

As Comidas de Rua entre fixos e fluxos

Susana Gastal¹
Krisciê Pertile²

Resumo: A gastronomia na contemporaneidade ganha importância, não apenas pelos cuidados e sofisticação de seus apreciadores, mas também pelo seu reconhecimento por órgãos nacionais e estrangeiros como valor cultural. Nesse contexto, mesmo as Comidas de Rua, antes apenas uma opção de alimentação rápida e barata em meio à ocorrência de diversas alterações atreladas a conjunção familiar e do trabalho, ganha status como gastronomia. Nesses termos, o presente artigo busca analisar essa oferta gastronômica, aproximando-a aos comportamentos nômades contemporâneos, em oposição aos hábitos do sedentarismo associados ao “lugar” restaurante. Utiliza-se para tal a teoria do texto, conforme Barthes, lendo a rua como texto e resgatando tal construção de sentido. O caso destacado, do Baita-Kão (Caxias do Sul/RS) mostra que esse segmento pode ser, também, um negócio de sucesso, por suas particularidades.

Palavras-chave: Turismo; Comida de Rua; Nomadismos; Caxias do Sul-RS.

1 INTRODUÇÃO

Os processos de globalização, na sua incidência sobre o cultural, têm levado a reflexões como as de Maffesoli (2001), que consideram o nomadismo entre os fenômenos contemporâneos por excelência. Na atualidade, questões econômicas e políticas facilitam e até incentivam os deslocamentos, em especial se associadas às facilidades em termos de transportes e comunicações. O turismo, conforme Urry (2007) estaria não entre as consequências da globalização, mas entre as causas que a induziram e facilitaram. Nas suas contingências pós-modernas, os sujeitos em viagens, voluntárias ou não, destaca-se que a vida deixaria de estar atrelada à lógica dos lugares e passaria a ser regido por novos paradigmas, entre eles, o de estar em permanente movimento. Ou seja, a vida passaria a ser o que acontece no território, ao longo do deslocamento, e não o que se dará quando a viagem finalmente terminar (Gastal, 2006), demandando estruturas que facilitem tais processos.

Na vivência dos deslocamentos cria-se um mundo que não contém apenas pessoas nômades, sujeitos móveis, mas também fazem parte deste universo, objetos móveis. Um mundo

¹ Doutora. Professora e Pesquisadora do Mestrado em Turismo da Universidade de Caxias do Sul. Email: susanagastal@gmail.com

² Turismóloga. Mestranda em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul. E-mail: krisciepertile@gmail.com

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

em que, na opinião de Ianni (1996), a distinção entre sujeitos e objetos tornar-se-ia estreita e eclipsada, na medida em que ambos se unem e se dispersam, em um campo informativo cada vez mais fluído, ou seja, em um mundo de fluxos. Com base nessas reflexões é possível deduzir que existiriam diferenças substantivas entre os nomadismos dos primórdios e a compreensão contemporânea da mesma expressão. Tal enfoque abre espaço para que se realize uma reflexão sobre o papel da gastronomia, se vista a partir da lógica dos fluxos.

No presente artigo, tomaremos a liberdade de olhar a Comida de Rua sob a lógica dos fluxos, mas também considerando que o movimento não se dá apenas para o além das fronteiras, mas pode acontecer no próprio corpo da cidade por criarem demandas muito aproximadas. Independente da distância percorrida, a vida em fluxos levaria, ainda, a uma maior aproximação entre pessoas e culturas, permeadas por convergência e atritos, em que se constituiriam novas identificações ou *terceiras culturas* (Featherstone, 1997; Hall, 1999), entendidas como aquelas das quais se exigiria uma crescente familiaridade com o *outro*, seja através da relação frente a frente ou através de imagens e/ou representações da visão de mundo e da ideologia daquele que é diferente de mim. A Comida de Rua ocuparia lugar nessas *terceiras culturas*.

Nesta mesma lógica, talvez seja mais adequado trazer à discussão a teoria de Augé (1994) sobre os não-lugares, mas colocando-a no deslocamento proposto por Gстал (2005). Augé (1994) entende que o *lugar* seria o *locus* no tempo e no espaço, do acúmulo de experiências em forma de história e tradição, disfarçadas em segurança. O lugar, para este autor, é depositário da memória, que guarda acontecimentos (o que ocorreu), mitos (o dito) e a história (o registro), enquanto o nômade guardaria apenas o dito, nos seus mitos, cerimônias e narrativas; o não-lugar, para ele, se colocaria na contramão, como aquele onde não se registram memória ou história. Usando a mesma argumentação de Augé, é possível reler o não-lugar como o espaço de circulação do nômade e, nestes termos, regido por outras lógicas que não a do sedentário. Esta confusão tem levado muitos teóricos a desqualificar o não-lugar, ao ignorarem a sua especificidade de ajuste ao movimento e ao transitório dos seus usuários. Daí propormos olhar o não-lugar não com olhos de sedentário, mas com olhar de nômade.

Consideramos que a Comida de Rua, no espaço urbano, acompanharia não a lógica do sedentário e do lugar, mas que ela seria melhor compreendida se vista como na ordem dos fluxos, e, em decorrência, no espaço das *terceiras culturas* ou dos não lugares. O presente artigo propõe perseguir essa construção de sentido. Utiliza-se para tal a semiótica, e em especial a teoria do texto (Barthes, 1987), dentro das discussões sobre a pós-modernidade, por sua centralidade metodológica “para a aproximação do que Eco (1999) chama de *momento atual*, uma vez que, aos momentos antecedentes, a única aproximação possível é aquela realizada através dos textos que os diferentes passados legaram ao presente” (Gстал, 2006, p.42).

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

O espaço da rua abarca uma apropriação pessoal por aqueles que o utilizam, onde as sociabilidades explícitas trazem consigo redes implícitas de significados, em tessituras cuja linguagem, para nominar e denominar, demanda leitura atenta. As subjetividades presentes no espaço da rua em termos de fluxos sociais, políticos e mesmo afetivos, muitas vezes são tratadas na sua (suposta) oposição à também (suposta) objetividade de fixos como meios fios, estabelecimentos comerciais e mobiliário urbano, dentre outros. A presente análise propõe, nestes termos, olhar e entender o texto Comida de Rua em tessituras com a suas formas históricas, registradas na literatura especializada, em diálogo com um caso contemporâneo, na cidade de Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul.

2 O COMER ATRELADO AOS FLUXOS

É muito provável que a comida esteja entre as principais razões que levaram nossos antepassados ancestrais, ao nomadismo. A necessidade de alimentos e, mesmo, a fome suscitaram deslocamentos entre diferentes grupos humanos. O advento da agricultura trouxe diferentes cultivos, logo adaptáveis a certos territórios de maneira mais produtiva, e induziu à sedentarização de populações antes migrantes.

Pode-se inferir que a partir desse momento o ato de comer deixou de ser apenas uma necessidade fisiológica e nutricional a ser atendida regularmente, pois o ser humano passou a poder escolher e selecionar de acordo com seu gosto os alimentos que seriam ingeridos, ou seja, a cultura da seleção e do preparo começa a fazer parte do cotidiano e, “desse modo, o conceito de alimentação implica tanto os processos nutritivos e a regulação e o controle dietéticos como o marco cultural e social em que se localizam esses comportamentos e normas alimentares” (Schlüter, 2003, p.13). Logo, “a alimentação humana é um ato social e cultural onde a eleição e o consumo de alimentos põem em jogo um conjunto de fatores de ordem ecológico, histórico, cultural, social e econômico ligado a uma rede de representações, simbolismos e rituais”³ (Álvarez, 2005, p.11).

Mas, se estes primeiros momentos poderiam indicar que os processos passassem a atender apenas a lógicas dos fixos, a Idade dos Metais, período compreendido entre 5.000 e 4.000 a.C., significou o surgimento de ferramentas metálicas que levaram à diminuição do tempo dispendido no preparo da terra e entre colheitas, acarretando uma maior produção e a formação de excedentes. Se antes as pessoas movimentavam-se em busca de alimentos, agora será o

³ Todas as citações diretas e/ou indiretas de Marcelo Álvarez (2005) foram traduzidas pelas autoras.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

alimento que irá circular em busca das pessoas. Ou seja, escoar o excedente induz, novamente, a lógica dos fluxos em associação com a comida. Produtos de mercado, os alimentos movimentam-se e movimentam a economia; a sua falta, por outro lado, acarretará fluxos migratórios, tendo em vista que “a produção dos alimentos e a sua disponibilidade social têm obedecido a uma dinâmica milenar de desigualdades distributivas e de crises alimentares” (Carneiro, 2003, p.23).

Entre as formas que tomam os alimentos em seus fluxos pelo território, estão, por exemplo, as feiras urbanas, em oposição aos mercados, que aos poucos, passarão a ocupar espaços fixos. As feiras,

[...] mobilizam a economia de vastas regiões; por vezes todo o Ocidente marca aí encontro, aproveitando-se das liberdades e franquias oferecidas que fazem desaparecer por instantes o obstáculo dos múltiplos impostos, taxas e portagens. Tudo concorre desde então para que a feira seja uma reunião fora de série (Braudel, 1985, p.67),

No século XVIII, na França, houve a diminuição da ocorrência das feiras, quando políticas fiscais desfavoráveis levaram ao seu paulatino declínio. Em tal cenário, as feiras seriam, aos olhos das autoridades públicas, uma forma arcaica da atividade mercantil, uma vez que os demais tipos de comércio não tinham como competir com seus preços livres de impostos (Braudel, 1985). Tal política fiscal leva ao estabelecimento dos mercados urbanos, atualmente conhecidos no Brasil como ‘Mercados Públicos’ e que até hoje são de grande importância para a comercialização de gêneros alimentícios. Mas, os mercados fechados não significam a total sedentarização da comida. Assim como ocorre atualmente no Brasil, ao mesmo tempo que os mercados se estabelecem, pequenos comerciantes começaram a ocupar o espaço público ao seu redor, em diversos locais da Europa, e “surgem ao ar livre os mercados de trigo, de farinha, de manteiga, de velas, de cordéis e cordas para os poços” (Ibidem, p.24).

Segundo Braudel (1985), já no século XVII surgira outra faceta do que estamos tratando como *comida em fluxo*, com o aparecimento dos vendedores ambulantes, que eram “mercadores, geralmente miseráveis, que ‘transportam ao pescoço’ ou simplesmente às costas, mercadorias modestíssimas” (Ibidem, p.60). Na França, na mesma época, os comerciantes seriam, em sua maioria, do sexo feminino, as ditas ‘vendedeiras’, conhecidas pela linguagem rude e grosseira. Ou seja, reforça-se a rua como espaço desqualificado.

No Brasil, a venda de comida nas ruas teria iniciado no Nordeste, a partir do século XVI, com a chegada das mulheres escravizadas, oriundas da África. É importante destacar que muitos alimentos comercializados por elas eram, na verdade, elaborados pelas mulheres brancas, suas proprietárias – as ‘sinhas’ –, que, socialmente impedidas de sair às ruas, produziam os doces e

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

salgados de todos os tipos em suas casas e encarregavam as escravas da sua venda (Pertile; Gastal; Guterres, 2012). Alguns termos surgiram para denominar estas escravas. As *quitandeiras* seriam as responsáveis pela comercialização de comidas, enquanto os trabalhadores *de ganho* eram carregadores (Durães, 2002). Outra versão diz que as *de ganho* eram, sobretudo, negras escravas ou libertas que, no caso das primeiras vendiam comida nas ruas de Salvador ou para garantir o pagamento de uma taxa pré-estabelecida ao seu proprietário que, posteriormente lhes concederia a alforria; ou para sustento de si e de seus filhos se libertas (Soares, 1996).

Em 1831, em Salvador, foram destinados espaços públicos específicos para o comércio de comidas, remontando à tradição europeia, onde as ruas dividiam-se por comércio especializado. A presença do Acarajé, até hoje uma marca da gastronomia baiana, prato preparado e consumido nas ruas, tem raízes um pouco diferentes, pois reporta a autorização dada às mulheres pela religião afro, o *candomblé*, que incentivava o comércio de alimentos para que elas obtivessem as economias necessárias para arcar com os gastos das atividades iniciáticas da religião.

O Acarajé seria o exemplo melhor acabado e de maior sucesso da presença da Comida de Rua, tendo sua história intrinsecamente atrelada à escravidão, que trouxe consigo, da África, os saberes necessários para elaboração das comidas de santo, mas onde também era tradição a venda de comida pelas ruas. Nesse caso, “o alimento não é apenas um objeto nutritivo que permite saciar a fome, mas algo que também possui um significado simbólico, que lhe é conferido dentro de uma determinada estrutura social e cultural” (Álvarez, 2005, p.16), o que leva ao seu reconhecimento, em 2005, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN como patrimônio imaterial brasileiro.

Como se procurou descrever até aqui, a Comida de Rua reporta aos primórdios do Brasil português, em especial pela presença africana no país. Depois, nos séculos subsequentes, sua presença estará disseminada nas cidades brasileiras, muito embora semantizada com a mesmas marcas que caracterizaram a rua em oposição a casa. DaMatta (1986; 1997) explica que a rua é um espaço de movimento, ou seja, de fluxos, onde as relações seriam pautadas pela temporariedade, impessoalidade e anonimato, ainda que se possa ver nas festas nela realizadas – o Carnaval, por exemplo - períodos de animosidade entre aqueles que brincam, pulam e entoam músicas unidos pelo mesmo objetivo, se divertir. A rua, como espaço de fluxos, promoveria a convivência entre desiguais, daí denotando insegurança, ao contrário do imaginário casa, semantizado como seguro pelo senso comum, por ser o lugar em que ocorreria o encontro entre iguais.

Na atualidade e sob a lógica dos novos nomadismos e dos novos olhares à cultura, as comidas de rua tornaram-se, embora ainda às margens e num *entre lugar*, um grande negócio,

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

conforme exemplificado por Arbide et.al (2005) quando citam o exemplo da cidade de Buenos Aires, na Argentina:

Como em muitas outras cidades, nas ruas de Buenos Aires existem postos de comidas de rua que dão vida e caráter à área em que se encontram. Localizados nas áreas mais densas, oferecem *panchos* e coca-cola a quem trabalha ou sai das escolas. Podem ser ambulantes, quiosques permanentes ou pequenos locais dentro de galerias comerciais. Em alguns casos estão rodeados de assentos corridos onde se pode ficar para tomar um café ou uma soda. [...] Em 1991 o município acordou a instalação de 250 *pancheras*, no macro e microcentro; mas em pouco tempo já eram 500. O pico foi registrado em 1997, com mais de 750. Se estima que a atividade chegou a arrecadar, em 1999, mais de 2 milhões de dólares ao mês, calculando-se que cada um dos 750 postos faturava 150 dólares por dia (Arbide; Marra; Tavormina, 2005, p.204)⁴.

A comida *de* e *em* fluxos, na sua exclusão-inclusão, convive na mesma lógica dos lugares dos nomadismos contemporâneos, ou os não-lugares. Nessa situação, conjuga pragmatismos e tipicidade, para atender um público em movimento. Essa gastronomia dos fluxos, tradicionalmente tem convivido com aquela dos fixos. Senão, vejamos: o surgimento dos restaurantes estaria diretamente ligado aos mercados e feiras, uma vez que os comerciantes que vinham do campo para vender sua produção na cidade, onde permaneciam por vários dias, necessitavam de local para suas refeições. Antes disso, estalagens e postos de correio instalados ao longo das estradas, eram os locais que comercializavam comida (Pitte, 1998), logo, mesmo enquanto fixos, estes estabelecimentos dialogavam com os fluxos que por ali circulavam.

Autores como Spang (2003) e Pitte (1998) atribuem o surgimento do primeiro restaurante ao francês Mathurin Roze de Chantoiseau. De acordo com eles, Chantoiseau via no então decreto monarquista adotado pelo país, no qual a nenhum negociante era permitido combinar funções como: “açougueiro, padeiro, charcuteiro, entre outros com a finalidade de operar o que hoje definiríamos como ‘um restaurante’” (Spang, 2003), uma possibilidade de negócio que certamente estaria fadado ao sucesso, à medida que o viajante encontraria em um só lugar um bom caldo restaurador⁵, galinhas ensopadas e bons vinhos.

Com a Revolução Francesa, o número de restaurantes cresce vertiginosamente, à medida que os grandes cozinheiros abandonam a corte e abrem seu próprio negócio, assim “quando o

⁴ Todas as citações diretas e/ou indiretas de Arbide et al (2005) foram traduzidas pelas autoras.

⁵ Esses caldos eram à base de “carnes de aves e boi, diversas raízes, cebolas, ervas e, segundo as receitas, especiarias, açúcar-cande, pão torrado ou cevada, manteiga, assim como produtos de aparência tão insólita quanto pétalas secas de rosa, passas, âmbar, etc” (Pitte, 1998, p.755).

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Império desmorona, a reputação dos restaurantes parisienses é tal que todos os oficiais europeus têm pressa em frequentá-los” (Pitte, op.cit., p.758). Ainda nesse sentido, o comer,

[...] implica um feito social complexo que põe em cena um conjunto de movimentos de produção e consumo tanto material como simbólico diferenciados e diferenciadores. E nesse sentido, o consumo de alimentos e os processos sociais e culturais que o sustentam, contribuem para a constituição das identidades coletivas uma vez que são expressão das relações sociais e de poder (Álvarez, 2005, p.11).

O ato de comer fora de casa foi se transformando em uma necessidade, haja vista que, já no tempo das cidades medievais os mercados públicos, de certa forma, já traziam ao cotidiano citadino novos hábitos alimentares, inclusive o “comer na rua”, que via de regra, transformou-se rapidamente em uma boa opção àqueles viajantes que passavam pelas cidades europeias, onde, ao menos no início, não havia uma oferta considerável de estabelecimentos que atendessem aos diversos paladares, e muito menos, as condições econômicas da maioria. Os mesmos cotidianos, alterados os comportamentos, apresentarão novas demandas, nos quais a oferta alimentar irá se adequar. Como visto, a atual importância da Comida de Rua estaria neste caso.

3 O COMER ENTRE FIXOS E FLUXOS

No Brasil, o Ministério da Cultura – Minc, já compreende e classifica a gastronomia como uma atividade pertencente a esfera da Economia Criativa, cuja Secretaria foi criada em 2011 durante o governo da então presidente Dilma Russel. Isso significa dizer que a gastronomia vai além de seu valor econômico, o prato, uma vez que durante o processo foram utilizados fatores como criação, técnicas, saber-fazer entre outros que vão além da importância de utensílios, logo sua riqueza está nas imaterialidades, significa dizer que o valor simbólico determina o valor econômico.

Nesses termos, as Comidas de Rua não ficam imunes a este processo, basta analisarmos alguns casos de sucesso, como no descrito a seguir. O Restaurante Baita-Kão, localizado na cidade de Caxias do Sul/RS, iniciou suas atividades há 41 anos com um trailer de refeições rápidas, que servia, sobretudo, cachorro-quente. Os três sócios na época, jovens, tomaram conhecimento deste tipo de veículo durante a Festa da Uva de 1972.

Percebendo que o veículo só teria sido idealizado pelos fabricantes porque, além deles mesmos, outras tantas pessoas haviam provado e aprovado as comidas servidas no espaço público

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

e que isso traria a necessidade de equipamentos planejados para substituir os precários e provisórios até então utilizados, decidiram adquirir o trailer e implantar o negócio. Logo estavam não só instalados em uma calçada como introduzindo novidades no negócio, que por si só já era revolucionário para cidade. Por exemplo, iniciaram a venda de refrigerantes enlatados na cidade de Caxias do Sul, após uma viagem de lazer dos empreendedores do Baita-Kão à Argentina, onde a bebida já não era engarrafada e, sim, enlatada (Jornal do Comércio, 2013).

Algumas modificações foram necessárias, sobretudo em função da legislação municipal, que na década de 1970 proibiu os trailers de ocuparem as calçadas. Assim, o Baita-Kão viu-se obrigado a alugar terrenos com o intuito de dar continuidade ao negócio que prosperava. Com esta mudança, os sócios vislumbraram a oportunidade de aproveitar o espaço e servir os lanches nos carros, uma espécie de *drive-tru*, mas com um grande diferencial: os clientes dispunham de um estacionamento que comportava 430 veículos, contavam com a opção de lanchar no carro, e ainda, aproveitar este tempo para assistir um filme. “Por três anos, de 1974 a 1976, colocaram telões para a exibição de filmes, quase sempre documentários ou clássicos, alugados a preços simbólicos, alguns cedidos gratuitamente, porque a locação das películas tradicionais era muito cara” (Idem).

Em 1978, os proprietários da época optaram por concentrar o negócio em um estabelecimento fixo na Rua Sinimbu, onde permanece até hoje localizado, mantendo o hábito de servir os lanches diretamente nos carros que ficam estacionados no terreno. Com isso, destaca-se que o Baita-Kão é o restaurante mais antigo de refeições rápidas de Caxias do Sul, o que demonstra a importância em tratar as comidas de rua como um importante veículo, a médio e longo prazo, para concretização de negócios fixos.

Atualmente, o restaurante conta com 800 m² de área construída, podendo atender 200 pessoas simultaneamente. Além disso, possui um estacionamento para 180 carros e um espaço exclusivo para atender festas particulares que comporta 80 pessoas. João Leidens, um dos sócios atuais,

[...] calcula que são servidas diariamente 300 refeições no serviço buffet, incorporado ao longo dos anos como necessidade para atender a demanda de novos clientes, e perto de 24 mil lanches por mês, dos quais 4 mil a 5 mil entregues por motoboys. [...] Segundo o empresário, o cardápio é alterado a cada seis meses com a inclusão de novos pratos e retirada daqueles de menos saída (Idem).

Esse controle, bem como a quantidade de produtos utilizados para elaboração dos alimentos, entre outros tantos dados importantes para quem trabalha no setor gastronômico, são

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

obtidos por meio de um moderno sistema de informática, adotado desde 1996 e aperfeiçoado permanentemente.

Com fortes traços adotados desde a época em que iniciaram as atividades no trailer, o restaurante é um dos poucos da cidade que atende durante todos os dias do ano, sem adotar férias coletivas e/ou fechar aos domingos e feriados, para tanto, possui 52 funcionários.

Embora o imaginário atrelado às Comidas de Rua, e também a alguns restaurantes de comida rápida, estar envolto pela incerteza quanto a higiene e ao cuidado durante a preparação e manipulação de alimentos, podemos notar que por vezes ele não faz jus a realidade. O próprio Baita-Kão possui uma sala para higienização de verduras e outra para manipulação de carnes e massas, diferentemente do que muitos poderiam imaginar.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O que comer, como comer e com quem comer adéqua-se a tempos e espaços diferentes. O que procuramos demonstrar, entretanto, é que, indiferente de sua maior ou menor visibilidade, a Comida de Rua tem estado presente em cidades brasileiras, desde seus primórdios no século XVI.e

Da tradição africana herdada, as Comidas de Rua emergiram em presença e status, na virada para o século XXI. Mas, para além de um modismo, defendemos que na sua construção de sentido, tal como e mesmo se dá no Brasil, a marca que permanece é a do movimento, ou seja, a do fluxo. Estar em fluxo significa atender uma demanda de pessoas também em fluxo. Se este ganha velocidade, como no momento atual, os objetos e estruturas por ele demandadas também irão se atualizar.

A Rua, por outro lado, não precisa ser apenas espaço de precariedade. Como o estudo mostra, negócios ali estabelecidos podem ser, inclusive, apresentados como cases de sucesso. Assim, a gastronomia de fixos e fluxos passa a atender os novos nomadismos, que se distanciam do nomadismo dos primórdios não somente por suas motivações, mas principalmente pelas facilidades e equipamentos a ele agregados (transportes, preços, acomodações, gastronomia, etc). O que antes era caracterizado por uma necessidade, atualmente, na contemporaneidade, a viagem passa a ser parte do sujeito, aquele que possui a necessita de estar em e entre fluxos. Logo, as Comidas de Rua ganham status à medida que estão onde estes sujeitos se colocam, é a gastronomia que passa a ir ao encontro do sujeito enquanto objeto móvel em um espaço de fluxos e de não-lugares. Cabe destacar que as Comidas de Rua não atendem apenas aqueles que estão em viagem, mas também e, sobretudo, aqueles que em seu cotidiano têm a alimentação doméstica interrompida e inviabilizada pelas longas distâncias entre os locais de atividade e o lar,

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

uma vez que o tempo passa ser objeto de consumo. Porém, embora este tipo de gastronomia se coloque como uma opção rápida e passível de atender a uma gama variada de paladares, por preços extremamente convidativos e competitivos se comparados aos estabelecimentos fixos, podemos inferir que mesmo neste caso a seleção do que comer ainda está pautada por escolhas sociais e culturais, mesmo que estas estejam intrinsecamente atreladas às noções do lar, ou seja, dos fixos.

REFERÊNCIAS

- ARBIDE, D.; GUILLERMO, M.; SEBASTIÁN, T. (2005). *Los cambios em los lugares de comida*. In Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico: La cocina como patrimonio (in) tangible (pp.199-209). Recuperado em 09 maio, 2013 de http://www.opcionlibros.gov.ar/areas/cultura/cpphc/archivos/libros/temas_6.pdf#page=13
- ÁLVAREZ, M. (2005). *La cocina como patrimônio (in) tangible*. In Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico: La cocina como patrimonio (in) tangible (pp.11-25). Recuperado em 09 maio, 2013 de http://www.opcionlibros.gov.ar/areas/cultura/cpphc/archivos/libros/temas_6.pdf#page=13
- AUGÉ, M. (2010). *Não lugares: introdução a uma antropologia da supermodernidade*. 9ª ed. Campinas: Papirus.
- BARTHES, R. (1987). *Mitologias*. São Paulo: DIFEL.
- BRAUDEL, F. (1985). *Os jogos das trocas*. Lisboa: Cosmos.
- CARNEIRO, H. (2003). *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier.
- DAMATTA, R. (1986). *O que faz do Brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro: Rocco.
- DAMATTA, R. (1997). *A casa & A Rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil*. (5ª ed.). Rio de Janeiro: Rocco.
- DURÃES, B.J.R. (2002). *“Trabalho Informal”: um paralelo entre os trabalhadores de rua da cidade de Salvador no século XIX e no século XXI*. In Caderno CRH (pp.289-308). Recuperado em 29 janeiro, 2013 de http://scholar.google.com.br/scholar?q=comida+de+rua+em+Salvador&btnG=&hl=pt-PT&as_sdt=0
- ECO, U. (1999). *Os limites da interpretação*. São Paulo: Perspectiva.
- FEATHERSTONE, M. (1997). *O desmanche da cultura: globalização, pós-modernismo e identidade*. São Paulo: Studio Nobel.
- GASTAL, S. (2006). *Alegorias urbanas: o passado como subterfúgio: tempo, espaço e visualidade na pós-modernidade*. São Paulo: Papirus.
- HALL, S. (1999). *A identidade cultural na pós-modernidade*. 3ª ed. Rio de Janeiro: DP&A.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

IANNI, O. (1996). *A era do globalismo*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.

MAFFESOLI, M. (2001). *Sobre o nomadismo*. Rio de Janeiro: Record.

PERTILE, K.; GASTAL, S.; GUTERRES, L.S. (2012). *Comida de rua: relações históricas e conceituais*. In Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. Anais do IX Seminário da ANPTUR. São Paulo: Aleph, 2012. Recuperado em 01 fevereiro, 2013 de <http://anptur.org.br/anais/seminario2012/admin/arquivo/40.pdf>

PITTE, J.R. (1998). *Nascimento e expansão dos restaurantes*. In História da alimentação (pp.751-762). São Paulo: Estação Liberdade.

SCHLÜTER, R.G. (2003). *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph.

SOARES, C.M. (1996). *As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX*. In Afro-ásia, Salvador (pp.57-71). Recuperado em 29 janeiro, 2013 de http://www.afroasia.ufba.br/pdf/afroasia_n17_p57.pdf

SPANG, R. L. (2003). *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record.

URRY, J. (2007). *O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas*. São Paulo: Studio Nobel.