

Walter Jacinto Júnior

**Espaço público e comida de rua em São Paulo, uma questão
cultural**

CELACC/ECA-USP
2013

Walter Jacinto Júnior

Espaço público e comida de rua em São Paulo, uma questão cultural

Trabalho de conclusão do curso de especialização (*latu sensu*) em Mídia, Informação e Cultura produzido sob orientação do Prof. Dr. Silas Nogueira.

CELACC/ECA-USP
2013

Sumário

Introdução.....	5
Alimentação, uma contextualização histórica.....	7
Comida de rua no Brasil.....	9
Feiras livres em São Paulo.....	12
Comida como cultura.....	13
Noções de espaço público.....	16
Considerações finais.....	21
Referências bibliográficas.....	23

Espaço público e comida de rua em São Paulo, uma questão cultural

Walter Jacinto Júnior¹

RESUMO: A história da alimentação é um assunto multidisciplinar e se respalda em análises antropológicas, filosóficas e, também, culturais. Comida é parte do cotidiano e tem despertado o interesse em diversos âmbitos da sociedade. Neste artigo, a proposta é analisar a comida de rua em São Paulo como manifestação cultural, que ocorre em espaços públicos da cidade e sua relevância na contemporaneidade. Aqui, não caberá predeterminar um “modo de preparo” cultural, mas apenas colocar à mesa possíveis ingredientes para um debate em torno do tema que, sem distanciamento histórico, sequer há vasta bibliografia específica.

Palavras-chaves: história da alimentação; comida de rua; espaço público; cultura

ABSTRACT: The history of food is a multidisciplinary subject and it is supported in an anthropological, philosophical and also cultural analysis. Food is part of everyday life and it has stimulated interest in many society areas. The objective of this work is to analyze the street food in São Paulo as a cultural event that takes place in city public spaces and its relevance in contemporary times. This paper does not have the intention to predetermine a “mode of preparation”, culturally, but just add to the discussion possible ingredients for a debate on the subject that, without historical detachment, doesn't have a wide specific literature.

Keywords: history of food; street food; public space; culture

RESUMEN: La historia de los alimentos es un tema multidisciplinario y se apoya en las análisis antropológica, filosófica y cultural. La comida es parte de la vida cotidiana y ha despertado el interés en muchos ámbitos de la sociedad. En este trabajo se propone analizar la comida de calle en Sao Paulo como un evento cultural que se lleva a cabo en los espacios públicos de la ciudad y discutir su relevancia en la contemporaneidad. En este caso, no cabe predefinir una "forma de preparación" cultural, pero sólo hay que poner los ingredientes posibles de mesa para un debate sobre el tema, sin distancia histórica, una vez que la literatura de investigación no es bastante.

Palabras clave: historia de la alimentación; comida de calle; espacio publico; cultura

¹ Graduado em Comunicação Social - Jornalismo, pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas (PUC-Campinas). Este artigo foi elaborado como trabalho de conclusão de curso da pós-graduação lato sensu Mídia, Informação e Cultura (MIDCULT), promovido pelo Centro de Estudos Latino-Americanos sobre Cultura e Comunicação (CELACC), na Escola de Comunicações e Artes (ECA), da Universidade de São Paulo (USP), no ano de 2013, sob orientação do Prof. Dr. Silas Nogueira.

1. Introdução

A proposta deste trabalho é apresentar o tema da comida de rua dentro do cenário atual da gastronomia em São Paulo, partindo do pressuposto de que comida é uma manifestação cultural. Aliada a isso, há uma reflexão sobre o espaço público e seus usos. Logo, a multidisciplinaridade atingida implica uma corroboração do que o pesquisador Carneiro (2003) afirma:

A primeira constatação, portanto, é quanto à amplitude de um tema que recebe contribuições de diversas disciplinas e ao qual faltam resumos bibliográficos. Um empreendimento de pesquisa que visa esclarecer não apenas o que e quanto foi comido quando e onde, mas acima de tudo, por quais razões algo foi comido dessa maneira específica, possui, obviamente, uma amplitude desmesurada (CARNEIRO, 2003: p. 4).

Diante disso, a observação participativa e o conhecimento empírico acerca do assunto foram levados em consideração a fim de enriquecer o trabalho realizado. E em caráter de contextualização, é importante apresentar algumas informações.

Desde a edição da Virada Cultural realizada na capital paulista em maio de 2012, o interesse da sociedade em geral, e também de *chefs* e produtores culturais, por comida de rua tem aumentado. Isso tem dado visibilidade à relação do indivíduo com o espaço público, pano de fundo para o assunto alimentação ao ar livre e a comercialização de refeições e produtos nas ruas.

Levanto em conta esses dois aspectos - a comida de rua e a relação do cidadão com o espaço público - a ideia é colocar à mesa informações contemporâneas. Não para concluir o assunto, mas sim para iniciar um debate acerca da alimentação, considerando esta, também, um dado cultural.

No contexto atual da culinária em São Paulo, o objetivo é propor que a comida de rua não é apenas aquela oferecida em eventos isolados, em caráter de entretenimento, mas sim algo que faz parte do dia a dia em espaços públicos da cidade.

Quando vinte cozinheiros participaram da Virada Cultural 2012², com a primeira edição do evento Chefs na Rua, isso despertou visibilidade para a sociedade, devido à exposição midiática, assim como o interesse de outros *chefs* e produtores culturais por comida de rua.

A partir disso, surgiram diversos eventos na capital paulista, a maioria impulsionada pela feira O Mercado³, idealizada pelos *chefs* Checho Gonzales e Henrique Fogaça.

Em cidades como Londres, na Inglaterra, e Nova Iorque, nos Estados Unidos, a comida de rua é parte do cenário gastronômico local. Na cidade inglesa, por exemplo, o ex-crítico de gastronomia do jornal *The Guardian*, Richard Johnson, promove o British Street Food Awards⁴, premiação que elege as melhores comidas de rua do Reino Unido. Em Paris, o guia francês *Le Fooding*⁵ dedicou sua edição 2012 também a esse segmento da alimentação.

Com esses exemplos, é possível perceber a necessidade e a relevância do assunto, porém, por conter certo ineditismo e ser parte do viver contemporâneo, a proposta deste estudo não prima, necessariamente, por riqueza bibliográfica específica. No entanto, busca referências multidisciplinares e empíricas para observar uma manifestação cultural de cunho histórico, mas que vem ganhando novas percepções na sociedade atual.

Aqui apresento o que preferi definir como noções de espaço público. Isso devido à complexidade do assunto e sua peculiar interdisciplinaridade, entre arquitetura, sociologia, filosofia, política e outros âmbitos de estudo.

Busco referências, então, em Hannah Arendt, Zygmunt Bauman, e Antonio A. Arantes. Respectivamente, uma pensadora tida como referência no assunto, um sociólogo de reconhecimento mundial e outro pesquisador mais próximo da realidade brasileira e que analisa exatamente o espaço público paulistano.

Com o desafio de abordar um tema polifônico, que é a alimentação, e relacionado à cidade e aos espaços públicos e urbanos, busco cruzar pensadores de áreas diversas e espero cumprir a proposta para a qual me disponho, que é iniciar, e não encerrar o debate.

² Disponível em <http://www1.folha.uol.com.br/comida/1077346-barraca-de-chefs-abre-discussao-sobre-a-proibicao-a-comida-de-rua-em-sao-paulo.shtml>. Acesso em: 23/02/2013.

³ Disponível em <http://www.facebook.com/o.mercado.minas.gerais352>. Acesso em: 02/03/2013.

⁴ Disponível em <http://britishstreetfood.co.uk/>. Acesso em: 09/02/2013.

⁵ Disponível em <http://www.lefooding.com/guide-restaurant-paris-france/>. Acesso em: 09/02/2013.

2. Alimentação, uma contextualização histórica

No período paleolítico, desenvolvimentos técnicos e econômicos permitiram diversos modos de conservar e preparar os alimentos, conforme aponta Perlès (1998: p. 51): “é provável que, desde essa época, as preferências culturais – gostos transmitidos de geração a geração – tenham se manifestado”⁶.

O fogo foi o primeiro método utilizado na transformação de elementos encontrados na natureza em alimento comestível. Foi a origem de pratos atualmente muito conhecidos da comida de rua, como o tradicional *fish and chips*⁷, em Londres, e, por aqui, os espetos e o pastel de feira⁸.

A alimentação cumpre papel essencial no processo de definição de um modelo de vida civilizado (relacionado ao conceito de cidade, urbanização), delineando ao mesmo tempo, e necessariamente, aquilo que constitui o não civilizado, em aspectos como comensalidade e variedade de alimentos consumidos, ou seja, escolhidos.

Nos mundos grego e romano, a comensalidade era o primeiro elemento de referência na distinção entre o homem civilizado e o bárbaro. O homem civilizado não comia tão-somente para saciar a fome, mas também e, principalmente, para socializar, “Em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação” (MONTANARI, 2004: p. 108). Ou ainda, participar de um banquete seria sinônimo de comunhão e identidade; o mesmo que fazer parte do mesmo grupo.

Os banquetes gregos poderiam acontecer em qualquer lugar da pólis, desde que fosse amplo o suficiente para acolher os convivas, como em praças públicas, por exemplo. E uma das características mais relevantes dos encontros era organizá-los de forma a reunir toda ou grande parte da comunidade cívica.

Em algumas regiões da Grécia, a comensalidade também era uma das estruturas da identidade do cidadão. Por exemplo, era comum que jovens pudessem observar os

⁶ PERLÈS, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In: MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Louis. **História da alimentação**. São Paulo: Liberdade, 1998. cap. 1, p. 51.

⁷ Prato popular no Reino Unido, trata-se de peixe frito servido com batatas também fritas.

⁸ A Prefeitura de São Paulo realiza, inclusive, um concurso que elege o melhor pastel de feira da cidade. Em 2012, o vencedor obteve, além de prêmio em dinheiro, a possibilidade de comercializar seus pasteis durante a edição 2013 da Virada Cultural. Disponível em <http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/jabaquara/noticias/?p=34700>. Acesso em: 02/03/2013.

mais velhos à mesa e, com eles, aprender. Na vida coletiva medieval, comer e beber junto eram mais importantes do que o que se comia e o que se bebia. A abundância ditava a elaboração dos pratos, e qualquer sinal de avareza, além de impróprio, poderia comprometer o encontro.

Já no que diz respeito aos profissionais de alimentação, na Idade Média, com situação econômica precária, eles eram vigiados pelas autoridades locais, porém tratados com compreensão por serem os responsáveis por fornecer comida no dia a dia de todos. E a comida e a bebida vendidas deveriam ser “dignas de entrar no corpo humano” (DESSPORTES, 1998: p. 435)⁹. Ou seja, sem ingredientes falsificados ou adulterados. O que se sabe é que, em toda a Europa, as regras eram quase idênticas. A preocupação era garantir a subsistência mínima, independentemente das circunstâncias.

Isso fazia com que houvesse um tipo de parceria com os profissionais da alimentação, porém, sem minimizar o controle ou regulamentação das atividades. Inclusive, caso fossem identificadas irregularidades, poderia haver proibição do exercício.

Essa breve apresentação histórica se faz necessária para contextualizar o assunto e aproximar-nos do tema proposto neste artigo. Adiante, será possível conhecer um pouco da origem da *comida de rua* no Brasil e das feiras livres na cidade de São Paulo, dados relevantes para começar a compreender a cultura da alimentação no cotidiano.

⁹ DESSPORTES, Françoise. Os ofícios da alimentação. In: MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Louis. **História da alimentação**. São Paulo: Liberdade, 1998. cap. 24, p. 435.

3. Comida de rua no Brasil

Conforme nos informam Cascudo (2011) e Fraga (2013), no Brasil, a comida de rua surgiu como um trabalho de negros. Escravos que tinham experiência em cozinhar vendiam alimentos nas ruas. Era comum que todo o lucro fosse repassado a seus donos, no entanto, eventualmente era uma forma de escalada social, e que poderia levar até mesmo à liberdade, caso fosse possível economizar dinheiro e comprar a alforria.

A primeira comida de rua de que se tem notícia por aqui é o angu¹⁰. Além dele, peixe frito, ensopados com legumes locais e mandioca cozida estão entre as primeiras refeições brasileiras comercializadas ao ar livre.

Foi no começo do século XIX que a cena de alimentos nas ruas ganhou corpo no Brasil. A chegada de D. João VI e a corte portuguesa, se estabelecendo na Baía de Guanabara, estimulou o desenvolvimento do comércio e do urbanismo na região. Depois do fim do comércio de escravos e a abolição da escravatura, em 1888, os negros eram os únicos a cozinhar nas ruas, fugindo da pobreza e do desemprego em geral.

A liberdade social não era uma garantia de vida digna. Como muitos moravam na casa de seus donos, a maioria foi forçada a sair, sem emprego e sem teto. E, também sem perspectivas, começaram a cozinhar para outras pessoas, pratos comuns da sua dieta, como o angu.

Também do repertório culinário africano é o acarajé¹¹, referência da comida de rua em Salvador, na Bahia, e bastante presente no imaginário da maioria dos brasileiros.

Do tabuleiro de acarajé à barraca de cachorro-quente típica no século XXI, dificilmente há quem nunca tenha usufruído do espaço público para se alimentar. Não há, necessariamente, uma marca social que divida a comida de rua. No entanto, historicamente, há grande apelo para a classe operária e de baixa renda. Para a maioria das pessoas que se utiliza desse serviço nas ruas, é a única maneira disponível para se alimentar naquele momento. Trabalhando longe de casa e tendo que almoçar próximo do local de trabalho, no centro da cidade, na maioria dos casos, é uma maneira de

¹⁰ Receita preparada com farinha de milho cozida, amassada e temperada com sal.

¹¹ Em forma de bolinho, feito com cozidos e purê de feijão-fradinho, é frito em azeite de dendê, cortado ao meio e recheado com vatapá - um creme feito com quiabo, cebola, coentro, farinha, tomate e leite de coco.

otimizar tempo e economizar dinheiro, duas características comuns a um morador de uma cidade com urbanização demasiada, porém mal planejada, como São Paulo.

Historicamente, a venda de comida de rua é realizada por pessoas sem emprego. Um trabalho informal, feito por imigrantes, ou recém-chegados. Cidades como São Paulo e Rio de Janeiro têm numerosa oferta de comida de rua, principalmente durante a hora do almoço ou na hora do *rush*, diferentemente de horários de lanche ou café da manhã, quando é comum ao brasileiro parar em padarias e botequins (os bares informais, mais comuns no Rio de Janeiro).

As conhecidas barracas de comida de rua são construídas informalmente em torno de mercados municipais, próximo de terminais de ônibus ou metrô, além das tradicionais feiras livres. No início da manhã, pode-se ver um vendedor de tapioca em estações de trem de muitas das grandes cidades do País. Em São Paulo, não há uma lei que regulamente os vendedores ambulantes de alimentos, mas caminhões de alimentos são proibidos pelo código sanitário de saúde pública.

Com o cenário gastronômico brasileiro ganhando cada vez mais repercussão internacional, principalmente em se tratando de premiações e *rankings* que, apesar de elitizados, dão visibilidade midiática para o assunto, os vendedores ambulantes de alimentos têm recebido certo apoio, mesmo que indiretamente. A comida de rua atualmente pode ser considerada uma “tendência cultural” em São Paulo, com muitos *chefs* se “transformando” em ocasionais vendedores ambulantes e juntando-se à causa em prol da regulamentação da atividade e do incentivo e valorização desse aspecto cultural que é parte do dia a dia da população.

Para conhecer a grande diversidade de comida de rua no Brasil, é preciso viajar por todo o País. É notável, por exemplo, o mercado Ver-o-Peso¹², em Belém, no Pará, conhecido pela venda de açaí com peixe.

Vale destacar também o caso do Mercado Modelo¹³, em Salvador, na Bahia, com comida de santo (pratos de origem africana, como acarajé e cuscuz). A respeito desse tipo peculiar de alimento, Lody (1998) afirma:

O sentido de alimentar é, principalmente, o da manutenção, relacionando o santo de devoção à vida humana, sendo necessária a comida, o banho e a proteção de chuvas e do sol. Assim, encarando o

¹² O mercado organiza um festival gastronômico anualmente. Disponível em <http://www.veropesodacozinhaparaense.com.br/v2/index.php>. Acesso em: 16/03/2013.

¹³ Disponível em <http://www.portalmercadomodelo.com.br/>. Acesso em: 16/03/2013.

santo patrono como uma divindade próxima pelos elos do dia a dia e pelos agrados de comida e outros tratos, é a fé ampliada e reforçada pelo culto doméstico (LODY, 1998: p. 149).

E o pesquisador prossegue:

Os alimentos têm os mesmos rigores culinários, como se fossem consumidos pelas pessoas. Os utensílios devem sempre estar transbordando com as comidas, constituindo-se em um verdadeiro tabu colocá-las em pouca quantidade (LODY, 1998: p. 151).

4. Feiras livres em São Paulo

Em São Paulo, a origem das feiras livres pode ser identificada em meados do século XVII. Mais especificamente, em 1687, no Largo da Misericórdia, de acordo com a Prefeitura Municipal¹⁴. Já no início do século XVIII, distinções passam a ser encontradas entre os tipos de produtos comercializados ao ar livre, como alimentos não perecíveis e as quitandas, com verduras e legumes.

Há dados de que, em 1915, já havia sete feiras livres em São Paulo. Um ano antes fora oficializada a organização de feiras que já eram consideradas tradicionais na cidade. A primeira feira livre oficial contou com 26 feirantes; já a segunda, com 116. E, em 1948, uma lei municipal determinou a instalação de ao menos uma feira semanal em cada subdistrito ou bairro da cidade. Desde 1974, outro decreto determina, por exemplo, o uso de uniformes pelos feirantes.

A funcionalidade e o baixo custo de implantação são atrativos para a promoção e organização de feiras livres. Além disso, são importantes porque geram empregos e são pontos relevantes de escoamento da produção agrícola, principalmente hortifrutigranjeiros, e o conhecido comércio de pescados.

¹⁴ Disponível em http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/abastecimento/feiras_livres/historico/index.php?p=6637. Acesso em: 06/04/2013.

5. Comida como cultura

A comida faz parte, intrinsecamente, das atividades cotidianas. Por isso a necessidade de debater o lugar da comida no âmbito cultural. Alimentar-se compõe uma das necessidades vitais do ser humano. Não se trata de algo dispensável e, invariavelmente, faz parte da vida da humanidade.

A culinária pode ser considerada a arte de cozinhar os alimentos. Há indícios de intervenções do homem nos alimentos que consome desde o surgimento da agricultura, com o domínio e evolução das técnicas de cultivo, até o desenvolvimento cada vez mais elaborado e adequado da cocção. Hábitos alimentares podem ser distintos de acordo com cada sociedade e fazem parte, inclusive, da expressão de uma manifestação cultural.

Conforme afirma Montanari (2008):

os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de 'naturalidade', mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretção da natureza (MONTANARI, 2008: p. 23).

Esse conceito é, na realidade, concordado com o proposto por Lévi-Strauss na obra *O Cru e o Cozido* (2011), no primeiro volume das *Mitológicas*, em que o pesquisador descreve como mitos de origem aqueles que fazem parte do patrimônio simbólico de todos os povos. Assim, ao cru estaria relacionado o proporcionado pela natureza, aquilo que não tem interferência no modo de preparo. Ao cozido, a civilidade, por meio da técnica.

Para Montanari (2008), cozinhar é o gesto que transforma a substância do seu estado natural em alimento fabricado pelo homem, e “a cozinha é o símbolo da civilização e da cultura” (p. 71).

Dessa forma, analisar os hábitos alimentares historicamente é um estudo que se depara com peculiaridades culturais. Carneiro (2003) atribui à alimentação parte da história das civilizações. O pesquisador, que destaca o caráter multidisciplinar que o assunto tem adquirido nas últimas décadas, defende que é impossível tratar de uma

história da alimentação sem considerar todos os aspectos da história social, econômica e cultural.

Carneiro (2003) acredita que o apetite, o gosto e a satisfação constituem formas éticas e estéticas da existência dos povos e de suas culturas. O historiador afirma que o que se come é tão importante quanto quando, onde, como e com quem se come.

Assim, apesar de poder ser considerada universal, uma vez que alimentar-se está associado à necessidade de saciar a fome, a comida é capaz de apresentar referências regionais, nacionais e, inclusive, pessoais. Isso devido aos hábitos e aos costumes alimentares de acordo com a cultura.

Postos esses breves argumentos, podemos começar a perceber a alimentação de uma maneira mais ampla e complexa.

Pollan¹⁵ (2013 apud POPOVA, 2013) tece interessantes reflexões sobre como o ato de cozinhar contribuiu para o nosso processo civilizatório e analisa como se dá essa relação na contemporaneidade. Para o autor, o cozimento, bem como a compreensão do ecossistema que a comida ocupa, não é apenas uma das coisas mais interessantes que fazemos, mas também uma das mais "humanas".

Segundo Pollan¹⁶ (2013 apud POPOVA, 2013), mais que mera subsistência física, a cozinha tem desempenhado na nossa evolução como espécie o papel de “cola social” que acompanha a refeição em ocasiões comuns. Diferentemente de nossos ancestrais caçadores-coletores, que provavelmente consumiam seus alimentos crus em pé, o ato de cozinhar nos levou a nos sentar para refeições comuns, fazendo contato com os olhos, partilhando alimentos, exercitando a autoconexão, e tudo isso serviu para nos civilizar. Além disso, a refeição compartilhada é um fundamento da vida familiar, ocasião em que as crianças aprendem a arte da conversação e adquirem os hábitos da civilização: a partilha, a escuta, o contato e o aprendizado do convívio com as diferenças, a argumentação.

No entanto, segundo o pesquisador, o ato de cozinhar em casa tem diminuído nos últimos cinquenta anos, o que tem levado ao aumento do interesse por observar o alimento sendo preparado, elevando os *chefs* profissionais ao status de celebridades. Sobre isso, Pollan sugere uma espécie de voyeurismo culinário, remetendo a lembranças nostálgicas de ver a mãe cozinhar.

¹⁵ POLLAN, Michael. **Cooked**: a natural history of transformation. New York: Penguin Press, 2013.

¹⁶ Idem.

Além disso, para o autor, nossa distância crescente de qualquer envolvimento físico direto com os processos pelos quais a matéria-prima da natureza se transforma em uma refeição cozida está mudando nossa compreensão do que é comida. De fato, é difícil acreditar na ideia de que o alimento tem qualquer ligação com a natureza ou o trabalho humano ou a imaginação quando ele chega em um pacote limpo, completamente pronto. Dessa forma, os alimentos tornam-se apenas mais uma mercadoria, uma abstração. E quando isso acontece, nós nos tornamos presas fáceis para as empresas que vendem versões sintéticas da coisa real - o que o autor chama de substâncias *foodlike* comestíveis. Nós acabamos tentando alimentar-nos de imagens.

Assim, Pollan vê a culinária como o tecido conjuntivo entre nós e o resto do ecossistema em que vivemos, o antídoto vital para esta fragmentada, compartimentada inclinação da vida moderna.

6. Noções de Espaço Público

Na Praça da República, à luz do dia, estão os vendedores de alimentos. À tarde, os michês pouco a pouco vão ocupando os locais mais discretos e se instalam, à espera de clientes. De madrugada, os caminhões e varredores da Prefeitura. Ao amanhecer, os idosos, que caminham e sentam-se ao sol. Um pouco mais tarde, retornam os vendedores. O tempo todo encontram-se meninos e meninas em suas práticas cotidianas (ARANTES, 2000: p. 121).

Muitos campos de estudo, entre eles a Antropologia, a História, a Filosofia e as Ciências Sociais, buscam teorizar a multiplicidade de questões acerca do espaço público.

Assim sendo, torna-se tarefa delicada predeterminar uma “identidade” singular do sujeito imerso nos espaços públicos, pois em dados momentos da história ocorrem intersecções de valores e preceitos em que o indivíduo acaba permeando público e privado quase que simultaneamente.

Não obstante, há a necessidade de focar nas intersecções e cisões dos espaços público e privado para que sejam configuradas avaliações dos indivíduos e suas expressões sociais.

De acordo com a pesquisadora Renata Lopes Biazotto Venturini (1993), ser cidadão romano, no Alto Império, por exemplo, era ter o direito de concorrer à magistratura, ou seja, fazer uma carreira política. A opinião de um cidadão romano era uma opinião pública. Mesmo sendo formada pelo indivíduo, a prática da oratória era algo comum e direito de todos. A expressão definia o indivíduo.

Nesse período da Antiguidade Clássica, vão se delimitando os espaços públicos, tais como o Fórum Romano, o Coliseu, o Circus, as Thermas, as Tabernas. As ruas, com o desenvolvimento do comércio, mostravam-se cada vez mais “vivas” com o murmúrio da população. Eram clientes evocando seus patronos e mecenas. Eram prostitutas e grafiteiros que se espalhavam pela capital romana.

O ambiente privado tornava-se refúgio, ao passo que, no espaço público, o indivíduo se sentia pertencente ao meio social e ao mesmo tempo transformador dele.

No decorrer da história, muitas implicações permanecem quanto à reconfiguração do espaço público e privado, principalmente quanto ao espaço público, no qual temos a intervenção do Estado.

A representação de interesses gerais, o controle social e as formas de democracia são peculiaridades do espaço público, conhecido também como “esfera pública” ou “vida pública”.

Hannah Arendt, ao tratar do espaço público em *A Condição Humana* (1987), ressalta a importância da autonomia e da “dignidade” nas questões de cunho político. A política somente existe quando os homens agem e se comunicam coletivamente. Dessa forma, o espaço público é o ambiente no qual os homens se articulam por meio de suas linguagens e expressões.

Arendt aponta que a falta de consciência é uma das causas do surgimento dos regimes totalitários na sociedade moderna, atomizando a liberdade humana. Assim, a esfera pública é o local que gera a vida política, onde ocorre a “democracia” através do direcionamento e das decisões tomadas pelos indivíduos. Na sua ausência, o senso comum, característica atribuída ao espaço público, é inviabilizado, pois essa “formação de pensamento” somente ocorre através da conjunção do pensar, falar e agir.

A condição de sujeito ativo permite ao homem revelar o que o torna singular, e isso o leva a inserir-se no mundo. Esta inserção é como um segundo nascimento, no qual confirmamos e assumimos o fato original e singular do nosso aparecimento físico e original. Por isso, pelo fato de ter nascido e chegado a um mundo já existente, os novos visitantes são impelidos a agir, a dar respostas ao mundo que aí está. A revelação da identidade através do discurso e o estabelecimento de um novo início através da ação, incidem sobre uma teia já existente. Essa novidade requer um espaço público onde possa se efetivar e a singularidade é revelada apenas no convívio plural dos homens (ARENDR, 1987: p. 190).

Para Arantes (2000), o espaço público permite que o ser humano se apresente por meio de suas ações. E entender esse ambiente é aceitar que os indivíduos são seres livres para agir e dotados de igualdade política, o que favorece o surgimento de uma democracia participativa. Com observado amadurecimento de diversos segmentos da sociedade brasileira no que tange a reivindicações de cidadania, o autor acredita que se consolidam estratégias de participação na esfera pública.

Ainda pouco explorada, a construção social do espaço público também é objeto de estudo do pesquisador, que acredita que fronteiras simbólicas são formadas e reconfiguradas, em maior ou menor grau, em aspectos como permeabilidade e fluidez, entre outros, o que integra a relação com a paisagem urbana.

Ao procurar entender essa relação, um embate surge – o de cidadania. Diversas pessoas erguem nas ruas seu principal lugar de referência pessoal, segundo o autor. Além de considerar que: “a cidade – enquanto fato cultural e político – foi *ampliada* pelo acréscimo de espaços eletrônicos produzidos pelas novas tecnologias de comunicação” (ARANTES, 2000: p.11).

Com isso, e por conta disso, percepções de território e de lugar comumente inscritas no espaço urbano foram deslocadas ou relocadas, intensificando a mobilidade das pessoas. Ou seja, estabelecendo tanto novas formas de relacionamento na diferença quanto formas de identificação a distância.

As chamadas cidades globais e megalópoles concentram comunicação mediatizada, o que colabora para a desterritorialização de práticas sociais. Uma espécie de proximidade social entre quem se relaciona a distância e conflitos entre os mais próximos.

O autor ressalta os “desafios de natureza metodológica”. Sendo necessário repensar o *locus* da referência empírica, neste caso a cidade de São Paulo e o *cronotopo*, reflexão sobre tempo-espaço.

A proposta de Arantes, assim como a deste artigo, torna-se imediatamente polifônica, por tentar concentrar em uma análise – contemporânea – diversas áreas de estudo. Que não se encerra em si, mas propõe uma análise acerca de um tema de interesse público.

Argumento que as manifestações de rua – tal como as festas e as celebrações oficiais ou populares – consagram ritualmente configurações particulares do espaço urbano e que essas reconfigurações, ao serem incorporadas à existência é à memória, fornecem um referencial cênico e cartográfico às práticas sociais (ARANTES: 2000).

O autor ressalta o aspecto de cidadania relacionada ao sentimento de pertença no *mapa social*. Fronteiras simbólicas, as estruturas edificadas e os ambientes resultantes delas estabelecem parâmetros para práticas e processos sociais. Para o autor, as

referências espaciais tendem a se estruturar menos em relação ao entorno social e mais através de nexos funcionais, como shopping centers, por exemplo.

O design seria o grande chamariz externo, aliado à promessa de segurança e vigilância. E assim, direitos típicos da cidadania, como qualidade de vida, por exemplo, passam a ser questão de poder aquisitivo, estilo de vida. Cidadãos e habitantes passam a ser consumidores e usuários, nas palavras de Arantes.

Globalização não acontece sem a contrapartida da localização: na verdade, estes são processos mutuamente constitutivos. O processo de globalização faz parte da reestruturação do espaço público. E de um modo bastante peculiar, já que não são cidades inteiras interligadas, mas sim determinadas zonas, pontos estratégicos (ARANTES, 2000: p.156).

A ficção televisiva e o jornalismo muitas vezes sugerem que os espaços públicos de grandes cidades brasileiras foram tomados da “gente de bem” e marginalizados, se tornando *lugares perigosos*, com assaltos, acidentes de trânsito, e outros acontecimentos factuais, na direção do que J. Holston chamaria de *morte do espaço público* (ARANTES, 2000: p.160).

Não cair no business cultural e nem na armadilha da mídia é o desafio de produtores culturais contemporâneos. Não privatizar o espaço público e nem demonizá-lo, para que a relação do cidadão em sua plenitude, no tempo-espaço, possa complementar a necessidade diária de convívio na cidade, que está em constante reconfiguração.

A proposta final do autor ainda se faz fundamental: de que “é tão difícil quanto urgente lutar para que prevaleçam, na construção do espaço público, o respeito e sentimento de responsabilidade pelo semelhante e pelo diferente.” (ARANTES, 2000: p.163).

Zygmunt Bauman (2009), por sua vez, sugere nunca fechar o discurso, mantendo aberto o campo das possibilidades. Não há determinismos na vida social, desde que exercida a capacidade de ação, com novos investimentos nas relações e nos vínculos, conforme descrição de Mauro Magatti¹⁷.

¹⁷ Diretor do Departamento de Sociologia da Università Cattolica Del Sacro Cuore, Milão, na introdução do livro *Confiança e medo na cidade*, de Zygmunt Bauman (2009).

O paradoxo mencionado por Manuel Castells¹⁸, “Políticas cada vez mais locais num processo estruturado por processos cada vez mais globais”, daria um norte ao contraponto da globalização e à supervalorização da individualidade. E, fechadas em si, se desarmam diante da globalidade.

A tendência a segregar, a excluir, que em São Paulo (a maior conurbação do Brasil, à frente do Rio de Janeiro) manifesta-se da maneira mais brutal, despuorada e sem escrúpulos, apresenta-se – mesmo que de forma atenuada – na maior parte das metrópoles (BAUMAN, 2009: p. 40).

Bauman (2009) prossegue seu raciocínio explicando que as cidades – que originalmente foram concebidas para garantir segurança - se associam cada vez mais ao perigo. Isso poderia estar ligado à relação do indivíduo com o espaço público, com a vigilância crescente dos locais públicos, por exemplo.

Essas considerações sobre espaço público e a relação do indivíduo com a cidade trazem informações relevantes para a percepção da importância da comida de rua no cenário contemporâneo. Os usos desses espaços na cidade, aliados à presença cotidiana da alimentação, poderiam trazer benefícios não apenas de valorização cultural, mas também em prol da interação dos indivíduos, tanto entre si, quanto com a cidade.

O título deste item é proposital no sentido de apresentar aspectos reflexivos acerca do assunto e, numa tentativa multidisciplinar, criar elos entre diversos segmentos de pesquisa. E, como sugere Richard Rogers, “Temos absoluta necessidade de uma instituição que proteja o espaço público”, porém, como o próprio sociólogo ressalta, “um espaço é ‘público’ à medida que permite o acesso de homens e mulheres sem que precisem ser previamente *seleccionados*.” (BAUMAN, 2009: p. 69). Isso significa diversidade, em todos os âmbitos, o que enriquece o convívio e o respeito pelo diferente.

¹⁸ A obra *The Information Age: economy, society and culture*, vol. II, *The Power of Identity*. Oxford: Blackwell, 1997, p. 61, é mencionada por Bauman (2009) em *Confiança e medo na cidade*.

7. Considerações Finais

Em entrevista à revista *Menu*, em outubro de 2012, o então candidato à prefeitura de São Paulo, Fernando Haddad, declarou:

A comida de rua é importantíssima na relação do paulistano com a cidade e faz parte da identidade cultural paulistana. A barraca de pastel, o vendedor de tapioca, o comerciante de doces, todos eles - e muitos outros - também representam a diversidade de São Paulo e sua história de publicidade e tolerância. O poder público tem de promover iniciativas que valorizem a comida de rua, sem abrir mão da fiscalização e tendo como política a regularização dos ambulantes. Esses profissionais não podem ser tratados como caso de polícia, como fez a gestão atual. Temos mecanismos para regularizar essa atividade: as principais metrópoles do mundo inteiro já encontraram um caminho para conciliar essa questão, e vamos fazê-lo aqui também.

Essa projeção, no entanto, ainda não foi praticada, desde que o candidato foi eleito e assumiu o cargo em janeiro deste ano. A edição 2013 da Virada Cultural acontece em maio e, até então, nenhuma regulamentação de comida de rua foi proposta pela prefeitura da capital paulista.

A comida de rua, além de fazer parte da cultura de São Paulo, pode colaborar com a minimização do que Bauman chama de *mixofobia*, o medo de se misturar. Por isso também, considero, diante do proposto neste artigo, possibilidades de intervenções públicas, no que condiz ao incentivo à produção cultural relacionada à alimentação ao ar livre. Porém, não com demasiado cuidado, impedindo a venda de comida por regulamentações arbitrárias.

O que se vê é uma espécie de elitização do que nasceu de uma condição precária – de desemprego dos negros recém-absolvidos. Com a possibilidade de ser

regulamentada, a cultura da comida de rua pode ser estimulada e proporcionar um viés cultural interessante do ponto de vista da perenidade no dia a dia e sua diversidade.

Não é interessante, entretanto, gastronomia como mero entretenimento. Comida, no sentido mais básico da alimentação, além de cultura, pode ajudar a saciar a fome de espaços públicos da sociedade atual, em busca de se relacionar, também, com a cidade.

Isso para que as relações do indivíduo com o espaço não se limitem aos condomínios criados sob extrema vigilância e proteção e que, segundo palavras de Bauman, claramente, não buscam criar pontes, facilitar a comunicação ou reunir os habitantes da cidade. Nesse sentido, eventos de comida de rua têm sua importância por reaproximar e criar elos do indivíduo com a cidade; entretanto, um alerta deve ser dado para o que esse mesmo pensador define como fruição efêmera, como a forma apresentada em uma matéria do jornal *Folha de S. Paulo*¹⁹: algo que se restringe às considerações finais ou contemplação a distância, em eventos isolados e não como parte do cotidiano, característica inerente à alimentação.

Para despertar uma última reflexão neste artigo, no entanto, sem limitar as observações sobre o tema, cabe a paráfrase que Pollan fez da afirmação do estadista norte-americano Winston Churchill sobre a arquitetura - "Primeiro nós moldamos nossos edifícios, e então eles nos moldam" - relacionando-a, metaforicamente, à culinária: primeiro nós cozinhamos nossa comida; depois ela nos cozinha.

¹⁹Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/comida/2013/05/1274735-eventos-que-promovem-a-comida-de-rua-ganham-novas-edicoes-em-sp-e-outros-estados.shtml>. Acesso 28/04/13.

8. Referências Bibliográficas

ARANTES, Antonio A. *Paisagens paulistanas: transformações do espaço público*. São Paulo: Imprensa Oficial, 2000.

ARENDT, H. *A condição humana*. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1987.

BAUMAN, Zygmunt. *Confiança e medo na cidade*. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma História da Alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011.

FRAGA, Olívia. Artigo ainda sem título. In: KRAIG, Bruce; T. SEN, Collen. *Street food around the world: an encyclopedia of food and culture*. EUA: ABC-CLIO, 2013. No prelo.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac Naify, 2011.

LODY, Raul. *Santo também come*. Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC, 2008.

MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Louis. *História da alimentação*. São Paulo: Liberdade, 1998.

PERLÈS, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In: MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Louis. *História da alimentação*. São Paulo: Liberdade, 1998. cap. 1, p. 51.

POPOVA, Maria. How Cooking Civilized Us: Michael Pollan on Food as Social Glue and Anti-Corporate Activism. *Brain Pickings*, New York, 24 Apr. 2013. Disponível em: [http://www.brainpickings.org/index.php/2013/04/24/michael-pollan-cooked/?utm_source=feedly&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed:+brainpickings/rss+\(Brain+Pickings\)](http://www.brainpickings.org/index.php/2013/04/24/michael-pollan-cooked/?utm_source=feedly&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed:+brainpickings/rss+(Brain+Pickings)). Acesso em: 11/05/2013.

VENTURINI, R. L. B. *O viver urbano em Roma: uma leitura de Plínio, o jovem e Marcial*. Assis: Unesp, 1993. Dissertação de Mestrado.