do cafeicultor. Segundo Monbeig, os cafeicultores desse início de século se diferenciavam dos anteriores, pois “como homem de negócios, o fazendeiro do século XX deve habitar tanto a cidade como a fazenda”, delegando o cuidado da terra ao administrador. A família, esposa e filhos, passa a residir permanentemente no urbano, o campo é o lugar para “passar as férias” (1984, p. 178). A cafeicultura se transforma em uma “[...] empresa ao mesmo tempo agrícola, industrial e comercial” (Idem, 1984, p. 148). Com isso, se estabelecem novas atividades urbanas oriundas do complexo agroexportador, tais como “[...] casas comissárias, bancos locais, armazéns gerais, indústrias de máquinas e sacarias e serviços de reparo e manutenção das estradas de ferro [...] comércios e serviços diversos e pequenas indústrias têxteis e de alimentos” (FREDERICO, 2017, p. 81).

A divulgação do Censo da indústria em 1920 (Tabela 6) denota o beneficiamento da produção agropecuária e o início da transferência dessas atividades do rural para o urbano.

Tabela 15: Beneficiamento da produção agropecuária brasileira em 1920

Finalidade dos aparelhos	Número de estabelecimentos industriais urbanos	Número de estabelecimentos rurais	Total
Beneficiamento de algodão	736	2.072	2.808
Beneficiamento de arroz	303	3.119	3.422
Beneficiamento de café	353	8.410	8.763
Beneficiamento de mate	43	1.970	2.013
Fabricação de açúcar, álcool e aguardente	541	64.032	64.573
Fabricação e beneficiamento da manteiga	244	5.665	5.909
Moagem de cereais	478	68.693	69.171

Fonte: Diretoria Geral de Estatística, 1927. Elaborada pela autora, 2020.

A tabela 6 apresenta a predominância do beneficiamento da produção agrícola no campo em relação à cidade. Contudo, dá sinais de que essa atividade começa a se transferir para os centros urbanos. O beneficiamento do algodão é a atividade que apresenta maior número de estabelecimentos no urbano (736), a exemplo da Companhia Paulista de Ania gens (fundada em 1911), que atuava na fiação e tecelagem de sacos utilizados na colheita, no transporte e na exportação de gêneros alimentícios como café, cacau, arroz, erva-mate e milho (DUARTE, 1941). Além dela, as Indústrias Reunidas F. Matarazzo (fundadas em 1881), que atuavam em São Paulo na fabricação de tecidos com 737 teares em funcionamento e 1.727 operários (Idem, 1941). Segundo Prado Júnior, “[...] efetivamente a maquinofatura se iniciará no Brasil com a indústria têxtil” (1976, p. 196) por dispor da matéria-prima no território nacional e por ser a precursora da indústria moderna.

Na década de 1920, alguns grandes estabelecimentos sobressaíam no urbano, como o Moinho Inglês (grafia do período), que atuava na produção de farinha e na distribuição de biscoitos e massas Aymoré (grafia do período). O trigo sempre esteve na pauta de importação de alimentos (PRADO JÚNIOR, 1976) na versão *in natura* ou beneficiada, e, após a instalação dos moinhos e das indústrias, tornou-se possível produzir a farinha e seus derivados. Diferentemente do trigo, todos os 3.422 estabelecimentos beneficiadores de arroz trabalhavam com a produção nacional. Em 1918, o país exportava o excedente do cereal, que passava a ser cultivado em todos os estados (DUARTE, 1941).

Os derivados da cana ocupam o segundo lugar no beneficiamento (64.573 estabelecimentos) com açúcar, álcool e aguardente. De acordo com Santos e Silveira (2001), as

usinas sucroalcooleiras foram historicamente instaladas no rural devido à proximidade da matéria-prima e/ou das fontes energéticas com maior presença na região Nordeste, porém não exclusivamente. No Sudeste, no início do século XX, a cidade de Piracicaba, no interior de São Paulo, assume uma posição de destaque nessa atividade, operando em três Engenhos Centrais e usinas de grande porte, utilizando-se de terras impróprias para a cafeicultura (CARAN, 2012). Em 1910, foi inaugurada a Cia. União dos Refinadores, uma das maiores do país, fortalecida posteriormente pela eclosão da Primeira Guerra Mundial, que afetou a produção europeia e estimulou a exportação do açúcar brasileiro, que acarretou a instalação de novas usinas. No ano de 1920, o Brasil passa a produzir equipamentos para atender ao setor (CARAN, 2012).

O interesse da indústria estava voltado para a fabricação de louça, espelhos, parafusos, perfumarias, papelão, produtos químicos, mas é a produção de alimentos que sobressai sobre as demais.

Pelos dados censitários apurados em 1920, o valor da produção fabril dos artigos alimentícios representa pouco mais de 2/5 do valor da produção industrial do país, na mesma época, excedendo em cerca de 46% o valor da produção das manufacturas textis e em mais de 400 % o valor dos artigos do vestuário e dos productos químicos (DGE, 1927, p. 24).

Paulatinamente, novas etapas são acrescentadas; além de beneficiar o alimento do campo, passa-se à criação de novos alimentos, como as massas alimentícias, ou novas formas de condicionar os produtos, tais como as conservas²¹ ou o congelamento (Tabela 7). É a técnica impregnada de ciência a serviço do capital industrial. Não se trata, apenas, de mais uma atividade econômica, mas se deve considerar que “Cada atividade é uma manifestação do fenômeno social total” (SANTOS, 1996, p. 86), ou seja, ultrapassa a esfera da técnica para se manifestar em novas formas de trabalho, como o assalariado, e de lucro, extração de mais-valia do trabalhador fabril, e, no plano do consumo, domina todas as instâncias da vida, até o comer.

²¹ As técnicas passam a ser mais sofisticadas, como destaca Carneiro, com “a invenção da conserva em vidros ou latas fervidas e hermeticamente fechadas”, em 1804, o “refrigerador”, em 1851, “o navio frigorífico”, em 1876 (2003, p. 79).

Tabela 16: Indústria alimentícia no Brasil em 1920

Indústrias	Nº de estabelecimentos	Nº de operários
Massas alimentícias	188	1.258
Biscoitos	41	568
Carne congelada	8	4.264
Chocolate	11	593
Doces	115	2.874
Conservas de peixe e carne	91	1.096
Leite condensado	3	88
Leite congelado	16	168
Charque	49	3.796
Banha	126	1.215
Manteiga e queijo	303	1.219
Cerveja	214	4.939
Vinagre e massa de tomate	63	143
Vinhos e licores	417	1.823
Total	1.645	24.044

Fonte: Diretoria Geral de Estatística 1927. Queiroz, G.A, 2020.

As massas alimentícias são “produtos não fermentados, obtidos basicamente pelo amassamento da farinha de trigo e da semolina ou da sêmola de trigo” (ABIMAP, 2018, p. 52). A energia elétrica impulsiona a fabricação de massas, que, antes de 1900, se utilizava da tração animal e do vapor. Com maquinário importado da Itália, a atividade se prolifera. Nas primeiras décadas do século XX, as Indústrias Matarazzo, Da Roz e Pastificio Selmi passam a difundir o macarrão na alimentação brasileira (ABIMAP, 2018). Essa indústria está também atrelada à de biscoitos, que tem no trigo uma parcela da sua composição.

A indústria de enlatados e conservas, nesse período, de carne e peixe, manteiga, massa de tomate, doces e leite condensado “impôs-se porque é duradoura e porque todos os seus índices nutrientes, higiênicos e gustativos podem ser quantificados” (CAPATTI, 1998, p. 594). Por meio das conservas e dos enlatados, a indústria busca superar o tempo, pela durabilidade, e o espaço, pela distribuição. É possível considerar a indústria alimentícia na perspectiva teórica do evento, pois “os eventos mudam as coisas, transformam os objetos, dando-lhes, ali mesmo onde estão, novas características” (SANTOS, 1996, p. 95).

Mais que produzir e consumir novos alimentos, o que ocorre é uma transição do saber culinário no século XX, como mostra Oliveira (2019) no livro *Dos cadernos de receitas às receitas de latinhas*. A autora enfatiza o papel da indústria como instrutora e portadora de um novo fazer culinário que passa a ser instituído por meio de rótulos, embalagens, revistas e folhetos, a exemplo do leite condensado, que aparece timidamente na tabela 2 com apenas três

estabelecimentos industriais, mas que, no decorrer do século, é inserido na alimentação infantil e, posteriormente, na elaboração de doces e sobremesas (OLIVEIRA, 2019).

A indústria do frio, no Brasil, ensaiava seus primeiros passos. De acordo com a tabela 7, apenas 24 indústrias (8 de carnes e 16 de leite) operavam nesse segmento em 1920. A indústria de carne congelada recebe investimentos durante a Primeira Guerra Mundial (1914-1918) em função das limitações de importação. Nesse período, “implantaram-se no Brasil indústrias subsidiárias estrangeiras [...] como a Swift, Wilson e Anglo” (BECKER; EGLER, 1994, p. 76) no setor frigorífico. Por um lado, é positiva a substituição das importações; por outro, a entrada de capital internacional estreita o mercado nacional, o que favorece a formação de monopólios.

Segundo Capatti (1998, p. 602), “Com a refrigeração, surge um novo modelo dietético”, ou seja, produtos são fabricados com a finalidade do congelamento, e produtos já conhecidos ganham maior durabilidade. Com isso, “Acaba de se iniciar a era da simulação do fresco” (Idem, 1998, p. 603). Um produto alimentício refrigerado não permite precisar ao certo a sua validade. É importante também considerar que o advento da refrigeração vai provocar uma maior subordinação do campo (pequeno produtor) à cidade (indústria). Os produtores com poucos recursos, sem possibilidade de refrigeração em sua propriedade, comercializam sua produção a baixo custo em função da perecibilidade. A produção de leite em Sergipe²² é um dos muitos exemplos dessa prática.

Ainda que a produção de alimentos representasse 2/5 do total da produção industrial do país, empregava poucos trabalhadores, um total de 24.044, como registrado na tabela 2, de acordo com o Censo de 1920, ao passo que a população total empregada na indústria era de 275.512 em todo o país. Segundo Prado Júnior (1976), as indústrias de fiação e tecelagem eram maiores, empregavam mais proletários, já as dos outros segmentos representavam pequenas fábricas e oficinas.

Nas primeiras décadas do século XX, a produção de alimentos começou a substituir as importações por produtos locais. Isso pode ser comprovado no “[...] consumo de cereais (salvo o trigo), de hortaliças, de derivados animais (leite, manteiga, ovos, etc.), de vinhos e frutas de mesa europeias [...] torna-se na sua quase totalidade atendido pela produção nacional” (PRADO JÚNIOR, 1976, p. 219). Com isso, a produção para o mercado interno tem a função de alimentar a população, que cresce a cada década (Tabela 8).

²² Pesquisas acadêmicas, como a tese de Menezes (2009), intitulada *A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo*, demonstram essa relação de submissão do pequeno produtor de leite à indústria de laticínio.

Tabela 17: Crescimento da população total e urbana no Brasil de 1872-1950

Ano	População total	População urbana	% da população urbana
1872	9.930.478	582.749	5,9
1890	14.333.915	976.038	6,8
1900	17.438.434	1.644.149	9,4
1920	30.635.605	3.287.448	10,7
1940	41.236.315	12.880.182	31,24
1950	51.944.397	18.782.891	36,16

Fonte: Ruben G. Oliven, 2010 [1980], p. 67. Queiroz, G.A, 2020.

A tabela 8 evidencia o crescimento da população no Brasil, que, sem dúvida, contou com a imigração internacional para atingir um contingente mais elevado. Segundo Silva e Barbosa (2006, p. 34), “estima-se que um total de quase 5 milhões de pessoas emigraram para o país entre 1887 e 1957”, sendo predominantes os italianos e os portugueses. Verificou-se, também, o crescimento natural, saldo entre nascimentos e óbitos, atribuído à diminuição da mortalidade pelo avanço da medicina e de medidas sanitárias (BARBOSA, 2006). Revela ainda o crescimento da população urbana, que sextuplica em 78 anos. O maior salto refere-se ao período de 1920 (10,7%) a 1940 (31,24%), que, entre outros fatores, pode ser associado à crise da cafeicultura, à criação da indústria de substituição de bens não duráveis, como a alimentícia, e ao crescimento do setor de serviços (educação, energia, transporte e comércio), que reforça a urbanização atraindo investimentos e trabalhadores (OLIVEN, 2010 [1980]).

O desempenho da indústria é mostrado no relatório *Brasil compra e vende*, que destaca os dez principais itens do comércio de exportação em 1940: café, algodão, carnes e derivados, couros e peles, cacau, cera de carnaúba, baga de mamona, pedras preciosas, óleos vegetais e madeira (DUARTE, 1941). Fica evidente o caráter agrário alimentar da indústria nacional, que atuava no beneficiamento dos alimentos e derivados, bem como no extrativismo. Contudo, já dá sinais de uma mecanização da produção (campo e cidade) e da circulação com portos, ferrovias, estradas, telégrafos e energia (SANTOS; SILVEIRA, 2001). Por fim, nota-se que o período técnico lançou as bases para o próximo período, que no Brasil se manifestou após a Segunda Guerra Mundial, a qual modificou radicalmente os hábitos alimentares.

2.3 Alimentação na era da informação

Como a técnica, a ciência e a informação estão relacionadas à alimentação atual? Essa é a discussão que este tópico se propõe a apresentar, baseado no que Santos (1990, 1993, 2006) denominou período técnico-científico-informacional, no qual “os sistemas técnicos atuais se tornaram mundiais, mesmo que sua distribuição geográfica seja, como antes irregular, e seu uso social seja, como antes, hierárquico” (2013 [1994], p. 39). Portanto, quando o termo globalização for utilizado nesta tese, não se refere a um processo coeso e unânime em toda parte, mas às proporções globais desse período histórico. Embora os avanços científicos não estejam disseminados em toda parte, não há excluídos na globalização, mas sim uma inserção subalterna por parte dos mais pobres.

Radovan Richta o chamou de período técnico-científico, em que “L'homme devient progressivement maitre de sa propre existence”²³ por sua capacidade técnica de “raccourcir les distances, se condenser le temps, le milieu artificiel se substituer partout au milieu naturel; la science fait son entrée dans l'ensemble de la vie sociale, ouvrant continuellement de nouvelles dimensions au mouvement”²⁴ (1968, p. 3). Essa entrada da ciência em todas as dimensões da vida alterou drasticamente a alimentação.

A produção do alimento outrora estava ligada às estações do ano, ao calendário agrícola e à proximidade geográfica (BRANDÃO, 1981; FISCHLER, 1995). Segundo Montanari, havia, e ainda há em menor proporção, uma relação intrínseca entre comida e calendário, ou seja, uma correspondência entre a alimentação, o tempo da natureza e os períodos festivos, de modo que “[...] o natal tem suas comidas e assim também a páscoa; o carnaval não era quaresma e o verão não era inverno” (2008, p. 131). No rural, essa ligação é mais vívida pela relação horizontal homem-natureza, já nas cidades está mais relacionada ao tempo da distribuição e do abastecimento de mercadorias. Conforme Fischler, a “alimentación se ha convertido en una industria [...] las três cuartas partes de nuestros alimentos han pasado por las manos de la industria”²⁵ (1995, p. 186), e o supermercado²⁶ tem um papel fundamental nesse novo arranjo, com uma difusão planetária de novos produtos alimentícios.

²³ Tradução livre: “O homem gradualmente se torna mestre de sua própria existência.”

²⁴ Tradução livre: “encurtar distâncias, condensar o tempo, o ambiente artificial substitui o ambiente natural em todos os lugares; a ciência entra em toda a vida social, continuamente abrindo novas dimensões ao movimento.”

²⁵ Tradução livre: “A alimentação se tornou numa indústria [...] os três quartos de nossa comida passam pelas mãos da indústria.”

²⁶ A tese *O setor supermercadista no Brasil nos anos 1990*, de Umberto Antonio Seso Filho, aborda a origem e evolução dos supermercados no Brasil.

Super o hiper, la gran superficie es primero um mercado, y los productos del mundo entero entran allí cada vez más. En veinte años, mil novedades se han impuesto en nuestros aprovisionamientos. Los supermercados han llevado consigo el perfeccionamiento y la generalización de la cadena del frío. Es en las estanterías de los supermercados, en especial en las vitrinas refrigeradas, donde se han visto aparecer en apretadas filas nuevos productos destinados a volverse fundamentales en nuestra alimentación²⁷ (FISCHLER, 1995, p. 189).

Santos e Silveira (2001, p. 47) destacam esse período, os anos 1950, como “o momento de lançar as sementes da dominação do mundo pelas firmas multinacionais”. No Brasil, a marca Pão de Açúcar é inaugurada em 1959 e rapidamente se torna uma grande rede de supermercados por meio da aquisição de outras empresas. Aos poucos essa modalidade de autosserviço, intitulada peg-pag, passa a ser referência nas compras domésticas em detrimento das mercearias e quitandas (OLIVEIRA, 2019). O reino das necessidades, representado por pequenos estabelecimentos, é transmutado para o domínio do supérfluo, devidamente organizado nos corredores dos supermercados, que alteram o quê, como e onde se compra e, conseqüentemente, o que se come. Isso ocorre em razão do funcionamento de um “motor único²⁸”, a mais-valia global, sustentado no avanço da técnica, da ciência e da informação.

Os avanços científicos do pós-guerra e a construção de hidroelétricas, de indústrias de base, como ferro e aço, e de bens duráveis²⁹ promoveram a industrialização da cozinha, e o fogão a gás foi o primeiro a inaugurar essa fase tecnológica do lar. Segundo Oliveira (2019), essa invenção reduziu o tempo de preparo da comida, dispensou o uso da lenha e o trabalho para obtenção da primeira chama. Em sequência, novos objetos técnicos foram introduzidos no cotidiano urbano, como batedeiras, espremedores, moedores, refrigeradores, torradeiras, entre outros. Os eletrodomésticos exerceram, e ainda exercem, um fascínio nos consumidores, carregados de significados como maximização de tempo e modernidade (Figura 6). Nesse período, ainda estavam restritos à classe média urbana.

²⁷ Tradução livre: “Super ou hiper, a grande superfície é o primeiro mercado, e produtos de todo o mundo vão para lá cada vez mais. Em vinte anos, mil novidades foram impostas em nossos suprimentos. Os supermercados levaram à melhoria e generalização da cadeia fria. Está nas prateleiras dos supermercados, especialmente nas vitrines refrigeradas, onde novos produtos têm sido vistos aparecendo em filas apertadas com a intenção de se tornarem fundamentais em nossos alimentação”.

²⁸ Segundo Santos, “esse motor único se tornou possível porque nos encontramos em um novo patamar de internacionalização com uma verdadeira mundialização do dinheiro, do crédito, da dívida, do consumo e da informação” (2001, p. 30).

²⁹ Essas mudanças ocorrem no período denominado Nacional Desenvolvimentismo de 1945 a 1967. Foram criadas a Companhia Siderúrgica Nacional, produtora de ferro e aço, a Companhia Vale do Rio Doce, produtora de minério de ferro, o Banco Nacional de Desenvolvimento e a Petrobrás. Soma-se a isso a capacidade de geração de energia hidroelétrica que dobrou nesse período (BECKER; EGLER, 1994).

Figura 6: Panfleto de propaganda de refrigerador no *Jornal O Globo*



Fonte: *Jornal O Globo*³⁰, 1954.

O slogan da propaganda diz: “O refrigerador mais desejado pelas donas de casa de todo o mundo”. Em uma única frase, encontram-se: a representação da mercadoria, o refrigerador; o fetiche da mercadoria³¹, o mais desejado; e a escala planetária dos objetos e das ações, o mundo. Assim, tecnoesfera³², objetos técnicos, e psicofesfera³³, reino das ideias, imbricadas dominam a vida. Os alimentos são processados pela indústria e novamente processados pela indústria doméstica.

Segundo Santos, “técnica e ciência, condiciona os novos comportamentos humanos, e estes, por sua vez, aceleram a necessidade da utilização de recursos técnicos” (2006, p.172). O papel dos meios de comunicação foi decisivo nesses novos comportamentos para formar uma psicofesfera alimentar. Os cinemas, a televisão, as revistas divulgavam as marcas de

³⁰ Disponível em: <https://acervo.oglobo.globo.com/propaganda/vida-domestica/american-way-of-life-nos-lares-brasileiros-14230279>. Acesso em: 13 abr. 2020.

³¹ Esse conceito de fetiche ou fetichismo da mercadoria aparece em Marx, na Obra *O Capital* (1996), para descrever o caráter alienante do capitalismo. O homem, enquanto criador do objeto, passa a se submeter à criação; enquanto os objetos parecem ganhar vida, o homem se coisifica.

³² Segundo Santos, “é o resultado crescente da artificialização do meio ambiente [...] uma esfera técnica” (2013 [1994], p. 30)

³³ Conforme Santos, “é o resultado das crenças, desejos e vontades e hábitos que inspiram comportamentos filosóficos e práticos, as relações interpessoais” (2013 [1994], p. 30).

refrigerante³⁴, a pipoca, os sucrilhos matinais, denotando um estilo de vida americano como exemplo a ser seguido. Principalmente para os países pobres, como o Brasil, onde a ideologia do crescimento econômico é latente, a industrialização indicava esse como o caminho para o desenvolvimento, e a qualificação da vida é medida pela quantificação de objetos que o cidadão/consumidor é capaz de adquirir.

Pode-se afirmar que o espaço “é formado por um conjunto indissociável, solidário e também contraditório, de sistemas de objetos e de sistemas de ações, não considerados isoladamente, mas como um quadro único no qual a história se dá” (SANTOS, 2006, p. 39). É conjunto porque seu funcionamento é sistêmico, nada está à parte, cada fração é parte/todo da totalidade. É necessário pontuar, aqui, como os objetos e ações repercutem no campo brasileiro por se entender que o mesmo sistema de acumulação capitalista que rege o urbano rege também o rural, e os objetos técnicos da agricultura passam a ter uma carga científica e tecnológica, sejam os pesticidas, fertilizantes, maquinários e/ou sementes.

A Revolução Verde, segundo Goodman, Sorj e Wilkinson (2008, p. 11), inclui “[...] ‘pacotes’ tecnológicos de inovações genéticas, químicas e mecânicas [...]”. Para os autores, a segunda metade do século XX foi marcada por uma aliança entre Estado, capitais agroindustriais e “lobbies³⁵” agrários. Essa coalisão acarretou uma maior concentração de terra, a expropriação da população rural, a monopolização da agricultura e a legitimação do latifúndio por aparentemente cumprir seu papel social de produzir “alimento”, quando na realidade a maior parte da produção não se destina à alimentação, como a soja. Segundo a World Wide Found for Nature (WWF-Brasil), cerca de 79% da soja no mundo é esmagada para fazer ração animal, e o Brasil figura entre os principais produtores do grão. Os animais alimentados – bovinos, suínos e aves – com essa ração chegam à mesa em forma de salsichas, linguças, *snacks* de frango, hambúrgueres, pratos prontos, congelados, ultraprocessados e pobres em nutrientes.

Em *A Mundialização da Agricultura Brasileira*, Oliveira (2016) discute como as corporações monopolizaram a agricultura mundial, exemplificando com dados substanciais a monopolização de sucos de fruta, carnes, cereais, café e lácteos. Entre tantas consequências, pontua as implicações para a soberania alimentar, “tornando o mercado como regulador único do abastecimento alimentar das populações nacionais” (Idem, p. 123). Assim, o mercado define

³⁴ O refrigerante Coca-Cola aparece nos filmes: *A felicidade não se compra* (1946); *Cupido não tem bandeira* (1961); *Bonnie e Clyde* (1967); *Tubarão* (1970) e *Táxi Driver*, entre outros mais atuais.

³⁵ “Se caracteriza como uma atividade de exercer pressão sobre algum poder da esfera política para influenciar na tomada de decisões do poder público em prol de alguma causa ou apoio”, de acordo com o Site Politize. Disponível em: <https://www.politize.com.br/lobby-politico-o-que-e/>. Acesso em: 16 abr. 2020.

o que será plantado, o preço das commodities, por meio das bolsas de mercadoria, e a quem se destina a produção.

No plano do discurso, a Revolução Verde solucionaria a questão da fome no mundo, mas, na prática, o contingente populacional afetado pela fome tem aumentado. Segundo o relatório da FAO publicado em 2018, havia 815 milhões de indivíduos afetados pela fome em 2016, ao passo que em 2017 a fome atingiu 821 milhões, uma em cada nove pessoas no mundo, sendo seis milhões a mais no intervalo de um ano. No prefácio da décima edição de *Geografia da fome*, Lima assegura que havia uma “defasagem entre o dinamismo crescente da vida e o dinamismo decrescente da técnica” e que apenas o “incremento do segundo” solucionaria o problema (1984, p. 16). Até mesmo Josué de Castro acreditou que o pós-guerra traria mudanças estruturais para a problemática da fome. Infelizmente, sua visão otimista do sistema não se concretizaria:

[...] vislumbra-se hoje o estabelecimento de formas políticas dispostas a sacrificar os interesses do lucro pelos interesses reais das coletividades. É a tentativa cada vez mais promissora de pôr o dinheiro a serviço do homem e não o homem escravo do dinheiro. De dirigir a produção de forma a satisfazer as necessidades dos grupos humanos [...] (CASTRO, 1984, p. 28).

De fato, o dinheiro estava a serviço do homem, mas de poucos homens. Conforme Cruz, o que existe é uma relação contraditória entre o excesso da produção de alimentos no campo e a escassez no prato. Segundo a autora, as “dificuldades de acesso fazem com que, ainda hoje, apesar de aumento significativo na produção de alimentos, milhões de pessoas ao redor do mundo estão em situação de insegurança alimentar” (CRUZ, 2018, p. 104). Por outro lado, multiplicam-se a oferta e o acesso a “alimentos hipercalóricos, ricos em gorduras e açúcares e pobres em vitaminas, fibras e minerais reforça outra face da fome” (CRUZ, 2018, p. 104).

Aos poucos vai ocorrendo uma transição nutricional que “pode ser definida como o conjunto de mudanças nos padrões nutricionais resultantes de modificações na estrutura da dieta dos indivíduos” (FRANÇA et al., 2012, p. 3). Essas modificações não ocorrem de forma horizontal, assim como não se referem apenas à inserção de novos hábitos, mas, sobretudo, como uma mudança significativa dos padrões alimentares induzida pela burguesia industrial³⁶. Constitui-se um fenômeno de ordem mundial, embora cada país possua suas particularidades alimentares.

³⁶ Para Marx e Engels, a origem da burguesia está relacionada com os “servos da idade média nasceram os burgueses livres das primeiras cidades, dessa população municipal, saíram os primeiros elementos da burguesia” (1999 [1848], p. 8).

Pode-se afirmar que os “alimentos” atuais são informacionais, pois a ciência e a tecnologia estão presentes para além da embalagem, do marketing e do processamento. São os denominados transgênicos³⁷ ou Organismos Geneticamente Modificados (OGM), ou seja, a tecnologia está embutida no “alimento”. Essa modalidade surge no mercado na década de 1990. Segundo Oliveira (2016, p. 448), estão na lista “[...] feijão, cravo, chicória, algodão, Creeping Bentgrass, berinjela, eucalipto, linho, milho, melão, mamão, petúnia, ameixa, canola polaca, álamo, batata, arroz, rosa, soja [...]”. Assim, o caminho do alimento foi alterado. Anteriormente, saía do campo para a mesa, depois passou do campo para a fábrica e, em seguida, a mesa e, atualmente, começa pelo laboratório e percorre um caminho muito longo até a mesa. Quando chega, já não é mais alimento, mas produto alimentício.

Na contramão do alimento de verdade, estão os produtos alimentícios industrializados altamente processados. De acordo com os estudos realizados por Fischler, os produtos destinados à alimentação, ditos modernos, podem ser caracterizados como objetos comestíveis não identificados (OCNI), “sin pasado ni origen conocidos³⁸” (1995, p. 210). Eles são concebidos e elaborados de forma nebulosa, sem conhecimento, por parte dos consumidores, da sua origem e dos processos ou insumos. Até mesmo os rótulos exigem muita habilidade e conhecimento para decifrar as informações descritas.

Na busca desenfreada por lucro, as indústrias produzem cada vez mais produtos alimentícios e menos alimentos industrializados. Segundo o Decreto-Lei nº 986 de 1969, em seu Cap. 1º, Artigo 2º, considera-se produto alimentício “todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado” (grifo nosso). Logo, o produto pode ser proveniente ou não de um alimento de verdade. No mesmo artigo, a legislação ainda define alimentos fantasia, com o objetivo de imitar o natural, e os irradiados, que sofrem ação de radiação.

É comum encontrar imagens de frutas nos rótulos, as quais remetam ao consumidor a ideia de um produto saudável; no entanto, por vezes a imagem não condiz com o conteúdo. O Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) realizou uma pesquisa com 18 produtos (iogurtes, sucos, refrescos, isotônicos, gelatina e sorvetes) para identificar se havia, de fato, a presença da fruta anunciada na embalagem. Dos produtos analisados, oito não continham

³⁷ Segundo Oliveira, de “2005 a 2015, a área cultivada de transgênicos entre os principais países produtores do mundo mudou muito. Os Estados Unidos passaram de 50 milhões de hectares para mais de 70 milhões de hectares. Mas, foi no Brasil que o crescimento foi estonteante: saiu de menos de 10 milhões de hectares chegando a 2015 em mais de 40 milhões de hectares. Muito diferente do que ocorreu com Argentina, Índia, Canadá e China que tiveram crescimento normal” (2016, p. 449).

³⁸ Tradução livre: “Sem passado nem origem conhecidos.”

nenhum vestígio do alimento indicado, outros continham 1%, e os mais bem colocados apresentavam 10% em sua composição (IDEC, 2011). Apesar de a indústria ludibriar o consumidor com o apelo visual e um conteúdo irreal, não está infringindo a lei, que autoriza e aprova a fantasia.

Passados 50 anos, a oferta desses “alimentos” se prolifera nas prateleiras dos supermercados, mercadinhos de bairros, mercearias, quitandas, armazéns e bodegas e, atualmente, não está restrita ao urbano, mas também atinge o rural. Segundo Menezes (2013), a alimentação sertaneja tem sofrido a interferência da indústria, evidenciada na utilização de óleo de soja em detrimento da banha de porco, no consumo de massas industrializadas, no uso da margarina onde predominava o uso da manteiga e na substituição do cuscuz de milho *in natura* por flocos de milho transgênico. As transformações na alimentação no campo foram “motivadas pela inserção do meio técnico-científico, pelo poder do *marketing*, da propaganda e dos grandes conglomerados nacionais e transnacionais” (MENEZES, 2015, p. 55).

Os produtos ultraprocessados, tais como: biscoitos, salgadinhos tipo chips, barras de cereal, guloseimas em geral, lanches do tipo *fast food*, macarrão instantâneo, sucos inseridos em embalagens *tetrapark* e refrigerantes, são parte significativa das compras domésticas. De acordo com o relatório do Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste (ETENE, 2016), a indústria de alimentos tem crescido nos últimos anos. O setor industrial vinculado à fabricação de conservas de legumes e outros vegetais apresentou um aumento de 224%; aquela relacionada aos produtos para panificação ficou com 267%; enquanto isso, a produção dos pratos prontos exibiu o maior índice de crescimento, atingindo 6.295%.

Esse último dado revela, sem dúvida, uma mudança não apenas dos hábitos alimentares, mas, sobretudo, da vida cotidiana. Os chamados pratos prontos, geralmente congelados, são refeições rápidas, práticas, mas ricas em sal, gorduras e açúcar, que prejudicam a saúde³⁹. Indicam, também, que o tempo no preparo da comida vem sendo suprimido. Segundo Fischler (1995, p. 221), o que ocorreu foi que “la mala madre industria ha devorado, en acto caníbal, a la cocinera”. Com o desaparecimento da cozinheira, as conservas e os alimentos congelados assumem o papel de alimentar a família, e os produtos alimentícios são eficientes em poupar tempo.

³⁹ De acordo com o relatório da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico do Ministério da Saúde, um pequeno conjunto de fatores de risco responde pela maioria das mortes por doenças no Brasil: “destacam-se o tabagismo, o consumo alimentar inadequado, a inatividade física e o consumo excessivo de bebidas alcoólicas” (VIGITEL, 2018, p. 13).

As cozinhas estão cada vez mais reduzidas; em forma de cubículos, são projetadas para racionalizar movimentos, principalmente nas moradias populares. Com um número restrito de mobiliário, geralmente sem mesa para refeições, numa mesma parede estão armário, pia, fogão e geladeira. O micro-ondas é fundamental para descongelar a comida elaborada industrialmente. Esse modo de vida enlatado, na moradia, favorece o mercado imobiliário, a indústria de alimentos e eletrodomésticos e o mundo do trabalho, que, no processo de “vampirização”, passa a sorver todas as energias do trabalhador, que utiliza a residência mais como dormitório do que na realização da vida.

A difusão da internet também contribui para a subutilização da cozinha. Segundo Castells (2003 [2001]), a importância da internet na atualidade pode ser comparada ao uso da eletricidade na era industrial, e tudo, exatamente tudo, funciona por meio dela ou em torno dela. O mercado da alimentação no formato *delivery* (entrega) tem passado por uma reestruturação com a utilização de aplicativos em plataformas digitais que otimizam o pedido, o pagamento e a entrega. Entre eles, destaca-se o iFood, aplicativo brasileiro há oito anos no mercado. É a maior plataforma de *delivery* de comida da América Latina, com mais de 5 milhões de usuários e 6,6 milhões de pedidos mensais. Em entrevista, o diretor executivo da empresa declarou: “A nossa briga ainda é contra o fogão” (HUFFPOSTBRASIL, 2018, s/p), corroborando a discussão apresentada anteriormente.

Essas plataformas digitais congregam fornecedores de insumos como embalagens, restaurantes, bares, lanchonetes, fornecedores de alimentação, entregadores e consumidores. É o que se pode chamar de rede como “um conjunto de nós interconectados”; ela tem “vantagens extraordinárias como ferramenta de organização” e comunicação (CASTELLS, 2003 [2001], p. 7).

O que circula nessa rede é muito mais que alimentação, informação e dinheiro. Também é criada uma rede de trabalho precário, principalmente os entregadores. Segundo Antunes (2011, p. 409), estes podem ser classificados como “trabalhadores informais mais instáveis”, que são caracterizados pelo trabalho temporário, inseridos em atividades que exigem baixa qualificação, geralmente são pagos pelo volume de entrega diária, não há um piso salarial ou regulamentação da jornada de trabalho. Ao final de cada corrida, o entregador é avaliado, e o número de “estrelas” que recebe indica a sua permanência ou saída do trabalho.

Os aplicativos são espaços virtuais da racionalidade organizacional do capital, e neles “o mercado é tirânico e o Estado tende a ser impotente” (SANTOS, 2013 [1994], p. 31)⁴⁰. O

⁴⁰ Santos tratava do espaço geográfico, não do espaço virtual. Contudo, na atualidade as leis do mercado que regem o real também se aplicam ao virtual, por esse motivo foi feita essa aproximação.

consumidor, ilusoriamente, é empoderado para avaliar o restaurante e o entregador. Na realidade, trabalha para o capitalista, sem ser remunerado, para julgar a eficiência e a qualidade do produto e do serviço ofertado, de maneira a definir quais profissionais estão aptos ou não para permanecer na plataforma digital.

O segmento de *delivery* tem alcançado um vertiginoso crescimento em função da pandemia mundial de coronavírus (SARS-CoV-2), causador da Covid-19. Para conter o avanço do vírus, foi determinado em vários países o isolamento social. Restaurantes, bares e lanchonetes ficaram impedidos de receber o cliente para o consumo no local, sendo o sistema de entrega a única opção de funcionamento. Segundo a *startup* de gestão de finanças pessoais Mobills, as entregas de comida por aplicativo cresceram 94,67% no período de janeiro a maio de 2020, com base na pesquisa realizada com 160 mil usuários de aplicativo (BULL, 2020).

Em pleno século XXI, vive-se a caça de descontos, de entregas grátis, dos combos leve mais e pague menos. A obtenção do que comer pode estar a poucos movimentos dos dedos, e as opções de culinária chinesa, japonesa, mexicana estão em um único aplicativo e em 40 minutos estarão dentro da casa. O mundo, de fato, é uma possibilidade de experimentação. Há um afastamento da cozinha, do cozinhar e do alimento principalmente nas grandes cidades, onde o ritmo de vida é mais frenético e as redes verticais de *fast food* se impõem com maior intensidade.

A alimentação passou por mudanças drásticas tanto na obtenção quanto na elaboração. O que anteriormente era fruto de uma relação direta entre o homem e a natureza, mediada pelas técnicas da sobrevivência, passa a ser conduzido pela indústria, pela ciência e pela informação. A utilização sumária dos eletrodomésticos industrializa o fazer e o comer em espaços reduzidos e gestos contidos. A indústria assume a função de cozinhar, dita o cardápio e as escolhas, sem dizer ao comedor o que, de fato, ele está ingerindo.

Na próxima seção, apresenta-se uma análise do sistema alimentar urbano com uma abordagem transescalar do alimento e da comida, bem como dos sujeitos e agentes que participam ativamente desse movimento no território. É consenso que a alimentação se tornou um mercado de proporções mundiais por meio das redes, das grandes corporações e da tecnologia. No entanto, os de pequeno porte, mulheres e homens, também contribuem para alimentar os cidadãos, como pode ser verificado a seguir.

3 O SISTEMA ALIMENTAR URBANO



3 O SISTEMA ALIMENTAR URBANO

“Para quem tem uma boa posição social, falar de comida é coisa baixa.
É compreensível: eles já comeram.”

(Bertold Brecht)

Diferentes formas de alimentar a cidade coexistem não como dualidade, mas na perspectiva da complementaridade. O restaurante não anula as redes de *fast food*, e estas, por sua vez, não suplantam as cabanas, que seguramente não extinguem a comida de rua. Embora, na economia urbana, os objetivos sejam díspares, “Uns preocupados em acumular capital para renovação da atividade e sua expansão [...] outros preocupados com a sobrevivência da família” (ARROYO, 2017, p. 55), todos formam o sistema alimentar urbano, que é unidade enquanto sistema, mas pluralidade nas partes que o compõem.

Segundo Rastoin e Gherzi (2010, p. 19), os sistemas alimentares são estruturados como uma “réseau interdépendant d’acteurs [...] localisé dans un espace géographique donné [...] et participant directement ou indirectement à la création de flux de biens et services orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires⁴¹”. Os autores enfatizam a questão da localização dos sistemas alimentares, contudo o estar no lugar não significa enraizamento, isso é verificado na ação das grandes redes. É notória a contribuição para a circulação de bens e serviços, no entanto é controverso pensar que o objetivo seja atender às necessidades alimentares, pois a “comida foi e ainda é um capítulo vital na história do capitalismo” (CANESQUI; GARCIA, 2005, p. 10), logo é necessário evidenciar qual elemento do sistema se está abordando.

Por isso, essa rede interdependente, nesta pesquisa, será diferenciada entre atores e sujeitos. O primeiro se refere ao capital “sem rosto” (CASTELLS, 2010), como os grandes supermercados e franquias de *fast food*, e o segundo trata-se do “homem lento” (SANTOS, 1994), “homem ordinário” (DE CERTEAU, 1998), “sujeitos corporificados” (RIBEIRO, 2000), isto é, são os feirantes e vendedores de comida na rua ou em pequenos estabelecimentos.

A FAO, por meio do painel de especialistas (High Level Panel of Experts), assegura que os sistemas alimentares são muito diversos e de grande complexidade, e, portanto, cabe ao pesquisador adaptá-los a um determinado contexto. Eles podem variar de uma perspectiva familiar, grupal, local e até mesmo global. São considerados: (i) Tradicionais, quando sua base é composta pela agricultura familiar e predomina o autoconsumo; (ii) Mistos, quando estão

⁴¹ Tradução livre: “rede interdependente de atores [...] localizados em um determinado espaço geográfico [...] participando direta ou indiretamente na criação de fluxos de bens e serviços orientados para a satisfação das necessidades alimentares.”

relacionados a áreas periurbanas e urbanas, e o consumo é direcionado a alimentos *in natura* e industrializados, adquiridos em bodegas, supermercados, *fast foods* e comida de rua; e (iii) Modernos, que são associados à vida urbana de alto padrão, representados por alimentos certificados que comprovam a integridade genética, ou seja, não sofreram alteração. O consumo está ligado a supermercados, gôndolas específicas, restaurantes de luxo e *food trucks gourmet* (HLPE, 2017).

Tratar-se-á das modalidades de estabelecimentos de alimentação na perspectiva do objeto, uma vez que “El papel fundamental del objeto es resolver o modificar una situación mediante um acto” (MOLES, 1971, p. 15). O ato, mencionado por Moles, está relacionado, nesta discussão, ao comércio de alimentos, produtos alimentícios e refeições que modificam a sensação biológica da fome, embora não resolvam questões estruturais da fome, pois a ampliação do abastecimento não está relacionada diretamente ao acesso.

Para analisar o sistema alimentar, é preciso considerá-lo na sua complexidade funcional e estrutural. A primeira, segundo Moles, está “relacionada con las necesidades de los individuos [...] es una dimensión de los usos” (1971, p. 33), enquanto a segunda está engendrada “con el conjunto de las piezas elementales [...] seíra el esquema orgánico [...] del objeto” (Idem). É nessa trama de complexidades que se forma o sistema alimentar urbano com base nos usos e na organização de cada peça. A análise de peças em funcionamento sistêmico seria, para Moles (1971), uma sociologia do objeto. Para Santos, trata-se de um “conjunto de objetos geográficos distribuídos sobre um território”, e “o que dá vida a esses objetos” é “a sociedade” (2008 [1985], p. 12).

Ainda segundo Santos, a geografia atingiu “sua maioridade” à medida que é capaz de estudar a cidade “seja como forma de atividade, seja como forma de organização” (2008 [1959] p. 27), tanto por sua articulação interna quanto pela influência dos agentes externos que se materializam no território. Por esse motivo, não é possível apartar a comida de rua do sistema alimentar urbano como se fosse possível explicá-la sem as devidas conexões. Isso implica alguns questionamentos: onde estão os alimentos, os produtos industrializados destinados à alimentação e a comida nas cidades de Ilhéus e Itabuna? Como se distribuem espacialmente?

Esta seção pretende analisar o sistema alimentar urbano do global ao local. Foram eleitos para compor esse sistema: a feira livre e as centrais de abastecimento, os supermercados atacadistas e varejistas, os restaurantes e lanchonetes e, por fim, a comida de rua.

3.1 As feiras livres e centrais de abastecimento

Não por acaso, esta discussão se inicia pela feira. Talvez seja ela a forma mais tradicional de alimentar os habitantes da cidade, sendo responsável, em parte, pelo abastecimento de gêneros alimentícios de primeira necessidade. O urbano é por excelência o espaço da troca e tem na feira livre uma importante contribuição. Segundo Harvey, “O mercado de troca, como fenômeno, existiu desde tempos remotos e as primeiras cidades foram, entre outras coisas, locais onde esta atividade estava, provavelmente, concentrada” (1980, p. 207).

Para a FAO, a feira livre está inserida no Setor Informal de Alimentos (IFS) e está mais enraizada nos países onde a situação de pobreza é mais alarmante. Esse setor “pode contribuir para a segurança alimentar ao fornecer pequenas quantidades de produtos alimentícios a preço acessível [...] proporcionando emprego e renda a lares pobres” (FAO, 2011, p. 2). Apresenta, assim, uma dupla função entre tantas outras: abastecer quem consome e possibilitar a reprodução social dos que dela vivem. Para a FAO, esse setor também coopera “levando alimentos aos distritos urbanos marginais distantes do centro da cidade e dos mercados”, como áreas de ocupação urbana irregular.

A feira livre está presente nas metrópoles brasileiras assim como em pequenas cidades. Segundo o mapeamento realizado, em 2015, pelo Ministério do Desenvolvimento Social, foram catalogadas 5.119 feiras livres (em 1.176 municípios), 1.331 feiras agroecológicas ou orgânicas (em 624 municípios) e 951 mercados públicos (em 621 municípios). Embora o estudo não tenha alcançado todos os municípios, a amostra em questão revela a presença marcante da feira como um importante instrumento de segurança alimentar.

A feira livre é também um importante instrumento para análise da formação socioespacial dos municípios, visto que a fixação dos grupos humanos nas cidades está relacionada a uma fonte segura de abastecimento alimentar. No município de Itabuna, a feira livre foi inaugurada em 25 de junho de 1921 (Figura 7), instituída pelo ato municipal número 88, sendo a primeira feira instalada no Sul da Bahia. Entre os alimentos comercializados estavam farinha, feijão, carne do sol e fresca de boi e de porco, galinha, manteiga, cana, aipim e verduras. Permaneceu por muitos anos sendo a única opção de compra e venda de gêneros alimentícios da cidade e do entorno (A REGIÃO, s/d).

Figura 7: Feira livre na Bela Vista (atual Praça Adami) em Itabuna-BA, 1921



Fonte: Jornal A Região On line, s/d.

Na década de 1950, inúmeros questionamentos em torno da questão alimentar pairavam sobre a feira livre, principalmente sobre os preços praticados. De acordo com Souza (2010), o aumento dos preços estava relacionado ao fato de os municípios de Itabuna e Ilhéus não produzirem alimentos específicos da dieta alimentar regional ou produzirem em quantidade insuficiente para a demanda populacional em função da prioridade dada ao cacau. Além disso, nos outros municípios que compunham a zona fisiográfica cacaueira, também predominava o monocultivo.

A situação alimentar do trabalhador no campo também não era a mais adequada. Segundo Santos, “A base da alimentação é a farinha, a carne e o feijão”. O consumo das frutas não era prazeroso, pois “quando os empregados rurais não têm dinheiro para as suas despesas alimentam-se somente delas, tornando-se por isso enjoadas e rejeitadas para a sobremesa” (1957, p. 35). Essa rejeição denota que a situação de não possuir o recurso para fazer as compras semanais não era incomum. Soma-se a isso a ausência de vegetais, uma vez que “A verdura era raríssima, pois não havia plantações de hortaliças na fazenda”, como também aves. A policultura perdeu espaço, cada palmo de terra servia à produção de cacau. O leite também não era constante na mesa devido aos poucos recursos do trabalhador. O café da manhã consistia em “cuscuz ou pirão de farinha” (Idem, p. 36). Os itens da alimentação eram adquiridos a “peso de ouro” (Idem, p. 14) e depois comercializados no armazém da fazenda, sujeitando o trabalhador ao preço estipulado pelo patrão.

No Censo agrícola do estado da Bahia publicado em 1956, é possível verificar a produção de alimentos de origem vegetal e animal, como pode ser identificado na tabela 9.

Tabela 18: Produção de alimentos em Ilhéus e Itabuna-BA, 1949

Alimentos	Ilhéus	Itabuna
Arroz (t)	26	141
Aipim e mandioca (t)	56.758	37.740
Amendoim (t)	-	2
Abóbora (cento)	106	3
Banana (cacho)	370.235	495.956
Batata-doce (t)	39	358
Batata inglesa (t)	1	1
Café (t)	660	1.247
Cana-de-açúcar (t)	3.465	14.504
Cebola (t)	-	3
Feijão (t)	156	769
Laranja (cento)	31.348	108.143
Milho (t)	392	729
Tomate (t)	-	-

Fonte: IBGE, Censo agrícola em 1956. Elaborada pela autora, 2021.

A tabela 9 evidencia que o volume da produção de gêneros alimentícios em Ilhéus é menor do que em Itabuna. Isso se deve ao monocultivo do cacau, que, no primeiro município, era de 43.754 toneladas, ao passo que, no segundo, era de 25.922 toneladas, e apenas na produção de aipim e mandioca este apresenta superioridade. O aipim, conhecido como mandioca de mesa, pode ser consumido *in natura*, enquanto a mandioca necessita de um beneficiamento, sendo transformada em farinha, fécula e outros produtos muito presentes na alimentação diária do ilheense e do itabunense. Freire (2003) e Maciel (2004) apontam a importância histórica desse alimento na formação do povo brasileiro. Segundo Freire, “Na farinha de mandioca fixou-se a base do nosso sistema de alimentação” (2003, p. 47); já Maciel assinala que “Ainda hoje a farinha de mandioca tem uma presença marcante no sistema alimentar brasileiro [...] é tão generalizada e corriqueira que muitas vezes passa despercebida” (2004, p. 31).

Conforme Souza (2010), o abastecimento da feira de Itabuna nos itens feijão, arroz, milho, batata-doce, abóbora era complementado por outros municípios como Alcobaça, Prado, Vitória da Conquista e Jequié. Esses dados demonstram a importância da feira livre por congregar produtores, comerciantes e gêneros alimentícios de lugares distintos. Por esse motivo, alguns autores, como Forster, Hussein e Mattheisen (2015), optam pela expressão sistema alimentar urbano regional por acreditarem que os desafios e as possíveis soluções estão

numa escala mais ampla que o local – embora o lugar incorpore a dimensão do território, na medida em que os poderes locais buscam suplantar a dimensão da vida.

Na década de 1960, havia um conflito explícito entre os modernizadores, autoridades públicas e elite cacauzeira e os barraqueiros e feirantes na tentativa de sobrepujar e eliminar os pobres do centro da cidade de Itabuna. Segundo Ribeiro (2014), os jornais da cidade pontuavam que o comércio de alimentos não condizia com a imagem moderna de cidade. Nas matérias de jornais do período catalogadas por Souza (2009), são utilizados termos como “reduto anti-higiênico” se referindo à feira e “desonestos e gananciosos” para adjetivar os trabalhadores.

Essa situação se assemelha ao que Bauman (1999, p. 94) denominou “criminalização da pobreza, o recorrente extermínio dos parasitas [...] como um esforço contínuo e obstinado para elevar a realidade social [...] ao nível dessa utopia” chamada modernidade. Segundo Silva, a modernização engendrada pelo capital esforça-se para incutir a ideia de que esse homem/mulher comum “precisa desaparecer ou não aparecer” (2014, p. 18).

De acordo com Mascarenhas e Dolzani, “Podemos dizer, talvez, que a feira livre seja uma filha rebelde da modernidade que insiste em desafiá-la” (2008, p. 84). Para os autores, a feira que existe hoje é resultado da evolução dos mercados a céu aberto, que no Brasil têm origem na passagem do século XIX para o XX, por isso “filha da modernidade”. A insurgência ou rebeldia está no fato de a feira resistir às pressões políticas e econômicas que buscam o desaparecimento ou a resignificação dela.

No município de Ilhéus, o Mercado Municipal, no centro da cidade, foi demolido para a criação da Central de Abastecimento Antônio Olímpio, no Bairro Malhado, área periférica estigmatizada pela violência. Segundo Andrade (2010), o poder público municipal e a imprensa divulgaram a notícia como um passo dado em direção ao progresso, visto que a feira livre representava um obstáculo ao desenvolvimento, e a medida era parte da política nacional de higienização dos centros urbanos. A Central de Abastecimento serviria também para abrigar comerciantes de pescado e frutas que atuavam na Praça Cairu, no centro, e ambulantes de outros gêneros alimentícios, como também a feira do Guanabara. É a higienização da pobreza promovida pelo Estado, que atua, segundo Lênin, como uma “força especial de repressão” da classe oprimida (2007, p. 25).

Inaugurada no aniversário da cidade de Ilhéus, em 28 de junho de 1981, a Central de Abastecimento tornou-se uma nova centralidade na distribuição de alimentos como frutas, verduras, hortaliças, carnes e cereais. Segundo o site da prefeitura (publicado em 2014), a Central ocupa uma área de 14.267,09 m² e conta com 1.180 boxes e 300 barraqueiros. Aos

finais de semana, ganha novas proporções com a chegada de feirantes que se instalam nas imediações da Central, em lonas improvisadas, bancas e barracas.

Na Central de Abastecimento, também há uma enorme variedade de segmentos como: minimercados, bares, restaurantes, lanchonetes, eletrônicos, salão de beleza, barbearia, calçados, confecções adulto e infantil, artesanato, entre outros. Sem dúvida, essa Central representa a tentativa de segregação espacial, mas, sobretudo, demonstra a força do circuito criativo da economia urbana, que atende à demanda por trabalho e serviços “não atendida pela parte mais moderna da economia [...], sobrevive criando formas de trabalho e de consumo diversas, que coexistem num mesmo lugar e no mesmo mercado” (ARROYO, 2017, p. 59).

Em 2015, a Central de Abastecimento entra no inventário turístico de Ilhéus como atrativo cultural, o que soa contraditório em relação à ação de escondê-la na década de 1981. Featherstone explica essa mudança de paradigma: para o autor, as “feiras proporcionavam um imaginário espetacular [...] sons estranhos, gestos, imagens, pessoas, animais e coisas”, mas, para as classes mais abastadas, tratava-se “de desordem cultural” (1995, p. 43). No entanto, com a emergência da sociedade do consumo, pautada no lazer e nos serviços, as feiras passaram a ser objeto de “fascínio, desejo e nostalgia” (Idem), e assim “la part maudite” (a parte maldita) da cidade passa a ser direcionada “para o crescimento econômico pleno” (Idem, p. 42). Nesse jogo de interesses, é o capital, por meio do Estado, que elege ou abate os lugares.

A inserção da Central no inventário turístico não contribuiu para suplantar o estigma atrelado ao local ou direcionar a ação do poder público para reformas necessárias, mas ainda assim atrai visitantes. A turista Cristina Panhan escreveu no site de viagens TripAdvisor sua experiência na Central em maio de 2020:

Muitos podem dizer "não vá" não é bonito, é uma bagunça.....blá, blá..pois eu digo "vá, se gosta de coisas locais e se surpreenderá" Vá com calma, prepare-se para uma multidão então vá confortável e indico a parte de alimentação, a maior parte a granel, pimentas, temperos....tudo de bom para a culinária e com pessoas que indicam receitas e explicam como usar de modo bem tradicional. Não recomendo a parte de vestuário pois é como qualquer mercado. Se você gosta de uma boa farinha e pimenta prepare a mala para trazer de todos os tipos com preços acessíveis e leve dinheiro pois nem todos passam cartão (PANHAN, 2020, s/d, grifo nosso).

A turista evidencia a possibilidade de desestímulo por parte de outras pessoas em razão da estética ou da organização. No entanto, aconselha a visita e tece algumas recomendações: indica que o local é bem movimentado quando diz “se prepare para uma multidão”; se vestir de modo confortável por ser um lugar grande que exige tempo e esforço para conhecer todos os

pavilhões. Ela reconhece a similaridade com outros mercados de mesma natureza, como nas confecções, mas ressalta o diferente, a alimentação. Exemplifica o que encontrou como pimentas, temperos e farinha e adjetiva os alimentos como “tudo de bom”; ainda enfatiza a troca, não apenas a monetária, mas a troca de receita, o saber fazer, que não está no rótulo. São as “pessoas que indicam receitas e explicam como usar de modo bem tradicional” (PANHAN, 2020, s/p). Esses saberes culinários “caracterizam uma arte de dizer popular. Tão viva e tão perspicaz [...] uma arte de viver no mundo no campo do outro” (DE CERTEAU, 1988, p. 86).

Essa diversidade de alimentos é, sem dúvida, uma das características marcantes nas feiras tanto de produção local (Tabela 10) quanto oriundos de outros municípios como Vitória da Conquista, Jequié e Buerarema.

Tabela 19: Produção agrícola (em toneladas) dos municípios de Ilhéus e Itabuna em 2017

Alimentos	Ilhéus	Itabuna
Abacate	1	-
Açaí	587	-
Banana	3.909	112
Batata inglesa	1	-
Café	576	-
Cana-de-açúcar	501	183
Goiaba	14	1
Laranja	76	1
Limão	38	3
Melancia	195	-
Palmito	534	-
Abóbora	75	8
Feijão	27	3
Mandioca	3.826	145

Fonte: IBGE. Elaborada pela autora, 2021.

Na tabela 10, sobressai a produção de banana e mandioca, que estão presentes em feiras, supermercados, hortifrúti e pequenas bancas no centro das cidades de Ilhéus e Itabuna. No trabalho de campo realizado na feira do São Caetano, em Itabuna, verificou-se que a fruta tem origem local, como também é procedente de outros municípios como Buerarema (4.546 toneladas), assim como a farinha de mandioca. Alguns alimentos como a cebola não aparecem na tabela devido à pequena produção, assim como o abacate, o café e o palmito, que em Itabuna não atingem a cifra de uma tonelada. No entanto, o IBGE registra o número de estabelecimentos produtores que indicam a existência do cultivo.

Itens essenciais da dieta como o feijão e a batata possuem uma pequena produção, contudo a feira funciona como local de congregação da produção de diversos municípios, que,

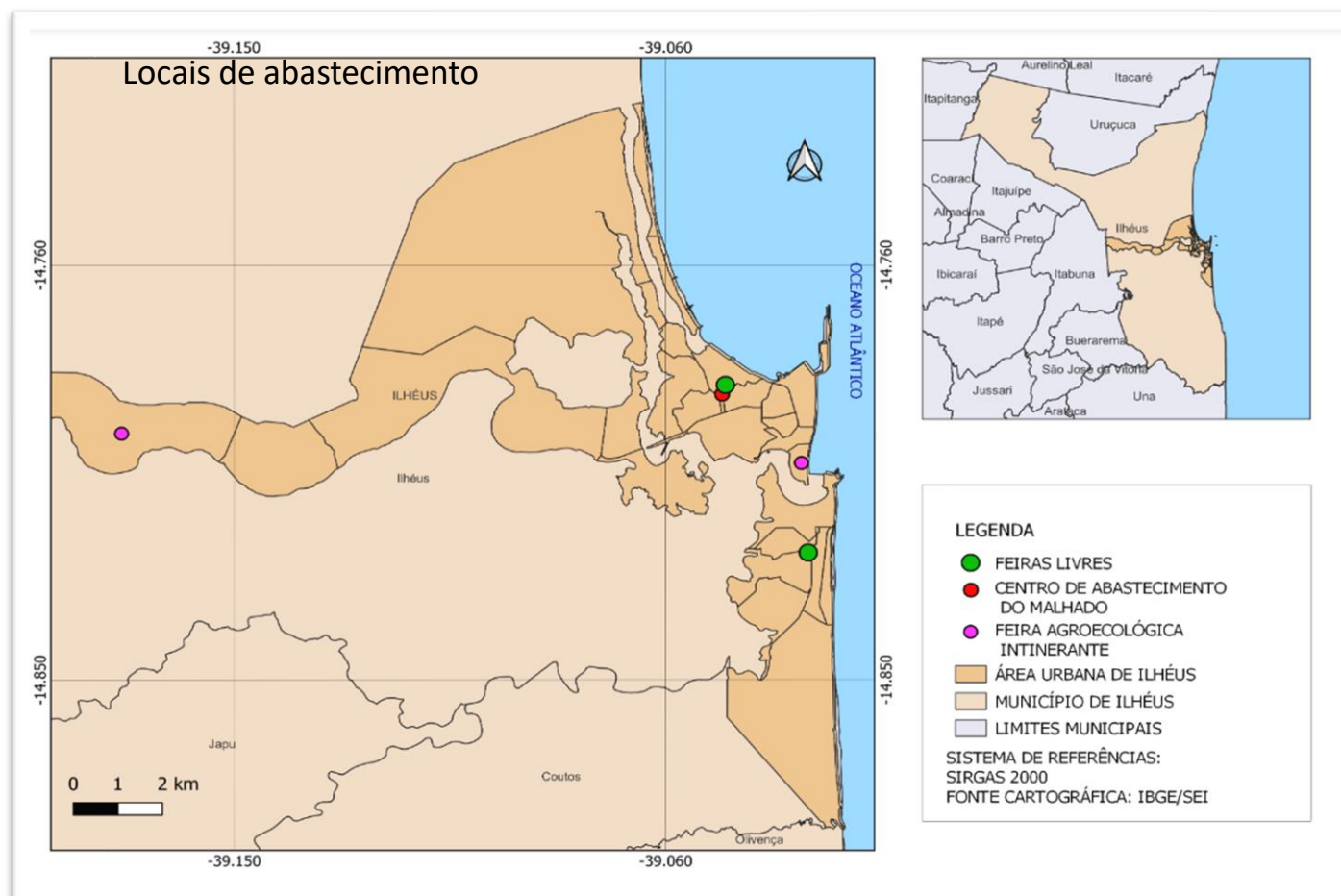
contíguos ou próximos, remetem à abordagem conceitual dos circuitos curtos. Para Darolt (2013), não existe uma conceituação definida no Brasil; utilizam-se termos como curtos, de proximidade ou locais para ressaltar a relação direta entre produtor-consumidor, ou com a presença de um intermediário, alimentos limpos e saudáveis, como também um estreito hiato entre o local de produção, comercialização e consumo.

Darolt afirma que “Os circuitos curtos de comercialização são iniciativas que buscam retomar o contato entre produtores e consumidores (2013, p. 164). Esse relacionamento é mais comum nas feiras agroecológicas, onde o feirante é o próprio produtor ou representante da associação. De acordo com o levantamento da Superintendência Baiana de Assistência Técnica e Extensão Rural – BAHIATER, há na Bahia 115 feiras agroecológicas, sendo três em Ilhéus⁴² e uma em Itabuna (BAHIATER, 2017). A rede de agroecologia Povos da Mata articula pequenos agricultores, comunidades indígenas, quilombolas, assentados da reforma agrária e consumidores a fim de encurtar o caminho do alimento até a mesa. Atuam numa central de distribuição e também na entrega a domicílio de cestas semanais de alimento limpo e saudável.

Em Ilhéus e Itabuna, as feiras se distribuem espacialmente, conforme os mapas 2 e 3. As maiores são a Central de Abastecimento Antônio Olímpio, em Ilhéus (ou do Malhado), e o Centro Comercial de Itabuna.

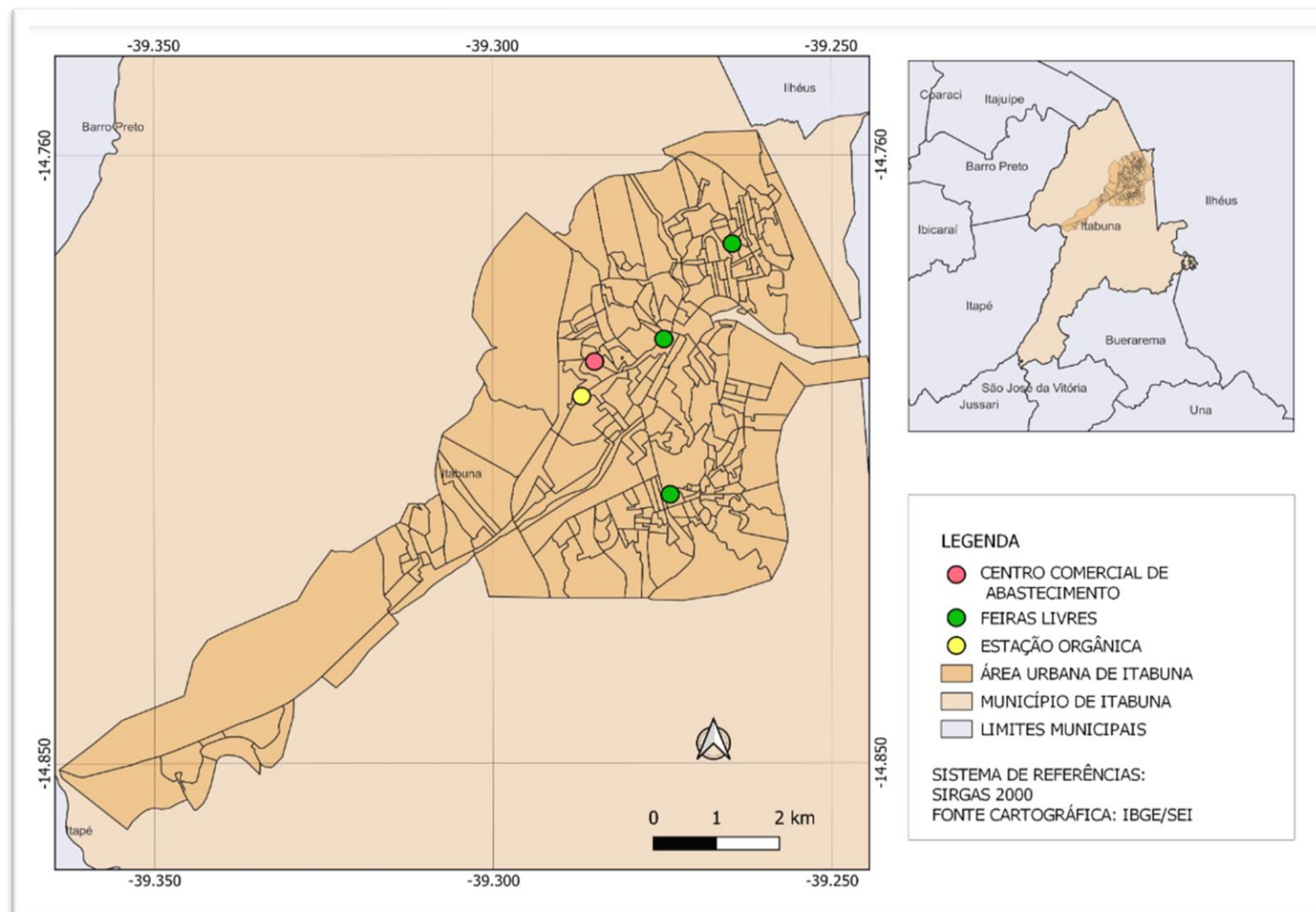
⁴² Embora o levantamento do governo do estado tenha apontado três feiras agroecológicas em Ilhéus, elas não foram identificadas em nossas pesquisas. Contudo, identificou-se uma feira itinerante que atua dentro da Universidade Estadual de Santa Cruz, como na Avenida 2 de Julho.

Mapa 2: Distribuição espacial das feiras livres centrais de abastecimento em Ilhéus, 2020



Fonte: IBGE/Google Maps/Pesquisa de Campo, 2020. Org.: QUEIROZ, G. A.; SANTOS, J. B., 2020.

Mapa 3: Distribuição espacial das feiras livres centrais de abastecimento em Itabuna, 2020



Fonte: IBGE/Google Maps/Pesquisa de Campo, 2020. Org.: QUEIROZ, G. A.; SANTOS, J. B., 2020.

É possível verificar nos mapas 2 e 3 que o número de feiras é pequeno para o porte das cidades de Ilhéus e Itabuna, que juntas possuem mais de 400.000 habitantes. Há de fato um controle para não proliferação da atividade, e as feiras que se mantêm no presente são as que apresentam um longo passado histórico com a cidade. É importante destacar também o assédio dos supermercados que circundam as feiras, como também os estabelecimentos de hortifrúti que têm se multiplicado no urbano. O número reduzido de feiras, em ambas as cidades, denota que atendem a consumidores de diversos bairros, como ocorre com a feira do Bairro Califórnia, que cresceu para além dos limites do bairro e atualmente também se estende ao Bairro Nossa Senhora de Fátima e atende a moradores dos Bairros João Soares, Monte Cristo, Nova Califórnia e Parque Boa Vista, assim como a Central do Malhado se constitui como um equipamento urbano de grande relevância para a população da zona norte de Ilhéus.

É importante destacar que a feira não é apenas o lugar dos alimentos, mas também da comida. Segundo Lévi-Strauss, “O eixo que une o cru e o cozido é característico da cultura [...] já que o cozimento realiza a transformação cultural do cru” (2004, p. 172). Essa transmutação foi verificada no trabalho de campo na feira do São Caetano. A comida de feira (Figura 8) é também comida de rua e em grande medida está vinculada às cozinhas regionais.

Figura 8: Painel da comida de feira no Bairro São Caetano, Itabuna-BA, 2020



Da esquerda para a direita: (A) Sarapatel; (B) Feijão de Caldo; (C) Ensopado de carne e (D) Mocotó.
Fonte: Trabalho de campo, 2020.

O sarapatel, o feijão, o ensopado de carne e o mocotó demarcam uma cultura alimentar brasileira, mas sobretudo nordestina, pois a “comida é algo que define um domínio” enquanto o “alimento é algo universal e geral” (DA MATTA, 1986, p. 37). A cebola, o tomate e o pimentão que temperam esses pratos são universais, mas o saber fazer, mediado pela cultura nordestina, resulta em uma comida única, singular. Segundo Woortmann, o caminho do alimento até a sua transformação em comida de verdade passa por “[...] um processo de transformação qualitativo, realizando a passagem do plano da natureza para o da cultura, mediado pela via da culinária” (2013, p. 14).

No trabalho de campo realizado na Feira do São Caetano, foram entrevistados dois consumidores que aguardavam Dona MB finalizar o sarapatel, um gaúcho e o outro argentino, ambos residentes no município de Itabuna há mais de uma década. Segundo os entrevistados, eles frequentam o mesmo box de comida há cinco anos, todos os sábados, e eventualmente compram algum alimento na feira; é a comida que os leva a fazer o mesmo trajeto toda semana (Informação verbal, 2020). Após a refeição, retiram vasilhas de suas sacolas e levam uma refeição para a família.

Dona MB disse que não estava em seus planos trabalhar com comida na feira, mas, após o falecimento do esposo e com quatro crianças pequenas para sustentar, precisava de um trabalho. Começou com um caldeirão de mingau e bolo; antes do meio-dia, preparava a refeição da família na feira enquanto trabalhava e cuidava dos filhos. Os clientes também queriam almoço. Segundo ela, “o cheiro de comida caseira atraía o povo até seu estabelecimento”, assim ela passou a preparar refeições completas. Hoje, aos 71 anos de idade, e há 35 anos na feira, não tem planos para aposentar o avental: “enquanto eu tiver força eu tô aqui, trabalho não mata ninguém” (Informação verbal, 2020).

É importante ressaltar que todos os alimentos utilizados por Dona MB são comprados na feira, o que fortalece a rede de solidariedade orgânica enfatizada por Santos por se estruturar como “razão local” que “funda a escala do cotidiano, e seus parâmetros são a co-presença, a vizinhança, a intimidade, a emoção, a cooperação e a socialização” (1996, p. 231) das mulheres e dos homens de cada lugar. É imprescindível dar visibilidade à feira como elemento do sistema alimentar, como também “considerar que o feirante participa das dinâmicas urbanas [...] na elaboração do mercado como um espaço de trocas e de sociabilidades, que são fundamentais para a vida cidadina” (VEDANA, 2013, p. 46). Isso serve para não os rotular como mão de obra, visão generalizada no sistema capitalista, que “impõe o corpo reduzido a objeto, negando [sua] força” e importância (RIBEIRO, 2005, p. 12.463).

A feira livre é essencial para o sistema alimentar urbano por fornecer alimentos, comida e favorecer a mixofilia, tratada por Bauman como “um desejo de misturar-se com as diferenças” (2009, p. 42). É também um reduto dos mais pobres que plantam, vendem e dela se alimentam, em que o código de barras não impõe sua racionalidade do preço inflexível; tudo é negociável, é um lugar de todos.

3.2 A complexa rede dos supermercados: do global ao local

O supermercado está presente no cotidiano das cidades, reflexo da urbanização, da globalização e da aceleração do tempo. Segundo Gomes Júnior, Pinto e Leda, “No imaginário brasileiro de fins dos anos 1960 e início dos 1970, o supermercado apresentava-se [...] como um espaço de modernidade” (2016, p. 65) em razão da oferta e variedade de produtos, do funcionamento diário e seu horário prolongado. Nesse período, uma ida ao supermercado não significava apenas abastecer a despensa, mas também “um programa familiar mensal” (Idem, 2016). No final dos anos 1990, essa modalidade de varejo representava 85% da distribuição de gêneros alimentícios no Brasil (ROJO, 1998).

A diversidade e a regularidade constituem as características mais acentuadas dos supermercados. Enquanto na feira o alimento está ligado ao calendário e às estações do ano, nos supermercados é possível oferecer os mesmos produtos durante todo o ano. Em parte, isso se explica porque a “[...] rede de transporte e a capacidade de armazenamento asseguram a regularidade de fluxo do abastecimento, transformando a produção cíclica e variável em fluxo regular e contínuo” (BECKER, 1966). Por outro lado, os incontáveis produtos alimentícios ofertados não necessitam dos alimentos de verdade para serem produzidos, mas de aditivos químicos que reproduzem o sabor artificial que simula o natural. Ainda, uma mesma fonte alimentar primária pode resultar em diferentes produtos, a exemplo do tomate, transformado em: extrato, molho, polpa, desidratado, cozido sem pele, *ketchup*, entre outros.

Atualmente, as lojas de autosserviço alimentar variam no formato, na área de venda, na porcentagem de itens destinados à alimentação, no número de caixas (*check-out*) e seções (Quadro 1). Segundo a Associação Brasileira de Supermercados (ABRAS), há formatos como superloja, hipermercado, supercenter e atacado misto que disponibilizam itens de mercearia a eletroeletrônicos no mesmo estabelecimento.

Quadro 1: Característica das lojas de autosserviço alimentar brasileiro

Formato	Área de venda (m ²)	Nº médio de itens	% de não alimentos	Nº de check-outs	Seções*
Loja de conveniência	50/200	1.000	1	1/2	I, IV e V
Loja de sortimento limitado	200/400	900	2	2/4	I, III, IV e V
Supermercado de proximidade	150/400	4.000	1	2/4	I, II, III, IV e V
Supermercado compacto	300/800	6.000	3	2/7	I, II, III, IV e V
Supermercado tradicional	800/2.500	12.000	5	6/16	I, II, III, IV, V, VI, VII e VIII
Supermercado <i>gourmet</i> e de especialidades	1.000/1.900	16.000	6	5/12	I, II, III, IV, V, VI, VII e VIII
Superloja	2.500/4.500	24.000	10	16/30	I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX e X
Hipermercado	6.000/10.000	50.000	35	30/60	I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX e X
Super center	8.000/12.000	60.000	40	30/60	I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX e X
Loja depósito	3.500/5.000	7.000	7	20/30	I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX e X
Clube atacadista	5.000/10.000	6.000	50	14/25	I, II, III, IV, V, VI, IX e X
Atacado misto	2.500/6.000	9.000	9	20/28	I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII e X

*Seções: (I) Mercearia, (II) Carnes e aves, (III) Frutas e verduras, (IV) Frios e laticínios, (V) Bazar, (VI) Peixaria, (VII) Padaria, (VIII) Rotisseria, (IX) Têxtil, (X) Eletroeletrônicos. Fonte: ABRAS, 2012. Elaborado pela autora, 2021.

No quadro 1, é possível verificar que quanto maior o porte do estabelecimento maior é a porcentagem de itens não alimentares comercializados no local. O formato Clube Atacadista chega a destinar 50% do comércio a itens não destinados à alimentação, enquanto lojas de conveniência e supermercados de proximidade correspondem a 1%. Segundo Antônio Carlos Ascar, especialista em varejo, entrevistado pela ABRAS (2012), as lojas de conveniência são, em geral, uma nova roupagem das padarias que inseriram itens de mercearia em seus estabelecimentos, e há também dessas lojas atreladas a postos de gasolina. Observa-se, ainda, que as seções de mercearia, frios/laticínios e bazar aparecem em todos os formatos. O bazar se refere a papelaria, brinquedos e utilidades domésticas. Ainda segundo Ascar, o supermercado compacto é o mais comum em bairros periféricos, geralmente de propriedade familiar; atende às classes C e D, comercializa preferencialmente itens de mercearia, frutas e verduras, carnes e aves, laticínios e bazar. Um formato mais recente é o supermercado *gourmet* e de

especialidades, mais direcionado a produtos importados, vinhos, especiarias e iguarias, destinados às classes mais abastadas.

Segundo Santos e Silveira, “Os supermercados, são, hoje, elos fundamentais nas cadeias de distribuição e produção [...] criando marcas, agindo como oligopsônio em algumas produções [...] comandando uma grande parcela do comércio varejista” (2001, p. 150). Não se trata apenas da distribuição, mas da produção de linhas próprias, como no caso do Grupo Pão de Açúcar (GPA), que desenvolveu em 2006 a marca Taeq de produtos orgânicos para consumidores específicos. Por esse motivo, os autores se referem ao oligopsônio, ou seja, poucos compradores por não se tratar de produtos de massa.

Os supermercados representam uma expressão do capitalismo no sistema alimentar urbano, assim é possível adequá-los ao conceito de impérios alimentares, que, segundo Ploeg (2008, p. 6), são caracterizados pelo “expansionismo, o controle hierárquico e a criação de novas ordens materiais e simbólicas”. O expansionismo se refere ao alcance global dessa modalidade de varejo que alcança a escala das metrópoles até as pequenas cidades, enquanto o controle hierárquico pode ser atribuído às escalas de comando que, embora estejam distantes no território, operam, por meio das normas, selecionando lugares e regulando preço e oferta de produtos. No que se refere às novas ordens materiais e simbólicas, operam na criação de novos produtos, gostos e desejos para formar um padrão alimentar sem história, sem memória, mas impregnado de signos e significados de status sociais que “não nos fornece a realidade, mas a vertigem da realidade” (BAUDRILLARD, 1995, p. 24).

Esse comando se torna cada vez mais ampliado em virtude do alcance, mas reduzido em relação aos poucos grupos que lideram o abastecimento urbano. No Brasil, grandes varejistas controlam o setor supermercadista nacional (Quadro 2), apesar de estarem sob nomes e bandeiras diferenciadas. Essas empresas crescem por meio de aquisição, fusão ou incorporação e assim dominam o território brasileiro, “levando imposição das normas dos grandes agentes da economia mundial sobre os lugares, que tem então seus destinos ditados pelos mesmos” (TOLEDO; CASTILHO, 2008, p. 90).

Quadro 3: Presença de grandes varejistas mundiais no setor supermercadista brasileiro em 2010

Empresa	Origem	Ano de ingresso	Aquisição/fusão/incorporação	Bandeiras adotadas	Nº de lojas
Carrefour	França	1974	Atacadão, Antonelli, Big Bom (lojas do interior de São Paulo), Champion, Continente, Dallas, Epa, Hiper, Eldorado, Hiper Manaus, Lojas Americanas (Supermercados), Matheus, Mineirão, Planaltão, Rainha, Ronçetti (ES) e Stoc.	Carrefour, Carrefour Bairro, Carrefour Express, Dia% e Atacadão	564
Walmart ⁴³	Estados Unidos	1995	Big Supermercados (empresa), Calcanhoto, Cândia, Coletão, Dosul, Extra Econômico, G. Barbosa, Bompreço, Joaquim Oliveira, Maxxi Atacado, Mercadorama, Muí atão, Nacional, PeΘ bom, Real, Sonae, Trevisan e Zoř s	Walmart Supercenter, Todo Dia, BIG, Hiper Bompreço, Nacional, Mercadorama, Maxxi e Sam's Club	295
Casino Guichard Perrachon & Cie AS	França	1999	ABC, Assaí, Barateiro, Batagin, Boa Esperança, Casa Bezerra, Casas Bahia, Cibus, CompreBem, Coopercitrus, Freeway, Gepires, Hipermais, Ipical, Ita, Jerônimo Martins, Mambo, Mappin, Millo's, Millus, Mogiana, Nagumo, Paes Mendonça, Pamplona, Panamericano, Parati, Peralta, Ponto Frio (Globex), Reimberg, Ronçet (RJ), Rosado, Sab, São Luis, Sé, Sendas, Shibata, Sobreimar, Três Poderes.	Pão de Açúcar, CompreBem, Extra, Extra-Perto, Extra Fácil, Extra-Eletro, Sendas, Assai, Ponto Frio e Casas Bahia	1807

Fonte: Extraído de Mattar, 2011, p. 12. Queiroz, G.A, 2021.

Essas empresas adotam inúmeros formatos com distintos objetivos. A Cassino Guichard Perrachon & Cie As, por exemplo, com a Pão de Açúcar, opera como a maior varejista do setor de alimentos no Brasil e está voltada para um público de elevado nível de renda como supermercado de vizinhança; geralmente em bairros nobres, oferece produtos e serviços especializados, além de refeições prontas. Na bandeira Compre Bem, a mesma empresa opera de modo oposto, voltando-se para a classe popular. Com a razão social Assaí, trabalha com o

⁴³ Em 2018 o grupo vendeu 80% de sua participação na operação no país ao fundo de investimentos Advent. Apesar do fracasso da operação, a rede continua presente como acionista minoritária do Grupo Big, não saindo em definitivo do país.

atacado e o varejo direcionados para pequenos comerciantes, sejam eles mercadinhos, lanchonetes, bares, restaurantes, cozinhas industriais e padarias (XAVIER, 2009).

As empresas Carrefour, Walmart e Casino Guichard Perrachon & Cie AS, citadas no quadro anterior, integram o império alimentar composto “[...] por uma variedade de expressões específicas: grupos de agronegócio, grandes varejistas, mecanismos estatais, mas também leis, modelos científicos, tecnologias, etc.” (PLOEG, 2008, p. 20). Esse contexto é diferente do da feira livre, que está ligada a agricultura familiar, pequenos comerciantes, perseguida pelo poder público por normas higienistas, desamparada legalmente, com mobilidade reduzida a cadeias curtas de comercialização e tecnologia residual. Segundo Santos, “Isto cria ao mesmo tempo diferenças quantitativas e qualitativas no consumo. Essas diferenças são a causa e o efeito da existência, ou seja, da criação ou manutenção de dois circuitos de produção, distribuição e consumo de bens e serviços” (2004 [1979], p. 37). Assim, as redes de supermercados de atacarejo representam o circuito superior da economia urbana, ao passo que a feira livre representa o circuito criativo⁴⁴. Ambas são importantes no sistema alimentar urbano, independentemente de sua classificação.

As empresas supermercadistas na modalidade atacado são mais comuns em cidades de médio a grande porte, a exemplo da Carrefour, com as bandeiras Atacadão e Mineirão; a Walmart, por meio da Maxxi, e a Casino Guichard Perrachon na razão social Assaí. Geralmente se localizam nos eixos rodoviários de grande movimentação e contiguidade regional. Segundo Pintaldi, a “localização favorável [...] permite que as grandes empresas de supermercados trabalhem com uma margem de lucro maior, já que isso é compensado por um volume muito grande de vendas” (1988, p. 36).

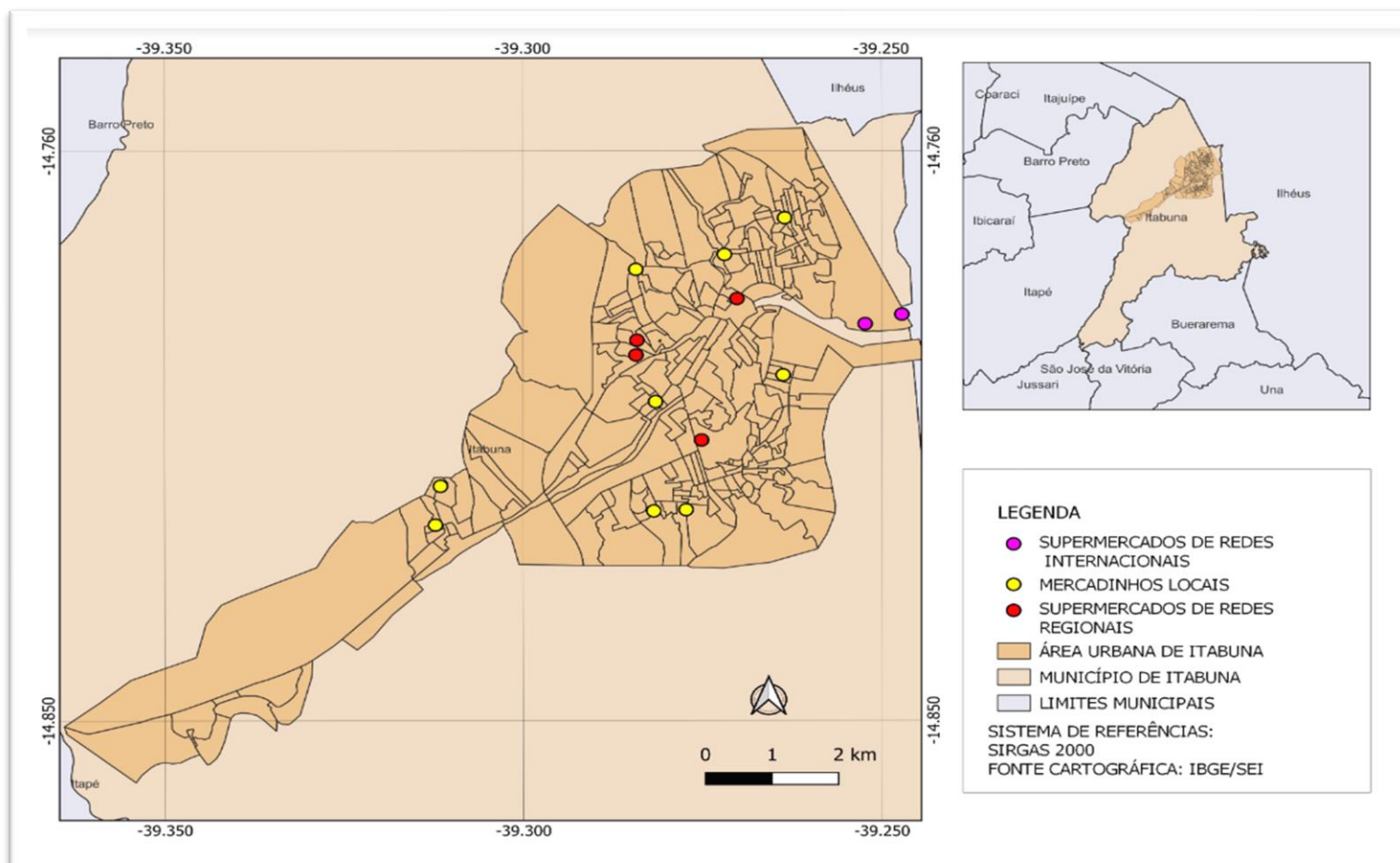
Segundo a lógica de instalação, em importantes rodovias encontram-se, no recorte territorial de análise desta pesquisa, Ilhéus e Itabuna, as empresas Atacadão, Mineirão e Maxxi Atacado ao longo da BR 415. O Atacadão Carrefour e o Makro (atualmente Mineirão) instalaram-se na área territorial de Ilhéus, praticamente no limite entre os municípios. Segundo Trindade, “a decisão das empresas, por uma questão estratégica, foi de instalarem-se a 1 km de Itabuna, a fim de fazer uso da atração comercial (*shopping* e Avenida Cinquentenário) que esta cidade exerce sobre o entorno regional” (2011, p. 313). O Assaí foi instalado na BA 001, zona sul da cidade, área preferencial do turismo, com muitos hotéis, restaurantes e pousadas, ou seja,

⁴⁴ Denominamos circuito criativo o mesmo circuito que Milton Santos teorizou como inferior. São as mesmas características. Optou-se pelo termo criativo por ser essa a característica latente e para não incorrer em usar um termo que possa soar pejorativo.

um importante mercado consumidor de pequenos e médios comerciantes que adquirem alimentos no atacado.

Os mapas 4 e 5 a seguir espacializam a distribuição dos supermercados que compõem o sistema alimentar urbano no recorte territorial da pesquisa – das redes internacionais (Max, Atacadão, Mineirão e Assaí), passando pelas regionais (Meira e Itão), chegando aos mercadinhos locais.

Mapa 5: Distribuição das redes de supermercados em Itabuna-BA, 2020



Fonte: IBGE/Google Maps/Pesquisa de Campo, 2020. **Org:** Greiziane Queiroz/Juliete B. Santos, 2020.

O Maxxi Atacado é o único, de fato, localizado no território itabunense, porém bem próximo do Atacadão. Segundo o sindicato do comércio do município, a empresa investiu aproximadamente R\$ 29 milhões e gera em torno de 100 empregos diretos. Percebe-se que o autosserviço contribui com um número muito pequeno para geração de empregos. Apesar de comercializar um mix superior a 6 mil itens e contar com seções de açougue, congelados, laticínios, hortifrúti, bebidas, mercearia, bomboniere, bazar, eletroeletrônico, produtos automotivos, limpeza, e higiene, tem um quadro de funcionários reduzido.

Isso é possível, segundo Lipovetsky, porque há uma “lógica de despersonalização que funciona igualmente como meio de autonomização do consumidor”, ou seja, ele mesmo observa, escolhe sem o auxílio do vendedor e ainda “compra sem sofrer as pressões do comerciante” (2007, p. 101). Trata-se de uma falsa sensação de liberdade, quando na realidade ele é conduzido pelos corredores, seduzido pelo fetiche das mercadorias e impelido a comprar pela “influência geral do consumo sobre os modos de vida” (LIPOVETSKY, 2007, p. 127). Mاتيoli e Peres (2020) denominaram essa simulação de liberdade como a magia dos supermercados.

A chegada desses grandes empreendimentos supermercadistas é rotineiramente divulgada pela mídia, com base nas informações do estado e da empresa, como possibilidade de desenvolvimento para o Sul da Bahia tanto na geração de emprego quanto na ampliação da concorrência e, conseqüentemente, menor preço, contudo isso não se aplica. O atacadista Mineirão, praticamente em frente ao Atacadão, pertence à mesma empresa Carrefour, não havendo concorrência, e, como todas as modalidades do segmento, é poupador de trabalho humano. Em relação à inauguração do Assaí, o prefeito de Ilhéus, Mário Alexandre, declarou ao jornal *Bahia on line* em 14/06/2019:

A atração do centro de compras para a cidade foi contribuir para o incremento da região, principalmente no que diz respeito à economia e ao auxílio ao pequeno e médio comerciante. Aqui serão gerados centenas de empregos, o que vai fazer pulsar a economia do município, comemorou o prefeito.

Na prática, o discurso consiste em fábula e perversidade, nas palavras de Santos (2000), porque a fantasia é divulgada como verdade – um investimento de 40 milhões para gerar apenas 400 empregos, em grande parte salários mínimos, nas funções de caixa, repositores de mercadorias e agentes de limpeza. Dessa forma, “as necessidades dos lugares são incompatíveis com os projetos nada generosos das empresas” (TOSI, 2008, p. 113).

Para os grandes empreendimentos supermercadistas, o território é um recurso valioso tanto pela exploração do trabalho quanto pela reprodução do capital. Segundo o Instituto Brasileiro de Executivos de Varejo e Mercado de Consumo (IBEVAR), das quatro empresas que lideraram o ranking do varejo no Brasil em 2018, três são do segmento da alimentação: em primeiro lugar, o grupo francês Carrefour, com lucro de R\$ 56,3 bilhões; em segundo, o Grupo Pão de Açúcar, que lucrou R\$ 53,6 bilhões, e em quarto o Walmart, com R\$ 23 bilhões (ECONOMIA.UOL, 2019).

O lucro ainda é maximizado pelo fato de possuírem cartões de crédito do próprio supermercado em parceria com o capital financeiro. O Atacadão aceita apenas compras à vista ou no cartão do estabelecimento; já o Maxxi e o Assaí aceitam uma grande variedade de pagamentos a prazo, mas estimulam o consumidor a pagar com o cartão da empresa por meio de vantagens especiais como descontos e prazos para fidelizar o cliente. Conforme Silveira “[...] hoje, o circuito superior reconhece a importância de desburocratizar o crédito, para estender suas oportunidades de lucro e, assim, os requisitos exigidos são mínimos” (2009, p. 69) como identidade, cadastro de pessoa física ou jurídica e comprovante de residência.

Essas grandes redes de atacado se instalaram no território na última década (2010-2020), no entanto as redes locais e regionais com menor porte que o atacado já estavam presentes em Ilhéus e Itabuna, a exemplo da Rede de Supermercados Meira, que começou as atividades na década de 1990. Somam-se a esse exemplo os supermercados Itão e Compre aqui. Esses estabelecimentos ocupam áreas centrais de ambas as cidades ou de grande movimentação como os subcentros urbanos, atendendo a uma ampla parcela de consumidores.

De acordo com a classificação da ABRAS, estão entre as denominações supermercados compactos ou tradicionais que atuam nos formatos de mercaria, carnes e aves, frutas e verduras, frios e laticínios, bazar, peixaria e padaria. Esses estabelecimentos oferecem pagamento a prazo e parcelado, infraestrutura com estacionamento, banheiros e climatização e uma grande variedade de produtos industrializados destinados à alimentação.

Na realidade, são lugares de extrema impessoalidade e inflexibilidade para a negociação de preço. As aparentes vantagens na verdade são estratégias dos empresários para que o consumidor não tenha pressa para sair do estabelecimento e assim consuma além do necessário, por esse motivo muitos supermercados oferecem também serviços de lanchonete. Ao realizar as compras no crédito, o consumidor fica refém do supermercado, sem dinheiro para o mês seguinte, quando deve ser feito o pagamento da fatura do cartão, o que se torna um ciclo vicioso. A variedade de produtos alimentícios (des)educa o paladar condicionado a sabores construídos quimicamente. Desse modo, “Onde quer que atue e penetre, o império cria um regime super

abrangente que exclui a autonomia, [...] o controle centralizado e a apropriação são suas principais características e mecanismo de desenvolvimento” (PLOEG, 2008, p. 297).

Esse controle centralizado é expresso na vida cotidiana como principal local de comercialização de produtos alimentícios; é também uma manifestação do autoritarismo do que é servido à mesa, do que se come, e uma relação de poder expressa no território identificado claramente com a instalação de unidades nas imediações das feiras livres de maior porte.

Em Ilhéus, o supermercado Meira possui duas filiais em torno da Central de Abastecimento do Malhado e uma no entorno do Centro Comercial de Abastecimento de Itabuna, assim como uma unidade do Itão. É nesse sentido que “O território é um trunfo particular” (RAFFESTIN, 1994, p. 59) para as empresas supermercadistas, que se aproveitam da circulação de pessoas e de dinheiro já consolidada pela feira livre do lugar.

Segundo Wille, os supermercados também buscam reproduzir signos da feira livre por meio de estratégias como utilização de “cestas de vime ou caixas de madeira no setor de hortifrutigranjeiros” e disposição de produtos em barracas (2014, p. 70). Em 2015, a empresa Vapza de alimentos orgânicos adotou a estratégia publicitária de levar a feira para o supermercado com barracas de papelão reciclável. Essa tentativa de aproximação com a feira é também uma tática para remeter ao campo, ao tradicional e ao saudável a fim de atrair consumidores mais preocupados com a qualidade do que se come (WILLE, 2014), uma vez que no supermercado predomina a comida industrializada, que Pollan (2006, p. 20) classificou como “toda comida cuja proveniência é tão complexa e obscura que exige a ajuda de um especialista para determinar de onde ela veio”. O autor se refere, nesse dito, ao processo produtivo como também aos rótulos confusos.

Embora as grandes redes se destaquem pelo volume de produtos, pela mobilidade de capital e pela inserção de tecnologia, é importante destacar o contraponto: os mercadinhos, principalmente em bairros periféricos, como o Malhado em Ilhéus e o Califórnia em Itabuna, que se encontram mais distantes das grandes redes. Segundo o SEBRAE, os mercadinhos têm foco nos produtos alimentícios, havendo uma quantidade significativa deles em todo o país ocupando primordialmente os bairros.

Segundo a pesquisa realizada pelo SEBRAE (2017, p. 6), na Bahia foram identificados 59.168 mercadinhos, sendo “a segunda maior atividade econômica com maior número de estabelecimentos”, e no país o número estipulado desse tipo de estabelecimento é 585.909. A pesquisa ainda aponta que o motivo para a localização do mercadinho no local estava relacionado com o fato de o bairro e/ou a cidade ser também o local de moradia do proprietário. Essa modalidade de comércio é importante enquanto atividade comercial no segmento

alimentar como possibilidade de trabalho para moradores do lugar e por fazer circular o dinheiro dentro do bairro.

De acordo com Silveira (2009, p. 134), as atividades próprias do lugar conferem uma “organização interna, que possibilita inúmeras interdependências contíguas”, ou seja, é a dona de casa que abastece a despensa ou compra poucos itens necessários para uma refeição específica, a manicure que atende à vizinhança e compra parte dos produtos do trabalho no mercadinho, a vendedora de marmitas que compra o necessário para a produção diária com base nos recursos do dia anterior adquiridos no próprio bairro. Para uma parcela empobrecida da população, segregada, o deslocamento para aquisição de alimentos e produtos resulta em um custo significativo que impacta no orçamento familiar.

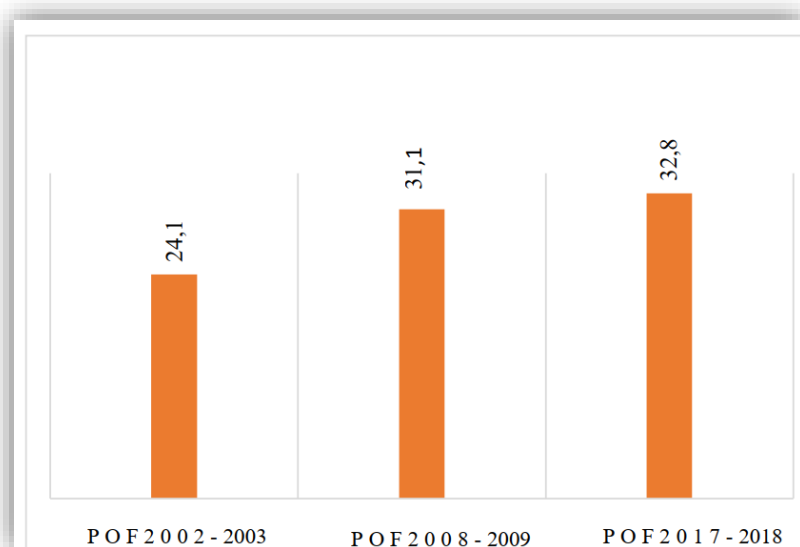
Embora os supermercados sejam um elemento no sistema alimentar urbano, são, ao mesmo tempo, unos e diversos. Atualmente, representam o principal canal de comercialização de produtos alimentícios nas cidades médias. São relevantes para abastecer as residências e os estabelecimentos voltados para o segmento alimentar, apesar das inúmeras contradições destacadas ao longo desta subseção.

3.3 O segmento de refeições: restaurantes, *fast foods* e cabanas de praia

A fome de origem biológica habita o corpo, e comer é o ato que aplaca essa necessidade. Segundo Lígia Santos, “os indivíduos historicamente reservam algum espaço e tempo nas suas vidas para esta atividade” (2008, p. 32). Eis aqui uma trama complexa: comer, espaço e tempo. A alimentação é uma ação no cotidiano, tempo de realização da vida, como também uma prática social, ou seja, espacial, porque a vida não se realiza fora do espaço. Logo, a necessidade biológica e a aceleração do tempo impulsionam o comedor na procura por novos espaços para o consumo.

O mercado da alimentação é impulsionado pelo aumento no consumo de comida fora do ambiente doméstico (Gráfico 1). De acordo com a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), realizada pelo IBGE, que objetiva compreender a destinação do orçamento doméstico, constatou-se que as despesas com alimentação comprometem 17,5% do orçamento da família brasileira, tendo como base o período 2017-2018. Esses 17,5% representam a totalidade dos gastos com alimentação (100%), sendo que desse total 32,8% correspondem ao consumo alimentar fora do ambiente doméstico (IBGE, 2019).

Gráfico 1: Percentual da despesa média mensal familiar com alimentação fora do domicílio no Brasil – 2002-2018



Fonte: IBGE, 2019. Queiroz, G.A 2020.

De acordo com o gráfico 1, entre 2002 e 2018 houve um crescimento de 8,7% na alimentação fora do ambiente doméstico. O período de maior mudança registrado foi na primeira década (2002-2009) do século XXI. É provável que essa elevação esteja relacionada ao crescimento econômico verificado nesse período, com maior geração de empregos, melhores salários e expansão da renda familiar. Entre 2008 e 2018, se manteve, porém com um distanciamento mais tímido entre os períodos.

Segundo a PNAD (2019), o consumo de refeições fora do ambiente doméstico é muito mais presente no urbano, com 9,9% a mais que no rural. No urbano, o espaço é antagônico; por um lado, é articulado para atender às demandas do capital, mas, por outro, é fragmentado para a maior parte da população. Conforme Corrêa, “A jornada para o trabalho [...] aparece como consequência da fragmentação capitalista que separou lugar de trabalho de lugar de residência” (1993, p. 15). Em cidades de portes médio e grande, muitas vezes é inviável o retorno ao lar para realizar as refeições em virtude do trânsito, da distância e dos custos. Essa separação influencia na tomada de decisão sobre onde comer.

Ao buscar um lugar onde se restaurar as forças por meio da comida, fora da residência, o consumidor precisa ter em mente: quais as opções disponíveis nesse horário? O que desejo comer nesse momento? A que distância está a refeição desejada? No entanto, a questão principal ainda é, sem dúvida, o quanto disponho de recursos para isso? Isso porque a “comida é o principal veículo através do qual os pobres urbanos pensam sua condição” (ZALUAR, 1985,

p. 105), funcionando como um aferidor da condição social. Segundo a autora, a comida explica as alternâncias do ciclo de fartura e escassez, marcadamente o início e o final do mês, respectivamente.

De acordo com Garcia, “O comportamento alimentar é complexo, incluindo determinantes externos e internos ao sujeito” (2003, p. 484). Notadamente, até mesmo as preferências e os gostos, que a priori remetem a questões internas, na realidade foram introjetados seja pela cultura e/ou pela condição socioeconômica. No entanto, reconhece-se que há especificidades em cada sujeito. Embora haja uma crescente investida dos impérios alimentares para direcionar o gosto à alimentos-mercadorias e lugares específicos de refeições, como *fast foods*, entende-se que a cultura alimentar é um reflexo das ações do presente, mas também do passado.

Por isso mesmo, há uma grande variedade de restaurantes que compõem o sistema alimentar. Isso se expressa no urbano pelos pequenos restaurantes de comida caseira, pelas redes de *fast food* até os espaços *gourmet* da alta gastronomia. O moderno e o tradicional convivem, não sem conflitos, no espaço urbano. O ponto de convergência entre eles é que “todos devem sentir-se como se estivessem em casa, mas ninguém deve se comportar como se verdadeiramente em casa” (BAUMAN, 2001, p. 120). Espera-se um comportamento padronizado de civilidade dos consumidores, isto é, uma conduta “que protege as pessoas umas das outras, permitindo, contudo, que possam estar juntas.” (BAUMAN, 2001, p. 112).

Bauman associa a modernidade às metáforas de liquidez e fluidez para “captar a natureza da presente fase, nova de muitas maneiras” (2001, p. 10), até mesmo para a alimentação. Na realidade, “o que conta é o tempo, mais do que o espaço que lhes toca ocupar; espaço que, afinal, preenchem apenas por um momento” (BAUMAN, 2001, p. 9). É possível aproximar essa modernidade líquida das refeições fora de casa; os restaurantes e as lanchonetes são preparados para se adequar à rotina urbana em que “tudo colabora para que o comer tarde o menor tempo possível: as cadeiras são desconfortáveis, as mesas ou balcões apertados, tudo feito na medida para o freguês comer rápido” (GARCIA, 1994, p. 20). Essa rapidez é indispensável ao consumidor/trabalhador que tem um horário reduzido para alimentação, bem como para a manutenção do lucro do empresário.

O oposto dessa situação também é verdadeiro: comer fora do ambiente doméstico não está ligado apenas ao trabalho, mas também ao lazer e ao entretenimento, como pontua Heck:

A questão é que as pessoas sentem um grande prazer em consumir alimentos em locais públicos. Sair de casa para comer demonstra uma vontade de

interagir socialmente antes de significar a necessidade de se alimentar. Trata-se de uma forma de o indivíduo se apresentar na sociedade e, por meio da refeição, intermediar suas relações sociais, pois o restaurante é visto como um lugar onde a sua imagem é refletida (2004, p. 138).

Logo, o tempo e o espaço ganham outra dimensão, agora mais lento, mais confortável, na qual o ticket médio (valor médio) compensa a permanência; para o proprietário, é um lugar para o frequentador ser visto e distinguido dos demais. Segundo Bourdieu (2007), a condição social do consumidor define seu gosto como “bom”, enquanto as camadas populares são prejudicadas como tendo “mau gosto”. Corrobora-se aqui a constatação de Corrêa ao afirmar que “o espaço urbano capitalista é profundamente desigual [...] é também um condicionante social” (1993, p. 16).

Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA, 2019), o mercado de alimentação está dividido em dois segmentos – um institucional e outro comercial. O primeiro se refere a restaurantes no interior de empresas e instituições como fábricas, escolas, hospitais, setores governamentais, entre outros. O segundo é formado por restaurantes, lanchonetes e bares, hotéis, padarias e *delivery*. Os restaurantes e lanchonetes são normalmente segmentados pelo tipo de serviço, menu (*fast food*, cafeterias, restaurantes a quilo e self-service) ou serviço completo (restaurantes à la carte tradicionais, restaurantes de alta gastronomia). Eles também podem ser classificados pelo cardápio, como as churrascarias e pizzarias.

De acordo com a Agência SEBRAE de Notícia (ASN), a modalidade self-service, ou comida a quilo, lidera a alimentação fora do lar no Brasil; segundo a divulgação, esse segmento representa 60% do mercado, geralmente tem pequenos empreendimentos, poucos funcionários e predomínio da comida caseira (49%) e propriedade familiar (ANS, 2017). Conforme Rebelato, a comida a quilo é a que melhor “se adapta às necessidades culturais e sociais brasileiras do tipo refeição rápida, ainda mais considerando-se que o hábito da grande maioria dos brasileiros é almoçar com arroz e feijão” (1997, p. 324). Como adverte Woortmann, a “transformação do alimento em comida e sua distribuição no prato, não é algo aleatório” (2013, p. 15), trata-se de uma expressão da cultura, do hábito e da origem social.

A comida a quilo é uma criação brasileira de 1984 no estado de Minas Gerais (ABDALA, 2005). O intuito dessa modalidade é agilizar o serviço, estabelecer um preço fixo independentemente do cardápio e aumentar a rotatividade e, conseqüentemente, o lucro. De acordo com Rebelato (1997), ela surge de forma modesta com poucas opções, mas ganha novas proporções na atualidade, como restaurantes executivos – com opções variadas de carnes, saladas e sobremesas – destinados ao público disposto a gastar mais.

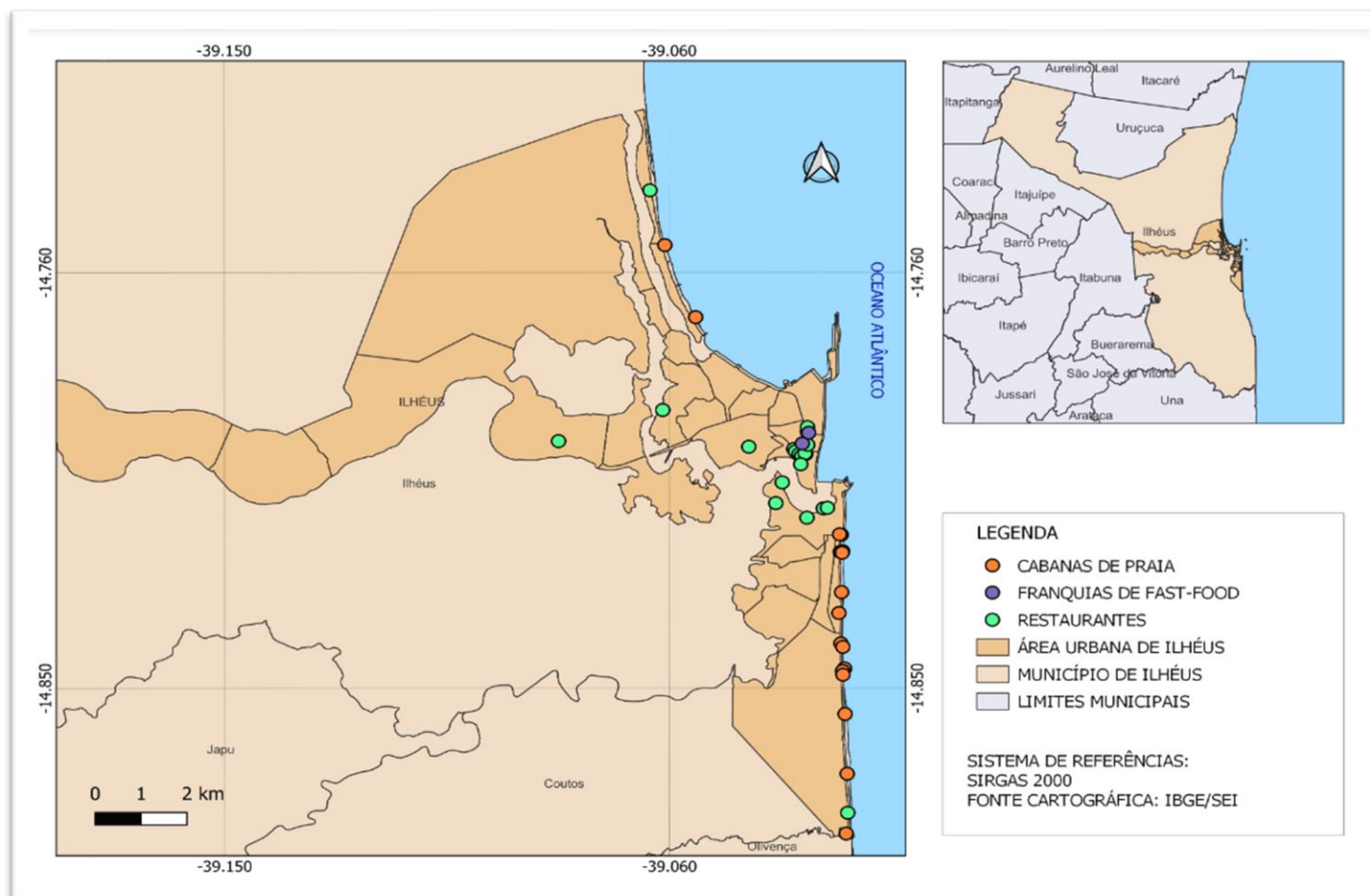
A década de 1980 é também marcada pela difusão das redes de *fast food* no Brasil, que se iniciou com as franquias americanas, como McDonald's, e se diversificou ao longo das décadas. Segundo Ortigoza, esse modelo “[...] impõe seu ritmo ao tempo e ao espaço dedicados à alimentação”, é o que a autora chama de comer formatado (1997, p. 4). Essa afirmação corrobora a perspectiva de Pollan, que descreve a refeição *fast food* como “[...] servida num piscar de olhos, como também geralmente [...] consumida na mesma velocidade” (2006, p. 95). É o espectro do que Santos denominou sistema técnico, que “no mundo de hoje tem uma outra característica, isto é, o de ser invasor” (2001, p. 26) e, à medida que se instala no território, altera as sociabilidades estabelecidas na refeição lenta.

Para Garcia, nos *fast foods* não é apenas a comida comercializada que está em jogo, mas a sua representação. É que “A idealização de modernidade referida, representada pelo rótulo ‘americano’, contém as ideias de vanguarda científica, avanço tecnológico, poder econômico, praticidade da vida cotidiana” (2003, p. 489). São esses “valores” que impulsionam o crescimento dessas redes nos países pobres como o Brasil. Um estudo realizado pela Geofusion (2016), empresa de inteligência geográfica de mercado, apontou que as mais de 5,3 mil lojas de *fast food* instaladas no país correspondem a nove franquias específicas: Subway, McDonald's, Burger King, Bob's, Espoleto, Habib's, Giraffas, Pizza Hut e KFC, que optam, preferencialmente, por cidades com população superior a 100 mil habitantes, centros regionais de influência, como também cidades de pequeno porte, mas que recebem um intenso fluxo turístico e/ou comercial no decorrer do ano.

No entanto, o *fast food* apresenta conotações diferentes em cada lugar, é o que afirma Ortigoza quando diz que, “nas metrópoles, faz parte do ‘cotidiano’, nas cidades menores ele representa a ‘festa’ [...] encontram nela prazer, realização, lazer” (1997, p. 25). Isso se aplica, em parte, pelo fato de, nas cidades menores, os serviços ditos modernos estarem associados aos shopping centers e suas praças de alimentação, expressão da globalização alimentar moderna em que o sujeito se realiza. Assim, o capital se apropria tanto do tempo de trabalho quanto dessa modalidade de lazer, pois o “chamado tempo livre [é] manipulado e pervertido pela lógica do capital” (PADILHA, 2006, p. 176).

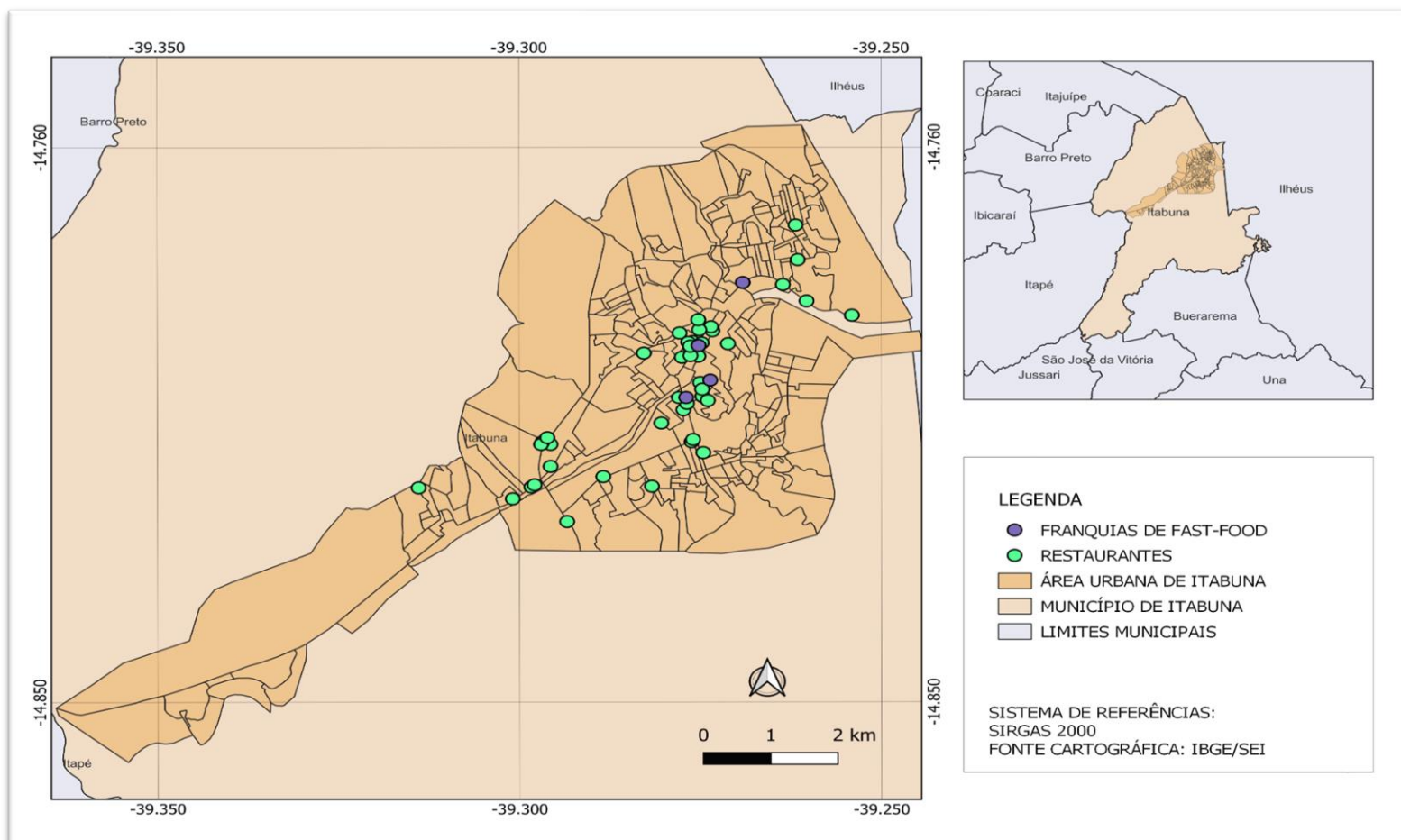
Nas cidades de médio porte, o sistema de refeições está pulverizado (Mapa 6 e 7), mas possui locais específicos de concentração, como nas áreas centrais, no shopping center e nas avenidas principais de bairros com vocação comercial, como ocorre em Itabuna. Nas cidades litorâneas, como Ilhéus, a orla é também um local de aglomeração desses restaurantes em função do turismo tanto nos modelos tradicionais quanto nas cabanas de praia.

Mapa 6: O sistema de refeições em Ilhéus-BA, 2020



Fonte: IBGE/Google Maps/Pesquisa de Campo, 2020. Org.: QUEIROZ, G. A.; SANTOS, J. B., 2020.

Mapa 7: O sistema de refeições em Itabuna-BA, 2020



Fonte: IBGE/Google Maps/Pesquisa de Campo, 2020. Org.: QUEIROZ, G. A.; SANTOS, J. B., 2020.

Os mapas 6 e 7 evidenciam uma concentração da alimentação comercial no centro como também uma pulverização nos bairros de ambas as cidades. Em Itabuna, merecem destaque o centro e o shopping center; já em Ilhéus, tanto a Avenida Lomanto Júnior (Baía do Pontal) quanto a zona sul da cidade sobressaem pelos restaurantes convencionais e pelas cabanas de praia. Nota-se que em Itabuna o volume de franquias de *fast food* é superior ao de Ilhéus. Ambas as cidades não possuem restaurantes estrelados de alta gastronomia, mas exemplares da modalidade à la carte mais requisitados pelas classes mais abastadas. No entanto, há um predomínio de restaurantes populares de comida a quilo, como também o clássico prato feito e o “coma à vontade” por um preço único, sem peso e restrição.

As cabanas de praia (Figura 9) atuam na modalidade à la carte e geralmente servem a comida típica do litoral nordestino, como peixes e mariscos, farofa, arroz, feijão, carne do sol, pirão, entre outros. Sem dúvida, a culinária local é um atrativo turístico-cultural da zona costeira, e a comida é parte importante da experiência do lazer.

Figura 9: Cabana do Papai no litoral de Ilhéus-BA



Fonte: Trabalho de campo. Queiroz, G. A, 2020.

A Cabana do Papai, registrada na imagem anterior, é um exemplar das cabanas que operam no litoral sul de Ilhéus, com estacionamento, uma área grande para refeições, música e pequenos sombreiros que dão suporte à estrutura principal. O diferencial desses restaurantes é o atendimento dentro e fora da cabana; é o atendente que se desloca até o guarda-sol ou a faixa de areia onde o consumidor está para anotar os pedidos ou trazer o que foi solicitado.

Diante do exposto nesta subseção, fica evidente a diversidade dos locais de refeição fora de casa e como eles se distribuem no tecido urbano. Os restaurantes convencionais e os *fast foods* atendem ao público que está em período de trabalho e lazer, e, por outro lado, as cabanas são a expressão do ócio, do “tempo livre” para o consumo, que “ocorre num tempo disponível, mas também ocorre em determinados espaços sociais” (PADILHA, 2006, p. 179).

Outra possibilidade da refeição fora de casa é a comida de rua, que representa a face mais popular da alimentação no urbano, e sua trajetória é marcada por perseguições e resistências. Segundo Abdala (2005), há uma transição do tabuleiro para o *self-service*; no entanto, o tabuleiro não deixa de existir, pelo contrário, passa por ressignificações no transcorrer do tempo e se solidifica como elemento do sistema alimentar urbano. Na concepção de Contreras, “o crescimento de vendedores e consumidores de comida de rua disparou de maneira tão considerável [...] sobretudo nas áreas urbanas de países em desenvolvimento” (2017, p. 31). Essa é uma das faces do urbano que não deve ser desconsiderada.

3.4 A geografia histórica da comida de rua

O ato de alimentar-se não é uma decisão, é um imperativo da natureza, uma necessidade. Contudo, uma variedade de decisões é estabelecida até que o alimento seja ingerido. Segundo Carlos R. A. dos Santos, “o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História” (2005, p. 13). Quando, onde, como e com quem se come, mencionados pelo autor, têm um interesse especial nesta tese. Afinal, “Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social” (Idem, p. 12). O interesse aqui reside na ação da sociedade, lembrando que as ações invariavelmente não são ingênuas, mas carregadas de intencionalidade (SANTOS, 2006).

A geografia sempre se ocupou em desvelar o onde, a localização dos fenômenos. Ele, o onde, faz parte do conjunto de princípios (da unidade terrestre, da individualidade, da atividade, da conexão, da comparação e da extensão) que pretendiam legitimá-la enquanto ciência e foram responsáveis por sua coesão (MORAES, 2007). Embora não seja viável a utilização dos princípios como regra de procedimento, *checklist*, de forma acrítica, também não devem ser desprezados. Afinal, é sempre importante conhecer: a unidade e totalidade, a localização e extensão, os nexos, o dinamismo do fenômeno estudado.

A comida está na rua há tanto tempo que a rua se apossou dela. É comum ouvir, ler e falar em comida de rua. Gramaticalmente, a preposição “de” não tem um significado semântico em si mesma, mas faz a função de ligar a comida à rua. Na ótica desta tese, a comida “na” rua

fornece uma localização, já o “de” faz dela um recorte empírico de análise. O “de” indica um pertencer, um enraizamento histórico, um fenômeno social. É, pois, a sociedade que valida e valoriza a permanência de uma atividade.

Não foi encontrado nesta pesquisa, durante o levantamento bibliográfico, o momento em que a comida sai do âmbito doméstico para também estar na rua. Alguns registros históricos apontam que o fenômeno é antigo. Fato é que a comida de rua aparece sempre ligada à cidade. Segundo Matalas e Yanakoulia, na cidade de Atenas, Grécia, no século VI a.C, havia relatos da vida urbana em torno do campo, das ágoras e do mercado de alimentos. Entre peixes, frutas e verduras, menciona-se que “food served in the street refers to hot lentil soup that was available in the market⁴⁵” (2000, p. 4). As autoras pontuam ainda que os atenienses desaprovavam a prática. Conforme Roberto Damatta, a rua está ligada à incerteza ou ao perigo. Assim, a “comida de rua é ruim ou venenosa, enquanto a comida caseira é boa por definição” (1986, p. 21). Essa prerrogativa de insegurança acompanha a comida de rua até os dias atuais, mesmo que em menor proporção.

A Associação Mundial de Chefs, fundada em 1928, na França, assegura evidências históricas da comida de rua que remontam à Grécia Antiga com o comércio de peixe frito. Segundo a Associação, na Roma Antiga, as casas mais pobres na cidade não possuíam cozinha, obrigando os moradores a se alimentarem nas ruas. Na Índia, a comida de rua foi identificada na Dinastia Mughal (séculos XVI-XVIII) e nos dias atuais se apresenta com enorme força (WORLDCFEFS, 2015).

Conforme Pitte, o comércio de comida “suruiu com os mercados e as feiras, que obrigam camponeses e artesãos a deixarem seu domicílio durante um ou vários dias e, portanto, a se alimentarem ao mesmo tempo que estabelecem [...] negócios” (1998, p. 575). O autor evidencia essa ocorrência na China, no Japão e no Império Romano como locais precursores do restaurante. Nas cozinhas móveis do “mundo inteiro, e em todas as épocas, as cozinhas de rua se impõem como o principal comércio de venda de refeições” (PITTE, 1998, p. 575). É no século XVIII que os estabelecimentos fixos passam a ser designados restaurantes⁴⁶, criando assim uma distinção entre a comida de rua e a comida de estabelecimentos como hospedarias ou butiques de alimentação. Outra distinção é que a comida de rua oferecia pratos cotidianos e acessíveis.

⁴⁵ Tradução livre: “comida servida na rua refere-se à sopa de lentilha quente que estava disponível no mercado.”

⁴⁶ “Desde o final da Idade Média a palavra ‘restaurant’ designa esses caldos ricos que incluem carne de aves e boi, diversas raízes, cebolas, ervas e, segundo as receitas, especiarias, açúcar-cande, pão torrado ou cevada, manteiga, assim como produtos de aparência tão insólita quanto pétalas secas de rosa, passas, âmbar, etc.” (PITTE, 1998, p. 575). Os caldos tinham a função de restaurar as forças.

No Brasil, a comida de rua tem início com a chegada dos povos africanos. Segundo Soares (1996), o comércio era função da mulher africana que trabalhava com gêneros de primeira necessidade, como a alimentação. Para Gorender (1985) e Graham (2013), a escravidão urbana foi muito importante para o funcionamento das cidades. Chamados de “negros de ganho”, transportavam mercadorias e passageiros, cozinhavam nas ruas, comercializavam artesanatos, trabalhavam em oficinas, coletavam o lixo, sempre à disposição para o aluguel de seus serviços, desde que se pagasse uma taxa, fixada previamente, aos seus senhores, e o que sobrava pertencia ao trabalhador. As mulheres eram conhecidas como “ganhadeiras”, negras escravizadas ou livres, que vendiam produtos alimentícios, sejam frutas (Figura 10), verduras ou pratos prontos (SOARES,1996; GRAHAM, 2013).

Figura 10: Fotografia da ganhadeira de frutas na Bahia no século XIX



Foto de Christiano Junior. Fonte: A Tarde⁴⁷.

Na fotografia, uma ganhadeira de rua, negra e mãe que trabalha e cuida do filho ao mesmo tempo. Segundo Graham (2013), as mulheres representavam 89%⁴⁸ do comércio nas ruas de Salvador no final do século XVIII para o XIX. Havia cozinhas improvisadas nas ruas

⁴⁷ Disponível em: <http://mundoafro.atarde.uol.com.br/balaio-de-ideias-liberdade-liberdade/abolicao-3/>. Acesso em: 21 abr. 2020.

⁴⁸ O historiador Graham analisou 843 licenças para o trabalho no comércio de rua em Salvador entre 1789 e 1819. Essas licenças eram concedidas sem custos e poderiam ser requeridas tanto por homens livres como também escravizados. Um homem livre poderia retirar uma licença para vários trabalhadores em seu poder. Assim, o historiador contabilizou 977 vendedores, sendo 866 mulheres.

em que se elaboravam refeições à base de farinha de mandioca, feijão, carne seca e miúdos de boi (SOARES, 1996, p. 64). Tratava-se de comida para a população mais pobre; os miúdos utilizados na preparação indicam o uso de partes “menos nobres” do boi, bem como a farinha e o feijão, conhecidos popularmente como comida forte⁴⁹. Os escravizados que viviam nas cidades faziam suas refeições fora da casa do proprietário e até mesmo dormiam. Isso aparentava maior liberdade, mas na prática se traduzia em maiores custos para a manutenção da vida e maior tempo de trabalho.

Em Minas Gerais, no século XVIII, elas foram denominadas “negras de tabuleiro” que reuniam ao seu redor homens negros e brancos empobrecidos para o “consumo de quitutes e aguardente da terra” (FIGUEREDO; MAGALDI, 1985, p. 58), além de geralmente trabalharem nos centros urbanos em torno da atividade mineradora. Os autores enfatizam a perseguição sofrida pelas vendedoras por parte do governo, embora a atividade fosse realmente importante no abastecimento da população. Havia uma preocupação com possíveis rebeliões devido ao ajuntamento que se formava em torno desse comércio. Não bastasse o controle do trabalho, controlava-se também a vida. Pode-se aqui fazer uma aproximação com o que Foucault (1999 [1975]) chamou de “corpos dóceis” – quando a utilidade do corpo serve à exploração econômica, mas, igualmente, permanece em submissão.

No Rio de Janeiro, dentre as fontes históricas da comida de rua, destaca-se a pesquisa documental realizada por El-Karel e Bruit (2004). Por meio de jornais do período imperial, os autores catalogaram a história da alimentação nesse momento histórico. No período estudado, a alimentação não estava restrita à casa, e “o hábito de cozinhar para fora estava muito difundido no Rio de Janeiro” (EL-KAREL; BRUIT, 2004, p. 82), bem como o “[...] costume de comer doces e salgadinhos na rua” (Idem, p. 92). Os anúncios encontrados pela pesquisa denotam a procura de negros para elaboração de doces, como também para a comercialização deles nas ruas. Foi identificada também a demanda por cozinheiros brancos, os quais, em sua maioria, eram procurados por restaurantes e hotéis.

É importante analisar cuidadosamente as informações da pesquisa de El-Karel e Bruit (2004), a qual revela que o comércio de comida na rua era realizado por negros, transmitindo uma possível conotação de marginalização. A comida dos restaurantes e hotéis estava destinada aos mais abastados, visto que o cardápio em francês expressava uma distinção entre classes. Percebe-se um modo de vida urbano, mais intenso, alterando o hábito de comer em casa para

⁴⁹ Está ligada à ideia de comida que sustenta, sacia, tem a força da terra. Para entender o conceito de comida forte, consultar Carlos R. Brandão no livro: *Plantar, colher e comer: um estudo sobre o campesinato goiano* (1981). Voltaremos à temática de comida forte em discussões posteriores.

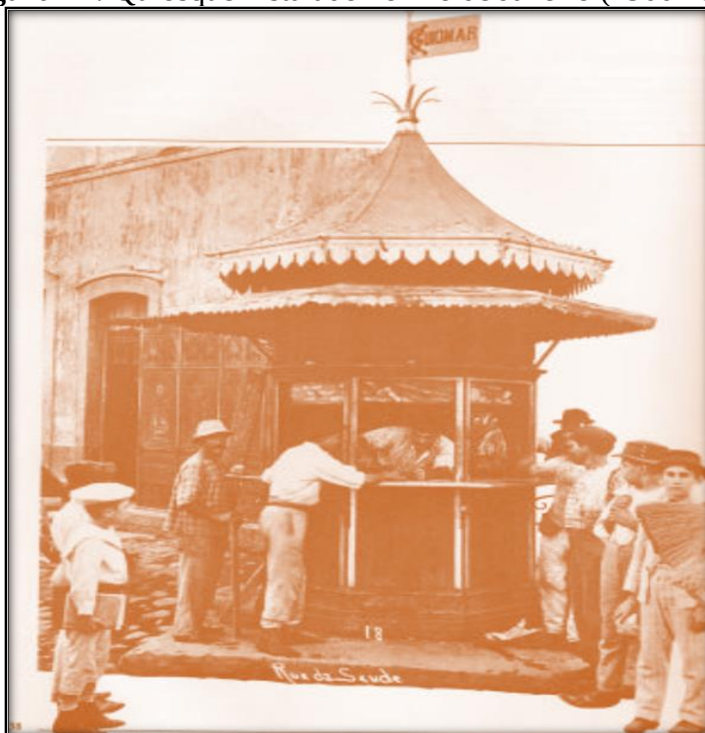
também comer fora dela. Há ainda um indício de que o trabalho de “cozinhar para fora” não era uma atividade de prestígio, uma vez que havia uma reutilização de embalagens de goiabada e marmelada, o que indica que a atividade não era exercida por pessoas com muitos recursos.

Essa comida fora de casa era destinada ao “[...] pessoal do comércio e para os profissionais liberais e todos aqueles que preferiam não cozinhar em casa, sobretudo os homens solteiros, era uma atividade que florescia” (EL-KAREL; BRUIT, 2004, p. 83), não só a comida comercializada nas ruas, mas também em pensões e restaurantes. Os pequenos restaurantes eram denominados “casas de pasto”, e os grandes e mais afamados localizavam-se em áreas centrais e hotéis da capital do império (EL-KAREL; BRUIT, 2004).

Em São Paulo, no século XVIII, o urbano representava o “[...] espaço social das mulheres pobres, livres, forras e escravas e o palco de improvisação de sua sobrevivência precária” (DIAS, 1983, p. 31). Dentre as atividades, destacava-se o comércio de alimentos nas ruas, como hortaliças, ovos, toucinho, farinha e queijo. Eram chamadas de “chefes de fogo”, ou seja, chefes de família, por serem as responsáveis pelo sustento da casa, geralmente mães solteiras e concubinas em situação de pobreza. Segundo Dias (1983), a prostituição feminina era mais aceitável do que o comércio ambulante, pois essa atividade não era considerada um meio decente de sobrevivência pelo fato de trabalharem na clandestinidade sem autorização das autoridades.

Além do comércio realizado por mulheres, outra modalidade de comida de rua se estabelece em São Paulo em 1872, eram os “quiosque-botequims paulistano”, feitos de madeira, em formato cilíndrico, alguns possuíam rodas, instalavam-se no centro e em bairros da cidade, ocupavam a Estação da Luz e os Largos da Memória e da Misericórdia. Comercializam itens diversos como “[...] café com leite e pão com manteiga [...] refrescos diversos, bebidas, cigarros de palha e de papel, charutos, fumo de corda, biscoitos, balas de açúcar cândi, jornais e bilhetes de loteria” (BRUNO, 1954, p. 1155). Ao que tudo indica, era uma atividade realizada por homens com base nos registros de solicitação de licenças registradas na Câmara (BRUNO, 1954). Os quiosques eram frequentes no Rio de Janeiro (Figura 11) como uma réplica do que se encontrava na Europa.

Figura 11: Quiosque instalado no Rio de Janeiro (1900-1910)



Fonte: Camargo, 2010, p. 435.

A atividade tornou-se popular e logo passa a ser atrativa para o capital por meio da Companhia Industrial de Quiosques em São Paulo e da Empresa Industrial de Quiosques no Rio de Janeiro. Também há uma monopolização das licenças por grupos de comerciantes, e o Estado, por sua vez, autoriza um modelo padronizado que só a indústria pode reproduzir. No outro extremo, está a parte da elite que não lucra com esse segmento e contesta contra o barulho, o cheiro dos frequentadores e os grupos de pessoas de baixa condição que eles atraíam. Com as reformas urbanas de higienização da pobreza nos centros de comércio, a atividade entra em declínio no início do século XX (CAMARGO, 2010).

Na Bahia, o mingau é símbolo de resistência na luta pela independência. Segundo Almeida (2007), as mulheres da cidade de Suruaba vestiam-se com panos brancos e levavam consigo panelas de mingau para alimentar os maridos no front de batalha; além de comida, carregavam armas escondidas nas roupas. De acordo com a autora, as mulheres foram de suma importância para a vitória da Bahia diante das tropas portuguesas.

Na obra de Jorge Amado *Bahia de todos os Santos*, o autor descreve o modo de vida urbano em Salvador; entre tantas características, apresenta brevemente o comércio de comida na rua na Baixa dos Sapateiros: “Nos passeios, as ‘baianas’ com seus tabuleiros de cocada e frutas” (1966, p. 22). Na edição revisada da obra de Amado, em 1986, ele acrescenta que a Bahia se leva na cabeça, fazendo uma alusão ao comércio de alimentos e à comida das ruas.

Junto às baianas do tabuleiro estão outros profissionais que o autor caracteriza como “gente cansada, de poucos sonhos, de poucas leituras” (AMADO, 1966, p. 23). A gente cansada denota o trabalho exaustivo de uma parcela da sociedade; os poucos sonhos dizem respeito à posição que essa gente ocupa na sociedade, o que não lhe permite mobilidade social, migrar de classe, assim como as escassas leituras indicam o baixo acesso ao conhecimento formal.

Em *Gabriela*, Jorge Amado narra a vida na cidade de Ilhéus e a relação com a cacauicultura no início do século XX. Ele faz uma breve menção à comida de rua entrelaçada com as práticas do cotidiano. Segundo o autor, os fazendeiros, o juiz, o capitão e os coronéis se reuniam na barraca do peixe, no cais, sob o pretexto de comprar pescados frescos, para discutir os acontecimentos da cidade e o preço do cacau. Era um ritual de todas as manhãs que começava “[...] primeiro com o copo de mingau” “[...] trazido por uma [...] formosa negra especialista em mingau e cuscuz de puba” que “descia o morro, com o tabuleiro sobre a cabeça [...]” (AMADO, 1958, p. 25). As comidas de rua⁵⁰ citadas no livro são: milho cozido, cuscuz, mingau, bolo de tapioca e doces. Sempre é ressaltado que o comércio era praticado por mulheres negras. Também é relatada a presença de crianças na atividade como no caso do “[...] negrinho Tuísca, que mercava doces” com “o tabuleiro equilibrado na cabeça [...]” (AMADO, 1958, p. 94).

A comida de rua continuava atrelada à população negra mesmo após a abolição. A luta pela liberdade dá lugar à luta pela sobrevivência. Segundo Florestan Fernandes, o negro foi excluído das atividades modernas que se instalavam no Brasil e não lhe foi destinado um lugar na sociedade, pois a “cor se tornou, a um tempo, marca racial e símbolo indisfarçável de uma posição social” (2008 [1964], p. 386). O trabalho livre não se traduziu em melhor condição de vida; o emprego nos escritórios, no comércio e na indústria era destinado aos brancos e imigrantes. A abolição não alterou os privilégios das elites, que permaneceram intactos.

Na década de 1920, os redatores do *Jornal Correio de Ilhéus*⁵¹ entrevistaram trabalhadores envolvidos na comida de rua. Ao ser questionada sobre o nome do comércio, a entrevistada Dona Joaquina disse não haver nome por estar ao ar livre. Pensando rapidamente, corrigiu a fala e disse “Brasil” por estar situado nas imediações do banco com mesmo nome. Ironicamente, Brasil, seja o banco ou o país, não fornecia a segurança de que a cidadã Joaquina precisava. No mesmo lugar, havia outros trabalhadores que praticavam a mesma atividade,

⁵⁰ Embora o autor cite o acarajé e o quibe, que, nesse período, estavam mais restritos à comida de bar. Atualmente, são mais comuns nas ruas.

⁵¹ Informações obtidas na tese *Trabalhadores, associativismo e política no Sul da Bahia (Ilhéus e Itabuna, 1918-1934)*, de autoria de Philipe M. Santana de Carvalho, que se referia à matéria do *Correio de Ilhéus*, 27/9/1928, ano VIII, n. 1100, p. 2.

oferecendo aos clientes comidas tipicamente africanas que se tornaram igualmente baianas: feijoada e caruru.

Nota-se um desconforto com as entrevistas pelo receio de os jornalistas pertencerem ao órgão da Higiene Pública. Uma das entrevistadas diz, mesmo sem ser questionada, que ela está com a atividade regulamentada. Essa realidade é evidenciada por Alberto Filho na comida de rua em Salvador no início do século XX, quando as elites locais buscavam higienizar a cidade. A história da comida de rua é marcada pelo preconceito:

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 (ALBERTO FILHO, 1988-1989, p. 245).

A cidade de Itabuna, que se emancipou de Ilhéus em 1910, também passa por esse processo de higienização da pobreza em função da urbanização recente baseada nos ideais de “modernização” e “progresso”. Segundo Carvalho (2012), os 50 anos posteriores à emancipação foram de muitos conflitos entre os pobres e a elite agrária, os coronéis do cacau e o comércio da cidade. De acordo com o autor, um conjunto de ações, na década de 1930, visava higienizar o centro da cidade: criação da Guarda Municipal, o órgão de Higiene Pública e o Código de Postura do Município de Itabuna, que normatizavam a conduta do itabunense. Essas normas atingiam diretamente a população que vivia das atividades de ganho como engraxates, lavadeiras de roupa, comerciantes de alimentos e comida de rua, sendo expressamente proibido circular ou ocupar calçadas nas ruas ou praças do centro (CARVALHO, 2012).

Na história de Itabuna, e do Brasil, a comida de rua está nos interstícios do que se denominava “progresso”. Isso acontece porque a cidade permite “a coexistência dos diferentes” (ARROYO, 2017, p. 53). Para corroborar essa realidade, destaca-se um objeto técnico, a estrada de ferro, que evidenciava a urbanização e a força econômica da cidade baseada no cacau. A estação ferroviária (Figura 12) estava localizada no entorno da Praça João Pessoa, hoje José Bastos, onde também se situavam a prefeitura e o fórum municipal. Conforme Carvalho (2012), era, também, o lugar de comercialização de doces e salgados e da feira livre da cidade.

Figura 12: Estação ferroviária de Itabuna inaugurada em 1914



Fonte: Correio Itajuipense, autor desconhecido⁵².

Após a construção da estrada de ferro, os objetos técnicos passam a se naturalizar, e, paulatinamente, o antagonismo moderno *versus* atrasado começa a se firmar. Isso “crava no organismo urbano áreas luminosas [...] que se justapõem e superpõem e contrapõem ao resto da cidade onde vivem os pobres” (SANTOS, 2013 [1994], p. 79). Contudo, a modernização não elimina os pobres, que buscam outras formas de sobrevivência.

É certo que, na contemporaneidade, a comida de rua passou por alterações. Com a globalização, a tecnosfera também se materializa na comida de rua. Ela está engendrada na gourmetização da alimentação elaborada na indústria, tornada psicofera pela mídia e apropriada, parcialmente, pela comida de rua. Segundo Barbosa (2016), a alimentação assume o papel de protagonista no século XXI. Isso está ligado à profissão de cozinheiro, que passa por uma glamourização, “chef”, pelos alimentos utilizados na chamada alta gastronomia, pelas formas de veiculação por meio dos programas televisivos e, por fim, pelo consumo.

No interstício do capital técnico-científico-informacional, está o *food truck* da comida de rua, geralmente acompanhado da expressão “*gourmet*”, que indica uma comida mais refinada, saborosa, preparada com ingredientes de qualidade e com preço mais elevado. É uma palavra francesa que aparece no dicionário da língua portuguesa⁵³ como um substantivo que remete à apreciação de bons produtos e iguarias. O *food truck* é uma nova modalidade da comida de rua, o “velho” travestido de “novo”. Segundo o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, pode ser classificado como restaurantes sob rodas, veículos adaptados

⁵² Disponível em: http://www.estacoesferroviarias.com.br/ba_ilheus/itabuna.htm. Acesso em: 5 abr. 2020.

⁵³ Disponível em: <https://www.dicio.com.br/gourmet/>. Acesso em: 28 abr. 2020.

com uma cozinha para produzir e comercializar comida nas ruas. Essa modalidade surgiu nos Estados Unidos como uma opção ao restaurante fixo, cujo custo para abertura e manutenção é muito elevado. O SEBRAE divulgou um manual intitulado *Como Montar um Food Truck* para incentivar e instrumentalizar a entrada de mais pessoas no segmento.

Os comerciantes da modalidade comida de rua sobre rodas têm se organizado em *Foods Parks*, uma espécie de praça de alimentação presente geralmente em capitais e/ou cidades turísticas. Geralmente são compostos por um espaço amplo utilizado por um conjunto de *trailers*, *food trucks* ou *containers* adaptados que servem uma refeição/lanche mais *gourmet* com preços mais elevados do que os da comida de rua convencional. De acordo com o Sebrae, esse segmento tem crescido nos últimos anos. A matéria “*Food Parks: economia e motores aquecidos*” (SEBRAE, 2020) relata esse crescimento no Brasil. Ainda no segmento comida sobre rodas, tem-se a adaptação de bicicletas, carrinhos e motocicletas na comida de rua. As formas tradicionais como barracas e tabuleiros permanecem e coexistem com os elementos novos. É preciso, assim, considerar que na cidade existem “Diferentes formas de produzir que, por sua vez, correspondem a diferentes formas de consumir” (ARROYO, 2017, p. 57).

Uma discussão, geográfica, do sistema alimentar urbano alcança a totalidade à medida que considera o espaço banal (SANTOS, 1996) de instituições, agentes e sujeitos e igualmente o tempo, seja o hegemônico ou o não hegemônico. Pequenos, médios e grandes são partes estruturantes do sistema alimentar. Na próxima seção, será discutida a ação das trabalhadoras e dos trabalhadores por meio da caracterização da comida de rua nas cidades de Ilhéus e Itabuna com uma tipologia da comida e dos estabelecimentos e a descrição das etapas de elaboração, comércio e consumo. Segundo Contreras, “A comida de rua é muito transversal. Possui poucas barreiras. É própria de todas as identidades e de diferentes estratos sociais. É também um reflexo da globalização” (2017, p. 36). É esse o caminho que as próximas seções evidenciarão.

4 O CIRCUITO DA COMIDA DE RUA: ELABORAÇÃO, COMÉRCIO E CONSUMO

A cozinha

Era uma cozinha muito animada
Não tinha teto, não faltava nada
Ninguém podia ficar de fora não
Pois na cozinha tem tradição
Ninguém podia ficar com sede
Pois na cozinha tem café e leite
Ninguém podia ficar sem sorrir
Pois comensalidade não falta ali
Ela é feita com muito esmero
Na rua, para todos
Hum, quero, quero.

Adaptação de Greiziane Araújo Queiroz a partir da música “A casa”, de Vinicius de Moraes, Sérgio Bardotti e Sergio Endrigo.



4 O CIRCUITO DA COMIDA DE RUA: ELABORAÇÃO, COMÉRCIO E CONSUMO

“Somente o cozinheiro baiano possui o segredo de tornar uma refeição saborosa e, por isto, de fácil ingestão.” (QUERINO, 1957, p. 45)

Certamente Manuel Querino, na citação que inicia esta seção, referia-se ao tempero baiano, tão propagado nas mais variadas modalidades de arte, publicidade e propaganda. Em consonância com o autor, MB declara: “Eu não economizo no tempero, é o que dá o gosto, um cliente mudou pra cá e ainda trouxe o amigo, por causa do meu tempero” (Informação verbal, 2020). Para abordar o primeiro tópico desta análise, o “tempero de casa” refere-se ao espaço da elaboração propriamente dita, no ambiente doméstico, e a “comida de rua”, ao lugar da finalização.

Na segunda etapa, apresenta-se uma caracterização da comida de rua nas cidades de Ilhéus e Itabuna. Optou-se por eleger elementos representativos da estrutura funcional da comida de rua, conferindo maior relevo às especificidades encontradas no lugar. A caracterização segue entremeada com discussões para fornecer um lastro teórico à empiria, que se apresenta aos olhos da pesquisadora. A etapa final, “Fome de quê? Consumo e comensalidade”, aponta questões sociais relevantes em torno do comer comida de rua; a discussão acerca do consumo de comida de rua em função do trabalho e do lazer está presente nessa análise.

A separação por etapas tem a finalidade didática de auxiliar na compreensão do fenômeno estudado; no entanto, por vezes, o leitor perceberá que ambas se encontram imbricadas, de tal forma que, para discutir produção, é preciso adentrar o consumo e a comercialização, e assim ocorre nas outras etapas. De fato, a realidade é única, e a fragmentação se dá para melhor compreendê-la. Acredita-se, assim como Sartre, que “le tout est entièrement present à la partie⁵⁴” (1960, p. 139), logo será possível traçar um panorama analítico da realidade.

4.1 Tempero de casa, comida de rua

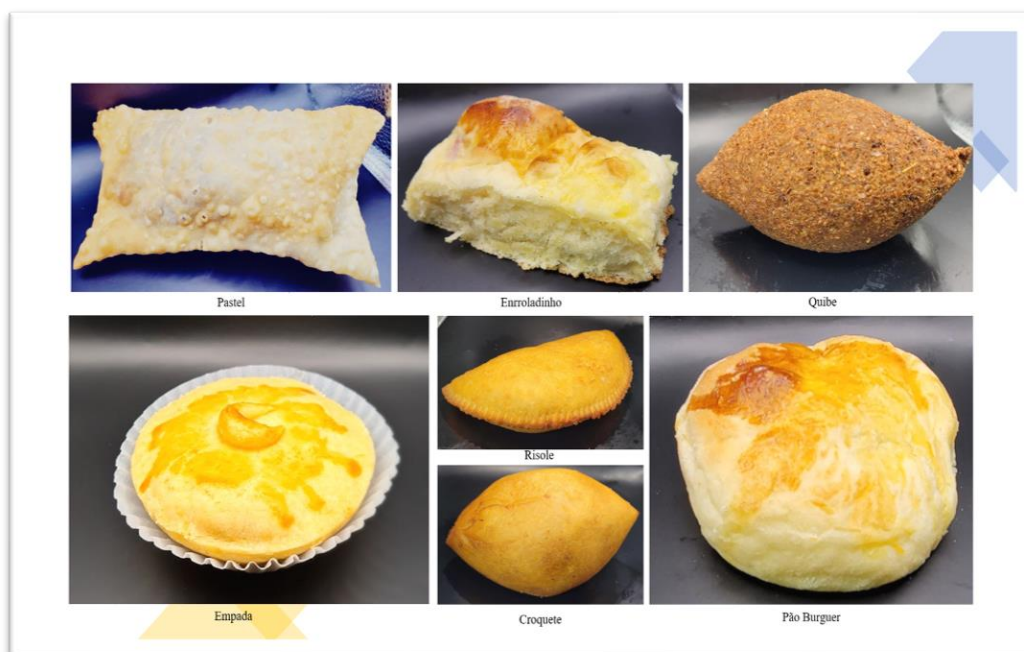
Por trás do tacho de vatapá, do copo de mingau, do espetinho de carne com farofa, há um trabalho doméstico sendo realizado. Há trabalhadores e trabalhadoras invisíveis aos olhos

⁵⁴ Tradução livre: “o todo está inteiramente presente na parte”. Nota de rodapé do livro *Critique de La raison dialectique*.

do consumidor, do poder público e das estatísticas oficiais, mas também imbuídos na tarefa de alimentar a cidade. São cozinheiras, cozinheiros e ajudantes que integram uma “economia invisível” (ARROYO, 2009) de pequena dimensão para o empreendimento no tocante à economia, porém de grande proporção se admitirmos o volume de pessoas envolvidas na comida de rua.

Boa parte dos salgados (Figura 13) que são vendidos nos quiosques, carrinhos e barracas não é elaborada pelos comerciantes da comida de rua, eles apenas a revendem. Geralmente, são elaborados por mulheres que trabalham individualmente ou em grupo, conhecidas popularmente como salgadeiras, que realizam a elaboração da comida sem o (re)conhecimento dos consumidores. Elas são parte imprescindível para a manutenção da comida nas ruas da cidade.

Figura 13: Mosaico dos salgados pelo trabalho invisível das mulheres salgadeiras de Ilhéus e Itabuna-BA, 2021-2022



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2021-2022

Os salgados comercializados por JT são provenientes de uma fornecedora há cinco anos. Ele atesta que na elaboração são utilizados ingredientes de qualidade. A regularidade (250 salgados diários) e a pontualidade na entrega são os motivos de a parceria durar ao longo desses anos. Os outros itens comercializados em seu *trailer* são elaborados em casa pela esposa e uma ajudante, tais como o suco de frutas e o sanduíche natural (Informação verbal, 2021).

Os vendedores que trabalham com um volume pequeno de salgados, abaixo de cem unidades, recorrem à produção familiar – esposas, filhas e/ou cunhadas. Nesse caso, estabelece-se uma relação de parceria, ou acordo, entre as partes envolvidas na elaboração e comercialização, como ocorre com FE, que paga R\$ 30,00 diariamente à esposa, independentemente do volume das vendas diárias (Informação verbal, 2021). Segundo Candido (2010), parceria é uma sociedade em que as partes definem previamente uma proporção dos lucros. Nas parcerias estudadas pelo autor, os que realizavam o trabalho de cultivo obtinham menor ganho. Essa situação parece se repetir nas parcerias da comida de rua que envolvem relações de gênero.

Em grande medida, a elaboração da comida de rua acontece no espaço doméstico, que, por vezes, é alterado para atender à demanda comercial: a cozinha da casa se transforma em cozinha comercial; um cômodo passa a ter dupla função: despensa e dormitório; a geladeira e as panelas tornam-se maiores; mais louça suja que o habitual; o ritmo lento do cotidiano vai cedendo lugar à “marcha” de um restaurante caseiro. Não é a comida da família, mas a comida tornada mercadoria (M = mercadoria), que, depois de ser levada à rua, retorna à casa na forma de dinheiro (D = dinheiro) para garantir o sustento (M = mercadoria), que corresponde à forma direta de circulação simples M-D-M, proposta por Marx (1996, p. 268), isto é, “vender para comprar” e assim obter a “satisfação de necessidades [como] seu objetivo final” (Idem, p. 270).

Por vezes, as condições materiais do trabalhador não permitem a ampliação da atividade, que, por gerar poucos recursos, impede a reforma do recinto e a aquisição de novos utensílios, o que provoca a permanência do sujeito em uma espiral de trabalho e sobrevivência. Segundo JJ, “não dá pra fazer muito sorvete porque minha geladeira é pequena, se desse, eu vendia tudo, porque não sobra nada” (Informação verbal, 2021). A vendedora está certa de haver consumidores para adquirir mais sorvete, mas não dispõe de recursos financeiros que lhe possibilitem essa mudança. Contudo, a pequena quantidade de sorvetes elaborados (50 potes) é suficiente para alterar a rotina de compras da alimentação da família, que antes eram mensais e agora passaram a ser semanais devido ao espaço na geladeira não comportar o uso duplo – doméstico e comercial.

É notório que as inovações da indústria de eletrodomésticos têm modificado a rotina da elaboração da comida; no entanto, a barreira entre a disponibilidade e o acesso é o recurso financeiro para compra. Para JJ, é desafiador investir em uma nova geladeira. Ela é “chefe de fogo” (como citado anteriormente), é a provedora financeira da família. Enquanto isso, DL, em situação diferente (solteira, sem filhos, reside com os pais), pode investir em uma panela automática para fazer doces e trufas. Embora ambas pertençam à mesma classe social e atuem

no circuito criativo da economia urbana, a função social de mãe e provedora drena todos os recursos da primeira na forma direta de circulação simples, assim “O dinheiro está, pois, definitivamente gasto” (MARX, 1996, p. 269).

Por possuir um orçamento reduzido para empregar na comida, qualquer alteração nos fatores de produção impacta diretamente na vida desses sujeitos. Até mesmo os itens aparentemente simples tornam-se onerosos, como o gás de cozinha, que passou por altas consecutivas nos últimos anos. Segundo a Nota Técnica do DIEESE, entre outubro de 2016 e março de 2021, o gás de cozinha contabilizou um reajuste de 192%. De acordo com a Nota, a explicação para a alta está no fim da política de subsídio ao gás de cozinha, substituído por essa nova política de reajuste de preços nas refinarias, mas, para o produtor e comerciante de comida de rua FE, “não tem explicação”. Talvez ele não conheça a lógica de mercado da paridade⁵⁵ com o mercado internacional que afeta diretamente a oferta local, mas sabe que não é viável repassar esse custo ao consumidor. FE declara: “eu tô pensando em parar, o gás tá muito caro, e os ingrediente também, meus clientes trabalham no comércio, nos postos de gasolina não tem como eu aumentar o preço do salgado, eu fico com o prejuízo” (Informação verbal, 2021).

As táticas para amenizar os danos são encontradas na elaboração, como a diminuição da porção por cliente, a redução dos gramas por unidade, a troca do recheio dos salgados por um sabor mais acessível, entre outras. Todo esse jogo tático acontece no abastecimento (Figura 14). Para Marx (1996), a produção é imediatamente consumo. Assim, o ato de elaborar envolve o ato de consumir simultaneamente. A seleção dos ingredientes implica diretamente o sucesso ou o fracasso das vendas, pois altera o resultado, a comida.

⁵⁵ “a nova política de preços, nas palavras da Petrobras, passa a ser orientada pela ‘paridade’ com o mercado internacional - também conhecido como PPI e que inclui custos como frete de navios, custos internos de transporte e taxas portuárias – mais uma margem que será praticada para remunerar riscos inerentes à operação, como, por exemplo, volatilidade da taxa de câmbio e dos preços sobre estadias em portos e lucro, além de tributos” (DIEESE, s/d, p. 3-4).

Figura 14: Esquema do abastecimento da comida de rua em Ilhéus e Itabuna, 2021



Fonte: Queiroz, G. A, 2021.

A figura 14 evidencia os locais de abastecimento da comida de rua. Alguns padrões de aquisição de insumos foram identificados durante as entrevistas e conversas informais: os vendedores de água mineral e de churrasquinho e o segmento de salgados e hambúrguer predominantemente compram nas grandes redes de atacarejo, com preponderância do Atacadão Carrefour; aqueles que elaboram o mingau, os bolos, o acarajé/abará e a comida de feira têm na central de abastecimento e nas feiras livres seu principal canal de suprimento. Aqui aparece a conformação das redes invisíveis constituídas por intermediários e também agricultores que fornecem alimentos. A figura do fornecedor individual é, geralmente, um intermediário ou atravessador, que atua fazendo a conexão rural/urbano muito comum para o leite, a tapioca, o coco seco e fresco e a cana-de-açúcar. Embora haja um fornecedor particular para os alimentos, recorrem aos supermercados para compra dos descartáveis como canudos, copos, guardanapos e embalagens.

Não foram observadas relações de exclusividade, isto é, o abastecimento em apenas uma modalidade do sistema alimentar, até porque a elaboração da comida envolve imprevistos, tais como produtos próximos do prazo de validade que, antes do vencimento, já se apresentam alterados na cor, na textura ou no sabor e que precisam ser substituídos. A resposta ao inesperado está no bairro, no comércio local de pequenos mercados e quitandas, que, apesar de praticarem preços mais elevados, atendem às urgências da produção, incluindo a falta de dinheiro, pois, em alguns casos, ainda é possível a compra baseada nas relações de confiança.

Com exceção das redes de atacarejo, que representam a ação vertical no território, a comida de rua favorece a criação de uma rede social dos mais vulneráveis economicamente: feirantes, salgadeiras, cozinheiros, pequenos produtores rurais e comerciantes locais. Inseridos nos circuitos curtos (DAROLT, 2013) de cultivo/elaboração e comercialização, permitem uma dinamicidade econômica altamente pulverizada, isto é, uma pequena soma de dinheiro em cada instância da produção. De certo modo, “com a oferta de empregos em baixa relativa, a instalação em atividades de tamanho reduzido, por conta própria, torna-se uma solução” (SANTOS, 2004, p. 221). Essas pessoas ocupadas, não assalariadas, contribuem para a circulação de produtos e dinheiro na escala local/regional.

A produção no âmbito doméstico é também uma realidade para as refeições conhecidas como “quentinhas”, para os doces tradicionais como as cocadas ou os fetichizados como trufas e brigadeiros *gourmet*. Nesses casos, a elaboração é totalmente invisível. A identificação dos sujeitos ocorre quando exercem também a função de comerciantes. É o que acontece com o mingau elaborado exclusivamente na cozinha de RJ: ele começa a trabalhar às 4 horas da manhã, separa os ingredientes, elabora o mingau de tapioca, compra os pães na padaria, passa manteiga neles e adiciona uma fatia de queijo, fatia o bolo (produção terceirizada) de laranja, lava a louça e organiza o carro com as mesas plásticas, a tenda e a comida.

Outra situação é a elaboração fracionada em duas fases: a primeira ocorre no âmbito doméstico, e a segunda, na rua. Isso porque boa parte da comida vendida nas ruas também é finalizada na rua. No caso do acarajé, são feitos em casa o vatapá, a salada de tomate, a quiabada, a pimenta e a massa que será frita na rua. Essa massa é descrita por Querino da seguinte forma:

A principal substância empregada é o *feijão fradinho*, depositado em água fria até que facilite a retirada do envoltório exterior [...]. Isto posto, revolve-se a massa com uma colher de madeira, e, quando a massa toma a forma de pasta, adicionam-se-lhe, como temperos, a cebola e o sal [...]. [**Parte feita em casa**] Depois de bem aquecida uma frigideira de barro, aí se derrama certa quantidade de *azeite de cheiro*, (azeite de dendê), e, com a colher de madeira vão-se deitando pequenos nacos da massa, e com um ponteiro ou garfo são rolados na frigideira até cozer a massa. O azeite é renovado todas as vezes que é absorvido pela massa, a qual toma exteriormente a côr do azeite [**Parte feita na rua**] ([1928] 1957, p. 30-31).

A elaboração do acarajé se mantém em grande medida feita como no passado, contudo os utensílios de barro foram substituídos pelo alumínio, e a inserção do liquidificador ou processador para triturar o feijão também é uma realidade do presente. Aqui, o domínio do fogo, citado alhures, necessita de uma precisão ainda maior, pois pode comprometer ou realçar o

trabalho anterior feito em casa. O acarajé (Figura 15) perfeito, segundo o consumidor MQ, “deve ser macio por dentro e crocante por fora” (Informação verbal, 2022). Esse ponto ideal da massa é alcançado no momento da fritura. Após essa etapa, deita-se a iguaria em papel absorvente para eliminar o excesso de dendê, com poucos minutos é cortada, ainda quente, passa-se a pimenta e são inseridas as guarnições a gosto do cliente. A tradição é comer quente, talvez originada do próprio significado do nome akara = bola de fogo, e jé = comer, assim a junção resulta em comer bola de fogo na língua africana Iorubá⁵⁶.

Figura 15: Resultado do trabalho dentro e fora do ambiente doméstico na elaboração do acarajé em Itabuna-BA, 2022



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

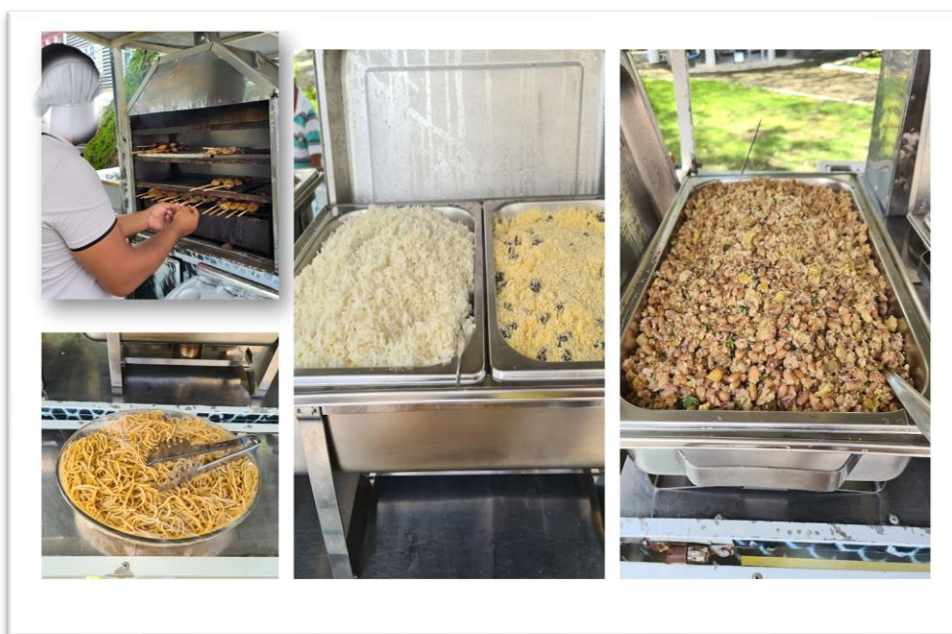
Querino aborda apenas a elaboração da massa porque o acarajé tradicional africano não possui acompanhamentos, apenas “molho preparado com pimenta malaguêta, seca, cebola e camarões, moído na pedra e frigido em azeite de cheiro” (1954, p. 31), como era comercializado na Bahia na década de 1920, quando a obra foi escrita. Segundo o IPHAN, essa adição do vatapá, do caruru e da salada é recente. “Esses recheios ampliaram o tamanho do acarajé vendido nas ruas e tornaram-no uma espécie de sanduíche, chamado de ‘sanduíche nagô’ ou ‘acarajé-burger’” (2007, p. 29). No trabalho de campo, identificou-se a expressão “hambúrguer de baiano” para se referir ao acarajé.

⁵⁶ Definição encontrada no site da Fundação Palmares. Disponível em: <https://www.palmares.gov.br/?p=43698#:~:text=A%20palavra%20acaraj%C3%A9%20se%20origina,Xang%C3%B4%20com%20sua%20esposa%20Ians%C3%A3>. Acesso em: 17 mar. 2022.

Outras alterações na esfera produtiva são a participação masculina e a profissionalização da atividade, isto é, a produção e o comércio não se restringem a obrigações religiosas do candomblé⁵⁷ como no passado, mas a uma atividade de sobrevivência dos grupos familiares. Segundo Borges, “Os homens a mais de uma década adentraram no mercado, tão profissionais e qualificados quanto às mulheres. Na rua os evangélicos, os católicos e o ‘povo de santo’ dividem o mesmo espaço” (2008, p. 118), o que se mantém como no passado é o saber fazer passado de geração a geração.

No caso dos espetinhos/churrasquinhos, a produção é majoritariamente masculina, desde o preparo caseiro das guarnições: o feijão tropeiro, o arroz, a farofa, o macarrão, o molho de pimenta, em alguns carrinhos há também macarrão e purê de batatas, até os espetos (carne, calabresa, frango, misto, queijo coalho e asa de frango). Segundo EC, nessa fase de cortar a proteína e espetar, gasta-se muito tempo, sendo necessário haver a ajuda da família ou de ajudantes contratados, e a finalização da comida acontece com a etapa do churrasco, que é realizada na rua. A elaboração dentro e fora do ambiente (Figura 16) doméstico deve estar em sintonia de sabor, pois o consumidor não faz essa distinção, dentro e fora, mas válida, via consumo, o resultado da preparação.

Figura 16: Mosaico do resultado do trabalho dentro e fora do ambiente doméstico comida de rua em Itabuna-BA, 2021



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2021.

⁵⁷ Segundo Borges, “as mulheres que vendiam acarajé, denominadas de ‘preta do acarajé’ ou baiana do acarajé. Vale lembrar, que a venda do acarajé surge inicialmente vinculada ao candomblé, que incorporava a venda em tabuleiros e gamelas como uma estratégia de manutenção dos terreiros. Era através dessas vendas que as ‘filhas de santos’ custeavam suas obrigações com o seu orixá. As mulheres que trabalhavam com a venda de acarajés, geralmente estavam vinculadas, aos orixás Xangô e Iansã” (2008, p. 38).

A elaboração da comida de rua convive com a incerteza porque não é possível precisar se toda comida disponível para a venda será consumida. Como trabalham expostos, sem teto ou paredes, uma chuva inesperada pode dissipar a clientela, isto é, ficam ao sabor da natureza e de suas intempéries. Por outro lado, um dia ensolarado e com céu limpo é propício para práticas esportivas, que estimulam o consumo de água de coco e sorvete, por exemplo. Sem embargo, “é a natureza que convida e desconvida” (RAMALHO, 2006, p. 166). Em Ilhéus e Itabuna, o verão é longo, a estação quente se estende de dezembro a abril; no entanto, o mês de março é o mais chuvoso, ocorrendo precipitação em 25 dos 31 dias que compõem o mês. Contudo, a temperatura média se apresenta estável acima dos 22°C (clima tempo). Nos dias mais chuvosos, a elaboração do acarajé tem seu volume reduzido justamente pela diminuição da circulação de consumidores. Por outro lado, nos dias de temperatura mais amena, com ou sem chuva, há uma procura maior por mingau, arroz-doce, mungunzá e caldos.

A elaboração de algodão-doce também é afetada pelas condições meteorológicas. Segundo AT, com o calor o açúcar tem um melhor desempenho e uma maior rentabilidade; no frio, gasta-se mais açúcar pelo baixo rendimento. No entanto, o calor afeta o algodão depois de produzido e ensacado, “ele murcha mais rápido e mela” (Informação verbal, 2022). AT produz de 100 a 140 doces por dia; em um dia bom de vendas, ele retorna para casa a fim de elaborar novos doces para mais uma rodada, principalmente em dias de feriado e finais de semana, em que há maior movimentação nas praias de Ilhéus.

A elaboração da comida de rua em Ilhéus também é aumentada em função da alta estação, temporada do turismo de praia e sol na cidade. Segundo a Companhia das Docas do Estado da Bahia (CODEBA), a chegada do navio MSC Preziosa abriu a temporada 2021/2022 (de dezembro a abril) de cruzeiros na cidade, foram 3.000 passageiros a bordo. A CODEBA salientou que a previsão é de 35 atracações até abril, com um público oriundo dos estados de Rio Grande do Norte, Rio de Janeiro, São Paulo e Alagoas.

Na alta estação, há uma maior procura pela comida de rua em razão da curiosidade despertada nos visitantes. O acarajé, o abará⁵⁸, a cocada e o quibe estão presentes na obra amadiana, como *Bahia de Todos os Santos* e *Gabriela*. É muito comum, nas entrevistas realizadas por esta pesquisa, o encantamento do turista com a cozinha local. Segundo LR, turista oriundo de Brasília, “todos os dias eu como um acarajé, já fiquei amigo da baiana” (Informação

⁵⁸ O abará é feito com a mesma massa de feijão do acarajé, se distingue pela cocção. Enquanto o acarajé é frito emerso no dendê quente, o abará é cozido no vapor, enrolado na palha de bananeira e recebe as mesmas guarnições que o acarajé.

verbal, 2022). Além do sabor, a comida finalizada na rua, aos olhos do cliente, sem paredes, sem portas, ou avisos de não ultrapasse, produz uma aproximação com a comida e com quem a produz, denominada venda direta, “quando o produtor entrega diretamente a mercadoria ao consumidor” (DAROLT; LAMINE; BRANDEMBURG, 2013, p. 9). Essas relações de proximidade estão alicerçadas no “aspecto social/relacional presente na ligação entre consumidor e produtor” (Idem, p. 9), expressa na declaração de LR quando afirma: “já fiquei amigo da baiana” (Informação verbal, 2022).

A alta estação, temporada turística, ultrapassa o verão da natureza (de dezembro a março) e se alonga até uma parte do outono pelas características climáticas de altas temperaturas, assim os fatores econômicos se sobrepõem aos naturais. De outro modo, essa equação se inverte: é a produção da comida que se submete ao tempo da natureza, a exemplo da produção de sucos em Ilhéus (Figura 17). As combinações inusitadas observadas no cardápio são fruto de sua experiência de 25 anos na atividade.

Figura 17: Cardápio da produção de sucos em Ilhéus-BA, 2022



Fonte: Trabalho de campo, 2022.

No entanto, nem todos os sabores do cardápio estão disponíveis todo o tempo; quando questionado, o vendedor responde: “Tem que respeitar o tempo da fruta, não uso polpa”. A fala

de FS se conecta à discussão de Montanari (2008) relacionada à comida e ao calendário. De fato, é raro haver essa reverência ao alimento com respeito a sua sazonalidade; para o autor, essa relação “hoje, em grande parte parece ter se perdido” (MONTANARI, 2008, p. 131), até porque o tempo do capital não se subjugava ao tempo da natureza. Pelo contrário, procura modificar a natureza para estar a serviço do lucro.

Por outro lado, os sucos elaborados por FS não escaparam aos olhos dos “donos do mercado”⁵⁹. Conforme o relato do interlocutor da pesquisa, ele foi convidado a fornecer suco para uma rede supermercadista. No entanto, há um obstáculo que impede essa negociação: a exigência, por parte do empresário, da inserção de aditivos químicos para conservação do produto na prateleira. Esse trabalhador tem resistido ao assédio, o que não é fácil para um informal que convive com as incertezas diárias de estar na rua, mas a lucidez de suas convicções não permite essa alteração, pois “se colocar o conservante, deixa de ser natural”. Ele se orgulha da qualidade da bebida que elabora e do que conquistou: “Formei meus filhos com esse suco, tenho engenheiros, físico, nutricionista, fisioterapeuta e o mais novo na Medicina” (Informação verbal, 2022). Nas narrativas do entrevistado, percebe-se a apropriação do produto que ele desenvolveu; o pronome possessivo “meu” é identificado em seu relato, e o temor dessa alteração pode acarretar o afastamento da sua relação com o alimento. É a simulação do natural e do fresco com inserção de um “objeto comestível não identificado (OCNI)”, nas palavras de Fischler (1995).

Na elaboração da comida de rua de FS, a fruta está no interior do frasco, é o principal alimento do suco, ao passo que, no produto industrializado, ela é um ingrediente que passa praticamente despercebido no sabor, mas amplamente mostrado no rótulo (ver discussão da seção 2). Isso quer dizer que não há produtos industrializados na rua? De modo algum, há em abundância, mas há também a produção de uma comida de resistência que preza pela integridade do alimento e pelo tempo da natureza.

Outra relação entre a elaboração e o tempo é a distinção de cardápio para os dias da semana, verificada na produção de quentinhas. Às sextas-feiras, encontra-se com frequência a comida baiana, isto é, comida que evidencia a centralidade do dendê, como moquecas, vatapá e quiabadas, que, feitas em conjunto, se denominam caruru. Essa tradição é oriunda das religiões afro, uma homenagem ao orixá Oxalá, que, no sincretismo religioso, corresponde a Senhor do Bonfim. Quando perguntado a KN o porquê desse dia da semana específico, ela responde: “eu não sei porque se come essa comida na sexta, mas já é costume” (Informação

⁵⁹ Alusão ao título do livro *Os donos do mercado*, de Victor Mantioli e João Peres.

verbal, 2022). KN não inseriu esse cardápio pelo respeito às tradições, mas pelo hábito, que ela chama de “costume”. Como sinaliza Bourdieu, o “*habitus* [como] princípio unificador e gerador de todas as práticas [...]” (2009, p. 31). Assim, o hábito promoveu em KN uma percepção: come-se comida baiana às sextas; tal percepção conduziu a uma apropriação: a inserção da iguaria no seu cardápio, e uma ação, isto é, a elaboração propriamente dita da comida. A força do hábito é tão unificadora que é corriqueiro encontrar esses manjares da Bahia nas quentinhas das mais diversas cozinheiras.

A elaboração da comida de rua é permeada pelos antagonismos casa e rua, dentro e fora, produção e consumo (abastecimento), visibilidade e invisibilidade, calor e frio. A complexidade dessa etapa invisível ganha visibilidade na comercialização, com uma variedade de formas de expressão territorial da comida.

4.2 O comércio da comida de rua do litoral ao interior

“O comércio de rua é um fenômeno vigoroso, que resiste há séculos de mudanças econômicas e urbanas e, o contrário do que se imaginava, não sucumbiu à modernidade capitalista, mas foi alimentado por ela, por suas iniquidades [...]” (PAMPLONA, 2013, p. 226).

Heterogeneidade, criatividade e trabalho intensivo são palavras adequadas para caracterizar o comércio de comida de rua em Ilhéus e Itabuna, no Sul da Bahia. Essa atividade está inserida no denominado setor informal, que possui inúmeras conceituações para tal. Como parâmetro, será utilizado nesta pesquisa o conceito estabelecido na 15ª Conferência Internacional de Estatísticas do Trabalho de 1993, ainda em vigor atualmente, por se mostrar um conceito operacional para essa realidade empírica. Segundo a definição:

The informal sector may be broadly characterized as consisting of units engaged in the production of goods or services with the primary objective of generating employment and incomes to the persons concerned. These units typically operate at a low level of organization, with little or no division between labour and capital as factors of production and on a small scale. Labour relations - where they exist - are based mostly on casual employment, kinship or personal and social relations rather than contractual arrangements with formal guarantees⁶⁰ (ILO, 1993, s/p).

⁶⁰ Tradução livre: “O setor informal pode ser amplamente caracterizado como consistindo de unidades engajadas em que a produção de bens ou serviços com o objetivo principal de gerar emprego e renda às pessoas em causa. Essas unidades normalmente operam em um nível baixo de organização, com pouca ou nenhuma divisão entre o trabalho e o capital como fatores de produção e em pequena escala. Relações de trabalho – onde eles existem – baseiam-se principalmente no emprego, parentesco ou relações pessoais e sociais, em vez do que acordos contratuais com garantias formais.”

Essa acepção baseia-se na organização não burocrática do trabalho, na produção ou alcance em pequena escala, nas relações de trabalho e, principalmente, no objetivo primeiro, que é a sobrevivência da família. Nesse bojo estão vendedores de rua, denominados camelôs, ambulantes, sacoleiros, a depender da região podem ter outra nomenclatura. Bhowmik aponta a importância do comércio de rua na geração de trabalho e renda, como também na oferta de produtos e serviços à população de baixa renda: “For the urban poor, street vendors provide goods, including food, at low prices⁶¹” (2005, p. 2256). Nessa perspectiva dos que fornecem comida é que se enquadram os participantes da pesquisa de nossa análise. Para o autor, as expressões “street vendor” (vendedor de rua) e “hawker” (ambulante), como será utilizado neste estudo, são equivalentes. Será também utilizado o termo trabalhador da comida de rua com o intuito de reforçar o papel laboral que esses sujeitos exercem e, por vezes, na sociedade preconceituosa em que estão inseridos, é visto como uma atividade de menor prestígio, fato comprovado no decorrer do texto.

Os tabuleiros são uma forma histórica do comércio de comida de rua. Expressões como “negra de tabuleiro”, “doce de tabuleiro” ou “bolo de tabuleiro” são identificadas em obras que remontam ao período escravocrata, como *Casa Grande & Senzala* (FREIRE, 2003). Segundo o autor, a Bahia se constituía como o centro mais importante “de alimentação afro-brasileira” e, sem dúvida, a “doçaria de rua aí desenvolveu-se [em Salvador] como em nenhuma cidade brasileira” (FREIRE, 2003, p. 534). Com o passar do tempo e a disseminação de novos materiais, como os derivados do petróleo, a exemplo do plástico e do isopor, há um processo de substituição dos antigos tabuleiros nas cidades em estudo.

Esses novos materiais são mais leves e possibilitam uma maior flexibilidade de locomoção para o trabalhador da comida de rua, embora sejam menos duráveis do que os antigos tabuleiros. No lugar da fixidez, fluidez, principalmente em segmentos em que a agilidade é fundamental para o negócio. Neste trabalho, denominamos o movimento de ir e vir, sem ponto fixo, de circularidade territorial. O primeiro termo se refere ao movimento constante, geralmente fechando um círculo por começar e finalizar no mesmo lugar; o segundo faz uma alusão ao território, na medida em que o espaço passa a ser apropriado momentaneamente por trabalhadores que criam caminhos sociais, uma rota da comida de rua que se torna conhecida por seus clientes.

⁶¹ Tradução livre: “Para os pobres urbanos, os vendedores ambulantes fornecem mercadorias, incluindo alimentos a preços baixos [...]”

Essa é a situação dos trabalhadores da comida de rua no litoral sul de Ilhéus, que improvisam materiais como sacos e caixas plásticas. Eles perfazem o caminho das praias e o repetem inúmeras vezes ao dia. O trajeto de atuação do comércio de comida de rua na faixa de areia pode ser verificado na Figura 18. O trecho completo é de 5,7 km, contudo cada trabalhadora estipula seu trajeto, sempre tendo como referência a aglomeração das cabanas de praia.

Figura 18: Representação gráfica do trajeto executado por trabalhadores da comida de rua nas praias do Sul de Ilhéus-BA (2019-2022)



Fonte: Google Earth 2022. Elaboração: Queiroz, G. A., 2019-2022.

Para isso, é necessário usar materiais leves em razão do peso da comida, que é bastante significativo, a exemplo dos vendedores de castanha e cocada (Figura 19). Materiais relativamente comuns como “Algumas caixas, uma prancha, uma sexta, não mais que as duas mãos: isso é suficiente para improvisar um vendedor” (SANTOS, 2004b, p. 218). Constitui-se, também, uma forma menos onerosa de inserção na comida de rua.

Figura 19: Mosaico da comida de rua nas praias de Ilhéus-BA, 2020



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2020.

Quando o consumidor deseja repetir a compra, basta aguardar que, sem dúvida, o vendedor lhe retorna. De acordo com os trabalhadores da comida de rua, é comum a fala do turista “vou comprar pra te ajudar”, e, depois que consome, quer repetir a experiência. Esse movimento constante possibilita atender novamente ao mesmo cliente, como também novos, que chegam constantemente, e até mesmo aos que não queriam adquirir, mas mudam de ideia pela referência positiva de quem está experimentando ou por compartilharem do lanche comprado por outrem.

O comércio de água mineral que ocorre em todo o centro das cidades de Ilhéus e Itabuna, seja no semáforo, em pontos de ônibus e nas principais vias, também se relaciona com o ir e vir. Como não ocorre uma transformação desse alimento em comida, dificilmente há uma fidelização do cliente, logo é o vendedor que se desloca até o consumidor (Figura 20) antes que um concorrente faça o trabalho.

Figura 20: Comércio de água mineral no semáforo em Itabuna-BA



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

Em Itabuna, uma forma peculiar de circularidade territorial é realizada pelo trabalhador BF, que perfaz todo o centro da cidade a pé com um caldeirão de alumínio (Figura 21). Essa é uma forma tradicional do comércio de beiju praticamente extinta na cidade, não fosse pela atuação de BF, que, por meio do seu trabalho, estabelece uma ressonância entre passado e presente. Tal atividade também foi retratada por Menezes (2014) ao estudar o comércio de beijos em Sergipe. A autora identificou que o comércio ocorre em feiras livre, mercados municipais, mercearias, como também na forma de comércio ambulante nas ruas de Aracaju. A mobilidade territorial possibilita o consumo dessa iguaria por aqueles que não dispõem de tempo para se deslocar até os locais tradicionais de comercialização.

Figura 21: Comércio de beiju utilizando caldeirão de alumínio em Itabuna-BA, 2021



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

O isopor, a embalagem, a caixa plástica e o caldeirão são objetos transformados em instrumentos de trabalho em que “A ferramenta é movida pela força do homem, inteiramente sob o seu controle” (SANTOS, 2006, p. 112). É a sua energia vital que move os objetos para realizar sua função. Desse modo, o trabalhador que executa essa modalidade de circularidade territorial a pé necessita estar mais saudável e disposto que os sedentários de ponto fixo.

Cada objeto escolhido para utilização no trabalho tem múltiplas intencionalidades. Segundo Moles (1971, p. 29), o objeto é uma “cosa existente fuera de nosotros que tiene un carater material”, contudo não se reduz à materialidade, é também “comunicacion; es portador de signos” (Idem, p. 25). O isopor informa que algo refrescante está disponível para compra por parte de quem deseja hidratar-se ou refrescar-se momentaneamente das altas temperaturas do Sul da Bahia; a embalagem plástica comunica, por seu caráter translúcido, o produto, o tamanho, a cor da torragem da castanha que é colocada sob os ombros do trabalhador, ganhando ainda mais visibilidade. Da mesma forma, o jaleco e o boné brancos e um caldeirão espelhado comunicam ao consumidor a intenção de demonstrar higiene na comercialização do beiju, e, ainda, o caldeirão pode ser um elemento representativo de comida de avó, de afetividade e de memória para pessoas com mais idade, como asseguram Leonel e Menasche: “comida é, entre outras coisas [...] nostalgia” (2017, p. 11).

Outra modalidade de circularidade territorial é a sobre rodas, porém não motorizada. São bicicletas e carrinhos, com adaptação feita em função da necessidade do vendedor, podendo ser artesanais ou carrinhos projetados pela indústria (Figura 22).

Figura 22: Mosaico de carrinhos de comercialização em Ilhéus e Itabuna-BA, 2019-2022



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

Uma rápida pesquisa por carrinhos de lanche à venda no Google possibilitou a identificação, em sites de lojas varejistas na modalidade marketplace⁶², como Americanas, Magazine Luiza, Casas Bahia, entre outras, de uma variedade de produtos nesse segmento, com preços que oscilam entre R\$ 1.009,47 a R\$ 8.500,00 em fevereiro de 2022. Outra opção é a aquisição no comércio local, na loja Alaska Equipamentos Comerciais, situada estrategicamente na Rodovia Itabuna-Ilhéus, no km 02, que atende a toda a região do Sul da Bahia. Outra opção, por fim, é a compra do carrinho usado, uma alternativa muito utilizada pelos trabalhadores.

⁶² Segundo a definição do SEBRAE (s/d, p. 1), trata-se de “uma plataforma virtual em que vários fornecedores ofertam os seus produtos”, assim os “compradores podem comparar preços, produtos e lojistas”, tudo no mesmo lugar.

É importante salientar que o capital, ao mesmo tempo que produz o desemprego estrutural, obtém lucros com a informalidade, pois “[...] a acumulação capitalista sempre produz [...] uma população trabalhadora supérflua relativamente, isto é, que ultrapassa as necessidades médias da expansão do capital, tornando-se, desse modo, excedente” (MARX, 1989, p. 731). Uma parcela dessa “força de trabalho supérflua” (MÉSZÁROS, 2011, p. 226), que sobeja, adquire carrinhos industrializados e busca financiamento e equipamentos para comércio de comida de rua.

Embora os trabalhadores da modalidade circularidade territorial estejam em constante movimento, essa condição não impede sua localização, pois eles mantêm uma regularidade de dia e horário. Quando não são encontrados por qualquer motivo, o cliente aciona o vendedor por telefone ou rede social. Alguns se tornam amigos e compartilham experiências e desafios pessoais, fato comprovado no trabalho de campo ao acompanhar os trabalhadores da comida de rua em seu trajeto. É no percurso que a “territorialidade se inscreve no quadro da produção, da troca e do consumo das coisas [...] é sempre uma relação com os outros [...]” (RAFFESTIN, 1980, p. 161), uma troca que, por vezes, ultrapassa a esfera mercadológica, preenchendo outras dimensões da vida. Segundo PL, o trabalho na comida de rua contribuiu para superar a depressão da qual foi acometida após ser demitida do emprego. Sem perspectivas de um novo vínculo empregatício, aceitou trabalhar na comercialização de lanche para outra pessoa, se adaptou, comprou dois carrinhos e trabalha na rua e em eventos públicos e particulares (Informação verbal, 2019).

Em contraposição aos trabalhadores da circularidade territorial, tem-se os trabalhadores denominados sedentários por ocuparem um ponto fixo; parte deles atua em barracas, tendas e mesas (Figura 23) que são montadas e desmontadas todos os dias. Essa modalidade é comum no segmento das comidas tradicionais de rua, como o acarajé e o mingau, inseridas na rua pelos escravizados. Boa apresentação e boa estrutura demonstram maior preocupação do vendedor com a qualidade do serviço prestado, por isso é importante otimizar o pequeno espaço de trabalho.

Figura 23: Mosaico de barracas na comida de rua de Ilhéus e Itabuna-BA, 2021



Ilhéus-BA

Itabuna-BA

Fonte: Trabalho de campo, 2021.

As barracas, em geral, possuem uma estrutura metálica com uma bancada interna de apoio e uma cobertura de lona ou se utilizam de tendas. Essas estruturas também são comuns no comércio de mingau e salgados, mas a predominância é do acarajé. Durante o trabalho de campo, verificou-se na montagem de algumas barracas e tendas o seguinte: para as mulheres casadas, são os homens da família, filhos e marido, que auxiliam no processo, enquanto as solteiras montam com a colaboração de um ajudante remunerado ou sozinhas. Em Itabuna, foi identificado um montador que trabalha em um supermercado e, na hora no almoço, faz a montagem de várias barracas no centro da cidade como uma forma de renda extra. Em alguns casos, até mesmo o cliente se compadece e contribui para organizar o local de trabalho.

Como o “caminhar de uma análise inscreve seus passos” (DE CERTEAU, 1998, p. 35), optou-se por descrever o trabalho de DA ao montar a barraca de acarajé: ela separa os ferros, estica a lona, começa a erguer a barraca sob o sol que ainda brilha na tarde de sexta-feira; os movimentos são rápidos, e a prática, sem dúvida, contribui para a agilidade. Erguida a estrutura, organiza a lixeira, abastece os descartáveis, dispõe cinco mesas com cadeiras para a clientela, põe o dendê para aquecer, organiza os tachos dos acompanhamentos, bate a massa com vigor, põe os bolinhos para fritar, organiza os guardanapos em cada mesa. Os primeiros clientes se acomodam nas cadeiras, então ela se apressa, a massa não pode passar do ponto, o cliente precisa ser bem recebido; enquanto o corpo se agita para dar conta de todo o trabalho, um sorriso sereno é perceptível em seu rosto. Ao higienizar a mesa com álcool em gel, ouve os pedidos, serve o acarajé, passa o troco, limpa a mesa novamente, percebe que a noite se aproxima, instala

às pressas uma lâmpada na barraca, enxuga o suor, sorri novamente e continua o trabalho até o fim do expediente.

A observação da organização do trabalho de DA demonstra as “maneiras de fazer” (DE CERTEAU, 1998, p. 35) das mulheres e dos homens ordinários, que executam inúmeras funções em seu estabelecimento, assim “[...] os homens lentos, acabam por ser mais velozes [...]” (SANTOS, 2013 [1994], p. 80). Em razão da necessidade de se multiplicar funcionalmente, “o proprietário [...] assume, ao mesmo tempo, a direção, o capital e o trabalho” (SANTOS, 2004b, p. 224), acarretando uma sobrecarga de funções. Quando a comida comercializada se encerra, é necessário desmontar toda a estrutura, pois só assim pode, finalmente, encerrar o turno.

Outra modalidade de sedentários desmontáveis (Figura 24) são os que utilizam bancas ou mesas plásticas, geralmente munidos com sombreiros ou tendas para minimizar os efeitos do clima quente e úmido do Sul da Bahia. Em grande parte, estão associados ao comércio de salgados, como pastéis, empadas, quibes, bolo e mingau.

Figura 24: Mosaico de bancas feita com mesas plásticas, Ilhéus e Itabuna, 2020



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A., 2020.

É possível observar, na figura 24, que a vendedora utiliza duas mesas plásticas, caixas plásticas, isopor, garrafa térmica e sombreiro. São itens comuns encontrados em lojas de utilidade para o lar. Isso reforça a ideia de que o comércio da comida de rua é de fácil entrada porque não é necessária uma grande soma de dinheiro para ingressar na atividade, característica

peculiar do circuito criativo. Observa-se também que o suporte do sombreiro é um recipiente de água mineral de 20 litros em que foi adicionada areia para fazer peso; a haste central do objeto também é utilizada como apoio para produtos alimentícios industrializados. Essa habilidade de dar novos usos aos objetos é recorrente na comida de rua, afinal, “a tática é a arte do fraco” (DE CERTEAU, 1998, p. 101), que “dispõe de um potencial de criação considerável” (SANTOS, 2004b, p. 43) e emprega suas habilidades para viabilizar seu fazer cotidiano.

Ambas as trabalhadoras das bancas não dispõem de uma forma eficiente para aquecer o mingau. Embora tenha sido discutida anteriormente a importância do domínio do fogo pela espécie humana, para dispor dele são necessários uma estrutura e um custo para aquisição do gás. A alternativa, então, é a utilização de garrafas e caixas térmicas, como é possível identificar na figura 24, para manter a comida aquecida. Por esse motivo, RJ testou inúmeros materiais para manter o mingau aquecido, como preferem seus clientes, até obter êxito com a utilização de uma manta metálica acoplada com elásticos (Figura 25), o que garante à comida três horas de aquecimento.

Figura 25: Manta metálica para manter a temperatura do mingau em Itabuna-BA, 2021



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A., 2021.

Essas táticas permitem que o mingau esteja na temperatura ideal para o consumo, sem a necessidade de o cliente esperar pelo tempo da comida; assim, “as táticas apontam para uma hábil utilização do tempo, das ocasiões que apresentam”, e, mesmo com poucos recursos, a criatividade “transforma a situação em favorável” (DE CERTEAU, 1998, p. 102). Os recursos limitados não impedem a inserção na comida de rua. Quando questionados pela pesquisadora sobre o investimento inicial para se inserir nessa atividade, houve uma variedade de respostas

e valores de acordo com a infraestrutura de cada vendedor e com a experiência individual. Dentre tantas respostas, uma, de fato, sobressaiu: trata-se de DM, que, quando questionado sobre esse assunto, respondeu: “para começar a vender, é preciso pouca coisa, R\$ 50,00 e muita, muita força de vontade” (Informação verbal, 2021). A ênfase não foi dada ao capital inicial, mas à determinação necessária para se manter na rua sem o abrigo de uma estrutura física que proteja esse trabalhador sem o amparo das leis trabalhistas.

Na língua portuguesa⁶³, o termo “informal” corresponde a um adjetivo, isto é, qualifica algo ou alguém. O prefixo “in” corresponde a negação, oposição ao significado original da palavra. Logo, “in” (oposição/negação) “formal” (que obedece às regras, respeita as leis, irrefutável etc.) significa negação às regras, não cumpridor das leis definidas. Em termos de adjetivação, quando um trabalho ou economia é qualificado como informal, está se admitindo que ele está fora da forma vigente, da legalidade estabelecida, ou seja, é ilegal.

O discurso da informalidade é, geralmente, envolto no engodo de preocupação com o trabalhador desassistido pelas leis trabalhistas, como de fato é, como se a única inquietação residisse no amparo ao sujeito ou nas condições precárias de realização do trabalho informal. Na realidade, o objetivo por trás do discurso é enquadrá-lo na forma para obtenção do controle total. Não que o trabalho informal seja livre porque de igual modo está sujeito aos ditames do capital, embora não esteja submetido a regras patronais.

Em 2013, o Senado federal publicou o documento *Microempreendedor individual (MEI): primeiro degrau da atividade empresarial legalizada*. O título evidencia que, para deixar a ilegalidade, se deve aderir ao MEI como primeiro passo. Segundo a publicação, “As normas legais aqui reunidas criaram condições especiais para que o trabalhador possa tornar-se um Microempreendedor Individual (MEI), inclusive aquele que já está no mercado por conta própria, ainda que na informalidade” (2013, p. 8, grifos nossos). Do ponto de vista ideológico, é a norma, forma legal, que “dignifica” a atividade.

Para se inserir no MEI, os rendimentos anuais não devem ultrapassar R\$ 60.000,00 reais. Assim, o Estado tem a informação – e informação é poder – dos rendimentos dos informais. O documento declara como benefício “a emissão de notas fiscais, a abertura de conta bancária e a obtenção de empréstimos facilitados junto a bancos públicos, os quais oferecem linhas de crédito com redução de tarifas e de taxas de juros” (2013, p. 8). Com base nesse instrumento legal, a superestrutura e a estrutura se alinham. O lucro agora passa a ser partilhado entre Estado, capital financeiro e trabalhador, e o controle passa a ser estabelecido por completo.

⁶³ Disponível em: <https://www.dicio.com.br/informal/>. Acesso em: 1º dez. 2019.

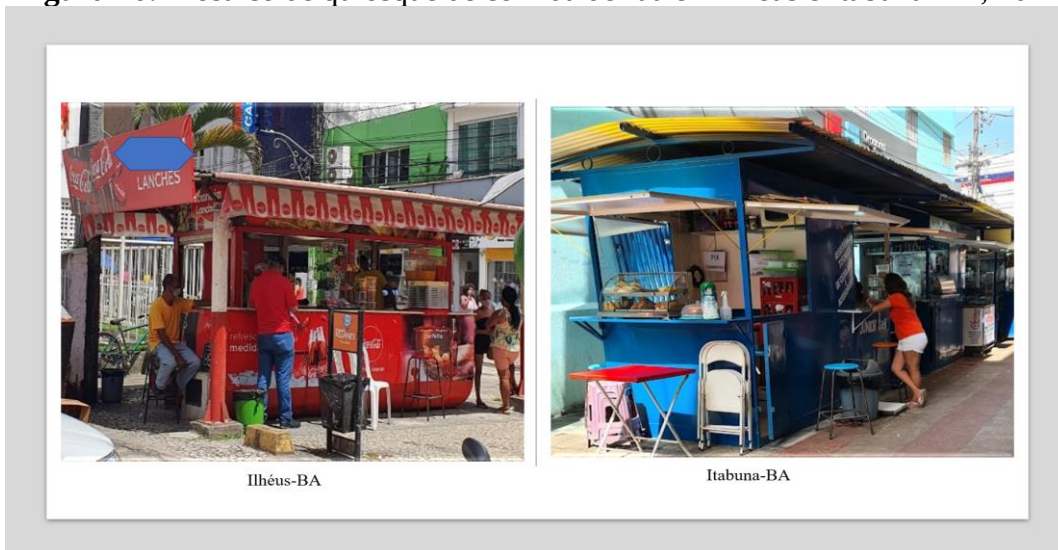
Infelizmente, muitos trabalhadores são convencidos de que, nessa condição de empreendedores, não possuem patrão, não prestam contas e têm o lucro integral do seu empreendimento. Essa fetichização do empreendedor individual é muito recente no cenário brasileiro.

Nesta pesquisa, não foi possível contabilizar o número exato de entrevistados que aderiram ao MEI; muitos optam por não responder à pergunta. Entre os motivos está o desconforto quanto ao juízo de valor que pode ser feito pela sua condição de informal. Há, também, uma divergência de opiniões: enquanto JT acredita que a inserção no MEI é uma forma de controle por parte do Estado a fim de obter informações acerca do seu negócio, EC tem orgulho de se considerar microempreendedor e afirma “estou todo legalizado” (Informação verbal, 2022), referindo-se ao MEI e ao alvará de funcionamento.

São os sedentários que, geralmente, possuem alvará de funcionamento e licença para atuar na atividade. No entanto, as regras são aplicáveis para todo o comércio ambulante. Segundo o Código de Postura do Município⁶⁴ de Itabuna, “O vendedor ambulante não licenciado que esteja exercendo a atividade, ficará sujeito à apreensão da mercadoria encontrada em seu poder” (Seção II, Art. 317, parágrafo único). Os sedentários são alvos constantes de fiscalização, a exemplo dos estabelecidos em quiosques, rebocáveis ou *food trucks*. Os quiosques (Figura 26) são estruturas fixas, de alvenaria ou metal, que, em grande medida, são fruto de processos de revitalização do centro da cidade em busca de padronização do comércio ambulante.

⁶⁴ Tomaremos como base o Código de Postura de Itabuna, visto que a legislação do município de Ilhéus não trata especificamente do comércio ambulante. Faz-se menção apenas, na seção “Dos gêneros alimentícios e outros produtos”, à fabricação e ao comércio de forma genérica como padarias, restaurantes, feiras, entre outros. Apenas no parágrafo 32 há uma referência a comida de rua, a saber: “Somente será permitida a venda ambulante de café, leite, refresco, e garapas em geral, em vasos de vidro, louça ou esmalte, devidamente asseado e tampados [...]” (Lei nº 1.105 de 1974). Trata-se mais das formas de armazenar do que de uma legislação específica para o grupo em estudo.

Figura 26: Mosaico de quiosque de comida de rua em Ilhéus e Itabuna-BA, 2021



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A., 2021.

Geralmente vendem lanches como salgados fritos e assados, caldo de cana, sucos, doces industrializados como balas, goma de mascar e também pipocas. Em Ilhéus, os quiosques também oferecem a opção de café, leite e pão com manteiga para atender ao cliente mais tradicional. São espaços que se servem da indústria do frio por meio de *freezer* ou geladeira, que permitem a comercialização de refrigerantes e cervejas; além disso, alguns também dispõem de micro-ondas.

Durante os períodos de observação, ficou evidenciado que o fluxo de clientes em Ilhéus, para essa modalidade, é bem maior do que em Itabuna, bem como a quantidade de estabelecimentos. A localização também é um diferencial, já que, na primeira cidade, eles se estendem pelo calçadão e próximo aos pontos de ônibus; na segunda, ficam espremidos em uma única transversal entre a avenida principal e o calçadão. Assim, um consumidor menos atento não percebe a presença deles na paisagem. De fato, a gestão municipal os manteve no centro, contudo conseguiu invisibilizar esses trabalhadores para o grande público. Segundo Harvey, “Vivemos cada vez mais em cidades divididas, fragmentadas e propensas a conflitos” (2014, p. 47), fruto da concepção da cidade como mercadoria, na qual o “lucro se sobrepõe a todas as outras noções de direito que se possa imaginar” (Idem, p. 27).

Parte do conflito reside na legislação, que é pensada, planejada e executada para atender aos interesses das classes dominantes. Prova disso é que em Itabuna a Lei nº 1.331, de 1985, o Código de Postura do município, reprime a ação dos ambulantes na principal avenida de comércio da cidade: “É expressamente proibido o estacionamento de vendedores ambulantes na Avenida Cinquentenário” (Art. 319), sob pena de multa. Resumidamente, o intuito é apartar

os comerciantes formais dos informais. É muito improvável alcançar essa segregação por completo, pois onde há fixidez, as lojas, há fluidez.

Da mesma forma, em Ilhéus são constantes os desentendimentos entre a gestão municipal e os trabalhadores ambulantes. Em matéria publicada no site da prefeitura de Ilhéus⁶⁵ (em 04/12/2018), fica evidente o posicionamento do poder público:

A operação, chamada de Projeto Verão, envolve limpeza, melhorias nas praças e ruas e também o redirecionamento de alguns trabalhadores informais acomodados em locais como o centro histórico e calçadão da Rua Marques de Paranaguá, uma das vias principais do comércio ilheense. O secretário (de indústria e comércio) enfatiza que papel da Prefeitura é organizar a cidade. “Não queremos fazer nenhuma assepsia, nem colocar ninguém para fora, mas precisamos garantir que as pessoas tenham acessibilidade, possam trafegar sem maiores problemas, que os vendedores não fixem suas barracas, tabuleiros e carrinhos em vias públicas, em cima dos passeios”, explica Alisson Mendonça. “Não podemos modificar as ruas históricas, mas temos obrigação de garantir que a cidade esteja limpa e bonita, para que o turista e o ilheense usufruam disso. Estamos reconstruindo e organizando os espaços públicos, para nós e nossos visitantes”, enfatiza o secretário Alisson Mendonça (grifo nosso).

É preciso garantir que a cidade como mercadoria esteja à venda para quem possa pagar por ela, isto é, o turista. Organizar o espaço do consumo significa redirecionar os indesejáveis, garantir aos consumidores livre acesso às vitrines sem o empecilho de barracas, tabuleiros e carrinhos, tudo programado “[...] para melhor seduzir, ordenando-se sempre, no entanto, para abrir vias directoras, para orientar o impulso da compra [...] encantando-o e levando-o dentro da própria lógica até o máximo investimento e aos limites do respectivo potencial econômico” (BAUDRILLARD, 1995, p. 17). Fica evidenciado que Ilhéus é parte, e todo, do processo de acumulação capitalista que menospreza o habitante local, pois não convém chamá-lo de cidadão, em benefício de quem possui maior poder de compra.

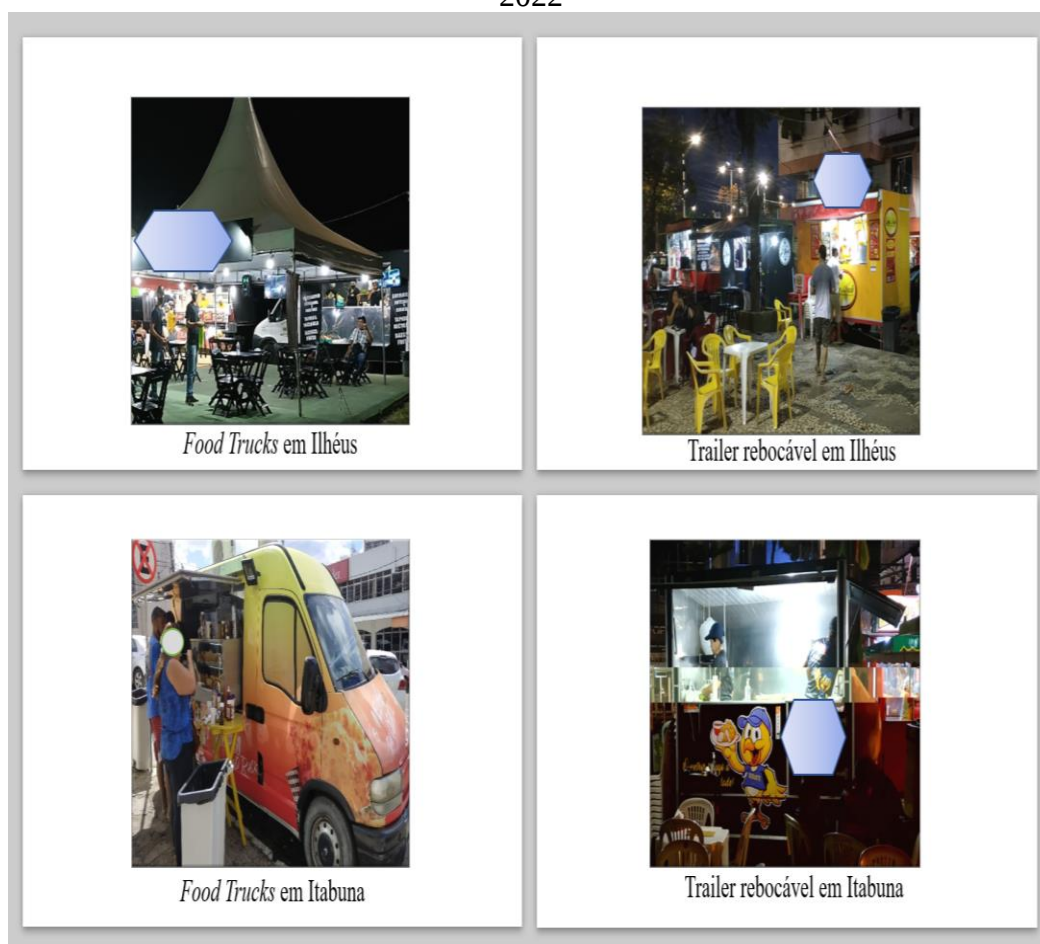
Os sedentários não estão protegidos pela lei por terem alvará e ponto fixo; um novo projeto e/ou um novo prefeito podem reordenar o espaço e redirecioná-los para outro local, visto que eles possuem uma concessão de utilização do imóvel, mas não a propriedade dele. Segundo o vendedor AC, “a gente paga uma taxa, mas não pode vender, só repassar o ponto; se quiserem, podem nos tirar daqui” (Informação verbal, 2022). Em razão disso, uma modalidade de sedentários recentemente começa a ganhar espaço, são os rebocáveis ou *trailers* e os *food trucks*. Denominamos esses vendedores de sedentários por ocuparem um ponto fixo,

⁶⁵ Disponível em: <https://www.ilheus.ba.gov.br/detalhe-da-materia/info/secretarias-elaboram-acao-integrada-para-reordenamento-do-comercio-de-ilheus/91802>. Acesso em: 12 fev. 2020.

embora tenham a possibilidade de locomoção, o que geralmente ocorre quando atendem a eventos ou realizam parcerias comerciais em dias específicos do ano.

Os *food trucks* e *trailers* (Figura 27) são cozinhas sobre rodas, com pia, fogão, água e energia. O que difere o primeiro do segundo é a presença do motor, pois um tem autonomia, e outro precisa ser rebocado. Essa modalidade sobre rodas, geralmente, é encontrada em grupos ou individualizados em pontos estratégicos de grande movimentação, fornecendo refeições/lanches noturnos. Identificou-se que à noite, em grupo, eles atraem os consumidores criando um espaço de lazer para alimentação. Por outro lado, os que optam por trabalhar durante o dia localizam-se nas imediações do fórum, das faculdades, de bancos e de empresas de telemarketing. Os vendedores, por sua vez, aproveitam-se desse fluxo de pessoas para comercializar a comida.

Figura 27: Mosaico de *food trucks* e *trailers* da comida de rua em Ilhéus e Itabuna-BA, 2021-2022



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2020-2021.

Os *trailers* e *food trucks* apresentam maior predominância em Ilhéus. Acredita-se que essa discrepância se justifica por Ilhéus ser um município turístico com maior atração de

visitantes, por isso o investimento é mais viável, pelo retorno financeiro. Segundo JT, seu *trailer* de comida lhe custou R\$ 30.000,00 em 2021, comprado usado, um valor considerado alto se comparado a outras modalidades de estrutura para a comida de rua.

É preciso salientar que as relações de trabalho diferem quanto à estrutura de comercialização. Em grande parte, nos *trailers* e *food trucks* há um predomínio de trabalhadores contratados. Em alguns casos, o proprietário cozinha e gerencia enquanto seus funcionários fazem a limpeza e o atendimento; essa relação de trabalho também foi identificada nos quiosques. Por outro lado, em relação àqueles vendedores que fazem a circularidade territorial a pé, com bicicleta e nos carrinhos, há um predomínio do trabalho individual realizado pelo proprietário; já nas barracas e bancas é a família que executa a comercialização. Em alguns casos, contam com um ajudante no sistema de parceria, isto é, ele recebe uma parte das vendas sem possuir um rendimento fixo. Tanto no trabalho familiar quanto nas parcerias os jovens atuam como aprendizes. Esta é uma fala recorrente dos entrevistados: “Eu comecei ajudando”; essa característica é comum nos segmentos tradicionais, como o mingau e o acarajé, para a manutenção das tradições.

Se, por um lado, predominam as relações capitalistas de venda da força de trabalho nos *trailers* e *food trucks*, por outro, predominam o trabalho familiar e as relações de amizade. Neste último, o que se vende é a mercadoria e não a força de trabalho, como diz QR, que assume o carrinho de água de coco na hora do almoço da esposa. Esse fato é de suma importância para aqueles que não possuem funcionários. Em um quiosque de salgados no centro de Ilhéus, a interlocutora da pesquisa DL estava momentaneamente ocupando o lugar da amiga que precisou ir ao banco, tendo relatado que vende doces, mas, naquele dia específico, estava substituindo outra trabalhadora. Assim, a mercadoria pode ser comercializada na ausência do proprietário, diferentemente da força de trabalho, que está intrínseca ao sujeito.

Independentemente da modalidade – circularidade ou sedentário –, da estrutura de comercialização e do modelo de organização do trabalho, se contratado ou familiar, fato é que o comércio de comida de rua está espalhado pelas ruas centrais da cidade, sendo demasiado intenso para não ser notado e sumariamente importante para não ser estudado. Contudo, a forma como aqui é descrito precisa ser preenchida por seu conteúdo, a comida e o comedor, como será tratado a seguir.

4.3 Fome de quê? Consumo e comensalidade

Segundo Fischler, a alimentação tem uma “función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial” (1995, p. 14). Neste tópico, serão abordadas estas duas vertentes: o consumo da comida de rua para nutrir-se, saciar a fome biológica, e a comida em função do lazer, do convívio social. Essas variáveis podem ser encontradas de forma dissociada como também imbricadas. Em primeiro lugar, é preciso que o comensal tenha em mente quais as possibilidades disponíveis nas ruas de Ilhéus e Itabuna (Figura 28).

Figura 28: Variedade de comidas encontradas no comércio de rua em Ilhéus e Itabuna-BA (2019-2023)

 Das 06 h às 10:30h: Cuscuz, bolo (tapioca, milho, laranja, baunilha, aipim), mingau (tapioca e milho), pão com e/sem queijo, café, chocolate quente, leite, suco, munguzá, biscoitos, arroz doce e beiju.	 Das 11h às 14h: Feijão, arroz, purê de batata, farofa, macarrão, queijo coalho, salada vinagrete, salada de repolho, salpicão, acarajé, abará, peixe, frango assado e ensopado, carne assada/ ensopada e frita, calabresa, linguiça, vatapá, quiabada, salada de alface, verduras, sarapatel e mocotó, lasanha, escondidinho.
 Das 16h as 23h:Pamonha, milho cozido e amendoim cozido (até as 19:00h), acarajé, abará (até as 20h), tapioca, cuscuz de tapioca, tapioca, batata frita, aipim cozido com carne, Feijão, arroz, macarrão, salada vinagrete, churrasquinho (carne, frango, calabresa e linguiça) pão de alho, caldos, cachorro quente, mine pizza, comida japonesa, farofa, cuscuz, escondidinho, vaca atolada, hamburguer e coquitéis.	 A qualquer hora do dia e/ou da noite: Coxinha, esfirra, banana real, enroladinho, pastel, misto, quibe, caldo de cana, água de coco, sucos, refrigerantes, cerveja, queijo coalho, geladinho, sorvete, picolé, cocadas, frutos do mar no espeto, sanduiche natural, brigadeiros e docinhos de festa em geral, musse, pudim, bolo algodão doce, biscoitos de goma e polvilho, empada, beiju, doce de queijo e rapadura, açaí, pipoca, churros, amendoim assado e caramelado, castanha, bolos de festa em fatia e salada de frutas.

Fonte: Trabalho de campo. Elaboração: QUEIROZ, G. A., 2022.

Com base na figura 28, é possível inferir que há comidas destinadas ao café da manhã, ao almoço, ao lanche e ao jantar. Fischler (1995) denominou essa relação entre a refeição e o período de consumo de *regras culinárias*. São normas não inscritas, mas culturalmente criadas por cada povo. Em Ilhéus e Itabuna, o período de comercialização do mingau e do mungunzá não ultrapassa as 10h30, assim como os bolos de tapioca, puba, baunilha e laranja, que acompanham essa refeição. Segundo RJ, “depois das 10h ninguém mais compra, pode desarmar a barraca” (Informação verbal, 2022). Por outro lado, o cuscuz está presente nas refeições da manhã e da noite.

Durante o trabalho de campo e o período de vivência junto às barracas que servem a alimentação matinal, ficou evidenciado que o consumo é preferencialmente realizado por pessoas em seu horário de trabalho, principalmente trabalhadores do comércio, da construção civil e de pequenos serviços, sendo que o horário de maior fluxo é das 8h às 9h. Outro grupo é de transeuntes que estão em busca do setor de serviços no centro da cidade, principalmente da saúde, como também consumidores aposentados e trabalhadores informais, que desejam fazer uma refeição tranquila e conversar. Segundo EE, “Seu (RJ) é minha salvação, se ele não estiver aqui, eu fico com fome”. Essa consumidora assegura não fazer refeições em nenhum outro estabelecimento pelo receio das condições de higiene em que o alimento é preparado; com RJ ela estabeleceu uma relação de confiança (Informação verbal, 2021), da mesma forma que CT afirma frequentar apenas essa barraca por confiar na qualidade, pois “nenhum deles faz o mingau que Seu (RJ) faz” (Informação verbal, 2021).

As narrativas de EE e CT estão em consonância com os estudos de Menezes e Almeida sobre a comercialização de alimentos tradicionais, estudo esse em que atestam que as relações de confiança são fundamentais nas relações econômicas informais, “uma vez que esses alimentos são comercializados sem certificação, sem rótulos, sem selos de identificação, sem marcas reconhecidas” (2021, p. 11). Assim, a confiança é fundamental para a existência e a manutenção da comida de rua no urbano.

Para Giddens (1991, p. 35), “Toda confiança é, em certo sentido, uma confiança cega”, pois EE não acompanha o processo de elaboração, assim como CT não pode assegurar que o mingau tem a mesma qualidade todos os dias, mas a credibilidade que RJ recebe de seus clientes é fruto do seu esforço para demonstrar asseio, como a utilização do jaleco branco, a limpeza da barraca e sua própria higiene pessoal, que transmitem essa mensagem, bem como a qualidade dos alimentos identificada na constância do sabor, o que aproxima o cozinheiro, a comida e o consumidor. Essa relação é denominada por Giddens de “compromissos com rosto” (1991, p. 73), que ocorre no tempo e no espaço materializados na relação face a face.

Essa mesma relação de confiança ocorre nos rebocáveis que servem almoço no estilo churrasquinho e quentinhas. As quentinhas têm maior liberdade de cardápio pela possibilidade de servir pratos fritos e ensopados, enquanto o churrasquinho limita-se ao que pode ir à brasa. Cascudo abordou a alimentação na Bahia com bastante precisão:

O baiano da Capital e o das diversas regiões do interior da Bahia têm hábitos alimentares diferentes. Mas, em linhas gerais, o trivial simples do soteropolitano é o mais trivial possível: feijoadas (feijão-mulatinho com carne de boi – “peito” ou “chupa-molho” – e um pedaço de “carne do sertão” ou charque); lombos (carne de músculo inclusive a que na Bahia toma o nome de “paulista”); carnes mal-assadas, carnes ensopadas, bifes de toda espécie, peixes frescos e salgados em escaldados, ensopados, moquecas e frituras, macarronadas, farófias etc. Assim, embora a cidade cheire a azeite de dendê (azeite de cheiro) e em cada esquina haja uma mulher fritando acarajés [...] (2011[1977], p. 44).

De fato, a alimentação citada por Cascudo encontra-se na comida de rua. A ressalva é que em Ilhéus não foram identificadas, nas áreas de recorte da pesquisa, refeições ligadas ao almoço de casa que se reproduz na rua. Em inúmeras incursões de campo, identificou-se o consumo de lanches (coxinhas, pastéis, enroladinhos, quibes etc.) e acarajés no período que compreende das 11h às 14h. Quando questionamos vendedores de rua de outros segmentos com a pergunta “Onde eu posso almoçar na rua?”, a resposta era sempre a mesma: não tem comida (refeição completa tradicional: arroz, feijão, carne, farinha e verduras), só tem lanche e acarajé. Alguns pontuavam uma proibição por parte da prefeitura para essa modalidade de comida de rua, outros sinalizavam que há pequenos restaurantes caseiros que servem quentinhas e prato feito muito acessível (R\$ 10,00 em fevereiro de 2022), e talvez esse fato tenha desestimulado a ocorrência de segmento.

Por outro lado, a presença do acarajé é marcante, diferentemente de Itabuna, em que o acarajé é uma comida da viração da tarde (16h) para a noite (até as 20h). Por se tratar de uma cidade turística e ter no acarajé e no abará uma das maiores referências da gastronomia baiana, são comercializados das 10h até as 20h tanto no centro quanto na orla. É importante ressaltar que o acarajé/abará se constituiu numa refeição completa pela presença do camarão como proteína, do feijão como fonte de carboidrato, da salada e do vatapá como acompanhamentos, o que, na classificação de Brandão (1981), seria denominado de comida forte, que sustenta.

Em Itabuna, esse segmento de refeição completa a um preço acessível é de suma importância para os trabalhadores do centro da cidade. Com R\$ 13,00 (em março de 2022) é possível comer arroz, feijão, salada, farofa, macarrão, purê de batatas, acompanhados por um espetinho de proteína, à escolha do cliente, que varia entre carne vermelha, frango, calabresa

ou a opção mista. É possível substituir uma guarnição por uma porção maior de outro elemento da preferência do cliente, e, com mais R\$ 5,00, é possível adicionar outra proteína.

Na comida de rua, não impera a ditadura da balança; a comunicação não é realizada pelos gramas mostrados no visor de um aparelho. Uma simples expressão “capricha” é entendida como “estou com muita fome” ou “hoje esse almoço é pra duas”, segundo o vendedor EC (Informação verbal, 2022). De acordo com EC, é muito comum a divisão do almoço⁶⁶ por trabalhadoras do comércio; nesses casos é acrescentado, pelo cliente, um espetinho, assim cada cliente tem sua própria porção de proteína, mas dividem as guarnições.

Rememorando Josué de Castro, existe uma “fome oculta” (1984, p. 37) na cidade que está ligada a “toda uma série de carências alimentares, as mais das vezes parciais, discretas ou ocultas” (Idem, p. 278). Essa fome não está associada a pessoas abaixo da linha de pobreza, mas, sim, a “[...] classes assalariadas, que são forçadas a um regime de terríveis restrições pela perda do valor aquisitivo dos seus salários” (CASTRO, 1984, p. 294), trabalhadores urbanos que não possuem dinheiro para o transporte ao meio-dia, tampouco para custear sozinhos sua refeição. Ao dividir uma refeição, nenhuma das partes estará satisfeita ou plenamente alimentada. Antipon (2017) reconheceu a mesma perspectiva da fome oculta ao estudar o comércio popular de alimentação em Campinas.

Essa comida também atende a muitos moradores de municípios vizinhos que chegam a Ilhéus e Itabuna em busca de serviços bancários, de saúde, de educação, entre outros. A interlocutora da pesquisa MI, da cidade de Ibirataia, estava na companhia de sua cuidadora, LO, realizando uma refeição. Apesar de estar a trabalho, LO considerou o almoço na rua como um momento de lazer e disse também não ter oportunidade de trazer os quatro filhos para uma refeição como essa por falta de dinheiro (Informação verbal, 2022).

Para quem deseja uma refeição ainda mais acessível, tem-se as quentinhas (entre R\$ 5,00 e R\$ 13,00 em 2022). Nesse caso, são as vendedoras que se deslocam até os consumidores. No Calçadão Ruy Barbosa, em Itabuna, é comum presenciar esta prática: uma cozinheira passa de loja em loja oferecendo aos trabalhadores do comércio a quentinha que já está pronta, cita o cardápio e faz a propaganda da comida. Geralmente, o isopor fica guardado em um ponto estabelecido ou com outra parceira de trabalho (Figura 29); após os pedidos, ela retorna ao isopor, se abastece e volta com a entrega, e o processo se repete até que todo o percurso tenha se completado. Os mototaxistas e vendedores ambulantes também são consumidores ativos dessa modalidade de almoço. No caso do mototáxi, é prejuízo sair do ponto nesse horário de

⁶⁶ Presenciamos em alguns momentos essa divisão de refeições e questionamos o vendedor se esse fato ocorria com frequência; ele sinalizou afirmativamente e passou a narrar inúmeras histórias.

intensa movimentação. O consumo da comida de rua lhe permite um almoço acessível no preço e rápido na aquisição e ainda permanecer em seu local de trabalho disponível à clientela. É menos comum o consumo realizado por transeuntes, principalmente porque essa comida de rua que atende ao consumidor no horário de trabalho não possui uma estrutura que comporta várias pessoas sentadas para uma refeição.

Figura 29: Vendedoras de quentinha no centro de Itabuna-BA, 2019



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2019.

À medida que o horário do almoço se esvai, as quentinhas que não foram adquiridas pelos trabalhadores do comércio (formal e informal) e de serviços passam a ser oferecidas a qualquer consumidor que esteja passando pela rua. A tática adotada (capturada pela fotografia na figura 29) é se manter em frente ao comércio popular de intensa movimentação, como nas lojas do R\$ 10,00, que comercializam produtos a preços fixos. Diferentemente das empresas hegemônicas, que “produzem o consumidor antes de produzir o produto” (SANTOS, 1999, p. 15) por meio da propaganda, na comida de rua a refeição é elaborada antes do consumidor, assim predomina a luta pela sobrevivência cotidiana.

Em oposição ao almoço, o consumo de lanches ocorre a qualquer hora do dia e da noite, é tanto uma comida rápida como também a possibilidade de substituição de uma refeição, isso porque “Agora, não é mais o alimento que estrutura o tempo, mas sim os tempos das diferentes atividades que estruturam a alimentação” (CONTRERAS, 2017, p. 29). Mesmo que a disposição da comida obedeça às regras culinárias de horários de café, almoço e jantar, é o

consumidor direcionado pela necessidade do momento que elege a melhor comida para cada ocasião. De acordo com SA, “tenho um cliente fiel que todos os dias compra duas empadas para o almoço” (Informação verbal, 2022). Essa necessidade pode ser de um lanche rápido para retornar ao trabalho, para não perder uma senha em uma repartição pública ou até mesmo por restrição financeira que não permite um almoço completo.

O consumo dos lanches durante o dia, geralmente, é realizado sem mesas, cadeiras, no máximo banquinhos, e a rotatividade é constante. Nos períodos de observação, identificou-se que o tempo médio de permanência no estabelecimento é de dez minutos, mas muitos nem param, compram e saem com o lanche em mãos. O tempo de permanência é para adicionar molhos aos salgados como ketchup, maionese e pimenta. Diferentemente das lanchonetes, na comida de rua de Ilhéus e Itabuna, não há sachês industrializados que permitem a individualização dos molhos, bem como seu transporte, eles são compartilhados. Esse compartilhamento permite olhares e uma conversa rápida baseada em expressões como “com licença, obrigada”. A pimenta⁶⁷ permite uma conversa um pouco mais longa: “Tá forte?”, “Tá fraca? Eu só gosto braba”, acompanhada de sorrisos e expressões de ardor (Observação de campo, 2022). Isso porque a pimenta utilizada na comida de rua em grande medida é feita tradicionalmente, não é industrializada como os outros molhos que mantêm a monotonia de sabor, ela é sempre uma surpresa.

Esse lanche do dia, em função do trabalho ou dos afazeres no centro da cidade, não favorece uma convivência, pois em geral é rápido. Pouco se olha em volta, pouca conversa, o foco é devorar o lanche o quanto antes. Isso é muito diferente do lanche consumido à noite, que, de fato, é um convite ao lazer e à comensalidade, como é possível observar na mensagem do *trailer* (Figura 30).

⁶⁷ Na próxima seção, será discutida com maior aprofundamento.

Figura 30: Trailer de comida de rua em Itabuna-BA, 2019



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2019.

Para Fischler, “Commensality, in its literal sense, means eating at the same table⁶⁸” (2011, p. 529) ou, como dito por ele, “commensality is eating with other people⁶⁹” (FISCHLER apud SOBRAL; NELSON, 2003). A comensalidade não está ligada apenas a uma aproximação física, mas também a uma conexão emocional. De forma simplificada, é comer com tranquilidade, comer com familiares e amigos, ou até desconhecidos amigáveis, é sempre um comer com, isto é, não se encerra na comida, tem um ou mais complementos, ela é o chamariz para outras interações sociais.

A frase em destaque na figura 30 diz: “A melhor rede social ainda é uma mesa rodeada de amigos”. A mensagem faz uma alusão ao período atual de virtualidade das relações quando aborda as redes sociais; ainda assim, o *trailer* de frango frito é um convite à proximidade, até então insubstituível. Segundo Bauman, nos tempos atuais, os homens “transformam-se em castores atarantados na desesperada busca de tomadas a que se ligar” (2001, p. 22). Nas observações de campo, foi identificado que a utilização do celular é feita com menor intensidade se comparada aos ambientes fechados, afinal, sem a possibilidade de recarga, é importante reservar a bateria para as fotos, contabilizar o consumo, ratear as despesas pelos que estão à mesa e posteriormente usar o aplicativo de transporte. Talvez a ausência de tomadas nas ruas favoreça a comensalidade e a sociabilidade.

⁶⁸ Tradução livre: “Comensalidade, em seu sentido literal, significa comer na mesma mesa.”

⁶⁹ Tradução livre: “comensalidade é comer com outras pessoas.”

Segundo Candido, a posição do alimento é definida “como fulcro de sociabilidade [...] ele aparece como expressão tangível dos atos e das intenções” (2010, p. 36). Por esse motivo, Heck reforça que o comer também pode ser uma atividade de lazer, pois depende do sentido e das intenções que o comensal dá a essa ação porque “as pessoas sentem um grande prazer em consumir alimentos em locais públicos. Sair de casa para comer demonstra uma vontade de interagir socialmente” (2004, p. 138). Tomar água de coco nas praias de Ilhéus, ou comer um queijo coalho assado, é um ato corriqueiro para quem está no litoral, mas também tem o sentido de lazer, seja o turista, seja o morador local.

Durante o dia, na orla de Ilhéus, essa comida de rua em função do lazer passa diante do consumidor em ciclos repetidos de exibição. São cocadas, geladinhos, picolés, sorvetes, refrigerantes, cerveja, água de coco, amendoim, castanha, queijo coalho assado na hora, salgados, sanduíches naturais, acarajé, abará, camarão no espeto, um verdadeiro convite à gula. Essa comida não se adequa às regras culinárias de café, almoço, lanche e jantar, tudo está acessível todo o tempo, pois estar na praia significa ter “tempo livre” (PADILHA, 2006) para comprar e consumir sem normas a seguir. Assim, o doce pode vir antes do almoço, o álcool pode ser ingerido pela manhã, entre outras alterações.

Essa liberdade alienada serve à indústria do turismo para se apropriar dos recursos poupados durante o ano trabalhado e das novas dívidas que serão feitas. Em certa medida, o dinheiro gasto pelo turista é drenado para grandes empresas de capital internacional ou extrarregional por meio dos pacotes turísticos. Dos poucos recursos que ficam na cidade, uma parcela pequena é disputada pelos ambulantes, e é nos interstícios do capital que o trabalhador da comida de rua se insere a fim de comercializar suas iguarias, uma vez que comer também é uma atividade de lazer.

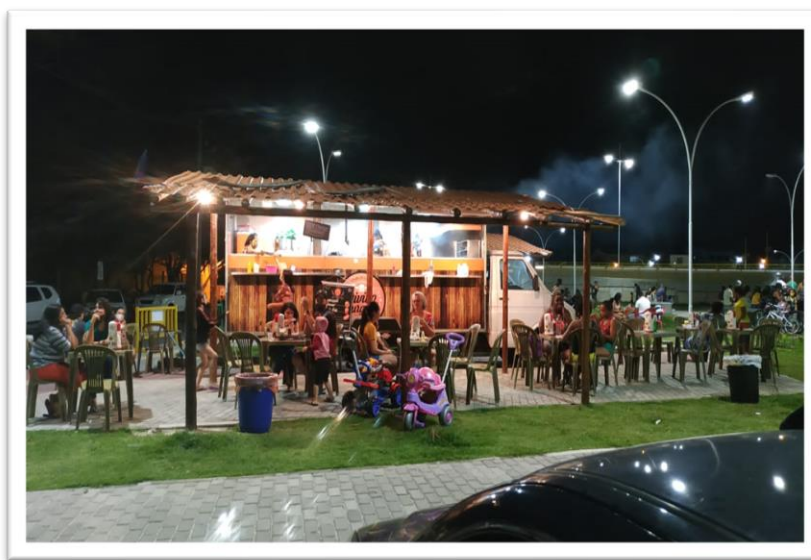
A cidade de Itabuna não possui os atrativos naturais do litoral de Ilhéus; somam-se a isso a inexistência de parques urbanos, a iluminação precária das praças, os parques infantis com pouca infraestrutura e uma limpeza urbana ineficiente. Quando perguntado a LA “Como o poder público poderia contribuir com sua atividade?”, ela responde de imediato, sem hesitar: “limpeza urbana, precisamos de um espaço adequado de comercialização, mas também que seja limpo, a sujeira afasta os clientes” (Informação verbal, 2022). Durante o trabalho de campo, acompanhamos a montagem e desmontagem das estruturas de comércio, e, em grande parte, o comerciante faz a limpeza do local antes de iniciar as atividades e após encerrá-las. A mesma situação foi verificada em Ilhéus, onde, apesar de o turismo ser uma atividade exigente de organização e manutenção do espaço urbano, a necessidade de melhorias é perceptível, embora apresente uma estrutura superior à de Itabuna. O lazer, em ambas as cidades, está na

encruzilhada: o espaço público está em estado de abandono, e o privado é pouco acessível, como o shopping, o cinema e o teatro.

Comer na rua é uma possibilidade de lazer muito frequente no período que compreende das 16h às 23h, seja com os colegas de trabalho após o expediente ou com amigos para aproveitar uma refeição ao ar livre. Das 16h às 20h, o acarajé reina quase soberano, é a comida da viração do dia, sendo muito comum ver consumidores ainda fardados degustando essa iguaria. O milho e o amendoim cozidos, bem como a pamonha, também seguem a mesma lógica de comercialização no fim da tarde. Contudo, é raro encontrar o consumo de pamonha na rua, ao que parece, é culturalmente acompanhada de café, mas este não é comercializado pelo vendedor, dessa forma a comida de rua se torna comida de casa, fazendo o caminho inverso. Brandão observou essa prática alimentar em que “A pamonha é consumida muitas vezes sem outro acompanhamento a não ser o café” (1981, p. 32). O mesmo não ocorre com o milho e o amendoim, que têm seu consumo no ato da compra.

A comida de rua em função do lazer demanda uma estrutura diferente da comida de rua em função do trabalho, necessitando de mesas, cadeiras, mais espaço (Figura 31) e tempo para a preparação e o consumo. Essa estrutura também implica maiores ganhos, uma vez que a comida de rua em função do lazer, geralmente, é comercializada a preços mais elevados.

Figura 31: Estrutura da comida de rua em função do lazer Ilhéus-BA, 2020



Fonte: Trabalho de campo, 2020. Foto: Queiroz, G. A,

É à noite que o *gourmet* tem espaço, como os sanduíches que recebem o nome de artesanais por possuírem molhos diferenciados, elaborados pelo cozinheiro, como a geleia de pimenta ou a farofa de bacon, assim como a carne temperada e preparada no estabelecimento.

Os pastéis de queijo, carne e mistos do dia (em função do trabalho) passam a ter as opções de carne seca, *cream cheese*, banana da terra, sendo uma comida para ser apreciada lentamente na sua degustação. Segundo Menezes e Almeida, “a cultura alimentar não está engessada” (2021, p. 8), ela permite a ressignificação, contudo as inovações não se realizam em seu estado puro, pois se apoiam em um sabor familiar para o consumidor, como a geleia no sanduíche, o que é inovação, mas o sabor, pimenta, é tradição.

Seja o consumo em função do trabalho ou do lazer, por fome oculta ou sociabilidade, fato é: comer na rua é uma prática social que “pode significar comer em pé ou sentado no chão [...] Significa, também, comer com as mãos ou com os dedos [...] Pratos? Talheres? Sim, podem tê-los, descartáveis ou de plástico [...]. Bebemos diretamente da garrafa ou da lata [...] (CONTRERAS, 2017). Essa prática pode não ser aceita em outros ambientes, por exemplo, não se come em pé no restaurante, mas o foco está no comer e não nas regras formais denominadas boas maneiras. O próprio termo é imbuído de preconceito, na medida em que, se uma forma é boa, seu contrário é ruim. Comer na rua é uma prática libertária, sem julgamentos.

Na próxima seção, serão abordadas as múltiplas dimensões da comida: comida de rua sustenta quem vende e sustenta quem come – para tratar da dupla dimensão do sustento –, bem como a comida como vínculo territorial e, por fim, será abordada a comida de rua como guardiã das técnicas.

5 AS MÚLTIPLAS DIMENSÕES DA COMIDA DE RUA



5 AS MÚLTIPLAS DIMENSÕES DA COMIDA DE RUA

“De bucho cheio e alma leve.”
(Jorge Amado)

Esta seção tem como objetivo discutir o papel da comida de rua nos âmbitos econômico e sociocultural de Ilhéus e Itabuna. Está subdividida em três tópicos: o primeiro aborda a comida como possibilidade de sustento para quem elabora/comercializa, como também para quem a consome; o segundo discute a comida como vínculo territorial relacionada à apropriação do espaço físico, ao aspecto relacional como uma instância de articulação entre os sujeitos e aos aspectos históricos e culturais presentes nesse imbricamento. Nessa discussão, opta-se por abordar os alimentos identitários como aqueles presentes nas culturas indígena, africana e portuguesa que influenciaram na composição de uma cozinha regional baiana. No terceiro, por sua vez, apresenta-se um debate sobre os saberes e fazeres envolvidos na cozinha de rua por meio do conhecimento empírico e das técnicas identificadas no trabalho de campo.

Segundo Baticini e Alves (2021, p. 436), “O ato de comer é identitário [...] por ser símbolo de resistência e existência”. Na comida de rua – acrescente-se no comer –, há os atos do fazer e do comercializar como R-existência, “Por isso, mais do que resistência, o que se tem é R-Existência posto que não se reage, simplesmente a ação alheia, mas, sim, a algo preexiste e é a partir dessa existência que se R-Existe. Existo, logo resisto. R-existo” (PORTO-GONÇALVES, 2006, p. 51). Essa R-existência é identificada na apropriação do espaço pelo trabalho, que tem como resultado (i)material a comida, e esta se torna um vínculo entre os sujeitos sociais, expresso no território. É nessa trama de apropriação, enraizamento, relações de proximidade e poder, de saberes e fazeres que a comida de rua se tornou uma tradição, mesmo com novas configurações que alteram a aparência, mas preserva a essência.

5.1 Comida de rua sustenta quem vende, sustenta quem come: os desafios da pandemia de Covid-19

A comida tem a função primordial de saciar a fome, restaurar as forças e sustentar. De acordo com o dicionário *on line* de português, a palavra sustento possui uma dupla acepção: a primeira relacionada à manutenção da vida, e a segunda, como o ato ou efeito de alimentar-se, e assim atender “a satisfação de uma necessidade localizada na base da vida orgânica e, por isso, uma necessidade abertamente comum a todos” (SIMMEL, 2004, p. 163). Portanto, o

sustento, em seu sentido duplo, é a possibilidade de haver uma refeição na mesa de quem comercializa comida de rua e nas mãos de quem a come.

A ideia de consumir está fortemente ligada à aquisição de uma mercadoria ou serviço mediante a compra, o que não se aplica em sua totalidade. Fato averiguado nas incursões ao campo é a doação de comida a pessoas necessitadas, sejam aquelas em situação de rua ou as que, momentaneamente, não possuem os recursos para alimentar-se. Na doação, a ingestão da comida ultrapassa a função biológica da nutrição, porquanto, no momento em que alguém a recebe, ocorre uma visibilidade momentânea, uma vez que “Os moradores de rua vivenciam relações de intolerância, indiferença, abandono, preconceito [...]”, como pontuam Giacomelli e Schroeder (2021, p. 188). Esse é um dos poucos momentos em que pessoas nessa condição se sociabilizam com outras em condição oposta.

À noite, geralmente, que predomina a comida de rua em função do lazer, há mais sobra de comida, pois o lazer implica banquetear, sobejar, comer bem, diferente da comida do dia em função do trabalho, quando se verificam poucas sobras nas lixeiras. Durante o dia, pessoas em situação de rua pedem o dinheiro ou que lhe paguem um lanche ou refeição; à noite pedem a sobra do suco, do refrigerante e do lanche. A pesquisa indica que o comportamento dos consumidores pagantes alterna em função da comida do trabalho de dia e do lazer à noite.

A boa ação ocorre também por parte dos trabalhadores da comida de rua. De acordo com FE, “hoje eu doei oito salgados, eu nem posso, mas dei”; quando o trabalhador evidencia “eu nem posso”, é uma constatação da sua condição social, que também é precária. Embora a situação de pobreza seja uma realidade latente para ambos, ele declara: “Deus me ajuda, eu ajudo eles” (Informação verbal, 2021). Para Mauss, há algo de espiritual na dádiva que está para além da materialidade do item recebido, “porque as pessoas se dão ao dar” (2003, p. 263), isto é, a coisa dada contém algo do seu doador como o tempo, os ingredientes e o saber fazer empregados na elaboração/comercialização da comida. A doação ocorre também por comensais no momento em que adquirem um lanche ou uma refeição. Por vezes, no trabalho de campo, foram identificadas frases como “dá um espetinho a ele”, “libera um lanche que eu pago”, ditas por aqueles que se sensibilizaram com a situação de pobreza. Em outros momentos, o pedinte utiliza o dinheiro doado e paga pelo seu consumo, mas geralmente pede meia porção, por exemplo, meio copo de café ou de mingau.

Outra situação corriqueira narrada por BH é a procura de pessoas carentes de outros municípios em busca de atendimento médico que, em algum momento, têm a necessidade de estender a estadia na cidade por mais tempo que o previsto, o que implica uma situação de insegurança alimentar por não possuírem os meios para adquirir uma refeição. São pessoas

oriundas dos municípios de Vitória da Conquista, Santa Luzia, Santa Cruz da Vitória e da capital, Salvador. Segundo BH, quando essas pessoas retornam à cidade de Itabuna, desejam pagar pelo consumo de outrora e ainda trazem outros consumidores para demonstrar gratidão (Informação verbal, 2021). Cumpre-se, assim, a tríplice obrigação denominada por Mauss (2003) de dar, receber e retribuir.

A trabalhadora BH conhece de perto a realidade da insegurança alimentar: “Eu comecei a vender comida porque eu estava passando fome e hoje tenho orgulho de alimentar as pessoas”. BH trabalhava como esteticista, ficou desempregada, procurou emprego em inúmeras áreas e não obteve êxito. Ao observar a movimentação no centro da cidade, percebeu que pela manhã havia um espaço no calçadão onde poderia instalar uma barraca. Decidiu distribuir mingau, gratuitamente, aos garis que trabalhavam no local, então perguntou: “Vocês comprariam esse mingau? É bom?”. Mediante as respostas positivas, ela se inseriu na atividade (Informação verbal, 2021). O trabalho de BH permite que ela tenha segurança alimentar e seu sustento, como também permite que muitos outros trabalhadores façam a primeira refeição do dia na barraca dela.

A dimensão do sustento via comida de rua deixou um vazio no espaço urbano nos momentos mais desafiadores da pandemia de Covid-19. No caso brasileiro, a situação se agravou pela ausência de uma política nacional de combate à pandemia, pelo discurso do negacionismo da ciência e pelo descrédito no poder devastador da doença. Aturdido por tantas vozes dissonantes da mídia, da ciência, dos governos municipais, estaduais e federal, o trabalhador foi inserido no dilema entre preservar a vida e garantir a sobrevivência da família. Segundo Cataia, a pandemia foi muito mais perversa para os pobres:

Fomos informados que preventivamente alguns cuidados ou medidas deveriam ser observadas, como lavar as mãos com água potável corrente e sabão, algo simples para a classe média; usar álcool gel em tudo, trivial para a classe média; manter isolamento físico – na mídia, equivocadamente, chamado de social –, uma medida que não é simples, mas é acessível, talvez até prazerosa, para a classe média que dispõe de metros quadrados em casa e pode se esquivar do transporte coletivo. Todas essas ações solicitadas no cotidiano, na vida cotidiana, implicam o lugar de cada um nas classes sociais e no espaço, especialmente nas grandes cidades e suas imensas periferias (2020, p. 234).

Ficar em casa para quem obtém o sustento na rua é desafiador, principalmente para a classe que vive do trabalho por não possuir reservas financeiras ou outra forma de renda. Segundo a Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia (SEI), a pandemia contribuiu para o desemprego alcançar percentuais recordes no estado ao atingir 20,7% da

população no trimestre junho/setembro de 2020, o maior registrado em uma unidade da federação no país. Contudo, esse desemprego não afetou apenas o mercado formal, mas também o informal, pois ambos dependem da circulação de pessoas e de dinheiro, drasticamente reduzida com as medidas de prevenção à contaminação causada pelo novo coronavírus.

Uma das estratégias mais utilizadas no Sul da Bahia foi o *lockdown*, bloqueio total ou isolamento físico, por meio do fechamento das atividades comerciais. Essa medida preventiva foi implementada em razão de a manifestação da doença apresentar intervalos entre a contaminação, o surgimento dos sintomas e a incubação, o que dificulta a detecção inicial dos contaminados. Somam-se a esses desafios os indivíduos assintomáticos, que não apresentavam a manifestação clara do vírus, mas contribuíam para sua disseminação.

Em Ilhéus e Itabuna, como em outras cidades, o fechamento do comércio não essencial⁷⁰ em diversos momentos do período pandêmico trouxe inúmeras incertezas para os pequenos comerciantes e os trabalhadores informais. A primeira suspensão das atividades durou mais de cem dias, o que provocou fechamento de lojas, falência, desemprego e aumento da pobreza. De acordo com o Boletim de Conjuntura Econômica e Social da Região (2021), milhares de famílias entraram para a pobreza e a pobreza extrema, em Ilhéus 7.445 e 6.656 em Itabuna, no terceiro trimestre de 2020, e atualmente 59.141 e 51.798 famílias recebem o benefício do Programa Bolsa Família, respectivamente. Soma-se a isso o repasse do auxílio emergencial (R\$ 210.033.600 em Ilhéus e R\$ 211.225.200 em Itabuna), programa provisório criado em abril de 2020 pela Lei nº 13.982/2020 (BRASIL, 2020) para mitigar os efeitos socioeconômicos do fenômeno epidemiológico para os mais vulneráveis; assim, quanto maior o número de beneficiados e o montante repassado, mais dramática é a situação da população.

Na concepção de Giddens, “[...] a face da pobreza é diversa e está em constante mutação” (2005, p. 259), isto é, o pobre pode se tornar ainda mais pobre. É o caso da Sra. MB, que foi impelida a fechar seu quiosque de refeições em razão das medidas restritivas. Em diversos momentos do período pandêmico, a prefeitura estabeleceu decretos de fechamento do comércio sem aviso prévio. O fato de trabalhar com alimentos perecíveis trouxe, por vezes, prejuízos à trabalhadora de comida de rua, que, em face das incertezas do momento, fechou temporariamente o estabelecimento após 30 anos ininterruptos na atividade. Atualmente, MB sobrevive da aposentadoria, que corresponde a um salário mínimo.

O fechamento do quiosque da Sra. MB não foi prejudicial apenas do ponto de vista material, mas também imaterial. O sarapatel, o feijão, o ensopado de carne e o mocotó, feitos

⁷⁰ Foram considerados essenciais pelo poder público apenas supermercados, feiras livres, farmácias, postos de combustíveis, serviços de saúde e funerário.

por ela, demarcam uma cultura alimentar brasileira, mas sobretudo nordestina. Cada estabelecimento fechado é uma ou mais famílias em situação de vulnerabilidade social, é a perda de autonomia de um pequeno negócio próprio, de uma estrutura material que está para além da compreensão do objeto. É um saber fazer que desaparece pontualmente das ruas e provoca um outro tipo de fome, de comida, enquanto cultura alimentar. A inércia do Estado no enfrentamento da pandemia provocou prejuízos irreparáveis.

O Sr. DJ, em entrevista para esta pesquisa, afirmou que fechou seu comércio de lanches por sete meses. Durante os primeiros decretos de *lockdown*, passou a atuar como feirante no segmento de frutas e verduras por ser uma atividade inserida no comércio essencial de alimentos. Atualmente, ele retornou ao *trailer* de lanches, mas, de acordo com seu relato, “o movimento caiu drasticamente, e hoje vendo 10% do que vendia antes da pandemia” (Informação verbal, 2021). Outro agravante para a diminuição das vendas não apenas na comida de rua, mas em todo o comércio, foi o fim do auxílio emergencial em 2020, o que ocasionou a diminuição da movimentação de consumidores no centro das cidades em estudo. Sem o recurso, é um risco para o pequeno comerciante investir o pouco que se tem na produção de lanches e refeições.

O Decreto Municipal nº 3.659, de 12 de maio de 2020, como tantos outros nesse período de pandemia, instituiu o “toque de recolher” em consonância com as orientações do Governo do Estado da Bahia para restringir a circulação de pessoas nas ruas das 20h às 5h do dia seguinte (ITABUNA, 2020). Nesses decretos é permitido que os comerciantes de alimentação trabalhem na modalidade *delivery*, ou seja, entrega em domicílio, com o devido cadastramento dos motoqueiros e seus respectivos veículos. No entanto, o *delivery* é uma realidade nova para o segmento da comida de rua, principalmente para aquelas de valor acessível, caso em que o custo da entrega pode ser superior ao da comida.

Essa prática foi verificada no segmento de acarajé e abará, em que o custo varia entre R\$ 1,50 e R\$ 6,00 a unidade; como o valor da entrega varia entre R\$ 4,00 a R\$ 8,00, a depender da localização do cliente, foi necessário criar pacotes promocionais a fim de estimular o consumidor a adquirir uma quantidade maior para amenizar os custos do transporte. Assim, “sem sair do lugar onde tem que viver e que lhe impõe uma lei, ele aí instaura pluralidade e criatividade” (DE CERTEAU, 1998, p. 93). A criatividade é o recurso mais valioso para aqueles que dispõem de pouco dinheiro. Dentre as táticas identificadas por esta pesquisa estão: a utilização do próprio veículo para realização do transporte e a contratação temporária de um parente para auxiliar no manuseio das redes sociais e dos aplicativos de mensagens, de maneira

a gerenciar os pedidos, e até mesmo a atuação em duas frentes, ou seja, na elaboração e na circulação da comida, isto é, trabalho intensivo e multiplicidade de tarefas (SANTOS, 2004b).

A pandemia impôs o emprego da tecnologia, como as redes sociais e os aplicativos de mensagens, até então pouco utilizados pelos trabalhadores de comida de rua de Ilhéus e Itabuna. Embora a inserção nessas plataformas seja gratuita, é necessária uma certa familiaridade com a tecnologia para sua utilização, e, por essa razão, muitos trabalhadores do segmento de rua retardaram essa adesão. Em alguns casos, o endereço eletrônico da rede social (Figura 32) substitui o cartão habitual feito na gráfica, com logomarca da empresa e com um custo maior.

Figura 32: Cartão improvisado por vendedor de doces em Itabuna-BA, 2019



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2019.

Um simples pedaço de papel, cortado à mão e escrito à caneta, evidencia tanto a ausência de recursos quanto a criatividade, características marcantes das mulheres e dos homens inseridos no circuito criativo da economia urbana (SANTOS, 2004b). Segundo De Certeau (1998, p. 90), seriam “táticas cotidianas [...] uma arte ordinária” de criar com os recursos disponíveis. A pandemia de Covid-19 requer toda criatividade possível para garantir o sustento das famílias.

Alguns trabalhadores da comida de rua em Itabuna continuaram suas atividades na cidade vizinha, Ilhéus. Isso porque são as prefeituras que cancelam ou não as orientações do governo estadual. Quando há *lockdown* em Itabuna e não ocorre o mesmo em Ilhéus, o local de trabalho é alterado momentaneamente. Foram identificados no trabalho de campo três trabalhadores nessa prática e se acredita que existam mais vendedores na mesma situação. A cidade vizinha é uma opção viável pela proximidade geográfica, 32 km, por ser litorânea e atrair turistas e moradores de segunda residência. Quanto maior o fluxo de pessoas, maiores são as

chances de garantir o sustento. Vendedores de Ilhéus também buscaram outras cidades para compensar os dias de isolamento, segundo DL: “eu tentei vender doces em Itabuna, mas só vendi dois” (Informação verbal, 2022).

A chegada da vacina, em março de 2021, trouxe uma dose extra de esperança para os vendedores de rua. Foi permitido que a comida voltasse às ruas, porém sem comensalidade, sem aglomeração e nem contato físico, de máscaras, sem sorrisos aparentes. Os estabelecimentos ficaram isolados, como na cena de um crime, ainda assim, nos segmentos mais tradicionais, como o acarajé, havia sempre clientes (Figura 33).

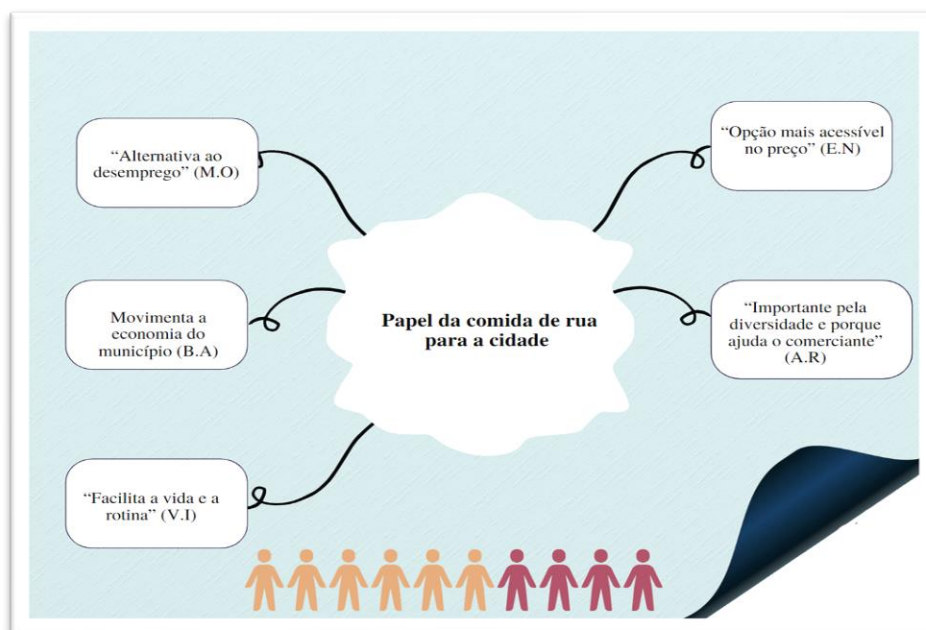
Figura 33: Comércio de acarajé durante a pandemia, Itabuna, 2021



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2021.

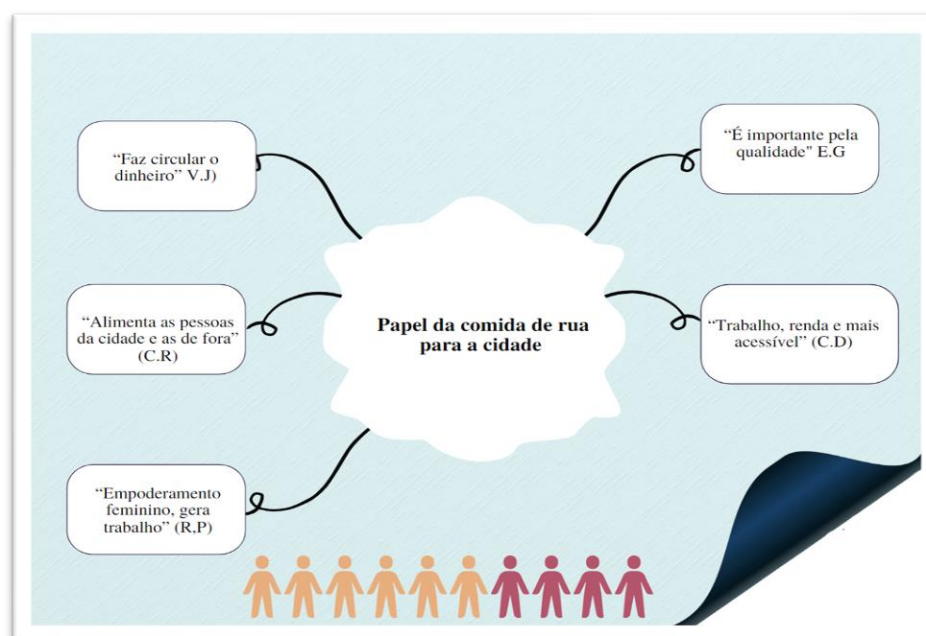
Na figura 33, é possível identificar a presença de três trabalhadoras, o que indica que, mesmo com as dificuldades impostas pela pandemia, o comércio permanece como uma fonte de sustento para muitas famílias. Essa comida de rua resiste no urbano porque as redes modernas de alimentação não conseguem atender, via consumo, a todos os habitantes, pois qual franquia das cidades em estudo fornece uma refeição completa como o acarajé a R\$ 3,00? Para cada sujeito pobre que elabora e comercializa comida, há outros tantos sujeitos pobres que precisam consumir. Quando perguntado “Qual o papel da comida de rua para a cidade?”, as entrevistadas responderam o seguinte: para MI, “é uma oportunidade de emprego pra quem precisa”; para LO, “é importante porque nem todo mundo pode ir no restaurante” (Informação verbal, 2022). As respostas evidenciam o trabalho para a sobrevivência e a importância dessa modalidade de serviço para a população menos favorecida (Figura 34 e 35).

Figura 34: Resposta dos consumidores sobre o papel da comida de rua em Ilhéus-BA, 2022-2023



Fonte: Trabalho de campo. Elaboração: Queiroz, G. A, 2022.

Figura 35: Resposta dos consumidores sobre o papel da comida de rua em Itabuna-BA, 2022-2023



Fonte: Trabalho de campo. Elaboração: Queiroz, G. A, 2022.

As figuras 34 e 35 evidenciam o ponto de vista dos consumidores sobre a comida de rua, com destaque para a geração de trabalho e renda, a acessibilidade, alimentar as pessoas e com isso facilitar a vida pela praticidade do comer na rua. Nessa perspectiva, a comida de rua se configura como um mercado socialmente necessário, como propõe Ribeiro (2005). Para a

autora, é importante superar a visão hegemônica envolta no termo mercado como se essa fosse a única forma possível de troca. Há outra visão que “corresponde às formas sociais sobreviventes das sucessivas modernizações” em que predomina uma “vida de relações, resistente e tenaz” na qual “[...] as trocas, por elas geridas, são trocas simbólicas [...] apoiadas em linguagens e valores” (RIBEIRO, 2005, p. 12.468). Nesse mercado da comida de rua, o valor de uso é superior ao valor de troca, e a dimensão do sustento em sua dupla conotação está acima do lucro.

Com efeito, a comida de rua resistiu ao período mais agravante da pandemia de Covid-19, como também às intempéries da natureza. Em dezembro de 2021, temporais concentrados atingiram as cidades baianas, provocando enchentes. De acordo com a reportagem da BBC Brasil, foram registradas 24 mortes e 53,9 mil pessoas ficaram desalojadas e 629 mil foram afetadas em todo o estado da Bahia. No dia 26 de dezembro, as águas invadiram as cidades de Ilhéus (Figura 36) e Itabuna (figura 37).

Figura 36: Enchente em Ilhéus em 26 de dezembro de 2021



Fonte: Blog O poder 360, 2021. <https://www.poder360.com.br/brasil/veja-imagens-das-enchentes-no-sul-da-bahia/>.

Figura 37: Enchente em Itabuna em 26 de dezembro de 2021



Fonte: BBC Brasil, 2021. <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-59804297>.

A cidade de Itabuna foi intensamente afetada por ter uma área plana considerável e pelo fato de o rio Cachoeira estar situado no meio da cidade. Esse mesmo rio deságua em Ilhéus, juntamente com outros rios tributários; a força da água atingiu pousadas, resorts e bairros residenciais. No dia 29 de dezembro, o rio retomou o curso habitual, e a população retornou a suas casas e ao comércio para contabilizar o prejuízo. No centro da cidade de Itabuna, lanchonetes, bares e restaurantes estavam fechados porque foram atingidos pela enchente ou porque não havia funcionários para preparar refeições. No entanto, havia comida nas ruas (Figura 38), uma comida-sustento para os que trabalhavam para limpar a cidade (Figura 39).

Figura 38: Mosaico da Comida de rua após a enchente em 2021, Itabuna-BA



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2021.

Figura 39: Limpeza de lojas no centro da cidade de Itabuna após a enchente de 2021



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2021.

A comida de rua encontrada na última semana de dezembro foi mingau de milho, bolo de baunilha, salgados diversos, café, caldo de cana e farofa de cuscuz com ovo, calabresa e carne seca. O cuscuz reforçado, comida forte, para cidadãos que precisavam renovar as forças para recomeçar. Isso porque havia muita expectativa no comércio em função do arrefecimento da pandemia, muitas lojas e pousadas passaram por reformas, e o setor de turismo, em Ilhéus, havia se preparado para o réveillon. A enchente comprometeu a estrutura de diversos estabelecimentos, trouxe muita vegetação e animais peçonhentos às praias, o que contribuiu para afugentar os turistas, que cancelaram a estadia nos hotéis.

Para além do abrigo material, havia também uma situação de insegurança alimentar, pois as pessoas não perderam apenas a comida da despensa, mas o armário, o fogão, a geladeira, isto é, os meios para preparar uma refeição. Contudo, doações chegaram de diversos lugares do país. Segundo o site do Sindicato dos Trabalhadores em Saúde, Trabalho, Previdência e Assistência Social (SINPREV) em 07/01/2022, três toneladas de alimentos foram entregues em um único dia para saciar a fome das vítimas da enchente. Cozinhas comunitárias, improvisadas, elaboravam refeições dia e noite. A solidariedade se manifestava em grandes e pequenas doações. Trabalhadores da comida de rua também faziam um esforço para contribuir com a segurança alimentar dos atingidos pela enchente (Figura 40).

Figura 40: Marmitas doadas por trabalhador da comida de rua de Itabuna-BA, 2022



Fonte: Fotografia cedida gentilmente por EC, 2022.

As marmitas elaboradas foram uma retribuição à cidade que lhe possibilita o sustento da família. EC está há dois anos na comida de rua, após ficar desempregado em razão da pandemia. Para Maus (2003), a reciprocidade está presente na dádiva; nela estão a obrigação e a liberdade, assim todos devem contribuir, mas há a liberdade de não o fazer.

A comida de rua, elaborada por trabalhadores e trabalhadoras inseridos no mercado informal, como demonstrado no presente texto, cumpre uma função social de alimentar os cidadãos, sejam eles trabalhadores vendedores, trabalhadores consumidores, pessoas em situação de vulnerabilidade social ou moradores de outras cidades em busca de serviços. Com efeito, a comida de rua contribui para a segurança alimentar em tempos tão desafiadores como no período atual de recessão econômica, agravado pela pandemia, como também por desastres naturais como a enchente de 2021. Essa comida da dádiva, do sustento, se configura como um elo entre os sujeitos sociais e com o próprio espaço, tornando-se um vínculo entre eles.

5.2 A comida como vínculo territorial

A comida de rua tem um lugar no passado e uma territorialidade no presente, isto é, uma origem histórica que antecede o restaurante moderno e, atualmente, se constituiu como prática alimentar territorializada no urbano a ponto de criar vínculos territoriais (HEIDRICH, 2006) com os locais onde está tradicionalmente inserida. Isso pode ser averiguado na Praça Castro

Alves (Figura 41⁷¹), em Ilhéus, localizada na Avenida Soares Lopes, de frente para o mar. Foi nomeada em homenagem ao poeta, mas atualmente é conhecida e reconhecida como Praça da Irene.

Figura 41: Antiga Praça Castro Alves, atual Praça da Irene, Ilhéus-BA, 2021



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2021.

A questão central não se restringe à nomenclatura, mas, sim, a uma relação simbólica de poder, isto é, a quem “pertence” a praça. No caso de Irene, houve uma apropriação pelo trabalho e, junto a isso, o reconhecimento de outros, que se identificavam com Irene e não com o poeta. No plano do cotidiano, Castro Alves é abstração, mas Irene é realidade concreta, o que fica claramente expresso na fala de FS: “A gente não chama Castro Alves, não, a praça é de Irene, ela trabalhou vendendo acarajé aqui há 40 anos, foi a primeira, pode perguntar pra qualquer pessoa na cidade, a praça é de Irene. Eu trabalho aqui há 25 anos e sempre foi assim” (Informação verbal, 2021). Independentemente da nomenclatura, ambas são uma homenagem à comida de rua – Castro Alves por seus ideais abolicionistas e Irene pela tradição e por saber fazer a comida ancestral africana. A filha e a neta de Irene mantêm a tradição, que já dura 72 anos.

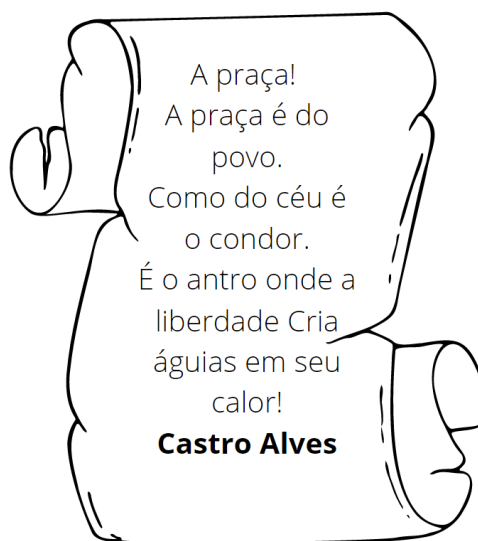
Em 2019, foi aprovada a Lei Municipal nº 044/2019, cujo Art. 1º altera o nome do equipamento urbano para Praça da Irene, sob a seguinte justificativa:

⁷¹ A seta amarela na figura 41 indica a localização do Acarajé da Irene.

É fato notório que, nos dias atuais esta localidade é conhecida e aclamada por praticamente toda a população de Ilhéus como **Praça da Irene**, diante disto é mais que justo a homenagem a essa cidadã que com a sua culinária tradicional na confecção de acarajés elevou ainda mais o nome dessa cidade (2019, s/p).

A justificativa que embasa a lei destaca o reconhecimento por “praticamente toda a população de Ilhéus” porque houve oposição por parte de poucos ilheenses inconformados com a alteração para homenagear uma mulher quituteira. Embora a alteração tenha efeito legal, a imagem do busto do poeta e seu nome permanecem no local, o que confunde os visitantes. Nenhuma alteração, na praça, para homenagear Irene foi realizada. Muitos trabalhadores da comida de rua também não conhecem a lei, mas para eles a praça “sempre” pertenceu a Irene. Nas palavras do próprio Castro Alves (Figura 42), no poema “O povo ao poder”, está a resposta aos descontentes:

Figura 42: Poema de Castro Alves “O povo ao poder” de 1864



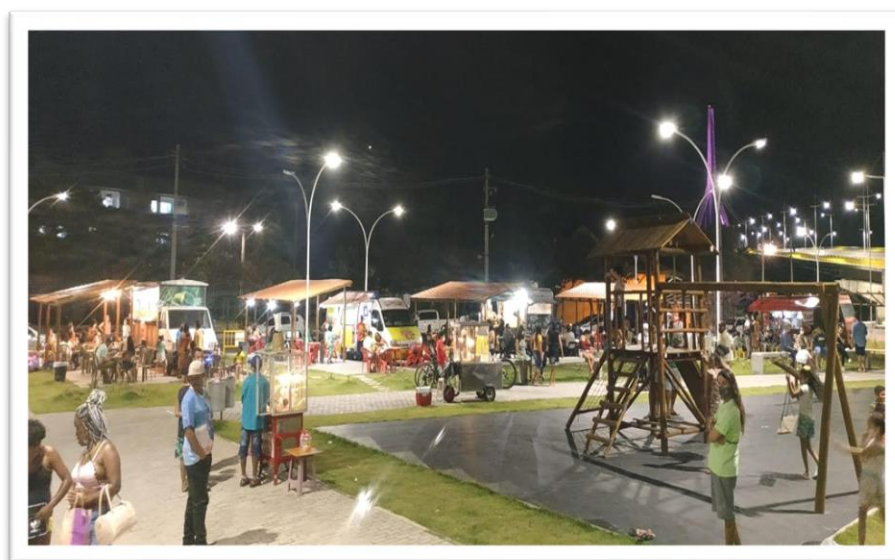
Fonte: <https://vermelho.org.br/prosa-poesia-arte/castro-alves-o-povo-ao-poder/>. Elaboração: QUEIROZ, G.A., 2022.

Com efeito, as praças são locais da expressão da liberdade de inúmeros grupos, como skatistas, turistas, góticos, religiosos, pessoas em situação de rua, como também são locais preferenciais do comércio informal de alimentação. São o lugar da mixofilia de Bauman, citado alhures, da comensalidade. Uma praça sem comida é um local sem vida, de passagem ou de permanência breve, uma prótese adicionada ao espaço urbano. Quando Irene começou a trabalhar e atrair compradores para o local, atraiu também outros trabalhadores que alteraram a dinâmica do local. Segundo Novaes, trata-se de “[...] um espaço imbricado na cidade, e como expressão desta cidade apresenta-se aberto às múltiplas possibilidades [...] a partir das

necessidades de reprodução da vida” (2011, p. 114). Atualmente, encontram-se trabalhadores que comercializam água de coco e caldo de cana, sucos diversos, salgados como pastéis e quibes, hambúrgueres, pizza, entre outros.

Outra importante praça da comida de rua em Ilhéus é a Padre Luiz Palmeira, mais conhecida como Maramata, em função da universidade, no entorno da Ponte Jorge Amado. O local passou por reforma em 2020 com pavimentação nova, lixeiras e parque infantil. Tornou-se um *food park* (Figura 43) pela inserção de *food trucks* e carrinhos de comida no local, um importante espaço da comida para o lazer.

Figura 43: Praça Padre Luiz Palmeira, Ilhéus-BA, 2021



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2021.

Nessa praça há um predomínio do hambúrguer, mas há também as opções de tapioca recheada, churrasquinho, cachorro-quente, pipoca, açaí e sorvete. Embora a comida de rua esteja na Praça Padre Luiz há pouco tempo, hoje é impossível pensar a praça sem fazer referência a essa atividade. Para Heidrich, o vínculo territorial é estabelecido pela relação da sociedade com o espaço por meio da “apropriação-valorização-consciência” (2006, p. 5) dos indivíduos. A apropriação pelo trabalho (elaboração e comercialização), a valorização por parte dos consumidores e o estado de consciência de ambos sobre a importância dessa atividade para o modo de vida urbano são fundamentais para a sobrevivência dos grupos familiares.

Na comida de rua, as relações de poder são bem evidentes; geralmente há uma liderança, representante dos trabalhadores, e os demais formam um grupo e juntos deliberam sobre suas necessidades e a defesa do território, por exemplo, não permitir a instalação de outro trabalhador de comida de rua sem a aprovação dos membros do grupo, como também a recusa da

sobreposição de segmentos, isto é, apenas um estabelecimento para cada tipo de comida. Esse fato é verificado na Praça da Irene e no entorno do Centro Universitário de Tecnologia e Ciência de Itabuna (UNIFTC) (Figura 44).

Figura 44: Mosaico de fotografias da comida de rua no entorno da UNIFTC, Itabuna-BA, 2022



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

O Centro Universitário é “abraçado” pela comida de rua, tendo seu entorno totalmente tomado pelo comércio informal de alimentação. A barraca mais famosa e antiga é a de acarajé, há décadas em funcionamento e antecede a instalação da instituição de ensino em 2001. O comércio dessa iguaria no local criou um vínculo, sendo uma referência para quem precisa se deslocar na cidade de Itabuna, como nas expressões verificadas no trabalho de campo: antes, próximo, ao lado, ou depois do acarajé da FTC. No entorno do Centro Universitário, houve uma apropriação material do espaço pelo trabalho e pela estrutura que a comida demanda, assim como uma apropriação simbólica por parte dos consumidores quando utilizam a comida como ponto de referência.

Outro local emblemático de apropriação da comida de rua em Itabuna é a Praça Otávio Mangabeira (Figura 45), que, segundo Rocha, “[...] ocupa um ponto estratégico do centro da cidade. Pode-se dizer que ela está no coração do centro, ou, no centro do centro” (2003, p. 147). No seu entorno, estão agências bancárias, casa lotérica, escritórios e lojas. É tradicionalmente conhecida pela vocação comercial, desde a origem com a feira de animais até os dias atuais com a comida de rua.

Figura 45: Praça Otávio Mangabeira, Itabuna-BA, 2019



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2019.

Na figura 45, fica evidente a apropriação de trabalhadores da comida de rua e dos consumidores que elegeram o local como a praça “da comida”, como muitos a referenciam. Ela é o *locus* das necessidades: de se alimentar, de confraternizar e da sobrevivência dos trabalhadores sedentários, como também dos que atuam na circularidade territorial. É possível afirmar que a comida de rua na praça expressa uma territorialidade, entendida por Ribeiro como “[...] formas de apropriação do território que tensamente coexistem num determinado tempo e num determinado lugar” (2005, p. 12.459). Essa tensão é cotidiana para o comércio informal de alimentação em ciclos contínuos de territorialização e desterritorialização.

Em julho de 2019, o Prefeito Fernando Gomes determinou a remoção de todas as barracas da Praça Otávio Mangabeira. Semanas após a determinação, os ambulantes retornaram com estruturas móveis por não lhes ser permitido fixar-se no local. Embora haja um campo de forças opostas, ainda assim a comida de rua imprime sua territorialidade “[...] pelas relações vividas [...], pelas relações econômicas, pelos laços de solidariedade” (RAFFESTIN, 1993, p. 173). Há mais de 12 anos esse local está vinculado à comida, principalmente no fim da tarde e à noite – quando a movimentação se intensifica.

No presente, em 30 de maio de 2022, a prefeitura de Itabuna, por meio da Secretaria de Segurança e Ordem Pública, retirou os ambulantes da comida de rua das praças, da Avenida Cinquentenário, principal via de comércio da cidade, e do Calçadão Ruy Barbosa por recomendação do Ministério Público da Bahia. A ação foi movida pela Associação Comercial

e Empresarial de Itabuna (ACI) e pela Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL)⁷², que acreditam ser prejudicadas com a presença do comércio informal.

Os trabalhadores e as trabalhadoras foram realocados na Praça Otávio Mangabeira, que não comporta todos os ambulantes e não tem tradição na comercialização de refeições no horário do almoço. A comida de rua em função do trabalho não permite grandes deslocamentos por causa do tempo de que o trabalhador dispõe para o almoço, e, por isso mesmo, é importante estar distribuída pelo tecido urbano, não aglomerada. Na prática, houve um processo de desterritorialização da comida de rua, na medida em que foram desenraizados dos lugares em que estavam habituados a viver, pois o local de trabalho compõe a dimensão do cotidiano e, portanto, da vida. Para a ACI e a CDL, está em curso um reordenamento do comércio ambulante; já para os informais, trata-se de uma saída forçada, isto é, “[...] da expulsão da pessoa de sua condição territorial, da ruptura de seus vínculos [...]” (HEIDRICH, 2006, p. 25) com o local e com os consumidores.

Em entrevista realizada em janeiro de 2022, o secretário de Indústria, Comércio, Emprego e Renda de Itabuna em exercício, Sr. Ricardo Xavier, havia mencionado o suposto reordenamento, para o mesmo ano, do comércio informal de alimentação, mas ainda sem noção clara do que seria feito com os trabalhadores. O secretário salientou que as praças não são locais adequados para o exercício dessa atividade, no entanto todos os trabalhadores foram conduzidos para uma única praça. Quando questionado sobre a importância da atividade, ele reconhece que “A comida de rua nesse momento é a sobrevivência da família” e que, devido à pandemia e ao aumento do desemprego, a prefeitura “tem feito vistas grossas quanto à fiscalização” (Informação verbal, 2022). No entanto, essa ação desacompanhada de um planejamento horizontal, com uma escuta ativa de todos os interessados, compromete o atendimento às necessidades básicas dos trabalhadores.

A desterritorialização dos trabalhadores da comida de rua ocasionou prejuízos para eles. Segundo EC, “Eu vendo 140 marmitas no meu lugar, hoje vendi 8, não paga nem a salada” (Informação verbal, 2022). Ele doou a produção do dia para uma instituição de caridade por não haver compradores. Após uma semana sem trabalhar, EC decidiu alugar uma garagem para trabalhar, a poucos metros da Praça Olinto Leone, antiga localização, e assim estar perto dos consumidores habituais. Isso lhe custa R\$ 300,00 por mês, despesa essa que impacta

⁷² MP-BA recomenda reordenação de vendedores ambulantes no centro de Itabuna, no Sul da BA; prefeitura tem prazo para organizar. **G1 Bahia**. Disponível em: <https://g1.globo.com/ba/bahia/noticia/2022/04/27/mp-ba-recomenda-reordenacao-de-vendedores-ambulantes-no-centro-de-itabuna-prefeitura-tem-prazo-para-organizar.ghml>. Acesso em: 3 jul. 2022.

diretamente nos ganhos finais, mas lhe permite vender toda a produção diária. O trabalhador acredita estar sendo perseguido por empresários de restaurantes próximos à sua antiga localização. Durante o período de observação desta pesquisa, em diferentes dias da semana, identificou-se que o fluxo de consumidores é mais intenso no *trailer* de refeições de EC do que no restaurante mais próximo.

A ação de EC nos remete a Pereira quando atesta que “Toda forma de resistência implica alguma forma de deslocamento, desvio, curvatura e dobra por mais sutis ou insignificantes que pareçam [...]” (2009, p. 2). Embora EC tenha se deslocado para poucos metros da antiga localização, é o fato de, agora, estar em uma propriedade privada que lhe confere o privilégio de exercer seu trabalho, não o direito. Para os que não podem “sair” da rua, resta o desvio, como CK, que estaciona seu carrinho de doces numa vaga de estacionamento e, após o período de fiscalização pela manhã, retorna a seu antigo ponto. Scott aponta que as resistências do cotidiano são silenciosas e que o “[...] objetivo dos resistentes é tipicamente satisfazer necessidades prementes como segurança física, alimento, [...] ou renda, e fazê-lo em relativa segurança [...]” (2011, p. 225). Essas necessidades são postas à prova a cada novo decreto ou nova determinação.

As resistências silenciosas não entram em confronto direto, violento, com o poder público, mesmo que provoquem ruídos como aqueles que resistiam a sair do local, como BH. Segundo a trabalhadora, o fiscal lhe disse: “você é muito teimosa, se eu te pegar novamente aqui, vou apreender suas coisas” (Informação verbal, 2022). Ela procurou explicar sua situação aos prantos:

Eu não atrapalho ninguém, só quero trabalhar, fico aqui pela manhã, não posso ir para a praça que vocês escolheram, eu não tenho estrutura para servir o café da manhã quente, então eu subo as escadas do meu apartamento (a poucos metros do local de comercialização), faço mingau, cuscuz, frito o ovo e trago quentinho (Informação verbal, 2022).

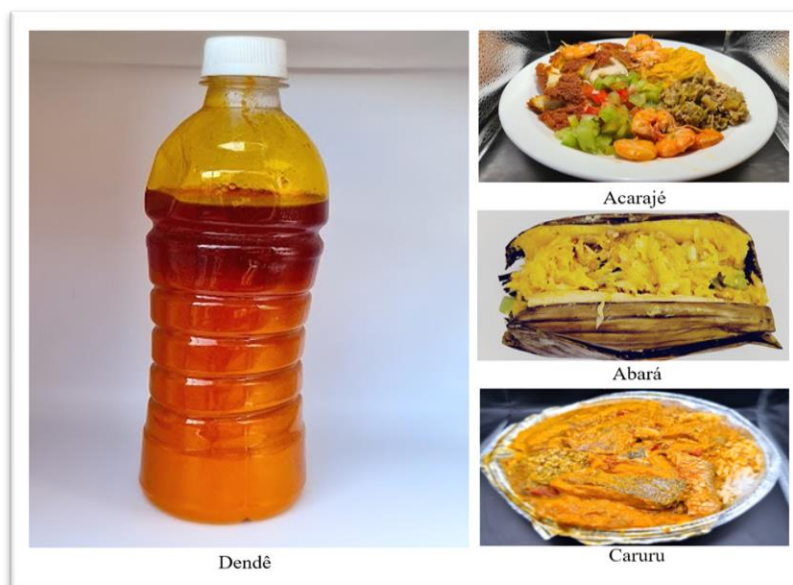
O desespero de BH comoveu transeuntes e consumidores, alguns deles foram à prefeitura interceder pela vendedora. Semanas após o ocorrido, lhe foi autorizado retornar ao local, contudo com uma estrutura menor, sem bancos e toldos, apenas a mesa com as refeições e um pequeno sombreiro. Segundo Pereira, a resistência por vezes implica “dobrar(-se) mas nem por isso se deixar subjugar totalmente” (2009, p. 2). BH dobrou-se ao reduzir sua estrutura de comercialização, mas lutou na defesa do território. Essa trabalhadora tem consciência da relevância de sua atividade. Quando questionada por esta pesquisa: “Você acredita que seu trabalho é importante para a cidade?”, prontamente respondeu: “Mingau é cultura, nem todo

mundo quer um salgado e uma Coca-Cola de manhã, mingau deixa o coração quentinho” (Informação verbal, 2022). A declaração de BH reforça a preferência de parte dos consumidores, a cultura e a imaterialidade de uma comida que alimenta corpo e alma.

A comida como vínculo territorial está alicerçada na cultura e, portanto, na identidade. Brandão a chamou de comida do lugar ao elaborar um estudo antropológico que passa da terra à mesa, fazendo uma “[...] trajetória desde os tempos antigos para os dias de hoje” (1981, p. 10), no qual investigou as práticas alimentares dos moradores do município de Mossâmedes-GO. Outra importante abordagem sobre essa alimentação enraizada na cultura é a perspectiva dos alimentos identitários, propostos por Menezes como aqueles “[...] tradicionais, locais, da terra [...]” (2013, p. 122). Nesta pesquisa foram identificados alimentos identitários presentes na comida de rua, tais como azeite de dendê, mandioca, coco, cacau, pimenta e milho. Esses alimentos estão presentes nas mais variadas preparações e possuem uma origem ancestral, isto é, estão ligados ao passado, mas se mantêm no cotidiano alimentar das cidades estudadas.

Conforme Teixeira, “A cultura do dendê está presente na culinária, na religião, em manifestações artísticas e nos diversos aspectos da sociedade baiana” (2020, p. 136). Na comida de rua, é um alimento de centralidade para acarajé⁷³, abará e carurus (Figura 46).

Figura 46: Comidas de rua com centralidade no dendê Itabuna/Ilhéus, 2022



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

⁷³ O acarajé da fotografia é servido inteiro, cortado em cubos em prato descartável ou embalagem de isopor para transporte. Optamos por mostrá-lo no prato de louça para que o leitor possa identificar o recheio presente no acarajé. Esses acompanhamentos são os mesmos para o abará, no entanto às quartas-feiras, em Itabuna, muda-se a proteína e, no lugar do camarão, é servido com bacalhau, como aparece na imagem. Segundo o baiano de acarajé, foi uma mudança efetuada a pedido dos clientes. Essa reinvenção da tradição não ocorre em todas as barracas. Nas marmitas de comida baiana, tem-se quiabada, vatapá, moqueca de peixe, purê de abóbora e arroz.

No acarajé o dendê serve para imersão no momento da fritura, como também é incorporado à quiabada e ao vatapá, que servem de recheio para o bolinho frito, como também para o abará. O acarajé é, na sua essência, comida de rua, diferentemente de bolos e mingaus, que são comidas de casa que passaram a ser comercializadas nas ruas. Nas palavras de Cascudo, “Acarajé e abará são comidas de porta afora [...]” (2011, p. 52), não representam o ambiente doméstico. Segundo Sereno, Cardoso e Guimarães, “o acarajé constitui um dos mais importantes símbolos da cultura alimentar da Bahia, consumido por baianos e turistas, que ficam encantados com o sabor, o aroma, a cor, a textura e a forma descontraída de saborear esse bolinho” (2011, p. 355). É um dos poucos segmentos de comida, nas cidades de Ilhéus e Itabuna, em que se formam filas para sua aquisição. Em algumas barracas, são distribuídas senhas para organizar a comercialização. A presença dessa iguaria é marcante nas praças do centro, na orla de Ilhéus, nos estacionamento de supermercados, na inauguração de lojas e nas festividades. Não há bairro de Ilhéus e Itabuna em que não seja encontrada uma ou mais barracas.

Geralmente, o dendê utilizado na comida de rua procede da Costa do Dendê na Bahia. De acordo com Teixeira (2020), é elaborado de forma tradicional por agricultores familiares e possui qualidade superior ao produzido pelo agronegócio na região amazônica devido a “um saber-fazer milenar (africano) que foi bem adaptado no espaço baiano” (2020, p. 19). As comidas que possuem essa centralidade no azeite de dendê têm uma ancestralidade africana, esta que, segundo Machado, está ligada ao encantamento como “o ato de criar mundos, mas isso não se dá no nada, dá-se no interior de uma forma cultural” (2014, p. 54), que, por apropriação, cocria uma baianidade fundamentada na cor e no sabor característicos da cozinha baiana.

Outro alimento identitário importante na cultura alimentar do Sul da Bahia é a mandioca. Segundo Cascudo, “A mandioca vivia nos dois elementos inarredáveis da alimentação indígena: - a farinha e os beijus” (1967, p. 95). Ao passo que a farinha está relacionada aos “[...] vocábulos fartos, fartura, repleto ou abundância [...]” (Idem, p. 31), comumente encontrados nas comidas de rua do almoço e do jantar na forma de farofa e em adição ao feijão tropeiro, os beijus estão relacionados ao café da manhã ou ao lanche.

Menezes, ao estudar os beijus em Sergipe, aponta para a necessidade de valorização das iguarias tradicionais no presente no tocante às políticas públicas, como também enfatiza a contribuição “dos grupos formadores do povo brasileiro” na composição da cozinha nordestina pela “influência indígena no beneficiamento da mandioca a influência portuguesa com a

utilização das especiarias como o cravo e canela, e a africana, no emprego do coco seco” (2014, p. 3) nos mais variados pratos que levam a mandioca como alimento principal (Figura 47), tais como a tapioca⁷⁴, o mingau, bolos, vaca atolada, carne assada com mandioca, farofa, escondidinho, entre outros.

Figura 58: Pannel de comidas de rua com centralidade na mandioca, Ilhéus-Itabuna-BA, 2022



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

A farinha de mandioca “É certamente a maior contribuição que nos trouxe a cultura indígena” (PRADO JÚNIOR, 1961, p. 160), se popularizou, tornou-se “[...] a rainha de todas as mesas baianas” (BACELAR, 2013, p. 279) na Bahia do século XIX até os dias atuais. Nas ruas de Itabuna, a farofa⁷⁵, “que nada mais é que junção da farinha de mandioca [...] com outros ingredientes” (BARSALINI, 2020, p. 18), se une à banana da terra para compor uma das

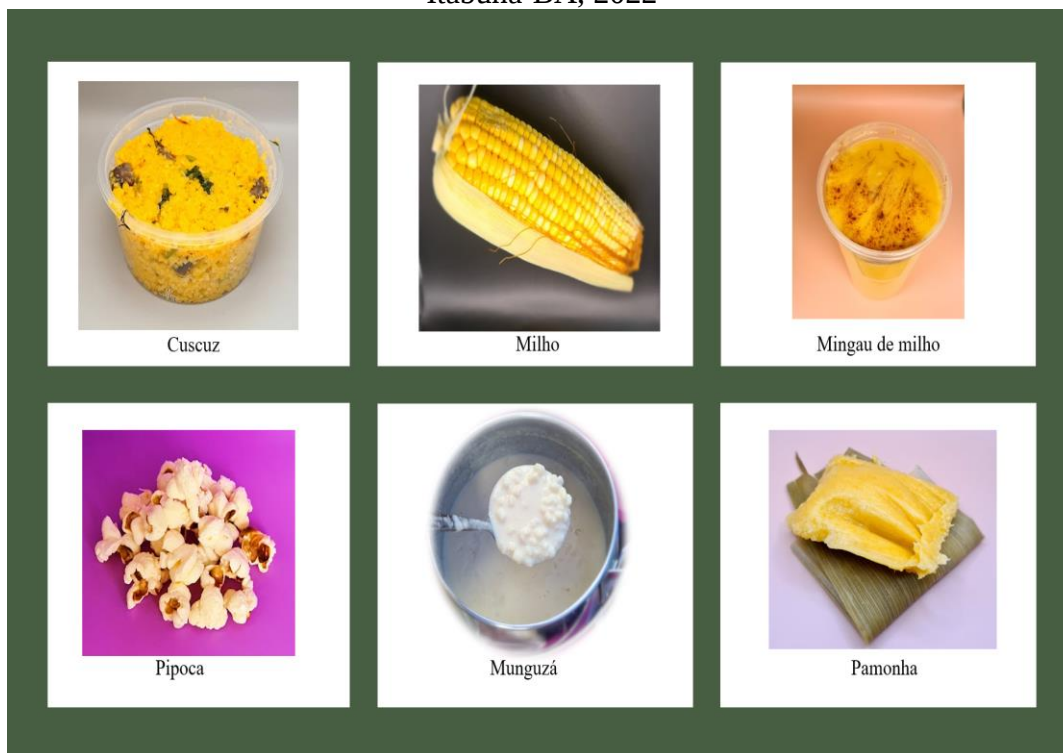
⁷⁴ A tapioca em Ilhéus e Itabuna era conhecida como beiju, mas, com a popularização da iguaria em âmbito nacional, inserida nas dietas da moda e “promovida” a produto *gourmet*, houve uma alteração na nomenclatura regional. Quando entrevistamos uma vendedora desse segmento, nos chamou atenção que na sua barraca estava escrito beiju, mas no cardápio aparecia tapioca recheada. Quando questionada sobre qual seria o nome correto, ela respondeu: “a barraca é antiga, mas o cardápio é novo. É assim que as pessoas chamam agora, a gente precisa se adaptar” (Informação verbal, 2021).

⁷⁵ Segundo Barsalini (2020), a farofa é uma criação indígena como forma de aproveitar os alimentos que não foram consumidos; assim, as sobras de peixes e carne ficavam no fogo até endurecer, depois eram pisadas no pilão e se acrescentava a farinha, aumentando a durabilidade dos alimentos.

versões mais populares desse alimento. É um acompanhamento para o almoço, como também serve para cobrir o espetinho de churrasco, é um alimento identitário para os baianos.

Conforme Cascudo, o “milho era uma presença na alimentação indígena”, mas não possuía a mesma força que “a onipoderosa mandioca”, ainda assim “Acompanha o homem, prestando-lhe um auxílio generoso” (1967, p. 113). Na comida de rua, o milho (*Zea mays L.*) se apresenta em várias versões: cozido na espiga, em forma de pamonha, pipoca, mingau, cuscuz, mungunzá (Figura 48) e é também adicionado a diversos lanches, como pizza e cachorro-quente.

Figura 48: Pannel de comidas de rua elaborada com o alimento identitário milho, Ilhéus-Itabuna-BA, 2022



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

O saber ancestral indígena plantou o milho e dele fez o mingau, as mulheres negras fizeram o cuscuz e as baianas adicionaram ovo, calabresa, carne seca e até pimenta. O cuscuz “é um prato originário do Maghreb, região do norte da África”, é comida de tabuleiro de rua desde a colonização portuguesa (FARIAS et al., 2014, p. 37). É, sem dúvida, uma comida tradicional no Brasil que passa por modificações de textura e sabor em cada região. No passado rural de Ilhéus e Itabuna, era feito com milho ralado, totalmente natural⁷⁶. Atualmente, é

⁷⁶ Segundo Menezes, o cuscuz feito nos moldes de “ontem” seguia o seguinte padrão alimentar: “Todos os dias, o milho era cozido com água para amolecer os grãos e, depois, era ralada a quantidade de espigas de acordo com o

elaborado com farinha flocada de milho transgênico, mas ainda assim é culturalmente aceito como comida nordestina: “Ressignificado, o cuscuz continua sendo a base alimentar de adultos, idosos e crianças” (MENEZES, 2013, p. 49).

O milho está na história da alimentação das Américas e também na trajetória de vida de VR, que conviveu com o cultivo no campo e, ao migrar para a cidade, passou a elaborar e comercializar milho cozido e pamonha. Está no vínculo que VR estabelece com os consumidores, que se tornam fregueses, alguns até amigos. Embora trabalhe com um carrinho que lhe permite circular, ele se fixa todo fim de tarde ao lado do Banco, pois esse é o ponto em que seus clientes o encontram. Em Ilhéus, o milho está no cachorro-quente de DL há 24 anos no mesmo local. Ele declara: “antes vinham os pais com os filhos, mas os filhos cresceram e agora trazem os seus pra comer no meu carrinho”. A comida como vínculo territorial ultrapassa gerações e permanece no cotidiano dos sujeitos.

Os saberes ancestrais também contribuíram para a construção de uma doçaria nacional. Os doces fazem parte da nossa cultura alimentar, em grande medida introduzidos pelo monocultivo da cana-de-açúcar e pela influência das receitas portuguesas, contando com a reinvenção destas pelas negras escravizadas e pela introdução das frutas tropicais (FREYRE, 1997). A partir dessa fusão multicultural, nasce uma confeitaria brasileira.

O açúcar moldou o tempo, o espaço, as relações socioeconômicas e até a nossa linguagem, como aponta Lokschin:

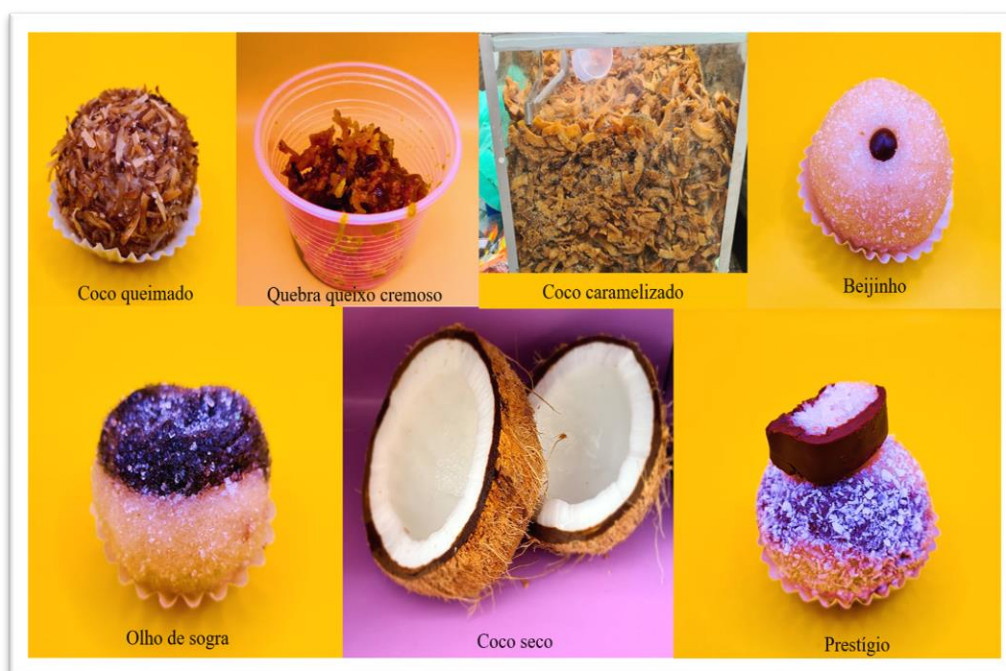
Graças ao nosso ‘ouro branco’, a Lisboa do séc. XVII detinha a maior riqueza europeia e o Rio de Janeiro do séc. XVIII, a maior população escrava mundial. Surgiram em Lisboa a ‘Rua do Açúcar’ e nascia a capital do Brasil, Salvador, com sua ‘Rua do Pão-de-Ló’. Senhor de Engenho ficou sinônimo de classe dominante, e bagaceira, a pessoa humilde que junta o bagaço da cana. A palavra portuguesa marmelada se mundializou como qualquer doce de frutas; seu tom pejorativo, bem brasileiro, surgiu da fraude do doce, a adição de chuchu ao marmelo.

Segundo Cascudo, a cunhã, jovem indígena, “[...] fracassou no domínio do açúcar. Nenhum doce lhe nasceu das mãos generosas, enquanto a negra ‘reinava na cozinha’” (1967, p. 168) a ponto de tomar decisões na composição dos pratos, pois, na ausência de ingredientes, ela improvisava com frutas inseridas no Brasil que eram velhas conhecidas das terras africanas, como o coco. Este, presente em abundância, era “Visto plantar-se o coqueiro desde Ilheus até Pernambuco, por tôda a costa, [...] tendo os nomes de ‘Côco-da-bahia’ e ‘Côco-da-índia’,

número de bocas a serem alimentadas. Essa era uma atividade de responsabilidade feminina: as mulheres ralavam dez, quinze ou mais espigas, para elaborar o cuscuz, atividade repetida pela manhã e à tarde” (2013, p. 49).

indicantes da origem na memória coletiva” (CASCUDO, 1967, p. 198). O coco e o açúcar passam a estar presentes no cardápio identitário do Nordeste como no quebra-queixo de corte ou cremoso, no coco caramelizado, na moda, no recheio de tortas e doces de festa, comercializados por unidade nas ruas de Ilhéus e Itabuna (Figura 49).

Figura 49: Doces de rua com centralidade no coco seco Ilhéus e Itabuna-BA, 2022



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

Na concepção de Lody, “[...] o coco é fruta de rua, de beira mar, de vendedor ambulante, dos tabuleiros das baianas onde há sempre cocada”. O coco verde é comumente encontrado nas ruas e praças das cidades, no entanto, em Itabuna, a comercialização ocorre durante o dia, enquanto em Ilhéus segue até a noite. Atualmente, não se encontra cocada nos tabuleiros das baianas no Sul da Bahia, mas ela está presente no litoral de Ilhéus e nas ruas e avenidas de Itabuna (Figura 50). Segundo Carteado, “é a cocada, talvez o mais tradicional e famoso da doçaria baiana” (2020, p. 8). É comercializada das 9h às 18h, mas o ápice das vendas é das 13h às 15h, isto é, após o almoço, como sobremesa ou lanche. É importante frisar que as cocadas são um símbolo da resistência dos doces de tabuleiro, doces de corte, enquanto os doces de festa inauguram uma nova modalidade dos tabuleiros de acrílico.

Figura 50: Coco verde e doces de tabuleiro com centralidade no coco seco



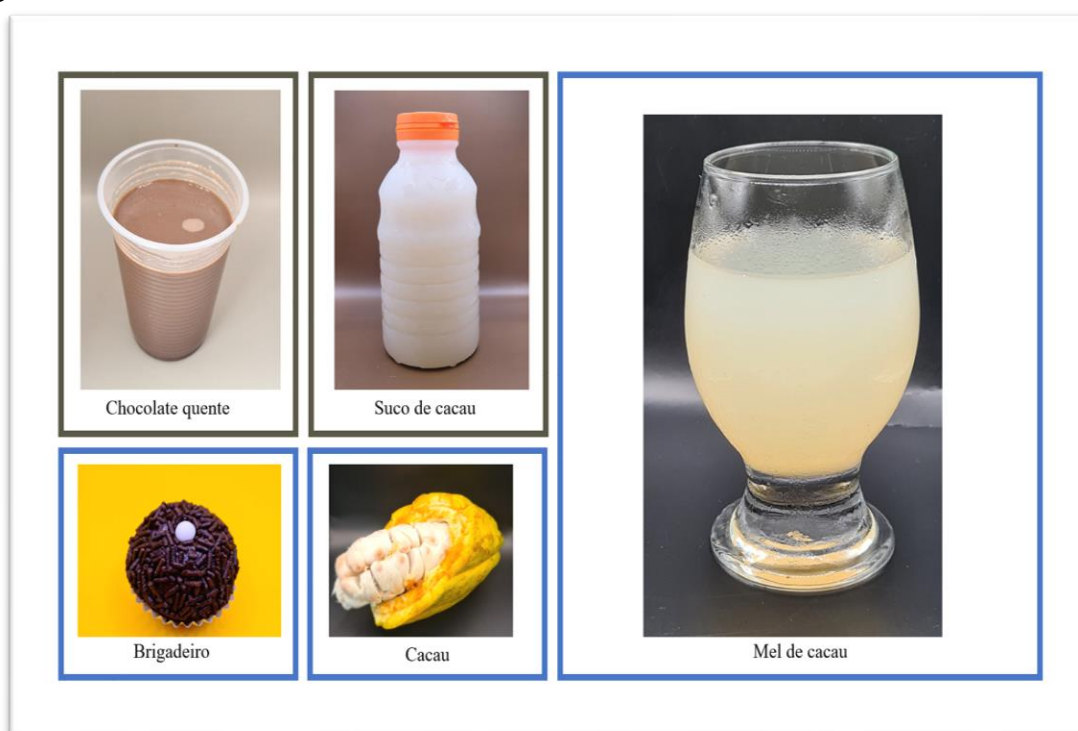
Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

Na figura 50, é possível identificar cocadas de coco branco, com maracujá de tonalidade amarelada, de “coco queimado” por passar por um processo de caramelização, isto é, um escurecimento do açúcar devido ao maior tempo no fogo do que a branca, as de tonalidade marrom são de cacau, e as de doce de banana com coco são de cor preta. Esses doces possuem os mesmos ingredientes utilizados no período da escravidão negra (1535-1888), o açúcar e as frutas, incorporados à cultura alimentar ao longo dos séculos.

Os doces em forma de barra nas cores branca, amarela e preta são elementos novos que diferem da doçaria regional com um vínculo territorial ancestral. São representantes da pressão dos impérios alimentares (PLOEG, 2008), que buscam introduzir produtos industrializados, fetichizados, aos doces tradicionais, como o leite condensado, o leite em pó, a glucose de milho, o creme de avelã, entre outros. No entanto, quando questionado: “Quais doces você tem maior procura pelos consumidores?”, o vendedor responde sem hesitar: “cocada de cacau e coco, mas há também uma procura por doces da moda com leite ninho e Nutella, então a gente faz” (Informação verbal, 2022). A cozinha de rua permite diversas temporalidades, mas o novo é fugaz, se renova constantemente; o tradicional também se modifica, mas preserva traços históricos e culturais.

A comida como vínculo territorial tem no cacau um importante alimento e um elemento de representação das cidades de Ilhéus e Itabuna. Esse monocultivo está imbricado na história do Sul da Bahia, sendo inseparável de sua trajetória. Segundo Rocha, “O cacau ontem, hoje e sempre, constitui-se num signo que representa uma região que se formou sob sua égide” (2008, p. 236). Nas ruas de Ilhéus e Itabuna, o cacau está na forma de monumentos, mas também no suco, no mel, subproduto da fruta, nos doces e como principal ingrediente de comidas e bebidas feitas à base de chocolate (Figura 51).

Figura 51: Bebidas e doce de rua com centralidade no cacau em Ilhéus e Itabuna-BA, 2022



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

O mel de cacau é uma denominação regional dada ao líquido extraído da polpa do fruto, de forma artesanal. Antes de o cacau ser levado para fermentação, é depositado em “camas” de palha de bananeira para escorrer o “mel”, que era consumido imediatamente após a extração. Seu consumo se iniciou com os trabalhadores rurais das fazendas na região; até o século XX, esse alimento não possuía atrativos comerciais, apenas a amêndoa. Atualmente, há uma demanda pela industrialização do produto, comercializado como principal ingrediente em bebidas como espumantes e gim em lojas especializadas em derivados de cacau.

A comida com vínculo territorial é um atrativo para turistas que desejam conhecer a cidade. O suco de cacau elaborado e comercializado por FS contém a polpa do cacau, o mel e a história do Sul da Bahia; é o consumo de experiência, que, segundo Carú e Cova, está ligado

ao “[...] multisensorial stimulation (and) the most important of which is the creation of memories, usually in the form of derivative products⁷⁷” (2007, p. 8). A localização central de FS⁷⁸ permite ao visitante degustar o suco e observar a materialidade cristalizada nas formas da cidade, como o Restaurante Vesúvio e a Catedral de São Sebastião, “como heranças socioterritoriais” (SANTOS, 2006, p. 25) do período áureo do monocultivo do cacau em Ilhéus.

Assim como o cacau, a pimenta é um importante alimento identitário presente na comida de rua. Segundo Freyre (2003), essa iguaria era utilizada pelos indígenas por tempos imemoriais, mas foi a influência africana que sedimentou essa prática alimentar. Querino atesta que o africano “[...] foi o introdutor da pimenta malagueta [...] no preparo de várias refeições na Bahia” (1957, p. 23). Esse condimento está presente não apenas nas comidas que tradicionalmente fazem seu uso, como a moqueca e o acarajé, mas também na adaptação de outras, como quibe, pastel, sanduíche, pão com queijo e cuscuz. “Em suma, o gosto da culinária baiana é um gosto baiano, que é um gosto miscigenado, construído em seu próprio local, que possivelmente é um gosto estranho – ao mesmo tempo similar – aos povos africanos” (SANTOS, 2008, p. 246). Os povos ancestrais contribuíram com a inserção, mas a todo tempo os usos se modificam porque a cultura é viva.

A pimenta não é consumida inteira; a forma mais comum de apresentar essa iguaria é na composição de molho vinagrete, com tomates e cebolas em cubinhos, coentro, vinagre, pimenta e azeite. Essa opção gera mais custos, trabalho e é mais perecível devido aos alimentos frescos, sendo geralmente servida no almoço e em barracas de lanches. Essa modalidade tem maior aceitação do que os molhos industrializados, que possuem ardor quimicamente elaborado, mas desprovido de sabor. As trabalhadoras e os trabalhadores que atuam na circularidade territorial elaboram um molho de pimenta com menos temperos e liquidificado para agilizar o consumo, visto que eles precisam estar em movimento para atender a todos os consumidores que aguardam sua chegada. No acarajé e no abará, o molho é pastoso e possui dendê em sua composição. A tradição é passar na parte interior da massa, de modo semelhante ao pão com manteiga, por isso essa consistência é ideal. Nos sanduíches *gourmet*, a pimenta é elaborada como geleia para criar contraste entre o doce picante e os elementos salgados, como o queijo e o bacon (Figura 52).

⁷⁷ Tradução livre: “estímulos multissensoriais (e) a mais importante delas é a criação de memórias, geralmente na forma de produtos derivados.”

⁷⁸ FS é filho de cacaucultores que faliram com a disseminação do fungo nas lavouras na região e, portanto, conhece de perto a trajetória desse monocultivo.

Figura 52: Mosaico dos diferentes usos pimenta na comida de rua em Ilhéus e Itabuna-BA, 2021-2023



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

Na comida de rua, as pimentas mais utilizadas são a de cheiro (*Capsicum chinense* Jacq.), na elaboração dos pratos, e a malagueta (*Capsicum Frutescesns* L.), na forma de molhos. Enquanto a primeira destaca-se pelo perfume e sabor, a segunda é utilizada pelo ardor. O uso da pimenta nas preparações culinárias e durante a refeição, sem dúvida, identifica o baiano, pois “A culinária é um dos modos pelos quais as identidades assumem materialidade [...]” (MORAIS, 2011, p. 243), e criam-se vínculos entre a comida, o comedor e o território.

Os alimentos identitários aqui apresentados tornaram-se comida de rua por meio de saberes e fazeres – das mulheres e dos homens inseridos na atividade –, sejam eles ancestrais ou atuais. Fato é que a comida de rua contribui para a preservação, a manutenção e a reelaboração do conhecimento e das técnicas de cozinha, como apresentado a seguir.

5.3 Do ordinário ao extraordinário: comida de rua como guardiã das técnicas

A última dimensão da comida de rua aqui abordada refere-se aos saberes e fazeres de mulheres e homens comuns, ordinários, para De Certeau, que realizam o extraordinário nas ruas de Ilhéus e Itabuna com o pouco recurso que possuem. O termo “Guardiã” é tomado de empréstimo ao documentário *Guardiães do Queijo Coalho do Sertão*, que ressalta a importância

das mulheres queijeiras em guardar e preservar os saberes envoltos na elaboração das iguarias artesanais, de autoria de Menezes e Cruz (2013). A utilização do termo tem o intuito de remeter às técnicas que a comida de rua resguarda.

A cozinha é um conjunto de técnicas, de conhecimentos e de modos de fazer que são fruto da experiência e/ou em razão da necessidade. Enquanto o saber é um acúmulo de conhecimentos adquiridos ao longo do tempo, o fazer é técnico, diário, comandado pela mente, que, por vezes, não possui a dimensão do que realmente conhece. Quando questionado sobre a preparação do mingau, RJ responde: “É simples, não tem segredo, não”. Novamente questionado: “E por que o seu mingau é tão gostoso, diferente de outros?”, ele responde: “É a forma que eu faço, pra cada litro de leite são cinco colheres de tapioca, depende da tapioca, se fina, se grossa, aí muda um pouco [...], o coco não pode ser ralado, tem que ser batido pra engrossar o caldo e pegar o sabor [...]” (Informação verbal, 2022). A mente que comanda as mãos habilidosas de RJ executa o preparo como um ritual em que cada passo é sagrado e deve permanecer inalterado. Assim, o saber fazer da experiência o fez desenvolver a própria receita, que ele segue religiosamente.

Há também o saber fazer transgeracional, como narra a baiana de acarajé GA: “Desde criança acompanhava minha avó e minha mãe, agora sou eu que mantenho a tradição da família” (Informação verbal, 2022). Esse saber é perpetuado por meio da escuta, da observação, da imitação e da repetição. Nesse momento, o saber da aprendiz ganha vida no fazer repetidas vezes até se tornar uma baiana de acarajé e receber a aprovação da família. Algumas baianas e alguns baianos de acarajé não elaboram a iguaria pela idade avançada, em razão do esforço físico que a atividade exige, mas acompanham toda a elaboração em casa, a finalização e o comércio na rua. É essa voz da experiência que decide sobre a qualidade da comida que será servida. Essa situação foi observada em campo em Ilhéus e Itabuna.

Atualmente, ganha força um fazer baseado em informações. Faz parte dele a “geração YouTube”, uma comida de rua feita por jovens desempregados que sonham com o empreendedorismo. Quando entrevistamos esses jovens, a fala recorrente é “eu aprendi sozinho” pela ausência de um tutor presencial que lhe transmitisse o saber. No decorrer das entrevistas, sinalizaram a importância dos vídeos assistidos nas plataformas digitais, a visualização de postagens no Instagram e toda uma aprendizagem aligeirada, baseada em cursos gratuitos e videoaulas. Essa nova comida de rua é possível graças à consolidação do *meio técnico-científico-informacional* em que o conhecimento atua como *recurso* (SANTOS, 2006).

Os criadores de conteúdo digital dispõem o saber necessário aos que desejam fazer a comida. Em muitos casos, pelo aligeiramento da aprendizagem, após assistir a alguns vídeos,

os indivíduos sentem-se aptos a começar a cozinhar, no entanto o que geralmente ocorre é que o fazer, ato técnico, antecede o saber, não há um conhecimento acumulado para exercer a atividade. Porém, a possibilidade de acessar a receita e o passo a passo, modo de fazer, a qualquer momento é imprescindível nesse processo. A cada desafio que a comida lhe impõe, a resposta é encontrada em um novo vídeo. Nesse modelo os mentores são virtuais, apostam no *gourmet* e nas tendências de mercado.

Há também uma versão de aprendizagem mista, como relatado por MD: “As primeiras bases de (doces) tradicional e beijinho aprendi com minha mãe os outros sabores fui aprendendo sozinho com a ajuda do YouTube” (Informação verbal, 2022). Após três anos fazendo doces, MD adquiriu o saber fazer a ponto de desenvolver novas receitas e aprimorar outras existentes. Com o processo de consolidação do saber, as técnicas são aprimoradas, e os resultados são visíveis (Figura 53) aos olhos exigentes do consumidor.

Figura 53: Painel de doces elaborados por MD em 2019 e 2022 em Itabuna-BA



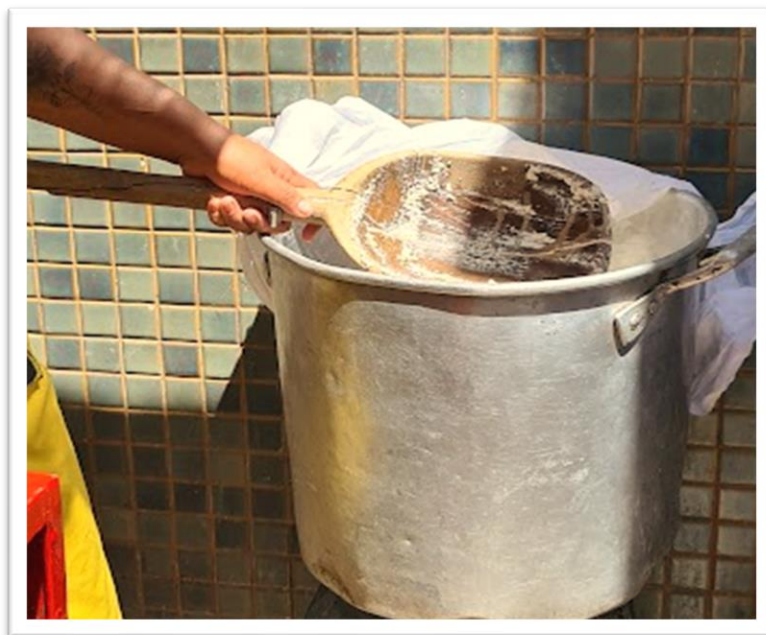
Fonte: Trabalho de campo, Itabuna-Bahia. Foto: Queiroz, G. A, 2019-2022.

Não são apenas os jovens que recorrem às plataformas digitais, embora sejam a maioria, mas também pessoas com mais idade, como MU, de 51 anos, que buscou vídeos na internet para fazer um ralador de milho. Essa procura pelo utensílio técnico tradicional se deve às tentativas anteriores de otimizar os processos na cozinha, como no uso do liquidificador e do processador, que aceleram a elaboração das pamonhas, mas afetam a textura e, conseqüentemente, a percepção do sabor. Com o auxílio do vídeo, MU construiu um ralador nos moldes antigos e, assim, obteve o resultado que ele considera ideal, pois o saber fazer

implica saber reconhecer cores, cheiros, texturas e sabores dos alimentos e da comida no seu potencial máximo de qualidade.

Outro utensílio importante na comida de rua é a “colher de pau”, importante para a elaboração do mingau, mas imprescindível para o acarajé. A técnica para moldar os bolinhos consiste na utilização de duas colheres, uma de metal e outra de madeira⁷⁹ (Figura 54). A primeira é comumente encontrada em qualquer loja de utilidades domésticas, mas a segunda é elaborada de forma artesanal, feita à mão por um artesão especializado em colheres para acarajé. Os objetos materiais utilizados em elaborações artesanais são denominados por Velthem e Katz de artefatos, que estão ligados à identidade e influenciam diretamente na qualidade da comida que é elaborada, eles “trabalham assim como trabalham os humanos” (2012, p. 452).

Figura 54: Colher de madeira utilizada para moldar os acarajés em Ilhéus-BA, 2022



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

Durante a entrevista com a baiana de acarajé GA, solicitamos sua autorização para fotografar os utensílios utilizados na elaboração da iguaria, a baiana ressalta de imediato: “minha colher já está velha, e eu estou sem poder substituir”. No decorrer da conversa, ela explica o motivo: “o artesão morreu e não passou o ofício aos filhos” (Informação verbal, 2022). A ruptura na transmissão do conhecimento e da técnica para a geração atual impacta na elaboração e no comércio de acarajé, pois “Basta com que mude um pouco substancialmente o

⁷⁹ Segundo o interlocutor da pesquisa JP, baiano de acarajé há 25 anos, ele utiliza apenas colheres feitas da árvore do jenipapo (*Genipa Americana*) pela resistência e durabilidade.

perfil do bem-estar que se esboça diante do homem, que sofra uma mutação de algum vulto [...] para que a técnica tradicional se abale, se desconjunte [...]” (ORTEGA Y GASSET, 1963, p. 28). GA optou por utilizar o utensílio antigo para não desestruturar a forma tradicional do bolinho ao adotar uma colher de madeira grande qualquer. É certo que, quando se identifica uma iguaria tradicional na rua, muitos outros saberes e fazeres estão envolvidos na atividade que não apenas a comida.

As técnicas que a comida de rua resguarda também estão presentes nos invólucros naturais, isto é, utilizam-se as palhas do milho, como na pamonha, ou da bananeira, como no abará e em bolinhos de derivados da mandioca, para proteger o alimento durante o cozimento. Em alguns casos, há também a utilização das folhas para servir a comida já pronta, como o beiju molhado e os camarões e a lagosta assados (Figura 55). Para os frutos do mar, são utilizadas folhas de amendoeira, abundante no litoral de Ilhéus.

Figura 55: Invólucros naturais presentes na comida de rua de Ilhéus e Itabuna-BA, 2021-2022



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2021-2022.

Segundo Bonino (2015), a utilização das folhas de bananeira e da palha de milho é uma técnica indígena, mas foram os tropeiros e os bandeirantes que disseminaram o uso entre os não indígenas. Na África, também era comum o uso dos invólucros naturais na cozinha, e a

contribuição mais significativa na comida de rua é o abará. Além de mais saborosa e saudável, pelo contato das folhas com o alimento, dispensa o uso de embalagens artificiais, pois “No lugar de formarem a comida no prato, elas são o próprio prato, panela, assadeira [...]” (BONINO, 2015, p. 34). Assim, a natureza tempera a comida e lhe confere um sabor único.

No abará e no cuscuz, é empregada a técnica de cozimento a vapor (Figura 55), a qual, para alguns, tem origem na China antiga, mas Guimarães assegura tal uso como culinária indígena ao descrever o fazer: “O cuscuz é um bolo de farinha de milho, assado em cuscuzeiros de barro furados, sobre vapor d’água” (2020, p. 41). Fato é que se trata de uma técnica milenar. Essa modalidade de cozimento “[...] por calor úmido é um método de cocção mais lento [...] de modo a promover o amolecimento das fibras dos alimentos, por meio da penetração do vapor no alimento” (COLETTI, 2016, p. 49). Ela preserva o sabor real dos alimentos por não haver diluição em líquidos e ainda mantém as fibras e os nutrientes. Ao contrário do estigma de insegurança nutricional associado à comida de rua, ela é também diversa e, por vezes, bastante nutritiva.

Assar é um fazer presente na comida de rua, e “Moquear é técnica primitiva apreciada por nós, com o nome de churrasco” (BARSALINI, 2020, p. 18). Assar carnes bovinas, aves, pães de alho e queijo é um desafio para quem trabalha nas ruas à mercê das intempéries da natureza e geralmente é uma tarefa desempenhada por homens, pois culturalmente é um fazer masculino. Identificar a posição do vento é um saber necessário para posicionar a churrasqueira, como também o utilizar a seu favor para permitir que o cheiro do churrasco faça o convite aos transeuntes. Desafio ainda maior é assar queijo coalho no litoral – a tática é reaproveitar uma lata, movimentá-la para manter as brasas acesas, abanar para atingir a temperatura ideal e utilizar o corpo como barreira contra a ação do vento (Figura 56).

Figura 56: Técnica de assar queijo na brasa em Ilhéus-BA, 2021



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2021.

Nas incursões ao campo, não foram identificados cozinheiros profissionais, formados, na comida de rua. Assim, as técnicas da cozinha são também as da sobrevivência. A fritura, por exemplo, é complexa – para se obter êxito nesse tipo de cocção, é necessário um saber fazer acumulado, pois se exige um conhecimento específico. Segundo Lima, as instruções técnicas para uma boa fritura devem considerar:

Manter o máximo nível de produção com mínima quantidade de óleo; Eliminar resíduos de alimentos que ficam no óleo de fritura o mais regularmente possível; Controlar a temperatura; Colocar o alimento no óleo de fritura só após a temperatura de trabalho ter sido atingida; Retirar regularmente a espuma que se forma na superfície do óleo; Cobrir e resfriar o óleo entre os períodos de utilização e após as operações de fritura; Os alimentos, dentro do possível, devem estar em pedaços pequenos e uniformes para facilitar a formação rápida de crosta na sua superfície, prevenindo absorção excessiva de óleo pelo alimento; Eliminar o excesso de óleo do alimento logo após a fritura. (2001, p. 1-2).

As cozinheiras e os cozinheiros de rua certamente não conhecem as instruções normativas que determinam uma boa fritura, mas, ainda assim, executam os procedimentos pelo saber acumulado. As táticas envolvem observar “o momento que o dendê começa a fumaçar”, de acordo com JP, e “o ponto que o óleo faz bolhinhas”, segundo HP (Informações verbais, 2022). A fritura (Figura 57) é, sem dúvida, uma das técnicas que mais remetem ao imaginário da comida de rua pela rapidez, coloração e crocância que atraem inúmeros consumidores.

Figura 57: Técnica da fritura de acarajés e pastéis em Itabuna-BA, 2022

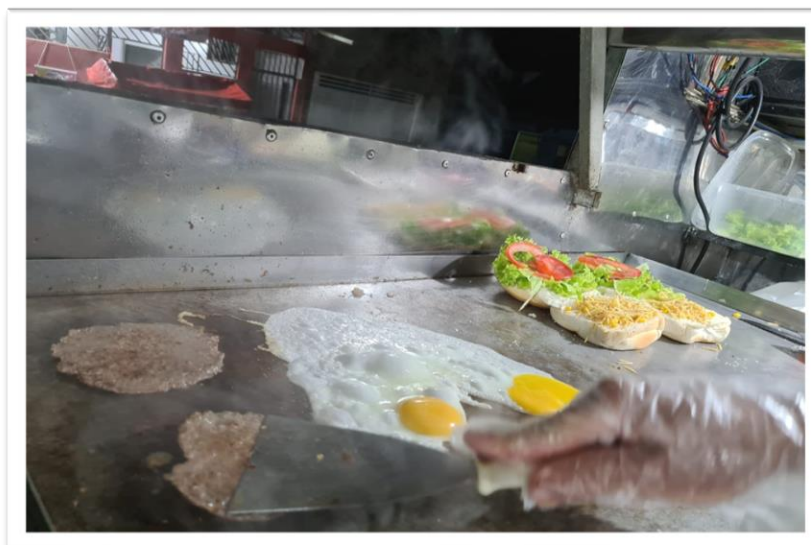


Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

O cozimento por imersão, em água fervente, também ocorre nas ruas, como, por exemplo, o milho cozido, a pamonha e o aipim. Nessa técnica geralmente se usa o gás de cozinha, contudo os sucessivos aumentos do preço desse item necessário à elaboração das iguarias acarretaram, nos carrinhos de pamonha e milho, a substituição pelo carvão. Segundo MU, ele foi impelido a improvisar um fogão dentro do carrinho com um aro metálico da roda de um veículo, abastecido de brasas. Após o cozimento, o abrir e fechar da porta do carrinho regula a entrada de oxigênio que alimenta o fogo para manter a comida aquecida; desse modo, “a técnica é a habilidade demonstrada pelo homem quando ele realiza uma determinada prática [...]” (MOREIRA, 1998, p. 34). Segundo MU, ele ensina a outros vendedores a técnica do cozimento com carvão, que tem ganhado vários adeptos no seu segmento.

A utilização do gás de cozinha é imprescindível para os trabalhadores que utilizam a técnica de grelhar. Esta “baseia-se na exposição de calor seco e forte para o preparo do alimento, utilizando-se de grelhas, chapas ou *broilers*, previamente aquecidas (COLETTI, 2016, p. 49). As chapas (Figura 58) são muito utilizadas na preparação do hambúrguer, servindo para grelhar a carne, selar o pão para impedir a penetração dos molhos, fritar ovos e bacon. São também utilizadas para preparar a carne que acompanha a mandioca cozida. Na comida de rua de Ilhéus e Itabuna, não foi identificada a utilização de fornos combinados, que executam múltiplas técnicas em um único equipamento.

Figura 58: Técnica de gralhar na chapa em Itabuna-BA, 2022



Fonte: Trabalho de campo. Foto: Queiroz, G. A, 2022.

Assim como os que elaboram a comida de rua possuem um saber fazer, o consumidor também desenvolve um saber degustar que é exigente nas suas escolhas. Nas ruas, as técnicas milenares se unem às táticas do improvisado, aos modos de ganhar a vida. Os saberes e fazeres são evidenciados nos sabores que permitem a perpetuação de uma comida de rua no urbano. As mulheres e os homens dessa cozinha do cotidiano alcançaram a tarefa de dominar o fogo e torná-lo obediente à sua vontade, seja a gás ou carvão, no vapor, na chapa, com óleo ou dendê. Não se trata apenas das técnicas, mas daqueles que a executam e que mantêm viva uma cozinha ancestral, no *espaço banal*, de todas as existências.

6 CONCLUSÃO



Imagem do site: <http://blog.tremeterra.com.br/2017/12/18/bussola-como-funciona-historia-e-mais-3/>

6 CONCLUSÃO

“A nossa escrevivência não pode ser lida como história de ninar aos da casa-grande, e sim para incomodá-los em seus sonos injustos.” (Conceição Evaristo)

O primeiro passo em nossas considerações é reformular o conceito de comida de rua proposto pela FAO, o qual não deve ser reduzido a alimentos e bebidas comercializados em espaços públicos. Um ponto importante é que a comercialização não se restringe aos alimentos, pois estes são encontrados em minoria, como as frutas. Entende-se que a FAO utilizou o termo como sinônimo de comida. No entanto, compreende-se aqui a necessidade de diferenciar os alimentos, *in natura*, da comida, isto é, da transformação cultural a que o alimento é submetido. Outro fator a ser considerado é que a localização é importante, mas não se trata apenas do estar, mas de enraizamento, isto é, territorialidade na rua.

O exercício dessa territorialidade acontece por meio da apropriação do espaço pelo trabalho, que ganha visibilidade e notoriedade por meio da comida, como o acarajé na Praça da Irene. Esse enraizamento se torna possível pela validação do consumidor que a elege como preferência. Nessa tríade sociedade, espaço e comida é que se estabelecem os *vínculos territoriais*. Portanto, comida de rua são alimentos, comidas e bebidas territorializados nos espaços públicos, portadores de vínculos territoriais e de sociabilidade. Uma vez que o território é relacional, a noção de sociabilidade é inseparável da concepção de comida de rua.

Após a definição do conceito, é preciso destacar como se expressa a comida de rua. Ela se manifesta sem constrangimento por ser acessível no preço, que em muitos casos está bem visível para o cliente, que percebe de imediato se detém os recursos para adquirir uma refeição. Opera com medidas de fácil entendimento como pequeno, médio e grande ou um preço único para qualquer tipo de salgado e outro para todos os sabores de suco. Não constrange o cliente por sua aparência, classe social ou por estar em situação de rua. É sem constrangimento para pessoas de outro município em situação de fragilidade alimentar, isto é, aqueles que momentaneamente não podem pagar por uma refeição. Permite ainda maior acessibilidade para pessoas com necessidades especiais de locomoção como cadeirantes por se encontrar em lugares amplos, diferentemente dos corredores estreitos e das mesas comprimidas dos *fast foods*.

Expressa-se pela visibilidade, espalhada nas ruas, praças, praias e calçadas em forma de bancas, barracas, bicicletas, carrinhos, *trailers*, *food trucks* ou do corpo humano portando objetos como sacos plásticos, isopor, caldeirão, caixas plásticas e tabuleiros acrílicos. Encontra-

se na fixidez cotidiana enraizada nas praças, nos quiosques, em torno do centro universitário à espera dos consumidores, como também na fluidez no movimento de circularidade territorial que adentra lojas, clínicas e prédios comerciais, estando ainda no trânsito e nas areias do litoral.

Expressa-se, ademais, na geometria da comida de rua, que, vista do alto, mostra os círculos de comensalidade que se formam em torno das barracas, das mesas e da comida quando compartilhada, que não obedece às linhas retas dos restaurantes, pois sempre é possível pôr mais uma cadeira para um amigo que passa pelo local. Tudo orbita em torno da comida, a qual contribui para fortalecer os vínculos de amizade, a comunhão entre a família e criar laços entre vendedores e consumidores.

A comida de rua contempla todo o sistema de refeições: café da manhã, lanche, almoço, sobremesa e jantar. Em Itabuna, há uma fisionomia para cada período do dia, isto é, o domínio do mingau é o período da manhã, enquanto a pamonha e o acarajé são a expressão do fim de tarde. Em Ilhéus, essa demarcação não é nítida, a água de coco e o acarajé, por exemplo, são comercializados durante o dia e a noite. Comer na rua é sinônimo de liberdade para escolher estar em pé ou sentado, comer com as mãos, sem formas, normas ou opressão.

A ideia preconcebida de que essa modalidade de elaboração/comercialização está vinculada estritamente a alimentos de baixa qualidade nutricional e aos *fast foods* é um equívoco. Comida de rua é *pão nosso de cada dia* como mingau, mungunzá, cuscuz, bolo de aipim e chocolate; é o lanche dos intervalos com pastel, caldo de cana, quibe, coxinha, empada e biscoitos; é *comida forte* para enfrentar a rotina do trabalho como feijão, farofa, churrasco e caruru; é comida que adoça a vida com cocada, quebra-queixo e doces; é lazer de fim de tarde com milho cozido, abará e acarajé; é comensalidade à noite com os amigos ou a família com hambúrguer, tapioca recheada ou aipim com carne; é momento de lazer no litoral com água de coco, sorvete, castanha, camarão e queijo coalho assado.

A comida é, sem dúvida, a forma mais palpável de cultura porque convoca todos os sentidos a participarem da experiência. A começar pelo olfato, que denuncia a presença do churrasco ou do cuscuz mesmo sem visualizar o carrinho ou a barraca. As cores, por sua vez, apontam a caramelização do doce, enquanto a audição capta o som dos bolinhos fritando e a fricção da faca cortando a massa crocante do acarajé. Todos eles em conjunto estimulam o cérebro e acionam as glândulas salivares para se preparar para a mordida, enquanto as mãos aguardam ansiosas para receber uma comida dotada de trabalho, saber fazer e ancestralidade.

A comida de rua expressa a identidade baiana por meio da utilização dos alimentos identitários da cozinha ancestral indígena e africana no uso do dendê, do coco, da mandioca, do milho e da pimenta. O cacau, por seu turno, contribui para rememorar o rural, um signo para o

Sul da Bahia. Os alimentos identitários reforçam os vínculos territoriais ao unirem passado e presente, o natural e o cultural, e assim atribuem ao ato de se alimentar uma dimensão que ultrapassa a questão nutricional.

A ancestralidade não está restrita aos alimentos, mas também às técnicas de elaboração da comida, como no uso dos invólucros naturais como palha de milho e folha de bananeira, e às técnicas de cozimento, como o vapor e a brasa, e aos utensílios, a exemplo da colher de pau. Por mais que haja um processo de *gourmetização* da comida de rua em curso, o novo não apaga o tradicional, eles coexistem, como o bacalhau no recheio do abará.

Os saberes e fazeres ultrapassam gerações e, contraditoriamente, se modificam e se mantêm. O aprendiz recebe do mestre as instruções e modos de fazer, que, ao habitarem outra mente, se conectam com experiências pessoais que passam a ser um novo conhecimento diferente do que foi recebido, mas ainda assim com raízes ancestrais. Por outro lado, há uma geração *youtuber* que inverte a ordem, é fazer-saber que se destaca pela novidade, pelos sonhos do empreendedorismo e do primeiro milhão. Independentemente do que os move individualmente, no coletivo são peças de uma mesma engrenagem do desemprego estrutural e das condições precárias da existência que obrigam jovens, pessoas maduras e aposentados a se inserirem em atividades informais como a comida de rua na luta pela sobrevivência.

Trabalham individualmente nos carrinhos de pipoca ou no algodão-doce; alguns optam por trabalho familiar e/ou parcerias na barraca de acarajé, outros possuem patrão nos rebocáveis de espetinho ou *food trucks* de hambúrguer. Independentemente da modalidade, são um trabalho e uma comida ameaçados por constantes processos de *desterritorialização* efetivada pelo poder público, pela ganância dos empresários do setor formal, pelos projetos de requalificação da cidade como mercadoria e não como *abrigo* para seus cidadãos. Ameaçada na localização, mas não em sua existência, pois os trabalhadores e as trabalhadoras que elaboram e comercializam essa comida são experientes nas *resistências silenciosas*, curvam-se, dobram-se, desviam-se, mas não desistem. Esse fato é comprovado no histórico da comida de rua com os escravizados e chega até os dias atuais.

É urgente que a comida de rua seja incluída no planejamento urbano, no pensar a cidade, o que implica tomada de decisões coletivas, e, para isso, é preciso ouvir os trabalhadores e as trabalhadoras, bem como os consumidores. Estes são fundamentais para discutir os possíveis locais destinados à atividade, resguardando as especificidades da comida em função do trabalho e do lazer. A primeira implica deslocamentos curtos em função do tempo, enquanto a segunda aceita deslocamentos maiores. Há segmentos que não convivem agrupados com outros de mesma natureza, como os espetinhos; já os hambúrgueres são facilmente adaptados com outros

segmentos. O acarajé pode estar com outras comidas de rua, bem como sobrevive sozinho, não necessita estar em uma praça de alimentação para atrair consumidores. Esses exemplos denotam que um reordenamento precisa considerar inúmeros fatores.

Na entrevista realizada com o secretário de Indústria, Comércio, Emprego e Renda de Itabuna, ficou evidente que o poder público não compreende a importância da comida de rua para o urbano, que focaliza apenas a sobrevivência dos trabalhadores. Essa visão míope da realidade oculta que a comida de rua é parte da solução no urbano, não um problema a ser resolvido, uma vez que: essa modalidade de serviço contribui com a circulação do dinheiro na cidade no consumo de equipamentos, insumos e alimentos para elaboração da comida; é parte importante do sistema de refeições a um custo acessível, o que ameniza a *fome oculta* nos centros urbanos; enaltece a cultura local por meio da comida e da utilização de alimentos identitários na composição dos pratos; contribui com o bem-estar pela saciedade, pela comensalidade, pela mixofilia e pelo lazer; e ainda é uma ocupação temporária na alta estação, uma renda extra para os que possuem emprego formal e um ofício para os que se dedicam exclusivamente a essa atividade.

Por esses motivos, intenta-se divulgar, por meio de oficinas, palestras e cartilhas, essas outras dimensões da comida de rua que não são conhecidas pela sociedade, principalmente nas escolas e universidades. Comida de rua é a vida na praça, nas ruas, nas avenidas e no litoral. Porque não há nada mais banal, vital e necessário do que se alimentar e socializar. Se essa ação infringe a lei do município, modique-se a lei, mas se permita que a cidade seja o lugar da convivência, do abrigo de todos e da reprodução social para os que a constroem e a alimentam cotidianamente.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. Do tabuleiro aos *self services*. **Caderno Espaço Feminino**, v. 13, n. 16, p. 97-118, jan./jun. 2005. Disponível em: <https://fdocumentos.tips/document/do-tabuleiro-aos-selv-services-abdala.html>. Acesso em: 17 set. 2020.

ABIA - Associação Brasileira da Indústria de alimentos. **Dados do 12º Congresso de Internacional de Food Service**. Disponível em: <https://www.abia.org.br/cfs2019/mercado.html>. Acesso em: 20 set. 2020.

ABIMAPI - Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados. **Anuário 2017/2018**. Disponível em: <https://www.abimapi.com.br/anuario/pdf/Cap3.pdf>. Acesso em: 23 maio 2020.

ABRAS - Associação Brasileira de Supermercados. **De olho no varejo**. Matéria publicada em 08 de fev.2012. Disponível em: <https://www.abras.com.br/home/redacao-portal/?materia=4231>. Acesso em: 23 set. 2020.

AGÊNCIA SEBRAE DE NOTÍCIAS. **Self Service lidera negócios de alimentação fora do lar**, 10/10/2017. Disponível em: <http://www.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/NA/self-service-lidera-negocios-dealimentacao-fora-do-lar,24cfcf74de20f510VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 17 out. 2020.

ALMEIDA, Vanessa Pereira de. **A Guerra tem rosto de mulher: as Caretas do Mingau! Narrativas da Independência da Bahia em Saubara**. 2017. 102f. Dissertação (Mestrado Profissional em História da África, da Diáspora e dos Povos Indígenas) - Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB, Cachoeira-BA, 2017.

AMADO, Jorge. **Terras do sem fim**. São Paulo: Companhia das letras, 1943.

_____. **Gabriela cravo e canela**. Rio de Janeiro: Record, 1958.

_____. **Bahia de todos os Santos: guia de ruas e mistérios**. 12. ed. São Paulo: Martins, 1966.

_____. **Tocaia Grande: A face obscura**. Rio de Janeiro: Record, 1984.

ANDRADE, Fabiana Santana de Andrade. **Tecer redes, tecer Histórias: As experiências de vida e trabalho das pescadoras em Ilhéus-BA**. Dissertação (Mestrado em História Social) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana, 2010.

ANDRADE, Maria Palma; ROCHA, Lordes Bertol (Orgs.). **De Tabocas a Itabuna**. Um estudo histórico geográfico. Ilhéus-BA: Editus, 2005.

ANTAS JÚNIOR, Ricardo Mendes. **Território e regulação: Espaço Geográfico, fonte material e não formal**. São Paulo: Humanitas, 2005.

ANTIPON, Livia Cangiano. **O circuito inferior da economia urbana no centro de Campinas**: a dimensão do comércio popular de alimentação. 2017. 180p. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Instituto de Geociências, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, SP, 2017.

ARRAIS, Tadeu. O Bolsa Família e a tradução regional da questão social. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, Brasil, n. 65, p. 200-226, dez. 2016. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rieb/article/view/125168/122267>. Acesso em 23 dez. 2022.

A REGIÃO. **Primeira feira livre surgiu na Bela Vista**. Itabuna: Fundação Jupará de Memória Grapiúna. Disponível em: <https://www.aregiao.com.br/art/hist/cidadeganhhou.htm>. Acesso em: 30 abr. 2020.

ANTUNES, Ricardo. Os modos de ser da informalidade: rumo a uma nova era da precarização estrutural do trabalho? **Serviço social e sociedade**, São Paulo, n. 107, p. 405-419, jul./set. 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/ssoc/n107/02.pdf>. Acesso em: 12 nov. 2019.

_____; POCHMANN, Marcio. A desconstrução do trabalho e a explosão do desemprego estrutural e da pobreza no Brasil. In: CIMADAMORE, Alberto D.; CATTANI, Antonio David (Orgs.). **Produção de pobreza e desigualdade na América Latina**. Porto Alegre: Tomo Editorial/Clacso, 2007.

ARAUJO, Marcelo; ROCHA, Rui; ALGE, Keith; MESQUITA, Carlos A. **Série estados e regiões da RBMA**. A mata atlântica no Sul da Bahia, caderno nº 81998. São Paulo: Instituto Florestal, 1998. Disponível em: <http://www.cprh.pe.gov.br/rbma/downloads/CadernosRB/n8.pdf>. Acesso em: 20 out. 2020.

ARROYO, Mônica. A economia invisível dos pequenos. In: DANTAS, Aldo; ARROYO, Mônica; CATAIA, Márcio. **Dos circuitos da economia urbana aos circuitos espaciais de produção**: um diálogo com a teoria de Milton Santos. Natal: Sebo Vermelho, 2017 [2008]. p. 53-62.

ATLAS do Desenvolvimento Humano no Brasil. Disponível em: <https://www.br.undp.org/content/brazil/pt/home/idh0/rankings/idhm-municipios-2010.html>. Acesso em: 20 mar. 2020.

BACELAR, Jeferson. A Comida dos Baianos no sabor amargo de Vilhena. **Revista Afro-Ásia**, v. 48, p. 273-310, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/afro/a/4H77GszfrQsVjDMpJNDj9yp/?lang=pt>. Acesso em: 5 out. 2022.

BAHIA ON LINE. **Assaí de Ilhéus será inaugurado nos próximos dias**, 14/06/2019. Disponível em: <http://www.jornalbahiaonline.com.br/noticia/37069/Assa%C3%AD-de-Ilh%C3%A9us-ser%C3%A1-inaugurado-nos-pr%C3%B3ximos-dias.html>. Acesso em: 8 set. 2020.

BAHIATER. Superintendência Baiana de Assistência Técnica e Extensão Rural. **Feiras agroecológicas na Bahia**. 2017. Disponível em: http://www.bahiater.sdr.ba.gov.br/sites/default/files/users/user103/FAE_FeirasAgroecologicas_R2.pdf. Acesso em: 13 ago. 2020.

BARBOSA, Livia. A ética e a estética na alimentação contemporânea. In: CRUZ, Fabiana T.; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sérgio. **Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. p. 95-124.

BARSALINI, Heitor. **A história da alimentação nas terras Yperoig**. Brasil: Ciados Books, 2021.

BATICINI, Camila Turmina; ALVES, Flamarion Dutra. Alimentos identitários na feira livre de domingo em Alfenas-MG. In: MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda de. **Vamos às feiras!:** Cultura e ressignificação dos circuitos curtos. 1. ed. Aracaju, SE: Criação Editora, 2021. p. 427-450.

BAUDRILLARD, Jean. **A sociedade de consumo**. Rio de Janeiro: Elfos, 1995.

BAUMAN, Zygmunt. **Globalização: As Consequências Humanas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1999.

_____. **Confiança e medo na cidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

_____. **Modernidade líquida**. Tradução de Plínio Dentzien. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

BECKER, Berta K. O mercado carioca e seu sistema de abastecimento. **Revista Brasileira de Geografia**, n. 2, v. 28, p. 129-156, 1966. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/115/rbg_1966_v28_n2.pdf. Acesso em: 7 mar. 2020.

_____; EGLER, Claudio A. **Brasil: Uma nova potência regional na Economia – Mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1994.

BELLONI, Luiza. Como o iFood se tornou o maior aplicativo de delivery da América Latina. **HUFFPOSTBRASIL**, em 18 de abr. de 2018. Disponível em: https://www.huffpostbrasil.com/2018/04/18/como-o-ifood-se-tornou-o-maioraplicativo-de-delivery-de-comida-da-america-latina_a_23414651/. Acesso em: 17 abr. 2020.

BENJAMIN, Walter. **Obras escolhidas**. Magia e técnica, arte e política. v. 1. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1987 [1985]. Disponível em: http://www.usp.br/cje/depaula/wp-content/uploads/2017/03/O-Narrador_Walter-Benjamin-1.pdf. Acesso em: 13 dez. 2022.

BHOWMIK, Sharit K. Street Vendors in Asia: A Review. **Economic and Political Weekly**, p. 2256-2264, May 28-June 4 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbepop/a/PKSSWstScBPNT8RsGmR6WTs/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 7 jun. 2021.

BOCKORNI, Beatriz Rodrigues Silva; GOMES, Almiralva Ferraz. A amostragem em *snowball* (bola de neve) em uma pesquisa qualitativa no campo da administração. **Revista de Ciências Empresariais da UNIPAR**, Umuarama, v. 22, n. 1, p. 105-117, jan./jun. 2021. Disponível em: <https://revistas.unipar.br/index.php/empresarial/article/view/8346/4111>. Acesso em: 13 nov. 2022.

BONINO, Rachel. Embalados pela natureza. **Revista Sacola Brasileira**. dez, 2015.

BORGES, Florismar Menezes. **Acarajé: Tradição e Modernidade**. 2008. 133f. Dissertação (Mestrado em Filosofia) - Pós-Graduação em Estudos Étnicos e Africanos, Faculdade de Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia - UFBA, 2008.

BOURDIEU, Pierre. **A Distinção: Crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp, 2007.

_____. **Intelectuales, política y poder**. 7. reimp. Buenos Aires: Eudeba, 2009.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher e comer: um estudo sobre o campesinato goiano**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

_____. Reflexões sobre como fazer trabalho de campo. **Sociedade e cultura**, v. 10, n. 1, p. 11-27, 2007. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/fcs/article/view/1719/2127>. Acesso em: 20 out. 2020.

BRASIL. Diretoria Geral de Estatística. **Recenciamento do Brasil: Indústria**. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv6478.pdf>. Acesso em: 5 jan. 2020.

_____. Instituto Brasileiro de Defesa do consumidor (IDEC). Onde está a fruta? **Revista do IDEC**, v. 161, n. 1, p. 16-20, dez. 2011. Disponível em: http://www.idec.org.br/uploads/revistas_materias/pdfs/16_fruta.pdf. Acesso em: 25 maio 2020.

_____. Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste (ETENE). **Indústria de alimentos**. Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/documents/80223/1362740/alimentos.pdf/95dae4d8-2327-1925-8e0bef83c7233ec1>. Acesso em: 5 jul. 2019.

_____. Normas básicas sobre alimentos. **Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969**. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/vigilanciaagropecuaria/vegetal/bebidas-arquivos/decreto-lei-no-986-de-21-de-outubro-de-1969.doc/view>. Acesso em: 25 nov. 2019.

_____. Pesquisa Nacional de Amostra por Domicílio Contínua - PNAD contínua, Indicadores IBGE, divulgação especial. **Medidas de Subutilização da Força de Trabalho no Brasil**, 3º trimestre de 2019. Disponível em: ftp://ftp.ibge.gov.br/Trabalho_e_Rendimento/Pesquisa_Nacional_por_Amostra_de_Domicilios_continua/Trimestral/Novos_Indicadores_Sobre_a_Forca_de_Trabalho/pnadc_201903_trimestre_novos_indicadores.pdf. Acesso em: 27 nov. 2019.

_____. **Microempreendedor individual (MEI): primeiro degrau da atividade empresarial legalizada**. Brasília: Senado Federal, Coordenação de Edições Técnicas, 2013. 170 p. Disponível em: https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/531039/Microempreendedor_individual_MEI.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 18 nov. 2019.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social. **Bolsa família cadastro único**. Disponível em: <https://aplicacoes.mds.gov.br/sagirms/bolsafamilia/index.html>. Acesso em: 13 ago. 2020.

_____. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Perfil Territorial Litoral Sul – BA**. Disponível em: http://sit.mda.gov.br/download/caderno/caderno_territorial_090_Litoral%20Sul%20-%20BA.pdf. Acesso em: 15 out. 2020.

_____. Lei do Auxílio emergencial. **Lei nº 13.982/2020 de 02 de abril de 2020**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/l13982.htm#:~:text=O%20Poder%20Executivo%20regulamentar%C3%A1%20o%20aux%C3%ADlio%20emergencial%20de%20que%20trata%20este%20artigo.&text=Par%C3%A1grafo%20%C3%BAnico,efetuados%20na%20forma%20do%20caput%20. Acesso em: 15 out. 2020.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social. **Feiras livres no Brasil**. Publicado por SNA NEWS em 19 de jan. de 2015. Disponível em: <https://www.sna.agr.br/mapeamento-domds-identifica-em-torno-de-64-mil-feiras-livres-e-agroecologicas-em-todo-pais/>. Acesso em: 30 jun. 2020.

BRESCIANI, Edda. Alimentos e bebidas do antigo Egito. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

BRUNO, Ernani da Silva. **Histórias e tradições da cidade de São Paulo**. 2. ed. v. 3. Rio de Janeiro: José Olympio, 1954.

BULL, Patrícia. Gastos com delivery crescem mais de 94% na pandemia. **Consumidor moderno**, 8 jul. 2020. Disponível em: <https://www.consumidormoderno.com.br/2020/07/08/gastos-com-delivery-crescemmais-de-94-durante-a-pandemia/>. Acesso em: 1º ago. 2020.

CAMARGO, Daisy de. Sob sol, chuva e moscas: os quiosques na cidade de São Paulo (1880-1910). **Antíteses**, v. 3, n. 5, p. 419-438, jan./jun. 2010. Disponível em: <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/antiteses>. Acesso em: 20 maio 2020.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do rio bonito**. Estudos sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre o azul, 2010.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Dies. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.

CAPATTI, Alberto. O gosto pelas conservas. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CARAN, Vânia Claudia S. **Contexto de vida de trabalho de mulheres cortadores de cana de açúcar**. 2012. Tese (Doutorado) - Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2012. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/22/22132/tde-06062012-155923/publico/VaniaClaudiaSpottiCaran.pdf>. Acesso em: 19 maio 2020.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: Uma história da alimentação**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARU, Antonella; COVA, Bernard. **Consuming experience**. New York: Routledge, 2007.

CARVALHO, Philipe M. de. **Itabuna uma cidade em disputa**: Tensões e conflitos urbanos no Sul da Bahia. São Paulo: Paco editorial, 2012.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

_____. **Antologia da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011 [1977].

CASTELLS, Manuel. **A galáxia da internet**: reflexões sobre a internet, os negócios e a sociedade. Rio de Janeiro: Zahar, 2003 [2001].

_____. **A sociedade em rede**: A era da informação: economia, sociedade e cultura. 6. ed. 13 reimpr. v. 1. São Paulo: Paz e Terra, 2010.

CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**: o dilema brasileiro, pão e aço. 10. ed. Rio de Janeiro: Antares, 1984.

CARTEADO, Carmoly. A doçaria na literatura e história no atlântico lusófono. **X Encontro Estadual de História**. Disponível em:

https://www.encontro2020.bahia.anpuh.org/resources/anais/19/anpuh-ba-eeh2020/1604344263_ARQUIVO_2cc5fd1c150118db710809a760d23acb.pdf . Acesso em jun. 2022.

CATAIA, Márcio Antônio. Civilização na encruzilhada: globalização perversa, desigualdades socioespaciais e pandemia. **Revista Tamoios**, São Gonçalo (RJ), Especial COVID-19, ano 16, n. 1, p. 232-245, maio 2020. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/tamoios/article/view/50742>. Acesso em: 7 abr. 2021.

CHIAPETTI, Jorge. **O uso corporativo do território brasileiro e o processo de formação de um espaço derivado**: Transformações e Permanências na Região Cacaueira da Bahia. 2009. 205f. Tese (Doutorado em Geografia) - Instituto de Geociências e Ciências Exatas – IGCE, Universidade Estadual Paulista, Rio Claro, SP, 2009.

_____. Para além do “Descobrimento” do Brasil: notas sobre a formação territorial do Sul da Bahia para o ensino da Geografia. In: TRINDADE, Gilmar Alves et al. **Geografia e Ensino**: dimensões teóricas e práticas para a sala de aula. Ilhéus-BA: Editus, 2017. p. 135-160.

CHILDE, Gordon. **A evolução cultural do homem**. 5. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

CLIMATEMPO. Disponível em: <https://pt.climate-data.org/america-do-sul/brasil/bahia-207/>. Acesso em: 7 jun. 2021.

CODEBA - Companhia das Docas do Estado da Bahia. *Chegada de cruzeiros nos Portos de Salvador e Ilhéus marca retomada das atividades turísticas na Bahia*. **Notícia**, 09/12/2021. Disponível em https://www.codeba.gov.br/eficiente/sites/portalcodedeba/pt-br/site.php?secao=noticias_gerais&pub=7611. Acesso em: 7 mar. 2022.

COLETTI, Gabriel Furlan. Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção. **Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v. 4, n. 2, mar. 2016. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/56_CA_artigo_revisado.pdf. Acesso em: 5 jan. 2022.

CONTRERAS, Jesús. Comer na rua. In: COLLAÇO, Janine H. L.; BARBOSA, Felipe A. Couto; ROIM, Talita P. Barbosa. **Cidades e consumo alimentar**: Dinâmicas socioculturais do comer no espaço urbano. Goiânia: Editora da Imprensa Universitária, 2017.

CORREA, Roberto Lobato. O espaço urbano: notas teórico-metodológicas. **GEOSUL**, Ano VIII, n. 15, p. 13-18, 1993.

CRUZ, Fabiana Thomé da. Governança de sistemas alimentares: perspectivas e oportunidades para a soberania e segurança alimentar e nutricional sustentáveis. In: PREISS, Potira; SCHNEIDER, Sergio. **Sistemas Alimentares no Século 21**: debates contemporâneos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018.

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

DAROLT, Moacir Roberto. Circuitos curtos de comercialização de alimentos ecológicos: reconectando produtores e consumidores. In: NIEDERLE, Paulo André; ALMEIDA, Luciano de; VEZZANI, Fabiane Machado. **Agroecologia**: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura. Curitiba: Kairós, 2013.

_____; LAMINE, Claire; BRANDEMBURG, Alfio. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. **Revista Agriculturas**, Curitiba – PR, v. 10, n. 2, jun. 2013. Disponível em: <http://aspta.org.br/wp-content/uploads/2013/09/Revista-Agriculturas-V10N2-Artigo-1.pdf>. Acesso em: 18 jul. 2020.

DE CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano** – artes de fazer. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. Mulheres sem História. **Revista de História da USP**, n. 114, p. 31-45, jun./jul. 1983. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/revhistoria/article/view/62058/64894>. Acesso em: 1º jul. 2020.

DIAS, Leila Christina. Redes: emergência e organização. In: CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo Cesar da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato (Orgs.). **Geografia**: conceitos e temas. 12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.

DIAS, Marcelo Henrique. A capitania de São Jorge dos Ilhéus: economia e administração. In: DIAS, Marcelo Henrique; CARARA, Ângelo Alves (Org.). **Um lugar na História**: A capitania e comarca de Ilhéus antes do cacau. Ilhéus: Editus, 2007.

DIEESE - Departamento Intersindical de Estatísticas e Estudos Socioeconômicos. **O necessário debate sobre os preços dos combustíveis no Brasil**. Nota técnica nº 251, mar 2021. Disponível em: <https://www.dieese.org.br/notatecnica/2021/notaTec251PrecosCombustiveis.pdf>. Acesso em: 5 ago. 2021.

DUARTE, Dioclécio. **Brasil compra e vende**: Manual da economia brasileira. Rio de Janeiro: Edições 3 Américas, 1941.

ECONOMIA UOL. **Carrefour lidera ranking de varejistas que mais faturaram no Brasil em 2018**, 02/10/2019. Disponível em: <https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2019/10/02/carrefour-lidera-ranking-devarejistas-que-mais-faturaram-no-brasil-em-2018.htm>. Acesso em: 11 set. 2020.

EL-KAREL, Almir Chaiban; BRUIT, Héctor Hernán. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil. **Revista Estudos históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 76-96, 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2213/1352>. Acesso em: 25 fev. 2020.

ENGELS, Friedrich. **A situação da classe trabalhadora na Inglaterra**. São Paulo: Boitempo, 2010.

_____. **Promessas e desafios do setor informal de alimentos nos países em desenvolvimento**. 2011. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a1124p/a1124p.pdf>. Acesso em: 21 maio 2019.

_____. **A origem da família, da propriedade privada e do estado**. LeBooK, 2019.

FAO. Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação. **Technical Meeting on Street Foods**. Calcutta, Índia 6-9 November, 1995. Disponível em: http://www.fao.org/3/W4128T/w4128t03.htm#P38_5679. Acesso em: 2 mai 2019.

_____. **Promessas e desafios do setor informal de alimentos nos países em desenvolvimento**. 2011. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a1124p/a1124p.pdf>. Acesso em: 21 maio 2019.

FARIAS, Patrícia de Oliveira Leite; SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa; PADILHA, Maria do Rosário de Fátima; OLIVEIRA, Karlla Karinne Gomes de; MATSUMOTO, Masayoshi. O cuscuz na alimentação brasileira. **Revista Contextos da Alimentação**, v. 3, n. 1, 2014. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/29_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf. Acesso em: 2 out. 2022.

FEATHERSTONE, Mike; SIMÕES, Julio Assis (Trad.). **Cultura de consumo e pós-modernismo**. São Paulo: Studio Nobel, 1995

FRANÇA, F. C. O.; MENDES, A. C. R.; ANDRADE, I. S.; RIBEIRO, G. S.; PINHEIRO, I. B. Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. **Anais do I Seminário de Alimentação e cultura na Bahia**, 2012. Universidade Estadual de Feira de Santana-BA. Disponível em: http://www2.uefs.br:8081/cer/wpcontent/uploads/FRANCA_Fabiana.pdf. Acesso em: 12 jun. 2019.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: El gusto, la cocina y el cuerpo. Traducción Mario Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995.

_____. Commensality, society and culture. **Social Science Information** - 50th anniversary, v. 50, n. 3-4, p. 528-548, 2011.

FERNANDES, Florestan. **A integração do negro na sociedade de classes**. 5. ed. São Paulo: Globo, 2008 [1964].

FERREIRA-FILHO, Alberto Heráclito. Desafrikanizar as ruas: Elites letradas, mulheres pobres e cultura popular em salvador (1890-1937). **Revista Afro-Ásia**, Salvador, n. 21-22, p. 238-256, 1998-1999. Disponível em: <https://portalseer.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/20968>. Acesso em: 25 fev. 2020.

FIGUEIREDO, Luciano R. de A.; MAGALDI, Ana Maria B. de M. Quitandas e quitutes: um estudo sobre a rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial. **Cadernos de Pesquisa**, São Paulo, n. 54, p. 50-61, 1985. Disponível em: <http://publicacoes.fcc.org.br/ojs/index.php/cp/article/view/1393>. Acesso em: 8 mar. 2020.

FORSTER, T.; HUSSEIN, K.; MATTHEISEN, E. Sistemas alimentares urbanoregionais: Uma abordagem inclusiva e integrada para melhorar os sistemas alimentares e as ligações rural-urbanas. **Revista de Agricultura Urbana**, n. 29, maio de 2015. Disponível em: https://ruaf.org/assets/2019/11/rau29_completo.pdf. Acesso em: 2 ago. 2020.

FOUCAULT, Michel. **Vigiar e punir: Nascimento da prisão**. 20. ed. Petrópolis: Vozes, 1999 [1975].

FREDERICO, Samuel. Território e cafeicultura no Brasil: uma proposta de periodização. **Ge USP – Espaço e Tempo** (On line), v. 21, n. 1, p. 73-101, abr. 2017. ISSN 2179-0892. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/geusp/article/view/98588>. Acesso em: 18 maio 2020.

FREYRE, Gilberto. **Casa grande & Senzala: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 48. ed. Recife: Global editora, 2003. SciELO Books. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/zyp2j/pdf/goodman-9788599662298-02.pdf>. Acesso em: 3 abr. 2020.

_____. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

GARCIA, Rosa Wanda Diez . Representações Sociais da Comida no Meio Urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. **Revista Cadernos de Debate**, v.2. p. 12-40. 1994.

_____. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v.16, p. 483-492, n.4, =out./dez., 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a11v16n4.pdf>. Acesso em jun. de 2020.

GIACOMELLI, Eliane Terezinha; SCHROEDER, Tania Maria Rechia. Caracterização e contextualização histórica: moradores em situação de rua, o fenômeno da vulnerabilidade. **Conjecturas**, v. 21, n 4, p. 182-194, 2021. Disponível em: <https://conjecturas.org/index.php/edicoes/article/view/161>. Acesso em: 2 jun. 2022.

GIDDENS, Antony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Editora Unesp, 1991.

_____. **Sociologia**. Tradução: Sandra Regina Netz. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

GÓES, Mateus Koury. **Gourmet em Quatro Rodas**: análise das práticas de consumo mobilizadas em food trucks no Butantan Food Park. 2015. 96f. Monografia (Graduação em Comunicação Social) - Escola Superior de Propaganda e Marketing, São Paulo, SP, 2015.

GOMES JÚNIOR, Newton Narciso; PINTO, Henrique Salles; LEDA, Luisa Corrêa. Alimento e comida: sistema de abastecimento e consumo alimentar urbano. **Revista brasileira de desenvolvimento sustentável**, Guajú, Matinhos, v. 2, n. 1, p. 61-76, jan./jun. 2016. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/guaju/article/view/46560>. Acesso em: 2 set. 2020.

GOENDER, Jacob. **O escravismo colonial**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 1985.

GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade**: das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780-1860). São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

GUARDIÃS do Queijo Coalho do Sertão. Direção de Rita Simone Liberato. Produção de Sônia de Souza Mendonça Menezes e Fabiana Thomé da Cruz. Aracaju, 2013. 1 vídeo (14 min.). Disponível em: www.youtube.com/watch?v=wJg9tZIpICA. Acesso em: 14 maio 2022.

GUIMARÃES, Ruth. **Contos Índios**. São Paulo: Faro Editorial, 2020.

GURANN, Milton. **Documentação fotográfica e pesquisa científica notas e reflexões** (On line), 2012. Disponível em: <https://docplayer.com.br/19854089-Documentacaofotografica-e-pesquisa-cientifica-notas-e-reflexoes-milton-guran.html>. Acesso em: 7 set. 2020.

HARARI, Yuval Noah. **Sapiens – Uma Breve História da Humanidade**. Editora Harper, 2014.

HART, Keith. Informal Income Opportunities and Urban Employment in Ghana. **The Journal of Modern African Studies**, v. 11, 1971. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4410580/mod_resource/content/0/Hart%2C%201973.pdf. Acesso em: 23 nov. 2019.

HARVEY, David. **A justiça social e a cidade**. São Paulo: Hucitec, 1980.

_____. **Cidades rebeldes**: do direito à cidade à revolução urbana. São Paulo: Martins Fontes, 2014.

HECK, Marina de Camargo. Comer como atividade de lazer. **Estudos históricos**, v. 1, n. 33, p. 136-146, jan./jun. 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2212>. Acesso em: 13 ago. 2020.

HEIDRICH, Alvaro Luiz. Territorialidades de inclusão e exclusão social. In: REGO, N.; MOLL, J.; AIGNER, C. (Orgs.). **Saberes e práticas na construção de sujeitos e espaços sociais**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006. p. 21-44.

HLPE. **Nutrition and food systems**. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome, 2017. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i7846e.pdf>. Acesso em: 9 abr. 2020.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Conselho Nacional de Estatística Serviço Nacional de Recenseamento. **Censo Agrícola do Estado da Bahia**. Série regional. V. XX, tomo 2. Rio de Janeiro, 1956. Disponível em: <http://archive.org/stream/censo1950vol20t2ba#mode/2up>. Acesso em: 24 abr. 2020.

_____. **Pesquisa de Orçamento Familiar, 2017-2018**: primeiros resultados. IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE, 2019.

ILHÉUS. **Lei Municipal nº 044/2019, de 03 de junho de 2019**. 2019.

ILHÉUS. **Código de Postura do Município de Ilhéus**. Lei nº 1.105. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/codigo-de-posturas-ilheus-ba>. Acesso em: 21 jun. 2021.

ILO - International Labour Office. **15th Internacional Conference of Labour Statisticians** (15ª ICLS). Geneva, 1993. (Resolution II). Disponível em: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---dgreports/---stat/documents/normativeinstrument/wcms_087484.pdf. Acesso em: 19 mar. 2021.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Dossiê IPHAN, Ofício das Baianas de acarajé**. Brasília: IPHAN, 2007. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf. Acesso em: 22 jan. 2019.

ISNARD, Hildebert. **O Espaço geográfico**. Coimbra: Almedina, 1982.

ITABUNA. **Decreto Municipal nº 3.659, de 12 de maio de 2020**. Disponível em: <http://www.itabuna.ba.gov.br/2020/05/13/toque-de-recolher-sestran-e-orgaos-de-seguranca-parceiros-deflagram-a-operacao-ficaemcasa/>. Acesso em: 25 abr. 2020.

ITABUNA. **Código de Postura do Município de Itabuna**. Lei nº 1.331. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/legislacao-municipal/374/leis-de-itabuna/categorias/seguranca>. Acesso em: 21 jun. 2021.

LENIN, Vladimir. **O Estado e a revolução**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

LEONEL, Amália; MENASCHE, Renata. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. **Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v. 5, n. 2, jul. 2017. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2017/07/1.pdf>. Acesso em: 27 nov. 2021.

LEPARGNEUR, Hubert. **Introdução aos estruturalismos**. São Paulo: Ed Herder, 1972.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. Mitológicas 1. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

LIMA, Janice Ribeiro. **Fritura de alimentos procedimentos para obtenção de alimentos com qualidade**. Instruções técnicas Folhetos. Embrapa Agroindústria Tropical. N. 08, abril/2001, p. 1-3. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/423153/fritura-de-alimentos-procedimentos-para-a-obtencao-de-alimentos-com-qualidade#:~:text=De%20modo%20geral%2C%20para%20se,do%20oleo%20que%20sera%20utilizado>. Acesso em: 23 nov.2022.

LIPOVETSKY, Gilles. **A felicidade paradoxal**: ensaios sobre a sociedade de hiperconsumo. Trad. Maria Lúcia Machado. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

LODY, Raul. **Coco**: comida, cultura e patrimônio. São Paulo: Editora Senac, 2011.

LOKSCHIN, Fernando. Baba de moça: açúcar, dolce vita, il doce far tutto. Revista EstiloZaffari, n.35, p. 82-84, 2005. Disponível em: https://issuu.com/entrelinhasconteudoforma/docs/revista_estilo_zaffari_35. Acesso em jul. 2022.

MACHADO, Aldibênia Freire. Ancestralidade e encantamento como inspirações formativas: filosofia africana e práxis de libertação. **Revista Páginas de Filosofia**, v. 6, n. 2, p. 51-64, jul./dez. 2014. Disponível em: <https://www.metodista.br/revistas/revistas-metodista/index.php/PF/article/view/6300/5256>. Acesso em: 12 out. 2022.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>. Acesso em: 10 jun. 2016.

MARX, Karl. **O capital**: crítica da economia política. v. 1. São Paulo: Nova cultural, 1996.

_____. **Contribuição à crítica da economia política**. Tradução de Florestan Fernandes. 2. ed. 2008. 1. reimp. Março de 2009. São Paulo: Expressão Popular, 2009.

_____. A lei geral da acumulação capitalista. In: _____. **O capital**: crítica da economia política. 25. ed. São Paulo: Civilização Brasileira, v. II, Livro I, 2011. p. 713-824.

_____; ENGELS, Friedrich. **O manifesto comunista**. [Edição eletrônica] Ed. Ridendo Castigat Mores, 1999.

MARTINS, Heloisa Helena T. de Souza. Metodologia qualitativa de pesquisa. **Educação e Pesquisa**, São Paulo, v. 30, n. 2, p. 289-300, maio/ago. 2004. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/ep/v30n2/v30n2a07.pdf>. Acesso em: 12 set. 2019.

MASCARENHAS, Gilmar; DOLZANI, Miriam C. S. Feira livre: Territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. **Ateliê Geográfico**, Goiânia-GO, v. 2, n. 2, p. 72-87, ago. 2008. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/ateli/article/view/4710>. Acesso em: 26 jun. 2020.

MATALAS, Antonia L.; YANNAKOULIA, Mary. Greek Street Food Vending: An Old Habit Turned New. In: SIMOPOULOS, A. P.; BHAT, R. V. (Eds.). **Street Foods**. Washington, DC: Karger, 2000.

MATTAR, Fause Najib. **Administração de Varejo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MAZOYER, Marcel; ROUDAR, Laurence. **Histórias das agriculturas do mundo: do neolítico a crise contemporânea**. São Paulo: Unesp, 2010.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do Território Sergipano das Fabriquetas de Queijo**. 2009. 359f. Tese (Doutorado em Geografia) - Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2009.

_____. Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas? **OLAM** – Ciência e Tecnologia, Ano 13, v. 1, n. 2, p. 31-58, jul./dez. 2013. Disponível em:

<http://www.periodicos.rc.biblioteca.unesp.br/index.php/olam/issue/view/951>. Acesso em: 9 nov. 2019.

_____. Queijos e beijos tradicionais: da nostalgia a segurança alimentar. **29ª Reunião Brasileira de Antropologia**, 2014. Disponível em:

http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1402014079_ARQUIVO_QUEIJOSEBEIJUSTRADICIONAIS.pdf. Acesso em: 17 maio 2022.

_____. MENEZES, Sônia de Souza Mendonça.; ALMEIDA, Maria Geralda de. Pamonha, alimento identitário territorialidade. **Revista Mercador**, v.20, p. 1-15. out. /jan., 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/mercator/v20/1984-2201-mercator-20-e20002.pdf> . Acesso em jan. 2021.

_____.; SANTOS, Letícia Menezes; CRUZ, Tatiane Santos da. A tradição da produção e comercialização de comidas típicas nas feiras semanais dos municípios de Aracaju, Itabaiana e Nossa Senhora da Glória. In: Sônia de Souza Mendonça Menezes. (Org.). **O que é que o Nordeste tem?** Tem feiras e festas tem! Práticas e manifestações culturais em Sergipe, Alagoas e Bahia. 1. ed. São Cristóvão: Editora UFS, 2019, v. 1. p. 86-94. Disponível em: <https://www.livraria.ufs.br/produto/o-que-e-que-o-nordeste-tem-tem-feira-e-festas-tempraticas-e-manifestacoes-culturais-em-sergipe-alagoas-e-bahia/>. Acesso em: 13 nov. 2020.

MÉSZÁROS, István. **O desafio e o fardo do tempo histórico**. São Paulo, Boitempo, 2008.

_____. **Para além do capital: rumo a uma teoria da transição**. Tradução Paulo Cezar Castanheira, Sérgio Lessa. 1. ed. revista. São Paulo: Boitempo, 2011.

MOLES, Abraham A. **Teoría de los objetos**. Barcelona: Gustavo Gil, 1971.

MONBEIG, Pierre. **Pioneiros e fazendeiros de São Paulo**. São Paulo: Polis, 1984.

MONTANARI, Massimo. Estruturas de produção e sistemas alimentares. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

_____. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2008.

MORAES, Antônio C. R de. Bases da formação territorial do Brasil. **Geografares**, Vitória, n. 2, p. 105-113, jun. 2001. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/geografares/article/view/1145/858>. Acesso em: 5 jan. 2020.

_____. **Geografia: Pequena História Crítica**. 21. ed. São Paulo: Annablume, 2007.

MORAIS, Luciana Patrícia de. Comida, identidade e patrimônio. Articulações possíveis. **História: Questões & Debates**, Curitiba, Editora UFPR, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25749#:~:text=COMIDA%2C%20IDENTIDADE%20E%20PATRIM%C3%94NIO%3A%20ARTICULA%C3%87%C3%95ES%20POSS%C3%8DVEIS,-Luciana%20Patr%C3%ADcia%20de&text=A%20perspectiva%20%C3%A9%20a%20da,e%.> Acesso em: 6 nov. 2022.

MOREIRA, Ruy. **A formação espacial brasileira: contribuição crítica aos fundamentos espaciais da geografia do Brasil**. 2. ed. Rio de Janeiro: Consequência, 2014.

_____. A Técnica, o Homem e a Terceira Revolução Industrial. In: KUPSTAS, Márcia (Org.). **Ciência e Tecnologia em debate**. São Paulo: Moderna, 1998.

MOREIRA, Gilsélia Lemos. Ilhéus, a terra da Gabriela cravo e canela: de espaço do cacau a espaço do turismo. **GeoTextos**, v. 9, n. 1, p. 129-150, jul. 2013. Disponível em: <https://portalseer.ufba.br/index.php/geotextos/article/view/8352/0>. Acesso em: 4 fev. 2020.

NOIA, Angye Cássia; BADARÓ Moema Maria Cartibani Midlej ; ROMANO, Jorge Osvaldo. A cacauicultura na Região Sul da Bahia: trajetória, crises e perspectivas. In: GOMES, Andrea da Silva e Pires, Mônica de Moura (Org.). **Cacauicultura, estrutura produtiva, mercados e perspectivas**. Ilhéus: Edittus, 2015.

NOVAES, Raquel Santos de. **A dinâmica de uso da Praça Olavo Bilac no contexto da cidade de Belém**. 2011. 118f. Dissertação (Mestrado em Serviço Social) - Instituto de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal do Pará, Belém, PA, 2011.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. **A Mundialização da Agricultura Brasileira**. São Paulo: Iandê Editorial, 2016.

OLIVEIRA, Débora. **Dos cadernos de receitas as receitas de latinhas: Indústria e tradição culinária no Brasil**. São Paulo: Senac, 2019.

OLIVEN, Rubem George. **Urbanização e mudança social no Brasil**. [Edição on-line]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de pesquisas sociais, 2010 [1980].

ORLANDO, Ananda; CUNHA, Renato. **Plano municipal de conservação e recuperação da mata atlântica de Ilhéus - Bahia**. Salvador, BA: Grupo Ambientalista da Bahia, 2012.

ORTEGA Y GASSET, José. **Mediação da técnica**. Rio de Janeiro: Livro Ibero Americano, 1963.

ORTIGOZA, Silvia Aparecida Guarnieri. O *fast food* e a mundialização do gosto. **Revista Cadernos de Debates**, v. 5, p. 21-45, 1997. Disponível em: https://uerjsa.files.wordpress.com/2013/04/o_fast_food_e_a_mundializacao_do_gosto.pdf. Acesso em: 15 set. 2020.

PADILHA, Valquíria. **Shopping Center**. A catedral da mercadoria. São Paulo: Boitempo, 2006.

PAMPLONA, João Batista. Mercado de trabalho, informalidade e comércio ambulante em São Paulo. **Revista Brasileira de estudos de populacionais**, Rio de Janeiro, v. 30, n. 1, p. 225-249, jan./jun. 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbepop/a/PKSSWstScBPNT8RsGmR6WTs/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 12 set. 2020.

PANHAN, Cristina. **Depoimento**, 2020. Disponível em: https://www.tripadvisor.com.br/Attraction_Review-g303262-d7826661-ReviewsCentral_de_Abastecimento_do_Malhado-Ilheus_State_of_Bahia.html. Acesso em: 30 ago. 2020.

PEREIRA, Edir Augusto Dias. **Resistência descolonial**: estratégias e táticas territoriais. Disponível em: <http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal15/Geografiasocioeconomica/Ordenamientoterritorial/01.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2022.

PERLÉS, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PÉTONNET, Colette. Observação flutuante: o exemplo de um cemitério parisiense. **Antropolítica**, Niterói, n. 25, p. 99-111, 2. sem. 2008. Disponível em: <https://static1.squarespace.com/static/5d38e623b83acd0001723688/t/61133461b9a8e778cd581370/1628648546048/Observa%C3%A7%C3%A3o+flutuante.pdf>. Acesso em: 10 fev. 2021.

PINTALDI, Silvana Maria. Mudanças nas formas de comércio varejista e a implantação dos supermercados na grande São Paulo - SP - Brasil. **Boletim Paulista de Geografia**, n. 66, 1988. Disponível em: <https://www.agb.org.br/publicacoes/index.php/boletimpaulista/article/view/954/846>. Acesso em: 5 set. 2020.

PIPONNIER, Françoise. Do fogo à mesa: arqueologia do equipamento culinário no fim da Idade Média. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PLOEG, Jan Douwe Van Der. **Camponeses e impérios alimentares**: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro**: uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2006.

POLLANYI, Karl. **A grande transformação**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2000.

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. De saberes e de territórios: Diversidade e emancipação a partir da experiência Latino Americana. **Revista GEOgrafia**, Ano VIII, n. 16, p. 41-55, 2006. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/geographia/article/view/13521/8721>. Acesso em: 9 set. 2022.

PRADO JÚNIOR, Caio. **História Econômica do Brasil**. 17. ed. São Paulo: Brasiliense, 1976.

_____. **Formação do Brasil contemporâneo**: Colônia. 6. ed. São Paulo: Brasiliense, 1961.

PROJETO ORLA - Plano de Gestão Integrada da Orla Marítima. **Projeto Orla ILHÉUS/BA**, 2007. Disponível em: <https://nossailheus.org.br/wpcontent/uploads/2016/11/projeto-orla-ilheus.pdf>. Acesso em: 23 ago. 2020.

QUIJANO, Aníbal. **Notas sobre el concepto de marginalidade social**. Santiago de Chile: CEPAL, 1966.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma Geografia do Poder**. São Paulo: Ática, 1993.

RAMALHO, Cristiano Wellington Noberto. **Ah, esse povo do mar!** São Paulo: Polis, 2006.

RASTOIN, Jean Louis; GHERSI, Gerárd. **World food system**: concepts and methods, analyses and dynamics. Paris: Édition Quae, 2010.

RATZEL, Friedrich. El Territorio, la Sociedad y el Estado. **Cuadernos de Geopolítica**, n. 5/87, Departamento II “Políticas y Difusión”, Instituto Geopolítico de Chile, Santiago, 1987 [1900].

REBELATO, Marcelo Giroto. Uma análise sobre a estratégia competitiva e operacional dos restaurantes *self-service*. **Gestão & Produção**, v. 4, n. 3, p. 321-322, 1997. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/gp/v4n3/a06v4n3.pdf>. Acesso em: 1º out. 2020.

RIBEIRO, Ana Clara Torres. Sujeito corporificado e bioética: caminhos da democracia. **Revista Brasileira de Educação Médica**, v. 24, n. 1, p. 82-86, jan./abr. 2000.

RIBEIRO, Danilo Ornelas. **A cidade cinquentenária**: entre os manuseios de memórias e os sonhos de futuro (Itabuna, décadas de 1950 e 1960). 2014. 142p. Dissertação (Mestrado em História social) Universidade Federal da Bahia, Salvador, BA, 2014.

_____. Território usado e humanismo concreto: o mercado socialmente necessário. *In: Encontro de Geógrafos da América Latina*. X, 2005, São Paulo. **Anais do X Encontro de Geógrafos da América Latina**. São Paulo: USP, 2005 p. 12.458-12.470.

RICHATA, Rodovan. **La civilisation au Carrefour**. Paris: Anthropos, 1968.

ROCHA, Lurdes Bertol. **O centro da cidade de Itabuna**: trajetória, signos e significados. Ilhéus-Ba: Editus, 2003.

_____. **A Região Cacaueira da Bahia** – dos coronéis a vassoura de bruxa: saga, percepção, representação. Ilhéus-BA: Editus, 2008.

RODRIGUES, Kaliana Guimarães. **Dinâmica urbana no município de Itabuna (BA)**: o mercado imobiliário e as políticas urbanas (1990 – 2010). 2011. 239p. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Instituto de Geociências, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, SP, 2017.

RODRIGUES, Guilherme Rodrigues de. **Se essa rua fosse minha**: uma etnografia sobre comida de rua na cidade de Pelotas. 2021. 128f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, 2021.

ROJO, Francisco José Grandis. Qualidade total: uma nova era para os supermercados. **Revista de Administração de Empresa**, n. 4, v. 38, p. 26-36, out./dez. 1998. Disponível em: https://rae.fgv.br/sites/rae.fgv.br/files/artigos/10.1590_S0034-75901998000400004.pdf. Acesso em: 2 set. 2020.

SAHLINS, Marshall. Cultura e razão prática. Dois paradigmas da teoria antropológica. *In: SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática***. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

SALDANHA, Wladimir. **Cacau inventado**. Ilhéus: Mondongo, 2015.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643/3797>. Acesso em: 10 abr. 2020.

SANTOS, Milton. **Zona do cacau**: introdução ao estudo geográfico. 2. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1957.

_____. Sociedade e espaço: a formação social como teoria e como método. **Boletim Paulista de Geografia**, São Paulo, n. 58 p.81-100, jun. 1977.

_____. O período técnico-científico e os estudos geográficos. **Revista do Departamento de Geografia**, São Paulo, n. 4, 1990 [1985].

_____. **As formas da pobreza e da dívida social**. Palestra na 3ª Semana Social Brasileira. Brasília, 1999.

_____. **Por uma outra globalização**: do pensamento único à consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2001.

_____. **O espaço dividido:** os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. 2. ed. São Paulo: Edusp, 2004 [1978].

_____. **Espaço e método.** 5. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008 [1985].

_____. **A urbanização Brasileira.** 5. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2009 [1993].

_____. **Metrópole Corporativa fragmentada.** 2. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2009 [1978].

_____. **Técnica, espaço e tempo.** 5. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2013 [1994].

_____. **A natureza do espaço:** técnica e tempo, razão e emoção. 4. ed. São Paulo: Editora USP, 2006.

_____. O dinheiro e o território. *In:* _____ et al. **Território, territórios:** ensaios sobre o ordenamento territorial. 2. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006b. p. 13-21.

_____. **O centro da cidade de Salvador:** Estudo de Geografia urbana. 2. ed. São Paulo: 2008 [1959].

_____; SILVEIRA, Maria Laura. **O Brasil:** território e sociedade no início do século XXI. 10. ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SANTOS, Lúgia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida:** um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo [online]. Salvador: Edufba, 2008.

SANTOS, Maria Luiza Silva. As influências das interações étnicas na formação da cidade de Ilhéus/Bahia. **Revista Internacional de Desenvolvimento Local**, v. 8, n. 13, p. 71-75, set. 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/inter/v8n13/a08v8n13.pdf>. Acesso em: 25 fev. 2020.

SARTRE, Jean-Paul. **Critique de la raison dialectique.** Questions de méthode Tome 1. Paris: Editions Gallimard, 1960.

SCOTT, James C. Exploração normal, resistência normal. **Revista Brasileira de Ciência Política**, Brasília, n. 5, p. 217-243, jan./jul. 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcpol/a/SYTfPQnDjn3vRSDJzghnnpd/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 20 ago. 2022.

SEBRAE - Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas Bahia. **Estudo de mercado comércio e serviços:** varejo de alimentos mercadinhos. 2017. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/BA/Anexos/Mercadinhos%20na%20Bahia.pdf>. Acesso em: 5 set. 2020.

_____. **Manual Como Montar um food truck**. Disponível em:
<https://m.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/comomontar-um-food-truck,8aea5c669e2df410VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 29 abr. 2020.

SEI - Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia. **Indicadores municipais**. Disponível em:
http://www.sei.ba.gov.br/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=266. Acesso em: 2 ago. 2020.

_____. **Boletim de conjuntura na Bahia**. 3º tri. 2020. Disponível em:
https://www.sei.ba.gov.br/images/releases_mensais/pdf/bceb/BCB_3tri_2020.pdf. Acesso em: 20 abr. 2021.

SEM, Amartya. **Desenvolvimento como liberdade**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SILVA, Nelson do Vale; BARBOSA, Maria Lígia de Oliveira. População e estatística vitais. *In: Estatísticas do século XXI*. Rio de Janeiro: IBGE, 2006.

SILVA, Cátia Antônia da. Um desafio epistemológico e metodológico: por uma geografia da existência. *In: SILVA, Cátia Antônia da (Org.). O pensamento vivo e humanismo concreto em Ana Clara Torres Ribeiro*. Rio de Janeiro: Letra Capital, 2014.

SILVEIRA, Maria. Laura. O território usado a palavra: pensado princípios de solidariedade socioespacial. *In: VIANA, Ana Luiza d'Avila; ELIAS, Paulo Eduardo M.; IBAÑEZ, Nelson (Orgs.). Saúde, desenvolvimento e território*. São Paulo: Aderaldo & Rothschild, 2009.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº 33, p. 159-166, jan./jun. 2004. Disponível em:
<https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218/1357>. Acesso em: 24 jan. 2021.

SMITH, Neil. **Desenvolvimento Desigual**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988.

SOARES, Célia Moreira. As Ganhadeiras: Mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. **Revista Afro Ásia**, Salvador, n. 17, p. 57-71, 1996. Disponível em:
<https://portalseer.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/20856/13456>. Acesso em: 23 maio 2019.

SOJA. **World Wide Found for Nature WWF - Brasil**. Disponível em:
https://www.wwf.org.br/natureza_brasileira/reducao_de_impactos2/agricultura/agr_soja/. Acesso em: 8 jan 2020.

SORRE, Maximilien. **Geografia Humana** (introdução). Traduzido de “El hombre En La Tierra, introducción” (1967). **GEOgraphia**, Niterói, ano V, n. 10, p. 137-143, 2003.

_____. **L'homme sur la Terre**. Traité de Géographie Humaine. Paris: Hachette, 1962.

SOUZA, Marcelo Lopez de. **A, B, C do desenvolvimento urbano**. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.

SOUZA, Erahsto Felício de. Autonomia do feireiro – uso da economia na emergência subalterna da feira-livre de Itabuna-Ba (1950-1957). In: ANPUH – XXV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 2009, Fortaleza, **Anais...** Fortaleza-CE. ANPUR, 2009, p. 1-10.

_____. **Subalternos nos caminhos da modernidade**: marginais, politização do cotidiano e ameaças à dominação numa sociedade subordinadora do Sul da Bahia (Itabuna, década de 1950). 2010. 288 f. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Salvador, BA, 2010.

TEIXEIRA, Ariane do Santos. **O Azeite da Costa do dendê**: Um produto do território. 2020. 155f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal da Bahia, Salvador, BA, 2020.

THIRY-CHERQUES, Hermano Roberto. O Primeiro Estruturalismo: Método de Pesquisa para as Ciências da Gestão. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 10, n. 2, p. 137-156, abr./jun. 2006. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/262706220_O_primeiro_estruturalismo_meto_do_de_pesquisa_para_as_ciencias_da_gestao/link/554925aa0cf205bce7ac0332/download. Acesso em: 16 set. 2020.

TOLEDO, Márcio; CASTILHO, Ricardo. Grandes empresas e uso corporativo do território: o caso do circuito espacial produtivo da laranja. **Geosul**, v. 23, n. 46, p. 79-93, jul./dez. 2008. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/geosul/article/view/2177-5230.2008v23n46p79/11726>. Acesso em: 13 ago. 2020.

TOSI, Fábio. Usos corporativos e a impertinência do espaço de todos: A região metropolitana de Campinas e a privatização do território brasileiro. In: SOUZA, Maria Adélia (Org.). **A Metrópole e o futuro**: Refletindo sobre Campinas. Campinas: Edições territorial, 2008.

TRINDADE, G. A. **Aglomerção Itabuna – Ilhéus**: cidade, região e rede urbana. 2011. 361f. Tese (Doutorado em Geografia) - Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2011.

URIATE, Urpi Montoya. O que é fazer etnografia para os antropólogos. **Ponto Urbe**, Revista do Núcleo de Antropologia Urbana da USP, v. 11, p. 1-13, 2012. Disponível em: <https://journals.openedition.org/pontourbe/300?lang=es>. Acesso em: 3 dez. 2022.

VEDANA, Viviane. Fazer a feira e ser feirante: a construção cotidiana do trabalho em mercados de rua no contexto urbano. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 19, p. 41-68, jan./jun. 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/ha/v19n39/v19n39a03.pdf>. Acesso em: 13 ago. 2020.

VELTHEM, Lucia Hussak Van; KATZ, Esther. A ‘farinha especial’: fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**, Ciências Humanas, v. 7, n. 2, p. 435-456, maio/ago. 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bgoeldi/a/sZ83pJCxQkL97nFqQnBPwxG/abstract/?lang=pt>. Acesso 23 dez. 2022.

VIGITEL. **Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico**. Relatório. Disponível em:
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/vigitel_brasil_2017_vigilancia_fatores_riscos.pdf. Acesso em: 5 jul. 2019.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, Ano 14, v. 22, n. 44, p. 203-220, ago./dez. 2014. Disponível em:
<https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/tematicas/article/view/10977/6250>. Acesso em: 13 nov. 2020.

VITTE, Antônio Carlos. O litoral brasileiro: a valorização do espaço e os riscos socioambientais. **Revista Territorium da Universidade de Coimbra**, v. 10, p. 61-67, 2003. Disponível em:
<https://digitalis-dsp.uc.pt/bitstream/10316.2/40072/1/O%20litoral%20brasileiro.pdf>. Acesso em: 16 out. 2020.

WILLE, Danielle Neugebauer. **No supermercado, "o segredo é o carinho"**: um estudo sobre consumo a partir do rural, caseiro e natural em embalagens de alimentos. 2014. 130f. Dissertação (Mestrado em Ciência Sociais) - Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, 2014.

WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. **Revista Eletrônica Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jun. 2013. Disponível em:
<http://www.ellenfwoortmann.pro.br/artigos/comidalinguagem.pdf>. Acesso em: 9 jun. 2019.

WORLDCHIEFS. **História da comida de rua**, 04/08/2015. Disponível em:
<https://www.worldchefs.org/worldnews/05dfb5ac392306ffd7bbed67db575d31df63673b>. Acesso em: 19 abr. 2020.

XAVIER, Marcos Antônio de Moraes. **Os elos entre os dois circuitos da economia urbana brasileira no atual período**: os atacadistas distribuidores e seu papel intermediador. 2009. 208f. Tese (Doutorado em Geografia) - Instituto de Geociências, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, SP, 2009.

ZALUAR, Alba. **A máquina e a revolta**. As organizações populares e o significado da pobreza. São Paulo: Brasiliense, 1985.

APÊNDICE A – Planilha de observação

PESQUISA DE OBSERVAÇÃO: TIPOLOGIA DA COMIDA DE RUA						
Período de observação: manhã, tarde ou noite	Localização	Estrutura: tabuleiro, barraca, carinho, <i>food truck</i> , etc.	Mobilidade: fixo, móvel, desmontável, ambulante, etc	Tipos de comida comercializada e adequação (lanche, almoço etc.)	Número de trabalhadores	Informações importantes

APÊNDICE B – Entrevista com elaboradores/comerciantes

Identificação		
Nome:		
Idade:	Escolaridade:	
Gênero:	Estado civil:	
Filhos:	local de moradia:	
Profissão anterior:	Tempo no mercado:	
Motivo da inserção		
Possui outra atividade	Sim () Não ()	Qual?
Possui outra renda?	Sim () Não ()	Qual?
Contato		
Abastecimento		
Onde compra?		
Com que frequência?		
Abastece outros?		
Parcerias?		
Características da produção		
O que produz?		
Quem produz?	Ele/Ela () terceiriza () Produz em parte () Produção coletiva () familiar	
Como produz? Ferramentas e utensílios		
Pessoas envolvidas na atividade:	Familiar () Funcionário () Parceria/contrato ()	
Modalidade:	Informal () CLT () Micro Empreendedor ()	
Termina alguma etapa da comida na rua?		
Como aprendeu?		
Tem parentes na atividade?	() Sim () Não Quem?	

APÊNDICE C – Entrevista com o comerciante

Nome:		
Idade:	Escolaridade:	
Gênero:	Estado civil:	
Filhos:	local de moradia:	
Profissão anterior:	Tempo no mercado:	
Motivo da inserção		
Possui outra atividade	Sim () Não ()	Qual?
Possui outra renda?	Sim () Não ()	Qual?
Contato		
Ponto de comércio	Localização: () Fixo () Variável () circular Se circular qual o perímetro de atuação:	
Motivo da escolha		
Horário de funcionamento		
Quais as estratégias para se manter no mesmo ponto? Existe conflitos?		
O que comercializa?		
Trabalha em eventos:	() Sim () Não Quais:	
Parcerias?		
Pessoas envolvidas na atividade	Familiar () Funcionário () Parceria /contrato () Informal () CLT () Micro Empreendedor ()	

Características do estabelecimento	Descrição:		Proprietário	Sim
			() Não ()	
	Novo () Usado ()	Financiamento ou empréstimo	Sim () Não ()	
Formas de pagamento da comida	Avista ()	Fiado ()	Cartão () Pix ()	Outro ()
Possui rede do empreendimento social? Qual? Nome?				
Quem é seu o consumidor?				
Horário de maior fluxo:				
Quantas pessoas ou famílias vivem dessa atividade?				
Qual o investimento inicial para se inserir nessa atividade?				
Renda em salários mínimos: () menos de 1/2. () Até 1 Até 2 () () Até 3 () acima de 4				
Você acredita que sua atividade seja importante para a cidade? Porque?				

Como o poder público poderia contribuir com sua atividade?

Pergunta inserida posteriormente: Qual a sua história?

Observações:

APÊNDICE D – Entrevista com o consumidor

Consumidores	
Nome:	
Idade:	Escolaridade:
Gênero:	Estado civil:
Profissão:	local de moradia:
Se não é da cidade, qual o motivo da visita? () Trabalho () Saúde () Lazer () Comércio () Outros	
Informações:	
Porque você escolheu a comida de rua: () mais barato () sabor () localização () Hábito/costume () Tradição () Outros	
Informações:	
Quais estabelecimentos frequenta?	
Qual a frequência e horário? () Manhã () Tarde () Noite	
Informações:	
O que come?	
Qual o papel da comida de rua para a cidade?	
Em quais momentos você opta pela comida de rua: () hora do lanche () almoço () depois do trabalho () momento de lazer/comemoração () como atividade turística	

APÊNDICE E – Entrevista com representante da Secretaria de Comércio, Indústria, Emprego e Renda da Prefeitura de Itabuna

1- Identificação

Nome:

Cargo:

Desde ____/____/____

Formação:

2- Qual a situação do comercio de comida de rua na cidade?

3- Existe alguma modalidade de cadastro ou autorização? Quantos são?

4- Qual o papel da comida de rua na cidade de Itabuna?

5-Quais ações do poder público atuam na valorização da comida de rua?

6-Como o poder público pode contribuir para melhorar as condições de trabalho dos vendedores da comida de rua?

7- Existe conflito entre o poder público e o comércio de comida de rua?

8- Existe algum projeto da prefeitura, entre secretarias, que inclua a comida de rua?

APÊNDICE F – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido



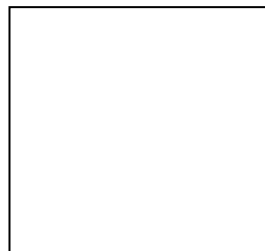
O(A) Sr.(a). está sendo convidado(a) a participar da pesquisa “A expressão territorial da comida de rua de Ilhéus e Itabuna-BA”. Para este estudo, adotaremos os seguintes procedimentos: a) pesquisa bibliográfica e documental e b) pesquisa de campo com realização de entrevistas. O(A) Sr.(a). está sendo convidado(a) para responder a algumas questões sobre a produção, o comércio e o consumo da comida de rua em sua cidade. O(A) Sr.(a). tem a liberdade de não responder ou interromper a ENTREVISTA em qualquer momento, sem nenhum prejuízo para seu atendimento. Esta pesquisa possui risco de desconforto ou constrangimento com alguma pergunta feita durante a entrevista ou com o registro de imagens; caso isso aconteça, a pergunta será retirada do roteiro de entrevistas imediatamente, e as imagens não serão capturadas. Pode haver benefícios indiretos com a divulgação da pesquisa tanto na atração de novos pesquisadores para o tema como no fortalecimento do comércio e consumo da comida de rua via elaboração e divulgação da cartilha “O sabor da cidade”, com opções de onde comer e da variedade gastronômica local. O(A) Sr.(a). tem a liberdade de não participar da pesquisa ou de retirar seu consentimento a qualquer momento, mesmo após o início da entrevista/coleta de dados, sem qualquer prejuízo. Caso aceite participar, pedimos sua autorização para utilizar as informações, as fotos suas, de seu estabelecimento e da comida comercializada ou consumida, bem como seu depoimento para fins científicos e de estudos (livros, artigos, slides) em favor da pesquisadora. Caso o(a) Sr.(a). autorize a utilização de imagens e depoimentos, seu nome e o nome do estabelecimento não serão divulgados. Seu nome será codificado utilizando-se duas letras maiúsculas que não correspondem a suas iniciais, assim como nas fotos do estabelecimento e do rosto estes serão rasurados (borrados) para preservar sua privacidade. Se julgar necessário, o(a) Sr.(a). dispõe de tempo para que possa refletir sobre sua participação, consultando, se necessário, seus familiares ou outras pessoas que possam ajudá-lo(a) na tomada de decisão livre e esclarecida. Esta pesquisa não divulgará nenhuma informação sobre as questões sanitárias (higiene) de seu estabelecimento e não possui nenhum vínculo com a prefeitura para fins de denúncia de qualquer natureza. O(A) Sr.(a). não terá nenhuma despesa e não há compensação financeira relacionada à sua participação na pesquisa, porém estão assegurados ao(à) Sr.(a). o direito a pedir indenizações e a cobertura material para reparação a dano causado pela pesquisa. Asseguramos ao(à) Sr.(a). o direito de assistência médica integral gratuita devido a danos diretos/indiretos e imediatos/tardios decorrentes da participação no estudo, pelo tempo que for necessário, de responsabilidade da pesquisadora e da Universidade Federal de Sergipe. Garantimos ao(à) Sr.(a). a manutenção do sigilo e da privacidade de sua participação e de seus dados durante todas as fases da pesquisa e posteriormente na divulgação científica. Os resultados estarão à sua disposição quando a pesquisa for finalizada. Caso tenha alguma dúvida sobre a pesquisa, o(a) Sr.(a). poderá entrar em contato

com a coordenadora responsável pelo estudo: Greiziene Araújo Queiroz, que pode ser localizada no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe, localizada na Av. Marechal Rondon, s/n - Jardim Rosa Elze, São Cristóvão - SE, 49100-000 ou no endereço residencial [REDACTED], também pelo e-mail greiziene@gmail.com, ou por telefone ([REDACTED] via ligação, SMS e WhatsApp (sete dias por semana). O(A) Sr.(a). também pode entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Sergipe (CEP/UFS) para sanar dúvidas, fazer reclamação ou denúncia, localizado na Rua Cláudio Batista s/n, Bairro Sanatório, Aracaju-SE, ou pelo telefone (79)3194-7208, ou no e-mail cephu@ufs.br, ou atendimento presencial das 7h às 12h. O CEP/UFS é um colegiado interdisciplinar, independente, criado para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. O CEP é responsável pela avaliação e pelo acompanhamento dos aspectos éticos de todas as pesquisas envolvendo seres humanos.

Declaro que fui informado(a) do objetivo da pesquisa de maneira clara e detalhada e também esclareci minhas dúvidas. Sei que a qualquer momento poderei solicitar novas informações e posso modificar a decisão de participar se assim o desejar. Concordo voluntariamente em participar deste estudo. Recebi uma via assinada por mim e pela pesquisadora. A própria pesquisadora fez a leitura e obtenção do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

_____, ____/____/____

Participante da pesquisa



Pesquisadora

Impressão Dactiloscópica

APÊNDICE G – Certificado de reconhecimento conferido às trabalhadoras e aos trabalhadores da comida de rua

