

27

# Historia Y MEMORIA

ISSN: 2027-5137 Julio - Diciembre, Año 2023 - Tunja, Colombia

**Comida de rua como cultura de  
R-existência: dos tabuleiros do século  
XVIII ao século XXI**

<https://doi.org/10.19053/20275137.n27.2023.14794>

**Greiziene Araújo Queiroz  
Sônia de Souza Mendonça Menezes  
Páginas 211-238**



# Comida de rua como cultura de R-existência: dos tabuleiros do século XVIII ao século XXI\*

Greiziene Araújo Queiroz<sup>1</sup>  
Sônia de Souza Mendonça Menezes<sup>2</sup>  
*Universidade Federal de Sergipe- Brasil*

Recepción: 26/08/2022  
Evaluación: 18/12/2022  
Aprobación: 12/04/2023  
Artículo de Investigación e Innovación

 <https://doi.org/10.19053/20275137.n27.2023.14794>

\* Este artigo é fruto das pesquisas realizadas para a composição da tese de doutorado com Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAEE) na plataforma Brasil pelo número 37941920.6.0000.5546, passível de consulta. A pesquisa se desenvolveu no âmbito do Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe e conta o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento Pessoal de Nível Superior (CAPES) na forma de bolsa de estudos.

1 Doutora em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe, Mestra em Geografia pela Universidade Estadual de Campinas e Especialista em Ensino de Geografia pela Universidade Estadual de Santa Cruz, membro do Grupo de Pesquisa e Estudo sobre Alimentos e manifestações tradicionais. Últimas publicações: «Efeitos do lockdown na economia invisível da comida de rua», in *Vulnerabilidades sociais em tempos de pandemia*. 1ed, org. Luci Mara Bertoni, Willane de Fátima Vieira Batista e Janderson carneiro de Oliveira (Brasília: Technopolitik, 2022), 187-203. «Feira livre: tem alimento fresco, tem, mas tem comida também», in *Geografia dos Alimentos: Territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres*. 1ed, org. Sônia de Souza Mendonça Menezes, José Antônio Souza de Deus, Marcelo Cervo Chelotti e Alcides dos Santos Caldas (Aracaju: Criação, 2022) 65-78. *A Geografia está na rua: em busca dos alimentos identitários* (Aracaju: Criação, 2022) (Cartilha), todas as publicações em parceria com Sônia de S.M. Menezes. ✉ [greiziene@gmail.com](mailto:greiziene@gmail.com)  <https://orcid.org/0000-0003-1506-6259>.

2 Estágio Pós-doutoral no Laboratório dos Estudos Territorias -Laboter, vinculado ao Instituto de Estudos Socioambientais - IESA na Universidade Federal de Goiás. Doutora e Mestre em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe. Professora Associada II do Departamento de Geografia da Universidade Federal de Sergipe. Coordenadora do Grupo de Pesquisa e Estudo sobre Alimentos e manifestações tradicionais. Últimas publicações: «Queijo nosso de cada dia: dimensões sociais e culturais na produção queijeira em Alagoas/Brasil», *Ateliê geográfico* vol. 16, n° 3 (2022): 288-304, e «Sertão dos Currais: configurações produtivas da pecuária e das atividades agroalimentares do queijo coalho no Território da Bacia Leiteira/Alagoas», *Campo.Território* vol. 17, n° 48 (2022): 137-162 em parceria com José Natan Gonçalves da Silva, e «Cultivo de alimentos nos quintais e a comercialização nos circuitos curtos», *Revista Geonordeste* vol. 2, (2022): 77-94, em parceria com Maria Geralda de Almeida. ✉ [soniamenezes@academico.ufs.br](mailto:soniamenezes@academico.ufs.br)  <https://orcid.org/0000-0001-6072-771X>.



## Resumo

O objetivo deste artigo é relacionar a comida de rua ao conceito de «R-existência». Optou-se por apresentar uma breve trajetória da comida de rua no espaço urbano da Bahia. Após essa abordagem, discute-se a comida do lugar como R-existência na cozinha de rua das cidades de Ilhéus e Itabuna. Elegeram-se para análise três elementos da culinária baiana, a saber, o mingau, o acarajé e a cocada. Utilizou-se como recurso metodológico a pesquisa bibliográfica, entrevistas com os(as) trabalhadores(as) da comida de rua e aos consumidores. O conceito de R-existência se aproxima da temática da comida de rua na medida que os trabalhadores permanecem na rua e, r-existem ao apagamento histórico de sua atividade. A R-existência na comida de rua se deve ao fato dessa alimentação estar alicerçada na identidade da cultura baiana, resultante da contribuição indígena, africana e portuguesa. Essa comida resguarda saberes e fazeres transmitidos de geração a geração, que consolidam sua R-existência a medida que não desaparecem com o tempo, mas se solidifica.

**Palavras-chave:** alimentos identitários, ancestralidade, saberes e fazeres, prática alimentar.

### **Street Food as part of the Resistance-Fxistence: from 18th to 20th Century**

## Abstract

The objective of this article is to relate street food to the concept of «Resistance-existence» (*r-existence*) The authors present a brief history of street food in the urban space of Bahia, Brazil. After this approach, local food is discussed as *r-existence* in the street cuisine of the cities of Ilhéus and Itabuna. Three elements of Bahian cuisine were chosen for analysis: *papilla*, *acarajé*, and *cocada*. The authors used bibliographic research and interviews with street food workers and consumers as a methodological

resource. The concept of *r-existence* addresses the issue of street food insofar as workers remain on the street and resist the historical erasure of their activity. The *r-existence* in street food is due to the fact that this food is based on the identity of Bahian culture, resulting from the indigenous, African, and Portuguese contributions. This food preserves knowledge and practices passed down from generation to generation, which consolidates its *r-existence*, as it does not disappear over time but, rather, becomes stronger.

**Key words:** identity foods, ancestry, knowledge and food practices.

### **La comida callejera como cultura de la R-existencia: de los tableros del siglo XVIII al siglo XXI**

#### **Resumen**

El objetivo de este artículo es relacionar la comida callejera con el concepto de «R-existencia». Se decidió presentar una breve trayectoria de la comida callejera en el espacio urbano de Bahía. Después de este acercamiento, la comida local es discutida como R-existencia en la cocina callejera de las ciudades de Ilhéus e Itabuna. Tres elementos de la cocina bahiana fueron elegidos para el análisis, a saber, papilla, acarajé y la cocada. Se utilizó como recurso metodológico la investigación bibliográfica, entrevistas a trabajadores y consumidores de comida callejera. El concepto de R-existencia aborda el tema de la comida callejera en la medida en que los trabajadores permanecen en la calle y, r-existen al borrado histórico de su actividad. La R-existencia en la comida callejera se debe a que este alimento se fundamenta en la identidad de la cultura bahiana, resultante del aporte indígena, africano y portugués. Este alimento resguarda saberes y prácticas transmitidos de generación en generación, que consolidan su R-existencia ya que no desaparece con el tiempo, sino que se solidifica.

**Palabras clave:** alimentos identitarios, ancestría, saberes y práctica alimentaria.

## La street food comme culture de R-existence: des planches du XVIIIe siècle au XXIe siècle

### Résumé

L'objectif de cet article est de relier la *street food* au concept de «R-existence». On a décidé de présenter une brève trajectoire de l'alimentation de rue dans l'espace urbain de Bahia. Après cette approche, la nourriture locale est décrite comme R-existence dans la cuisine de rue des villes d'Ilhéus et Itabuna. Trois éléments de la cuisine bahianaise ont été choisis pour l'analyse, à savoir le porridge, l'acarajé et la cocada. Des recherches bibliographiques, des entretiens avec des travailleurs et des consommateurs d'alimentation de rue ont servi de ressource méthodologique. Le concept de R-existence concerne la question de l'alimentation de rue dans la mesure où les travailleurs restent dans la rue et r-existent jusqu'à l'effacement historique de leur activité. La R-existence dans l'alimentation de rue est due au fait que cette nourriture est basée sur l'identité de la culture bahianaise, issue de l'apport indigène, africain et portugais. Cet aliment protège des savoirs et des pratiques transmis de génération en génération, qui consolident sa R-existence puisqu'il ne disparaît pas avec le temps, mais se solidifie.

**Mots-clés:** aliments identitaires, ascendance, savoirs et pratiques alimentaires.

### Introdução

Comida de rua não se resume a uma atividade econômica corriqueira em qualquer cidade, é uma prática social carregada de significados e lutas sociais. É, também, uma prática alimentar que supera o ato de comer, pois se assume a comida, na perspectiva de Montanari<sup>3</sup>, como fato cultural. Assim, não é apenas o que comemos, mas as escolhas que são feitas do plantio à panela e desta à boca, mediadas por inúmeros

3 Massimo Montanari, *Comida como cultura* (São Paulo: Senac, 2008), 208.

fatores, dentre eles a cultura. Segundo Dos Santos, «[...] o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História»<sup>4</sup>. Um alimento possui significados distintos para cada povo que constrói para si uma cozinha única, regional.

Neste estudo, o objetivo é relacionar a comida de rua ao conceito de R-existência. Esse vocábulo foi utilizado por Porto Gonçalves (2006) para se referir aos subalternizados que se movem com lógicas distintas «Por isso, mais do que resistência, o que se tem é R- Existência posto que não se reage, simplesmente a ação alheia, mas, sim, que algo pré-existe e é a partir dessa existência que R-Existe. Existo, logo resisto. R-existo»<sup>5</sup>. A R-esistência é a permanência de uma prática social originada no passado que se mantém no presente apesar das forças opositoras. A comida de rua é anterior, às normas sanitárias e as perseguições políticas empresariais, logo, existe e R-existe no espaço urbano. A R-existência é descrita na primeira seção através de acontecimentos históricos que alicerçam a presença dessa comida no espaço urbano. Após essa abordagem discute-se a comida do lugar como R-Existência, que evidencia a contribuição da alimentação indígena, africana e portuguesa na cozinha de rua das cidades de Ilhéus e Itabuna (Figura 1), na Bahia como um saber fazer de R-existência.

4 Carlos Roberto Antunes dos Santos, A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa, *História: Questões & Debates*, Curitiba, nº 42, (2005): 11-31, acessado em 10 abr. 2020, <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643/3797>.

5 Carlos Walter Porto Gonçalves, De saberes e de territórios: Diversidade e emancipação a partir da experiência Latino Americana. *GEOgrafia*, Rio de Janeiro, nº 16, (2006): 41-55, acessado em 09 set. 2020, <https://periodicos.uff.br/geographia/article/view/13521/8721>.

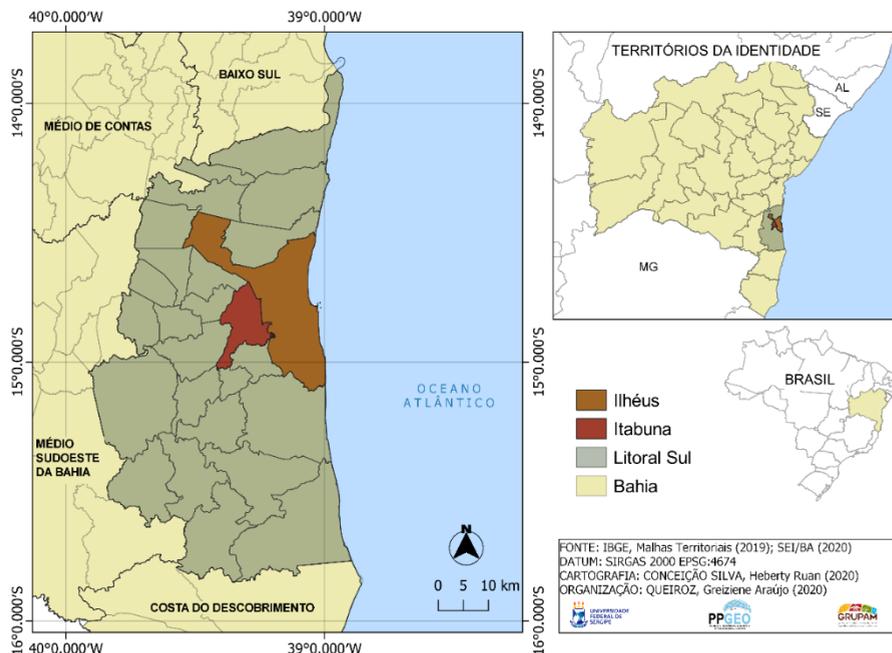


Figura1. Localização dos municípios de Ilhéus e Itabuna na Bahia, Brasil, 2021.

Fonte: Base do IBGE

Utilizou-se como recurso metodológico a pesquisa bibliográfica, entrevistas com os(as) trabalhadores(as) e aos consumidores. A escolha das cidades de Ilhéus e Itabuna reside no fato de possuírem uma formação espacial em comum e disporem de uma dinâmica socioeconômica complementar, na medida em que partilham serviços e equipamentos urbanos, são limítrofes e portadoras de uma efervescência na economia informal, com destaque para o segmento da alimentação.

Elegeram-se para análise três comidas tradicionais da culinária baiana, a saber, o mingau, o acarajé e a cocada. Essas são exemplos das heranças culturais dos povos formadores do espaço baiano. Segundo Montanari<sup>6</sup>, a comida possui uma linguagem que comunica aspectos da identidade, de gênero, das religiões e da posição social. Para K. Wortmann, ela «[...] é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos

6 Montanari, *Comida como ...*, 208.

[...]»<sup>7</sup>. Esses escritos «[...] contam, constroem a própria história dos que a produzem e dos que a consomem [...]»<sup>8</sup>, permitindo evidenciar recortes temporais por meio da análise da comida de ontem e de hoje, como enfatiza Menezes<sup>9</sup>. Acredita-se que o conhecimento das práticas alimentares e das histórias que a comida conta pode contribuir para desvelar a importância de essa comida r-existir e existir no urbano.

### **Breve trajetória da comida de rua no espaço urbano Baiano**

A comida de rua tem um lugar no passado e uma territorialidade no presente, isto é, uma origem histórica que antecede o restaurante moderno e, atualmente, se constituiu como prática alimentar territorializada no urbano. Segundo Pitte, o comércio de comida «[...] surgiu com os mercados e as feiras, que obrigaram camponeses e artesãos a deixarem seu domicílio durante um ou vários dias e, portanto, a se alimentarem ao mesmo tempo que estabelecem (...) negócios»<sup>10</sup>. O autor evidencia essa ocorrência na China, no Japão e no Império Romano como precursores do restaurante. Nas cozinhas móveis do «[...] mundo inteiro, e em todas as épocas, as cozinhas de rua se impõem como o principal comércio de venda de refeições [...]»<sup>11</sup>. É no século XVIII que os estabelecimentos fixos passam a ser designados restaurantes, criando, assim, uma distinção entre a comida de rua e a comida de

7 Klaas Woortmann, «O sentido simbólico das práticas alimentares», in *Gastronomia, cortes e recortes*, orgs. Carla Maria Rodrigues Teneser e Wilma Maria Araujo (Brasília: SENAC, 2006), 32.

8 Regiane Caldeira e Bruna Mendes Fava, «Comida: uma contadora de história» VIII Seminário Nacional do Centro de Memória, Campinas, Universidade Estadual de Campinas, de 26 a 28 de julho de 2016, acessado em 1 de julho de 2022, <https://document.onl/documents/comida-uma-contadora-de-historias-as-autoras-colocam-que-os-aspectos-culturais.html?page=1>.

9 Sônia de Sousa Mendonça Menezes, «Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas?», *OLAM Ciência e Tecnologia*, n° 2 (2013): 31-58, acessado em 3 de abril de 2019, <http://www.periodicos.rc.biblioteca.unesp.br/index.php/olam/issue/view/951>.

10 Jean-Robert Pitte, «Nascimento e expansão dos restaurantes», in *História da Alimentação*, orgs. Jean Louis Flandrin e Massimo Montanari (São Paulo: Estação Liberdade, 1998), 572-579.

11 Pitte, «Nascimento e expansão...», 888.

estabelecimentos como hospedarias ou butiques de alimentação. Outra distinção é que a comida de rua oferecia pratos elaborados com ingredientes tradicionais e acessíveis à aquisição.

De acordo com Soares<sup>12</sup>, a comida de rua no espaço urbano tem início com a chegada dos africanos no Brasil, contudo, é no século XVIII e XIX que essa atividade se intensifica. O comércio era função da mulher africana, que trabalhava com gêneros de primeira necessidade, como a alimentação. Conforme Gorender<sup>13</sup> e Graham<sup>14</sup>, a escravidão urbana foi fundamental para o funcionamento das cidades. Intitulados de negros de ganho, transportavam mercadorias e passageiros, cozinhavam nas ruas, comercializam artesanatos, trabalhavam em oficinas, coletavam o lixo, sempre à disposição para o aluguel de seus serviços, desde que se pagasse uma taxa, fixada previamente, aos seus senhores, e o que sobrava pertencia ao trabalhador. As mulheres eram conhecidas como ganhadeiras, negras escravizadas ou livres, que vendiam produtos alimentícios, como frutas, verduras ou pratos prontos<sup>15</sup>.

Segundo Graham<sup>16</sup>, as mulheres representavam 89% do comércio nas ruas de Salvador no final do século XVIII para o XIX. Havia cozinhas improvisadas nas ruas, elaborando refeições à base de farinha de mandioca, feijão, carne seca e miúdos de boi<sup>17</sup>. Tratava-se de comida para a população mais pobre; os miúdos utilizados na preparação indicam a utilização de partes eleita como menos nobres do boi, bem como a farinha e o feijão são conhecidos popularmente como comidas fortes.

12 Célia Moreira Soares, *As Ganhadeiras: Mulher e resistência negra em Salvador no século XIX*, *Revista Afro Ásia*, n° 17 (1996): 57-71, acessado em 23 de maio de 2019, <https://portalseer.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/20856/13456>.

13 Jacob Gorender, *O escravismo colonial* (São Paulo: Expressão Popular Fundação Perseu Abramo, 1985), 632.

14 Richard Graham, *Alimentar a cidade: Das vendedoras de rua à reforma liberal Salvador, 1780-1860* (São Paulo: Companhia das letras, 2013), 439.

15 Graham, *Alimentar a cidade...*, 2013.

16 Graham, *Alimentar a cidade...*, 2013.

17 Soares, «As Ganhadeiras...», 15.

Na Bahia, o mingau é símbolo de resistência na luta pela independência. Segundo Almeida<sup>18</sup>, as mulheres da cidade de Saubara vestiam-se com panos brancos e levavam consigo panelas de mingau para alimentar os maridos no front de batalha e, além de comida, carregavam armas escondidas nas roupas. Ainda de acordo com a autora, as mulheres do mingau foram de suma importância para a vitória da Bahia frente às tropas portuguesas. Assim, a chegada do mingau alimentava as tropas baianas de comida e de armas. Atualmente, há uma manifestação cultural em forma de cortejo para rememorar a participação das mulheres na guerra e celebrar o mingau.

Na obra de Jorge Amado *Bahia de todos os Santos*, o autor descreve o modo de vida urbano em Salvador; entre tantas características, apresenta brevemente o comércio de comida na rua na Baixa dos Sapateiros: «Nos passeios, as “baianas” com seus tabuleiros de cocada e frutas»<sup>19</sup>. Na edição revisada da obra de Amado, em 1986, ele acrescenta que a Bahia se leva na cabeça, fazendo uma alusão ao comércio de alimentos e à comida nas ruas.

Em *Gabriela*, Jorge Amado narra a vida na cidade de Ilhéus e a relação com a cacauicultura no início do século XX. Faz breve menção à comida de rua entrelaçada com as práticas do cotidiano. Conforme o autor, os fazendeiros, o juiz, o capitão, os coronéis se reuniam na barraca do peixe, no cais, sob o pretexto de comprar pescados frescos, para discutir os acontecimentos da cidade e o preço do cacau. Era um ritual de todas as manhãs que começava «[...] primeiro com o copo de mingau (...) trazido por uma (...) formosa negra especialista em mingau e cuscuz de puba, que descia o morro, com o tabuleiro sobre a cabeça [...]»<sup>20</sup>. As comidas de rua citadas no livro são: milho cozido, cuscuz, mingau, bolo de tapioca e doces diversos.

18 Vanessa Pereira de Almeida, *A Guerra tem rosto de mulher: as Caretas do Mingau! Narrativas da Independência da Bahia em Saubara* (Dissertação de Mestrado apresentada ao Mestrado Profissional em História da África, da Diáspora e dos Povos Indígenas da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia- UFRB, 2017), 102.

19 Jorge Amado, *Bahia de todos os Santos: guia de ruas e mistérios* (São Paulo: Martins, 1966), 22.

20 Jorge Amado, *Gabriela cravo e canela* (Rio de Janeiro: Record, 1958), 25.

Sempre é ressaltado que o comércio era praticado por mulheres negras. Também é relatada a presença de crianças na atividade, como no caso do «[...] negrinho Tuísca, que mercava doces (...) com o tabuleiro equilibrado na cabeça [...]»<sup>21</sup>.

Carvalho<sup>22</sup>, em uma pesquisa documental, relata que na década de 1920, os redatores do *Jornal Correio de Ilhéus* entrevistaram trabalhadores envolvidos na comida de rua. Ao ser questionada sobre o nome do comércio, a entrevistada, Dona Joaquina, disse não haver nome por estar ao ar livre. Pensando rapidamente, corrigiu a fala e disse Brasil por estar situado nas imediações do banco de mesmo nome. Ironicamente, Brasil, seja o banco ou o país, não fornecia a segurança de que a cidadã Joaquina precisava. No mesmo lugar, havia outros trabalhadores que praticavam a mesma atividade oferecendo aos clientes comidas tipicamente africanas que se tornaram igualmente baianas: feijoada e caruru.

A cidade de Itabuna, que se emancipou de Ilhéus em 1910, também passou por esse processo de higienização da pobreza em função da urbanização baseado nos ideais de modernização e progresso. Segundo Carvalho, os cinquenta anos posteriores à emancipação foram de muitos conflitos entre os pobres e a elite agrária, os coronéis do cacau, e comercial da cidade. Ainda de acordo com o autor, um conjunto de ações, na década de 1930, visava a higienizar o centro da cidade: criação da Guarda Municipal, do órgão de Higiene Pública e do Código de Postura do Município de Itabuna, que normatizavam a conduta do itabunense. Essas normas atingiam diretamente a população que vivia das atividades de ganho, como engraxates, lavadeiras de roupa, comerciantes de alimentos e comidas de rua, sendo expressamente proibido circular ou ocupar calçadas nas ruas ou praças do centro<sup>23</sup>.

Na história de Itabuna, e do Brasil, a comida de rua está nos interstícios do que se denominava progresso, e isso acontece

21 Amado, *Gabriela cravo...*, 95.

22 Philippe Murilo Santana de Carvalho, *Itabuna uma cidade em disputa: Tensões e conflitos urbanos no Sul da Bahia* (São Paulo: Paco editorial, 2012), 204.

23 Carvalho, *Itabuna...*, 204.

porque a cidade permite «a coexistência dos diferentes»<sup>24</sup>. Para corroborar essa realidade, destaca-se a estrada de ferro, que evidenciava a urbanização e a força econômica da cidade no início do século XX, advinda do monocultivo do cacau. A estação ferroviária estava localizada no entorno da Praça João Pessoa, hoje José Bastos, onde também se situavam a prefeitura e o fórum municipal. Para Carvalho<sup>25</sup>, era, também, o lugar de comercialização de doces, salgados e frutas; a comida de rua estava presente nos locais de grande circulação de pessoas.

No presente, em 30 de maio de 2022, a prefeitura de Itabuna, por meio da Secretaria de Segurança e Ordem Pública, retirou os ambulantes da comida de rua das praças, da Avenida Cinquentenário, principal via de comércio da cidade, e do Calçadão Ruy Barbosa por recomendação do Ministério Público da Bahia. A ação foi movida pela Associação Comercial e Empresarial de Itabuna (ACI) e pela Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL)<sup>26</sup>, que acreditam ser prejudicados com a presença do comércio informal. Os (As) trabalhadores(as) foram realocados para a Praça Otávio Mangabeira, sem infraestrutura para recebê-los. Na prática, houve um processo de desterritorialização da comida de rua, na medida em que foram desenraizados dos lugares em que estavam habituados a viver, pois o local de trabalho compõe a dimensão do cotidiano e, portanto, da vida. Para a ACI e a CDL, está em curso um reordenamento do comércio ambulante; já para os informais, trata-se de uma saída forçada, isto é, «[...]da expulsão da pessoa de sua condição territorial, da ruptura de seus vínculos [...]»<sup>27</sup> com o local e com os consumidores.

24 Mônica Arroyo, «A economia invisível dos pequenos», in *Dos circuitos da economia urbana aos circuitos espaciais de produção: um diálogo com a teoria de Milton Santos*, orgs. Aldo Dantas, Mônica Arroyo e Márcio Cataia (Natal: Sebo Vermelho, 2017), 53.

25 Carvalho, *Itabuna...*, 204.

26 MP-BA recomenda reordenação de vendedores ambulantes no centro de Itabuna, no sul da BA; prefeitura tem prazo para organizar G1 Bahia, acesso em 03 de julho de 2022, <https://g1.globo.com/ba/bahia/noticia/2022/04/27/mp-ba-recomenda-reordenacao-de-vendedores-ambulantes-no-centro-de-itabuna-prefeitura-tem-prazo-para-organizar.ghtml>.

27 Álvaro Luiz Heidrich. «Territorialidades de exclusão e inclusão social», in *Saberes e práticas na construção de sujeitos e espaços sociais*, orgs. Nelson Rego, Jaqueline Moll e Carlos Aigner (Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006), 25.

A desterritorialização dos trabalhadores da comida de rua ocasionou prejuízos para eles. Segundo o entrevistado, «Eu vendo 140 unidades no meu lugar, hoje vendi 8, não paga nem a salada»<sup>28</sup>. Ele doou a produção do dia para uma instituição de caridade por não haver compradores. Após uma semana sem trabalhar, decidiu alugar uma garagem para trabalhar, a poucos metros da Praça Olinto Leone, antiga localização, e assim estar perto dos consumidores habituais. Isso lhe custa R\$ 300,00 por mês, despesa essa que impacta diretamente nos ganhos finais, mas lhe permite vender toda a produção diária. O trabalhador acredita estar sendo perseguido por empresários da alimentação próximos à sua antiga localização. Durante o período de observação desta pesquisa, em diferentes dias da semana, identificou-se que o fluxo de consumidores é mais intenso no *trailer* de Pedro do que no restaurante mais próximo.

A ação de Pedro nos remete a Pereira quando atesta que «Toda forma de resistência implica alguma forma de deslocamento, desvio, curvatura e dobra por mais sutis ou insignificantes que pareçam [...]»<sup>29</sup>. Embora Pedro tenha se deslocado para poucos metros da antiga localização, é o fato de, agora, estar em uma propriedade privada que lhe confere o privilégio de exercer seu trabalho, não o direito. Para os que não podem «sair» da rua, resta o desvio, como Carmem<sup>30</sup>, que estaciona seu carrinho de doces numa vaga de estacionamento e, após o período de fiscalização pela manhã, retorna a seu antigo ponto. Scott aponta que as resistências do cotidiano são silenciosas e que o «[...] objetivo dos resistentes é tipicamente satisfazer necessidades prementes como segurança física, alimento, [...] ou renda, e fazê-lo em relativa segurança [...]»<sup>31</sup>.

28 Sr. Pedro (Vendedor de refeições), entrevista por Greiziene Araújo Queiroz, 17 de janeiro de 2022. Nome fictício para preservar a identidade do participante da pesquisa por recomendação do conselho de ética da Universidade Federal de Sergipe.

29 Edir Augusto Dias Pereira, «Resistência descolonial: estratégias e táticas territoriais», *Terra Livre*, nº 43 (2017): 17-55, acessado em 23 fevereiro de 2022, <https://publicacoes.agb.org.br/terralivre/article/view/615>.

30 Dona Carmem (Vendedora de doces e bolos), entrevistado por Greiziene Araújo Queiroz, 17 de janeiro de 2022. Nome fictício para preservar a identidade da participante da pesquisa por recomendação do conselho de ética da Universidade Federal de Sergipe.

31 James C. Scott, Exploração normal, «resistência normal», *Revista Brasileira de Ciência Política*, nº 5 (2011): 217-243, acessado em 20 agosto 2022,

Essas necessidades são postas à prova a cada novo decreto ou nova determinação.

As resistências silenciosas não entram em confronto direto, violento, com o poder público, mesmo que provoquem ruídos como aqueles que resistiam a sair do local, como relatou Laís. Segundo a entrevistada, o fiscal lhe disse: «você é muito teimosa, se eu te pegar novamente aqui, vou apreender suas coisas»<sup>32</sup> Ela assegura «Não atrapalho ninguém, só quero trabalhar»<sup>33</sup>. O desespero de Laís comoveu transeuntes e consumidores, alguns deles foram à prefeitura interceder pela vendedora. Semanas após o ocorrido, lhe foi autorizado retornar ao local, contudo com uma estrutura menor, sem bancos e toldos, apenas a mesa com as refeições e um pequeno sombreiro. Segundo Pereira, a resistência por vezes implica «dobrar(-se) mas nem por isso se deixar subjugar totalmente»<sup>34</sup> Laís dobrou-se ao reduzir sua estrutura de comercialização, mas lutou na defesa do território.

Segundo Haesbaert, a desterritorialização ocorre em consonância com a reterritorialização «Daí a pertinência do uso do termo hifenizado: des-reterritorialização, demonstrando a indissociabilidade das suas duas faces»<sup>35</sup>. Assim, a ação do poder público, orquestrada pelos empresários da cidade, não foi capaz de extinguir o comércio informal da alimentação no urbano.

A comida de rua resiste e persiste mesmo com o histórico secular de perseguição, visto que está legitimada pelos consumidores. Entrevistas realizadas nessa pesquisa entre 2022-2023 evidenciaram o ponto de vista dos consumidores sobre a comida de rua, foram destacados por eles aspectos que

---

<https://www.scielo.br/j/rbcpol/a/SYTFPQnDjn3vRSDJzghnnpd/?format=pdf&lang=pt>.

32 Dona Laís (Vendedora de mingau e bolos), entrevista por Greiziene Araújo Queiroz, 17 de janeiro de 2022. Nome fictício para preservar a identidade da participante da pesquisa por recomendação do conselho de ética da Universidade Federal de Sergipe.

33 Dona Laís, entrevista.

34 Pereira, «Resistência descolonial...», 18.

35 Rogério Haesbaert, Da Desterritorialização à Multiterritorialidade *Boletim Gaúcho de Geografia*, n° 29 (2003):11-24, acessado em 01 de julho de 2022, <http://seer.ufrgs.br/bgg/article/view/38739/26249>

os mesmos consideram relevantes como: geração de trabalho e renda, a acessibilidade no preço, um meio para alimentar as pessoas e a facilitação da rotina pela praticidade do comer na rua. Nessa perspectiva, a comida de rua se configura como um mercado socialmente necessário, como propõe a quem vende e a quem consome, por isso permanece, R-Existe.

### A comida do lugar como R-Existência

Brandão abordou a comida do lugar ao elaborar um estudo antropológico que perpassa da terra à mesa e no qual investigou as práticas alimentares dos moradores do município de Mossâmedes-GO, fazendo uma «trajetória desde os tempos antigos para os dias de hoje»<sup>36</sup>. Outra importante abordagem sobre essa alimentação enraizada na cultura é a perspectiva dos alimentos identitários, propostos por Menezes como aqueles «[...]tradicionalis, locais, da terra [...]»<sup>37</sup>. Segundo Woortmann, o caminho do alimento até se tornar comida passa por «[...] um processo de transformação qualitativo, realizando a passagem do plano da natureza para o da cultura, mediado pela via da culinária»<sup>38</sup>.

Woortmann corrobora o ponto de vista de Lévi-Strauss ao referir que o «eixo que une o cru e o cozido é característico da cultura (...) já que o cozimento realiza a transformação cultural do cru»<sup>39</sup>. Essa transmutação é verificada na comida de rua, que está em grande medida vinculada à cozinha ancestral indígena e africana, como também à cozinha imposta pela colonização, a portuguesa. Essa cozinha tradicional está materializada no espaço público, territorializada nas praças e avenidas das cidades, e, pela fusão de passado e presente, assumiu a posição de comida do lugar, isto é, de R-existência, posto que permanece.

36 Carlos Rodrigues Brandão, *Plantar, colher e comer: um estudo sobre o campesinato goiano* (Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981), 10.

37 Sônia de Sousa Mendonça Menezes, «Alimentos identitários: uma reflexão para além da comida como cultura», *Geonordeste*, n° 2 (2013): 120-136, acessado em 12 de abril de 2019, <https://seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/view/1516>.

38 Ellen Woortmann, «A comida como linguagem», *Revista Eletrônica Habitus*, n° 1 (2013): 5-17, acessado em junho de 2019, <http://www.ellenwoortmann.pro.br/artigos/comidalinguagem.pdf>.

39 Claude Lévi-Strauss, *O cru e o cozido* (São Paulo: Cosac Naify, 2004), 172.

Na história da alimentação brasileira, Cascudo descreve que «[...]o “mingau, ‘comer visguento’ (...) é de mais abundante e fácil encontro na documentária dos séculos XVI e XVII»<sup>40</sup>, e, segundo o autor, era elaborado principalmente com a goma da mandioca, carimã ou do milho e estava relacionado à cultura indígena. O mingau é relatado por Vilhena<sup>41</sup>, que narra a comercialização pelos escravizados na Bahia do século XVIII. Na atualidade, essa iguaria se mantém como comida tradicional nas ruas de Ilhéus e Itabuna, no período que compreende das 7h às 10h, como um importante item para o café da manhã. Os sabores mais comercializados nas ruas é o de tapioca (Figura 2), derivado da mandioca e o de milho muito presente na alimentação nordestina.



Figura 2 e 3. Mingau de milho (a esquerda) e tapioca comercializados no centro da cidade de Itabuna-Bahia, 2022.

Fonte: trabalho de campo realizado pelas autoras em 2022.

No mingau, estão presentes a influência da cozinha indígena na utilização da tapioca e do milho e «[...] a influência portuguesa com a utilização das especiarias como o cravo e canela, e a africana, no emprego do coco seco»<sup>42</sup>. Segundo

40 Luiz Câmara Cascudo, *História da alimentação no Brasil* (São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967), 107.

41 Luís dos Santos Vilhena, *A Bahia no século XVIII* (Salvador: Itapuã, 1969), 968.

42 Sônia de Sousa Mendonça Menezes, «Queijos e beijos tradicionais: da nostalgia a segurança alimentar» (29ª Reunião Brasileira de Antropologia, Natal, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2014), acessado em 17 de Maio de

os(as) trabalhadores(as) da comida de rua entrevistados, o sabor está na origem desses ingredientes, provenientes da agricultura familiar, sem beneficiamento industrial. Os (As) consumidores(as), que, ao degustarem, reconhecem a qualidade do produto, como atesta a consumidora Dona Maria<sup>43</sup>: «ninguém faz o mingau que ele faz». A elaboração do mingau é um saber fazer de R-existência a medida que congrega os memos alimentos utilizados pelos ancestrais que se mantêm em meio aos processos de *gourmetização*.

Outra importante comida de rua é o acarajé, um bolinho de feijão fradinho frito em azeite de dendê (Figura 4). Freire relata que os quitutes africanos estavam nas mesas da casa-grande e dos sobrados patriarcais, «Até que no século XIX o caruru, o vatapá e o acarajé já se podiam considerar pratos nacionais»<sup>44</sup>. No entanto, a primeira descrição etnográfica do fazer acarajé foi elaborada por Manuel Querino, na obra etnográfica *A Arte Culinária na Bahia*<sup>45</sup>, de 1916, publicado postumamente.



Figura 4. Acarajé comercializado no centro da cidade Itabuna-Bahia, 2022.

Fonte: trabalho de campo realizado pelas autoras em 2022.

2022, [http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1402014079\\_ARQUIVO\\_QUEIJOSEBEIJUSTRADICIONAIS.pdf](http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1402014079_ARQUIVO_QUEIJOSEBEIJUSTRADICIONAIS.pdf).

43 Dona Maria, (consumidora), entrevista por Greiziene Araújo Queiroz, 10 de dezembro de 2021. Nome fictício para preservar a identidade da participante da pesquisa por recomendação do conselho de ética da Universidade Federal de Sergipe.

44 Gilberto Freyre, *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil* (São Paulo: Companhia das Letras, 1997), 72.

45 Manoel Querino. *A arte culinária na Bahia* (Salvador: livraria Progresso, 1957), 86.

O autor descreve a elaboração da massa porque o acarajé tradicional africano não possui os acompanhamentos atuais, apenas «molho preparado com pimenta malaguêta, seca, cebola e camarões, moído na pedra e frígido em azeite de cheiro»<sup>46</sup>, como era comercializado na Bahia na década de 1920. Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional-IPHAN, essa adição do vatapá, do caruru e da salada é recente: «Esses recheios ampliaram o tamanho do acarajé vendido nas ruas e tornaram-no uma espécie de sanduíche, chamado de ‘sanduíche nagô’ ou “acarajé-burger”»<sup>47</sup>. No trabalho de campo, identificou-se a expressão hamburger de baiano para se referir ao acarajé.

O acarajé perfeito, de acordo com o consumidor Sr. Antônio, «deve ser macio por dentro e crocante por fora»<sup>48</sup>. Esse ponto ideal da massa é alcançado no momento da fritura. Após essa etapa, deita-se a iguaria em papel absorvente para eliminar o excesso de dendê, com poucos minutos é cortado, ainda quente, passa-se a pimenta e são inseridas as guarnições a gosto do cliente. A tradição é comer em temperatura quente, talvez originada do próprio significado do nome: Akara = bola de fogo, e jé = comer, assim a junção resulta em «comer bola de fogo» na língua africana Iorubá<sup>49</sup>.

O saber fazer envolvido na produção e no comércio dessa iguaria foi reconhecido pelo IPHAN:

O registro do Ofício das baianas de acarajé como Patrimônio Cultural do Brasil, no Livro dos Saberes, é ato público de reconhecimento da importância do legado dos ancestrais africanos no processo histórico de formação de nossa sociedade e do valor patrimonial de um complexo universo cultural, que

46 Querino, *A arte culinária...*, 31.

47 Dossiê do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional-IPHAN, *Ofício das Baianas de acarajé* (Brasília: IPHAN, 2007), 29, acesso em 30 de maio de 2020, [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_oficio\\_baianas\\_acaraje.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf).

48 Sr. Antônio (consumidor), entrevista por Greiziane Araújo Queiroz, 16 de dezembro de 2021. Nome fictício para preservar a identidade do participante da pesquisa por recomendação do conselho de ética da Universidade Federal de Sergipe.

49 Definição encontrada no site da Fundação Palmares. «Você conhece o Acarajé?» Fundação Cultural Palmares, acesso em: 17 março de 2022, <https://www.palmares.gov.br/?p=43698#:~:text=A%20palavra%20acaraj%C3%A9%20se%20origina,Xang%C3%B4%20com%20sua%20esposa%20Ians%C3%A3>.

é também expresso por meio do saber dos que mantêm vivo esse ofício<sup>50</sup>.

O acarajé é, na sua essência, comida de rua, diferentemente de bolos e mingaus, que são comidas de casa que passaram a ser comercializadas nas ruas. Nas palavras de Cascudo, «Acarajé e abará são comidas de porta afora»<sup>51</sup>, não representam o ambiente doméstico. Já segundo Sereno, Cardoso e Guimarães, «o acarajé constitui um dos mais importantes símbolos da cultura da Bahia, sendo consumido por baianos e turistas, que ficam encantados com o sabor, o aroma, a cor, a textura e a forma descontraída de saborear esse bolinho»<sup>52</sup>. É o único segmento de comida, nas cidades de Ilhéus e Itabuna, em que se formam filas para sua aquisição. Em algumas barracas, são distribuídas senhas para organizar a comercialização. A presença dessa iguaria é marcante nas praças do centro, na orla de Ilhéus, nos estacionamento de supermercados, na inauguração de lojas, nas festividades, não há bairro de Ilhéus e Itabuna em que não seja encontrada uma ou mais barracas.

A produção do acarajé se mantém em grande medida feita como no passado, contudo os utensílios de barro foram substituídos pelo alumínio e a inserção do liquidificador ou processador para triturar o feijão também é uma realidade do presente. Mudam-se os utensílios, mas a qualidade dessa iguaria permanece porque é resultado do acúmulo de um saber transgeracional, como narra a baiana de acarajé Dona Tereza: «Desde criança acompanhava minha avó e minha mãe, agora sou eu que mantenho a tradição da família»<sup>53</sup>. Esse saber é perpetuado por meio da escuta, da observação, da imitação e

50 Dossiê IPHAN, *Ofício das...*, 11.

51 Cascudo, *História da Alimentação...*, 52.

52 Henrique Reis Sereno, Ryzia de Cássia Vieira Cardoso e Alaíse Gil Guimarães, «O comércio e a segurança do acarajé e complementos: um estudo com vendedores treinados em boas práticas», *Revista Instituto Adolfo Lutz*, nº 70 (2011): 354-61, acesso em 10 de fevereiro de 2022, <https://docs.bvsalud.org/biblioref/ses-sp/2011/ses-23196/ses-23196-3100.pdf>.

53 Dona Tereza (baiana de acarajé), entrevista por Greiziene Araújo Queiroz, 05 de dezembro de 2021. Nome fictício para preservar a identidade da participante da pesquisa por recomendação do conselho de ética da Universidade Federal de Sergipe.

da repetição. Nesse momento, o saber da aprendiz ganha vida no fazer repetidas vezes até se tornar uma baiana de acarajé.

Outra mudança na tradição é a profissionalização da atividade, isto é, a elaboração da iguaria e o comércio não se restringem a obrigações religiosas do candomblé<sup>54</sup>, como no passado, mas a uma atividade de sobrevivência dos grupos familiares. Há também uma crescente participação masculina na elaboração do acarajé; segundo Borges, «Os homens, há mais de uma década adentraram no mercado, tão profissionais e qualificados quanto às mulheres. Na rua os evangélicos, os católicos e o ‘povo de santo’ dividem o mesmo espaço»<sup>55</sup>. O que se mantém como no passado é o saber fazer transmitido de geração a geração, isto é R-existência.

Os saberes ancestrais também contribuíram para a construção de uma doçaria nacional. Os doces fazem parte da nossa cultura alimentar, em grande medida introduzidos pelo monocultivo da cana-de-açúcar e pela influência das receitas portuguesas, da reinvenção destas pelas negras escravizadas e pela introdução das frutas tropicais<sup>56</sup>. Por essa fusão multicultural nasce uma confeitaria brasileira. O açúcar moldou o tempo, o espaço, as relações socioeconômicas e até a nossa linguagem, como aponta Lokschin:

Graças ao nosso “ouro branco”, a Lisboa do séc. XVII detinha a maior riqueza européia e o Rio de Janeiro do séc. XVIII, a maior população escrava mundial. Surgiram em Lisboa a “Rua do Açúcar” e nascia a capital do Brasil, Salvador, com sua ‘Rua do Pão-de-Ló’. Senhor de Engenho ficou sinônimo de classe dominante, e bagaceira, a pessoa humilde que junta o bagaço da cana. A palavra portuguesa marmelada se mundializou como qualquer doce de frutas; seu tom pejorativo,

54 Florismar Menezes Borges, «Acarajé: Tradição e Modernidade» (Dissertação apresentada no curso de Pós-graduação em Estudos Étnicos e Africanos da Faculdade de Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia-UFBA, 2008).

55 Borges, «Acarajé: tradição...», 118.

56 Freyre, *Açúcar...*, 1997.

bem brasileiro, surgiu da fraude do doce, a adição de chuchu ao marmelo<sup>57</sup>.

Segundo Cascudo, a cunhã, jovem indígena, «[...] fracassou no domínio do açúcar. Nenhum doce lhe nasceu das mãos generosas, enquanto a negra “reinava na cozinha”»<sup>58</sup>. Reinava a ponto de tomar decisões na composição dos pratos, pois, na ausência de ingredientes, ela improvisava com frutas inseridas no Brasil que eram velhas conhecidas das terras africanas, como o coco. Este, presente em abundância, era «Visto plantar-se o coqueiro desde Ilheus até Pernambuco, por tôda a costa, [...] tendo os nomes de “Côco-da-bahia” e “Côco-da-índia”, indicantes da origem na memória coletiva»<sup>59</sup>. O coco e o açúcar passam a estar presentes no cardápio identitário do Nordeste, seja no munguzá, no arroz-doce, no mingau, na canjica ou nos doces de tabuleiro, como as cocadas.

Na concepção de Lody, «[...]o coco é fruta de rua, de beira mar, de vendedor ambulante, dos tabuleiros das baianas onde há sempre cocada»<sup>60</sup>. O coco é sem dúvida um alimento identitário para os baianos de Ilhéus e Itabuna. Atualmente, não se encontra cocada nos tabuleiros das baianas nas cidades estudadas, mas ela está presente no litoral de Ilhéus, nas ruas e avenidas da cidade, em carrinhos, em caixas de madeira ou plásticas (Figura 4). Segundo Carteadado, «é a cocada, talvez o mais tradicional e famoso da doçaria baiana»<sup>61</sup>. É comercializada das 9h às 18h, mas o ápice das vendas é das 13h às 15h, isto é, após o almoço, como sobremesa ou lanche.

57 Fernando Lokschin, «Baba de moça: açúcar, dulce vita, il doce far tutto *Revista Estilo Zaffari*, n° 35 (2005): 82-84, acesso em 13 de julho de 2022, [https://issuu.com/entrelinhasconteudoeforma/docs/revista\\_estilo\\_zaffari\\_35](https://issuu.com/entrelinhasconteudoeforma/docs/revista_estilo_zaffari_35).

58 Cascudo, *História da alimentação...*,168.

59 Cascudo, *História da alimentação...*,198.

60 Raul Lody, *Coco: comida, cultura e patrimônio* (São Paulo: Editora Senac, 2011),196.

61 Carmoly Carteadado, «A doçaria na literatura e história no atlântico lusófono (X Encontro Estadual de História, Vitória da Conquista, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, de 20 a 23 de Outubro de 2020), acessado em 13 de junho de 2022, [https://www.encontro2020.bahia.anpuh.org/resources/anais/19/anpuh-ba-eeh2020/1604344263\\_ARQUIVO\\_2cc5fd1c150118db710809a760d23acb.pdf](https://www.encontro2020.bahia.anpuh.org/resources/anais/19/anpuh-ba-eeh2020/1604344263_ARQUIVO_2cc5fd1c150118db710809a760d23acb.pdf).



Figura 4. Cocadas comercializadas no litoral de Ilhéus-Bahia, 2021.

Fonte: trabalho de campo realizado pelas autoras em 2022.

Na figura 4, é possível identificar uma cocada de cor castanha, denominada pelos vendedores como coco queimado por passar por um processo de caramelização, isto é, um escurecimento do açúcar devido ao maior tempo no fogo do que a branca ao lado dela. A cocada de tonalidade mais escura é a de cacau, muito consumida por ser um alimento identitário no Sul da Bahia. Segundo Rocha, «O cacau ontem, hoje e sempre, constitui-se num signo que representa uma região que se formou sob sua égide»<sup>62</sup>. O último doce é o de banana, mais popular no Brasil, conforme Cascudo<sup>63</sup>, e amplamente consumida em Ilhéus e Itabuna. Esses doces possuem os mesmos ingredientes utilizados no período da escravidão negra (1535-1888), o açúcar e as frutas, incorporados à cultura alimentar ao longo dos séculos.

Essa comida do lugar resiste à pressão dos impérios alimentares<sup>64</sup>, que buscam introduzir produtos industrializados, fetichizados, aos doces tradicionais, com o leite condensado, o leite em pó, a glucose de milho, o creme de avelã, entre outros. Durante o trabalho de campo, foram identificados inúmeros doces com esses ingredientes. No entanto, quando se questionou: Quais doces você tem maior procura pelos consumidores? Sr.

62 Lurdes Bertol Rocha, *A região cacaueira da Bahia – dos coronéis à vassoura-de-bruxa: Saga, percepção, representação* (Ilhéus: Editora Editus, 2008), 258.

63 Cascudo, *História da alimentação...*, 119.

64 Jan Douwe Van Der Ploeg, *Camponeses e impérios alimentares: Lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização* (Porto Alegre: UFRGS, 2008), 376.

Mário responde sem hesitar: «cocada de cacau e coco, mas há também uma procura por doces da moda com leite ninho e nutella, então a gente faz»<sup>65</sup>. A cozinha de rua permite diversas temporalidades, mas o novo é fugaz, se renova constantemente; o tradicional também se modifica, mas preserva traços históricos e culturais, como visto nesse texto.

### Considerações finais

O conceito de R-existência se aproxima da temática da comida de rua na medida que os trabalhadores permanecem na rua e r-existem ao apagamento histórico de sua atividade que perdura a séculos no Brasil. Embora, sejam constantemente aturdidos por normas higienistas, decretos municipais elaborados por gestores públicos, orquestrado por empresários, que insistem desterritorializar a comida de rua. A comida de rua de rua é um trabalho ameaçado pelo uso capitalista da cidade como mercadoria e não como *abrigo* para seus cidadãos. Ameaçada na localização em pontos específicos, mas não em sua existência. Esta, R-existe por ser uma ocupação para muitos trabalhadores e trabalhadoras, experientes nas *resistências silenciosas*, curvam-se, dobram-se, desviam-se, mas não desistem, dela retiram o sustento da família, e, sobretudo se apresenta como um mercado socialmente necessário para alimentar a população de comida e cultura.

A R-existência na comida de rua se deve ao fato de estar alicerçada na identidade da cultura alimentar baiana, resultante da contribuição indígena, africana e portuguesa. Por tanto, é comida do lugar por ter como referência alimentos identitários na sua preparação, como a tapioca e o milho no mingau, o feijão no acarajé e o coco e o cacau nas cocadas, presentes nas ruas de Ilhéus e Itabuna. Essa comida resguarda saberes e fazeres transmitidos de geração a geração que consolidam sua R-existência a medida que não desaparecem com o tempo. Na comida de rua, passado e presente dividem uma mesma

---

65 Sr. Mário (vendedor de doces artesanais), entrevista por Greiziene Araújo Queiroz, 17 de janeiro de 2022. Nome fictício para preservar a identidade do participante da pesquisa por recomendação do conselho de ética da Universidade Federal de Sergipe.

realidade, o cotidiano, seja preservando ou reinventando as receitas tradicionais.

É urgente que a comida de rua seja incluída no planejamento urbano, no pensar a cidade, o que implica na tomada de decisões coletivas, e, para isso, é preciso ouvir os trabalhadores e as trabalhadoras, bem como os consumidores, para assim, encontrar soluções viáveis para todos os interessados. Porque não há nada mais banal, vital e necessário do que se alimentar e se socializar. Se essa ação infringe a lei do município, modique-se a lei, mas se permita que a cidade seja o lugar da convivência, do abrigo de todos e da reprodução social para os que a constroem e a alimentam cotidianamente.

## **Bibliografia**

### **Entrevistas**

Dona Maria Augusta dos Santos. Entrevistada por Greiziene Araújo Queiroz. 10 de dezembro de 2021.

Sr. Antônio Oliveira. Entrevistado por Greiziene Araújo Queiroz. 16 de dezembro de 2021.

Dona Tereza Cristina Gomes. Entrevistada por Greiziene Araújo Queiroz. 05 de dezembro de 2021.

Sr. Mário Altino Queiroz. Entrevistado por Greiziene Araújo Queiroz. 17 de janeiro de 2022.

Dona Laís Ferreira. Entrevistado por Greiziene Araújo Queiroz. 17 de janeiro de 2022.

Dona Carmem Lúcia Mendes. Entrevistado por Greiziene Araújo Queiroz. 17 de janeiro de 2022.

Sr. Pedro Batista. Entrevistado por Greiziene Araújo Queiroz. 17 de janeiro de 2022.

## Referências

- Almeida, Vanessa Pereira de. «A Guerra tem rosto de mulher: as Caretas do Mingau! Narrativas da Independência da Bahia em Saubara». Dissertação de Mestrado apresentada ao Mestrado Profissional em História da África, da Diáspora e dos Povos Indígenas da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia- UFRB, 2017.
- Amado, Jorge. *Bahia de todos os Santos: guia de ruas e mistérios*. São Paulo: Martins, 1966.
- Amado, Jorge. *Gabriela cravo e canela*. Rio de Janeiro: Record, 1958.
- Arroyo, Mônica. «A economia invisível dos pequenos». In *Dos circuitos da economia urbana aos circuitos espaciais de produção: um diálogo com a teoria de Milton Santos*, organizado por Aldo Dantas, Mônica Arroyo e Márcio Cataia, intervalo de páginas. Natal: Sebo Vermelho, 2017.
- Borges, Florismar Menezes. «Acarajé: Tradição e Modernidade». Dissertação apresentada no curso de Pós-graduação em Estudos Étnicos e Africanos da Faculdade de Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia-UFBA, 2008.
- Brandão, Carlos Rodrigues. *Plantar, colher e comer: um estudo sobre o campesinato goiano*. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.
- Caldeira, Regiane, e Bruna Mendes Fava. «Comida: uma contadora de histórias». VIII Seminário Nacional do Centro de Memória, Campinas, Universidade Estadual de Capinas, de 26 a 28 de julho de 2016. Acessado em 1 de julho de 2022, <https://document.onl/documents/comida-uma-contadora-de-historias-as-autoras-colocam-que-os-aspectos-culturais.html?page=1>.
- Dos Santos, Carlos Roberto Antunes. «A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa». *História: Questões & Debates, Curitiba*, nº 42 (2005): 11-31. Acessado em 10 abr. 2020. <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643/3797>.
- Carteado, Carmoly. «A doçaria na literatura e história no atlântico lusófono». X Encontro Estadual de História, Vitória da Conquista,

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia. Acessado em 13 de junho de 2022. [https://www.encontro2020.bahia.anpuh.org/resources/anais/19/anpuh-ba-eeh2020/1604344263\\_ARQUIVO\\_2cc5fd1c150118db710809a760d23acb.pdf](https://www.encontro2020.bahia.anpuh.org/resources/anais/19/anpuh-ba-eeh2020/1604344263_ARQUIVO_2cc5fd1c150118db710809a760d23acb.pdf).

Carvalho, Philipe Murilo Santana de. *Itabuna uma cidade em disputa: Tensões e conflitos urbanos no Sul da Bahia*. São Paulo: Paco editorial, 2012.

Cascudo, Liuz Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

Dossiê do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional-IPHAN. *Ofício das Baianas de acarajé*. Brasília: IPHAN, 2007.

Freyre, Gilberto. *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

Gorender, Jacob. *O escravismo colonial*. São Paulo: Expressão Popular Fundação Perseu Abramo, 1985.

Graham, Richard. *Alimentar a cidade: Das vendedoras de rua à reforma liberal Salvador, 1780-1860*. São Paulo: Companhia das letras, 2013.

Haesbaert, Rogério. «Da Desterritorialização À Multiterritorialidade». *Boletim Gaúcho de Geografia*, nº 29 (2003): 11-24. Acesso em 01 de julho de 2022. <http://seer.ufrgs.br/bgg/article/view/38739/26249>.

Heidrich, Álvaro Luiz. «Territorialidades de exclusão e inclusão social». In *Saberes e práticas na construção de sujeitos e espaços sociais*, organizado por Nelson Rego, Jaqueline Moll e Carlos Aigner. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006.

Lévi-Strauss, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

Lody, Raul. *Coco: comida, cultura e patrimônio*. São Paulo: Editora Senac, 2011.

Lokschin, Fernando. «Baba de moça: açúcar, dulce vita, il doce far tutto». *Revista Estilo Zaffari*, n° 35 (2005): 82-84. Acesso em 13 de julho de 2022. [https://issuu.com/entrelinhasconteuodoeforma/docs/revista\\_estilo\\_zaffari\\_35](https://issuu.com/entrelinhasconteuodoeforma/docs/revista_estilo_zaffari_35).

Menezes, Sônia de Sousa Mendonça. «Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas?». *OLAM Ciência e Tecnologia*, n° 2 (2013): 31-58. Acesso em 3 de abril de 2019. <http://www.periodicos.rc.biblioteca.unesp.br/index.php/olam/issue/view/951>.

Menezes, Sônia de Sousa Mendonça. «Alimentos identitários: uma reflexão para além da comida como cultura». *Geonordeste*, n° 2 (2013): 120-136. Acesso em 12 de abril de 2019. <https://seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/view/1516>.

Menezes, Sônia de Sousa Mendonça. «Queijos e beijos tradicionais: da nostalgia a segurança alimentar». 29ª Reunião Brasileira de Antropologia, Natal, Universidade Federal do Rio Grande do Norte de 03 a 06 de agosto de 2014. Acesso em 17 de maio de 2022. [http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1402014079\\_ARQUIVO\\_QUEIJOSEBEIJUSTRADICIONAIS.pdf](http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1402014079_ARQUIVO_QUEIJOSEBEIJUSTRADICIONAIS.pdf).

Montanari, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008.

Pereira, Edir Augusto Dias, «Resistência descolonial: estratégias e táticas territoriais». *Terra Livre*, n°43 (2017): 17-55. Acessado em 23 fevereiro de 2022. <https://publicacoes.agb.org.br/terralivre/article/view/615>.

Ploeg, Jan Douwe Van Der. *Camponeses e impérios alimentares: Lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

Pitte, Jean-Robert. «Nascimento e expansão dos restaurantes». In *História da Alimentação*, organizado por Jean Louis Flandrin e Massimo Montanari, intervalo de páginas. São Paulo: ESTAÇÃO LIBERDADE, 1998.

Querino, Manoel. *A arte culinária na Bahia*. Salvador: livraria Progresso, 1957.

Rocha, Lurdes Bertol. *A região cacaueira da Bahia – dos coronéis à vassoura-de-bruxa: saga, percepção, representação*. Ilhéus: Editus, 2008.

Scott, James C. «Exploração normal, resistência normal». *Revista Brasileira de Ciência Política*, n° 5 (2011): 217-243. Acessado em 20 ago. 2022, <https://www.scielo.br/j/rbcpol/a/SYTFPQnDjn3vRSDJzghnnpd/?format=pdf&lang=pt>.

Sereno, Henrique Reis, Ryzia de Cássia Vieira Cardoso, e Aláise Gil Guimarães. «O comércio e a segurança do acarajé e complementos: um estudo com vendedores treinados em boas práticas». *Revista Instituto Adolfo Lutz*, n° 70 (2011): 354-61. Acesso em 10 de fevereiro de 2022. <https://docs.bvsalud.org/biblioref/ses-sp/2011/ses-23196/ses-23196-3100.pdf>.

Soares, Célia Moreira. «As Ganhadeiras: Mulher e resistência negra em Salvador no século XIX». *Revista Afro Ásia*, n° 17 (1996): 57-71. Acesso em 23 de maio de 2019. <https://portalseer.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/20856/13456>.

Vilhena, Luís dos Santos. *A Bahia no século XVIII*. Salvador: Itapuã, 1969.

Woortmann, Ellen. «A comida como linguagem». *Revista Eletrônica Habitus*, n° 1 (2013): 5-17. Acesso em junho de 2019. <http://www.ellenwoortmann.pro.br/artigos/comidalinguagem.pdf>.

Woortmann, Klaas. «O sentido simbólico das práticas alimentares». In *Gastronomia, cortes e recortes*, organizado por Carla Maria Rodrigues Teneser e Wilma Maria Araujo, 1-32. Brasília: SENAC, 2006.

## WebSite

G1 Bahia. «MP-BA recomenda reordenação de vendedores ambulantes no centro de Itabuna, no sul da BA; prefeitura tem prazo para organizar». Acesso em 03 de julho de 2022. <https://g1.globo.com/ba/bahia/noticia/2022/04/27/mp-ba-recomenda-reordenacao-de-vendedores-ambulantes-no-centro-de-itabuna-prefeitura-tem-prazo-para-organizar.ghtml>.

Fundação Palmares. «Você conhece o acarajé?». Acesso em 17 março de 2022. <https://www.palmares.gov.br/?p=43698#:~:text=A%20palavra%20acaraj%C3%A9%20se%20origina,Xang%C3%B4%20com%20sua%20esposa%20Ians%C3%A3>.

### **Citar este artículo**

Araújo Queiroz, Greiziene, y Sônia de Souza Mendonça Menezes. «*Comida de rua como cultura de r-existência: dos tabuleiros do século XVIII ao século XXI*». *Historia Y MEMORIA*, n° 27 (2023): 211-238. Doi: <https://doi.org/10.19053/20275137.n27.2023.14794>.