

Comércio informal de alimentos nas ruas: memórias e práticas recentes¹

Antônio Augusto Oliveira Gonçalves/UFMG- MG/Brasil
Dra. Mônica Chaves Abdala /UFU -MG/Brasil

No estudo de práticas e saberes alimentares de dada região, ampla gama de aspectos deve ser considerada: produtos e ingredientes mais utilizados; locais de produção e de consumo de alimentos; modos de preparação e conservação (com registro de receitas); locais de aquisição ou, em alguns casos, de venda (feiras, mercados, lojas especializadas, vendas caseiras); consumo em festas religiosas e ocasiões de encontros; determinantes históricas (análise do abastecimento e da origem de hábitos alimentares). Também é preciso atenção aos fatores de ordem socioeconômica que provocam alterações nos hábitos culturais, os alimentares em particular. Nessa perspectiva, centramos a análise nas tomadas alimentares fora de casa, incorporando à reflexão a forma como tradições são ressignificadas no momento presente.

De um ângulo, esperamos contribuir para a reflexão sobre tradições locais, o cotidiano, os hábitos alimentares e formas de sociabilidade relativas ao consumo de alimentos no espaço da rua. Por outro lado, observamos as mudanças culturais em curso que interferem nos hábitos e relações sociais. Ao pensar mudanças, colocamos a questão relativa à memória do processo em que essas são compreendidas. Esta é a proposta relativa à temática das permanências e modificações no hábito de consumo informal de alimentos fora de casa, enfatizada neste trabalho².

Entendemos que a importância da proposta é recuperar parte da memória coletiva relativa ao imaginário, que expressa aspectos importantes, relacionados às experiências e às representações de homens comuns, numa dimensão que possibilita analisar processos sociais em curso, assim como mudanças que se esboçam na dinâmica das relações sociais entre diferentes grupos. É igualmente relevante enfrentar a questão central no debate contemporâneo sobre mudanças socioculturais em nível local, regional e global, pensando os sujeitos que contribuem

¹ Trabalho apresentado na 30ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 03 e 06 de agosto de 2016, João Pessoa/PB.

² Apresentamos aqui uma versão reduzida e acrescida de uma introdução, a partir do trabalho “*Com açúcar, com afeto*”: memórias e práticas recentes da comida de rua em Uberlândia, aprovado para publicação no Caderno de Pesquisas do CDHIS/UFU, Uberlândia.

para que elas ocorram, expressando significações imaginárias construídas na experiência diária.

O comércio informal de alimentos nas ruas sempre teve importância significativa, tanto econômica, para as famílias trabalhadoras, quanto na promoção da convivência e da sociabilidade nos grandes centros urbanos, em que esses locais e seu comércio acionam códigos que representam mais do que momentos de compra e venda, possibilidades de pessoalidade e afetividade, mais características do espaço da casa do que da rua, conforme assinalado por diversos pesquisadores³.

Na cidade de Uberlândia a situação não é diferente. Há muito que ambulantes, barracas e carrinhos passaram a fazer parte do cenário das ruas centrais, nas calçadas e praças. De um lado, crescem as opções e os artigos vendidos são bastante variados como frutas da estação, cachorros-quentes, caldo de cana, pães de queijo, churrasquinhos, salgados, enfim uma variedade de produtos à disposição dos transeuntes, clientes potenciais desse comércio. De outro lado, algumas das modalidades presentes na história da cidade entram em declínio, restando delas poucos exemplos, como a única antiga máquina de sorvete “americano”, o vendedor de quebra queixos, os escassos carrinhos de pipoca; enquanto outras já desapareceram da cena urbana, como a vendedora de puxa-puxa, o vendedor de beijus, o carrinho de algodão doce, feito na hora, na Praça Tubal Vilela.

“Relembrar seu tempo” é uma questão central tanto para aqueles que trabalham com o alimento como para consumidores. Um reencontro com o tempo, um tempo que não existe mais, marca profundamente os saberes e práticas, imprimindo nas produções uma história vivenciada como lembrança. Mas percebe-se também reciclagem e ressignificação dessa história no código do presente, pois essa produção resulta de uma relação com o lugar onde se vive e se produz e com aqueles que observam e fruem o que é produzido.

Preservar a memória é palavra de ordem das políticas estatais e dos múltiplos agentes que a ela se associam, mas a sobrevivência também é central para as pessoas que têm na atividade da produção e comercialização de comidas seu esteio. Sobrevivência material, mas também pessoal e simbólica, criando e recriando as memórias e as tradições.

³ Ver, por exemplo, NOGUEIRA, M. D.; MENDONÇA, E. C. Feiras e comidas: Espaço e tempo em movimentos. Pesquisa, inventário, crítica, e perspectivas. **Encontros e Estudos** LONDRES, C. [et. al.] Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, n.5, p. 35-54, 2004.

A escolha dos participantes teve como critério pessoas que trabalharam no passado ou ainda trabalham com o comércio de alimentos na rua, na cidade de Uberlândia, contando com a adesão voluntária. A região central da cidade foi privilegiada como local de observação de campo e abordagem de possíveis entrevistados(as) devido à grande circulação de pessoas e concentração das atividades que pretendíamos analisar.

I

Quando se pensa em rua entende-se que ela é um conceito relacional. Isto é, a rua é somente rua *vis-à-vis* a casa. Sob a ótica de DaMatta⁴⁻⁵, as dimensões contrastantes entre a casa e a rua tomam corpo. O recinto doméstico remete aos bons costumes, onde os filhos aprendem com os pais como se portar à mesa, resguardados pela segurança do ambiente familiar, dos iguais. Enquanto que na rua os diferentes ameaçam o bem-estar. Essa vocação de marginalidade e insegurança da esfera pública se manifesta em conotações pejorativas: meninos de rua, mulher da rua etc. Seria a comida de rua isenta de tal lógica? No reverso da medalha, a comida caseira reflete a dedicação da mãe, a higiene e a certeza asseverada pela familiaridade, entretanto a comida de rua é relacionada com um imaginário de suspicácia e repulsa. O desdobramento imediato da assertiva nos conduz a pensar que comer na rua é sinônimo de uma potencial desventura gastronômica⁶. Todavia, apesar de polarizado e acutilante deve-se relativizar o dualismo casa-rua, afinal a rua tem uma parte da casa. Ela se pessoaliza, ocasiona sociabilidades nutridas na comida, nas festividades religiosas, no Carnaval, permite a transfiguração dos agentes, antes anônimos e agora fregueses, devotos e foliões carnavalescos, respectivamente.

Desde os tempos coloniais, a comida de rua representa, em certa medida, o lado desordeiro, subversivo das relações sociais tecidas na esfera pública. Os escravos aproveitavam-se dos tabuleiros das quituteiras para trocar informações, estabelecer contatos que, amiúde, resultavam em rebeliões e fugas. Mesmo antes da abolição da escravatura, muitas negras de ganho, aquelas que atuavam como

⁴DA MATTA, Roberto. *A casa e a rua*. Rio de Janeiro: Guanabara, 1987.

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

⁶PERTILE, Krisciê. Comida de rua: relações históricas e conceituais. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 301-310, abr./jun. 2013.

comerciantes e repartiam parte dos ganhos com seus proprietários, acumularam dinheiro com o comércio e o utilizaram na compra da alforria. No Brasil Colônia, a legislação da coroa lusa assegurava exclusividade feminina para esse tipo de economia informal. A metrópole, além de garantir o amortecimento do desemprego entre as mulheres brancas e pobres, negras forras e escravas, usufruía de um mecanismo capaz de manter a ordem social na colônia. Isso porque as comerciantes abasteciam as vilas com gêneros de primeira necessidade a preços baixos, possibilitando o consumo de grupos empobrecidos⁷.

Nas principais cidades do Brasil o comércio alimentício informal tomou conta das ruas, competindo diretamente com os preços extorsivos dos grandes comerciantes, geralmente oriundos de Portugal. Com a passagem do século XVIII para o XIX, ocorreu uma continuidade e intensificação desse comércio, sobretudo a partir de 1808 com a chegada da família real portuguesa no Brasil. A transferência da capital do Reino para o Rio de Janeiro promoveu a efervescência dos centros urbanos. Na capital do Império português, negras, em geral livres, angariavam seu sustento com a venda de angu⁸, feijoada⁹, espigas de milho assadas na brasa e amendoins. No repertório de sabores “da rua”, havia lugar para sazonalidades, bebidas e refeições de grande apreço numa determinada estação do ano. Nos dias quentes do verão, escravas de ganho e mulheres libertas comercializavam o aluá¹⁰, a cana-de-açúcar e o limão doce. No início do outono, já em meados de março, diminuía a quantidade de vendedoras improvisadas, aquelas que mercadejavam frutos e bebidas refrescantes, mesmo assim as ruas do Rio não esvaziavam. De abril até o resto do ano, a venda de guloseimas florescia, dentre elas afiguravam doces, pasteis, sonhos e manuês¹¹. Acepipes sensivelmente distintos de outras províncias do Brasil, como na Bahia e em Pernambuco. No Recife, negras livres e escravas se alastravam nas zonas portuárias em decorrência da importância do transporte fluvial para a cidade. O fluxo de pessoas nessas regiões era acentuado, favorecendo ainda

⁷ ABDALA, Mônica C. *Receita de mineiridade*. 2. ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.

⁸ Iguaria feita, basicamente, de farinha de mandioca ou de milho acrescido com água e sal. Após escaldado ao fogo, essa mistura resultava num bolo encorpado, uma massa espessa. Em alguns casos, a receita poderia conter temperos e legumes típicos da comida baiana, tal como o azeite de dendê e o quiabo. Cf. EL-KAREH, Almir Chaiban. *A vitória da feijoada*. Niterói: Editora da UFF, 2012.

⁹ Preparado com feijões pretos, toucinho, carne seca e acompanhada de farinha de mandioca ou de milho. Cf. EL-KAREH, Almir Chaiban. *A vitória da feijoada*. Niterói: Editora da UFF, 2012.

¹⁰ Bebida composta por arroz macerado e açucarado. Cf. DEBRET, 1978 apud EL-KAREH, Almir Chaiban. *A vitória da feijoada*. Niterói: Editora da UFF, 2012.

¹¹ EL-KAREH, Almir Chaiban. *A vitória da feijoada*. Niterói: Editora da UFF, 2012.

mais a venda de quitutes, doces, frutas e tantas outras iguarias transportadas nos tabuleiros¹².

Os tabuleiros, por sua vez, ensejavam a reunião dos grupos sociais, representando um lugar de encontro, de sociabilidades, em que o comer se confundia com a convivência. A própria raiz etimológica do termo convivência (*cum-vivere*) associa o comer junto com o viver junto. Nessa confluência, classes e grupos sociais até então longínquos uns dos outros encontravam um espaço para se aglutinarem. Na contemporaneidade, uma tradução moderna dos tabuleiros são feiras e locais temáticos onde imigrantes se reúnem para reviver hábitos e temperos da culinária regional. Em São Paulo, por exemplo, o Centro de Tradições Nordestinas permite a transmissão de costumes entre as diversas gerações, uma memória transgeracional que pode ser vivida na concretude do paladar. Mãe e filha compartilham gostos em comum da cozinha nordestina, mantendo vivos os sabores de uma cultura mesmo longe da sua região de origem. Aqui a distinção casa-rua é relativizada e torna-se menos drástica, na medida em que a rua fomenta as relações de pertencimento da família. Mas mesmo quando não amparada em relações familiares, a comida de rua vincula, em algum sentido, classes sociais díspares, indivíduos que estão economicamente distantes uns dos outros e são aproximados pelo caráter democrático contido nos preços. Numa banca de pasteis, podem servir-se tanto um pedinte quanto uma senhora usando roupas de grife, esta e aquele pagaram idêntico preço pelos pasteis de queijo¹³⁻¹⁴.

Ao longo da história, o aspecto democrático da comida de rua exerceu, por vezes, um papel político e econômico, dirimindo potenciais insurreições no Brasil Colônia, criando ainda possibilidades de renda em contextos de escalada inflacionária, como por exemplo, durante a década de 1970. Nos seus estudos monográficos, Gondim¹⁵ se debruça sobre alterações provocadas após a crise de 1973. Trata-se de um divisor de águas na história do capital, é o fim do *Welfare-*

¹²GONDIM, Maria Teresinha. *Os trabalhadores informais do comércio alimentício em Uberlândia*. 2006. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2006.

¹³FONSECA, Marcelo Traldi; KULCSAR, João; PREGNOLATO, João et. al. Comida de rua na cidade de São Paulo, SP: uma breve descrição. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 311-318, abr./jun. 2013.

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

¹⁵GONDIM, Maria Teresinha, op. cit.

Statee advento do neoliberalismo. Com efeito, houve o restabelecimento das taxas de desemprego, engrossando as fileiras do exército industrial de reserva. Acrescido a isso, a omissão do Estado em funções sociais basilares imprime os ditames da nova conjuntura. Diante das circunstâncias, o trabalho informal avulta-se, conciliando a escassez de empregos com uma alternativa de renda para as classes menos abastadas. De forma análoga, coexistem certas continuidades entre a recessão de 1973 e a de 2008. A crise que abateu a economia mundial no primeiro decênio do século XXI estimulou o desenvolvimento do setor informal, dos pequenos negócios de alimentação, sobretudo nos Estados Unidos, onde o governo incentivou a abertura desse tipo de comércio¹⁶. Reside aí um processo de retroalimentação, a ausência de emprego leva à procura por outras formas de sobrevivência e por consequência os negócios informais ascendem, gerando as condições necessárias para a reprodução do capital.

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

Com intuito de operacionalizar os objetivos supracitados, foram previstas e encadeadas cronologicamente as seguintes atividades: levantamento e revisão bibliográfica; leitura e discussão do referencial bibliográfico; pesquisa de campo; coleta e registro de memórias de trabalhadores no comércio informal de alimentos nas ruas em Uberlândia; transcrição e análise dos dados. As observações de campo

¹⁶FONSECA, Marcelo Traldi; KULCSAR, João; PREGNOLATO, João et. al. Comida de rua na cidade de São Paulo, SP: uma breve descrição. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 311-318, abr./jun. 2013.

foram realizadas entre novembro de 2013 a março de 2014. Nesse interlúdio, entre a Praça Tubal Vilela, no centro da cidade, e os prédios históricos do Bairro Fundinho¹⁷, entrevistamos um pipoqueiro, um sorveteiro, um vendedor de cachorro-quente e um antigo proprietário de uma rede de carrinhos de cachorro-quente. O conjunto de dados empíricos propiciou compor três breves relatos que recuperam algumas idiossincrasias e reminiscências dos personagens e, ao mesmo tempo, buscam elucidar o contexto histórico, econômico e social no qual elas se passam.

II

Final da missa dominical na Catedral Santa Terezinha¹⁸, os fiéis aos poucos se dispersam. Os laços coletivos vão se ressignificando na passagem pelos cenários, da efervescência religiosa aos diálogos nas escadarias e, quem sabe, da sociabilidade em torno do carrinho de pipoca, do outro lado da rua. Mais do que isso, a festividade propalada no puro e simples estouro das pipocas reverbera nalgum rescaldo social mais amplo. Assim, indicamos a composição paisagística da pintura, apontando para os agentes sociais que nela se encontram, das piscadelas de casais na Praça, do avô e seu neto, dos devotos de Santa Terezinha e tantas outras relações cultivadas pelo carrinho do pipoqueiro.

Esse pendor social e simbólico da pipoca e, por consequência do milho, tem uma origem milenar. Vestígios arqueológicos ancorados ainda por relatos de historiadores asseveram que o cereal, além de servir de alimento, foi um objeto de adoração dos astecas no início do século XVI. O simbolismo pré-colombiano atrelado ao milho aparece não somente na literatura historiográfica, mas também nos penachos, arranjos celebratórios e colares das populações indígenas. Em alguns cerimoniais, os nativos ofereciam os grãos de milho ao deus dos pescadores, como

¹⁷ Localizado próximo ao centro de Uberlândia, a constituição do Bairro Fundinho corresponde à formação inicial da cidade. Até o final do século XIX, foi o centro de comércio e serviços do arraial. Entretanto, a implantação da estrada de ferro da Companhia Mogiana, em 1895, fomentou o desenvolvimento urbano rumo a Estação Ferroviária. Com o tempo, as atividades comerciais foram transferidas para essa nova zona de expansão, no entorno das linhas férreas. O Bairro Fundinho, por sua vez, sofreu um processo de verticalização e alguns de seus imóveis históricos foram tombados na década de 1980. Cf. ATTUX, Denise Elias. et al. Fundinho: um bairro histórico para Uberlândia – Inventário e diretrizes especiais de uso e ocupação do solo. *Fórum Patrimônio: ambiente construído e patrimônio sustentável*, Belo Horizonte, v. 2, n. 1, p. 101-113, jan./abr. 2008.

¹⁸ A Catedral Santa Terezinha situa-se no centro da cidade, na Praça Tubal Vilela. Foi construída em 1941, inicialmente era a Paróquia de Santa Terezinha, sendo erigida a Catedral em 1961. Cf. PMU – PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA. *Inventário de proteção do acervo cultural: Catedral de Santa Terezinha*. 2007a. Disponível em: <http://www.uberlandia.mg.gov.br/uploads/cms_b_arquivos/5502.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2014.

recompensa essa divindade os fazia estourar, quando aquecidos¹⁹, transformando-os numa flor branca que era ofertada ao deus das águas²⁰.

Ao que tudo indica, a origem geográfica do milho é nas Américas, nomeadamente, no México e nas porções de terra mais ao sul, na cordilheira dos Andes. Há cerca de 5.600 anos, civilizações mesoamericanas, como os incas e astecas, foram os primeiros a cultivar o grão. Em seguida, o plantio se expandiu para outras regiões do Novo Mundo, disseminando-se entre as tribos norte-americanas. Os primeiros europeus que desembarcaram no continente americano sequer conheciam a pipoca e a descrevem com alguma estranheza nos diários de viagem, ora enquanto alimento sagrado, ora na qualidade de adorno indígena²¹. Em meados de 1800, o uso do arado nos Estados Unidos permitiu aprimorar o processo de semeadura do milho e nos finais do século XIX a chegada dos cinemas potencializou o consumo de pipoca. Entretanto, a combinação filme e pipocas não se deu de forma instantânea, pois os proprietários de teatros eram reticentes quanto a sua venda. A associação ganha corpo com a entrada de outro elemento crucial, a carrocinha de pipoca²².

Em meados de 1885, Charles Cretors, em Illinois, Estados Unidos, decidiu criar um torrador de amendoins que rapidamente foi fabricado em larga escala e comercializado em diversos estados americanos. O invento também possibilitava torrefazer café, estourar pipoca e era adaptado com rodas, facilitando o seu transporte para feiras e eventos periódicos. Nos centros urbanos, vendedores ambulantes estacionavam seus carrinhos nas proximidades dos cinemas, em conformidade com horários das sessões. Posteriormente, os proprietários de cinema começaram a permitir as carrocinhas de pipoca nas calçadas ou mesmo no *hall* da bilheteria sob o custo de uma alíquota diária. Por volta de 1927, o surgimento do sistema sonoro na sétima arte impulsionou ainda mais a construção de balcões e espaços dedicados à

¹⁹Independentemente do recurso empregado para o aquecimento, pretende-se obter uma reação física em que as sementes contêm uma ínfima quantidade de água em seu interior e sob o calor intenso expandem-se até estourar. Cf.: ARAÚJO, Wilma M. C. et al. (Org). *Alquimia dos alimentos*. Brasília: Ed. Senac-DF, 2009.

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

²¹VOGEL, Lilian. O ciclo junino no cotidiano do povo paulista. In: I SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 2012, São Cristóvão. *Anais...* São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, 2012. p. 1-16.

²²FONSECA, Rubem. *O romance morreu: crônicas*. 2 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2014.

venda de guloseimas, doces e pipocas dentro dos cines, tolhendo a presença de intermediários²³.

O *crash* da bolsa de Nova Iorque, em 1929, instaurou uma grande recessão nos países ocidentais. Porém a crise não diminuiu o consumo de pipoca. Por valer apenas alguns centavos de dólar cada pacote, tornou-se um negócio próspero em tempos de estagnação econômica. Em 1939, a eclosão da Segunda Guerra Mundial gerou certos empecilhos na exportação de açúcar para os Estados Unidos, com isso, os preços de refrigerantes, doces e balas elevaram-se. A pipoca, por sua vez, desfrutou de uma preferência incontestável entre os norte-americanos, abarcando vastas parcelas do mercado, o que perdurou até o início da década de 1950, quando a televisão adentrou nos lares estadunidenses. O que estava em voga até então era comer pipoca nos cinemas, logo a televisão estremeceu o consumo americano de milho. Fato esse que se conservou por pouco tempo, afinal a indústria alimentícia fabricou embalagens mais apropriadas para aquisição doméstica, alavancando novamente as vendas²⁴.

No Brasil, a pipoca não foi reverberação da presença americana durante a Guerra Fria, como ocorreu com as batatas fritas e os cachorros-quentes. Recua-se na data, tanto que a raiz etimológica do termo “pipoca” é indígena, da língua tupi. Trata-se de uma contração linguística da palavra tupi “*abati-pipoca*” que significa milho estourado. O pintor francês Jean-Baptiste Debret²⁵ durante sua estadia no país, no terceiro decênio do século XIX, relata o consumo desse aperitivo pelos escravos nas praças e ruas centrais do Rio de Janeiro:

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

Na história da alimentação e dos costumes sociais no Brasil, a notoriedade da pipoca é atestada pelo seu caráter popular e interétnico. De iguaria indígena, tornou-se maná dos negros no século XIX e, contemporaneamente, converteu-se num hábito de consumo partilhado por uberlandenses e uberlandinos na Praça Tubal Vilela. Na época atual, uma pessoa nos parece importante na continuidade dessa tradição

²³ FONSECA, Rubem, op. cit.

²⁴ FONSECA, Rubem, op. cit.

²⁵ DEBRET, 1978, p. 244 apud EL-KAREH, Almir Chaiban. *A vitória da feijoada*. Niterói: Editora da UFF, 2012, p.36-37.

alimentar na Tubal Vilela: Sr. A. Ele se mudou para Uberlândia no ano de 1982. Nesse período, o sogro já era pipoqueiro na Praça, especificamente nos pontos de ônibus, quando este indicou o ofício ao genro. Devido à conjuntura da época, da escassez de empregos e alta inflação, logo após sua chegada em solo uberlandense negociou a compra de um carrinho de um antigo pipoqueiro do local. Desde então, posiciona-o de frente à Catedral Santa Terezinha, basta tão-somente descer as escadarias do prédio eclesiástico e atravessar a rua para encontrá-lo.

De 1983 a 1990, conforme as reminiscências de nosso personagem, a comida de rua na tessitura da Praça era efervescente. Havia em média onze pipoqueiros que vendiam seus produtos para as pessoas que faziam a troca de ônibus entre as linhas das avenidas principais da cidade, a Floriano Peixoto e a Afonso Pena, além de um contingente considerável de transeuntes no entorno. Entretanto, com a inauguração do Terminal Central de ônibus urbanos em 1997, o número de pipoqueiros na Praça Tubal Vilela diminuiu e hoje se resume a dois, Sr. A. e Sra. D. Esta última exerce suas atividades nas proximidades das paradas de ônibus na Avenida Afonso Pena. Ambos os vendedores atendem a públicos diferenciados, a clientela do Sr. A. varia em consonância com as flutuações de fiéis na Catedral e de transeuntes, os fregueses da Sra. D. parecem ser provenientes do setor de serviços na Afonso Pena e passageiros que aguardam os ônibus. Todavia, a ausência de um pipoqueiro num ponto conduz a maiores vendas em outro e vice-versa. Portanto, deve haver um contingente de clientes em comum que conheçam ambos os pontos e façam a escolha entre eles. Tal predileção é influenciada ainda pelo rol de produtos comercializados. No começo da atividade, o Sr. A. vendia a pipoca doce e de sal, porém instigado pelo volume das vendas de batata frita por parte de outros colegas de profissão, introduziu-as em seu carrinho. Mas como se conjugam as outras modalidades de comida de rua que não a pipoca na trama da Tubal Vilela?

Pela descrição do Sr. A., há tanto uma concorrência quanto uma complementaridade entre elas. Por exemplo, quando um casal consome cachorros-quentes no quiosque ao lado, a pipoca aparece como elemento de “entrada”, “para abrir o apetite”, por assim dizer, bem como a “sobremesa” da refeição principal. Em outras ocasiões, pais e mães se alimentam de *hot dogs* e os filhos se servem da pipoca. Porém, o Sr. A. afirma “eles estorvam um pouco”, ou seja, no cerne da noção de complementaridade se carregam suas tintas contrastantes, a concorrência. Mesmo

aí cada modalidade da comida de rua guarda suas especificidades, diferentes dias e horários na Praça, distintos sabores nelas imiscuídos, públicos variados. Essa relativa singularização explica o liame entre os fiéis da Catedral e as pipocas do Sr. A. na Tubal Vilela. Os diversos cultos ecumênicos na Catedral estimulam as vendas do pipoqueiro. Ao mesmo tempo, certas relações sociais, oriundas da igreja ou fora dela, são fomentadas no fulcro de sociabilidade da pipoca.

III

Há 3000 anos, os chineses fabricavam algo similar ao sorvete, uma mistura resultante da neve com suco de frutas. Posteriormente, Alexandre, o Grande, introduziu essa sobremesa gelada na Europa. Contudo, o método artesanal de produção era diferente daquele praticado pelos chineses. Ao invés de mesclar a neve ao sumo, a salada de frutas embebecida com mel era armazenada em potes de barro e resfriada no gelo em grandes covas subterrâneas. Nos banquetes do Imperador Nero, por seu turno, os convidados e membros da corte se deleitavam com saladas e frutas gélidas servidas de sobremesas. Para tanto, o Imperador ordenava que os escravos buscassem neve nas montanhas. Depois de estocada em poços profundos, os cozinheiros romanos tinham gelo para elaborar sobremesas a partir da mistura de mel, polpa ou salada de frutas²⁶.

No século XIII, o veneziano Marco Polo numa viagem à China se deparou com receitas de cremes congelados, alguns feitos à base de leite. Quando regressou, as receitas de Polo se propalaram como novidade gastronômica na Itália. Mas isso não faz dos italianos menos criativos ou mera reverberação da culinária asiática. Pelo contrário, mesmo não possuindo a patente do invento, os descendentes dos romanos deixaram seus vincos ao produzirem os sorvetes. A força dessa ressignificação ressoou nos ares parisienses. Em 1533, Catarina de Médici selava um matrimônio com Henrique II. No casamento, a nobre florentina trouxera um cozinheiro para preparar sobremesas geladas, as quais fascinaram toda a corte francesa²⁷. Mas foi necessário mais de um século para que esse peculiar sabor ultrapassasse os jardins da aristocracia francesa. Em 1686, o siciliano Francisco Procópio inaugurou a primeira

²⁶SITWELL, William. *A história da culinária em 100 receitas*. São Paulo: Publifolha, 2013.

²⁷SITWELL, William, op. cit.

sorveteria do mundo, o “*Le Procope*”, em Paris. A fama dos gelados se espalhou por toda a Europa e logo atravessou o Atlântico rumo aos Estados Unidos. Em 1846, Nancy Johnson inventou um maquinário cilíndrico apto a congelar o sorvete e processá-lo por meio de uma manivela. Em 1851, Jacob Fussel revolucionou a fabricação de sorvetes ao abrir uma nova linha de produção. O laticínio de Fussel em Baltimore, Maryland, gerava um excedente de nata que ele utilizou para produzir gelados²⁸.

Na Exposição de Compras de Louisiana, ocorrida em 1904 na cidade de Saint Louis, conhecida como Feira Mundial, a popularidade do sorvete estimula a invenção dos fabricantes de *waffles*. Isto porque durante a feira, os sorveteiros não tinham mais pratos para servir as bolas de gelado assim recorreram aos fornecedores de *waffles* que os produziram dobrados na forma de cone, possibilitando a venda de sorvete na ocasião. A combinação surtiu efeito na Exposição e fora dela, dando origem às casquinhas. Nos primeiros decênios do século XX, além de um recipiente comestível para os *ice cream*, a iguaria conta com novos equipamentos e técnicas de produção e conservação. Na década de 1920, os refrigeradores domésticos tornaram-se comuns nas cozinhas americanas, impulsionando uma vez mais a indústria estadunidense de sorvetes²⁹.

No Brasil, os relatos históricos da chegada do sorvete datam de 1834, quando um navio norte-americano ancorou no Rio de Janeiro. Dois comerciantes compraram o carregamento de gelo desta embarcação, passando então a fabricar sorvetes de frutas brasileiras³⁰⁻³¹. Entretanto, dado o contexto da época, era impossível conservar a sobremesa gelada, e, por isso, deveria ser consumida após o seu preparo. O jornal “A Província de São Paulo” é o primeiro registro oficial da produção de sorvetes no Brasil, datado em 4 de janeiro de 1878. O anúncio divulgava a hora exata da fabricação, sinalizando o endereço do local de vendas, a saber: “SORVETES –

²⁸MIKILITA, Ivana Saldanha. *Avaliação do estágio de adoção das boas práticas de fabricação pelas indústrias de sorvete da região metropolitana de Curitiba (PR): proposição de um plano de análise de perigos e pontos críticos de controle*. 2002. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2002.

²⁹ABRAHÃO, Paulo Roberto da Silva. *Ocorrência de *Listeria monocytogenes* e de outros microrganismos em gelados comestíveis fabricados e comercializados na região metropolitana de Curitiba, Paraná*. 2005. Dissertação (Mestrado em Microbiologia, Parasitologia e Patologia) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2005.

³⁰COSTA, O. P.; LUSTOZA, D. C. *Industrialização de Sorvetes*. Germantown: International Limited, 2000.

³¹SOUZA, Jean Clovis Bertuol de. et al. Sorvete: composição, processamento e viabilidade da adição de probiótico. *Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v. 21, n.1, p. 155-165, jan./mar. 2010.

Todos os dias às 15 horas, na Rua Direita, nº 44”. Em 1941, é aberta a primeira fábrica de sorvetes em grande escala no âmbito nacional, a Kibon³².

De lá para cá, ocorreram inovações tecnológicas, foram desenvolvidas máquinas de menor porte nas quais era possível fazer sorvetes em poucos instantes. Em 1976, Sr. J. adquiriu um desses modelos que era comum na venda de ruas em Uberlândia. Fazia da atividade um complemento de renda e, com o devir dos anos, atuou em diversas praças próximo ao estádio de futebol que ficava na área central da cidade. Atualmente, tem um quiosque na Praça Luiz de Freitas Costa, próxima ao Mercado Municipal, na região do centro. Sr. J. é aposentado e abre o seu quiosque de segunda a sexta, sempre no período da tarde. Nesse breve intervalo de horas, aparecem clientes dos mais diversos bairros. O fato de ter mudado de ponto algumas vezes possibilitou angariar fregueses aqui e acolá. Muitos saem de zonas deslocadas do centro somente para saborear seus sorvetes. Alguns ainda justificam o porquê da empreitada: “Faz bem para a saúde, é de gelatina e é bom para a saúde. Eu tenho um parente que é pediatra, aí ele mandava dar para os meus meninos porque era bom para saúde”, afirma uma freguesa.

Os sorvetes são feitos a partir de concentrados de gelatina. Saltam aos olhos, na parte superior da máquina, três galões de vidro que contêm substâncias aquosas coloridas. Depois de acionado um comando, essas essências se transformam nos sorvetes “americanos”, como são conhecidos. Geralmente Sr. J. comercializa três sabores por dia, sendo os mais comuns os de uva, morango e creme (baunilha), mas cita também framboesa, leite condensado, creme holandês, tuti-fruti e recentemente açai. O sorveteiro sabe da importância de sua atividade para a memória social de Uberlândia e da especificidade de sua clientela. “Não preciso fazer muita propaganda. Quem quer desse, quer desse e não quer de outro”, sublinha o aposentado. Aqui nos deparamos com um indício importante na medida em que a pura e simples existência do quiosque do Sr. J. permite lançar luzes sobre o passado histórico da cidade e, simultaneamente, vislumbrar as idiossincrasias dos cidadãos uberlandenses e uberlandinos sobre a comida de rua. Portanto, deliciar-se com a

³²MIKILITA, Ivana Saldanha. *Avaliação do estágio de adoção das boas práticas de fabricação pelas indústrias de sorvete da região metropolitana de Curitiba (PR): proposição de um plano de análise de perigos e pontos críticos de controle*. 2002. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2002.

sobremesa gelada é uma vivência histórico-social que envolve o lastro afetivo das memórias dos moradores da cidade.

IV

A história do cachorro-quente guarda uma ligação umbilical com a origem de seu ingrediente básico, a salsicha. Na segunda metade do século XIX, açougueiros de Frankfurt começaram a fabricar uma nova qualidade de salsicha, já produzida pelos babilônios por volta de 1500 a.c. Alguns cétricos se digladiam sobre o berço geográfico desse embutido e remetem o feito a uma pequena cidade da Alemanha, Coburg, onde viveu um açougueiro chamado JoahannGeorghehner, que após criar a iguaria se mudou para Frankfurt³³. Mas o que propiciou o encontro gastronômico do pão com a salsicha e molhos resultando nos *hot dogs*? Como os “cachorros-quentes” desembarcaram no Brasil?

De maneira análoga aos mitos bororo analisados por Claude Lévi-Strauss, o mito de origem dos *hot dogs* também tem mais de uma versão. A história mais conhecida remonta ao ano de 1850, em Frankfurt. Nas regiões do rio Meno, havia um cozinheiro que começou a produzir salsichas muito parecidas com o corpo esguio do seu cão bassê, resolveu então apelidá-las por *dachshund* – bassê em alemão. Outra história relata que quem levou a salsicha para os Estados Unidos, em 1871, foi um imigrante alemão, Charles Feltman. Em ConeyIsland, Nova Iorque, Feltman inaugurou um carrinho de cachorros-quentes, no qual comercializava um sanduíche feito com salsicha, pão de leite e molhos. O sucesso das vendas o levou a abrir um restaurante. A terceira versão nega o teor inscrito nas duas primeiras, asseverando que a proeza foi de outro imigrante alemão, Anton Feuchtwanger. Este último vendia salsichas quentes numa exposição na cidade americana de Saint Louis, em meados de 1904. Com intuito de evitar que seus clientes queimassem as mãos, o salsicheiro fornecia luvas aos fregueses, porém eles não as devolviam, gerando prejuízos financeiros ao vendedor. Na busca de uma solução para o revés, Feuchtwanger procurou seu cunhado que exercia o ofício de padeiro. Juntos tiveram a ideia de fabricar pães na medida das salsichas³⁴.

³³CAMPACCI, Cláudio. *Século XIX: o século que mudou a humanidade*. 2012. E-book. Disponível em: <<http://www.bubok.pt/livros/5750/Seculo-XIX-O-seculo-que-mudou-a-humanidade>>. Acesso em: 10 mar. 2014.

³⁴ CAMPACCI, Cláudio, op. cit.

Com o passar do tempo, os cachorros-quentes adquiriram grande popularidade nos Estados Unidos, eram vendidos na rua, em lojas e até mesmo nos estádios de futebol e foi durante uma das partidas que esse acepipe recebeu a alcunha de “*hot dog*”.

A novidade culinária aportou no Brasil em 1926, mais especificamente nos cinemas do empresário Francisco Serrador localizados no centro do Rio de Janeiro. Os burburinhos causados pela chegada dos *hotdogs* entoaram na canção de Ary Barroso e Lamartine Babo, “Cachorro Quente”³⁵, de 1928. Mas da aparição tímida nos cinemas do centro carioca, passando pela marchinha de carnaval, os *hotdogs* tornaram-se um sabor comum aos brasileiros, sobretudo após 1945. Com o advento da Guerra Fria, o aumento da influência americana entre as nações que compunham o bloco ocidental se fazia sentir até mesmo pelo paladar. Os cachorros-quentes, assim como os hambúrgueres e batatas fritas disseminaram a presença ianque mundo afora. No Brasil, esse processo foi recrudescido com o golpe militar de 1964. Essa nova abertura dos portos às nações amigas, por assim dizer, possibilitou a compleição americana em solo brasileiro. Em 1973, a recessão econômica mundial favoreceu o crescimento dos setores informais, instaurando uma nova dinâmica no mercado. Incrustados ainda pelas consequências da ditadura militar e da conflagração da crise, aparecem nossos personagens: Sr. AF. e o Sr. JG.

O Sr. AF. veio para Uberlândia em 1965. Logo após sua chegada, seus pais se estabeleceram na cidade, abrindo uma padaria. Quando a família decidiu encerrar o negócio o Sr. AF. optou por nova atividade ainda vinculada ao ramo da alimentação, os cachorros-quentes. Em 1979, comprou quatro carrinhos de *hot dog* de um antigo

³⁵Comer

Cachorro quente lá no bar
Por certo a moda vai pegar
Por não ser vulgar...

Comer

Vai toda a gente ao "quarteirão"
Pois há lingüiça em profusão
Pra comer com pão...

Que bom lamber...

Trincar... Comer...

Um cachorrinho tentador

No "Quarteirão do Serrador" [...]

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

vendedor e os estacionou em pontos estratégicos do centro, apelidando o pequeno negócio de “Lanches Bikão”. Com o tempo, o que era para ser apenas uma forma de subsistência se converteu num grande empreendimento, requerendo inclusive certa organização logística para transportar vinte carrinhos pela cidade. Quando o Sr. AF. incluiu os hambúrgueres no cardápio, paulatinamente, os antigos carrinhos foram substituídos por quiosques móveis, uma vez que esses últimos eram cobertos, com balcões dobráveis e ainda comportavam uma chapa para grelhar a carne.

O Sr. JG., por sua vez, se mudou para Uberlândia em 1977 devido à falta de empregos em sua terra natal, Rio Grande do Norte. Com 20 anos de idade conseguia apenas trabalhos temporários até se estabelecer num cargo fixo como auxiliar de serviços gerais, sendo demitido no final da década de 1980. Nesse período, a economia informal avultava-se em Uberlândia. Barracas, camelôs, carrinhos passaram a compor o cenário urbano, principalmente nas ruas centrais da cidade. Entre as Avenidas Floriano Peixoto e Afonso Pena, onde se situa a Praça Tubal Vilela, havia um número exorbitante de vendedores. Estes usufruíam do breve momento em que passageiros faziam a troca de ônibus na Praça, transformando os transeuntes em potenciais fregueses. Nesse ínterim, eram comercializados artigos diversos, tais como caldo de cana, pipoca, algodão doce, pães de queijo, salgados, cachorros-quentes, cafezinho, “quebra-queixos” e frutas da estação³⁶.

Foi também nessa Praça que o Sr. JG. se familiarizou com a comida de rua. De 1990 a 1996, ele foi auxiliar num quiosque do “Lanches Bikão” em que se vendiam hambúrgueres, cachorros-quentes, refrigerantes e sucos. Durante esses anos, o Sr. JG. aprendeu as vicissitudes do comércio ambulante, como se organiza, quais suas sazonalidades. Além do mais, em dias de grande movimentação na Praça, o trabalho propiciava certa maestria ao ambulante. Por exemplo, manusear a chapa, prover o recipiente de salsichas, combinar o atendimento aos clientes com a preparação dos lanches, receber o dinheiro e devolver o troco.

Entretanto, em 1997, a construção do Terminal Central de ônibus urbanos na antiga Praça da Estação Mogiana acarretou uma alteração substantiva no fluxo e nas rotas dos transportes coletivos, afetando o eflúvio de consumidores na Praça

³⁶Até o final da década de 1980 as frutas mais comuns eram laranjas – geralmente descascadas no momento do consumo em uma pequena máquina de manivela - e maçãs. Atualmente são mais comuns goiabas, jabuticabas, araticum, caquis e pequis.

TubalVilela³⁷. Acrescido a isso, a Secretaria de Posturas da Prefeitura começou a fechar o cerco contra os ambulantes, tendo em vista que esses poderiam atravancar o novo sistema de transportes³⁸. Assim, o “Lanches Bikão” sofreu com a restrições do poder público, nomeadamente, ao controlar os horários e locais de funcionamento dos quiosques. O Sr. AF., mesmo diante das adversidades, prosseguiu com a venda de cachorros-quentes até 2004. Nos anos seguintes, fundou uma fábrica caseira de pães de cachorros-quentes e até hoje fornece o produto aos vendedores de *hot dog* na cidade.

O Sr. JG., por seu turno, efetivou um cadastro na Prefeitura de Uberlândia que, em 1997, lhe concedeu uma banca na Praça Coronel Carneiro, no Bairro Fundinho, próximo ao centro. Desde então, o vendedor possui um quiosque próprio, popularmente conhecido como “Xará Lanches”, auxiliado pela esposa, pelo filho e uma nora. Muitos dos fregueses e residentes locais sequer sabem seu nome, pois o designam por “Xará”. Na divisão familiar do trabalho, a esposa, antes de iniciar o expediente, prepara o vinagrete³⁹ e lava as folhas de alface, o filho elabora os lanches na chapa, enquanto a nora aponta os pedidos e os entrega nas mesas posicionadas logo em frente ao quiosque. “Xará”, por volta das 18 horas, faz compras num mercado próximo, pois devido ao ínfimo espaço no interior da banca, ele deve dosar o volume de produtos em consonância com a previsão de movimento, evitando estocar ingredientes.

Além disso, as vendas oscilam em decorrência das feiras gastronômicas e de artesanato organizadas mensalmente na Praça. Afinal, os pratos servidos nessas ocasiões acicam a distribuição heterogênea dos públicos e como o próprio

³⁷PMU – PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA. *Inventário de proteção do acervo cultural*: Terminal Central do Sistema Integrado de Transporte “Paulo Ferolla da Silva”. 2007b. Disponível em: <http://www.uberlandia.mg.gov.br/uploads/cms_b_arquivos/5623.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2014.

³⁸ Embora os entrevistados aqui citados não tenham se referido a atual restrição de comércio ambulante de alimentos e outros gêneros na Praça Tubal Vilela e nas ruas da cidade, de acordo com antigos trabalhadores do local, entrevistados por outra participante desta pesquisa, da área de Nutrição, os ambulantes estão proibidos de trabalhar na Praça, restaram apenas dois vendedores de pipocas e um carrinho de sorvete. “Os poucos que se encontram ali vendendo frutas ou aqueles que se arriscam comercializando salgados, quitandas, café, sanduíches vivem com medo da fiscalização, assim quando os fiscais de posturas chegam ao local de comercialização os vendedores saem correndo para não ter suas mercadorias apreendidas”. Cf. PEREIRA, Letícia. *Comércio informal de alimentos*: memórias e práticas recentes. Relatório Final do Programa de Bolsas de Graduação. 2014.

³⁹Em geral consiste de tomate, cebola e cheiro verde picados bem pequenos, temperados com sal, azeite e vinagre (ou limão). Podem ocorrer variações, como o acréscimo de pimentão, ou ausência da cebola ou do cheiro verde.

vendedor afirma “o pessoal quer variar, né?”. Noutra extremo da Praça, há outra banca que comercializa sanduíches, *hot dogs* e bebidas tal qual a do Sr. JG. O fato de ambos os quiosques estarem situados no mesmo local permite aos clientes a predileção entre um deles, fomentando certa concorrência entre dois pontos da Praça.

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

Referências:

ABDALA, Mônica C. *Receita de mineiridade*. 2. ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.

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

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

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

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

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

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

DA MATTA, Roberto. *A casa e a rua*. Rio de Janeiro: Guanabara, 1987.

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

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

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

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

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

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

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

NOGUEIRA, M. D.; MENDONÇA, E. C. Feiras e comidas: Espaço e tempo em movimentos. Pesquisa, inventário, crítica, e perspectivas. **Encontros e Estudos LONDRES**, C. [et. al.] Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, n.5, p. 35-54, 2004.

PEREIRA, Letícia. *Comércio informal de alimentos: memórias e práticas recentes*. Relatório Final do Programa de Bolsas de Graduação. 2014.

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

PMU – PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA. *Inventário de proteção do acervo cultural: Catedral de Santa Terezinha*. 2007a. Disponível em: <http://www.uberlandia.mg.gov.br/uploads/cms_b_arquivos/5502.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2014.

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

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

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

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