

“Com açúcar, com afeto”: memórias e práticas recentes da comida de rua em Uberlândia¹

Antônio Augusto Oliveira Gonçalves²

Mônica Chaves Abdala³

Resumo: Comer fora de casa é uma prática recorrente na história do Brasil, que remonta ao período colonial e vai até os dias atuais. Nas mais diversas localidades e períodos históricos, a comida de rua foi uma fonte de renda para classes e grupos sociais marginalizados. Na miríade de significados não se conjugam apenas aspectos econômicos, pois o comércio informal favoreceu o estreitamento dos elos sociais, o encontro das pessoas nos centros urbanos. Somados à sociabilidade, essa prática é caracterizada por um diálogo imanente entre o tradicional e o moderno, além de representar um vínculo entre o local e o global. Num movimento pendular, é justamente a partir do local que tentamos estabelecer algumas ilações sobre o fulcro de sociabilidade da comida de rua. Em Uberlândia, entre a Praça Tubal Vilela, no centro da cidade, e os prédios históricos do Bairro Fundinho, entrevistamos um sorveteiro, um pipoqueiro, um vendedor de cachorro-quente e um antigo proprietário de uma rede de carrinhos de cachorro-quente. Por meio das narrativas singulares e memórias deslocadas no tempo e espaço, apontamos alguns indícios históricos e sociais sobre a comida de rua na cidade.

Palavras-chave: Comércio informal de alimentos. Sociabilidade. História.

Abstract: Eating out is a common practice in Brazil's history. It dates back to the colonial period and continues until the present day. The street food was a source of income for marginalized classes and social groups in different places and historical periods. Considering a myriad of meanings, informal trade combines not only economic aspects, but it also favors the strengthening of social ties, the meeting of people in urban centers. Added to sociability, this practice is characterized by an immanent dialogue between the traditional and the modern, and represents a link between the local and the global. In a pendulum, it is precisely from the local we try to establish some conclusions about the sociability fulcrum of the street food. In Uberlândia, between Tubal Vilela square, in downtown, and the

¹ Pesquisa desenvolvida no Programa de Bolsas de Graduação da Pró-Reitoria de Graduação da Universidade Federal de Uberlândia, jun.2013- mar.2014.

² Mestrando em Sociologia na UFMG. Graduado em Ciências Sociais pela Universidade Federal de Uberlândia. Mestrado em Sociologia na Universidade Federal de Minas Gerais.

³ Doutora em Sociologia pela FFLCH-USP. Professora do Instituto de Ciências Sociais e dos mestrados em Ciências Sociais e em História da UFU. mcabdala@ufu.br

Fundinho's historic buildings, we interviewed one ice cream man, one popcorn seller, one hot dog vendor and one former owner of a network of hot dog carts. Through narratives and memories of individuals displaced in time and space, we point out some historical and social clues about the street food in the city.

Keywords: Informal food trade. Sociability. History.

Propomos uma leitura ao avesso da canção de Chico Buarque de Hollanda⁴:

Com açúcar, com afeto
Fiz seu doce predileto
Pra você parar em casa
Qual o quê!

Nessa estrofe e nas construções semânticas consequentes, o cantor cria a imagem de uma mulher que sente a falta do esposo e nos intervalos prolongados entre a ida dele ao trabalho ou a um boteco da esquina, ela prepara os pratos favoritos do cônjuge como uma forma de mantê-lo em casa. Contudo, os breves relatos contidos neste artigo se imbricam num movimento contrário, em que os saberes e gostos da rua originam e fomentam relações, entoadas pelos costumes sociais, memórias e afetos recônditos do paladar.

Saindo de casa...

Quem sabe o que os tabuleiros de acarajé podem suscitar? Começamos por uma aporia. O patrimônio cultural

de uma sociedade expressa um conjunto de valores e significados de um grupo que simultaneamente pulula uma cumplicidade social do mesmo. O universo social aos poucos pulveriza características, valores, mitos, simbologias que colore um imaginário da cultura. Isso porque nenhuma tradição permanece como foi originada, mas perpassa por invenções, remodelações e, no decorrer do tempo, a semântica de apreciação produz efeitos na construção das memórias.

Para além dos arquivos empoeirados e laudas amareladas, a tradição passadista se sustenta em pontos de concretude, na materialidade das identidades. Daí a importância dos monumentos para urdidura do passado, uma vez que eles são sinais das épocas pretéritas, acicates da recordação. Por esse caminho podemos comparar o acarajé à Igreja do Bonfim em Salvador, ambos são semióforos da identidade baiana, apesar de operarem por dimensões relativamente distintas, um pelo paladar e outro pela religião. No âmago da convergência, um e outro são mediadores entre o mundo que representam e o mundo daqueles que os observam, propõem-se a tornar visível a cultura. Nes-

⁴ HOLLANDA, Chico Buarque de. "Com açúcar, com afeto". In: HOLLANDA, Chico Buarque de. *Chico Buarque v. 2*. São Paulo: RGE, 1967. LP.

ta perspectiva, a típica cozinha regional pode ser cotejada com as coleções museológicas, traduzindo a construção histórica tanto pelo sabor quanto pelas receitas e artefatos relacionados à consecução dos sabores. Por exemplo, tachos de cobre, panelas de ferro e de pedra, latas de alumínio para armazenar as quitandas, de um lado, pão de queijo, queijo “Minas”, doce de leite, de outro, são semióforos que amparam a produção e reprodução do imaginário relacionado à cozinha típica mineira e ao mito da mineiridade. Nesse universo mitológico, os símbolos não são recursos naturalmente concebidos, mas antes foram e são constituídos num processo histórico e social de construção da mineiridade⁵.

No entanto, a discussão que ancora o presente artigo situa-se num âmbito mais circunscrito da problemática, ou seja, mesmo que em alguns casos, como o do acarajé, sejam notórias as relações entre a comida típica e a comida de rua, o nosso escopo de análise repousa mais precisamente na última. Numa primeira valência de estudo cabe ressaltar os conceitos mais basilares evocados na pura e simples expressão “comida de rua”. O alimento diverge da comida em muitas vertentes de sentido, precisamente, porque o ato alimentar é biológico, integra o mundo da Natureza e nem todo alimento é passível de ser transformado em comida. Imiscuído

⁵ MORAIS, Luciana Patrícia de. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011.

às práticas alimentares, coexiste um sistema social e toda gama de valores que diferenciam o comestível do não comestível, estruturando os alimentos numa hierarquia que suplanta as prefeições individuais e os vincula aos preceitos partilhados pela coletividade. A comida, por sua vez, está atrelada, em larga medida, às volições humanas que selecionam aquilo que pode ser ingerido e degustado. As etapas que antecedem o próprio ato de comer, o preparo e o cozimento, fazem da comida um ato relacionado à ordem da Cultura, calcada na aceitação social daquilo que se come⁶.

Quando se pensa em rua entende-se que ela é um conceito relacional. Isto é, a rua é somente rua *vis-à-vis* a casa. Sob a ótica de DaMatta⁷, as dimensões contrastantes entre a casa e a rua tomam corpo. O recinto doméstico remete aos bons costumes, onde os filhos aprendem com os pais como se portar à mesa, resguardados pela segurança daquele ambiente familiar, dos iguais. Enquanto que na rua os diferentes ameaçam o bem-estar. Essa vocação de marginalidade e insegurança da esfera pública se manifesta em conotações pejorativas: meninos de rua, mulher

⁶ PERTILE, Krisciê. Comida de rua: relações históricas e conceituais. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 301-310, abr./jun. 2013; FONSECA, Marcelo Traldi; KULCSAR, João; PREGNOLATO, João et. al. Comida de rua na cidade de São Paulo, SP: uma breve descrição. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 311-318, abr./jun. 2013.

⁷ DAMATTA, 1997 apud PERTILE, Krisciê. Comida de rua: relações históricas e conceituais. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 304-306, abr./jun. 2013.

da rua etc. Seria a comida de rua isenta de tal lógica? No reverso da medalha, a comida caseira reflete a dedicação da mãe, a higiene e a certeza asseverada pela familiaridade, entretanto a comida de rua é relacionada com um imaginário de suspicácia, entejo e repulsa. O desdobramento imediato da assertiva nos conduz a pensar que comer na rua é sinônimo de uma potencial desventura gastronômica⁸. Todavia, apesar de polarizado e acutilante deve-se relativizar o dualismo casa-rua, afinal a rua tem uma parte da casa. Ela se pessoaliza, ocasiona sociabilidades nutridas na comida, nas festividades religiosas, no Carnaval, permite a transfiguração dos agentes, antes anônimos e agora fregueses, devotos e foliões carnavalescos, respectivamente.

Desde os tempos coloniais, a comida de rua representa, em certa medida, o lado desordeiro, subversivo das relações sociais tecidas na esfera pública. Os escravos aproveitavam-se dos tabuleiros das quituteiras para trocar informações, estabelecer contatos que, amiúde, resultavam em rebeliões e fugas. Mesmo antes da abolição da escravatura, muitas negras de ganho, aquelas que atuavam como comerciantes e repartiam parte dos ganhos com seus proprietários, acumularam dinheiro com o comércio e o utilizaram na compra da alforria. Aliás, no Brasil Colônia, a legislação da coroa lusa assegurava al-

guma exclusividade feminina para esse tipo de economia informal. No frigidar dos ovos, a metrópole além de garantir o amortecimento do desemprego entre as mulheres brancas e pobres, negras forras e escravas, usufruía de um mecanismo capaz de manter a ordem social na colônia. Isso porque as comerciantes abasteciam as vilas com gêneros de primeira necessidade a preços baixos, possibilitando o consumo de grupos empobrecidos⁹.

Nas principais cidades do Brasil o comércio alimentício informal tomou conta das ruas, competindo diretamente com os preços extorsivos dos grandes comerciantes, geralmente transmigrados de Portugal. Com a passagem do século XVIII para o XIX, ocorreu uma continuidade e intensificação do comércio, sobretudo a partir de 1808 com a chegada da família real portuguesa no Brasil. A transferência da capital do Reino para o Rio de Janeiro promoveu a efervescência dos centros urbanos. Na capital do Império português, negras, em geral livres, angariavam seu sustento com a venda de angu¹⁰, feijo-

⁸ PERTILE, Krisciê. Comida de rua: relações históricas e conceituais. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 301-310, abr./jun. 2013.

⁹ GONDIM, Maria Teresinha. *Os trabalhadores informais do comércio alimentício em Uberlândia*. 2006. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2006.

¹⁰ Iguaria feita, basicamente, de farinha de mandioca ou de milho acrescido com água e sal. Após escaldado ao fogo, essa mistura resultava num bolo encorpado, uma massa espessa. Em alguns casos, a receita poderia conter temperos e legumes típicos da comida baiana, tal como o azeite de dendê e o quiabo. Cf. EL-KAREH, Almir Chaiban. *A vitória da feijoada*. Niterói: Editora da UFF, 2012.

ada¹¹, espigas de milho assadas na brasa e amendoins. No repertório de sabores “da rua”, havia lugar para sazonalidades, bebidas e refeições de grande apreço numa determinada estação do ano. Nos dias quentes do verão, escravas de ganho e mulheres libertas comercializavam o aluá¹², a cana-de-açúcar e o limão doce. Por outro lado, no início do outono, já em meados de março, diminuía a quantidade de vendedoras improvisadas, aquelas que mercadejavam frutos e bebidas refrescantes, mesmo assim as ruas do Rio não esvaziavam. De abril até o resto do ano, a venda de guloseimas florescia, dentre elas afiguravam doces, pasteis, sonhos e manuês¹³. Acepipes sensivelmente distintos de outras províncias do Brasil, como na Bahia e em Pernambuco. No Recife, negras livres e escravas se alastravam nas zonas portuárias em decorrência da importância do transporte fluvial para a cidade. O fluxo de pessoas nessas regiões era acentuado, favorecendo ainda mais a venda de quitutes, doces, frutas e tantas outras iguarias transportadas nos tabuleiros das vendeiras¹⁴.

Os tabuleiros, por sua vez, ensinavam a reunião dos grupos sociais, representando um lugar de encontro, de sociabilidades, em que o comer se

confundia com a convivência. A própria raiz etimológica do termo convivência (*cum-vivere*) associa o comer junto com o viver junto. Nessa confluência, classes e grupos sociais até então longínquos uns dos outros encontravam um espaço para se aglutinarem. Na contemporaneidade, uma tradução moderna dos tabuleiros são feiras e locais temáticos onde imigrantes se reúnem para reviver hábitos e temperos da culinária regional. Em São Paulo, por exemplo, o Centro de Tradições Nordestinas permite a transmissão de costumes entre as diversas gerações, uma memória transgeracional que pode ser vivida na concretude do paladar. Mãe e filha compartilham gostos em comum da cozinha nordestina, mantendo vivos os sabores de uma cultura mesmo longe da sua região de origem. Aqui a distinção casa-rua é relativizada e torna-se menos drástica, na medida em que a rua fomenta as relações de pertencimento da família. Mas mesmo quando não amparada em relações familiares, a comida de rua vincula, em algum sentido, classes sociais díspares, indivíduos que estão economicamente distantes uns dos outros são aproximados pelo caráter democrático contido nos preços. Numa banca de pasteis, podem servir-se tanto um pedinte quanto uma senhora usando roupas de grife, esta e aquele pagaram idêntico preço pelos pasteis de queijo¹⁵.

¹¹ Preparado com feijões pretos, toucinho e farinha de mandioca.

¹² Bebida composta por arroz macerado e açúcarado. Cf. DEBRET, 1978 apud EL-KAREH, Almir Chaiban. *A vitória da feijoada*. Niterói: Editora da UFF, 2012.

¹³ EL-KAREH, Almir Chaiban. *A vitória da feijoada*. Niterói: Editora da UFF, 2012.

¹⁴ GONDIM, Maria Teresinha. *Os trabalhadores informais do comércio alimentício em Uberlândia*. 2006. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2006.

¹⁵ FONSECA, Marcelo Traldi; KULCSAR, João; PREGNOLATO, João et. al. Comida de rua na cidade de São Paulo, SP: uma breve descrição. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 311-318, abr./jun. 2013; GONDIM, Maria Teresinha. *Os trabalhadores informais do comércio alimentício em Uberlândia*. 2006. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2006.

Ao longo da história, o aspecto democrático da comida de rua exerceu, por vezes, um papel político e econômico, dirimindo potenciais insurreições no Brasil Colônia, criando ainda possibilidades de renda em contextos de escalada inflacionária, como por exemplo, durante a década de 1970. Nos seus estudos monográficos, Gondim¹⁶ se debruça sobre alterações provocadas após a crise de 1973. Trata-se de um divisor de águas na história do capital, delimitando o fim do *Welfare-State* e o advento do neoliberalismo. Com efeito, houve o restabelecimento das taxas de desemprego, engrossando as fileiras do exército industrial de reserva. Acrescido a isso, a omissão do Estado em funções sociais basilares imprime os ditames da nova conjuntura. Diante das circunstâncias, o trabalho informal avulta-se, conciliando a escassez de empregos com uma alternativa de renda para as classes menos abastadas. De forma análoga, coexistem certas continuidades entre a recessão de 1973 e a de 2008. A crise que abateu a economia mundial no primeiro decênio do século XXI estimulou o desenvolvimento do setor informal, dos pequenos negócios de alimentação, sobretudo nos Estados Unidos, onde o governo incentivou a abertura desse tipo de comércio¹⁷. Reside aí um processo de retroalimentação,

a ausência de emprego leva à procura por outras formas de sobrevivência e por consequência os negócios informais ascendem, gerando as condições necessárias para a reprodução do capital.

Situado nesse ponto, objetivamos ampliar o acervo de registros históricos sobre os costumes populares na cidade de Uberlândia, bem como aprofundar a compreensão das relações entre comida e sociabilidade. Como corolário, debruçamo-nos no estudo do cotidiano, da cultura e imaginário locais, pretendendo então irisar novos matizes às dinâmicas circunscritas. Em virtude disso, assumimos que as tradições e hábitos locais perpassam por ressignificações e re-apropriações, adaptando-se aos parâmetros da contemporaneidade. Além disso, visamos também perceber as correlações entre os processos culturais, socioeconômicos e do imaginário local e aqueles que se dão no âmbito regional e nacional. Portanto, nosso escopo de análise centrou-se em duas vertentes: uma diacrônica, ao minutar a história e a memória, e outra sincrônica, ao investigar práticas alimentares e sociabilidades no contexto da rua, apontando para as transformações culturais, econômicas e sociais de maior escala.

Com intuito de operacionalizar os objetivos supracitados, foram previstas e encadeadas cronologicamente as seguintes atividades: levantamento e revisão bibliográfica; leitura e discussão do referencial bibliográfico; pesquisa de campo; coleta e registro de memórias de trabalhadores no comércio in-

¹⁶ GONDIM, Maria Teresinha, op. cit.

¹⁷ FONSECA, Marcelo Traldi; KULCSAR, João; PREGNOLATO, João et. al. Comida de rua na cidade de São Paulo, SP: uma breve descrição. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 311-318, abr./jun. 2013.

formal de alimentos nas ruas em Uberlândia; transcrição e análise dos dados. As observações de campo foram realizadas entre novembro de 2013 a março de 2014. Nesse interlúdio, ali entre a Praça Tubal Vilela, no centro da cidade, e os prédios históricos do Bairro Fundinho¹⁸, entrevistamos um pipoqueiro, um sorveteiro, um vendedor de cachorro-quente e um antigo proprietário de uma rede de carrinhos de cachorro-quente. O conjunto de dados empíricos propiciou compor três breves relatos que recuperam algumas idiosincrasias e reminiscências dos personagens e, ao mesmo tempo, buscam elucidar o contexto histórico, econômico e social no qual elas se passam.

¹⁸ Localizado próximo ao centro de Uberlândia, a constituição do Bairro Fundinho corresponde à formação inicial da cidade. Semelhante aos princípios ordenadores dos demais arraiais na região havia no bairro uma capela, a antiga Igreja Matriz de Nossa Senhora do Carmo, construída numa meia encosta de colina, situada no antigo adro. O Largo da Matriz era delimitado por casas, donde partiam o traçado de algumas ruas que o interligavam a lugares importantes do povoado: o Cemitério, o Largo do Comércio, o Largo das Cavalhadas e o Largo da Capela de Nossa Senhora do Rosário. Até o final do século XIX, o Fundinho foi o centro de comércio e serviços do arraial. Entretanto, a implantação da estrada de ferro da Companhia Mogiana, em 1895, fomentou o desenvolvimento urbano rumo a Estação Ferroviária, área hoje ocupada pelo Terminal Central. Com o tempo, as atividades comerciais foram transferidas para essa nova zona de expansão, no entorno das linhas férreas. O Bairro Fundinho, por sua vez, sofreu um processo de verticalização e alguns de seus imóveis históricos foram tombados na década de 1980. Cf. ATTUX, Denise Elias. et al. Fundinho: um bairro histórico para Uberlândia – Inventário e diretrizes especiais de uso e ocupação do solo. *Fórum Patrimônio: ambiente construído e patrimônio sustentável*, Belo Horizonte, v. 2, n. 1, p. 101-113, jan./abr. 2008.

O pipoqueiro da Catedral

As sete badaladas do sino anunciam o fim de uma missa dominical na Catedral Santa Terezinha¹⁹. Os fiéis aos poucos se dispersam. Há aqueles que proseiam na porta da igreja. Os laços coletivos vão se resignificando na passagem pelos cenários, da efervescência religiosa aos diálogos nas escadarias e, quem sabe, da sociabilidade em torno do carrinho de pipoca, do outro lado da rua. Por mais nostálgica e caricata, a imagem do pipoqueiro não é uma pintura a óleo emoldurada em si mesma. Mais do que isso, a festividade propagada no puro e simples estouro das pipocas reverbera nalgum rescaldo social mais amplo. Assim, indiciamos a composição paisagística da pintura, apontando para os agentes sociais que nela se encontram, das piscadelas de casais na Praça, do avô e seu neto, dos devotos de Santa Terezinha e tantas outras relações cultivadas pelo carrinho do pipoqueiro.

Esse pendor social e simbólico da pipoca e, por consequência do milho, tem uma origem milenar. Vestígios arqueológicos ancorados ainda por relatos de historiadores asseveram que o cereal, além de servir de alimento, foi

¹⁹ A Catedral Santa Terezinha situa-se no centro da cidade, designadamente, na Praça Tubal Vilela. Foi construída em 1941, inicialmente era a Paróquia de Santa Terezinha, sendo erigida a Catedral em 1961. Cf. PMU – PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA. *Inventário de proteção do acervo cultural: Catedral de Santa Terezinha*. 2007a. Disponível em: <http://www.uberlandia.mg.gov.br/uploads/cms_b_arquivos/5502.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2014.

um objeto de adoração dos astecas no início do século XVI. O simbolismo pré-colombiano atrelado ao milho aparece não somente na literatura historiográfica, mas também nos penachos, arranjos celebratórios e colares das populações indígenas. Havia guirlandas, feitas da semente, utilizadas como adorno em danças rituais em louvor aos deuses e ao principal componente da dieta asteca, o milho. Em alguns cerimoniais, os nativos ofereciam os grãos de milho ao deus dos pescadores, como recompensa essa divindade os fazia estourar, quando aquecidos, transformando-os numa flor branca que era ofertada ao deus das águas²⁰. Sabe-se que nas primícias dessa prática culinária, os índios colocavam a espiga sobre o fogo, após algum tempo passaram a debulhar o cereal e lançar as sementes sobre as brasas. Posteriormente, valeram-se de um método mais sofisticado, ou seja, pipocar o milho numa panela de barro com areia quente. Independentemente do recurso empregado, pretende-se obter uma reação física em que as sementes contêm uma ínfima quantidade de água no interior delas e sob o calor intenso expandem-se até estourar²¹.

Ao que tudo indica, a origem geográfica do milho é nas Américas, nomeadamente, no México e nas porções

de terra mais ao sul, na cordilheira dos Andes. Há cerca de 5.600 anos, civilizações mesoamericanas, como os incas e astecas, foram os primeiros a cultivar o grão. Em seguida, o plantio se expandiu para outras regiões do Novo Mundo, disseminando-se entre as tribos norte-americanas. Os primeiros europeus que desembarcaram no continente americano sequer conheciam a pipoca e a descrevem com alguma estranheza nos diários de viagem, ora enquanto alimento sagrado, ora na qualidade de adorno indígena²². Em meados de 1800, o uso do arado nos Estados Unidos permitiu aprimorar o processo de semeadura do milho e nos finais do século XIX a chegada dos cinemas potencializou o consumo de pipoca. Mas a combinação filme e pipocas não se deu de forma instantânea, os proprietários de teatros eram reticentes quanto a sua venda. Os donos dos “*movie theaters*”, por seu turno, tentavam emular a aura faustosa dos teatros da época, guarnecendo as salas de cinema com tapetes vermelhos, cortinas de veludo e detalhes arquitetônicos clássicos. Portanto, é razoável afirmar que nos primórdios do cinema aderir à popularidade das pipocas colocava em xeque a própria emulação. Além disso, a *pop corn* nas salas de projeção poderia distrair os espectadores. A associação ganha corpo

²⁰ VOGEL, Lilian. O ciclo junino no cotidiano do povo paulista. In: I SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 2012, São Cristóvão. *Anais...* São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, 2012. p. 1-16.

²¹ ARAÚJO, Wilma M. C. et al. (Org). *Alquimia dos alimentos*. Brasília: Ed. Senac-DF, 2009.

²² VOGEL, Lilian. O ciclo junino no cotidiano do povo paulista. In: I SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 2012, São Cristóvão. *Anais...* São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, 2012. p. 1-16.

com a entrada de outro elemento crucial, a carrocinha de pipoca²³.

Em 1880, Charles Cretors tinha uma pequena loja de doces em Illinois, Estados Unidos. Ele comprou uma máquina de torrar amendoins para a loja, contudo o equipamento não funcionou bem. Assim, em meados de 1885, Cretors esmorecido com o resultado, decidiu criar um torrador de amendoins que rapidamente foi fabricado em larga escala e comercializado em diversos estados americanos. O invento também possibilitava torrefazer café, estourar pipoca e era adaptado com rodas, facilitando o seu transporte para feiras e eventos periódicos. Nos centros urbanos, vendedores ambulantes tiveram a formidável ideia de estacionar seus carrinhos nas proximidades dos cinemas, em conformidade com horários das sessões. Com efeito, os proprietários de cinema realizavam revistas nos casacos dos espectadores para refrear a entrada das pipocas “da rua” nas salas. Posteriormente, esses começaram a permitir as carrocinhas de pipoca nas calçadas ou mesmo no *hall* da bilheteria sob o custo de uma alíquota diária. Por volta de 1927, o surgimento do sistema sonoro na sétima arte impulsionou ainda mais a construção de balcões e espaços dedicados à venda de guloseimas, doces e pipocas dentro dos cines, tolhendo a presença de intermediários²⁴.

O *crash* da bolsa de Nova Iorque, em 1929, instaurou uma grande recessão nos países ocidentais. Porém, a cri-

se não diminuiu o consumo de pipoca. Por valer apenas alguns centavos de dólar cada pacote, tornou-se um negócio próspero em tempos de estagnação econômica. Em 1939, a eclosão da Segunda Guerra Mundial gerou certos empecilhos na exportação de açúcar para os Estados Unidos, com isso, os preços de refrigerantes, doces e balas elevaram-se. A pipoca, por sua vez, desfrutou de uma preferência incontestável entre os norte-americanos, abarcando vastas parcelas do mercado. Mas a febre das pipocas perdurou até o início da década de 1950, quando a televisão adentrou nos lares estadunidenses. O que estava em voga até então era comer pipoca nos cinemas, logo a televisão estremeceu o consumo americano de milho. Fato esse que se conservou por pouco tempo, afinal a indústria alimentícia fabricou embalagens mais apropriadas para aquisição doméstica, alavancando novamente as vendas²⁵.

No Brasil, a pipoca não foi reverberação da presença americana durante a Guerra Fria, como ocorreu com as batatas fritas e os cachorros-quentes. Recua-se na data, tanto que a raiz etimológica do termo “pipoca” é indígena, mormente, da língua tupi. Trata-se de uma contração linguística da palavra tupi “*abati-pipoca*” que significa milho estourado. O pintor francês Jean-Baptiste Debret²⁶ durante sua estadia no Brasil, no terceiro decênio do século XIX, relata o consumo desse aperitivo

²³ FONSECA, Rubem. *O romance morreu: crônicas*. 2 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2014.

²⁴ FONSECA, Rubem, op. cit.

²⁵ FONSECA, Rubem, op. cit.

²⁶ DEBRET, 1978, p. 244 apud EL-KAREH, Almir Chaiban. *A vitória da feijoada*. Niterói: Editora da UFF, 2012, p.36-37.

pelos escravos nas praças e ruas centrais do Rio de Janeiro:

Estas [as pipocas] feitas num fogareiro de barro ou, mais miseravelmente, num simples caco de pote, ao secar arrebentam, apresentando o aspecto de uma flor redonda, desabrochada, em forma de bola, de um branco amarelado e formada pela parte leitosa da farinha ainda verde; aprecia-se esse manjar delicado por ser estomacal e absorvente.

Na história da alimentação e dos costumes sociais no Brasil, a notoriedade da pipoca é atestada pelo seu caráter popular e interétnico. De iguaria indígena, tornou-se maná dos negros no século XIX e, contemporaneamente, converteu-se num hábito de consumo quase religioso pelos uberlandenses e uberlandinos na Praça Tubal Vilela. Na época atual, uma pessoa nos parece importante na continuidade dessa tradição alimentar na Tubal Vilela: Sr. A. Ele nasceu em Nova Ponte, Minas Gerais, em 1946, mudou-se para Uberlândia no ano de 1982. Nesse período, o seu sogro já era pipoqueiro na Tubal Vilela, especificamente nos pontos de ônibus, quando este indicou o ofício ao genro. Devido à conjuntura da época, da escassez de empregos e alta inflação, após três dias de sua chegada em solo uberlandense negociou a compra de um carrinho de um antigo pipoqueiro na Praça pelo valor de 45 cruzeiros. Desde então, posiciona o seu carrinho de frente à Catedral Santa Terezinha, bas-

ta tão-somente descer as escadarias do prédio eclesiástico e atravessar a Rua Duque de Caxias que o encontramos.

De 1983 a 1990, conforme as reminiscências de nosso personagem, a comida de rua na tessitura da Praça era efervescente. Havia em média onze pipoqueiros que vendiam seus produtos para as pessoas que faziam a troca de ônibus entre as linhas das Avenidas Floriano Peixoto e Afonso Pena, além de um contingente considerável de transeuntes no entorno. Entretanto, com a inauguração do Terminal Central de ônibus urbanos²⁷ em 1997, o número de pipoqueiros na Tubal Vilela diminuiu e hoje se resume a dois, Sr. A. e Sra. D. Esta última exerce suas atividades nas proximidades das paradas de ônibus na Avenida Afonso Pena. Ambos os vendedores atendem a públicos diferenciados, a clientela do Sr. A. varia em consonância com as flutuações de fiéis na Catedral, os fregueses da Sra. D. parecem ser provenientes do setor de

²⁷ O Terminal Central foi construído onde antes era a Praça da Estação Mogiana. Após negociações com a Prefeitura de Uberlândia, a Cia Mogiana de Estradas de Ferro se transferiu para outro local na cidade em 1970. Contudo, até meados da década de 1990, houve diversos projetos e disputas políticas em torno dos usos do espaço. Somente em 1996, na gestão do Prefeito Virgílio Galassi, foi proposto um sistema de transporte urbano integrado. Desse modo, o Terminal foi edificado nas imediações da atual Praça Sérgio Pacheco.

Cf. PMU – PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA. *Inventário de proteção do acervo cultural: Terminal Central do Sistema Integrado de Transporte “Paulo Ferolla da Silva”*. 2007b. Disponível em: <http://www.uberlandia.mg.gov.br/uploads/cms_b_arquivos/5623.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2014.

serviços na Afonso Pena. Todavia, não devemos exacerbar essa fina diferença por uma simples razão, a ausência de um pipoqueiro num ponto conduz a maiores vendas em outro e vice-versa. Portanto, deve haver um contingente de clientes em comum que conhecem ambos os pontos e façam a escolha entre eles. Tal predileção é influenciada ainda pelo rol de produtos comercializados. No começo da atividade, o Sr. A. vendia a pipoca doce e de sal, porém numa ocasião em que comercializava seus produtos no Parque de Exposições do Camaru, entre 2002/2003, viu outros vendedores ambulantes no evento que além de venderem pipoca, lucravam com o comércio de batata frita. Instigado pelo volume das vendas, o Sr. A. introduziu a batata frita no seu carrinho. Mas como se conjugam as outras modalidades de comida de rua que não a pipoca na trama da Tubal Vilela?

Pela descrição do Sr. A., há tanto uma concorrência quanto uma complementaridade entre elas. Por exemplo,

quando um casal consome cachorros-quentes no quiosque ao lado, a pipoca aparece como elemento de “entrada”, “para abrir o apetite”, por assim dizer, bem como a “sobremesa” da refeição principal. Em outras ocasiões, pais e mães se alimentam de *hot dogs* e os filhos se servem da pipoca. Porém, o Sr. A. afirma “eles estorvam um pouco”, ou seja, no cerne da noção de complementaridade se carrega as suas tintas contrastantes, a concorrência. Mesmo aí cada modalidade da comida de rua guarda suas especificidades, diferentes dias e horários na Praça, distintos sabores nelas imiscuídos, públicos variados. Essa relativa singularização explica o liame entre os fiéis da Catedral e as pipocas do Sr. A. na Tubal Vilela. As missas, cultos ecumênicos e casamentos na Catedral estimulam as vendas do pipoqueiro. Ao mesmo tempo, certas relações sociais, oriundas da igreja ou fora dela, são fomentadas no fulcro de sociabilidade da pipoca.

Imagem 1 – Carrinho de pipoca da Praça Tubal Vilela – Uberlândia/MG



Fonte: Milton Santos, 2015.

Morango, uva ou baunilha?

Há 3000 anos, os chineses fabricavam algo similar ao sorvete, uma mistura resultante da neve com suco de frutas. Posteriormente, Alexandre, o Grande, introduziu essa sobremesa gelada na Europa. Contudo, o método artesanal de produção era diferente daquele praticado pelos chineses. Ao invés de mesclar a neve ao sumo, a salada de frutas embebida com mel era armazenada em potes de barro e resfriada no gelo em grandes covas subterrâneas. Nos banquetes do Imperador Nero, por seu turno, os convidados e membros da corte se deleitavam com saladas e frutas gélidas servidas de sobremesas. Para tanto, o Imperador ordenava que os escravos buscassem neve nas montanhas. Depois de estocada em poços profundos, os cozinheiros romanos tinham gelo para elaborar sobremesas a partir da mistura de mel, polpa ou salada de frutas²⁸.

No século XIII, o veneziano Marco Polo numa viagem à China se deparou com receitas de cremes congelados, alguns feitos à base de leite. Quando regressou, as receitas de Polo se propalaram como novidade gastronômica na Itália. Mas isso não faz dos italianos menos criativos ou mera reverberação da culinária asiática. Pelo contrário, mesmo não possuindo a patente do invento, os descendentes dos romanos

deixaram seus vincos ao produzirem os sorvetes. A força dessa resignificação ressoou nos brios ares parisienses. Em 1533, Catarina de Médici selava um matrimônio com Henrique II, filho do até então Rei da França, Francisco I. No casamento, a nobre florentina trouxe um ilustre cozinheiro para preparar deliciosas sobremesas geladas, as quais fascinaram toda a corte francesa²⁹. Mas foi necessário mais de um século para que esse peculiar sabor ultrapassasse os jardins da aristocracia francesa. Em 1686, o siciliano Francisco Procópio inaugurou a primeira sorveteria do mundo, o *Le Procope*, em Paris. A fama dos gelados se espalhou por toda a Europa e logo atravessou o Atlântico rumo aos Estados Unidos. Em 1846, Nancy Johnson inventou um maquinário cilíndrico apto a congelar o sorvete e processá-lo por meio de uma manivela. Em 1851, Jacob Fussel revolucionou a fabricação de sorvetes ao abrir uma nova linha de produção. O laticínio de Fussel em Baltimore, Maryland, gerava um excedente de nata que não tinha serventia, porém ele teve a ideia de tentar produzir gelados a partir das natas. Em pouco tempo, o ágio com as vendas de sorvetes suplantou aquele oriundo do leite³⁰.

²⁹ SITWELL, William, op. cit.

³⁰ MIKILITA, Ivana Saldanha. *Avaliação do estágio de adoção das boas práticas de fabricação pelas indústrias de sorvete da região metropolitana de Curitiba (PR): proposição de um plano de análise de perigos e pontos críticos de controle*. 2002. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2002.

²⁸ SITWELL, William. *A história da culinária em 100 receitas*. São Paulo: Publifolha, 2013.

Na Exposição de Compras de Louisiana, ocorrida em 1904 na cidade de Saint Louis, conhecida como Feira Mundial, a popularidade do sorvete estimula a invenção dos fabricantes de *waffles*. Isto porque durante a feira, os sorveteiros não tinham mais pratos para servir as bolas de gelado assim recorreram aos fornecedores de *waffles* que produziram *waffles* dobrados na forma de cone, possibilitando a venda de sorvete na ocasião. A combinação surtiu efeito na Exposição e fora dela, dando origem às famigeradas casquinhas. Nos primeiros decênios do século XX, além de um recipiente comestível para os *ice cream*, a iguaria conta com novos equipamentos e técnicas de produção e conservação. Na década de 1920, os refrigeradores domésticos tornaram-se comuns nas cozinhas americanas, impulsionando uma vez mais a indústria estadunidense de sorvetes³¹.

No Brasil, os relatos históricos da chegada do sorvete datam de 1834, quando um navio norte-americano ancorou no Rio de Janeiro. Dois comerciantes compraram o carregamento de gelo desta embarcação, passando então a fabricar sorvetes de frutas brasileiras³²⁻³³. Entretanto, dado o con-

texto da época, era impossível conservar a sobremesa gelada, e, por isso, deveria ser consumida após o seu preparo. O jornal *A Província de São Paulo* é o primeiro registro oficial da produção de sorvetes no Brasil, datado em 4 de janeiro de 1878. O anúncio divulgava a hora exata da fabricação, sinalizando o endereço do local de vendas, a saber: “SORVETES – Todos os dias às 15 horas, na Rua Direita, nº 44”. Em 1941, é aberta a primeira fábrica de sorvetes em grande escala no âmbito nacional, a Kibon³⁴.

De lá para cá, ocorreram inovações tecnológicas, foram desenvolvidas máquinas de menor porte nas quais era possível fazer sorvetes em poucos instantes. Sr. J. adquiriu um desses modelos em 1976 e iniciou a venda de sorvetes em Uberlândia. Fazia da atividade um complemento de renda e, com o decorrer dos anos, atuou em diversos pontos da cidade: na Praça Cícero Macedo, na Praça Nicolau Feres, no antigo Estádio Juca Ribeiro e na Praça Professor Jacy de Assis. Atualmente, Sr. J. tem um quiosque na Praça Luiz de Freitas Costa, próximo ao Mercado Municipal de Uberlândia, no centro da cidade. Sr. J. é aposentado e abre o seu quiosque de se-

³¹ ABRAHÃO, Paulo Roberto da Silva. *Ocorrência de Listeria monocytogenes e de outros microrganismos em gelados comestíveis fabricados e comercializados na região metropolitana de Curitiba, Paraná*. 2005. Dissertação (Mestrado em Microbiologia, Parasitologia e Patologia) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2005.

³² COSTA, O. P.; LUSTOZA, D. C. *Industrialização de Sorvetes*. Germantown: International Limited, 2000.

³³ SOUZA, Jean Clovis Bertuol de. et al. Sorve-

te: composição, processamento e viabilidade da adição de probiótico. *Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v. 21, n.1, p. 155-165, jan./mar. 2010.

³⁴ MIKILITA, Ivana Saldanha. *Avaliação do estágio de adoção das boas práticas de fabricação pelas indústrias de sorvete da região metropolitana de Curitiba (PR): proposição de um plano de análise de perigos e pontos críticos de controle*. 2002. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2002.

gunda a sexta, sempre no período da tarde. Nesse breve intervalo de horas, aparecem clientes das mais diversas regiões da cidade. Quiçá, o fato de ter mudado de ponto algumas vezes possibilitou angariar fregueses aqui e acolá. Muitos saem de zonas deslocadas do centro, como por exemplo, o Bairro Marta Helena ou o Bairro Santa Mônica, somente para saborear seus apetitosos sorvetes. Alguns ainda justificam o porquê da empreitada: “Faz bem para a saúde, é de gelatina e é bom para a saúde. Eu tenho um parente que é pediatra, aí ele mandava dar para os meus meninos porque era bom para saúde”, afirma uma freguesa.

Os sorvetes são feitos a partir de concentrados de gelatina. Saltam aos olhos, na parte superior da máquina, três galões de vidro que contêm substâncias aquosas coloridas. Depois de acionado um comando, essas essências se transformam nos sorvetes “americanos”, como são conhecidos. Geralmente

Sr. J. comercializa três sabores, sendo os mais comuns os de uva, morango e creme (baunilha), mas ele cita também framboesa, leite condensado, creme holandês, tuti-fruti e recentemente açaí. O sorveteiro sabe da importância de sua atividade para a memória social de Uberlândia e da especificidade de sua clientela. “Não preciso fazer muita propaganda. Quem quer desse, quer desse e não quer de outro”, sublinha o aposentado. Aqui nos deparamos com um indício importante na medida em que a pura e simples existência do quiosque do Sr. J. permite lançar luzes sobre o passado histórico da cidade e, simultaneamente, vislumbrar as idiosincrasias dos cidadãos uberlandenses e uberlandinos sobre a comida de rua. Portanto, deliciar-se com a sobremesa gelada não é apenas um ato biológico, mas sim uma vivência histórico-social que envolve o lastro afetivo das nossas memórias mais recônditas.

Imagem 2 – Quiosque de sorvete do Sr. J. – Uberlândia/MG



Fonte: Daniella S. Alves, 2015.

Os cachorros-quentes do Fundinho

A história do cachorro-quente guarda uma ligação umbilical com a origem de seu ingrediente básico, a salsicha. Na segunda metade do século XIX, açougueiros de Frankfurt começaram a fabricar uma nova qualidade de salsicha, já produzida pelos babilônios por volta de 1500 a.C. Alguns cétricos se digladiam sobre o berço geográfico desse embutido e remetem o feito a uma pequena cidade da Alemanha, Coburg. Lá vivia um açougueiro chamado Joahann Georghehner, que após criar a iguaria se mudou para Frankfurt³⁵. Mas o que propiciou o encontro gastronômico do pão com a salsicha e molhos resultando nos *hot dogs*? Como os “cachorros-quentes” desembarcaram no Brasil?

De maneira análoga aos mitos bororo analisados por Claude Lévi-Strauss, o mito de origem dos *hot dogs* também têm mais de uma versão. A história mais conhecida remonta ao ano de 1850, em Frankfurt. Nas regiões do rio Meno, havia um cozinheiro que começou a produzir salsichas muito parecidas com o corpo esguio do seu cão bassê, resolveu então apelidá-las por *dachshund* – bassê em alemão. Outra história relata que quem levou a salsicha para os Estados Unidos, em 1871,

foi um imigrante alemão, Charles Feltman. Em Coney Island, Nova Iorque, Feltman inaugurou um carrinho de cachorros-quentes, no qual comercializava um sanduíche feito com salsicha, pão de leite e molhos. O sucesso das vendas o levou a abrir um restaurante. A terceira versão nega o teor inscrito nas duas primeiras, asseverando que não foi de Feltman a proeza, mas sim de outro imigrante alemão, Anton Feuchtwanger. Este último vendia salsichas quentes numa exposição na cidade americana de Saint Louis, em meados de 1904. Com intuito de evitar que seus clientes queimassem as mãos, o sal-sicheiro fornecia luvas aos fregueses, porém eles não as devolviam, gerando prejuízos financeiros ao vendedor. Na busca de uma solução para o revés, Feuchtwanger procurou seu cunhado que exercia o ofício de padeiro. Juntos tiveram a ideia de fabricar pães na medida das salsichas³⁶.

Com o passar do tempo, os cachorros-quentes adquiriram grande popularidade nos Estados Unidos, eram vendidos na rua, em lojas e até mesmo nos estádios de futebol e foi durante uma das partidas que esse acepipe recebeu a alcunha de “*hot dog*”. Antes os cachorros-quentes eram denominados de “*dachshund sausages*” pelos americanos, uma incontestável alusão ao termo cunhado pelo cozinheiro germânico, em 1850. Nos dias frios, a venda de sorvetes e refrigerantes despencava, comprometendo o lucro dos ambulantes

³⁵ CAMPACCI, Cláudio. *Século XIX: o século que mudou a humanidade*. 2012. E-book. Disponível em: <<http://www.bubok.pt/livros/5750/Seculo-XIX-O-seculo-que-mudou-a-humanidade>>. Acesso em: 10 mar. 2014.

³⁶ CAMPACCI, Cláudio, op. cit.

nos estádios. Em 1906, o estadunidense Harry Mozley Stevens, no prelúdio de uma tarde de inverno, já prevenido o desastre das vendas, instruiu os seus funcionários a comprarem fartas quantidades de pão e salsichas. Estocou-as em tanques portáteis com água quente e as transportou por entre as arquibancadas e corredores do estádio dos New York Giants, vociferando a frase: “Estão bem quentes! Compre as suas salsichas *dachshund* enquanto estão bem quentes!”. A combinação de dias frios com o alimento quente naquela ocasião granjeou, além de lucros aos negócios de Stevens, uma extensa cobertura midiática. O caricaturista Thomas Dorgan soube do acontecido e, assim como outros compatriotas, tinha dificuldade em pronunciar e perceber o significado da expressão “*dachshund sausages*”. Logo, rascunhou um desenho que identificava o pão e a salsicha com a imagem de um cachorro galgaz e alongado dentro de um pão. Instigado pela frase de Stevens, Dorgan observando o esboço de seu desenho, batizou aquela amálgama de “*hot dog*”³⁷.

A novidade culinária aportou no Brasil em 1926, mais especificamente nos cinemas do empresário Francisco Serrador localizados no centro do Rio de Janeiro. Os burburinhos causados pela chegada dos *hot dogs* entoaram na canção de Ary Barroso e Lamartine Babo,

“Cachorro Quente”³⁸, de 1928. Mas da aparição tímida nos cinemas do centro carioca, passando pela marchinha de carnaval, os *hot dogstornaram-se* um sabor comum aos brasileiros, sobretudo após 1945. Com o advento da Guerra Fria, o aumento da influência americana entre as nações que compunham o bloco ocidental se fazia sentir até mesmo pelo paladar. Os cachorros-quentes, assim como os hambúrgueres e batatas fritas disseminaram a presença ianque mundo afora. No Brasil, esse processo foi recrudescido com o golpe militar de 1964. Essa nova abertura dos portos às nações amigas, por assim dizer, possibilitou a compleição americana em solo brasileiro. Em 1973, a recessão econômica mundial favoreceu o crescimento dos setores informais, instau-

³⁸ Comer
Cachorro quente lá no bar
Por certo a moda vai pegar
Por não ser vulgar...
Comer
Vai toda a gente ao "quarteirão"
Pois há lingüiça em profusão
Pra comer com pão...

Que bom lamber...
Trincar... Comer...
Um cachorrinho tentador
No "Quarteirão do Serrador"

Comer
É bem melhor do que beber,
Pois dá sustância e faz crescer
Todo e qualquer ser...

Comer
É verbo bom de conjugar
Quando queremos conquistar
Um "pirão" no bar...

Cf. BABO, Lamartine; BARROSO, Ari. *Cachorro-
-quente*. Disponível em: < <https://ouvirmusica.com.br/lamartine-babo/cachorro-quente/>>.
Acesso em: 20 jan. 2014.

³⁷ CAMPACCI, Cláudio, op. cit.

rando uma nova dinâmica no mercado. Incrustados ainda pelas consequências da ditadura militar e da conflagração da crise, aparecem nossos personagens: Sr. AF. e oSr. JG.

O Sr. AF. é proveniente de Araxá e veio para Uberlândia em 1965. Logo após a chegada, seus pais se estabeleceram na cidade, abrindo uma padaria, “Panificação do Lar”, situada na Avenida Floriano Peixoto. Passados alguns anos, a família decidiu encerrar o negócio. Assim, o Sr. AF. optou por nova atividade ainda vinculada ao ramo da alimentação, os cachorros-quentes. Em 1979, ele comprou quatro carrinhos de *hot dog* de um antigo vendedor e os estacionou em pontos estratégicos do centro, apelidando o pequeno negócio de “Lanches Bikão”. Com o tempo, o que era para ser apenas uma forma de subsistência se converteu num grande empreendimento, requerendo inclusive certa organização logística para transportar os vinte carrinhos pela cidade. Na inauguração do Estádio Municipal João Havelange, em 1982, os cachorros-quentes do “Lanches Bikão” foram presença assídua na partida da seleção brasileira de futebol contra os rivais irlandeses. Quando o Sr. AF. incluiu os hambúrgueres no cardápio, paulatinamente, os antigos carrinhos foram substituídos por quiosques móveis, uma vez que esses últimos eram cobertos, com balcões dobráveis e ainda comportavam uma chapa para grelhar a carne.

O Sr. JG., por sua vez, é natural de Caicó, Rio Grande do Norte, e se mudou para Uberlândia em 1977 devido à falta de empregos em sua terra natal. Com 20 anos de idade conseguia apenas trabalhos temporários até se estabelecer num cargo fixo como auxiliar de serviços gerais, sendo demitido no final da década de 1980. Nesse período, a economia informal avultava-se em Uberlândia. Barracas, camelôs, carrinhos passaram a compor o cenário urbano, principalmente nas ruas centrais da cidade. Entre as Avenidas Floriano Peixoto e Afonso Pena, onde se situa a Praça Tubal Vilela, havia um número exorbitante de vendedores. Estes usufruíam do breve momento em que passageiros faziam a troca de ônibus na Praça, transformando os transeuntes em potenciais fregueses. Nesse ínterim, eram comercializados artigos diversos, tais como caldo de cana, pipoca, algodão doce, pães de queijo, salgados, cachorros-quentes, cafezinho, “quebra-queixos” e frutas da estação³⁹.

³⁹ Até o final da década de 1980 as frutas mais comuns eram laranjas – geralmente descascadas no momento do consumo em uma pequena máquina de manivela - e maçãs. Atualmente são mais comuns goiabas, jabuticabas, araticum, caquis e pequis.

Imagem 3 – Comércio ambulante de araticuns da Praça Tubal Vilela – Uberlândia/MG



Fonte: Milton Santos, 2015.

Imagem 4 – Comércio ambulante de goiabas da Praça Tubal Vilela/MG



Fonte: Milton Santos, 2015.

Foi também na Tubal Vilela que o Sr. JG. se familiarizou com a comida de rua. De 1990 a 1996, ele foi auxiliar num quiosque do “Lanches Bikão” em que se vendiam hambúrgueres, ca-

chorros-quentes, refrigerantes e sucos. Durante esses anos, o Sr. JG. aprendeu as vicissitudes do comércio ambulante, como ele se organiza, quais suas sazonalidades. Além do mais, em dias

de grande movimentação na Praça, o trabalho propiciava certa maestria ao ambulante. Por exemplo, manusear a chapa, prover o recipiente de salsichas, combinar o atendimento aos clientes com a preparação dos lanches, receber o dinheiro e devolver o troco.

Entretanto, em 1997, a construção do Terminal Central na antiga Praça da Estação Mogiana acarretou uma alteração substantiva no fluxo e nas rotas dos transportes coletivos, afetando o eflúvio de consumidores na Tubal Vilela⁴⁰. Acrescido a isso, a Secretaria de Posturas da Prefeitura começou a fechar o cerco contra os ambulantes, tendo em vista que esses poderiam travancar o novo sistema de transportes⁴¹. Assim, o “Lanches Bikão” sofreu com a restrições do poder público, nomeadamente, ao controlar os horários e locais de funcionamento dos quiosques. O Sr. AF.,

mesmo diante das adversidades, prosseguiu com a venda de cachorros-quentes até 2004. Nos anos seguintes, ele fundou uma fábrica caseira de pães de cachorros-quentes e até hoje fornece o produto aos vendedores de *hot dog* na cidade.

O Sr. JG., por seu turno, efetivou um cadastro na Prefeitura de Uberlândia, solicitando a liberação de um quiosque. Em 1997, a Prefeitura lhe concedeu uma banca na Praça Coronel Carneiro, no Bairro Fundinho, ainda nas proximidades do centro. Desde então, o vendedor possui um quiosque próprio, popularmente conhecido como “Xará Lanches”. Muitos dos fregueses e residentes locais sequer sabem que o nome do vendedor de cachorros-quentes da Praça Coronel Carneiro, pois o designam por “Xará”. Contudo, além dele, seu filho e uma nora o auxiliam. Nessa divisão familiar do trabalho, a esposa de Sr. JG., antes de iniciar o expediente, prepara o vinagrete⁴² e lava as folhas de alface, o filho elabora os lanches na chapa, enquanto a nora aponta os pedidos e os entrega nas mesas posicionadas logo em frente ao quiosque. “Xará”, por volta das 18:00 horas, vai fazer compras num mercado próximo, pois devido ao ínfimo espaço no interior da banca, ele deve dosar o volume de produtos em consonância com a previsão de movimento, evitando estocar ingredientes.

⁴⁰ PMU – PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA. *Inventário de proteção do acervo cultural: Terminal Central do Sistema Integrado de Transporte “Paulo Ferolla da Silva”*, 2007b. Disponível em: <http://www.uberlandia.mg.gov.br/uploads/cms_b_arquivos/5623.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2014.

⁴¹ Embora os entrevistados aqui citados não tenham se referido a atual restrição de comércio ambulante de alimentos e outros gêneros na Praça Tubal Vilela e nas ruas da cidade, de acordo com antigos trabalhadores do local, entrevistados por outra participante desta pesquisa, da área de Nutrição, os ambulantes estão proibidos de trabalhar na Praça, restaram apenas dois vendedores de pipocas e um carrinho de sorvete. “Os poucos que se encontram ali vendendo frutas ou aqueles que se arriscam comercializando salgados, quitandas, café, sanduíches vivem com medo da fiscalização, assim quando os fiscais de posturas chegam ao local de comercialização os vendedores saem correndo para não ter suas mercadorias apreendidas”. Cf. PEREIRA, Letícia. *Comércio informal de alimentos: memórias e práticas recentes*. Relatório Final do Programa de Bolsas de Graduação. 2014.

⁴² Em geral consiste de tomate, cebola e cheiro verdepicados bem pequenos, temperados com sal, azeite e vinagre (ou limão). Podem ocorrer variações, como o acréscimo de pimentão, ou ausência da cebola ou do cheiro verde.

Além disso, as vendas oscilam em decorrência das feiras gastronômicas e de artesanato organizadas mensalmente na Praça. Afinal, os pratos servidos nessas ocasiões acicatham a distribuição heterogênea dos públicos e como o próprio vendedor afirma “o pessoal quer variar, né?”. Noutro extremo da Praça, há outra banca que comercializa sanduíches, *hot dogse* bebidas tal qual a do Sr. JG. O fato de ambos os quiosques estarem situados no mesmo local permite aos clientes a predileção entre um deles sem que isso fomente a concorrência.

No relato, no subtexto do dito, fica clara uma distinção entre a forma como os consumidores se relacionam com a comida de rua em diferentes âmbitos físicos e contextos históricos numa mesma cidade. A experiência de Sr. JG. na Praça Tubal Vilela colore um cenário frenético em que os agentes apenas saciam a fome enquanto aguardam o ônibus ou passam pela região central. Por outro lado, na Praça Coronel Carneiro, a existência de mesas e cadeiras dispersas aqui e acolá, suscita um preâmbulo de socialização mais vívida, acalentada pela noite. Há de se ver que esta Praça é ladeada por prédios residenciais, logo, amiúde, o espaço público é ressignificado como uma extensão da casa. As pessoas mantêm diálogos prolongados, encontram familiares e amigos, passeiam com o cão no rossio. Portanto, os sanduíches e cachorros-quentes surgem aqui como um meio de nutrir e retemperar as relações sociais.

Referências bibliográficas

ABRAHÃO, Paulo Roberto da Silva. *Ocorrência de Listeria monocytogenes e de outros microrganismos em gelados comestíveis fabricados e comercializados na região metropolitana de Curitiba, Paraná*. 2005. Dissertação (Mestrado em Microbiologia, Parasitologia e Patologia) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2005.

ARAÚJO, Wilma M. C. et al. (Org). *Alquimia dos alimentos*. Brasília: Ed. Senac-DF, 2009.

ATTUX, Denise Elias et al. Fundinho: um bairro histórico para Uberlândia – Inventário e diretrizes especiais de uso e ocupação do solo. *Fórum Patrimônio: ambiente construído e patrimônio sustentável*, Belo Horizonte, v. 2, n. 1, p. 101-113, jan./abr. 2008.

BABO, Lamartine; BARROSO, Ari. *Cachorro-quente*. Disponível em: <<https://ouvirmusica.com.br/lamartine-babo/cachorro-quente/>>. Acesso em: 20 jan. 2014.

CAMPACCI, Cláudio. *Século XIX: o século que mudou a humanidade*. 2012. E-book. Disponível em: <<http://www.bubok.pt/livros/5750/Seculo-XIX-O-seculo-que-mudou-a-humanidade>>. Acesso em: 10 mar. 2014.

COSTA, O. P.; LUSTOZA, D. C. *Industrialização de sorvetes*. Germantown: International Limited, 2000.

- EL-KAREH, Almir Chaiban. *A vitória da feijoada*. Niterói: Editora da UFF, 2012.
- FONSECA, Marcelo Traldi; KULCSAR, João; PREGNOLATO, João et. al. Comida de rua na cidade de São Paulo, SP: uma breve descrição. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 311-318, abr./jun. 2013.
- FONSECA, Rubem. *O romance morreu: crônicas*. 2 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2014.
- GONDIM, Maria Teresinha. *Os trabalhadores informais do comércio alimentício em Uberlândia*. 2006. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2006.
- HOLLANDA, Chico Buarque de. “Com açúcar, com afeto”. In: HOLLANDA, Chico Buarque de. *Chico Buarque v. 2*. São Paulo: RGE, 1967. LP.
- MIKILITA, Ivana Saldanha. *Avaliação do estágio de adoção das boas práticas de fabricação pelas indústrias de sorvete da região metropolitana de Curitiba (PR)*: proposição de um plano de análise de perigos e pontos críticos de controle. 2002. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2002.
- MORAIS, Luciana Patrícia de. Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 227-254, jan./jun. 2011.
- PEREIRA, Letícia. *Comércio informal de alimentos: memórias e práticas recentes*. Relatório Final do Programa de Bolsas de Graduação. 2014. [s.l.].
- PERTILE, Krisciê. Comida de rua: relações históricas e conceituais. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 301-310, abr./jun. 2013. [s.l.].
- PMU – PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA. *Inventário de proteção do acervo cultural*: Catedral de Santa Terezinha. 2007a. Disponível em: <http://www.uberlandia.mg.gov.br/uploads/cms_b_arquivos/5502.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2014.
- PMU – PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA. *Inventário de proteção do acervo cultural*: Terminal Central do Sistema Integrado de Transporte “Paulo Ferolla da Silva”. 2007b. Disponível em: <http://www.uberlandia.mg.gov.br/uploads/cms_b_arquivos/5623.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2014.
- SITWELL, William. *A história da culinária em 100 receitas*. São Paulo: Publifolha, 2013.

SOUZA, Jean Clovis Bertuol de et al. Sorvete: composição, processamento e viabilidade da adição de probiótico. *Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v. 21, n.1, p. 155-165, jan./mar. 2010.

VOGEL, Lilian. O ciclo junino no cotidiano do povo paulista. In: I SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 2012, São Cristóvão. *Anais...* São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, 2012. p. 1-16.