

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
ANA MARIA GÓES**

**HOSPITALIDADE NO ESPAÇO PÚBLICO:
A COMIDA DE RUA NA CIDADE DE SÃO PAULO
(2014-2017)**

**São Paulo
2017**

ANA MARIA GÓES

**HOSPITALIDADE NO ESPAÇO PÚBLICO:
A COMIDA DE RUA NA CIDADE DE SÃO PAULO
(2014-2017)**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora como exigência parcial para obtenção do título de mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Prof^a. Dra. Maria do Rosário Rolfsen Salles

**São Paulo
2017**

ANA MARIA GÓES

**HOSPITALIDADE NO ESPAÇO PÚBLICO:
A COMIDA DE RUA NA CIDADE DE SÃO PAULO
(2014-2017)**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora como exigência parcial para obtenção do título de mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Prof^a. Dra. Maria do Rosário Rolfsen Salles

Aprovado em

Prof^a. Dra. Maria do Rosário Rolfsen Salles

Prof. Dr. Vander Valduga

Prof. Dr. Airton José Cavenaghi

AGRADECIMENTOS

À minha família e aos amigos, pelo incentivo e por acreditarem sempre tanto em mim. Em especial à minha irmã, pelo imenso apoio e ao meu marido, por ser o melhor companheiro que poderia ter sonhado.

Aos professores do mestrado e aos amigos que fiz nesta jornada e que me proporcionaram novas descobertas e alimentaram o desejo de aprender mais.

À minha orientadora, não apenas por ter acolhido a proposta de pesquisa, mas também pela dedicação e apoio na revisão e orientação.

Aos entrevistados que me concederam seu tempo e se dispuseram a ajudar de forma tão generosa.

À banca de qualificação, pelas importantes contribuições.

À CAPES, pela bolsa concedida, de grande ajuda para a conclusão deste projeto.

Bebida é água. Comida é pasto. Você tem sede de quê? Você tem fome de quê? A gente não quer só comer, A gente quer comer e quer fazer amor. A gente não quer só comer, A gente quer prazer pra aliviar a dor. A gente não quer só dinheiro, A gente quer dinheiro e felicidade. A gente não quer só dinheiro, A gente quer inteiro e não pela metade.

Comida (Arnaldo Antunes, Marcelo Fromer, Sérgio Britto)

RESUMO

A dissertação ora apresentada resulta de pesquisa que teve como principal objetivo compreender as mudanças ocorridas na oferta de comida de rua na cidade de São Paulo à luz dos estudos sobre a hospitalidade e a comensalidade no espaço público, focalizando, como objeto de estudo, três pontos significativos da Avenida Paulista, a partir da legislação municipal promulgada em maio de 2014. Trata-se de uma pesquisa de abordagem qualitativa, baseada na pesquisa bibliográfica, observação de campo, além de entrevistas semiestruturadas com sujeitos diversos. Os resultados apontam que a opção do comer na rua deixou de ter um caráter marginal e passou a ser considerada, inclusive, uma opção de lazer para muitos. Opções variadas de comida e possibilidade de desfrutar do espaço público com mesas e cadeiras disponíveis permitem que se compartilhe a refeição e estreitem-se os laços, o que resulta na ocorrência da comensalidade na rua, representando novas possibilidades de sociabilidade. Conclui-se que para que o hábito de comer na rua, ocupando os espaços públicos, se consolide, é necessária a manutenção das políticas públicas nesse sentido. Para tanto, a existência da Legislação favoreceu num certo momento, o crescimento da atividade. No entanto, verificou-se que a mudança de gestão acabou representando instabilidade para aqueles que trabalham no segmento pelo cancelamento de licença de funcionamento, como ocorreu nas feiras da Avenida Paulista, interrompendo e acarretando incertezas sobre o processo que se acreditava instalado.

Palavras-chave: Hospitalidade. Comensalidade. Comida de Rua. Espaço Público. Avenida Paulista, São Paulo – SP.

ABSTRACT

The dissertation presented here results from a research which main objective was to understand the changes that occurred in the supply of street food in the city of São Paulo in the light of the studies in hospitality and commensality in the public space, focusing, as object of study, three significant points of Paulista Avenue, based on the municipal legislation promulgated in May 2014. This is a qualitative research based on bibliographic research, field observation, as well as semi-structured interviews with diverse subjects. The results indicate that the option of eating in the street is no longer marginal and has come to be considered a leisure option for many. Varied options of food and the possibility of enjoying the public space with tables and chairs available allow the meal to be shared and tightens the social, which results in the occurrence of commensality in the street, representing new possibilities of sociability. It is important that in order for the habit of eating in the street, occupying public spaces to consolidate, it would be necessary to maintain public policies in this sense. To this end, the existence of the Legislation favoured at a certain moment, the growth of the activity. However, it was verified that the change of management ended up representing instability for those who work in the segment by the cancellation of operating license, as it happened in the fairs of Avenida Paulista, causing uncertainties about the process that was believed to be installed.

Keywords: Hospitality. Commensality. Street food. Public space. Avenida Paulista, São Paulo - SP.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 DEBRET, J.-B. Angu da quitandeira, 1826. Aquarela, 16,2 x 22,4 cm.	26
Figura 2 DEBRET, J.-B. Vendedoras de pão de ló, 1826 Aquarela, 16,3x20,8 cm.	28
Figura 3 Banca de venda de café e bolo na avenida Paulista.	36
Figura 4 Espaço A: Contêiner do projeto Cozinha SP na praça General Cordeiro de Farias.	58
Figura 5 Espaço B: Feira <i>Amo comer em São Paulo</i> , na Alameda Rio Claro.....	58
Figura 6 Espaço C: <i>Benê Food & Arts</i> , na praça Oswaldo Cruz.	59
Figura 7 Avenida Paulista aberta para a população, fechada para carros aos domingos.	60
Figura 8 MARTIN, Jules. Av. Paulista em 1891, data de inauguração. Aquarela.....	61
Figura 9 Bebedor instalado na Avenida Paulista, no. 900, em frente ao prédio da Fundação Cásper Líbero.	65
Figura 10 Monumento a Olavo Bilac na praça General Cordeiro de Farias.	67
Figura 11 Visão parcial da Praça General Cordeiro de Farias, bicicletário em funcionamento e contêiner do projeto <i>Cozinha SP</i> fechado.....	69
Figura 12 Visão parcial da praça General Cordeiro de Farias, contêiner do projeto <i>Cozinha SP</i> em funcionamento.....	69
Figura 13 Visão parcial da Praça General Cordeiro de Farias e as mesas comunitárias do projeto <i>Cozinha SP</i>	70
Figura 14 Roda de choro em homenagem ao dia das mulheres, em 06 de maio de 2016, visão geral da praça com o container do projeto <i>Cozinha SP</i> ao fundo.....	72
Figura 15 Feira <i>Eu amo comer em São Paulo</i> na Alameda Rio Claro, com as barracas montadas, mas fora do horário de funcionamento.....	73
Figura 16 Feira <i>Bene Food & Arts</i> em funcionamento na Praça Oswaldo Cruz.....	74

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO 1 A COMIDA DE RUA NO BRASIL E SUAS MUDANÇAS RECENTES NA CIDADE DE SÃO PAULO	16
1.1 A Comida como cultura	16
1.2 O comer na rua	19
1.3 Importância da comida de rua	22
1.4 Contexto histórico da comida de rua no Brasil	23
1.5 Mudanças recentes da comida de rua na cidade de São Paulo	32
CAPÍTULO 2 HOSPITALIDADE, COMENSALIDADE E ESPAÇO PÚBLICO	37
2.1 Hospitalidade	37
2.1.1 Comensalidade como dimensão da hospitalidade	40
2.1.2 A hospitalidade na cidade	43
2.2 Espaço Público na cidade de São Paulo	49
CAPÍTULO 3 A COMIDA DE RUA NA AVENIDA PAULISTA, SÃO PAULO: ASPECTOS METODOLÓGICOS E PROCEDIMENTOS	55
3.1 Aspectos metodológicos	55
3.2 Sobre os espaços pesquisados e a Avenida Paulista	57
3.2.1 A avenida Paulista, breve histórico	61
3.2.2 A Praça General Cordeiro de Farias e o projeto <i>Cozinha SP</i>	66
3.2.3 A Alameda Rio Claro e o projeto <i>Amo comer em São Paulo</i>, a Praça Oswaldo Cruz e o <i>Benê Food &Arts</i>	73
CAPÍTULO 4 HOSPITALIDADE, COMENSALIDADE, COMIDA DE RUA E ESPAÇO PÚBLICO: ANÁLISE E RESULTADOS	55
4.1 Entrevistas realizadas e resultados relativos ao projeto Cozinha SP	55
4.2 Entrevistas realizadas e resultados obtidos com frequentadores das feiras Amo Comer em São Paulo e Benê Food & Arts	80
4.3 Análise geral dos dados obtidos	84
CONSIDERAÇÕES FINAIS	85
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	88
APÊNDICES	94

APÊNDICE A ROTEIROS DE ENTREVISTAS	95
APÊNDICE B ENTREVISTAS REALIZADAS.....	96

INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem como objetivo principal apresentar e discutir as mudanças visíveis nos últimos anos, na oferta de comida de rua na cidade de São Paulo, sobretudo a partir da legislação municipal promulgada em maio de 2014, em suas relações com a hospitalidade e a comensalidade/sociabilidade no espaço público. Além disso, objetiva relatar os resultados da pesquisa sobre as transformações desse fenômeno na cidade. Para tanto, foram escolhidos, como objeto de estudo, três locais de venda de comida de rua na Avenida Paulista: a Praça General Cordeiro de Farias (ou praça dos Arcos) com um projeto de venda de comida de rua por meio do empreendedorismo social, a Alameda Rio Claro (Alameda das Flores) com barracas de venda de comida do projeto intitulado *Amo comer em São Paulo* e a Praça Oswaldo Cruz que, com a feira *Benê Food & Arts*, funciona com uma variedade de *food trucks*.

A escolha do tema da pesquisa surgiu do envolvimento da pesquisadora e da percepção das mudanças no tratamento e ampliação do interesse pelo assunto, primeiro pela mídia e depois pela própria sociedade, na cidade de São Paulo, a partir de uma nova legislação que tratou de regulamentar o assunto, o que visivelmente fez crescer a oferta de comida de rua na cidade. A indagação seguinte foi sobre quais tendências no comportamento das pessoas esse crescimento apontava.

Dessa forma, definiu-se a questão de pesquisa que orientou este trabalho: o crescimento e diversificação da oferta de comida de rua na cidade de São Paulo expressa novas formas de sociabilidade e hospitalidade no espaço público?

Originalmente foi escolhido como estudo de caso o projeto *Cozinha SP*, que nasceu da iniciativa do Instituto Mobilidade Verde, uma ONG que busca o desenvolvimento social por meio da mobilidade urbana e ocupação do solo, um projeto piloto que teve a duração de um ano (de agosto de 2014 a julho de 2015) e que tinha como proposta testar o uso da gastronomia como prática de ocupação do espaço público e como possibilidade de incentivo ao microempreendedorismo social. O local escolhido para implantação foi a Praça General Cordeiro de Farias, também conhecida como Praça dos Arcos ou Mirante Pacaembu, localizada no final da Avenida Paulista, logo após o seu cruzamento com a Rua da Consolação.

Apesar da evidente importância do projeto, quando iniciada a pesquisa de campo, percebeu-se que seria importante a ampliação para outros espaços em que também havia venda de comida de rua, no sentido de avaliar se a mudança da legislação efetivamente

contribuiu para a ampliação da oferta. Como a primeira praça a ser pesquisada localizava-se no final da Avenida Paulista, decidiu-se por escolher outros dois espaços que fossem representativos das mudanças na própria avenida, por conta da sua relevância econômica e social para a cidade.

Assim, foram escolhidos a feira gastronômica intitulada *Amo comer em São Paulo*, composta exclusivamente por barracas de venda de comida, e que ocupa diariamente o final da Alameda Rio Claro, um pequeno *boulevard* também conhecido como Alameda das Flores, localizada em frente ao prédio da Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (Fiesp) e a uma quadra de distância do Museu de Arte de São Paulo (Masp) e do parque Trianon. O segundo ponto localiza-se na Praça Oswaldo Cruz, no início da Avenida Paulista, bem próximo à Casa das Rosas e em frente ao Shopping Paulista, reunindo aproximadamente vinte *food trucks* diferentes a cada semana. Dessa forma, o critério utilizado para a escolha, foi não apenas a atração de um alto fluxo de pessoas que procuram comida de rua, como também a consideração da importância desses pontos na própria configuração da Avenida Paulista. Acredita-se que os três pontos estudados podem fornecer não uma amostra representativa, pois não se trata de uma pesquisa quantitativa, mas uma amostra significativa da experiência da convivência e sociabilidade nos espaços públicos, proporcionadas pela comida de rua.

Decidiu-se por um recorte contemporâneo, não apenas pela mudança recente na legislação (que, embora não seja a única responsável pela mudança, representa um marco) como também porque inúmeros movimentos sociais e ações da administração pública municipal têm colocado em evidência a necessidade da ocupação do espaço público pela população, inclusive para que a cidade se torne mais segura, criando-se assim novos espaços de convivência.

Nesse sentido, como já apontado, a pesquisa tem como objetivo principal contribuir para a caracterização e entendimento das mudanças observadas na comida de rua na cidade de São Paulo, a partir de maio de 2014, e suas relações com a ocupação do espaço público, a sociabilidade e a hospitalidade.

Os objetivos específicos compreenderam: a) verificar como se deu o processo de transformação da comida de rua na cidade de São Paulo que culminou com a mudança na legislação e também na forma de tratamento da mídia e da própria sociedade sobre o assunto e seus desdobramentos, b) verificar se essas transformações estimularam novas pessoas a consumir comida na rua e/ou aumentaram o interesse das que já consumiam c) analisar se essas transformações traduzem uma nova forma de perceber e utilizar o espaço público e se

fortalecem os vínculos sociais e o sentimento de pertencimento, inerentes às relações de hospitalidade.

Considerando-se que o tema da comida de rua, embora se refira a uma realidade que se mistura com a própria história da cidade, na atualidade adquire aspectos inovadores que refletem diretamente as mudanças no cotidiano dos cidadãos e de suas famílias. A fim de analisar tais aspectos, metodologicamente, a pesquisa se caracteriza como um estudo de abordagem qualitativa, apoiado na pesquisa bibliográfica e de campo, com o recurso à observação direta e à aplicação de entrevistas, e que será melhor detalhada no capítulo 3.

Durante o ano de 2016, foram realizadas diversas visitas aos locais selecionados com o intuito de observar a dinâmica da ocupação do espaço, conhecer pessoas envolvidas com aqueles espaços (seja como vendedores de comida, seja como consumidores, moradores de rua, frequentadores etc.) e registrar as percepções, ainda que subjetivas, a respeito das relações que podem remeter à hospitalidade e sociabilidade de uma maneira geral.

Observe-se que a partir de meados de 2016, introduziram-se mudanças significativas nos projetos aqui analisados, ou seja, o projeto *Cozinha SP* (Praça dos Arcos), que tinha duração pré-estabelecida, chegou ao fim. No início de 2017, as autorizações de funcionamento dos dois outros locais escolhidos para estudo foram revogadas, o que obviamente, afetou o funcionamento dos projetos, como será mencionado no capítulo 3. Esses fatos, entretanto, não prejudicaram os resultados até então obtidos, como se explicará adiante.

Desta forma, organizou-se presente trabalho em três capítulos. O primeiro capítulo aborda os diversos conceitos de referência, necessários para compreensão da importância da comida como elemento cultural, diferenciando-se do ato de alimentar-se como uma necessidade fisiológica, uma atividade tipicamente humana, cultural e carregada de significado e contexto, discussão que se baseou principalmente em DaMatta (1997), Montanari (2008), Pertile (2013), Carneiro (2006), Toscano (2012), Heck (2004) e Bourdieu (2007). A comida, assim, pode ser vista como um código sociocultural complexo que permite a compreensão do sentido de uma sociedade, compreendendo-se a influência do global sobre o local (Montanari, 2011; Dória, 2012).

No segundo tópico do primeiro capítulo se busca analisar o significado cultural do “comer na rua” sob dois aspectos. O primeiro visa transformações ocorridas na sociedade nas últimas décadas que refletem mudanças mais profundas que podem explicar o comer fora de casa (comer na rua ou em restaurantes), tais como a uma necessidade por conta da distância do local de trabalho e o ingresso maciço da mulher no mercado de trabalho, acarretando mudanças nos hábitos alimentares, mas, ao mesmo tempo, uma opção de descontração,

entretenimento e até *status* (GARCIA, 2003; GIMENES, 2011; HECK, 2004; FONSECA, 2011). O outro aspecto ligado ao comer na rua ou fora de casa, diz respeito à conotação negativa representada pelo que a rua significa no imaginário social, sendo utilizada muitas vezes em tom pejorativo como nas expressões “mulher da rua”, “menino de rua” etc. Para DaMatta (1997) a casa seria vista como um local seguro e de bons costumes, enquanto a rua seria o local de marginalidade e da insegurança e os alimentos não ficariam imunes a essa lógica; enquanto a “comida caseira” traz em si aspectos ligados à segurança, higiene e dedicação, a comida de rua estaria atrelada ao imaginário contrário, que geraria repulsa e medo. Sabe-se que os bares, restaurantes, hotéis, hospedagens de um modo geral, evoluíram diferentemente em cidades como o Rio de Janeiro e São Paulo, sendo, sobretudo em São Paulo, considerados locais não recomendados para mulheres de família durante boa parte do desenvolvimento urbano dessas cidades até pelo menos as décadas iniciais do século XX.

Relativamente à importância da comida de rua, apresenta-se o conceito da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), sua relevância econômica em termos mundiais e a necessidade de uma regulamentação para que se possa preservar a segurança alimentar e também a inserção dos trabalhadores na legalidade, trazendo mais segurança a todos os envolvidos. Reforçando sua relevância econômica e cultural, a comida de rua pode significar um nicho de mercado, pois é na rua onde o turista tem a oportunidade de conhecer preparos locais que muitas vezes não existem em nenhum outro lugar do mundo (YASOSHIMA, 2014; PERTILE, 2013).

Tinker (1997), por sua vez, aponta haver uma grande diferenciação em função do tipo de alimento a ser consumido, como também com relação à forma de consumi-lo, o que já havia sido observado pela pesquisadora e é totalmente pertinente para o desenvolvimento desta pesquisa, pois quando se pensa na relação entre a venda de comida na rua e o incentivo à ocupação do espaço público, essa comida ou bebida deverá ensejar a permanência e não apenas uma compra rápida ou para consumo posterior.

No terceiro tópico do primeiro capítulo há uma contextualização histórica da comida de rua no Brasil, apresentando como principais referências Cascudo (2004), Ferreira Filho (1999), Silva (2008; 2014), Debret (1978) e Soares (1996) para buscar responder às perguntas que fazem sentido para o entendimento do tema, do ponto de vista da pesquisa realizada: quem vendia? Quem consumia? O que era vendido? As respostas a essas perguntas serviram para melhor compreensão do tema da pesquisa e também como base para a identificação da origem do preconceito arraigado na população e percebido sobre o tema enquanto a pesquisa era desenvolvida.

O tópico final do capítulo 1 apresenta o contexto atual da venda de comida de rua na cidade de São Paulo, a reverberação midiática relativa à nova legislação, com o objetivo de contextualizar o momento atual em que se dá a realização da pesquisa, bem como sua pertinência.

O capítulo 2 trata da discussão sobre a hospitalidade, trazendo como principais referências, a conceituação proposta por Camargo (2011; 2004), baseada no sistema da dádiva criado por Marcel Mauss (2013), que, por sua vez, tem por referência a tríplice relação do dar-receber-retribuir no conceito da dádiva e sua persistência nas sociedades modernas (MAUSS, 2013; GODBOUT; CAILLE, 1999). Além disso, foram referências, as formas de acolhimento nas cidades (SALLES, 2013), o entendimento da alteridade como fundamento da sociabilidade (BUENO, 2008) e o conceito de hospitalidade segundo Montandon (2011), para quem a hospitalidade é uma forma de socialização, dotada de rituais e regras, uma maneira de se viver em conjunto, em que valores de solidariedade e sociabilidade se instauram formando um elo.

A temática da pesquisa situa-se na junção dos eixos nos quais se inserem as práticas de hospitalidade, conforme proposto por Camargo (2004), a saber: o dos tempos sociais que englobam o receber/acolher pessoas, hospedá-las, alimentá-las e entretê-las e os espaços sociais em que a hospitalidade acontece (o doméstico, o público, o comercial e o virtual). Assim, foram abordados dois aspectos inseridos na temática da hospitalidade e em tópicos específicos: a comensalidade como uma das dimensões da hospitalidade e a hospitalidade na cidade.

O referencial teórico sobre comensalidade trata da partilha das refeições, fundamental para a consolidação dos vínculos entre as pessoas e que vai muito além do mero alimentar-se (FRANCO, 2001; SAVARIN, 1995; FISCHLER, 2010); da discussão sobre o “comer simbólico” e as “novas formas furtivas de comensalidade” de Boutaud (2011), observando-se que o sentido da sociabilidade e da troca presentes no “sentar-se à mesa para partilhar uma refeição” pode acontecer em refeições mais simples e até mesmo improvisadas, conforme apontou pesquisa realizada por Collaço (2004) sobre a alimentação em praças de alimentação de *shopping centers*.

Quanto à hospitalidade urbana, são apresentados, ainda no capítulo 2, os conceitos de lugar de hospitalidade de Baptista (2002), para quem falar de hospitalidade significa ter em conta as múltiplas implicações presentes na dupla relação humana: a relação com o lugar e a relação com o outro. Também são apresentadas e analisadas as categorias propostas por Grinover (2006; 2007; 2013) para identificar uma cidade hospitaleira e, por fim, o estudo de

Severini (2013) que buscou ampliar o conceito de hospitalidade urbana e introduzir a discussão sobre os papéis de hóspede e anfitrião no contexto urbano, bem como discutiu a dinâmica da dádiva entre as partes envolvidas.

No tópico final do capítulo 2, utiliza-se a conceituação de Delgado (2011), bem como as contribuições de Innerarity (2006) e Bauman (2006) para uma melhor compreensão do tema e a visão de Gehl (2013). Entretanto, como o tema é amplo e envolve uma variada gama de discussões, optou-se pelo enfoque à questão do espaço público na cidade de São Paulo, em especial para as mudanças ocorridas a partir do final do século XIX, quando o processo acelerado de desenvolvimento e expansão, combinado à falta de investimento em transporte público, com uma política clara de incentivo ao automóvel, descaracterizou parte dos espaços públicos da cidade que passaram a ser considerados sujos, abandonados e perigosos (ROLNIK, 2004; FRÚGOLI JR, 2000; VILLAÇA, 2001).

O terceiro capítulo apresenta os aspectos metodológicos e procedimentos aplicados, utilizando-se de autores como Chizzotti (2001), Alves-Mazzotti (1998), Gil (2011) e Bardin (2007). Na sequência, é apresentado um breve histórico da avenida estudada, tendo como principal referência Frúgoli Jr. (2000) e sua obra que trata da centralidade na cidade de São Paulo. Por fim, são apresentados cada um dos locais estudados com detalhamento de suas particularidades.

O quarto e último capítulo apresenta os resultados obtidos e a análise dos mesmos, relacionando-os ao levantamento bibliográfico e referencial teórico.

CAPÍTULO 1 A COMIDA DE RUA NO BRASIL E SUAS MUDANÇAS RECENTES NA CIDADE DE SÃO PAULO

Este capítulo inicia-se com a constatação de uma contradição. O levantamento bibliográfico realizado evidencia a importância cultural a comida de rua, além de sua importância histórica na constituição das primeiras cidades brasileiras, ao mesmo tempo, porém, há pouca literatura a tratar especificamente sobre o tema e menos ainda pesquisas acadêmicas a respeito, sendo mais comum que o assunto seja tratado em função das preocupações com questões sanitárias (CARDOSO, 2009).

Assim, o presente capítulo tem por objetivo a contextualização da comida como elemento cultural, diferenciando-se do ato de alimentar-se como uma necessidade fisiológica, passando pela questão da formação do gosto e questões contemporâneas sobre a alimentação. O texto segue com a discussão do ato de comer na rua, que traz consigo uma ação social, econômica e cultural em espaços públicos. A fim de dar corpo à discussão, a importância social da comida de rua será abordada em diversos contextos, não apenas no Brasil.

Ao apresentar uma contextualização histórica da comida de rua no Brasil, buscou-se responder às perguntas que fazem sentido para o entendimento do tema, do ponto de vista da pesquisa realizada: quem vendia? quem consumia? o que era vendido? As respostas a essas perguntas serviram para melhor compreensão do tema da pesquisa e também como base para a identificação da origem do preconceito percebido sobre o tema.

Por fim, será apresentado o contexto atual da venda de comida de rua na cidade de São Paulo com o objetivo de contextualizar o momento em que se dá a realização da pesquisa, bem como da sua pertinência.

1.1 A Comida como cultura

A comida vai além do ato de alimentar-se, no sentido fisiológico, reveste-se de um aspecto social e cultural da maior importância para o conhecimento de uma sociedade. De modo sucinto, comida é aquilo que é reconhecido social e culturalmente em determinados grupos como passível de ser ingerido e degustado e consiste em cultura, quando consumida, visto que o homem escolhe a própria comida com base em critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais, quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste (MONTANARI, 2008).

DaMatta (1997) diferencia os conceitos de “alimentar-se” e de “comer”, deixando o primeiro designado ao ato que nutre o corpo, em sua fisiologia, e o segundo referindo-se ao

social, e todo o complexo universo que gira em torno desse convívio. Assim, “alimento é tudo que pode ser ingerido para manter a pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” (DAMATTA, 1997, p. 55). O autor ainda considera o alimento como uma grande moldura, em que a comida seria o quadro, o que foi valorizado e escolhido entre os demais alimentos, “aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga” (p.55).

Para Carneiro (2006), a alimentação pode ser vista como um código sociocultural complexo que pode vir a permitir a compreensão do sentido de uma sociedade, definindo grupos, classes e pessoas e expressando as relações sociais existentes entre eles. Assim, as práticas alimentares podem revelar as representações religiosas, políticas e estéticas de uma sociedade. Comer passa a ser também indicador de classe social e *status*, como ressalta Heck (2004, p. 137), classificando e distinguindo gostos culinários.

O ser humano, portanto, não se alimenta apenas pela necessidade de sobrevivência ou pelas demandas fisiológicas do corpo. Há também no ato de comer a busca pelo contato social e pelo prazer. Nesse sentido, Toscano (2012), destaca que o ato de comer, para além da alimentação, é uma atividade tipicamente humana, cultural e carregada de significado e contexto. Diz o autor que alimentar-se atende aos desmandos do corpo, enquanto que comer refere-se a um costume profundamente enraizado no espírito de um povo, “é o homem que reveste de significados essa ação, atribuindo valores que orientam as causas, as formas e suas relações. Compreende-se que o ato de comer é uma criação humana” (TOSCANO, 2012, p. 18).

Reforçando e desmistificando o senso comum de que gosto não se discute, Bourdieu (2007) afirma que as práticas culturais, juntamente com os gostos (sobre música, gastronomia, esporte, política, entre outros), servem para classificar e distinguir, aproximar ou afastar. Assim, as preferências manifestadas através das práticas de consumo seriam condicionamentos associados a uma classe. O gosto seria, no fundo, a aversão e a intolerância às preferências dos outros.

Toscano (2012) afirma ainda que determinada comida ou certos temperos são formados dentro da cultura em que estamos inseridos e que aprendemos a gostar de certos alimentos e desgostar de outros, e assim vão se compondo as identidades que caracterizam os povos.

Aprofundando a questão da definição da cultura de um povo, DaMatta (1997) adota uma linha norteadora, que traça uma trajetória de afirmativas e negativas, cujas respostas dão

um parâmetro preciso sobre a cultura à qual o indivíduo está integrado, tendo a comida, como um dos pontos principais. A lista contemplaria as “leis, ideias relativas à família, casamento, sexualidade, dinheiro, poder político, religião e moralidade, arte, comida e prazer em geral – e com ela você poderá saber quem é quem” (DAMATTA, 1997, p. 17).

Além disso, é preciso entender as relações que se estabelecem entre a cultura local e outras culturas e grupos. Em outras palavras, não é possível conceber a cultura local como algo isolado dentro dos limites determinados previamente. É preciso também considerar a influência do global no local. A esse respeito, Toscano (2012) defende a ideia de que a modernidade não teria o poder de desmanchar as culturas regionais, mas, ao contrário, as culturas sentiriam a necessidade de se reforçarem em meio a um mundo tão cheio de efemeridades: “As misturas ou mestiçagens estariam, de fato, na raiz da ideia de cultura e não como um exotismo distante e desassociado de um elemento anterior puro” (TOSCANO, 2012, p. 25).

Igualmente, Montanari (2008) também traz um ponto de vista abrangente no que diz respeito à identidade local e sua relação com o global, no que tange à comida. Na visão do autor, é perfeitamente possível compreender as culturas separadamente e também o momento em que estas se associam. Segundo Montanari,

[...] as identidades, além de serem mutáveis no tempo, são múltiplas: o fato de que eu seja cidadão do mundo não me impede de ser cidadão europeu, e cidadão italiano, e cidadão de minha cidade e cidadão de minha família, e assim por diante [...] não há qualquer contradição em se comer no McDonald's e, na refeição seguinte, querer *tagliatelle* caseiro ou a receita particular do restaurante da região. Nesses dois momentos, com esses dois gestos, apenas aparentemente contraditórios, tão diversos em conteúdo e em significado, exprimimos duas das identidades diversas que nos definem (MONTANARI, 2008, p. 153).

Para Dória (2012, p. 7), no que se refere à diversidade gastronômica que caracteriza a atualidade e os múltiplos caminhos do comer, “a sociedade de massas, especialmente na sua fase globalizada, é desenraizada. É isso aliás, que o *fast food* nos apresenta como espetáculo: cozinha chinesa, japonesa, italiana, brasileira, árabe. Somos todos comedores mundializados no gosto”. Se tal entendimento parece retratar de forma bastante precisa a realidade, também é possível perceber que existe uma forte resistência à homogeneização. Nesse sentido, é importante resgatar a pesquisa sobre os hábitos alimentares dos brasileiros, analisada por Barbosa (2007), cujos resultados indicaram que uma enorme parcela da população brasileira mantém-se fiel a uma forma de alimentação mais tradicional (calcada no arroz e feijão) e,

ainda, que a alimentação foi geralmente associada ao prazer, à união familiar e à comensalidade.

Heck (2004) considera que as facilidades próprias do mundo moderno, tais como a possibilidade de se comprar a comida produzida em diversas partes do mundo, a tecnologia que permite a produção de alimentos independentemente das estações do ano e também a maior mobilidade das pessoas de um lugar para o outro, influenciaram na mistura e diversificação das culturas bem como contribuíram para movimentos de resistência, como o movimento denominado *slow-food*¹ que além de valorizar uma forma de comer que se contrapõe ao *fast-food*, também procura valorizar os produtos e os modos de preparo locais.

O conceito de modernidade alimentar, “entendido como o momento histórico em que diversas mudanças ocorrem em torno do sistema alimentar no contexto contemporâneo” (FONSECA *et al.*, 2011, p. 3855) abrangeria, assim, não apenas as questões colocadas, como também as mudanças ocorridas no mundo do trabalho, marcadas pela industrialização, pelo comércio e pela mudança no papel da mulher na sociedade. Tudo isso influenciaria na “gênese deste comensal moderno e determinariam suas novas relações com a alimentação”, entre as quais se insere o comer na rua.

1.2 O comer na rua

Dois aspectos chamam a atenção quando se pensa no comer na rua. O primeiro diz respeito ao modo contemporâneo, no qual o hábito de comer fora de casa (entendido de forma abrangente, não necessariamente no sentido de fazê-lo literalmente na rua) está cada vez mais frequente e representa, inclusive, uma forma usual de lazer. O segundo refere-se à questão da carga simbólica negativa representada pelo que a rua significa no imaginário social.

Para Fonseca *et al.* (2011), na modernidade, a relação com o tempo também se modificou profundamente: se, de um lado, a incorporação da tecnologia facilita e economiza o tempo dedicado à realização das atividades cotidianas, por outro lado, a competitividade imposta pelo mercado e a fragilidade dos vínculos de trabalho levam a uma nova organização do tempo e à eleição de prioridades, restringindo o período dedicado à convivência familiar, sobretudo à alimentação.

¹ De acordo com o *site* do movimento no Brasil, o movimento *Slow Food* foi fundado por Carlo Petrini em 1986, na Itália, e possui mais de cem mil membros em mais de 150 países. O princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeitem tanto o meio ambiente quanto os produtores. O movimento opõe-se à tendência de padronização do alimento no mundo e defende a necessidade de que os consumidores estejam bem informados, tornando-se coprodutores.

O hábito da alimentação fora de casa vem se tornando cada vez mais expressivo no cotidiano urbano² e relaciona-se ao aumento constante do número de estabelecimentos de alimentos e bebidas. Especialmente em cidades de médio e grande porte, há anos, bares, restaurantes e similares integram a paisagem urbana e configuram-se não apenas como locais vinculados à questão da alimentação, mas também como opções de descontração, entretenimento e encontro de amigos e familiares (GIMENES, 2011). Neste sentido, Garcia (2003) diz que:

O tempo na cidade provocou uma reorganização da rotina interna da família, mesmo quando a mulher não se encontra inserida no mercado de trabalho e dedica seu tempo exclusivamente às atividades domésticas. Comer em casa, nos grandes centros urbanos, não depende apenas de ter alguém que se ocupe do preparo da comida. A distância entre o local de trabalho e a casa, as dificuldades de deslocamento impostas pelo trânsito e o próprio ritmo de vida da cidade, dificultam a execução das refeições no domicílio (GARCIA, 2003, p. 458).

Nesse aspecto, Lima (2010, p. 39) afirma que a invenção do restaurante enquanto “espaço social” constitui um marco na história dos costumes de um modo geral e, em especial, na gastronomia, reconfigurando os hábitos domésticos de alimentação por meio da atribuição de novos sentidos às práticas alimentares fora dos espaços residenciais.

A opção de comer fora de casa, segundo Heck (2004), vai além de fatores como falta de tempo e curiosidade por novos sabores. A autora afirma que o ponto mais forte que leva um público tão grande a comer mais na rua do que em casa é a sociabilidade:

A questão é que as pessoas sentem um grande prazer em consumir alimentos em locais públicos. Sair de casa para comer demonstra uma vontade de interagir socialmente antes de significar a necessidade de se alimentar. Trata-se de uma forma de o indivíduo se apresentar na sociedade e, por meio da refeição, intermediar suas relações sociais, pois o restaurante é visto como um lugar onde sua imagem é refletida (HECK, 2004, p. 138).

Também é pertinente evidenciar uma dicotomia no que diz respeito à crescente prática de comer fora de casa, ou seja, de deixar o alimentado preparado para buscar o “pronto”. Há,

² Um fator relevante para essa mudança está nas transformações no caráter da família, em função de uma série de fatores como a participação mais evidente da mulher no mercado de trabalho e a emancipação feminina, que resultaram em novas organizações familiares a partir da década de 1960 (TENÓ; SALLES, 2011, p. 4).

ao mesmo tempo, uma crescente procura por livros de receitas, programas de televisão, *sites* e outras mídias sociais que ensinam o preparo dos pratos, como afirma Heck (2004, p. 144), lembrando que o preparo das comidas – principalmente nas grandes cidades – está reservado hoje a momentos de lazer, momentos de festejo, situações pontuais, e não mais às obrigações do dia a dia, como costumava ser. E essas situações mantêm, de alguma forma, vivo o “saber fazer” em casa.

A comida sofre diretamente o efeito desta dicotomia casa–rua já que “configurada no espaço doméstico, e sob a responsabilidade da mulher, a alimentação era compartilhada essencialmente na intimidade do lar” (GARCIA, 2003, p. 458).

A expressão “comida caseira”, por exemplo, reporta às figuras femininas do lar e vem cercada por um universo sensorial que inclui aromas e sabores mais ativados, já que presente em espaços físicos menores. O ato de comer nesses ambientes também significa comer junto com pessoas familiares e, em geral, iguais e sem maiores constrangimentos, “onde as relações são harmoniosas e as disputas devem ser evitadas” (DAMATTA, 1997, p. 54).

A comida de casa identificaria melhor o sujeito, na medida em que a ela se associa uma série de valores: cultura, fatores econômicos, gostos, disponibilidade de matéria-prima; na rua, por sua vez, seria consumido o que estivesse mais próximo ou mesmo o que apeteça mais, levando a que o meio urbano “afete a estrutura da alimentação e [provocando] uma reorganização de valores e práticas que, certamente, terão implicações no padrão alimentar” (GARCIA, 2003, p. 466).

Analisando a dualidade casa *versus* rua no Brasil, DaMatta (1997) afirma que a casa seria vista como um local seguro e de bons costumes, enquanto a rua seria o local de marginalidade e insegurança. Daí o tom pejorativo do uso de expressões como “mulher da rua”, “menino de rua” etc. Os alimentos não ficariam imunes a essa lógica; enquanto a “comida caseira” traz em si aspectos ligados à segurança, higiene e dedicação, a comida de rua estaria atrelada ao imaginário contrário, que geraria repulsa e medo. Assim, o fato de se alimentar na rua poderia ser considerado uma “aventura gastronômica”, passível de surpresas e incertezas.

Como resposta ao modo de vida urbano contemporâneo, caracterizado pela escassez de tempo para preparo e consumo de alimentos, pelo deslocamento das refeições de casa para alimentação fora desse ambiente, pelo uso de produtos prontos e diversificados para o consumo e, ainda, pela flexibilização nos horários das refeições, a comida de rua representaria uma das opções mais viáveis para grande parte da população.

1.3 Importância da comida de rua

Segundo a FAO,

[...] comida de rua se define como o conjunto dos alimentos e bebidas preparados e/ou vendidos por fornecedores ou vendedores ambulantes, especialmente nas ruas e outros locais semelhantes. Ela representa uma parte significativa do consumo de alimentos urbanos para milhões de consumidores de baixa e média renda, e sua existência e significativo crescimento em muitos países decorre da difusão de estilos de vida urbanos, do aumento da distância entre a residência e o local de trabalho, do crescimento no número de mulheres no mercado de trabalho e de mudanças na coesão familiar³ (tradução livre da autora)

Ainda no *site* da Organização, constata-se que poucos países têm regulamentos específicos para alimentos de rua, e vendedores têm de lidar com seus negócios de acordo com regras informais ditadas por seu ambiente social, muitas vezes, em locais poluídos, com a higiene ambiental inadequada. Fornecedores operam em um estado permanente de incerteza, o que inibe o investimento e o desenvolvimento de sua atividade a longo prazo. Com a qualidade de seus produtos assegurada, muitos vendedores de comida de rua poderiam sustentar uma vida para si e suas famílias através da preparação e venda de alimentos. Ao mesmo tempo, forneceriam alimentação adequada e barata para muitos cidadãos.

Do ponto de vista do turismo, é na rua onde o turista tem a oportunidade de conhecer preparos locais que muitas vezes não existem em nenhum outro lugar do mundo. São exemplos disso: o pastel paulistano, o acarajé baiano, o crepe francês, o *waffle* belga, o salsichão alemão, entre outros, como lembra Yasoshima e Silva (2014).

Segundo Pertile (2013), isso se caracterizaria como um “possível nicho de mercado para aqueles que vendem e vivem financeiramente desse tipo de alimentação, em especial em locais de forte apelo turístico”, afirmando ainda que “algumas comidas de rua ganham novos

³ “*Street foods are ready-to-eat foods and beverages prepared and/or sold by vendors or hawkers especially in the streets and other similar places. They represent a significant part of urban food consumption for millions of low-and-middle-income consumers, in urban areas on a daily basis. Street foods may be the least expensive and most accessible means of obtaining a nutritionally balanced meal outside the home for many low-income people, provided that the consumer is informed and able to choose the proper combination of foods. In developing countries, street food preparation and selling provides a regular source of income for millions of men and women with limited education or skills.*” (ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS para Alimentação e Agricultura (FAO). **Street foods**. Disponível em: <http://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/en/>. Acesso em: 03 fev. 2017)

ingredientes ou mesmo são modificadas por completo, para que possam cair no gosto dos turistas” (p. 308).

Tinker (1997) ao pesquisar sobre o tema em países como Indonésia, Índia e alguns países da África, aponta que apesar do termo *street-food* designar de forma generalizada a comida consumida na rua, há uma grande diferenciação interna nesse campo em função do tipo de alimento a ser consumido, como também com relação à forma de consumi-lo. A autora aponta ainda que o segmento de comida de rua substituiu as cadeias de *fast-food* em muitos países em desenvolvimento, com atendimento destacado para grupos de menor poder aquisitivo.

Comer na rua envolve possibilidades tão variadas que exige uma abordagem que leve em conta as diferenças de grupos sociais, de gerações, de motivos de consumo, do tipo de alimento e forma de consumo, de lugar. Apenas para exemplificar, é evidente que fazer uma refeição na rua, sentado em uma mesa e compartilhando a refeição com outras pessoas é totalmente diferente em termos de percepção e significado de comprar um saco de pipoca na rua pouco antes de entrar numa sala de cinema.

1.4 Contexto histórico da comida de rua no Brasil

A maioria das referências históricas encontradas, dizem respeito ao século XIX, período marcado por grandes transformações, como a passagem do Brasil de colônia para império e para república, pela abolição da escravatura, pelo declínio da produção do açúcar e substituição pela economia cafeeira e pelo enriquecimento da elite cafeeira. Não por acaso, os principais textos encontrados dizem respeito às cidades de Salvador, Rio de Janeiro e São Paulo, cada uma com as particularidades de suas histórias e respectivos desenvolvimentos urbanos.

De uma maneira mais geral, Cascudo (2004) relata que no Brasil a comida de rua surgiu relacionada ao trabalho de escravos que tinham experiência em cozinhar e que vendiam alimentos nas ruas. Era comum que todo o lucro fosse repassado a seus donos. Eventualmente, representava também uma forma de escalada social que poderia levar até mesmo à liberdade, caso fosse possível economizar dinheiro e comprar a alforria. Mas esse comércio assumiu algumas peculiaridades de acordo com a cidade em que se desenvolveu.

El-Kareh (2008) destaca que o número de vendedoras ambulantes de bebidas e alimentos preparados que circulava pelas ruas e praças do centro do Rio de Janeiro chamava a atenção dos viajantes estrangeiros que visitavam a cidade ou que ali viviam, e podia dar uma

ideia da importância desse ramo do comércio. Entre elas, as que mais atraíam a curiosidade eram as vendedoras de pão de ló, de angu e as baianas vendedoras de pamonha, acaçá e aluá.

Ferreira Filho (1999), ao analisar o contexto da cidade de Salvador, afirma que a “escrava de ganho”⁴ foi a trabalhadora que melhor aprendeu a dominar o espaço da rua e tirar proveito das falhas do controle senhorial. Devido ao grande número de “escravas ganhadeiras” espalhadas pelas ruas da cidade de Salvador, em 1831, foram destinados espaços em que esse tipo de comércio poderia realizar-se em tabuleiros fixos, alterando as leis impostas anteriormente no período colonial, que concedia apenas às mulheres brancas o direito ao comércio nesses espaços, ao mesmo tempo em que se definia um espaço para cada atividade na cidade, caracterizando um processo de especialização funcional. Em muitos casos, as negras eram responsáveis pela venda de doces e salgados produzidos pelas famílias brancas, mas cujas mulheres não poderiam se expor nas ruas em função da moral vigente.

Analisando o caso da cidade de São Paulo, Silva (2014) observa que, assim como em outras cidades, tanto mulheres escravizadas quanto alforriadas, era a maioria nesse tipo de comércio. O trabalho das quitadeiras nesse caso tinha muitas características parecidas com aquelas encontradas nas principais cidades brasileiras da época. A grande diferença, além da escala menor, era o tipo de alimento vendido nas ruas. Em São Paulo, as quitadeiras aproveitaram-se mais acentuadamente de antigos hábitos alimentares indígenas, mantendo e adaptando vários elementos desse cardápio nos quitutes vendidos em tabuleiros. Diferenciaram-se assim de Salvador e do Rio de Janeiro, nas quais a influência de alimentos e ingredientes de origem africana era muito maior. Outra diferença é a baixa articulação formal da venda em tabuleiros em São Paulo, em comparação com Rio de Janeiro e Salvador. Enquanto nas duas últimas havia formas de organização com divisão da cidade em cantos e locação de regiões, “em São Paulo a atividade estaria mais vulnerável à crescente ação do poder público e emergência de novos hábitos alimentares ancorados nas transformações urbanas” (SILVA, 2008, p. 136).

Assim, a característica de ser realizado por “escravas de ganho” parece ser o traço comum a todos os relatos encontrados sobre a origem da comida de rua no Brasil. Chama a atenção, a quantidade de referências ao fato de ser realizado por mulheres, quando a maioria dos escravos eram homens.

⁴ “Escravas de ganho” ou “ganhadeiras” eram aquelas que realizavam suas atividades fora do controle direto do seu proprietário, principalmente atividades que envolviam contato com a população urbana. Ao final do período de trabalho, entregavam ao seu “senhor”, os ganhos auferidos. Também chamadas de “quitadeiras”, quando vendiam especificamente alimentos.

Na pesquisa realizada por Soares (2001/2002), encontram-se alguns dados complementares que explicariam a presença das mulheres, mais especialmente da etnia mina ou nagô, na realização desse comércio. A pesquisa está focada no período posterior a 1835, após o levante dos Malês, que representou o auge de uma série de levantes de escravos que sacudiram a província da Bahia e cuja repressão teria desencadeado um verdadeiro êxodo de africanos em direção ao Rio de Janeiro.

Entre os afro-baianos que imigraram para o Rio de Janeiro se destacaram as mulheres. Na cidade de Salvador elas já eram tradicionais comerciantes de rua, com sua indumentária característica do turbante islâmico, do pano riscado de cores atravessado nos ombros (o Pano da Costa), os ornamentos de prata e ouro denotando riqueza. Eram respeitadas não somente pelos outros africanos que trabalhavam na rua, mas por crioulos, brancos pobres, e até por comerciantes de “grosso trato” que as tinham como exímias comerciantes de rua. Muitos senhores viviam de seu “jornal”, que era a quantia que elas pagavam a seus proprietários para continuarem vivendo “sobre si”, pagando o próprio aluguel, comprando a sua comida e pagando suas despesas com o fruto de seu próprio esforço diário (SOARES, 2001/2002, p. 64).

O pesquisador destaca que praticamente 100% das mulheres dessa etnia eram “quitandeiras” e as razões apontadas para essa habilidade estariam ligadas a uma experiência urbana anterior, representada por um cinturão de aldeias localizado na foz do rio Níger, no continente africano. Outra tradição de além-mar, transformada na experiência do cativo, foi a forte ligação da África Ocidental com o mundo muçulmano que teria propiciado um convívio mais próximo com a tradição do comércio e manejo monetário. O terceiro e último fator apresentado, mas não necessariamente menos importante, diz respeito ao porte físico e beleza dessas mulheres, mencionada pelos cronistas da época em várias ocasiões.

Esta última afirmação parece ser corroborada de certo modo por Debret (1978), artista e cronista francês que viveu no Rio de Janeiro entre 1817 e 1831 e retratou através de gravura, não apenas o cotidiano dessas mulheres, como também o comércio de comida de rua. O tema também é tratado em sua obra, em vários momentos, inclusive ao mencionar como uma das estratégias para o sucesso desse comércio o fato de que as escravas vendedoras chamassem a atenção e pudessem ser identificadas por seus trajes e por sua limpeza, uma espécie de “marca do negócio”, afirmando que as negras andam sempre vestidas com muito asseio e às vezes elegância, acrescentando que os ambulantes franceses muito raramente lhes chegavam aos pés.

Embora o fato possa parecer de interesse secundário, acaba por contribuir para a formação de um cenário mais realista da época, sugerindo que a escolha dessas mulheres para a venda da comida nas ruas, por sua aparência de destaque e aptidão para o comércio, talvez reduzisse a marginalização da atividade na época, diferente do que se poderia imaginar hoje num primeiro momento. Essa percepção é corroborada por Soares (1996), ao pesquisar sobre a importância do papel das mulheres negras em Salvador no século XIX:

[...] as negras de ganho tornaram-se representantes típicas de um grupo de mulheres que permaneceu discriminado e oculto da História, conseguindo enfrentar de maneira peculiar as flutuações do mercado e as medidas de vigilância e controle social. Fugindo aos lugares a elas destinados na sociedade escravista, ascenderam à condição de pessoas de relativa importância na economia de Salvador, particularmente por realizarem a circulação de bens alimentícios essenciais. Apesar da vigilância fiscal e policial imposta aos negócios exercidos por africanos, as mulheres, parecem ter se saído bem, ao ponto, inclusive, de poderem monopolizar alguns setores de comércio (SOARES, 1996, p. 71).

Quanto aos alimentos comercializados, segundo Cascudo (2004), a primeira comida de rua de que se tem notícia no país é o angu. Além dele, peixe frito, ensopados com legumes locais e mandioca cozida estão entre as primeiras refeições brasileiras comercializadas ao ar livre, como ilustra a gravura de Debret, abaixo.

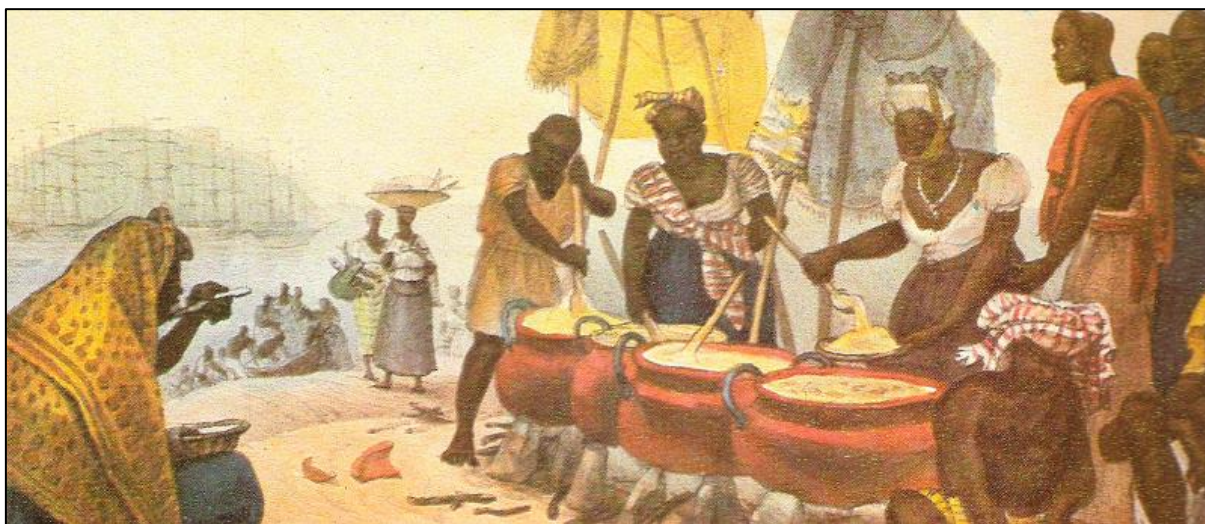


Figura 1 DEBRET, J.-B. Angu da quitandeira, 1826. Aquarela, 16,2 x 22,4 cm.

Fonte: O Rio de Janeiro de Debret. Coleção Castro Maia, 2015.

É nesse aspecto que encontra-se mais uma diferença entre as cidades já referidas: enquanto no Rio de Janeiro e em Salvador as comidas vendidas nas ruas tinham o caráter de

refeições, em São Paulo ela se caracterizava como “petiscos”⁵. Talvez essa característica explique o fato das vendedoras circularem com seus tabuleiros, e não ficarem estacionadas em pontos fixos.

Encontramos na obra de Debret (1978), além dos retratos que produziu, descrições detalhadas sobre os alimentos vendidos nas ruas da capital do Império: bebidas refrescantes, como o aluá, feito de arroz macerado, fermentado e açucarado, frutas refrescantes como a cana-de-açúcar, a lima ou limão-doce. Havia também o manuê, “um folheado recheado de carne, bastante suculento e bom para se comer quente” e por isso conservado coberto com uma toalha e uma coberta de lã, os doces, os sonhos, os pães de ló, o açaçá, “[...] de creme de arroz doce vendido frio dentro de um canudo de folha de bananeira”, e a pamonha, um bolo de canjica, ou seja, uma “[...] pasta açucarada feita com farinha de milho e leite e vendida em folhas de mamoeiro”. O preparo do angu merece especial atenção na obra do artista, que além de ter retratado a venda em suas pinturas, registrou o modo de preparo da seguinte forma:

O angu, iguaria de consumo generalizado no Brasil e cujo nome se dá também à farinha de mandioca misturada com água, compõe-se, no seu mais alto grau de requinte, de diversos pedaços de carne, coração, fígado, bofe, língua, amídalas e outras partes da cabeça à exceção do miolo, cortados miúdos e aos quais se ajuntam água, banha de porco, azeite de dendê cor de ouro e com gosto de manteiga fresca, quiabos, legume mucilaginoso e ligeiramente ácido, folhas de nabo, pimentões verdes ou amarelos, salsa, cebola, louro, salvia e tomates; o conjunto é cozido até adquirir a consistência necessária (DEBRET, 1978, p. 309-10)

Abaixo, vendedora de comida de rua no Rio de Janeiro em representação de Debret (1826):

⁵ Chamados também de “quitutes”, “guloseimas”, “gulodices” e “lambiscaias” (SILVA, 2008).



Figura 2 DEBRET, J.-B. Vendedoras de pão de ló, 1826 Aquarela, 16,3x20,8 cm.
Fonte: O Rio de Janeiro de Debret, Coleção Castro Maia, 2015.

Soares (1996), utilizando o relato de viajantes e memorialistas, apresenta um cenário da cidade de Salvador no qual as ganhadeiras circulavam com tabuleiros, gamelas e cestas habilmente equilibradas sobre as cabeças, além de ocupar ruas e praças da cidade destinadas ao mercado público e feiras livres. “As vendedeiras de comida nas ruas, tinham ao lado fogareiros sempre acesos para cozinhar e assar as gulodices que vendiam a seus compatriotas”. Os relatos prosseguem informando que, por vezes, havia cozinhas improvisadas onde serviam pratos prontos e quentes, “preparados à base de farinha de mandioca, feijão, carne-seca, aluá, frutas, verduras, alimentos feitos com miúdos de boi, cujo processamento doméstico se baseava em técnicas da culinária indígena e africana” (p. 64).

Conforme mencionado anteriormente, o comércio de comida de rua em São Paulo tinha uma característica de cardápio de “petiscos” e não refeições. Dominava a ideia de alimentos de preparo rápido, com ingredientes obtidos com relativa facilidade, seja em coleta, pesca ou mesmo sobras de cozinha. Também é possível perceber que a venda acontecia inclusive no horário noturno, quando o funcionamento das tabernas era controlado. Nesse sentido, Antônio Egydio Martins relata que na segunda metade do século XIX, as vendedoras estacionavam nas escadarias da Igreja da Misericórdia apregoando seus quitutes:

[...] as vendedeiras de doces, biscoitos de polvilho, bolos de milho socado ou de mandioca puva, pastéis de farinha de milho ou de trigo, saborosos cuscuz de bagre e camarão de água doce, empadas de piquira ou lambari, peixe frito, pinhão quente, amendoim torrado, pequenos pedaços de quindungo (amendoim torrado e socado com pimenta comari e sal) e pé de moleque

com farinha de mandioca e amendoim, os quais eram expostos à venda em pequenos tabuleiros de madeira forrados com folha de Flandres com uma vela de sebo acesa (MARTINS *apud* SILVA, 2008, p. 285).

Merecem menções especiais nas pesquisas de Silva (2008), a oferta de *içá*, que passou de trivial à exótica ao longo do tempo, e a presença constante e com destaque do cuscuz, cuja discussão sobre a origem encontra espaço inclusive na obra de Cascudo (2004), que afirma que, ao contrário do que o nome indica, não teria origem árabe, mas seria derivado do virado produzido com farinha de milho, com forte presença na mesa dos paulistas.

Muitas dessas iguarias vendidas nos tabuleiros tinham um baixo grau de complexidade no preparo, podiam ser torrados (*içá*, amendoim), fritos (peixes) ou cozidos em água (pinhões). Esse cardápio era constituído de elementos oriundos das culinárias mameluca e indígena, com algumas adaptações feitas pelas quitandeiras de origem africana. Mas a oferta não se limitava às “iguarias de bugre” (termo cunhado por Sérgio Buarque de Holanda *apud* SILVA, 2008, p. 102), englobando o uso de várias farinhas, principalmente milho e mandioca, para a confecção de bolos, pastéis, bolinhos e empadas, ainda que utilizasse frequentemente os ingredientes citados acima nos recheios. A doçaria e a pastelaria portuguesas também merecem amplo destaque, com variados tipos de bolos, doces e balas:

As quitandeiras que vendiam doces e salgados pelas ruas aproveitavam-se dessa perícia na confecção de seus quitutes. A perícia estava não apenas no preparo (rápido ou lento de acordo com o que era vendido), mas também na forma de apresentação e venda nos tabuleiros. Assim como os quitutes salgados, os doces podiam ser consumidos em qualquer ocasião e horário, aumentando o rol dos petiscos em uma situação de intensa concorrência dos tabuleiros nas ruas da cidade. Se os doces traduziam uma mistura entre práticas de escravas de origem africana e doçaria portuguesa, outros quitutes estavam diretamente ligados ao passado indígena e mameluco da cidade (SILVA, 2008, p. 101).

Sobre os consumidores da comida de rua em São Paulo, no século XIX, parece não restar dúvida que era majoritariamente a população mais pobre, inclusive escravos⁶. Porém, encontrou-se indícios no texto de Silva (2008, p. 104) que apontam para outros consumidores, como os estudantes da Faculdade de Direito, os viajantes e também relatos de memorialistas que se referem ao consumo de doces pelas crianças de famílias mais abastadas, quando frequentavam as ruas.

⁶Cf. Debret (1978), Soares (1996) e Silva (2008).

Famílias como a de Maria Paes de Barros tinham acesso aos quitutes e doces em suas casas feitos pelas cozinheiras escravas, mas o ambiente das ruas da cidade, em um momento de exceção, após uma procissão, proporcionava uma nova forma de consumo, diferente daquela feita em casa. Além dos doces em si, o fato de comer na rua (ainda pouco frequentada por mulheres e crianças de classes mais abastadas) e uma nova apresentação dos doces no tabuleiro, permaneceram na memória da autora. Esses doces misturavam diferentes tradições: africana e portuguesa. A doçaria portuguesa encontrou um campo fértil no Brasil. Além da forte presença do açúcar, o comando das negras escravas na cozinha possibilitou o longo preparo de doces e compotas (SILVA, 2008, p. 100).

Aqui, novamente, vale a observação: são pequenos vislumbres, indícios, que contribuem para a compreensão da questão da marginalização da comida de rua que, embora envolva contradições, como o consumo por camadas mais pobres da população ao mesmo tempo em que o consumo eventual por estudantes, crianças de famílias ricas e viajantes, tornou-se algo que deveria ser banido.

Ao analisar as transformações urbanas de São Paulo no final do século XIX, Silva (2014, p.11) observa que a cidade passou por um intenso processo de crescimento e transformação decorrente dos impactos do comércio de café. Do ponto de vista populacional, passa de 19.377 habitantes, em 1872, para 239.820, em 1900, sobretudo em função da intensa chegada de imigrantes. No início do século XX, seu espaço urbano (área conhecida como Triângulo⁷) estaria completamente renovado e, simbolicamente, a presença das “quitandeiras” vendendo alimentos pelas ruas chegava ao fim.

A venda de alimentos era um resquício de antigas tradições, ao mesmo tempo em que integrava a economia de abastecimento em processo novo de organização. As incompatibilidades com a nova ordem pretendida contribuíram para a marginalização de parte do cardápio da rua, identificado com marginalizados e ex-escravos, herdeiros de antigas tradições e hábitos alimentares que deram lugar a novos cardápios, novos padrões alimentares, novos figurantes, novas formas de atuação. As intensas transformações urbanas com o surgimento de novos hábitos e estabelecimentos comerciais e novos enfoques sobre a alimentação irão colocar em xeque essa atividade. Uma nova cidade, novas ruas e novas formas de se alimentar estavam surgindo suplantando antigas formas consideradas como símbolo de atraso. Mas, assim como a alimentação de rua não desapareceria no século XX, os conflitos também não haviam desaparecido no espaço urbano transformado. Estariam apenas estabelecidos em outras bases (SILVA, 2014, p. 11).

⁷ Silva refere-se ao triângulo formado pelas ruas XV de Novembro, São Bento e rua Direita, que marcam o começo do centro velho e estão presentes desde a fundação da cidade.

As intervenções reformadoras ocorridas em Salvador, a partir do primeiro governo republicano (1889 a 1930), guardaram questões peculiares, uma vez que não se impuseram, como em São Paulo e no Rio de Janeiro, como resultado do crescimento demográfico proporcionado pela industrialização em larga escala (FERREIRA FILHO, 1999, p 241). Em 1912, a comissão de posturas do Conselho Municipal dedicou atenção especial ao pequeno comércio de alimentos. Provavelmente, nesta época se difundiu a “má fama” que acompanhou a comida de rua no Brasil por tantos anos:

A qualidade da comida de rua passou a ser uma preocupação obsessiva. O suor desprendido na rotina profissional, particularmente dos pretos, pelo seu odor ‘nauseabundo’, o contato manual com as iguarias vendidas e as condições de fabricação das comidas de rua, segundo o pensamento higienista em voga, era a porta de entrada para os miasmas e, posteriormente, dos micróbios e dos vírus, que tanto debilitavam a precária saúde dos baianos. Por outro lado, eram comidas gordurosas, fortemente condimentadas, em cujo preparo muitas vezes utilizavam-se partes pouco recomendáveis dos animais, como as vísceras, a genitália e as patas. (FERREIRA FILHO, 1999, p. 245)

Ainda sobre tal período, o autor prossegue afirmando que “mesmo que alguns intelectuais, a partir da década de 1920, louvassem as comidas típicas”, como forma de afirmação de uma identidade cultural baiana, elas não frequentavam, nesse período, as mesas das classes média e alta. “Era vergonhoso para uma pessoa de prestígio fazer uso de tais comidas em público, fazendo-se necessária, muitas vezes, a clandestinidade para aqueles que quisessem saboreá-las” (p. 245). Isso apenas reforça o fato de que a alimentação também é um campo no qual as diferenças entre classes sociais, sempre fundamentais no Brasil, se expressam. No caso da comida de rua, pelo seu caráter de exposição pública, isso fica ainda mais evidente.

Embora consciente de que há aqui inúmeros outros fatores envolvidos, o preconceito mencionado pelo pesquisador contra as “mulheres do saião”⁸, amplia a importância do reconhecimento do ofício do acarajé como patrimônio imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em 2004. Embora tenha ocorrido tardiamente, essa iniciativa pode apontar para uma mudança de mentalidade (ainda que realizada através de política pública) relativa ao modo de ver a comida vendida na rua como algo suspeito em termos de segurança alimentar e destinado apenas às camadas mais pobres da população.

⁸ “Expressão pejorativa largamente difundida na imprensa republicana para dirigir-se à trabalhadora de rua” (FERREIRA FILHO, 1999, p. 246).

Retornando à cidade de São Paulo, no começo do século XX, Silva (2008) apresenta o quadro de uma cidade transformada e que já não comportava velhos hábitos, inclusive alimentares:

O período enfocado revela um momento importante, quando intervenções de grande escala foram efetuadas no tecido urbano, especialmente no espaço da rua. Convém ressaltar, porém, que as tais intervenções e os confrontos, reciclagens e negociações a que eles deram causa são parte do complexo processo econômico, político, social e cultural que adaptaria a cidade aos padrões de modernidade capitalista. Assim, a rua não era apenas esse local que escravos e pessoas pobres utilizavam para permanência e, sobretudo, para sobrevivência, organizando suas vidas e trabalho, mas se transformara num campo de forças em que atuavam velhos e novos agentes, objetos e interesses multiformes (SILVA, 2008, p. 210-11).

Assim, os antigos “quitutes de tabuleiro” perderam espaço e passaram a ser encontrados em lugares social e espacialmente marginalizados. Longe de desaparecer, a alimentação de rua e os conflitos se estabeleceram em outras bases.

1.5 Mudanças recentes da comida de rua na cidade de São Paulo

Longe de ter desaparecido no século XX, a venda de comida de rua continuou sendo realizada, quase sempre de forma irregular por desempregados, imigrantes ou recém-chegados. A oferta de comida de rua sempre foi numerosa, principalmente durante a hora do almoço ou do *rush*, diferentemente de horários de lanche ou café da manhã, mantendo seu forte apelo popular. Nas décadas de 1960/70 e além, essas atividades de venda de qualquer produto na rua foram severamente reprimidas por se entender o caráter “ambulante” de tal atividade como uma forma autônoma de fonte de renda que não paga impostos e polui o espaço público.

Na cidade de São Paulo, por muitos anos, a comercialização da comida de rua mostrou-se muito restritiva e a sua prática era permitida só para pequenos veículos que comercializam *hot-dogs* nas ruas e as barracas de feiras que vendiam pastéis. A par dessa regularização, milhares de vendedores de comida de rua atuavam na informalidade e ilegalidade, sendo que o poder municipal fazia vistas grossas a um comércio em que trabalha mais de 100.000 pessoas (YASOSHIMA; SILVA, 2014, p. 7).

Considere-se, além disso, que a partir da década de 1960, intensificou-se a imigração de coreanos e chineses, além da forte presença de latino-americanos e africanos, que

trouxeram à cidade, novos hábitos alimentares, implementados em feiras e festas étnicas na rua, e em que a alimentação passou a ser um dos grandes atrativos. Há a Feira Boliviana Kantuta, que acontece desde 2001 e atualmente funciona também como atração turística, em que a venda de ingredientes e comida elaborada é um dos atrativos, a exemplo das feiras do bairro oriental da Liberdade.

Em 2011 foi realizada uma pesquisa a respeito da comida de rua em São Paulo que resultou em um artigo publicado na *Revista Rosa dos Ventos*. Nos resultados apresentados, encontram-se algumas considerações que confirmam a percepção de que a atividade persistiu com forte aceitação popular, apesar de enfrentar o problema da falta de regulamentação:

A atividade de venda de comida na rua tem um caráter econômico importante, não dimensionado ou quantificado pelos órgãos competentes; mas basta observar as ruas de São Paulo para perceber o número de indivíduos que praticam este tipo de comércio, bem como sua variedade, indicando que há consumo para os seus produtos. [...] Em São Paulo, as poucas atividades permitidas e regulamentadas são aquelas exercidas nas feiras livres; os carros adaptados para venda de cachorro quente; e a feira da Liberdade, limitando a expansão da economia informal (FONSECA *et al*, 2013, p. 316).

Ajudando na compreensão da situação de perseguição sofrida pelos vendedores de comida na cidade de São Paulo até um período muito recente, vale destacar também o artigo publicado no *Jornal Folha de S. Paulo* em 18 de abril de 2012, de autoria de André Barcinski, intitulado “Perseguição da comida de rua pela prefeitura é um atraso”, na qual o crítico cultural condena a atuação da Guarda Civil Municipal:

A perseguição da prefeitura à comida de rua é um atraso. Pior: é um desrespeito a tradições culinárias, que ajudaram a moldar a cara cosmopolita da metrópole. Tudo em nome de uma assepsia travestida de modernidade. Qualquer cidade do mundo que preza sua história abre espaço para a comida de rua. O que seria de Nova York sem os carrinhos de "pretzel" ou de Tóquio sem o "takoyaki"? O que seria de Salvador sem as baianas do acarajé?

[...] Acho que a comida de rua tem outra função importante, que é apresentar a diversidade gastronômica a um público amplo. Quantas pessoas não começaram a gostar de comida baiana comendo acarajé na rua? Quantas não viraram fãs de comida chinesa provando um *yakisoba* de feira? A comida de rua democratiza a informação. Expulsá-la é tornar as ruas ainda mais frias e inabitáveis. É tirar o gostinho especial da cidade (BARCINSKI, 2012).

A partir de 2012, surgiram diversos eventos na capital paulista, realizados na rua ou em outros espaços públicos, e outras áreas abertas inusitadas, como estacionamentos, com a proposta de aproximar os *chefs* de cozinha do grande público, oferecendo comidas com ingredientes nobres ou pouco comuns e preparações elaboradas com preços acessíveis. Foram iniciativas individuais ou de pequenos grupos, mas que tiveram grande aceitação popular e muita exposição midiática. Exemplos disso são a *Virada cultural 2012*, com os *Chefs na Rua*, capitaneados pelo estrelado *chef* Alex Atala, servindo sua famosa “galinhada”, e também *O Mercado*, feira gastronômica idealizada pelos *chefs* Chenchó Gonzales e Henrique Fogaça, que teve inúmeras edições.

Ainda que sempre presente, uma nova corrente rueira ronda a cidade. Em 2012, aconteceu *O Mercado*, onde *chefs* serviram suas especialidades em barracas. Um mês depois, o *Chefs na Rua* teve até Alex Atala com sua galinhada no Minhocão. Faltou frango, o *chef* foi vaiado. (CHAER, 2014)

Nesse contexto, foi aprovado em 26 de dezembro de 2013, o projeto de lei sobre Comida de Rua na cidade de São Paulo, que deu origem à Lei Municipal nº. 15.947, posteriormente regulamentada pelo Decreto Municipal 55.085 de 6 de maio de 2014. A justificativa para a aprovação pela Câmara Municipal de São Paulo foi a necessidade de regularizar a atividade de cerca de 100.000 pessoas, e ainda favorecer a vinda para a rua de preparações mais complexas e com ingredientes de qualidade, a preços mais acessíveis. A promulgação dessa legislação ampliou ainda mais a reverberação midiática do processo de mudança que está em curso.

Foi com o advento dessa lei que o conceito de *food truck* passou a fazer parte do vocabulário da cidade.

Food truck: guarde bem esse nome. No próximo ano, a expectativa é que a cidade esteja cheia deles. Trata-se de um novo termo para designar um jeito bem antigo de vender comida: na rua, em automóveis adaptados ou carrinhos de mão. A novidade agora está na legalização dessa prática. O prefeito Fernando Haddad (PT) sancionou nesta sexta (27) a lei que regulamenta a venda de comida de rua na cidade (GALANTE; OLIVEIRA, 2013).

Esse processo de mudança de *status* da comida de rua parece ser uma tendência mundial, o que confirma a importância do processo de globalização que está em curso, no qual as conexões entre local e global são cada vez mais relevantes, assim como a tendência à

homogeneização. Nesse sentido, matéria publicada no portal da revista *Época* sobre os *food trucks* intitulada “A invasão dos *food trucks*” aponta que:

Até o começo do ano 2000, os *food trucks* ainda carregavam o estigma de comida barata, de baixa qualidade. Isso mudou com a crise econômica de 2008, que levou muitos restaurantes a fechar suas portas. Sem opção, alguns *chefs* investiram na velha modalidade despojada de fazer comida.

Neste ano, mesmo sem crise, a febre chegou ao Brasil. Só em São Paulo, mais de 300 empreendedores pediram autorização para estacionar seus *food trucks*. O sucesso se repete em outros Estados (SPINACÉ, 2014).

Conforme destacaram Yasoshima e Silva (2014), diariamente são publicados reportagens e artigos em jornais do mundo inteiro sobre o assunto. Na França, por exemplo, a edição 2013 do guia *Le Fooding* elegeu o trailer *Le Camion qui Fume* como um dos lugares mais interessantes para comer em Paris. Outro exemplo encontra-se em Londres, com o descolado *East End*, o mercado de rua mais badalado da cidade. No ano de 2015, o Guia Michelin⁹ premiou com uma de suas cobiçadas estrelas um homem que vende comida na rua em Cingapura, fato totalmente inédito.

No caso da cidade de São Paulo, o viés da comida mais requintada servida nas ruas está sendo explorado, ainda que de modo tímido, pela administração pública. De acordo com o Platum 2015/2018¹⁰, “A cidade é pioneira no Brasil em comida de rua *gourmet* com seus *food trucks*, *food bikes*, *food parks*, feirinhas gastronômicas. São mais de 700 pontos autorizados de venda na rua”. Se, por um lado, se nota e valoriza a influência do global no local, por outro, também se verifica que o local resiste. Exemplo disso são os carrinhos que vendem milho cozido e as bancas de café e bolo espalhadas pela cidade, inclusive na Avenida Paulista, e permanecem sempre com um público bastante fiel, como ilustra a figura abaixo.

⁹ Idealizado pelos irmãos Michelin em 1900, o Guia surgiu da França sendo distribuído aos motoristas gratuitamente com diversas informações práticas. A partir dos anos de 1920 passou a fazer avaliações específicas de restaurantes. Atualmente o guia está presente em inúmeros países e é uma importante referência para o panorama atual da gastronomia tanto para profissionais como para o público em geral.

¹⁰ Instituído pela Lei Municipal nº 11.198/92, o Platum – Plano de Turismo Municipal é um documento elaborado pela equipe técnica da SPTuris e pelo Comtur (Conselho Municipal de Turismo) que vigora por um período de quatro anos. Seu objetivo fundamental é apontar diretrizes para a promoção do desenvolvimento social e econômico do turismo na cidade de São Paulo, ampliando o desempenho de suas atividades com ações que fomentem o mercado e o fluxo turístico por sua multiplicidade de atrativos advindos dos negócios, eventos, entretenimento, gastronomia, lazer e cultura.



Figura 3 Banca de venda de café e bolo na Avenida Paulista.

Fonte: Acervo da autora, 2016.

Retomando a discussão apresentada no tópico 1.2 relativa ao que representa socialmente o comer na rua, o que se percebe com as mudanças recentes é que, embora possam permanecer certo preconceito e desconfiança no ato de comer na rua, as novas opções surgidas após a Lei Municipal 15.947 favoreceram a sua valorização, como mais uma das opções de lazer representada pelo comer fora, o que pode significar, na prática, uma melhora nas relações de sociabilidade e também nas relações dos cidadãos com os espaços públicos.

Sendo assim, a Legislação veio ao encontro das tendências observadas mundialmente, e às necessidades da população que, além de encontrar na comida de rua possibilidades de sociabilidade e lazer nos espaços públicos, encontra nesse tipo de alimentação, a praticidade e rapidez quase sempre exigidas para quem se alimenta fora de casa, nos intervalos do trabalho. Essa discussão será aprofundada no capítulo 2, a seguir.

CAPÍTULO 2 HOSPITALIDADE, COMENSALIDADE E ESPAÇO PÚBLICO

2.1 Hospitalidade

Ao apresentar a edição brasileira do *Livro da Hospitalidade*, organizado por Alain Montandon (2011, p. 13), Camargo aponta para a importância de uma conceituação adequada para o termo cujo entendimento científico não é o mesmo do senso comum. Assim, buscou-se a definição apresentada pelo autor, para quem “a hospitalidade pode ser definida como o ato humano, exercido em contexto doméstico, público e profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu habitat natural” (CAMARGO, 2004, p. 52). Posteriormente, ele complementa essa ideia afirmando que

[...] todo ritual inclui, mas também exclui. Designa pertencimento de alguns, mas também a condição de estranho de outros. Os incluídos são os iguais de alguma forma. O estranho é o bárbaro, aquele que não conhece as regras da verdadeira civilização, que é a nossa (CAMARGO, 2011, p. 15).

A hospitalidade pode ser considerada um conjunto de regras e leis não escritas, mas cuja obediência, a vida social nos impõe. O mínimo deslize instaura o desconforto ou o inverso da hospitalidade, que é a hostilidade (não por acaso de mesma raiz etimológica) (CAMARGO, 2011, p. 17). Sobre tais leis, o autor continua:

Na cena hospitaleira, aquele que recebe (o anfitrião) deve honrar seu visitante (hóspede), servir-lhe o que tem de melhor em casa, atender às suas necessidades de acolhimento, convidando-o a desfrutar daquilo que gostar ou necessitar (“faça de conta que está em sua casa”), organizando o espaço destinado a esse encontro, mas, ao mesmo tempo, vigiando-o. Este, por sua vez, deve honrar seu anfitrião com palavras e presentes, ocupando apenas o espaço que lhe é reservado, fora do qual todo uso necessita de permissão, e aceitando todas as gentilezas que receber (CAMARGO, 2011, p. 17).

Essas leis encontram-se no sistema da dádiva, tal como teorizado pelo antropólogo Marcel Mauss (2013), que demonstrou a complexidade do sistema de troca anterior ao comercial, baseado no dar, receber e retribuir. O ensaio de Mauss permite-nos dizer que toda hospitalidade é uma dádiva, um sacrifício de algo em benefício do outro, do estranho, do estrangeiro. Inversamente, a dádiva quase sempre ocorre dentro de uma cena hospitaleira, como o ilustram citações e situações desse clássico texto (p. 17). Mas Camargo alerta mais adiante que “a aproximação entre os temas da hospitalidade e da dádiva cria uma esfera de intersecção que dá, por vezes, a ilusão de que são sinônimos” (CAMARGO, 2011, p. 26).

Baseando-se no conceito de dádiva de Mauss e na importância do seu estudo, Godbout e Caillé (1999, p. 20) dizem que “ainda hoje, nada pode iniciar ou empreender, crescer e funcionar se não for alimentado pela dádiva”, mesmo afirmando que não existe dádiva verdadeiramente desinteressada; uma “autêntica dádiva” ou mesmo o “altruísmo verdadeiro”, mas que consideram que “o altruísta deve ter um interesse egoísta em ser altruísta” (GODBOUT; CAILLÉ, 1999, p. 22). Para eles, a maioria dos autores escreve sobre o assunto rejeitando a gratuidade, complementando a ideia de que “dádiva é [...] um fenômeno de reciprocidade” (GODBOUT; CAILLÉ, 1999, p. 113), questionando que mesmo nas sociedades modernas, aparentemente individualistas e materialistas, a dádiva forma um sistema e constitui a trama das relações sociais interpessoais.

A rede de relações interpessoais cimentada pela dádiva e o auxílio mútuo, a qual, sozinha, permite a sobrevivência num mundo de loucura. A dádiva? Que resta quando se esqueceu de tudo, e antes que se tenha aprendido tudo e antes que se tenha aprendido tudo? (GODBOUT; CAILLÉ, 1999, p. 24).

Embora uma primeira leitura possa causar a impressão de que é um conceito antigo que trata de hábitos em extinção na nossa sociedade e, por isso, seria de pouco interesse para a compreensão das sociedades contemporâneas (que se baseiam majoritariamente nas trocas monetárias), vários autores apontam para a atualidade do seu estudo por cuidar, em última análise, da compreensão das relações humanas.

Nesse sentido, Godbout e Caillé (1999, p. 20) afirmam que embora elaborada junto às sociedades arcaicas, a teoria da dádiva “é tão moderna e contemporânea quanto característica das sociedades primitivas; que ela não se refere unicamente a momentos isolados e descontínuos da existência social, mas a sua totalidade”. No mesmo sentido, Camargo (2011, p. 16) afirma que “a hospitalidade, assim, não se restringe ao receber-visitar doméstico, mas a todas as situações do cotidiano na própria ou em outras cidades em que alguma forma o acolhimento acontece” e complementa, em outro ponto do texto, ao analisar a questão da existência de hospitalidade comercial, que, “analisar a hospitalidade hoje, em qualquer circunstância, é desvelar o panorama ora de hospitalidade ora de inospitalidade (ou de hostilidade) que rodam as relações humanas” (CAMARGO, 2011, p. 25).

Bueno (2008, p. 115) relaciona a compreensão do social proposta pela teoria da dádiva à dependência da “experiência sensível da alteridade que está no fundamento da sociabilidade”. Essa “experiência sensível da alteridade” seria a criação do vínculo mesmo diante das diferenças, desafio estudado nas questões relacionadas aos fenômenos que a

sociedade contemporânea apresenta, tendo como fundamentos a sociabilidade e a hospitalidade.

Para Camargo (2004, p. 32), a densidade populacional e as desigualdades sociais crescentes na escala global são um desafio para a teoria da hospitalidade,

[...] a de trazer à reflexão consciente dos indivíduos a realidade social oculta nos gestos aparentemente sem sentido e já automatizados do cotidiano e que, na verdade, produzem as múltiplas formas de agressão e de hostilidade e fazem da hospitalidade um ritual de apaziguamento.

Salles (2013, p. 77) ressalta que o estudo da hospitalidade nesse contexto “não é apenas uma metáfora para designar formas genéricas ou diferenciadas de acolhimento. É processo que se refere a relações sociais concretas que se desenrolam e se relacionam com a história, a cultura e as sociedades”, fortalecendo a ideia da “constituição das alteridades”. Em seu estudo relacionado à construção de São Paulo, a autora identifica momentos de acolhimento dos imigrantes que fazem parte da história da cidade. A constituição das alteridades é percebida, assim, pelas diferentes formas de urbanização “em razão do padrão do seu desenvolvimento histórico e social e a hegemonia que adquiriu em relação às demais regiões brasileiras” (SALLES, 2013, p. 87).

O entendimento de Salles (2013) se alinha com o conceito apresentado por Montandon, em artigo de 2011, em que o autor se pergunta se a verdadeira hospitalidade não pode mais ser exercida no meio urbano, e ao que responde que a hospitalidade é uma forma de socialização dotada de rituais e regras, uma maneira de se viver em conjunto, em que valores de solidariedade e sociabilidade se instauram formando um elo.

Ultrapassada a questão da atualidade do estudo da hospitalidade, entende-se como pertinente situar qual a delimitação proposta para esta pesquisa. A temática situa-se na junção dos eixos nos quais se inserem as práticas de hospitalidade, conforme proposto por Camargo (2004), a saber: os tempos sociais que englobam o receber/acolher pessoas, hospedá-las, alimentá-la e entretê-las e os espaços sociais em que a hospitalidade acontece (o doméstico, o público, o comercial e o virtual). A intersecção desses eixos cria vários campos de pesquisa, como o proposto por este trabalho e explicitado anteriormente.

Assim, serão abordados dois aspectos relacionados à temática da hospitalidade, em tópicos específicos: a comensalidade como uma das dimensões da hospitalidade e a hospitalidade no espaço público.

2.1.1 Comensalidade como dimensão da hospitalidade

Camargo (2004, p. 53) afirma que alimentar é uma prática cultural da hospitalidade, “a oferta do alimento delimita e concretiza o ato da hospitalidade, ainda que o alimento seja sob a forma de um copo d’água ou do pão que se reparte em algumas culturas”. Para Franco (2001), o alimento é elemento fundamental na consolidação do vínculo entre as pessoas. O ato de comer junto é a manifestação da cordialidade, que aproxima as pessoas. O sentar à mesa pode ter muitos significados, entre eles o de celebração e socialização.

Para Savarin (1995, p. 170), “alimentar-se vai além da simples satisfação de uma necessidade fisiológica”, torna mais complexa a relação humana no momento da refeição. Ele diferencia o prazer de comer do prazer à mesa, enquanto o primeiro corresponde à satisfação da fome e “nós o temos em comum com os animais”, o “prazer da mesa” é próprio da espécie humana, que “supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados” (SAVARIN, 1995, p. 170).

A função da refeição partilhada é assunto de estudiosos que analisam o comportamento dos grupos no momento em que manifestam seus hábitos culturais, passados por gerações, e que proporcionam a manutenção da sociabilidade nos grupos de pertencimento. Essa partilha do alimento torna-se primordial para a sobrevivência e para a harmonia da coletividade. A importância de tal estudo é ressaltada por Cascudo (2004, p. 17) quando afirma que ele “acompanha a vida, mantendo-a na sua permanência fisiológica”; pois desde os primórdios surgiram refeições e técnicas culinárias, ainda que rudimentares, com a manipulação do fogo, o desenvolvimento dos saberes ligados à transformação de materiais juntamente com o hábito de comer em conjunto.

Boutaud (2011, p. 1214) identifica nas origens da comensalidade “esses primeiros sinais de humanização” estabelecida “entre as regras da partilha alimentar, estruturação dos grupos e afirmação identitária”. Na identificação e na coesão do grupo, o ato de comer em conjunto tem uma ligação direta com a hospitalidade, o sentimento de pertencimento reforça os laços, dando uma noção de identidade ao grupo; é a memória coletiva capaz de estruturar e orientar os indivíduos que dela participam.

Podemos nos arriscar a dizer que uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar sua mesa, ou então sua refeição com alguém. Comer juntos assume, então, um significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar. Essa forma de partilha, de troca e de reconhecimento é chamada comensalidade (BOUTAUD, 2011, p. 1213).

O diálogo e a troca de ideias são outra manifestação que o convívio à mesa inspira e também compõe, de forma marcante, o conjunto da comensalidade. Assim, é grande a simbologia que envolve o estar à mesa e partilhar a refeição. No entanto, há também que se considerar o outro lado da hospitalidade à mesa:

[...] comer junto não significa estar em perfeita harmonia. Se a mesa é a metáfora da vida, ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as relações que se definem nesse grupo (MONTANARI, 2008 p. 160).

A tendência de compartilhar alimento teria se originado, segundo Franco (2001), no momento em que o homem desenvolveu a capacidade de abater grandes presas. Desse modo, com grande quantidade de comida e desconhecendo outros modos de conservação, além da cocção, via-se obrigado a compartilhar o alimento com outros caçadores e suas respectivas famílias. O ato de “comer junto”, segundo o autor, gerou atos de sociabilidade, que se multiplicaram em outras ações como a de organização, cooperação e obtenção de abrigo¹¹.

Assim, essa necessidade de convívio entre as pessoas, em torno da comida, tem origem longínqua, quando, quinhentos mil anos antes de Cristo, os povos antigos já se reuniam ao redor do fogo para o preparo de seus alimentos, coletivamente. Isso denota também, além da necessidade do preparo da refeição, o anseio por uma reunião e uma convivência grupal (BOUTAUD, 2011). O “comer simbólico”, que envolve rituais, danças, comemorações, o preparo de banquetes e o louvor à caça conquistada, é uma das marcas na história da humanidade. Esses encontros marcavam também momentos importantes, como “as grandes circunstâncias, nascimento ou morte de algum membro do grupo” (BOUTAUD, 2011, p. 1214).

Para Carneiro (2005), comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. A comensalidade seria então a prática do comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida e sua origem é tão antiga quanto a espécie humana. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum –, assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas

¹¹ Lembrando Lévy Strauss, em *O Cru e o Cozido*, Laraia (2006, p.168) afirma que “todos os 187 mitos utilizados, referem-se direta ou indiretamente, à invenção do fogo e, portanto, da cozinha, enquanto símbolo do pensamento indígena”, e são tratados como a passagem da natureza à cultura.

etc. Ao longo das épocas e nas diferentes regiões, cada cultura humana sempre encarou a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como “políticos” ou “religiosos”. O significado desses conteúdos não é interpretado pelas culturas que o praticam, mas cumprido como um preceito inquestionável, para o qual não são necessárias explicações.

Para Fischler (2010), comensalidade é, em seu sentido literal, comer na mesma mesa ou, numa definição ainda mais simples, seria o ato de comer com outras pessoas, o que envolveria sempre certo grau de comprometimento e de envolvimento recíproco. Dito desta forma, a comensalidade criaria laços e cimentaria a sociabilidade. Podendo, por um lado, incluir indivíduos em um mesmo grupo e, de outro, excluir aqueles que não estão à mesma mesa. Segundo o autor, nos Estados Unidos e na França existem lógicas de alimentação muito diferentes, uma baseada no individualismo, na esfera do pessoal, do privado, na liberdade de escolha e na responsabilidade individual; e outro na sociabilidade e comensalidade, no compartilhar a mesa com os amigos e com a família, no que os franceses chamam de convivialidade. O autor associa a questão da redução da comensalidade com o aumento do individualismo da sociedade e também a problemas de saúde, como a obesidade.

A afirmação de Fischler (2010) a respeito da redução da comensalidade estar associada ao aumento do individualismo na sociedade contemporânea suscita uma discussão bastante pertinente ao tema da pesquisa. Segundo Boutaud (2011, p. 1228), o modo de alimentação contemporâneo apresentaria “novas formas furtivas de comensalidade” e mesmo tenha perdido seu caráter diário de agregação e sociabilização, é uma tendência presente em todas as culturas e fundamento de sociabilidade. Se o dia a dia não permite, ela acontece em situações festivas, comemorações e finais de semana, como uma tendência a se recriar espaços de sociabilidade.

Ao tratar do crescimento das refeições consumidas em *fast-food*, Carneiro (2005, p. 75) alerta que a “vários analistas têm identificado uma corrosão dos hábitos alimentares familiares, como as refeições partilhadas, o que leva à substituição da alimentação em casa pelos sistemas de restaurantes ou lanchonetes”. Por outro lado, não se pode perder de vista que os espaços vão adquirindo novos significados e que os rituais vão se transformando em função do ritmo da sociedade. Assim, o sentido da sociabilidade presente no “sentar-se à mesa para partilhar uma refeição” pode acontecer em refeições mais simples e até mesmo improvisadas.

Nesse sentido, vale mencionar a pesquisa realizada por Collaço (2004) em três praças de alimentação de *shopping centers* da cidade de São Paulo. O resultado obtido indica que

mesmo em lugares tidos como impessoais e que se prestariam apenas ao consumo rápido de alimentos, alguns rituais domésticos são incorporados pelos comensais e muitos compartilham refeições, ainda que possam estar comendo alimentos completamente distintos:

No entanto, se de fato esse fenômeno está ocorrendo, os *fast-food* deveriam ser em grande parte, responsáveis pela introdução de um comer desestruturado, e as mudanças deveriam seguir a lógica desses estabelecimentos, transformando o consumo comum em um ato padronizado, rápido, limpo, nômade, sem horários, individualizado, composto somente de alimentos com qualidade duvidosa. Mas essa situação não corresponde ao que foi observado. Mesmo que haja um comportamento individualizado, sem a presença de um grupo marcante nos domínios da praça de alimentação, e também um consumo que em muitas ocasiões dispensa regras formais, há, por outro lado, a adoção de certos rituais que transmitem maior segurança e aproximação à refeição. Esses rituais são moldados à feição das ideias do espaço doméstico como indica a preocupação constante com a limpeza do ambiente por parte tanto dos comensais quanto dos funcionários do *shopping*, evidenciando uma estratégia que visa aproximar o comer, nesses espaços, à ideia de refeição ideal (COLLAÇO, 2004, p. 123).

De fato, a dimensão doméstica permanece nesse tipo de refeição fora de casa, representando a referência constante a esse tipo de hospitalidade, sobretudo na hora das refeições. A autora continua a observar os demais aspectos:

Outro procedimento que tenta ‘domesticar’ a praça de alimentação é o comportamento adotado em público e observado durante o comer: não falar de boca cheia, não gesticular com talheres nas mãos, consumir alimento devagar, não fixar o olhar demoradamente em uma única pessoa, etc. Esses modos são absorvidos em casa e, embora não sejam equivalentes entre todos os frequentadores, são até certo ponto reconhecidos, garantindo o encontro de pessoas das mais diversas origens (COLLAÇO, 2004, p. 123).

Ou seja, se a refeição partilhada rapidamente no dia a dia pode não ter uma função de celebração, apresenta-se como uma possibilidade de sociabilidade, de estreitamento de vínculos, estimulando o sentimento de pertencimento e a criação de vínculos entre as pessoas.

2.1.2 A hospitalidade na cidade

Para Baptista (2002, p. 5), falar de hospitalidade significa ter em conta as múltiplas implicações presentes na dupla relação humana: a relação com o lugar e a relação com o

outro. Assim, os lugares de hospitalidade seriam os lugares de pertença e de posse, de autoctonia e de afirmação identitária.

Pertencer significa fazer parte dessa estrutura urbana local, na qual a identidade é representada por um conjunto de fatores, tais como história, costumes, aspectos arquitetônicos, que remetem a algo familiar, conhecido (YÁZIGI, 2001). Observa-se a ideia de pertencimento como uma dimensão da hospitalidade, o “pertencer” sugere domínio, segurança, partilha de uma identidade ao território e está associada, por exemplo, ao acolhimento dado aos imigrantes e ao compartilhamento de refeições (MONTANDON, 2011).

Entende-se que essa definição é fundamental para a análise dos diferentes autores pesquisados a respeito da hospitalidade urbana. Isso porque a ênfase na relação com o lugar ou na relação com o outro varia de acordo com o autor, conforme se verá adiante.

Para Camargo (2004, p. 52), como dito anteriormente, “a hospitalidade pode ser definida como o ato humano, exercido em contexto doméstico, público e profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu habitat natural”. Assim, “a forma de inserção espacial preferida dos seres humanos é a cidade e é lá que se processam e se criam estilos de hospitalidade” (p. 82).

Segundo Godbout (1999), a hospitalidade é um dom do espaço e por esse motivo, as cidades que oferecem informações e que procuram se identificar, que têm seus espaços públicos organizados, como praças, parques, ruas, avenidas etc., estão inseridas em um mecanismo de hospitalidade. Nas cidades adequadamente identificadas, o visitante sente-se acolhido, bem recebido.

Grinover (2006, 2007, 2013) talvez seja o pesquisador que há mais tempo tem se debruçado sobre a questão da hospitalidade urbana, ou da hospitalidade na cidade e suas condições primordiais. Seu maior interesse tem sido entender a cidade contemporânea como espaço de hospitalidade, formulando categorias para a identificação de uma cidade “hospitaleira”. Inicialmente, as categorias estabelecidas por ele para identificar uma cidade hospitaleira são a acessibilidade, a legibilidade e a identidade (GRINOVER, 2006, p. 30). Posteriormente, o autor acrescentou também qualidade de vida, cidadania e urbanidade como categorias (2013, p. 16). Será possível notar que, na ampliação das categorias, há uma sobreposição de conceitos que são eventualmente complementares.

Grinover (2006) apresenta uma distinção entre a acessibilidade física tangível, que se refere ao estado do sistema de transporte, do sistema de infraestrutura viária, e a localização no espaço das atividades ou serviços urbanos para os quais se deseja ter acesso. Ao lado dessa

acessibilidade física tangível, há outro tipo de acessibilidade que se poderia denominar de social, intangível, ou até de virtual: trata-se da acessibilidade à cultura, à informação que pode se dar pela possibilidade de a população da cidade ou de estranhos ter condições de frequentar uma escola, um curso, um sistema de lazer (p. 31).

A acessibilidade evoca diversos conceitos ligados às possibilidades de acesso dos indivíduos, ou de grupos sociais, a certas atividades ou a certos serviços que estão presentes na cidade, devendo proporcionar a igualdade de oportunidades aos usuários urbanos e, por isso, o acesso à cidade é um direito de todos. Pode ser considerada como a disponibilidade de instalações (levando em conta os limites de capacidade dos equipamentos urbanos), ou de meios físicos, que permitem esse acesso (considerados, ao mesmo tempo, os meios de transportes e o uso do solo), ou ainda, de acessibilidade socioeconômica (levando em conta a distribuição de renda) (GRINOVER, 2006, p. 31).

Por legibilidade entende-se a qualidade visual de uma cidade, de um território, examinada por meio de estudos da imagem mental que dela fazem, antes de quaisquer outros, os seus habitantes.

Essa imagem mental é uma referência, é uma estrutura gramatical e sintática que, por analogias e pela construção de um sistema, exprime-se pela codificação de mensagens, e, em seguida, pela decodificação dessas mesmas mensagens, cujas interpretações só poderão dar-se se os códigos de emissão e de leitura forem compatíveis. Com legibilidade pretende-se indicar a facilidade com que as partes de uma cidade podem ser reconhecidas e organizadas num modelo coerente (GRINOVER, 2006, p. 42).

Para esse autor, a identidade dá visibilidade à cidade e atua contra a tendência de uniformização mundial. Não como uma tentativa de refutar a globalização, mas para dela participar, resguardando a sua integridade. Tal se daria por meio da criação de um senso comum do grupo, uma força de coesão, um conjunto de referências para orientar a ação e desenvolver processos. Não seria a busca por identidades nostálgicas, calcada no saudosismo, mas de uma identidade móvel, aberta a novas interculturalidades, porém, sem o esquecimento de suas origens. “A identidade de uma região, de uma cidade, é, ao mesmo tempo, o passado vivido por seus atores e um futuro desejado por eles” (GRINOVER, 2006, p. 18).

A cidade vista como uma construção do espaço traz em seus elementos de identidade atributos associados à história. As pessoas que nela habitam, por sua vez, são integrantes desse cenário em contínua modificação. A legibilidade então, é um componente, não só

atribuído à qualidade visual, mas atrelado também à percepção que seus habitantes possuem desse local (LYNCH, 1999). A imagem do ambiente tem significados que podem ser positivos ou não, desenvolvidos em virtude do elo criado com cada cidadão. Dessa forma, dependendo do local e do contexto em que se está inserido, as influências são distintas. Embora a constituição espacial de uma praça, por exemplo, seja semelhante em todas as cidades, com árvores, bancos e jardins, adquire significados distintos a cada contexto em que está inserida.

Segundo Grinover (2013), os elementos fundamentais que formariam o conceito de qualidade de vida, seriam:

Acessibilidade, fluidez, limpeza, iluminação, a qualidade das edificações, o tamanho das residências, a presença de áreas verdes e a disponibilidade de necessidades básicas são indicativos de seu grau de satisfação e referenciais para as gestões locais que objetivam a inclusão social, a melhoria da qualidade de vida. (GRINOVER, 2013, p. 19)

Grinover (2013, p. 19) afirma ainda que “não poderá haver hospitalidade em lugares em que não se apresenta, inicialmente, um dos conceitos, entre os mais antigos da civilização ocidental, como a cidadania”. Interessante notar que em texto anterior (2006), ao tratar da acessibilidade como requisito para a hospitalidade urbana, o autor já a articulava ao conceito de cidadania:

No âmbito da cidadania, é fundamental que seja garantido o acesso à cidade; pois muito mais do que isso, engloba a possibilidade do homem viver na cidade de acordo com as exigências da vida moderna, tendo a seu alcance um lugar seguro, com água, rede de esgotos, drenagem, acessos, serviços, transportes adequados, educação, saúde, trabalho, lazer. (GRINOVER, 2006, p. 20)

A urbanidade é apresentada por Grinover (2013) como requisito da hospitalidade urbana, o que parece uma ideia inovadora, a de atribuir à cidade e aos espaços uma qualidade humana, a capacidade de ser gentil e cortês:

Utiliza-se o termo em seu sentido tradicional e mais corriqueiro – aquele que se refere à cortesia entre pessoas – só que aplicado a coisas construídas: edifícios, ruas, cidade, edifícios dotados de cortesias, gentis com o corpo; ruas e bairros dotados de civilidade, e por aí vai. Ou ao contrário, situações espaciais de baixa urbanidade, quer dizer onde o corpo está em lugares abandonados. A urbanidade é composta, portanto, por algo que vem da

cidade, da rua, do edifício e que está sendo apropriado, em maior ou menor grau, pelo corpo individual ou coletivo. A urbanidade, assim entendida, estaria precisamente nesse modo de apropriação da situação pelas pessoas, seja na escala do edifício, seja na escala da cidade (GRINOVER, 2013, p. 21).

Outro autor que contribuiu para os estudos de hospitalidade urbana é Severini (2013) ao ampliar o conceito e introduzir a discussão sobre os papéis de hóspede e anfitrião no contexto urbano, bem como discutir a dinâmica da dádiva entre essas partes envolvidas. Assim, apresenta uma reflexão a respeito de quem seriam o hóspede e o anfitrião no caso da hospitalidade urbana, já que essa definição não é tão evidente quanto às outras duas esferas de hospitalidade (doméstica e comercial).

Quanto ao hóspede, entende que pode ser tanto o morador quanto o turista, incluindo os visitantes que não pernoitam na cidade. “O morador quando visita um novo museu, um centro cultural recém-inaugurado, um centro de exposições, uma praça, uma avenida reformada, se torna um turista ou um morador que visita a própria cidade” (SEVERINI, 2013, p. 89).

Já a percepção e entendimento de quem é o anfitrião no caso da hospitalidade urbana não é tão simples e exige um raciocínio que vai além das questões sobre hospitalidade:

Antes é preciso entender as características desse espaço e de quem é esse espaço. Teoricamente o espaço da hospitalidade urbana é o “espaço público”. Do ponto de vista jurídico, espaço público é o espaço tradicional de uso comum das cidades, como as ruas, as praças, os largos, as avenidas etc. e que está sob a jurisdição do poder público podendo sofrer alterações físicas a qualquer instante em prol do bem comum.

[...] Seguindo esse pensamento, pode-se afirmar preliminarmente que o espaço da hospitalidade urbana é espaço público. Mas quem deve cuidar dele? A resposta é quase que automática: o prefeito, o secretário de planejamento e de obras, ou até mesmo o vereador. Por um lado, isto está certo. O prefeito, no papel de representante legal do povo é quem deve cuidar das ruas, das calçadas, da iluminação pública, dos equipamentos de educação e saúde etc. Nesse sentido, está correto afirmar que o anfitrião urbano é o gestor público. (SEVERINI, 2013, p. 90)

Severini (2013) conclui que, por outro lado, o espaço sendo público pertence a todos e por todos deveria ser cuidado. Porém, o conflito do indivíduo com a sua coletividade e envolvendo questões de identidade, nacionalidade e cidadania seria responsável pela

[...] falta de apropriação do brasileiro para com o espaço público e o descaso do poder público que recai, entre outras coisas, na falta de manutenção dos pisos, dos postes de iluminação, dos canteiros e jardins, assim como a escassez de mobiliário urbano das cidades brasileiras (p. 90).

Ultrapassada a questão da identificação dos sujeitos da hospitalidade urbana, Severini (2013) passa a analisar a questão de como se aplica a teoria de Mauss, fundada nos princípios do dar-receber-retribuir, defendendo que no caso da hospitalidade urbana, se estabelece uma relação ou dívida entre o cidadão (seja visitante ou morador) para com a sua cidade, semelhante ao laço social que se forma na relação interpessoal entre seres humanos. Isso aconteceria porque a retribuição nunca será proporcional ao que foi oferecido pela cidade, por conta do alto custo orçamentário para se manter uma cidade, ou seja, o sistema de dádiva, assim, não pode ser medido, não se pode identificar o que se dá e o que se recebe. O hóspede urbano, estará sempre em dívida com o doador, e cuja retribuição equivalente não se pode esperar. A dívida, nesse caso, não se estabelece necessariamente com o gestor público, mas com o bem comum, com a cidade, o que pode segundo a autora, “garantir um vínculo permanente” (p 95).

Ainda segundo Severini (2013), a principal forma de retribuição na hospitalidade urbana, dentro do sistema de dádiva, é através de ações de cidadania e civilidade:

Ou seja, cabe ao hóspede urbano ao receber as benfeitorias que o gestor fez para com seu espaço (a cidade), tratar bem do espaço público. Portanto, o hóspede urbano retribui cuidando desses espaços, mantendo-os limpos e conservados, usufruindo de toda a infraestrutura sem estragar o mobiliário urbano (tais como orelhões, lixeiras, pontos de ônibus etc.), cuidando da vegetação urbana e respeitando o meio ambiente, pagando os impostos, os pedágios, as taxas etc. Ou seja, estamos falando de “cidadania”, de “civilidade”. (SEVERINI, 2013, p. 95)

Ao comentar a capacidade de atratividade turística das grandes cidades por conta da variedade de possibilidades de lazer, negócios, compras e sociabilidade, afirma que alguns gestores públicos perceberam que “uma cidade boa para se viver também é uma cidade boa para se visitar” e passaram a implementar planos urbanos relacionados com o bem-estar e a qualidade de vida. Assim, a preocupação passa a ser em primeiro lugar com o anfitrião e em segundo lugar com o hóspede (SEVERINI, 2013, p. 87).

Severini cita, como exemplo, planos urbanos em São Paulo, Chicago e Nova York, que possuem diretrizes em comum relativas à criação de um conjunto de ações que procuram tornar as cidades lugares habitáveis não só por meio de alterações de uso do solo, mas pela

ampliação da oferta de habitação, de espaços públicos (como parques e espaços abertos), de transporte público eficiente e pela valorização da diversidade cultural, da identidade e do sentimento de pertencimento à cidade. Ou seja, diretrizes que atendem a turistas e moradores:

A qualidade de vida envolve também aspectos ligados à valorização da qualidade urbanística por meio de uma oferta de espaços públicos de qualidade. Isso incrementa os ambientes formais e informais de trocas espalhados pelas cidades que proporcionam novos contatos e que marcam a convivência de diferentes universos de valores e distintas origens geográficas, sociais e culturais (SEVERINI, 2013, p. 87).

Como se nota, a preocupação com a qualidade dos espaços públicos permeia todo o estudo relativo à hospitalidade urbana, seja pela possibilidade de representar ou não locais de acolhimento, seja por oferecer a possibilidade do encontro com o outro.

2.2 Espaço Público na cidade de São Paulo

O conceito de espaço público, no sentido utilizado atualmente na literatura urbanística, parece ser relativamente recente. Delgado (2011, p. 16-17) menciona como exemplos, dentre outras obras relevantes sobre questões urbanas, a *Morte e vida das Grandes Cidades*, de Jane Jacobs, de 1961, na qual a noção de espaço público apareceria em apenas uma oportunidade e a *Boa forma da Cidade*, de Kevin Lynch, de 1985, quando o termo “espaço público” teria sido utilizado para designar de forma genérica os espaços abertos e acessíveis de uma cidade.

Para Delgado, o conceito que melhor traduziria a forma como o tema é tratado na atualidade baseia-se num duplo entendimento: “a de espaço público como conjunto de lugares de livre acesso e a de espaço público como âmbito em que se desenvolve uma determinada forma de vínculo social e de relação com o poder” (DELGADO, 2011, p. 16, tradução livre da autora).

Como o tema do espaço público é amplo e envolve uma variada gama de discussões, optou-se neste trabalho pelo enfoque à questão do espaço público na cidade de São Paulo, em especial nas mudanças ocorridas a partir do final do século XIX, quando o processo acelerado de desenvolvimento e expansão, combinado à falta de investimento em transporte público, em que uma política clara de incentivo ao automóvel, descaracterizou parte dos espaços públicos da cidade que passaram a ser considerados sujos, abandonados e perigosos (ROLNIK, 2004; FRÚGOLI JR., 2000; VILLAÇA, 2001).

De acordo com Marins (2004, p. 62), o crescimento da população pela entrada maciça de imigrantes em São Paulo não foi acompanhado, como se sabe, de um planejamento

adequado em todo o período (décadas finais do século XIX e primeiras do século XX). Realmente, a diversidade que passou a caracterizar a cidade a partir de 1860, basicamente, segundo o autor, p. 62, “conviveria portanto, com a violência urbana, as péssimas condições de moradia, saúde pública, exploração do trabalho [...] tudo mesclado com instrumentos de exclusão espacial e de coerção pública”.

Não se deve perder de vista que esses processos não se limitam à cidade de São Paulo, relacionando-se com mudanças globais, como é o caso das tendências à produção de uma “cidade do automóvel”, aceleração do processo de privatização e da representação da cidade e, especialmente, dos seus espaços públicos, como crescentemente violentos e perigosos.

Assim, encontra-se em Innerarity (2006), a contradição que essa última tendência implica, uma vez que “as esperanças emancipatórias da cidade coincidem com o risco de solidão, a desproteção e a incerteza acerca do futuro” (2006, p. 118). Mas, para Bauman (2006), é ilusória a sensação de segurança proporcionada pela união de iguais em pequenas comunidades:

A atracção exercida pela comunidade de semelhantes é de uma apólice de seguros contra os múltiplos perigos acarretados pela vida de todos os dias num mundo multilíngue. Não reduz esses perigos, nem os esconjura tão pouco em absoluto (BAUMAN, 2006, p. 41-2).

O medo reaparece no trabalho de Rolnik (2004) que, ao mencionar o crescimento rápido e desordenado da cidade de São Paulo, aponta para o fato de o medo da violência afetar principalmente a convivência urbana e interpessoal, “produzindo o enclausuramento das classes médias e altas em seus condomínios fechados e *shopping centers*, abandonando progressivamente o espaço das ruas ou privatizando-as por meio de vigilância ostensiva” (p. 175). E completa:

No limite, trata-se da dissolução da São Paulo de fronteiras abertas, que dava a possibilidade concreta do desenvolvimento humano individual e coletivo por meio da intensidade de trocas e interações. As fronteiras internas assumiram a materialidade física dos muros, grades e guaritas, sitiando a cidade e confinando os cidadãos a uma vida apenas entre familiares e iguais, impedindo a troca e a interação (ROLNIK, 2004, p. 175-7).

Frúgoli Jr. (2000, p. 39) aponta a tendência de uma separação entre as classes populares – cuja ocupação dos espaços públicos mais centrais e deteriorados articulou-se sob diferentes “culturas de rua” – e as classes médias e estratos superiores – que se encontram

cada vez mais entrincheiradas em espaços privatizados, como condomínios fechados, *shopping centers*, e complexos empresariais, numa utilização excludente e seletiva da cidade. Para ele, mesmo que vários locais públicos ainda comportem uma razoável interação interclasses, o conjunto dessas ocupações do espaço urbano resultaria numa propensão a um quadro metropolitano fragmentado, segmentado e apartado que ameaçaria a dimensão da vida pública e a própria ideia de uma “cidade comum”. Mas é importante levar em conta que esse processo acelerou-se, gerando o que Caldeira (2000) denominou significativamente de “cidade de muros”, para caracterizar a cidade de São Paulo.

Na conclusão do seu livro que trata da centralidade na cidade de São Paulo, Frúgoli Jr. (2000) caracteriza o modo de expansão da cidade que teria adotado um padrão totalmente distinto da urbanização, mediado quase que exclusivamente por regras do mercado imobiliário, cujo papel na produção de espaços desertos é fundamental:

Tendo em vista esse quadro, torna-se necessário retomar determinados fundamentos que regem o ideário da cidade moderna, como o princípio constitutivo da diversidade social, que se manifesta por exemplo na ocupação das ruas, praças e demais espaços públicos das grandes metrópoles, mas que também se traduz na configuração de uma vida pública, regida por relações políticas e democráticas em que as diferenças sejam devidamente arbitradas. (FRÚGOLI JR., 2000, p. 229/230)

Mas as potencialidades do espaço público e de um outro modelo urbanístico também são mencionadas por Bauman (2006, p. 46), para quem uma nova estratégia urbanística poderia contribuir para um sentimento de confiança, favorecendo a disposição para o encontro com o outro, o diferente: “a criação de numerosos espaços públicos, abertos e hospitaleiros, aos quais acesse toda a espécie de pessoas que não teriam relutância em compartilhá-lo”. Para ele, a única certeza sobre o futuro das cidades baseia-se em uma característica que continuará sempre presente, “as cidades são lugares cheios de desconhecidos que convivem em estreita proximidade.” (BAUMAN, 2006, p. 33), o que reforça a necessidade de se buscar modos mais agradáveis de convivência:

Trata-se de uma necessidade dada, não negociável; mas o modo através do qual os habitantes das cidades pretendam satisfazê-la é uma decisão que só a eles envolve. E as decisões tomam-se todos os dias: em termos activos ou passivos, por querer ou sem querer, por vontade própria ou seguindo maquinalmente a rotina, de comum acordo ou por simples adesão ao gosto geral em voga e ainda não caindo no descrédito. (BAUMAN, 2006, p. 35)

Esses espaços, segundo Lynch (1999), são parte de um mecanismo associado à imagem da cidade e que se relaciona diretamente às experiências vividas e às sensações, criando vínculos emocionais. “Conhecer seu lugar é se sentir seguro em relação a ele” (LYNCH, 1999, p. 5).

Em sentido semelhante, Innerarity (2006) considera que pensar na cidade como um lugar para os estranhos apresentaria, acima de tudo, vantagens, em contraposição a uma vida rural que não respeitaria a individualidade e na qual, tão pouco, haveria o convívio com pessoas diferentes:

Os sociólogos sempre definiram a cidade como um espaço para os estranhos, o âmbito mais adequado para desenvolver uma cultura da diferença. De Simmel e Bhardt até Sennett, a cidade é concebida como lugar onde têm podido conviver diferentes modos de vida, culturas e concepções do mundo, efectuando ao mesmo tempo o mais produtivo intercâmbio que nós conhecemos. [...] Os seres humanos adquiriram na polifonia da cidade a experiência da diversidade que hoje temos. (INNERARITY, 2006, p. 109)

É possível entrever na obra de Innerarity (2006, p. 121-122) uma visão positiva sobre a cidade, apresentada como um lugar de esperança, onde as possibilidades libertadoras da vida urbana estariam ligadas a essa cultura de liberalidade, complexidade, hibridação, diversidade, emancipação, comunicação e hospitalidade.

Mas o interesse recente pelo espaço público e sua ocupação não se limita aos pesquisadores e tem sido motivo de preocupação e debate também por diversos segmentos da sociedade civil, gerando inclusive intervenções políticas e públicas, a partir de parcerias e articulações com o poder público municipal, como o caso de movimentos como o *Ruas Abertas* na cidade de São Paulo.

O *Guia do Espaço Público*¹² (2016) também apresenta um conceito simples, mas que parece bastante atual, segundo o qual os espaços públicos são todos os lugares de uso público, acessíveis e agradáveis, gratuitos e sem fins lucrativos, consistem em ambientes abertos, como ruas, calçadas, praças, jardins ou parques, e ambientes fechados, como bibliotecas públicas e museus públicos. Quando possuem uma identidade clara, quando são percebidos facilmente como tal, podem ser definidos como lugares. Os lugares são de extrema importância para o bem-estar individual e coletivo. É onde a vida de uma comunidade

¹² O Guia foi produzido com base no conteúdo preparado pelo PPS (*Project for Public Spaces*), organização sem fins lucrativos com sede em Nova York, que atua na concepção e planejamento de espaços públicos e apresenta uma lista de iniciativas significativas para a ocupação espaço público na cidade de São Paulo.

acontece, onde a diversidade cultural se expressa e onde formamos parte da identidade. Mais adiante, complementa que numa cidade sem bons espaços públicos, as relações interpessoais geralmente são estabelecidas com base na religião, etnia, gênero e *status* econômico. Assim as pessoas não se misturam e não se reconhecem nos outros. O resultado é uma cidade dividida, em que as relações sociais são frágeis e as tensões sociais constantes (p. 19).

O Guia também apresenta as quatro qualidades fundamentais de espaços públicos bem sucedidos: ser acessível, ser ativo (proporcionar variadas atividades e criar oportunidade para que as pessoas usem o espaço de variadas formas), ser confortável e possibilitar a sociabilidade entre conhecidos ou desconhecidos. Observa-se que esses aspectos têm grande coincidência com os elementos apontados por Grinover (2013) como necessários para que uma cidade seja hospitaleira (legibilidade, identidade, acessibilidade, qualidade de vida, cidadania e urbanidade). Esses aspectos serão levados em consideração na análise dos dados encontrados na pesquisa cujos resultados deram origem a esta dissertação de mestrado.

Gehl (2013, p. 147) defende que atividades de permanência seriam a chave de uma cidade viva, mas também realmente agradável. “As pessoas ficam se um lugar for bonito, significativo e agradável”. Para ele, uma cidade tem muitas semelhanças com uma festa: os convidados ficam porque se divertem.

Mesmo considerando que as referências de Gehl (2013) sejam cidades europeias com questões sociais um tanto distantes das enfrentadas na cidade de São Paulo, o urbanista apresenta uma reflexão interessante sobre necessidade de se estimular a permanência no espaço público. Para ele, “criar cidades socialmente viáveis para todos implica criar opções de permanência para todas as idades” (p. 143). Dentre as atividades que relaciona como fundamentais para o estímulo a essa permanência estão os cafés com mesas ao ar livre, que trariam consigo a ideia de lazer, a possibilidade de usufruir a cidade e a vida urbana. As permanências relativamente longas nos cafés ressaltariam o fato de eles oferecerem uma combinação atrativa de opções: cadeiras razoavelmente confortáveis e uma boa visão dos passantes. O café pode ser o pretexto para que alguém se sente numa mesa de calçada, mas também é uma desculpa para ver passar a vida na cidade. A oportunidade de descansar tomando um café é outra vantagem. Tudo isso explicaria porque o tempo de permanência é bem mais longo do que seria necessário. A atividade real é a recreação, o lazer e o prazer no espaço urbano (GEHL, 2013).

Embora a pesquisa cujos resultados ora se apresenta trate do tema da comida de rua em São Paulo e não de cafés, entendemos que o paralelo é pertinente, visto que aquilo que Gehl (2013) valoriza em suas reflexões é justamente a possibilidade de permanecer no espaço

público de modo confortável (mesas e cadeiras), sendo o café apenas um pretexto para um prazer maior que é desfrutar da cidade.

CAPÍTULO 3 HOSPITALIDADE E COMIDA DE RUA NA AVENIDA PAULISTA, SÃO PAULO: ASPECTOS METODOLÓGICOS E PROCEDIMENTOS

O objetivo deste capítulo é apresentar o referencial metodológico utilizado como base para a realização da pesquisa e os resultados a partir dos quais, esta dissertação de mestrado foi elaborada.

3.1 Aspectos metodológicos

A partir da observação de que o pesquisador é parte fundamental na pesquisa qualitativa (CHIZZOTTI, 2001) e seguindo a recomendação de Alvez-Mazzotti (1998), segundo a qual o pesquisador deve fornecer informações sobre suas experiências pessoais e formação intelectual relacionadas ao tema, optou-se por fornecer nestes parágrafos iniciais, algumas informações que orientaram não apenas a escolha do objeto de pesquisa como também as opções metodológicas que as nortearam.

A pesquisadora tem formação em Direito e Gastronomia, o que suscitou o interesse no tema quando da aprovação da Lei Municipal nº. 15.947, com sua posterior regulamentação e repercussão midiática. Além disso, além de frequentar há muitos anos, em momentos diferentes, trabalhou e estudou na Avenida Paulista, conhecendo e vivenciando as transformações visíveis nos locais objetos do estudo, desde bem antes de 2014 até o momento de término do presente trabalho, tendo portanto, acompanhado boa parte das suas principais transformações.

Assim, o pressuposto do qual se partiu para elaboração do problema de pesquisa, de que houve uma ampliação e diversificação na oferta de comida de rua, já havia se confirmado pela experiência da própria pesquisadora.

Dessa forma, o problema ou questão fundamental de pesquisa, já explicitado na Introdução, pode assim ser formulado: o crescimento e diversificação da oferta de comida de rua na cidade de São Paulo expressa novas formas de sociabilidade e hospitalidade no espaço público?

A partir dessa pergunta de pesquisa, estabeleceu-se como principal objetivo contribuir para a caracterização e entendimento das mudanças observadas na comida de rua na cidade de São Paulo, a partir de maio de 2014 e suas relações com a ocupação do espaço público, a sociabilidade e a hospitalidade.

Os objetivos específicos compreenderam: a) verificar como se deu o processo de mudança da comida de rua na cidade de São Paulo que culminou com a mudança na

legislação e também na forma de tratamento da mídia e da própria sociedade sobre o assunto e seus desdobramentos, b) verificar se essas mudanças estimularam que novas pessoas passassem a consumir comida na rua e/ou aumentaram o interesse das que já consumiam, c) analisar se essas mudanças traduzem uma nova forma de perceber e utilizar o espaço público e se fortalecem o sentimento de pertencimento inerente às relações de hospitalidade.

A metodologia é o elemento responsável por legitimar informações e delinear os caminhos que devem ser utilizados para estruturar os dados (GIL, 2011). Assim, a abordagem metodológica adotada é a qualitativa com apoio em pesquisa bibliográfica e incluiu: a) aproximadamente 20 visitas aos três espaços que constituem o objeto da pesquisa em dias e horários variados; b) observação, com inúmeras conversas informais com frequentadores, vendedores de comida, policiais, moradores de rua e residentes do entorno, atendentes de banca de jornal etc., sempre com o objetivo de obter informações sobre os espaços; c) realização de entrevistas semiestruturadas; d) registros fotográficos do local para análise posterior; e) levantamento e análise de matérias de jornais, revistas e mídias sociais.

As entrevistas semiestruturadas permitem, segundo Dencker (2002), o contato pessoal entre o entrevistador e entrevistado, possibilitando a análise da situação em um caráter mais global. A escolha dos entrevistados como sujeitos representativos do fenômeno em estudo foi parte integrante do processo de pesquisa. O tratamento do material coletado foi objeto de análise de conteúdo, seguindo as três fases propostas por Bardin (2007 p. 121), a pré-análise, a exploração do material e, por fim, o tratamento dos resultados: a inferência e a interpretação.

A análise e interpretação a partir do material coletado, obedeceu embora não sistematicamente, as categorias principais construídas a partir da discussão teórica do tema da comida de rua e suas relações com o espaço público, a comensalidade e a hospitalidade, conforme discussão apresentada nos capítulos anteriores.

Assim, o roteiro para a observação, durante a pesquisa de campo, consistia dos seguintes pontos principais (não excluindo a observação de outros fatores que surgissem no momento e nem mesmo descartando a interação com pessoas no local, quando possível): a) observar o fluxo de pessoas no local: se estavam de passagem ou se havia permanência, se estavam sozinhas ou acompanhadas, se estavam consumindo algum tipo de comida; b) observar, dentre as pessoas que estavam consumindo alimentos no local, se havia uma interação com os vendedores de comida, com outras pessoas presentes no local, se havia compartilhamento das mesas comunitárias e, em caso positivo, como se dava isso; c) observar o tempo de permanência dessas pessoas: se permaneciam no local apenas tempo suficiente

para consumir o alimento ou se permaneciam por mais tempo e para outras atividades; d) procurar identificar se havia um perfil específico de público e também o motivo para frequentarem aquele local em particular. Essa prática de pesquisa lançou mão de um diário de campo onde eram anotadas todas as observações pertinentes no decorrer das visitas.

Construídos os objetivos, delimitou-se o objeto de estudo com a escolha do(s) local(ais) que pudesse(m) representar caso(s) consistente(s) a ser(em) analisado(s). A questão ainda estava em análise quando a pesquisadora tomou conhecimento da existência de um projeto que aliava empreendedorismo social e comida de rua, em desenvolvimento em uma praça localizada no final da Avenida Paulista, a Praça dos Arcos. O projeto será detalhadamente abordado em tópico específico mais adiante, mas vale dizer aqui que o projeto pretendia – de maneira bem resumida – utilizar a comida de rua como ferramenta para ocupação e transformação do espaço público, ou seja, envolvia aspectos diretamente relacionados ao problema de pesquisa.

Como apontado anteriormente, com o tempo, verificou-se que seria importante ampliar o objeto para outros pontos da Avenida Paulista, onde também ocorria a venda de comida de rua com outros modelos (barracas de venda de comida e *food trucks*), até para que pudessem ser estabelecidas as diferenças (e semelhanças) entre os modelos e espaços.

Em julho de 2016, o projeto *Cozinha SP*, na Praça dos Arcos, que tinha duração pré-estabelecida, chegou ao fim. No início de 2017, provavelmente por conta do início do mandato de um novo prefeito na cidade de São Paulo (João Dória Júnior), as autorizações de funcionamento dos dois outros locais mencionados foram revogadas. Assim, desde 01 de fevereiro de 2017 até a conclusão deste trabalho, não houve nenhuma feira de comida de rua funcionando na Avenida Paulista de forma legal e organizada. Entende-se, entretanto, que esse fato, que foge ao controle do pesquisador, não prejudica a pesquisa realizada, conforme os dados que serão apresentados a seguir.

3.2 Sobre os espaços pesquisados e a Avenida Paulista

Uma primeira segmentação da Avenida Paulista foi realizada, obedecendo o critério “começo, meio e fim”, estabelecido em função da numeração dos endereços na avenida. Três espaços públicos, um em cada segmento, foram objeto de atenção específica na pesquisa:

Espaço A: localizado no final da avenida, na Praça General Cordeiro de Farias (também conhecida como Praça dos Arcos ou Mirante Pacaembu), onde funcionou o projeto *Cozinha SP*.



Figura 4 Espaço A: Contêiner do projeto Cozinha SP na Praça General Cordeiro de Farias.
Fonte: Acervo da autora, 2016.

Espaço B: localizado mais ou menos no meio da avenida, na alameda Rio Claro (em frente ao prédio da Fiesp, a menos de duas quadras de distância do Masp, onde ocorre a feira *Amo comer em São Paulo*, uma feira permanente com diversas barracas de venda de comida, tais como churros, sanduíches e várias opções de refeições a preços populares, diariamente, das onze às vinte e três horas.



Figura 5 Espaço B: Feira *Amo comer em São Paulo*, em funcionamento na Alameda Rio Claro.
Fonte: Acervo da autora, 2016.

Espaço C: a Praça Oswaldo Cruz, localizada no início da Avenida Paulista, onde acontece o *Benê Food e Arts*, que reúne em torno de 20 *food trucks* variados, que vendem desde suco e sorvete, passando por sanduíches, comida de boteco, até comida tailandesa, comida japonesa e outras (as opções mudam conforme a frequência), com funcionamento diário, das onze às vinte e três horas, mas desativada no início do ano de 2017, como mencionado anteriormente.



Figura 6 Espaço C: *Benê Food & Arts*, na Praça Oswaldo Cruz.
Fonte: Acervo da autora, 2016.

Para favorecer a necessária contextualização desses espaços, inclusive contribuindo para que se compreenda por que eles foram escolhidos, é fundamental que se inicie com uma caracterização da Avenida Paulista e de sua importância, levando em conta a história da cidade, e seu atual protagonismo na vida pública da metrópole.

Durante a gestão municipal do prefeito Fernando Haddad, no quadriênio 2012-2016, a Avenida Paulista foi protagonista de inúmeros projetos importantes, por vezes polêmicos, que a deixaram ainda mais em evidência. Dentre eles, é exemplar a inauguração de uma ciclovia de 2,7 km de extensão (da Praça Oswaldo Cruz à Avenida Angélica), em agosto de 2015. Ela é parte de um plano abrangente para fomentar a mobilidade urbana sustentável, crucial numa megalópole como São Paulo.

Além disso, o programa *Ruas Abertas*¹³, ativo desde outubro de 2015, passou a restringir o trânsito de veículos na avenida aos domingos, abrindo espaço para pedestres e ciclistas, o que atrai um número ainda maior de visitantes, tanto moradores quanto turistas.

¹³ O *site* da Prefeitura de São Paulo informa que o objetivo do programa é “promover uma ampliação dos espaços públicos, com mais opções de lazer, convivência e recreação para a população, a medida torna as regras mais claras para a operação e abre espaço para a inclusão de novas vias, largos e praças em outros programas incorporados pela cidade”. Esse projeto virou lei em 29 de dezembro de 2016.



Figura 7 Avenida Paulista aberta para a população, fechada para carros aos domingos.
Fonte: Acervo Rachel Schein, 2016.

Outra iniciativa que se estende por vários pontos da cidade, mas que encontra na Avenida Paulista uma grande evidência, é o projeto *Eu Amo São Paulo*. Seu objetivo é tornar mais agradáveis as áreas públicas, favorecendo a convivência, promovendo música, teatro, arte e cultura. É integrado pela realização de feiras gastronômicas com preços populares, denominadas *Amo comer em São Paulo*.

Todas essas informações indicam não só a importância da Avenida Paulista para a cidade de São Paulo, como também a velocidade e intensidade das mudanças que lá estão ocorrendo e que são passíveis de análises.

Outro aspecto interessante a ser observado é a importância da Avenida Paulista para o turismo. Os dados do Observatório do Turismo e Eventos da Cidade de São Paulo ratificaram essa importância. Ao listar as cinco principais atrações, sob o ponto de vista do turista que visita a cidade, apresenta em primeiro lugar o Museu de Arte de São Paulo, MASP, localizado na Avenida Paulista, n. 1578, em frente ao Parque Trianon, e em quarto lugar a própria Avenida Paulista. Outras fontes pesquisadas, como *TripAdvisor*, *Expedia* e *Viajeaqui*, da Editora Abril, sempre indicam a Avenida Paulista como um dos principais pontos turísticos a serem visitados.

A Avenida Paulista apresenta-se também como um importante corredor de centros culturais, museus e galerias de arte, como a Casa das Rosas, o Centro Cultural da Federação das Indústrias do Estado de São Paulo, FIESP, o Itaú Cultural, o MASP e com a previsão de inauguração de mais três importantes centros culturais em 2017, a sede do Instituto Moreira

Salles, o Sesc Paulista e o *Japan House*, do governo japonês, com foco em cultura e tecnologia, além de ser palco dos *shows* e queima de fogos na virada do ano e também da tradicional corrida de São Silvestre, entre outros eventos.

É também na Avenida Paulista que acontece desde 2007 a Parada do Orgulho LGBT, considerada a maior do mundo e que reuniu na sua 20ª edição, em 2016, mais de dois milhões de pessoas, segundo dados da Polícia Militar.

3.2.1 A Avenida Paulista, breve histórico

Sobre a construção da Avenida Paulista pelo arquiteto e urbanista uruguaio Joaquim Eugênio de Lima, em 1891, e as fases posteriores que nortearam seu desenvolvimento, adota-se como percurso a divisão apresentada por Frúgoli Jr. (2000) na obra em que trata da centralidade na cidade de São Paulo. Assim, o primeiro período compreende do seu início até o final dos anos de 1930, e parece ter já consolidado a vocação de destaque da avenida.

[...] como um espaço basicamente criado pelo investimento privado, acompanhado de várias melhorias providas pelo poder público, destinado a moradores de altíssimo poder aquisitivo, com uma etapa inicial de predomínio de fazendeiros do café, seguida por outra, com milionários ligados ao comércio e à indústria, marcado pelo ecletismo arquitetônico; vimos também como se configurou, no Trianon, um espaço de encontro dessa elite, além de manifestações culturais da mesma, como o curso carnavalesco. A Paulista, dessa forma, passou a constituir uma imagem de prestígio e distinção com relação a seus moradores, mas a ser vista como um dos principais “cartões-postais” de São Paulo (FRÚGOLI JR., 2000, p. 116).

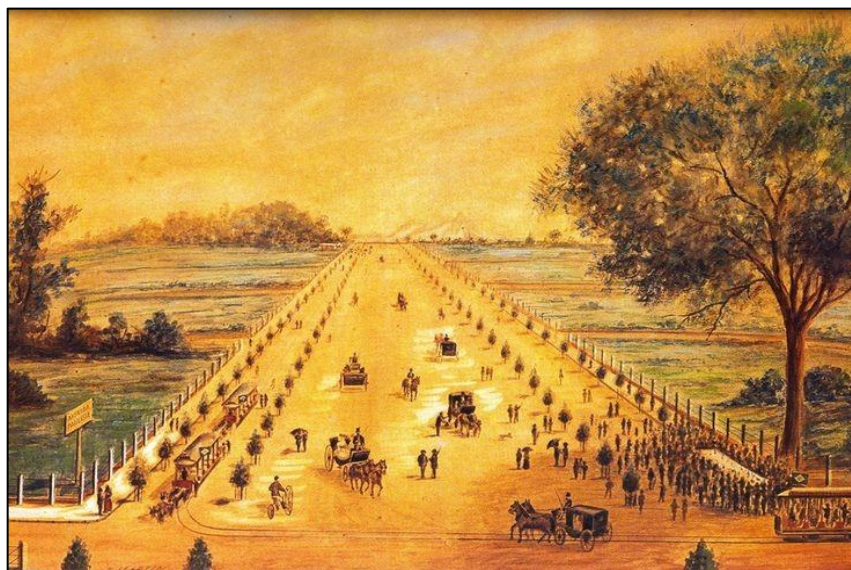


Figura 8 MARTIN, Jules. Avenida Paulista em 1891, data da inauguração. Aquarela.
Fonte: TOLEDO, B. L. Álbum iconográfico da Avenida Paulista. Ex Libris, 2ª edição, São Paulo, 1987.

Já nessa época, a Avenida Paulista parece atrair grande interesse, demonstrando que, apesar de destinada à elite, possuía também um caráter de sociabilidade representado pela visita da população:

Suas características eram então desconhecidas da cidade. Reta, com ligeira inflexão na altura do parque Trianon, larga e plana, tornou-se atração na cidade. Era servida por linhas de bonde, que permitiam o acesso da população ao ‘parque da avenida’, em frente à esplanada do Trianon, de onde se descortinava vista privilegiada do centro e das serras no horizonte (TOLEDO, 2004, p.56).

O período que vai dos anos de 1940 até o final dos anos 60, teria sido marcado pela decadência dos casarões e o início da verticalização, com significativas mudanças em seu cenário urbano.

Observamos, portanto, entre o início da década de 40 e o final dos anos 60, um período que marcou o início da decadência dos antigos casarões – além de instituições a estes relacionadas, como o antigo Belvedere Trianon, demolido em 1950 –, com os primórdios de uma verticalização, inicialmente residencial – que passou a trazer certa ampliação da origem social dos moradores da Paulista –, e depois comercial. Procurou-se também destacar mudanças na avenida correlatas à instalação de dois edifícios de inspiração modernista – O Conjunto Nacional (1956) e o Masp (1968) –, que, cada um a seu modo, instituíram e anteciparam uma série de significativas alterações na região, respectivamente nas atividades comercial e cultural, incluindo as primeiras etapas da migração de outras atividades do Centro tradicional para ali, o que se consolidaria plenamente na passagem dos anos 70, com a ida de várias empresas para a Paulista, quando então passa a constituir efetivamente uma nova centralidade na metrópole (FRÚGOLI JR., 2000, p. 121).

O terceiro período, representado pelo projeto Nova Paulista, compreende de 1968 a 1974, quanto se instaura um projeto que pretende alargar e construir uma via expressa subterrânea, o que encontrou resistência de vários setores, tendo sido iniciado mas jamais concluído. Nas palavras do autor:

[...] com a polêmica em torno do projeto Nova Paulista, a avenida foi o centro do debate, por meses seguidos, de uma miscelânea de atores sociais e instituições, como governadores, arquitetos, engenheiros, organização de comerciantes e associação de moradores, documentado na grande imprensa da época, o que atesta, por diversas razões, sua condição de espaço de prestígio na metrópole (FRÚGOLI JR., 2000, p. 129-130).

O último período analisado por Frúgoli Jr (2000), de meados da década de 1970 até o final dos anos de 1990, apresenta uma variedade enorme de acontecimentos que podem ser traduzidos por um acirramento ainda maior das disputas entre as inúmeras forças ali presentes (incluindo moradores, grandes empresas e bancos, poder público, camelôs e grandes entidades de classes), sendo ainda mais agravados pelo início de uma certa decadência representada pelo uso do espaço para grandes comemorações esportivas, como a vitória do campeonato paulista pelo Corinthians, em 1977, e também importantes manifestações políticas, como manifestações do Movimento dos Sem Terra e da Central Única dos Trabalhadores, e, por outro lado, a atuação da Associação Paulista Viva, em conjunto com a prefeitura.

De toda forma, tal condição até então ‘permanente’ de prestígio da Paulista, ainda que assentado em cada época em grupos sociais e configurações urbanas distintas, não poderia durar indefinidamente. A dinâmica metropolitana mais recente, por um lado, ampliaria a força simbólica da Avenida no contexto paulistano, ao mesmo tempo que se tornaram mais visíveis os primeiros sinais mais claros de uma deterioração, inevitável dentro do processo de desdobramento da centralidade rumo ao vetor sudoeste [...] (FRÚGOLI JR., 2000, p. 133).

O mesmo período é marcado também pelas comemorações do centenário da avenida e pela eleição da Paulista como símbolo da cidade. O autor apresenta uma ampla discussão a respeito das articulações que envolveram essa eleição e seus respectivos interesses. Como esse não é o foco do presente trabalho, não haverá aprofundamento no tema. Porém, chama a atenção o papel central desempenhado pelo Banco Itaú na articulação não apenas para a criação da referida premiação, como também para que a avenida Paulista fosse a escolhida. Lembrando que é o mesmo Banco Itaú o patrocinador do projeto *Cozinha SP*, objeto de estudo deste trabalho, bem como do bicicletário instalado na mesma praça.

[...] o Banco Itaú, que colheu muitos dividendos posteriores. [...] quando vários sinais de deterioração passam não só a ganhar mais visibilidade, como a mobilizar grupos interessados na reversão desse processo, esse banco terá papel central em seu processo de revalorização (FRÚGOLI JR., 2000, p. 137).

Com o tempo, as transformações econômicas e sociais foram adicionando outras funções, além da residencial e houve nova intensa verticalização com o crescimento do setor terciário moderno, especialmente o capital financeiro. Segundo Frúgoli Jr (2000, p. 217), é justamente na passagem dos anos de 1980 para os anos de 1990 que a avenida Paulista passa a

exibir fortes marcas de ocupação pública que culmina, em termos de prestígio, com sua eleição como “símbolo da cidade” ao mesmo tempo em que se tornam mais visíveis os sinais da sua desvalorização, contraditoriamente.

Villaça (2001) também discorre a respeito da mudança da centralidade na cidade, observando que no final dos anos 1950, o centro de São Paulo estava claramente dividido pelo Vale do Anhangabaú. De um lado, o centro das elites, chamado de “Centro Novo”, tendo como eixo a Barão de Itapetininga, com restaurantes, escritórios e consultórios, próximo da elegante Avenida São Luís, repleta de prédios de apartamentos luxuosos que haviam substituído os antigos casarões. Do outro lado, o “Centro Velho”, com lojas voltadas para as camadas mais populares, além de cinemas. Mantiveram a tradição de bancos nas ruas Quinze de Novembro e Boa Vista, e os escritórios de advocacia, por conta da proximidade do fórum e do Palácio da Justiça. A década de 1960 marcou uma nova mudança com a debandada das classes mais altas do “Centro Novo” em direção à Avenida Paulista e à Rua Augusta. “Surgiu um novo centro decadente, que se agregou ao antigo formando um único Centro Velho” (VILLAÇA, 2001, p. 265).

Com relação ao novo centro composto pela Paulista–Augusta, Villaça (2001) aponta que a característica fundamental de um centro é a diversificação do seu comércio e serviço. Nesse caso, havia uma especialização que, segundo o autor, teria sido a semente para um “novo tipo de centro, que lhe sucederia em menos de duas décadas” (p. 265), o chamado centro-expandido, cuja delimitação é complexa e controversa, pois envolve a região da Avenida Faria Lima, da marginal do rio Pinheiros e até mesmo a Avenida Luís Carlos Berrini.

Embora os pontos apresentados por Villaça (2001) sejam importantes para reflexão, cabe aqui destacar que Frúgoli Jr (2000, p. 136) aponta que as formas de apropriação e representações acerca do espaço extrapolam o universo ideológico. O autor pondera que uma distinção categórica que dividiria o Centro e a Paulista entre pobres e ricos, ou entre classe dominada e dominante, não seria suficiente para caracterizar (e explicar) a extrema heterogeneidade que compõe esses locais, uma vez que o Centro, embora seja predominantemente popular em sua apropriação, representaria ainda muitos interesses da burguesia; e a Avenida Paulista, apesar da predominância de uma população de maior poder aquisitivo, apresenta também uma crescente ocupação, não raro, de caráter popular – levando-se em conta o número de trabalhadores da região, além das comemorações e atos públicos.

Esse breve histórico, além de pretender contextualizar o momento atual da avenida e, portanto, dos espaços que constituem nosso objeto de pesquisa, demonstra que a disputa pelo espaço é um tema que sempre permeou as relações e os conflitos de interesses na Avenida

Paulista, seja por quem estaria legitimado a viver ou trabalhar ali ou a frequentá-lo, seja para discutir seu uso principal, se comercial ou residencial, seja para os estabelecimentos de suas prioridades – transporte individual x transporte coletivo, uso por carros ou uso por pessoas, seu uso para manifestações ou festas populares.

Pensando sobre a questão dos interstícios da hospitalidade, que aconteceriam nas frestas da inospitalidade (ou da hostilidade) dominantes (CAMARGO, 2015), a Avenida Paulista se apresenta atualmente como um exemplo vivo: a ausência de bancos para a população se sentar em toda sua extensão e seus detalhes arquitetônicos antimendigos contrastam com o programa *Ruas Abertas* em vigor, que busca estimular a presença dos pedestres e o lazer nesse espaço. Ainda é possível encontrar na Avenida Paulista o gesto hospitaleiro como se observa na figura a seguir.



Figura 9 Bebedor instalado na Avenida Paulista, no. 900, defronte ao prédio da Fundação Cásper Líbero.

Fonte: Acervo da autora, 2016.

Nesse mesmo sentido, além de espaços de lazer como o Parque do Trianon e Parque Mário Covas, as praças aqui pesquisadas também representariam a possibilidade de um pequeno oásis na cidade, apresentam algumas das únicas possibilidades de permanência com mínimo conforto na avenida¹⁴, eventualmente alguma sombra e a possibilidade de contemplação em meio à agitação urbana.

¹⁴ As outras exceções são o Parque Trianon, o vão do MASP e, recentemente, um pequeno banco de concreto instalado na fachada do Itaú Cultural.

3.2.2 A Praça General Cordeiro de Farias e o projeto *Cozinha SP*

Embora o levantamento histórico não seja o foco deste trabalho, neste caso específico, chamou a atenção o fato de a praça ter abrigado no passado um monumento importante e ter sido palco de comemorações que contaram com a presença de autoridades. Há também indícios de que era um local de convivência para moradores em diferentes épocas, tendo se deteriorado aproximadamente a partir do ano 2000.

Nas primeiras plantas registradas no Arquivo Histórico de São Paulo, a Praça General Cordeiro de Farias é identificada apenas como “praça circular na convergência da Avenida Paulista, Rua Minas Gerais, Rua Itápolis e Rua Bury”, ou seja, entre os nascentes bairros dos Jardins e de Higienópolis, no final do século XIX.

A partir da criação da Avenida Paulista, em 1891 e do surgimento do bairro de Higienópolis, lançado em 1895 como *boulevard* Bouchard, a elitização da região foi reforçada e contribuiu para transformar o local no Belvedere do Pacaembu, já que a Avenida Paulista possuía seu próprio belvedere em frente ao Parque Trianon, onde está localizado atualmente o MASP.

Essa primeira denominação, apenas informal, faz até hoje muito sentido, pois o lado da praça que dá para o bairro do Pacaembu ainda oferece uma vista clara do horizonte e do pico do Jaraguá. O belvedere era frequentado pela elite paulistana.

Em 1919, por meio da Liga Nacionalista, surge a iniciativa de um monumento em homenagem ao poeta Olavo Bilac. Para tanto, foi escolhido o escultor sueco William Zadig. O monumento em bronze foi inaugurado em 7 de setembro de 1922, data que celebrava um século da Independência do Brasil, com presença do prefeito municipal e o presidente do Estado, além de multidão.



Figura 10 Monumento a Olavo Bilac instalada em 1922 na Praça General Cordeiro de Farias.
Fonte: Cartão-postal antigo, reprodução disponível em [http://www.rmgouvea leiloes.com.br/](http://www.rmgouvea.leiloes.com.br/). Acesso em 05 fev. 2017.

No ano de 1935, a praça recebeu seu primeiro nome oficial: Vicente Rodrigues, inspirado no padre jesuíta que foi o primeiro alfabetizador de índios. No ano seguinte, devido a polêmicas que agitavam os moradores da região, o monumento a Olavo Bilac foi removido da praça e suas várias esculturas distribuídas em outros pontos da cidade, algumas ainda hoje guardados em depósitos municipais.

Em 1952, ainda sob a comoção do fim da II Guerra Mundial, o nome é mudado para Praça dos Expedicionários do Brasil, passando a ter uma placa comemorativa com a seguinte inscrição: “São Paulo agradecido reverencia seus heróis. O sangue generoso de seus filhos mais uma vez se ofereceu à Pátria: lutar e morrer por ela – foi o lema dos expedicionários”.

No ano de 1991, centenário da Avenida Paulista, a praça recebe a escultura Arcos, de autoria da artista plástica Lilian Amaral e do arquiteto Jorge Bassani. Os arcos, de cores e formatos diferentes, se abrem de forma lúdica, como um arco-íris que se desdobra e ilumina o espaço urbano, interagindo com as árvores e os prédios ao redor da praça, e permitindo a passagem das pessoas. A partir de então, passa a ser chamada, informalmente, de praça dos Arcos.

No ano seguinte, talvez para evitar confusões com a Praça Heróis da Força Expedicionária Brasileira, localizada em Santana, tem o nome oficial alterado para Marechal Cordeiro de Farias, em homenagem ao comandante de Artilharia da FEB durante a Campanha da Itália, em 1944.

Notícias recentes encontradas sobre a praça demonstram deterioração e abandono, sendo então ocupada por usuários de drogas que chegaram a construir algumas barracas improvisadas no mesmo local onde anteriormente ficava o monumento a Olavo Bilac, passando a ser evitada pelos moradores do entorno e outros transeuntes que tinham medo inclusive de apenas atravessá-la¹⁵.

A iniciativa do Instituto Mobilidade Verde, uma ONG que busca o desenvolvimento social através da mobilidade urbana e ocupação do solo, buscou reverter essa situação. Apesar das tentativas da pesquisadora, não foi possível agendar uma entrevista com o presidente da ONG, Lincoln Paiva, mas informações foram obtidas através da troca de e-mails e também de dois encontros informais, dos quais destacamos os seguintes trechos:

Nosso foco é o espaço público, a questão da cozinha fica em segundo plano. O texto explica bem... era uma praça abandonada, praticamente sem nenhum uso ou com o seu uso muito aquém do potencial de um espaço público. Nosso objetivo era contribuir para melhorar a ocupação e incorporar novos usos... como a praça é totalmente impermeabilizada, e metade é tombada pelo patrimônio histórico, optamos por fazer uma experiência com a gastronomia. O normal seria construir playground, quadra, atividades esportivas, culturais etc. [...] Estamos testando esse tipo de ativação porque se a experiência for positiva, podemos transformar em políticas públicas. O que significa isso? Poder ocupar praças incentivando o microempreendedorismo social. Hoje não há uma política para praças. Restaurantes podem explorar o espaço público em parques, sem nenhuma contrapartida social... Se tudo der certo, os pequenos empreendedores poderão criar negócios sociais em praças e espaços públicos (Depoimento à pesquisadora. PAIVA, L. 13/01/ 2016).

O projeto teve a duração de um ano, de agosto de 2015 a julho de 2016, e para sua implantação foram necessárias articulações com associações de moradores, patrocinadores, poder público, além da formação de uma rede de apoio que contou com diversos *chefs* experientes, na elaboração dos cardápios, análise de custos etc.

¹⁵ Matéria veiculada no jornal Bom dia Brasil da Rede Globo, intitulada “Cracolândia surge na Avenida Paulista, área nobre de São Paulo”, em 18 de dezembro de 2014, refere-se especificamente à praça General Cordeiro de Farias e seu entorno.



Figura 11 Visão parcial da Praça General Cordeiro de Farias, bicicletário em funcionamento e contêiner do projeto *Cozinha SP* fechado.

Fonte: Acervo da autora, 2016.



Figura 12 Visão parcial da praça General Cordeiro de Farias, contêiner do projeto *Cozinha*.

Fonte: Acervo da autora, 2016.

Na prática, o que aconteceu foi a instalação de uma cozinha-contêiner totalmente equipada e de algumas mesas comunitárias de madeira. A implantação do projeto aconteceu quase que concomitantemente a um outro projeto patrocinado pelo Banco Itaú que instalou no mesmo local um bicicletário com funcionamento 24 horas por dia. Essas implantações coincidiram com a inauguração da ciclovias da avenida Paulista. O projeto também foi patrocinado pelo mesmo banco, com a exigência de que ao término de um ano, o contêiner fosse doado à Prefeitura da cidade.



Figura 13 Visão parcial da Praça General Cordeiro de Farias e as mesas comunitárias do projeto *Cozinha SP*.

Fonte: Acervo da autora, 2016.

A partir do início do projeto, foram recrutados jovens cozinheiros para trabalhar sempre em duplas por um período aproximado de dois a três meses cada. Havia uma preparação prévia com a realização de curso para boa prática de manuseio de alimentos, reunião com mentores voluntários (*chefs* de cozinha renomados e com experiência na venda de comida de rua), que avaliavam o cardápio proposto e sugeriam melhorias, além de reunião com os coordenadores do projeto, que informavam sobre as regras de uso do local tais como: restrição de venda de bebida alcoólica, limitação do preço dos pratos a R\$ 15,00 (quinze reais), equivalentes a aproximadamente US\$ 4,00 (quatro dólares) etc.

Os jovens eram responsáveis pela compra dos ingredientes, preparação e venda dos pratos, determinação do horário de funcionamento e formas de divulgação. Não havia qualquer pagamento pelo uso do espaço, mas a conta de energia era paga pela ONG, sendo o custo repassado aos jovens. Havia sempre uma funcionária da ONG presente no local para acompanhar o cumprimento das regras, inclusive no aspecto da limpeza da cozinha, e também manter um suporte em caso de quebra ou defeito nos equipamentos da cozinha, todos elétricos.

A pesquisa de campo acompanhou as duas últimas duplas. De 07 de fevereiro até 28 de abril de 2016. Estavam no comando da cozinha a dupla Lú e Manú, com a Marmitaria Mirepoá, com a proposta de elaboração de uma cozinha afetiva, baseada em pratos que remetessem às raízes das cozinheiras, sempre com uma alternativa vegetariana. O trabalho delas foi acompanhado de perto pela pesquisadora, o que permitiu identificar as dificuldades que surgiram como ameaças dos moradores de rua que exigiam comida grátis diariamente e

também problemas decorrentes do próprio clima, que impediu o funcionamento do container em várias ocasiões.

A última dupla a ocupar a cozinha também foi acompanhada de perto pela pesquisadora, tendo inclusive sido convidada a participar da reunião de mentoria com outros *chefs* de cozinha e integrantes do Instituto Mobilidade Verde. O período de ocupação da última dupla foi de 09 de maio a 31 de julho de 2016, tendo como integrantes Christofer e Zé, e o nome escolhido foi “Esconderijo”, já que a proposta era basicamente oferecer uma variedade de escondidinhos. Também nesse caso foram observados alguns problemas do relacionamento da dupla (muito menos frequente que na dupla anterior), mas não foram observados casos de fechamento fora da folga semanal prevista.

Um aspecto relevante observado pela pesquisadora, confirmado através de conversas informais no local, é que a intenção original do Instituto Mobilidade Verde, de recrutar jovens carentes aspirantes a cozinheiros teve que ser ajustada pois houve dificuldade em encontrar jovens interessados com esse perfil e que tivessem algum capital para iniciar o negócio, adquirindo os ingredientes para iniciar as atividades e aguardar o retorno. Então passaram a ser recrutados jovens cozinheiros que aspiravam ter um negócio próprio. No caso das duas duplas que foram acompanhadas durante a pesquisa, todos os integrantes residirem próximos da praça funcionou como motivação para participarem do Projeto.

Do ponto de vista da ocupação do espaço público, pode-se observar por meio da pesquisa de campo e das entrevistas, que o projeto encontrou resistência no início devido à presença dos moradores de rua, ocupantes da praça, e também por parte dos moradores do entorno que teriam se preocupado com o tipo de público que o projeto atrairia. Tal resistência, sem dúvida, tem relação direta com o debate sobre o espaço público, entendido sobretudo como um gerador de insegurança para muitos.

Apesar das dificuldades percebidas, verificou-se que a praça passou a receber um fluxo diário de pessoas que antes evitavam o local, não apenas consumidores da comida que estava sendo vendida lá, mas também pessoas sem medo de transitar pelo local, conforme demonstram as entrevistas. Também foram observadas as realizações de outros eventos pontuais não ligados ao projeto, como a roda de choro, encontros de grupos de ciclistas que partiam para passeios na região, ensaio aberto de peça de teatro etc.



Figura 14 Roda de choro em homenagem ao dia das mulheres, em 06 de maio de 2016, visão geral da praça com o container do projeto *Cozinha SP* ao fundo.

Fonte: Acervo da autora, 2016.

Infelizmente, o que se observou rapidamente ao término do projeto, quando o contêiner foi entregue à Prefeitura e permaneceu fechado, foi uma rápida deterioração do equipamento e também um retorno à condição de insegurança e abandono anteriores, o que demonstra claramente como o caráter temporário desses projetos faz com que os seus efeitos também sejam temporários e rapidamente revertidos. Assim, nas relações entre mudança e permanência, a permanência se impõe, envolvendo inclusive o risco de que a impressão de que nada adianta ou de que são investimentos desperdiçados predomine. Nesse sentido, a carta de despedida publicada na página do *Cozinha SP* no *Facebook* em 05 de julho de 2016 é significativa:

No término do projeto, no primeiro dia que a cozinha ficou fechada, ela foi pichada, ou seja, alguém ocupou aquele espaço do seu jeito, e os acampamentos informais utilizados por usuários de *crack* voltaram... O Bicletário ao lado ficou mais vazio, de certa forma a cozinha aberta dava segurança para o local, sempre tinha pessoas nas mesas... Voltaram porque sabem que as pessoas não usam a praça, porque as pessoas precisam ter um motivo para estarem ali numa praça seca, cinza, fria, de concreto... Neste um ano, conquistamos o respeito das várias tribos que orbitavam por ali... Por isso que projetos como a Cozinha SP são importantes para a cidade, elas trazem um motivo para que as pessoas pudessem conviver nas mesas comunitárias, cultura de paz, compartilhamento e a comunidade respeitava isso... (PROJETO COZINHA SÃO PAULO, 2016).

Porém, assim como a hospitalidade acontece nas frestas da hostilidade vigente, alguma permanência pode ser verificada ao término do projeto. A pesquisadora teve conhecimento, através das mídias sociais, que um grupo de teatro passou a se reunir no local aos sábados, realizando ensaios de teatro abertos e convidando a população a participar.

3.2.3 A Alameda Rio Claro e o projeto *Amo comer em São Paulo*, a Praça Oswaldo Cruz e o *Benê Food & Arts*

O segundo espaço pesquisado está localizado mais ou menos no meio da avenida, na Alameda Rio Claro, em frente ao prédio da Fiesp e a menos de duas quadras de distância do Masp. No local onde ocorre a feira *Eu Amo Comer em São Paulo* foram instaladas diversas barracas de venda de comida, tais como churros, sanduíches e várias opções de refeições a preços populares. O funcionamento era diário, das onze às vinte e três horas.



Figura 15 Feira *Eu amo comer em São Paulo* na Alameda Rio Claro, com as barracas montadas, mas fora do horário de funcionamento.

Fonte: Acervo da autora, 2016.

O terceiro espaço pesquisado está localizado na Praça Oswaldo Cruz, localizada no início da Avenida Paulista, em frente ao Shopping Paulista, importante equipamento de compras da região, e bem próximo à Casa das Rosas, importante centro de eventos culturais e exposições, com intensa movimentação de visitantes, acontece o *Benê Food & Arts*, reunindo em torno de 20 *food trucks* variados, que vendem desde suco e sorvete, passando por sanduíches e comida de boteco até comida tailandesa, japonesa e outros (as opções mudam conforme a frequência), em funcionamento todos os dias das onze horas da manhã às vinte e três horas.



Figura 16 Feira *Bene Food & Arts* em funcionamento na Praça Oswaldo Cruz.

Fonte: Acervo da autora, 2017.

Ao longo da pesquisa foram realizadas diversas visitas aos dois locais e a pesquisadora pode observar não apenas a dinâmica de funcionamento do espaço, como também conhecer algumas pessoas que frequentavam esses locais e que foram entrevistadas posteriormente. Isso foi especialmente importante porque a notícia do fim das feiras na Avenida Paulista surpreendeu a pesquisadora que ainda pretendia realizar outras entrevistas no local.

CAPÍTULO 4 HOSPITALIDADE, COMENSALIDADE, COMIDA DE RUA E ESPAÇO PÚBLICO: ANÁLISE E RESULTADOS

Este capítulo pretende apresentar os resultados da pesquisa de campo, a partir das observações da pesquisadora e também das entrevistas semi-estruturadas e relacioná-las ao levantamento bibliográfico e referencial teórico.

4.1 Entrevistas realizadas e resultados relativos ao projeto *Cozinha SP*

Optou-se por iniciar a realização das entrevistas na Praça General Cordeiro de Farias, onde funcionava o projeto *Cozinha SP*, em razão do prazo de término em julho de 2016. Como critério para escolha dos entrevistados, privilegiou-se pessoas que tivessem uma relação mais longa com a Praça General Cordeiro de Farias ou com o projeto *Cozinha SP*, ao invés de entrevistas com frequentadores eventuais. Assim, foram entrevistados:

- Amanda, 24 anos, funcionária do Instituto Mobilidade Verde, contratada inicialmente para manter a praça limpa para os usuários do projeto *Cozinha SP* e que, posteriormente, passou a exercer uma função de zeladora do contêiner, cuidando da manutenção dos equipamentos e limpeza. O fato de ter acompanhado o projeto do início ao término *in loco* se mostrou valioso, pois pode fornecer várias informações sobre os cozinheiros, o público, relatos sobre a segurança do local, além de sua própria experiência em vivenciar o cotidiano da praça.
- Christofer, 24 anos, residente desde criança no Edifício Anchieta, prédio localizado na esquina da praça (Avenida Paulista x Avenida Consolação), relatou suas memórias de infância a respeito da praça e a posterior degradação. Sua vivência primeiramente como cliente do contêiner e depois como integrante da última equipe a comandar a cozinha do projeto *Cozinha SP* também contribuiu para uma melhor compreensão a respeito das transformações recentes no local.
- Cacau, 44 anos, músico e artista plástico, proprietário de um ateliê na Rua Minas Gerais, a poucos metros da praça, e vivenciou o antes, o durante e o depois do projeto como cliente do *Cozinha SP*. Sua vivência fez um contraponto às narrativas dos demais entrevistados, já que não teve relação profissional com o projeto, apenas como morador da região e frequentador da praça.
- Giulia, 68 anos, italiana radicada em São Paulo, pesquisadora do Instituto Mobilidade Verde, acompanhou a implantação e funcionamento do projeto *Cozinha SP* e

entrevistou frequentadores da praça e moradores/trabalhadores do entorno a respeito de suas opiniões sobre o projeto.

- Lú, 28 anos, cozinheira, moradora da região e integrante de uma das equipes que comandou a cozinha do projeto *Cozinha SP* no período de 07 de fevereiro a 28 de abril de 2016.

Cada uma das entrevistas pode fornecer informações relevantes sobre o funcionamento do projeto *Cozinha SP* e as transformações que trouxe para a praça General Cordeiro de Farias. Também foi possível obter informações sobre perfil do público que passou a frequentar a praça, para quais finalidades e também como passou a ser a convivência entre os frequentadores (consumidores do projeto ou não). Na análise dessas entrevistas, começou-se por identificar os aspectos comuns na fala dos entrevistados, elencados a seguir.

Em primeiro lugar, identificou-se o fato de a praça ter se tornado, nos últimos anos, um lugar inseguro e sem movimento, conforme aparece no relato de Christofer, na voz de quem viveu essa transformação, mas também na de Cacau, que conheceu a praça já degradada e de Amanda, que se baseia naquilo que ouviu de outros frequentadores:

Christofer – Eu frequento a praça desde que eu tenho 10 ou 11 anos, como morador aqui da região. Também já vim bastante nesta praça quando eu era pequeno, jogava futebol, jogava bola, andava de *skate*, coisas em geral assim e, na verdade, eu sempre vim aqui passear com meus cachorros. É perto e a minha relação com a praça sempre foi essa. A partir do momento que a praça foi tomada por moradores de rua, “noias”, essas coisas assim, aí ficou um ambiente pesado demais onde a galera parou de vir na praça, onde eu parei de vir na praça. Na época, eu ainda era pequeno, ficava um ambiente meio pesado pra vir na praça.

Cacau – Minha lembrança é que sempre foi decadente, que não tinha utilização. Estranha. A reunião de moradores ali, alguns ficavam acampados. Pelo contrário, não tenho nada contra os moradores de rua. Pelo contrário, eu acho que tem que absorver e dar um destino de acolhimento. Agora, a rua Minas Gerais era uma rua muito bonita. Agora, a praça sempre degradada. E é uma praça linda. Nossa, a mudança foi da água para o vinho.

Amanda – É, que tinham várias barracas aqui. Que aqui era a segunda Cracolândia. Tinha muitas barracas, muitos moradores de rua. Que agora isso já não tem mais. Que agora já é um lugar mais tranquilo.

Em segundo lugar, identificou-se que o projeto *Cozinha SP*, por meio do contêiner de venda de comida instalado na praça, contribuiu diretamente para que pessoas variadas voltassem a ocupar o local, e não apenas parar consumir a comida vendida no contêiner:

Christofer - Depois do projeto *Cozinha SP* eu comecei a vir bastante aqui para comer com os outros cozinheiros. Aí depois, quando eu assumi aqui, aí a relação mudou completamente porque aí eu não vinha mais uma vez por semana comer, eu comecei a vir todo dia e comecei a sentir o verdadeiro movimento da praça, que mudou bastante do que foi nos últimos anos e é isso.

Amanda – O que melhorou na praça, acho que a convivência. Hoje em dia as pessoas marcam um encontro aqui, casais de namorados, amigos. Escola. Vem muitos estudantes pra cá para estudar. Pessoal de escritório para trabalhar. Acho que isso ajudou bastante.

Cacau – As famílias, os casais de namorados. Amigos que vão lá conversar. Eu já vi estudante estudando ali. Pessoas ali vendo a paisagem, ouvindo música. Vai aquele cara ali, e só pega um cafezinho. Eu mesmo já fiz isso. [...] O espaço fica mais leve, né. Perde aquele ar pesado de como se estivesse abandonado. Parece um canto abandonado de São Paulo. E não é... é um lugar bonito. É uma praça. É arborizada, uma paisagem linda que é o Pacaembu... no final da Paulista... com a escultura dos arcos ali. Porque tem que ficar decadente, degradado?

O resultado das entrevistas reforça o que já havia sido apresentado na discussão teórica a respeito da necessidade do desenvolvimento do sentimento de pertencimento em relação ao lugar (Montandon, 2011 e Yázigü, 2001) como uma necessidade para que o hóspede (que pode ser o morador ou o turista) passe a frequentar e cuidar dos espaços públicos, o que implicaria em uma melhora na qualidade de vida destes hóspedes (Severini, 2013) ou, segundo Gehl (2013), numa possibilidade de genuinamente usufruir da cidade. É possível pensar, então, numa requalificação dos espaços públicos, numa revitalização, no sentido de dar nova vida sem a expulsão propriamente dita de usuários e frequentadores anteriores, como é o caso da maioria dos projetos de intervenção no centro de São Paulo que historicamente tiveram como consequência a expulsão dos moradores para outras regiões.

Retomando as entrevistas, em terceiro lugar, identificou-se que a ocupação da praça possibilitou o encontro e a convivibilidade entre pessoas de diferentes extratos sociais. Isso se nota na variedade de pessoas que passaram a frequentar o local com diferentes finalidades, o que se percebe também no que foi transcrito acima e também se reflete na convivência com os moradores de rua.

Cacau – Histórias que eu não via antes na praça. Eu acho que as pessoas começaram a ver a praça. Eu acho que o contêiner trouxe um olhar e uma atenção para ela. A falar “puxa! que praça legal!”, começaram a ver que pode. Que podemos ocupar. Até então, quando tá abandonado ninguém fica, você tem medo, só morador de rua e um monte de gente fumando *crack*, etc. ... quem é que vai ficar. Agora quando você vê uma outra ocupação, um

outro formato de circulação de pessoas etc., requalificou... totalmente diferente. Mudou bastante, eu particularmente notei uma diminuição da violência e os moradores de rua também não vejo mais ali, não. De certo que a gente vê morador de rua em qualquer lugar de São Paulo, a gente está vivendo realmente uma crise da sociedade, social muito grande, mas aqui não vejo mais da forma que era. Porque antes estava abandonado mesmo.

Christofer – Antes você só tinha morador de rua, hoje você tem estudante, um pessoal da redondeza que vem tirar a hora do almoço, tem a galera que vem passear com o cachorro. Já presenciei aqui evento de música eletrônica, aula de dança, tem uma galera que está vindo a cada quinze dias fazer aula de dança. Todo sábado tem um grupo de teatro, que inclusive é parceiro nosso, que está vindo ensaiar aqui na praça todo sábado. Então, assim, esse tipo de mudança na praça é uma coisa bem legal e bem perceptível. Coisa que antes nessa praça você só via morador de rua e polícia. Hoje vêm menos, os policiais não precisam parar tanto aqui nessa praça. E é isso, acho que essa mudança foi bem legal. Hoje em dia você vê a população do entorno usando a praça.

O exemplo mais contundente dessa possibilidade de sociabilidade entre os diferentes encontra-se no relato da entrevistada Amanda, ao afirmar que antes de ali trabalhar não tinha tido qualquer contato com moradores de rua e que sua visão se alterou completamente com tal convivência:

Amanda – Com os moradores que eu peguei amizade eu não tenho problema. Se eu tiver sentada numa mesa, quem estiver comigo vai aceitar, eles viraram meus amigos. E pelo que eu vi eles também já acarretaram isso. Pelas pessoas falarem isso, “ah, você não pode entrar aqui, você não pode isso”, eles já ficam assim. Quando eu tô conversando com uma pessoa, eles ficam meio receosos, eles já ficam meio assim, “não sei se vou”, mas eu digo que pode vir. Se a pessoa não quiser, ela sai. “Você vai ser bem recebido aqui. Se eu vir alguém te destratando eu vou ficar brava. Você é que nem eu. Mas infelizmente a sua vida ficou meio assim”.

[...]

São amigos que eu vou levar para o resto da minha vida. Vou sentir muita falta deles. Apesar de eu não ter esse contato todo dia e toda hora. Mas o que eu puder ajudar... a gente formou um vínculo. A gente se respeita. Eu respeito eles. Se tiver que abraçar, eu abraço. Se tiver que beijar eu beijo. Uma única coisa que eu não faço: eu não dou dinheiro. Mas um prato de comida, uma roupa, um sapato... eu até mobilizo as pessoas para estar ajudando. Mas eu não ajudo com dinheiro.

Esse relato específico remete a Bauman (2006, p. 82), quando observa que “a mixofilia é um forte interesse, uma propensão, um desejo de mistura com as diferenças, ou seja, com os que são diferentes de nós” e depois prossegue afirmando que esse contato abre caminho a aventuras de toda espécie “podem viver-se experiências fantásticas, experiências desconhecidas até então. E podem entabular-se novas amizades, boas amizades, dessas que nos acompanharão a vida inteira”.

No que se refere à valorização da variedade de comidas oferecidas, também os relatos são em geral positivos, indicando que o revezamento das equipes de cozinheiros contribuiu nesse sentido:

Giulia – Entrevistei as pessoas na praça, estando o container em atividade. E essas pessoas estavam muito surpresas com a qualidade da alimentação. Muitas valorizaram, elogiaram a questão de troca dos cozinheiros. Algumas disseram que ficaram felizes de experimentar comidas de vários lugares e sabores diferentes. Esse foi um aspecto bastante elogiado.

Lú – O que eu percebi é que as pessoas valorizavam o acesso a uma alimentação de restaurante na rua. Porque comida de restaurante é totalmente diferente da comida que é vendida na rua, porque não tem a mesma estrutura. Então, o container tinha uma estrutura simples mas que permitia vender uma comida mais elaborada, apesar de se encaixar no conceito de comida de rua.

Tal percepção dos entrevistados indica que a estratégia adotada no projeto, de vender na rua uma comida que não seria considerada propriamente “comida de rua” - discussão apresentada no Cap. 1: dicotomia casa-rua mencionada por Garcia (2003) e reforçada por DaMatta (1997) ao apontar o tom pejorativo das expressões “menino de rua” e “mulher da rua” - pode ter funcionado como mais um incentivo para que as pessoas passassem a frequentar o local e provassem a comida que estava sendo vendida ali.

A existência de mesas comunitárias no local, oferecidas pelo container, para qualquer pessoa, funcionou como um atrativo para permanência no espaço público e também possibilitava o compartilhamento das refeições, não apenas de quem comprava comida no projeto *Cozinha SP*, mas também de outras pessoas que traziam de casa e passaram a comer lá para aproveitar o espaço aberto e a convivência.

Giulia – Uma coisa que achei muito positiva, os trabalhadores do entorno que iam para a praça almoçar independente de comprar comida no projeto. Tinha gente que levava sua marmitinha e sentava para almoçar com outras pessoas na praça, na sombra de uma árvore... desta forma eu entendo que também o projeto cumpriu seu papel que não era apenas divulgar e vender comida, como dito no início. Outra coisa que achei muito legal foram os projetos culturais que aconteceram por lá.

Lú – Olha, a gente atendia em média 20 a 30 pessoas por dia. Elas compartilhavam a mesa muitas vezes, pessoas que se conheciam ou não. Super rolava essa interação entre as pessoas, inclusive entre pessoas que traziam marmita e outras que compravam no container. Rolava de comerem juntas.

Avalia-se que a presença do bicicletário no local, com funcionamento 24 horas por dia, contribuiu para aumentar o fluxo de pessoas transitando e diminuir a sensação de insegurança. Porém, o término do projeto *Cozinha SP* devolveu rapidamente à praça um ar de abandono, mesmo com a permanência do bicicletário, conforme apontado por Cacau “mesmo ali com o contêiner das bicicletas, ainda não foi a mudança. Porque você vê, ali o pessoal só guarda as bicicletas e tchau. Não tem uma convivência, é só uma passagem. Ela não fica. Ela vai embora. No contêiner [do *Cozinha SP*] ela fica, ela para, ela conversa”. Compreende-se assim que a convergência de projetos e investimentos é potencialmente muito mais eficaz que as iniciativas isoladas, sobretudo frente ao processo mais amplo que tende à desvalorização dos espaços públicos numa metrópole como São Paulo.

4.2. Entrevistas realizadas e resultados obtidos com frequentadores das feiras *Amo comer em São Paulo* e *Benê Food & Arts*

Conforme relatado anteriormente, no decorrer da pesquisa, quando ainda estavam sendo realizadas visitas aos locais para observação e para seleção dos entrevistados, as feiras deixaram de acontecer.

Assim, as entrevistas foram realizadas apenas com alguns dos frequentadores que a pesquisadora pode localizar. Tiveram como principal objetivo compreender o que levou essas pessoas a frequentarem esses locais de venda de comida na rua, como havia sido a experiência para cada uma delas e o que perceberam como pontos positivos e negativos nessa experiência, sempre segundo as principais referências teóricas e categorias norteadoras que procuravam dar conta do fenômeno da comida de rua como possível propulsor da hospitalidade no uso do espaço público, da comensalidade decorrente, e da sociabilidade. Assim, foram entrevistados os frequentadores abaixo relacionados. Importante ressaltar que não será feita distinção específica sobre qual dos dois espaços eram frequentados pelos entrevistados pois esse aspecto não se mostrou relevante de forma geral, sendo que a maioria dos entrevistados frequentou pelo menos uma vez cada uma das feirinhas.

- Camila, 26 anos, estudante universitária, solteira, mora em Diadema e estuda em Santo Amaro;
- Danielle, 33 anos, solteira, administradora de empresas, mora na região da avenida Paulista, trabalha na Vila Olímpia;
- Inês, jornalista, 55 anos, solteira, mora e trabalha na Aclimação;

- Larissa, 30 anos, casada, designer gráfica, mora na Vila Clementino e trabalha nos Jardins;
- Luana, 29 anos, contadora, solteira, mora na avenida Paulista;
- Marina, 32 anos, assistente de eventos, solteira, mora e trabalha nos Jardins;
- Franklin, 24 anos, assistente de *marketing*, solteiro, trabalha na região da avenida Paulista e mora no Parque São Lucas.

Os resultados obtidos com as entrevistas indicaram que o interesse por frequentar esses espaços baseia-se nos seguintes aspectos: o principal, conveniência da localização em conjunto com um bom custo-benefício e, de forma secundária, o fato de estar na moda consumir comida de rua, segundo a mídia.

A análise deste primeiro resultado remete a Heck (2004) e sua análise sobre o consumo de alimentos em locais públicos como representando uma forma do indivíduo se apresentar em sociedade. Se no passado não muito distante a comida de rua era vista de forma marginalizada e seu consumo em público poderia ser constrangedor (Ferreira Filho, 1999), a legalização em conjunto com uma forte exposição midiática positiva transformaram o que era marginalizado em algo da moda.

Vários dos entrevistados afirmaram já ter frequentado *food parks*¹⁶ e relatam a preferência por esses locais em comparação com os da Avenida Paulista, pelo fato de haver mais estrutura (por exemplo, banheiros disponíveis), maior oferta de mesas e cadeiras e também menos assédio de moradores de rua. Em geral, comer nas feiras da Avenida Paulista foi caracterizado pelos entrevistados menos como uma opção de lazer programada, e mais como uma opção prática e econômica, valorizada pela possibilidade de estar ao ar livre.

A preocupação com a higiene na manipulação dos alimentos foi um tema mencionado por vários entrevistados, mas em nenhum caso representou uma barreira que impedisse o retorno a esses locais, o que indica que a Lei Municipal 15.947 tornou mais atrativos esses “novos” modelos, uma vez que lhes atribuiu maior segurança no que se refere a esses aspectos. Assim, a associação de comida de rua com insegurança alimentar (DaMatta, 1997) parece ter sido amenizada nesta nova situação de legalidade.

O “comer na rua” foi valorizado de forma contundente por todos os entrevistados e associado à liberdade, o que remete à Innerarity (2006) e a associação da ocupação dos espaços públicos a um sentimento de cultura, liberdade, diversidade e emancipação:

¹⁶ Espaços privados ao ar livre com variedade de *food trucks* vendendo comida.

Camila – A diferença que eu sinto é que não tem barreira. Para você ir num local como esse você pode ir direto do trabalho, você pode ir passeando... dependendo você pode ir até de pijama (risos). Então, é um lugar mais tranquilo de ir, você não precisa se programar para ir. A questão é que não tem muito filtro. Você vai encontrar todo tipo de pessoas também. Você não pode ficar limitada.

Franklin – A diferença de comer em um lugar público e aberto é que você está livre. Você tem a luz do sol com você. Você tem essa liberdade. Não precisa ter o requinte que o lugar fechado exige. E essa coisa de estar ao livre, tomando uma brisa, tomando um vento, é tudo muito mais agradável e interessante.

Marina – A diferença de comer em um lugar aberto e fechado é que o aberto você tem a possibilidade de curtir a luz do dia, de curtir o sol e de encontrar outras pessoas. Não é a mesma coisa de comer em uma praça de alimentação, você vê as pessoas mas não está vendo. Fica aquela coisa meio de restaurante em massa. Mas num lugar desse você acaba reparando mais nas pessoas. Pode conversar com alguém diferente.

Larissa – De comer num espaço aberto tem a ver também com curtir a cidade, curtir um pouco a natureza, o sol [...] Não ficar sempre preso em uma caixa. O calor, pede uma cerveja, uma água gelada... ver o céu, a natureza. Acho que é uma relação muito mais humana, muito mais real com as coisas.

Luana – Pra mim, sempre que eu puder optar por um local público e aberto eu sempre vou preferir [...] Os lugares públicos são ambientes de maior interação. Os lugares fechados não permitem tamanha interação, não só se tratando de feirinhas ou *food truck*.

Danielle – Claro que eu gosto de frequentar bons restaurantes, barzinhos e aproveitar todas aquelas firulas que o ambiente permite. Mas sendo sincera, não tem nada melhor do que o vento na cara, beber uma cervejinha enquanto observo as pessoas passando.

Inês – Essa coisa de você estar na rua e poder comer, ao mesmo tempo, em algum lugar sentado vendo as pessoas, não é como comem os americanos que comem andando.

As respostas indicaram que os entrevistados valorizaram, sem perder de vista a existência de inconvenientes, a possibilidade de sentar nas mesas e cadeiras disponíveis nessas feiras e desfrutar do fato de estar na rua. Relatam terem se sentido mais livres e sem pressão de comportamento, podendo observar e interagir com pessoas variadas, desfrutando do clima. Todos esses aspectos reforçam as considerações de Ghel (2013) quando se refere à importância das mesinhas de café ao ar livre para convidar os cidadãos a permanecerem no espaço público, desfrutando dele.

Pode-se perceber de uma forma geral que vários dos entrevistados gostaram da experiência, mas não a repetiram com frequência. Embora tenham se mostrado descontentes com o término das feirinhas, alguns não haviam sequer notado o seu fim. A sua curta duração

pode ser fator significativo para explicar isso, uma vez que a criação de um novo hábito precisaria de mais tempo.

Marina - Comer nestes lugares geralmente é agradável, exceto pelas pessoas ficarem pedindo comida. Mas é sempre muito bom. Em São Paulo a gente está sempre fechada, com uma poluição sonora muito grande... é interessante esse negócio. Eu tinha ido várias vezes também no *Food Truck* no Butantã quando abriu, era bem gostoso... agora parei um pouco de ir, não sei bem porquê.

Ainda que possa não representar sempre a primeira opção, o “comer na rua”, desde que associado aos novos modelos de venda de comida na rua, com opções de lugar para sentar e condições de higiene adequadas, foi incluído no rol das possibilidades do comer fora de muitos paulistanos, seja para uma refeição rápida por conveniência, seja como uma opção de lazer.

Tal opção expressou-se também pela coincidência nas respostas dos entrevistados que indicam uma valorização do sentimento de pertencimento e identidade, não apenas na qualidade de cidadãos que estão ocupando espaços públicos na cidade, mas também de um certo grupo de pessoas que não apenas está atento, mas também valoriza a discussão em torno do tema da valorização dos espaços públicos.

Com relação à comensalidade, é interessante que vários entrevistados fazem uma comparação entre a experiência de comer nas feirinhas da Avenida Paulista e comer na praça de alimentação de um *shopping center*, sendo na maioria das vezes apontada como mais interessante e prazerosa a experiência de comer na rua.

Inês – Sobre a interação nas mesas... não acho que isso seja uma coisa que possa ser um ponto positivo. Pode acontecer ali como se interage numa mesa numa praça de alimentação de *shopping*, não acho que tenha muita diferença...

Outro aspecto que chamou a atenção nas respostas dos entrevistados foi a preferência por produtos tradicionais, como churros, hambúrguer e cerveja, e não por opções menos usuais e mais globalizadas, como comida tailandesa ou japonesa, o que pode ser compreendido quando se leva em conta as relações contraditórias entre o global e o local, tal como introduzido no capítulo 1.

Os principais pontos comuns às entrevistas são a valorização da variedade de opções, variedade de preços, rapidez no serviço e possibilidade de partilhar a refeição, mesmo que cada um esteja consumindo um alimento diferente. Tudo isso sempre combinado com a

permanência no espaço público por conta de estar ao ar livre, de permitir o contato com outras pessoas e também o contato com a própria cidade. Esse resultado corrobora também com a ideia de que se mantém a valorização do “comer junto”, do compartilhar a refeição, ainda que se transformem os hábitos alimentares.

4.3. Análise geral dos dados obtidos

O resultado das entrevistas indicou, de maneira geral, que há uma valorização maior no ato de “comer na rua”, do que propriamente no consumir “comida de rua”, o que permite uma discussão que merece reflexão: toda comida vendida na rua pode ser considerada comida de rua? Acredita-se que sim, que as transformações nas opções que são vendidas têm ligação com as próprias transformações da sociedade, seus interesses e conveniências.

Por outro lado, com a pesquisa pode-se observar que nem toda comida que é vendida na rua interfere da mesma maneira na ocupação do espaço público. Para que isso aconteça, é necessário que seja estimulada a permanência, o que acontece com a existência de mesas e cadeiras em um espaço tal que permita que a permanência seja agradável. Esse aspecto foi percebido na pesquisa de campo e também nas entrevistas. O mobiliário urbano, dessa forma, pode representar parte das características atribuídas por Grinover (2006) e Severini (2013) aos elementos arquitetônicos na constituição de uma cidade hospitaleira. Neste sentido a Legislação Municipal 15.947 representou uma grande mudança pois permitiu a inserção de um modelo de venda que antes era quase desconhecido dos paulistanos que sempre viram a comida de rua como algo para ser consumido em pé, rapidamente, ou comprados para consumo em outro local – exemplos disso são o cachorro quente, o caldo de cana, o milho cozido e a pipoca.

Neste tipo de venda, nota-se que muitas vezes é o vendedor ambulante que procura os locais de maior fluxo de pessoas. Portanto, a sua existência não estimularia a permanência e, tão pouco, a conviviabilidade.

Entende-se assim que este modelo de venda de comida na rua, com a oferta de mesas e cadeiras, atende à sugestão de Bauman (2006), funcionando como uma estratégia para que os desconhecidos possam conviver de forma agradável. E esta convivência fortalece a constituição das alteridades, apontada por Salles (2013) como base para que a hospitalidade ocorra.

Os resultados da pesquisa apontam que esse novo modelo representa um estímulo à permanência no espaço público e ao consumo de alimentos de forma compartilhada,

evidenciando que longe de ter deixado de existir, a comensalidade se mantém em novas possibilidades de encontro e compartilhamento de refeições.

A comparação feita pelos entrevistados entre o comer no *shopping center* e o comer na rua, com forte tendência de preferência pela segunda opção, pode indicar que parte daqueles que cresceram na “cidade de muros” (Caldeira, 2000), entrincheirados em espaços privatizados (Frúgoli Jr, 2000), desejem novos modos de viver e conviver na cidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com este trabalho pretendeu-se, a partir da observação e interesse da pesquisadora, contribuir para a compreensão e entendimento das mudanças observadas na comida de rua na cidade de São Paulo, a partir de maio de 2014, e suas relações com a ocupação do espaço público, a sociabilidade e a hospitalidade.

Entende-se que os objetivos específicos puderem ser alcançados já que através do levantamento bibliográfico, da legislação e de matérias de jornais e revistas foi possível verificar como se deu o processo de transformação da comida de rua na cidade de São Paulo a partir da legislação municipal de 2014.

A pesquisa de campo e as entrevistas tornaram possível perceber que pessoas que até então não se interessavam em comer na rua passaram considerá-la como mais uma das opções de alimentação fora do lar, seja para consumo rápido por conveniência de localização e preço, seja para lazer. Sempre com uma valorização do fato de estar ao ar livre, ainda que isso possa significar conviver com pessoas diferentes e isso nem sempre seja agradável e valorizado.

A valorização do espaço público e do sentimento de pertencimento e identidade surgiu na fala dos entrevistados como algo positivo. As refeições compartilhadas, ainda que de forma mais rápida e sem um caráter de comemoração, indicam que a comensalidade se transforma e se adapta aos novos tempos sem deixar de ocorrer, permitindo que se fortaleçam os vínculos sociais.

Espera-se ter demonstrado no decorrer da pesquisa a importância cultural e social da comida, que inclui, não apenas o que se come, mas também onde, com quem e como se come. Neste aspecto, a alimentação na rua se insere como uma das possibilidades do comer fora de casa, uma mudança de hábito que se consolidou ao longo do tempo.

Atualmente, a opção do comer na rua deixou de ter um caráter marginal e passou a ser considerado uma opção de lazer para muitos. Opções variadas de comida e possibilidade de desfrutar do espaço público com mesas e cadeiras disponíveis, permitem que se compartilhe a

refeição, estreitem-se os laços, o que resulta na comensalidade na rua, representando novas possibilidades de sociabilidade. Além disso, concorreu para a valorização da comida de rua, como foi mencionado no decorrer do trabalho, as experiências de *chefs* na rua, como aconteceu algumas vezes em São Paulo, o que pode ter desencadeado uma valorização do lado sofisticado e *gourmet* da comida de rua, sem, contudo, deixar de se popularizar.

Outro aspecto da mesma realidade, a possibilidade de desfrutar do espaço público durante a fruição de uma refeição permite que se aprofunde o sentimento de pertencimento em relação ao lugar, o que pode contribuir para uma valorização do espaço público tanto no sentido das pessoas se sentirem mais seguras quanto no sentido de pertencimento a esses espaços, fazendo com que se cuide melhor deles.

Observou-se que o uso do espaço é democrático e a venda de comida, por si, não o torna restritivo. Nas mesas comunitárias do projeto *Cozinha SP* sentaram-se, sem restrições, pessoas apenas para ler jornal ou fazer lição de casa, e também para consumir itens comprados em outros estabelecimentos nas imediações.

Da mesma forma, na Praça Oswaldo Cruz, observou-se em diversas ocasiões o uso das mesas independentemente do consumo em algum dos *food trucks*.

O assédio de moradores de rua foi uma questão levantada em várias das entrevistas em todos os espaços pesquisados, mas a convivência, salvo raras exceções, se mostrou possível, embora nem sempre agradável. Entretanto, a possibilidade da convivência com o outro, o diferente, no mesmo espaço é elemento fundamental para o exercício da alteridade, aspecto também fundamental da hospitalidade. A hospitalidade supõe, como se viu, a criação de vínculos. O compartilhamento das refeições nesses espaços, pode representar a possibilidade desses vínculos, ou pelo menos, a convivência entre diferentes.

Com o término das feirinhas, a Praça Oswaldo Cruz e a Alameda Rio Claro voltaram a ser o que eram antes, locais de passagem, sem nenhum convite à permanência e à sociabilidade. A Praça General Cordeiro de Farias voltou ao estado anterior de degradação e as pessoas continuam evitando atravessá-la, preferindo caminhos alternativos, mas, embora seja uma exceção, os ensaios do grupo de teatro indicam que alguma contribuição de mudança foi semeada. No geral, embora não se tenha observado que a venda de comida de rua tenha contribuído significativamente para a mudança definitiva desses espaços nos casos estudados, o potencial de mudança está implícito na continuidade por prazo mais longo, o que poderia estimular um maior uso dos espaços públicos pesquisados, gerando, assim, mudanças mais permanentes.

Também no aspecto da comida propriamente dito, uma permanente oferta de comida de rua acessível e de qualidade ajudaria a manter e ampliar o que já se pode constatar através das entrevistas realizadas que apontaram para uma redução no preconceito e uma maior confiança em termos da qualidade e higiene no preparo desses alimentos.

Não há dúvida que a Lei Municipal 15.947 trouxe o tema ao debate e possibilitou a valorização do consumo da comida de rua por meio da inserção de novos modelos de vendas (*food trucks* e feirinhas gastronômicas), atraindo a atenção da mídia e, por consequência, de novos consumidores. Porém, para que o hábito de comer na rua, ocupando os espaços públicos se consolide, seria necessária, além da legislação, a implementação e manutenção de políticas públicas nesse sentido. A mudança de gestão não pode representar um fator de instabilidade para aqueles que trabalham nesse segmento, nem tão pouco deveria significar o cancelamento de licença de funcionamento, como aconteceu nas feiras da Avenida Paulista. Além disso, como se procurou mostrar, a comida de rua insere-se num processo social que tem suas raízes em outros fenômenos sociais importantes como a entrada da mulher no mercado de trabalho, as imposições dos horários de trabalho na vida moderna, a revalorização do hábito de comer na rua, aos quais o processo de comer fora de casa está diretamente relacionado.

Acredita-se que novas pesquisas poderão ser feitas no sentido de acompanhar o prosseguimento nestas mudanças com implementação de novas políticas públicas de incentivo à venda e ao consumo de comida de rua. Finalmente, espera-se ter contribuído para o conhecimento não apenas de um fenômeno recente que foi o evidente crescimento da oferta e da demanda por comida de rua, mas também para, por meio dele, melhor conhecer aspectos importantes da cidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALVES-MAZZOTTI, Alda Judith. **O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa**. São Paulo: Editora Pioneira, 1998.
- BAPTISTA, Isabel. Hospitalidade e eleição intersubjetiva: sobre o espírito que guarda os lugares. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, ano V, n. 2, p. 13-22, dez. 2008.
- BAPTISTA, Isabel. Lugares de Hospitalidade. In: DIAS, Célia (org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Editora Manole, 2002. p. 157-164.
- BARBOSA Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos Brasileiros. **Horizontes Antropológicos** vol. 13, n. 28: Porto Alegre, p. 87-116, 2007.
- BARCINSKI, André. Perseguição da Comida de Rua pela Prefeitura é um atraso. **Jornal Folha de S. Paulo**, São Paulo, 18 abr. 2012. Caderno Comida. Disponível em: <http://feeds.folha.uol.com.br/fsp/comida/37691-perseguido-da-prefeitura-a-comida-de-rua-e-um-atraso.shtml>. Acesso em: 14 fev. 2016.
- BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70. 2007.
- BAUMAN, Zygmunt. **Confiança e Medo na Cidade**. Lisboa: Relógio D'Água Editores, 2006.
- BOM DIA BRASIL. Cracolândia surge na Avenida Paulista, área nobre de São Paulo. Rede Globo, 18 dez. 2014. Disponível em: <http://g1.globo.com/bom-dia-brasil/noticia/2014/12/cracolandia-surge-na-avenida-paulista-area-nobre-de-sao-paulo.html>. Acesso em: 17 jan. 2017.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.
- BOUTAUD, J. J. Comensalidade – compartilhar a mesa. In: MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011. p. 1213-1230.
- BUENO, Marielys. Lazer, Festa e Festejar. **Revista de Cultura e Turismo**. São Paulo, ano 2, p. 47-59, jul. 2008.
- CALDEIRA, Teresa Pires do Rio. **Cidade de muros**. Crime, segregação e cidadania em São Paulo. São Paulo: Ed. 34, Edusp, 2000.
- CAMARGO, Luís Octávio de Lima. Apresentação à edição brasileira. O estudo da hospitalidade. In: MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011. p.13-30.
- CAMARGO, Luís Octávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.
- CAMARGO, Luís Octávio de Lima. Os interstícios da Hospitalidade. **Revista Hospitalidade**. vol. XII, número especial, p. 42-69, maio 2015.

CARDOSO, Rysla de Cassia Vieira e SANTOS, Sandra Maria Chaves e SILVA, Edileuza Oliveira. Comida de Rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. **Ciência & Saúde Coletiva**, 14(4), p. 1215-1224, 2009.

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**. Curitiba, n. 42, p. 71-80. Editora UFPR, 2005.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. 7ª reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CHAER, Bianca. Food trucks e feiras mudam tradição que existe em SP há quase 200 anos. **Folha de S. Paulo**, São Paulo, 8 nov. 2014. Revista da Folha. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/2014/11/1544795-food-trucks-e-feiras-mudam-tradicao-que-existe-em-sp-ha-quase-200-anos.shtml>. Acesso em: 25 mar. 2016.

CHIZZOTTI, Antônio. **Pesquisa em Ciências Humanas e Sociais**. 3ª edição. São Paulo. Cortez, 2001.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Restaurantes de comida rápida, os fast foods, em praça de alimentação de shopping centers: transformações no comer. **Estudos históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, p. 116-135, jan.-jul. 2004.

COLEÇÃO Castro Maia. **O Rio de Janeiro de Debret**, Catálogo. Correios/IBRAM/ MinC: Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: http://www.artepadilla.com.br/wordpress/wp-content/uploads/2016/01/catalogo_debret.pdf. Acesso em: 10 jun. 2017.

COZINHA SÃO PAULO, In **Facebook**, 05 jul. 2016. Acesso em: 12 de janeiro de 2017. <https://www.facebook.com/cozinhasaopaulo/>

DAMATTA, Roberto. **A casa & a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil**. 5ª edição. Rio de Janeiro: Roco, 1997.

DEBRET, Jean Baptiste. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil**, trad. e notas de Sergio Millet, tomo I (vols. 1 e 2), São Paulo: EDUSP/Itatiaia, 1978.

DELGADO, Manuel. **El espacio público como ideologia**. Madri: Catarata, 2011.

DENKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. 6ª edição. São Paulo. Ed. Futura, 2002.

DORIA, Carlos Alberto. Alimentação: do fast-food à identidade nacional. **Jornal da Unicamp**, Campinas, 9 dez. 2012. Disponível em: <http://www.unicamp.br/unicamp/ju/548/alimentacaodo-fast-food-identidade-nacional>. Acesso em: 8 fev. 2017.

EL-KAREH, Almir Chaiban. Comida quente, mulher ausente: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro no século XIX. **Cadernos Espaço Feminino**, v. 19, n. 01, p. 89-115, jan.-jul. 2008.

FERREIRA FILHO, Alberto Heráclito. Desafricanizar as ruas: elites letradas, mulheres pobres e cultura popular em Salvador (1890-1937). **Revista Afro-Ásia**, 21-22, p.239- 256, 1999.

FISCHELER, Claude. **Comer** – a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo, Ed. Senac, 2010.

FONSECA, Alexandre Brasil; NOGUEIRA de SOUZA, Thaís Salema; FROZI, Daniel Sanches; PEREIRA, Rosângela Alves. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciência & Saúde coletiva**, vol. 16, n. 09, p. 3853-3862, Rio de Janeiro, set. 2011.

FONSECA, M. T., KULCSAR, J., PREGNOLATO, J., leme, M. B. Comida de Rua na Cidade de São Paulo, SP: uma breve descrição. **Revista Rosa dos Ventos**, vol. 5, n. 2, 311-318, 2013.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo, Ed. Senac, 2001.

FRÚGOLI JR., Heitor. **Centralidade em São Paulo**: trajetórias, conflitos e negociações na metrópole. São Paulo: Cortez, Editora da Universidade de São Paulo, 2000.

GALANTE, Helena; OLIVEIRA, Marcus. Comida de rua é legalizada em São Paulo. **Veja São Paulo**, São Paulo, 28 nov. 2013. Comida & Bebida. Disponível em: <http://vejasp.abril.com.br/comida-bebida/comida-de-rua-legalizada-sao-paulo/>. Acesso em: 3 fev. 2017.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de nutrição**, 14(4), Campinas, p. 483-492, out.-dez. 2003.

GEHL, Jan. **Cidades para pessoas**. São Paulo: Perspectiva, 2013.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª edição. São Paulo, Atlas, 2011.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil. **Turismo & Sociedade**. Curitiba, v. 4, n. 2, p. 425-431, out. 2011.

GODBOUT, Jaques T. e CAILLÉ, Alain. **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro. Editora Fundação Getúlio Vargas, 1999.

GRINOVER, Lúcio. A hospitalidade urbana: acessibilidade, legibilidade e identidade. **Revista hospitalidade**. São Paulo, ano III, n. 2, p. 29-50, 2º sem. 2006.

GRINOVER, Lúcio. **A hospitalidade, a cidade e o turismo**. São Paulo: Aleph, 2007.

GRINOVER, Lúcio. Hospitalidade, qualidade de vida, cidadania, urbanidade: novas e velhas categorias para a compreensão da hospitalidade urbana. **Revista Iberoamericana de Turismo – RITUR**, Penedo, vol. 3, n. 1, p. 16-24, 2013.

HECK, Marina de Camargo. Comer como atividade de lazer. **Estudos históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, p. 136-146, jan.-jun. 2004.

INNERARITY, Daniel. **O novo espaço público**. Lisboa: Teorema, 2006.

INSTITUTO MOBILIDADE VERDE. **Instituto mobilidade verde**. Disponível em: <https://institutomobilidadeverde.wordpress.com>. Acesso em 25 mar 2016.

INSTITUTO MOBILIDADE VERDE. **Cozinha SP**. Disponível em: <http://www.cozinhasp.org/>. Acesso em: 25 mar. 2016.

LARAIA, Roque de Barros. Claude Lévy Strauss, quatro décadas depois: as mitológicas. (Resenha). **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, vol. 21, n. 60. São Paulo: ANPOCS, 2006.

LIMA, Maria de Fátima Farias de. (2010). **Imagens regionais e restaurantes temáticos – Comida, Cultura e Lugar**. Programa de Pós-Graduação em Sociologia. Fortaleza: Universidade Federal do Ceará. Disponível em: http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=191733 Acesso em: 03 de junho de 2016.

LYNCH, Kevin. **A imagem da cidade**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. São Paulo: Cosac Naify, 2013.

MARINS, Paulo Cesar Garcez. Tensões sociais na gestão da metrópole. In: CAMPOS, Candido Malta, GAMA, Lúcia Helena. SACHETTA, Vladimir. (org.). **São Paulo, metrópole em trânsito: percursos urbanos e culturais**. Editora Senac: São Paulo, 2004. p. 131-214.

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

MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac, 2011.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS para Alimentação e Agricultura (FAO). **Street foods**. Disponível em: <http://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/en/>. Acesso em: 03 fev. 2017.

PERTILE, Krisciê. Comida de Rua: Relações Históricas e Conceituais. **Revista Rosa dos Ventos**, vol. 5, n. 2, p. 301-310, 2013.

ROLNIK, Raquel. São Paulo, novo século: uma nova geografia? In: CAMPOS, Candido Malta, GAMA, Lúcia Helena; SACHETTA, Vladimir (org.). **São Paulo, metrópole em trânsito: percursos urbanos e culturais**. Editora Senac: São Paulo, 2004. p. 172-177.

SALLES, Maria do Rosário Rolfsen. Imigrantes internacionais no Pós-Segunda Guerra Mundial. Campinas: **Núcleo de Estudos de População – Nepo**. Universidade Estadual de Campinas, Faculdade Anhembi Morumbi, Universidade Federal de São Paulo: (s.n.), 2013.

SÃO PAULO (Estado). **Guia Do Espaço Público**. Conexão Cultural. 2ª edição, 2016. Disponível em: <http://estadodacultura.sp.gov.br/projeto/107>. Acesso em: 27 jan. 2017.

SÃO PAULO. Lei Municipal n. 15.947, de 26 de dezembro de 2013. Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências. Disponível em: http://www3.prefeitura.sp.gov.br/cadlem/secretarias/negocios_juridicos/cadlem/integra.asp?alt=27122013L%20159470000%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20&secr=&depto=&descr_tipo=LEI. Acesso em: 10 ago. 2015.

SÃO PAULO. Secretaria Especial de Comunicação. Prefeitura institui oficialmente Programa Ruas Abertas. 29 dez. 2016. Disponível em: <http://capital.sp.gov.br/noticia/prefeitura-institui-oficialmente-programa-ruas-abertas>. Acesso em: 22 jan. 2017.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SEVERINI, Valéria Ferraz. Hospitalidade urbana: ampliando o conceito. **Revista Iberoamericana de turismo – RITUR**, Penedo, vol. 3, n. 2, p. 84-99, 2013.

SILVA, João Luiz Máximo da. **Alimentação de Rua na cidade de São Paulo (1828-1900)**. Tese (Doutorado em História Social). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

SILVA, João Luiz Máximo da. Comida de Rua e transformação urbana na São Paulo do séc. XIX. **Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da ANPUH-SP** – Santos, 2014. p. 1-13.

SLOW FOOD BRASIL. **Movimento slow food**. 2007. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>. Acesso em 03 fev. 2017. SOARES, Carlos Eugênio Líbano. Comércio, Nação e Gênero: As Negras Minas Quitandeiras no Rio e Janeiro 1835-1900. **R. Mestr. Hist.**, Vassouras, v. 4, n. 1, p. 55-78, 2001/2002.

SOARES, Cecília Moreira. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. **Afro-Ásia**, Salvador: CEAO/UFBA, n. 17, p. 57-72, 1996.

SPINACÉ, Natália. A invasão dos food trucks: Febre nos Estados Unidos, os restaurantes sobre rodas começam a ganhar espaço (e fãs) nas ruas brasileiras. *Revista Época*, São Paulo, 24 set. 2014. *Gastronomia e Estilo*. Disponível em: <http://epoca.globo.com/vida/vida-util/gastronomia-e-estilo/noticia/2014/09/invasao-dos-bfood-trucksb.html>. Acesso em: 2 fev. 2017.

TINKER, Irene. **Street food: Urban food and employment in developing countries**. New York: Oxford University Pres, 1997.

TENO, Bruna Del Chiaro Nieble; SALLES, Maria do Rosário Rolfsen. Casamento e família no Brasil: Breve Panorama. **Contribuciones a las ciencias sociales**, fev. 2011. Disponível em: www.eumed.net/rev/ccss/11/. Acesso em: 26 de novembro de 2016.

TOLEDO, Benedito Lima. A “segunda fundação” da cidade. In: CAMPOS, Candido Malta; GAMA, Lúcia Helena; SACHETTA, Vladimir (org.). **São Paulo, metrópole em trânsito: percursos urbanos e culturais**. Editora Senac: São Paulo, 2004. p. 52-61.

TOSCANO, Frederico de Oliveira. Alimentação e cultura: caminhos para o estudo da Gastronomia. **Revista Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 1, n. 2. p. 15-27, 2012.

VILLAÇA, Flávio. **Espaço intra-urbano no Brasil**. São Paulo, Studio Nobel: FAPESP. Lincoln Institute, 2001.

YASOSHIMA, José Roberto; SILVA, Tamiris Martins. A Comida de Rua na cidade de São Paulo: Desenvolvimento e Novas Perspectivas. **Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da ANPUH-SP**, p. 1-15, 2014.

YÁZIGI, Eduardo. **A alma do lugar**. Turismo, planejamento e cotidiano. Ed: Contexto. 2001.

APÊNDICES

APÊNDICE A ROTEIROS DE ENTREVISTAS

DADOS PESSOAIS: Nome / Sexo / Idade / Estado civil / Bairro / Profissão

ROTEIRO 1 (para pessoas com alguma ligação com o Projeto Cozinha SP e a Praça dos Arcos)

1. Relação com a praça
2. Desde quando frequenta
3. Com qual objetivo frequenta
4. Percepção sobre quem frequenta e qual finalidade
5. Percepção sobre mudanças – desde quando
6. Quando ligado a comida, relação com preço, tipo de comida, prós e contras
7. Você percebe que depende do tipo de comida que é vendida muda o público que vem comer?
8. Tem conhecimento do Projeto Cozinha SP. O que ouviu das pessoas que frequentam a praça a respeito do antes e depois do projeto? Houve mudanças? Foram positivas ou negativas?
9. Viu ou ouviu sobre algum caso de violência na praça? Você sabe se existem moradores de rua frequentando a praça ou dormindo no local? Sabe para onde foram os moradores que estavam ocupando a praça antes?

ROTEIRO 2 (para frequentadores da Feira Gastronômica da Alameda Rio Claro “*amo comer em São Paulo*” e do *Benê Food Trucks* na Praça Oswaldo Cruz

1. Em qual das feirinhas gastronômicas da Paulista você já comeu? Como foi a experiência? Quais os pontos negativos e positivos?
2. Porque você escolheu comer neste lugar? Qual seria a alternativa naquele momento se não houvesse essa opção?
3. E você costumava comer lá sozinha ou com outras pessoas? Para você era algo que tinha um caráter mais de lazer ou “estou passando e aproveito para comer”?
4. Como era o compartilhamento das mesas, tinha uma interação entre as pessoas?
5. Para você qual a diferença em comer num lugar assim público e aberto e num espaço fechado?
6. E você costumava comer na rua em outros lugares antes? Onde? Como era a experiência?

APÊNDICE B ENTREVISTAS REALIZADAS

Amanda, assistente de qualidade no projeto Cozinha SP, 24 anos, solteira, mora na cidade de Suzano. Entrevista realizada em 08/06/2016

Pesquisadora - Quero pedir que você me conte primeiro o que você faz aqui na praça, pra que você foi contratada e desde quando você está trabalhando aqui.

Amanda - Bom, eu cheguei na praça no início para trabalhar na limpeza. Todos os dias eu chegava e fazia limpeza da praça, limpeza das mesas e depois ajudava o pessoal na limpeza e organização da cozinha. Com o passar do tempo viram que não era necessário ter uma pessoa para tá limpando a praça todos os dias. Então aí eles me colocaram como assistente de controle de qualidade mas eu passei a fazer várias outras coisas como um pouco de parte de administrativo, um pouco de cada.

Pesquisadora - E neste período que você está aqui, desde agosto do ano passado, o que você observou que mudou na praça? Quem vem frequentar, o que está diferente?

Amanda - No começo foi, eu acho que, por ser tudo novo, a gente teve alguns problemas com moradores de rua que vinham pedir comida pra gente e depois acabavam vendendo. Teve um morador que pediu comida e acabou jogando a comida na cliente. Mas, enfim, depois, já com mais aceitação, hoje em dia é bem normal, as pessoas já não têm mais esse receio dos moradores de rua. Já tem um convívio legal entre a sociedade e os moradores de rua. Já não tem mais esse atrito de cada um ter o seu espacinho e ficar isolado não. Policiamento tem bastante, direto, todos os dias, a cada uma hora, a cada meia hora, sempre tem policiamento.

Pesquisadora - Nesse período você lembra de ter algum caso da polícia ser chamada na praça para atender alguma ocorrência?

Amanda - Não, desde que eu estou aqui não teve essa ocorrência.

Pesquisadora - E quando você chegou aqui na praça, você lembra se tinham moradores de rua morando na praça, que dormiam aqui, alguma coisa assim?

Amanda - Sim, o Cláudio, só o Cláudio. Ele dormia aqui na praça, dormia nos cantinhos. No começo a gente ajudou ele. Tinha ele e o Ailton. Daí um rapaz do projeto ajudou o Ailton, quis dar uma levantada nele, ajudou com bastante coisa. Daí com o passar do tempo foi mudando as pessoas, o Ailton foi embora para outra cidade e o Cláudio mudou de lugar.

Pesquisadora - O Cláudio não foi embora?

Amanda - Ele foi embora mas fica lá e cá. Até ontem ele estava aqui. Ele fala que a casa dele está sendo construída na baixada e constrói, não constrói...agora ele disse que vai de vez.

Pesquisadora - E quem você observa vindo aqui na Praça? Quem frequenta a praça? As pessoas vem só para comer ou tem gente que vem para ficar na praça?

Amanda - Vem muita gente, vem muito ciclista, até pelo fato de ter o estacionamento, vem muito ciclista. Final de semana vem muita família, pais com criança para ensinar a andar de bicicleta, com cachorro. Na semana vem um pessoal, as vezes pedem comida, as vezes ficam sentados mesmo para aproveitar a vista, aproveitar o conforme que a praça oferece.

Pesquisadora - Pede comida é quem compra comida no contêiner?

Amanda - Isso. E os que vem só aproveitar a praça também. Que eles falam que mudou muito, que antes não podia pisar aqui.

Pesquisadora - O que você já ouviu falar sobre isso? Tinha casos de violência?

Amanda - É, que tinham várias barracas aqui. Que aqui era a segunda cracolândia. Tinha muitas barracas, muitos moradores de rua. Que agora isso já não tem mais. Que agora já é um lugar mais tranquilo.

Pesquisadora - E são sempre as mesmas pessoas que você vê que vem ou são variadas?

Amanda - 75% são as mesmas, como eu fico aqui mais na semana, que é as pessoas que trabalham na redondeza. Mas nos finais de semana que eu venho menos, tem muita gente

diferente. Tem pessoas que estão com familiar internado no hospital, vem caminhando até aqui, pergunta como funciona, acha legal o projeto, acha legal os pratos, a praça, as mesas e acaba ficando aqui e conhecendo um pouco mais.

Pesquisadora - O que você tem de história de violência que você se lembra? De coisas que aconteceram para me contar?

Amanda - O primeiro fato que aconteceu uma vez o Cláudio, morador de rua, ele bebeu muito, bebeu muito, e causou. Ficou gritando e xingando, só que ele estava atrás da cozinha, e para infelicidade dele nessa hora a GCM chegou e encostou para falar com o pessoal que estava na cozinha. Eles ouviram barulho e foram verificar o que era. O Cláudio meio que se alterou, o rapaz da GCM deu um soco nele, deu uns tapas e ele achou que tinha sido a gente da cozinha que tinha chamado a GCM aqui.

E o outro fato que ocorreu foi de um cara que veio estacionar a bicicleta no bicicletário e logo em seguida ele entrou na Rua Minas Gerais e roubou uma bicicleta. E aí os rapazes vieram, inclusive chamaram a polícia e tal, e ficou marcada a hora que o cara viesse buscar a bicicleta dele. Daí passou uns dois dias que ele tinha roubado, ele veio buscar a bicicleta que ele tinha estacionado e veio deixar a outra. Para infelicidade dele a câmera registrou o rosto dele quando ele roubou a bicicleta e um dos caras que viu trabalha na zona azul. Então o cara viu ele saindo daqui, queria levar ele para um cantinho. Mas ele foi esperto, ficou no meio de todo mundo. E aí um dos rapazes foi bem agressivo com ele e tinha uns clientes que estavam comendo e falaram você não é polícia, não bate nele, quem é você, e daí deu aquela confusão até a chegada da polícia. Só esses dois históricos mesmo. A polícia chegou e viu que não era um caso tão assim mas daí abriu a mochila dele e viu que ele tinha várias chaves de carros roubados, dvds piratas, e acabou levando ele e a bicicleta.

Pesquisadora - E o pessoal que vem comer na Cozinha SP, as pessoas comentam que tem medo de ser abordado, elas comentam algo

Amanda - Não, tem alguns que é bem tranquilo já. Acho que são pessoas novas, senhores, que ficam meio receosos quando veem um morador de rua e já ficam na defesa. Se vem um morador de rua já fica assim “ah, ele vai me pedir alguma coisa”, eles ficam prontos para dar alguma resposta.

Pesquisadora - E como funciona a noite? Tem um segurança que cuida do contêiner aqui para não ter roubo? Porque tem muito equipamento caro aí, né?

Amanda - Sim, até pouco tem atrás tinha um segurança, umas três vezes já tentaram arrombar a porta mas não conseguiram. A gente tinha um segurança. Hoje já não posso te afirmar isso, já não sei como está a história do segurança. Mas até pouco tempo atrás tinha sim.

Pesquisadora - Mas não teve nenhum problema depois que ficou sem segurança?

Amanda - Não, até porque a gente tem uma parceria muito legal com os rapazes do Itaú.

Pesquisadora - E o bicicletário funciona 24 hrs? Eles ficam de olho?

Amanda - É, a gente tem uma parceria muito legal com eles. Então qualquer coisa eles me ligam, eles me mandam msg, se eles vem alguma coisa estranha. Eles falam “ah, tem um pessoal estranho aqui”, algo do tipo. Mas não teve mais nada forte de tentarem entrar na cozinha, não mais.

Pesquisadora - O que você percebeu que fez diferença em termos de movimento, em termos de movimento com relação as pessoas da praça com relação a quem estava operando a cozinha? Com esse rodizio dos cozinheiros...

Amanda - Bom, o primeiro participante era um cara muito legal, muito carismático. Pelo fato de ser algo novo assim, as pessoas queriam conhecer, principalmente o pessoal das redondezas. O cardápio também era gostoso, era cozinha nordestina. Ele tinha um público muito legal. Ele tinha uma relação muito boa com os moradores de rua, com os clientes dele. Só não tinha uma relação tão boa com a polícia. Ele não gostava muito da polícia e no final

ele foi abordado pelos policiais e acabou tomando uns tapas na face; Mas, depois disso, assim, passou.

Pesquisadora - Foi ele que colocou música alta?

Amanda - Ele que colocava música alta dos racionais. Ele sempre escutava. Mas quando ele via a polícia ele sempre aumentava. E os policiais não gostavam. Daí um dia pegaram ele desprevenido e deram um tapa na cara dele.

Já o segundo rapaz, ele já era um cara bem explosivo, ele não dava “boi” para morador de rua. Ele falava “não, sai fora, vai trabalhar, eu tô fazendo meu trampo, vai fazer o seu”. Ele era um cara bem explosivo, ignorante. Então a relação dele com os moradores de rua não era boa não. Mas ele vendia bem. Ele vendia umas saladas de macarrão com pesto e tinha uma torta de frango também, que acompanhava uma salada. E tinha chá também.

O terceiro rapaz ele já não foi muito bem aceito, nem pelos moradores de rua nem pelos clientes pelo fato da comida dele ser uma comida de carne de porco e pela época, época de calor. Já foi no final do ano, em dezembro para janeiro, então não teve uma aceitação muito boa. Conquistou uns clientes que vinham no primeiro e no segundo e vieram no terceiro. Comeram, não gostaram e daí caiu o movimento.

Depois que esse rapaz saiu eu conversei com alguns clientes mas eles não quiserem voltar. E o rapaz tinha uns problemas com higiene e isso afetou bastante a imagem da cozinha.

Já a quarta equipe eram duas meninas, já foi bem assim mais tranquilo. Elas tinham um lanche de pernil e também elas tinham um prato do dia que era comida caseira, então ajudou bastante no movimento. Porque comer a R\$ 15,00 em São Paulo é um milagre. E comer bem, então...

Então elas levantaram a clientela delas. Os que não gostaram do anterior não voltaram mais. No começo elas tiveram alguns problemas com moradores de rua, não sei se pelo fato delas serem mulheres, principalmente moradores de rua homem que é a maior população. No começo elas davam comida, queriam ajudar, queriam fazer amizade. Mas elas acabaram vendo que não era possível, que eles eram agressivos e autoritários. Mas passou. Elas se colocaram no lugar, disseram “a gente não vai mais ceder, não vai mais ficar com medo” e passou.

A quinta equipe está no começo, vai fazer um mês, tá bem tranquilo. O cardápio é de escondidinho e acho que eles acertaram no cardápio por ser tempo frio. E tá tudo certo. Depois da história com as meninas não teve mais problema. As pessoas não vem mais pedir comida, não vem mais pedir sobra porque estava ficando muito chato, fora do controle. As vezes vendia 10 pratos e eram mais 15 pratos para morador de rua. E acabava perdendo muito. Daí foi dando uns cortes aos poucos, a gente foi falando que o pessoal da Secretaria veio, que o pessoal da Vigilância veio e disse que não podia mais dar comida e hoje em dia é bem raro alguém passar pedindo comida.

Pesquisadora - Nesse período que você está aqui trabalhando, o que você ouviu das pessoas aqui na Praça a respeito do que mudou desde que começou o projeto? O que as pessoas dizem que piorou, o que melhorou, o que podia ser diferente?

Amanda - O que melhorou na Praça acho que a convivência. Hoje em dia as pessoas marcam um encontro aqui, casais de namorado, amigos. Escola. Vem muitos estudantes pra cá para estudar. Pessoal de escritório para trabalhar. Acho que isso ajudou bastante. O que piorou, uma parte ruim, não tem um ponto certo. Talvez possa ser das pessoas ainda ter medo de moradores de rua. Achar que se um morador de rua chegar, se sentir intimidado pelos moradores de rua. Ter esse medo. Não saber conviver com eles. E uma parte assim do projeto, se o projeto fosse continuar, primeiro eu acho que teria que ter um toldo. Fundamental, uma cobertura, por mais que a pessoa não vai sentar em dia de chuva ou de muito sol, um toldo a pessoa já se aproxima mais do pessoal que está dentro da cozinha, já começa a conversar, trocar ideia, histórias. Como a gente não tem um toldo em dias de chuva tem que ficar

fechado porque molha lá dentro e também o pessoal não para para pedir as coisas ou para com guarda chuva e é coisa muito rápida. E o pessoal da cozinha acaba não tendo um contato com o cliente, um contato mais amigável. Outra coisa que poderia mudar se fosse continuar seria a parte da instalação, que é muito precária, por ser muitos equipamentos, puxa muita força. A gente não pode ligar tudo ao mesmo tempo pois acaba atrapalhando a operação. Apesar de ser uma cozinha de finalização mas deveria poder ligar tudo junto. O fogão sempre deu problema desde o início. E um lugar pra mim, né? Por um lado, eu acho bom ficar aqui na Praça, conheci muita gente, fiz amizade, tenho uma relação muito bom com os moradores de rua, mas dia de chuva é terrível, toma um espaço...duas pessoas lá dentro já é bastante. Uma terceira (eu) atrapalha e tem que ficar quietinha para não atrapalhar. Então, por favor, um lugarzinho para eu ficar, eu gostaria. Não me importaria de passar o dia aqui. Mas talvez de manhã, quando eu chegasse e fizesse minha parte operacional de temperatura, de organização, de ver se está tudo certinho...ficar um tempinho aqui mas ter um lugar para fazer minhas anotações seria legal, eu fico meio deslocada aqui.

Pesquisadora - Eu estava pensando que você falou em moradores de rua várias vezes nas suas respostas. Você já tinha tido um contato mais próximo com moradores de rua?

Amanda - Não, nunca tive. Nada, nada.

Pesquisadora - O que você acha que mudou da sua visão?

Amanda - Nossa! Maravilhoso! Porque, assim. você acaba escutando histórias. Cada um tem uma história e você vê que são pessoas de bem, pessoas estudadas, pessoas fluentes, que falam várias línguas, que já viajaram para fora do País, que entendem de moda, de culturas diferentes. Infelizmente a vida acaba acarretando isso mas são pessoas estudadas que se você for parar para conversar assim é um aprendizado enorme. Coisas que você pensa que sabia mas na realidade, no fundo, no fundo, você não sabia. São amigos que eu vou levar para o resto da minha vida. Vou sentir muita falta deles. Apesar de eu não ter esse contato todo dia e toda hora. Mas o que eu puder ajudar...a gente formou um vínculo. A gente se respeita. Eu respeito eles. Se tiver que abraçar, eu abraço. Se tiver que beijar eu beijo. Uma única coisa que eu não faço: eu não dou dinheiro. Mas um prato de comida, uma roupa, um sapato... eu até mobilizo as pessoas para estar ajudando. Mas eu não ajudo com dinheiro.

Pesquisadora - E a história das pessoas associarem os moradores de rua com violência? Como você enxerga isso?

Amanda - Ah, eu não sei porque. Foi que nem um deles me falou...tem muita gente que mora na rua por questão familiar e pessoal e acabou indo morar na rua. Já tem pessoas que estão na rua mas só para fazer tráfico. Só vive disso. Já tem outras que moram na rua pra se aproveitar. São usuários e aproveitam, “eu tô na rua e não tenho nada a perder”. Se eu partir pra cima e roubar um relógio, uma loja. não vai dar nada pra mim. Se eu for em cana já tô sozinho mesmo, não tenho nada a perder.” É o que eles sempre falam, “não tenho nada a perder”. O que fizerem de errado é natural, se fizerem algo de errado não vão perder nada.

Pesquisadora - Mas no começo você tinha medo deles ?

Amanda - Ah, fiquei sim. Inclusive já sofri preconceito. Preconceito não. Acho que uma pessoa que não está em sua consciência não tem muito o que falar não. Ele pediu a comida e eu dei. E só pedi para ele...o pessoal da mesa pediu. Então fui falar com ele. E ele foi bem agressivo, me chamou de negra safada, de tudo quanto é nome. Depois o caso foi resolvido. Com os moradores que eu peguei amizade eu não tenho problema. Se eu tiver sentada numa mesa, quem estiver comigo vai aceitar, eles viraram meus amigos. E pelo que eu vi eles também já acarretaram isso. Pelas pessoas falarem isso, “ah, você não pode entrar aqui, você não pode isso,” eles já ficam assim. Quando eu tô conversando com uma pessoa, eles ficam meio receosos, eles já ficam meio assim, “nao sei se vou”, mas eu digo que pode vir. Se a pessoa não quiser, ela sai. “Você vai ser bem recebido aqui. Se eu ver alguém te destratando eu vou ficar brava. Você é que nem eu. Mas infelizmente a sua vida ficou meio assim”.

Pesquisadora - Que bairro você mora mesmo ?

Amanda - Eu moro em Suzano. Eu levo em média umas 4 hrs, 4hrs e meia. Eu pego o metrô na Paulista, desço na Luz, pego um trem até Guaianazes. Desço em Guainazes, pego trem até Estudantes e desço em Suzano. Quando chego lá, pego um ônibus ou uma van que vai para minha casa e leva mais uma hora. Eu moro bem no meio do mato.

Pesquisadora - Perto da sua casa não tem nenhum lugar que as pessoas se reúnam, que seja público, que as pessoas se reúnem?

Amanda - Eu moro em frente a uma praça. O bairro que eu moro é meio que novo. Então, como é muito no meio do mato mora muitos idosos, pessoas da terceira idade, então são poucas pessoas jovens que você vê lá. Aí a gente não vê muito disso, de criminalidade, se tiver é mais afastado. Tem outros bairros mais pro fundo. Mas a praça lá é bem tranquila. Você não vê ninguém. É bem raro quando vai os filhos do pessoal, dos vizinhos, que levam as crianças pra brincar...mas é um lugar bem tranquilo. Sempre tem uns que ficam pra cuidar da vida dos outros, que acorda e fica sentado lá na praça. A gente chega e ele está lá.

Pesquisadora - Foi você que me contou a história do policial que estava fazendo ronda aqui e disse que precisava levar o projeto para uma outra praça onde ele fazia ronda também? Onde ele queria que melhorasse a criminalidade?

Amanda - Sim.

Pesquisadora - Qual que é a história? Me ajuda a lembrar?

Amanda - Ele estava fazendo ronda, foi logo no início do projeto. Daí ele percebeu que não tinha ocorrências pra cá, que a Praça estava mais movimentada, que o pessoal sentava, que conversava. Daí a gente conversou, ele perguntou pra mim quem era o fundador, eu disse que era o Instituto Mobilidade Verde, o Lincoln Paiva. Aí ele foi atrás do Lincoln, ligou e perguntou se ele não queria fazer esse projeto lá na Praça Roosevelt porque essa praça aqui tava uma tranquilidade. “A gente vem aqui pra tirar um descanso porque é nossa rota mesmo. Mas aquela praça lá tava precisando”....daí ele (o Lincoln) explicou que não era bem assim, que se ele pudesse ele colocava em vários lugares. Mas que a Prefeitura escolheu aqui.

Pesquisadora - Muito bem, muito obrigada!

Christofer, bartender, 24 anos, solteiro, mora no Edifício Anchieta na Avenida Paulista. Entrevista realizada em 21/07/2016.

Pesquisadora - Chris, queria que você falasse um pouquinho sobre a sua relação com a Praça, desde quando você frequenta aqui?

Christofer - Eu frequento a Praça desde que eu tenho 10 ou 11 anos, como morador aqui da região. Também já vim bastante nesta Praça quando eu era pequeno, jogava futebol, jogava bola, andava de skate, coisas em geral assim e, na verdade eu sempre vim aqui passear com meus cachorros. É perto e a minha relação com a Praça sempre foi essa. A partir do momento que a Praça foi tomada por moradores de rua, “nóias”, essas coisas assim, aí ficou um ambiente pesado demais onde a galera parou de vir na Praça, onde eu parei de vir na Praça. Na época, eu ainda era pequeno, ficava um ambiente meio pesado pra vir na praça. Minha relação com a Praça, até o Projeto Cozinha SP, é essa.

Depois do projeto Cozinha SP eu comecei a vir bastante aqui para comer com os outros cozinheiros. Aí depois, quando eu assumi aqui, aí a relação mudou completamente porque aí eu não vinha mais uma vez por semana comer, eu comecei a vir todo dia e comecei a sentir o verdadeiro movimento da Praça, que mudou bastante do que foi nos últimos anos e é isso. Acho que minha relação com a Praça é essa.

Pesquisadora - Você lembra quando começou essa mudança? Quando começou a ter mais presença de morador de rua, começou a ficar ruim de frequentar a praça? Quanto anos mais ou menos você tinha?

Christofer - Olha, eu lembro que eu brincava nessa praça até quando eu tinha mais ou menos uns 13, 14, talvez 15. Que ainda tinha a frutaria aqui na Praça, nessa época. Na verdade, essa frutaria aqui na lateral era uma barraca de frutas que ficava aqui na Praça. E depois eles desceram lá para baixo e aí depois que eles viraram ali. Mas até quando eles não eram na Praça, quando eles eram um pouco mais ali embaixo, que aí eu devia ter uns 15 anos, a Praça ainda era melhor movimentada, vamos dizer assim. Foi depois disso que aí, acho, que não tinha mais ninguém aqui, todo mundo começou a largar mão da Praça e a coisa foi piorando.

Pesquisadora - Neste período que você está tocando o Projeto Cozinha SP, o que você pode observar (antes também, quando você já era frequentador do projeto) ? qual é o público que frequenta a Praça hoje em dia?

Christofer - Então...quando eu comecei a vir almoçar aqui na Praça, com os outros cozinheiros, eu já percebi uma mudança bem legal de público, tanto de pessoal de escritório aqui perto. As agências de publicidade vem bastante aqui, o pessoal das agências de publicidade. Aqui perto a gente tem algumas empresas tipo aquela ONG Teto, que tem bastante funcionário também. Então, assim, mudou bastante. Ainda vem bastante morador de rua, ainda vem bastante. É, enfim, fica aqui parado, deitado as vezes e tudo, mas hoje em dia você percebe estudante sentado na Praça lendo, você percebe gente que passa a hora do almoço aqui, tem uma turma que vem todo dia almoçar. Eles trazem marmitta de casa e vem na hora do almoço, senta aqui na Praça para comer. Então, assim, essa mudança foi a mais perceptível. A galera começou realmente a usar o espaço público. Antes ninguém usava por medo ou pelo ambiente hostil, por tudo que tinha. Hoje em dia a galera se sente à vontade de sentar na mesinha, por mais que não vá consumir nada do Projeto, a galera se sente à vontade de sentar na mesa com uma marmitta e comer. Mas aí isso também vai um pouco do cozinheiro que tá no projeto. Teve alguns cozinheiros que tinham uma movimentação maior, teve alguns cozinheiros que tinham uma movimentação menor. Pelo menos depois que eu assumi, a gente está tendo uma movimentação muito frequente. E a maioria das pessoas que comeram com a gente voltam, é, principalmente dessas empresas de publicidade, essas coisas assim. Então, acho que a principal mudança foi essa. Antes vc só tinha morador de rua, hoje você tem estudante, um pessoal da redondeza que vem tirar a hora do almoço, tem a galera que vem passear com o cachorro. Já presenciei aqui evento de música eletrônica, aula de dança, tem uma galera que está vindo a cada 15 dias fazer aula de dança. Todo sábado tem um grupo de teatro, que inclusive é parceiro nosso, que está vindo ensaiar aqui na Praça todo sábado. Então, assim, esse tipo de mudança na praça é uma coisa bem legal e bem perceptível. Coisa que antes nessa praça você só via morador de rua e polícia. Hoje vem menos, os policiais não precisam parar tanto aqui nessa Praça. E é isso, acho que essa mudança foi bem legal. Hoje em dia você vê a população do entorno usando a Praça.

Pesquisadora - Eu tinha dúvida sobre isso que você comentou...quando foi implantada a parte do bicicletário, eu achei que tivesse sido ao mesmo tempo. O bicicletario foi um pouco anterior, né? Não melhorou já com o bicicletário?

Christofer - Foi uns 6 ou 8 meses antes. A bike começou antes.

Pesquisadora - Isso era uma dúvida que eu tinha, o que interferiu a presença do bicicletário na dinâmica da praça?

Christofer - A pessoa só prende a bicicleta, prende e vai embora. Ela não fica. Ela vai embora. No contêiner ela fica, ela para, ela conversa.

Pesquisadora - Mas uma coisa que eu observei uma vez que eu vim a noite e o contêiner já estava fechado. Eu cruzei a praça para ir até a frutaria. Eu vi uma circulação de pessoas e imaginei que se não tivesse o bicicletário, não teria gente cruzando a praça

Christofer - É, com certeza não.

Pesquisadora - Porque é a movimentação, né?

Christofer - Como te falei, as pessoas tinham medo. A galera não passava pela praça de jeito nenhum. Tanto que até hoje, se você observar, 90% das pessoas passam por aquela ruazinha “desse tamanho” que fica atrás da Praça, as pessoas se espremem para não passar na Praça.

Pesquisadora - Você sente isso no uso do contêiner?

Christofer - Eu acho que inibe um pouco. Por mais que vc não tenha um segurança, que era para estar sendo pago pelo Instituto mas não tá, por mais que você não tenha um segurança, deixa a pessoa na dúvida, o cara que está na má intenção fica pensando “pô, ali tem um bicicletário aberto, será que não tem um segurança. Melhor eu ir aprontar mais pra lá.” Eu acho que ajuda sim!

**Cacau, artista plástico e músico, 44 anos, solteiro, mora e trabalha em Higienópolis.
Entrevista realizada em 21/07/2016**

Cacau - Falando do contêiner, realmente tem que ser algum produto, alguma coisa que seja diferenciada para fazer as pessoas ficarem atraídas para comer, a gastronomia, etc (...) tem sempre uma delicadeza, um prato muito saboroso. Agora, todos, desde o primeiro, quando começou o contêiner, eu lembro que cada um foi mais espetacular que o outro. Realmente, passaram pessoas muito especiais pelo contêiner. Apresentando para o público, de uma forma muito diferenciada assim, um cardápio muito legal.

Pesquisadora - Você frequentou então ao longo desse ano?

Cacau - Sim, e a Praça, obviamente, com o contêinera Praça. Os moradores de rua não estão mais lá, né. Somente o movimento que tem ali embaixo do viaduto, de crack, essas coisas, também dispersou um pouco. Quando a gente ocupa um espaço, a gente acaba definindo ele. Ressignifica ele. Quando coloca as mesas, os bancos, etc...você começa a ver as pessoas ocupando. As famílias, os casais de namorados. Amigos que vão lá conversar. Eu já vi estudante estudando ali. Pessoas ali vendo a paisagem, ouvindo música. Vai aquele cara ali e só pega um cafezinho. Eu mesmo já fiz isso. Então eu acho que precisamos ocupar São Paulo. É aqui a gente está perto da Paulista, é o final da Paulista, é um lugar central, muito importante. Com muitos equipamentos. Claro, tudo é importante. A gente não pode desqualificar a periferia. Mas é claro que a Paulista é um cartão de visita de São Paulo. É a paulista no final de semana que começou com essa história da bicicleta. É a Paulista que está sendo fechada. É na Paulista que tá tendo show de final de semana e que as pessoas vem para cá. Caminhar...então. É aí que acontece protesto. É aqui o centro de São Paulo, do Brasil e da América do Sul. A paulista é uma referência. Então cuidar, pelo menos, da referência, do nosso cartão de visita, é fundamental. O projeto do contêiner foi essencial porque não é só a questão da gastronomia. A gastronomia claro realmente atrai. Mas é tudo que circulou em volta dela. É principalmente, quem está lá dentro do contêiner fazendo. Porque você dá oportunidade, você cria oportunidade, você movimentao mercado ali. Você aproveita a economia ali na Praça. Então, assim, não cria concorrência com a frutaria. Pelo contrário. Nós fazemos uma coisa diferente aqui, então você complementa com os estabelecimentos que estão ao lado. Então, com certeza, também a frutaria que está ali do lado, o bicicletário, tudo isso valorizou muito a região e o local. É isso. Para mim, é muito especial ...o espaço. Você vê como transforma, como a gastronomia também é importante porque te fala desses movimentos todos. Eu acho muito importante e uma pena que vai terminar em agosto mas espero que depois passe a ter uma utilização coerente. Por exemplo, o Cris está lá agora, a partir do momento que vai para lá começa tambémtudo isso é muito rico, desde a pessoa que está propondo um cardápio para o contêiner, para a praça para, até para os moradores de rua que não estão mais ali mas ficam no entorno, mas que cria uma outra vivência para o espaço. O espaço fica mais leve, né. Perde aquele ar pesado de como se estivesse abandonado. Parece um canto abandonado de São Paulo. E não é...é um lugar bonito. É uma praça. É arborizada, uma paisagem linda que é o Pacaembu...no final da paulista...com a

escultura dos arcos ali. Porque tem que ficar decadente, degradado. Não precisa. Eu acho de extrema importância esse tipo de ação. E o instituto foi muito importante nesse sentido. Eles acertaram nesse sentido.

Pesquisadora - Deixa eu te fazer umas perguntas práticas, para eu poder traçar o histórico da Praça. Há quanto tempo você está com o atelier neste local?

Cacau - 7 anos.

Pesquisadora - Neste período, o que você observou da Praça? Você lembra como estava a praça? Teve uma decadência ou já estava decadente? O que você lembra?

Cacau - Minha lembrança é que sempre foi decadente, que não tinha utilização. Estranha. A reunião de moradores ali, alguns ficavam acampados. Pelo contrário, não tenho nada contra os moradores de rua. Pelo contrário, eu acho que tem que absorver e dar um destino de acolhimento. Agora, a Rua Minas Gerais era uma rua muito bonita. Agora, a Praça sempre degradada. E é uma Praça linda. Nossa, a mudança foi da água para o vinho.

Pesquisadora - E você notou a mudança imediatamente com a implantação do projeto?

Cacau - Total. E eu vou dizer...mesmo ali com o contêiner das bicicletas, ainda não foi a mudança. Porque você vê, ali o pessoal só guarda as bicicletas e “tchau”. Não tem uma convivência, é só uma passagem. O que requalificou e ressignificou a Praça foi o contêiner de gastronomia. Na hora que você coloca as mesas e o pessoal começa a ir se alimentar ali, né...no almoço, aí a gente começa a ver a frequência e no fundo a coisa é imediata. O importante era dar continuidade porque a história demorou a pegar também. Não foi assim que começou o contêiner e já estava lotado, tava todo mundo vivenciando ali. Eu mesmo aos poucos fui entendendo, e depois fui divulgando também porque gostei do projeto. Então, o contêiner de gastronomia realmente fez a diferença.

Pesquisadora - Você participou de alguma forma das discussões do que seria implantado na Praça?

Cacau - Não tive participação, não recebi convite. Não sei como isso foi tratado. Pelo contrário. recentemente tentei me aproximar do Instituto, pensar em projetos de arte porque tenho uma produtoratentei ser parceiro e dar continuidade de uma forma mais potente, porque estou a 10 passos do contêiner. Mas eles não se interessaram nem em conversar. A gente não consegui obter esse tipo de conversa. Mas eu admiro muito o processo. Gostaria de ter ido mais, até porque me interessei pelo meu quintal.

Pesquisadora - Em termos de violência associada ao consumo de droga, a questão dos moradores de rua. Você falou já deles estarem no entorno mas estarem menos presentes na Praça. Mas tem essa questão que envolve o consumo de crack, principalmente ali embaixo do viaduto. Você tem um histórico sobre violência, se mudou algo nesse período? Da tua percepção ou algo que você vivenciou?

Cacau - Quando você não tem ocupação e tava abandonada essa praça por anos. Desde que eu cheguei aqui. É claro que tem uma violência. Você via as vezes carro com vidro quebrado na esquina ali da Praça. As vezes as pessoas estacionavam em frente do antigo Metrópolis, que é em frente da Praça, e vão para a Paulista. Muitas vezes eu passei ali e vi vidro quebrado. E eu vou dizer ainda que uma vez até um amigo meu que estava, que veio me visitar, não sabia onde era o atelier...colocou na esquina e quando voltou tava o vidro quebrado. Pode ser também porque tinha uma camisa do Corinthians, foi uma questão de associação (rs) os semelhantes se atraem (rs). E então assim, primeiro, não só baixou a violência como não vejo mais isso...não vejo mesmo. E vejo, de novo, com o contêiner a Praça acabou sendo ocupada pelas pessoas jovens. Você começa a ver no final de semana grupo de teatro ensaiando, você começa a ver festa de música eletrônica, você começa a ver outras histórias acontecendo.

Pesquisadora - Histórias que você não via antes?

Cacau - Histórias que eu não via antes na Praça. Eu acho que as pessoas começaram a ver a Praça. Eu acho que o contêiner trouxe um olhar e uma atenção para ela. A falar “puxa! que

praça legal!”, começaram a ver que pode. Que podemos ocupar. Até então, quando tá abandonado ninguém fica, você tem medo, só morador de rua e um monte de gente fumando crack, etc...quem é que vai ficar. Agora quando você vê uma outra ocupação, um outro formato de circulação de pessoas, etc, requalificou...totalmente diferente. Mudou bastante, eu particularmente notei uma diminuição da violência e os moradores de rua também não vejo mais ali, não. De certo que a gente vê morador de rua em qualquer lugar de São Paulo, a gente está vivendo realmente uma crise da sociedade, social muito grande, mas aqui não veja mais da forma que era. Porque antes estava abandonado mesmo.

Pesquisadora - Fantástico, muito obrigada, era isso.

Cacau - Acho que eu estou falando a mesma coisa que todo mundo, né?

Giulia, pesquisadora, 68 anos, casada, mora no bairro de Santo Amaro. Entrevista realizada em 03/05/2017

Pesquisadora – Giulia, gostaria que você começasse contando o que você faz no Instituto Mobilidade Verde.

Giulia – Eu fiz pesquisas para o Instituto, durante o período que precisou. Fiz pesquisa sobre os parklets, sobre mobilidade urbana, sobre terceira idade (como as pessoas sentiam o trânsito, o farol, essas coisas...). Fiz pesquisa na Cidade Patriarca, onde foram implantadas árvores no asfalto...enfim, eu fiz pesquisas durante um tempo. Agora o Instituto está, vamos dizer assim, meio parado...

Pesquisadora – E qual a sua relação com a Praça dos Arcos? Você já conhecia antes da implantação do Projeto Cozinha São Paulo pelo Instituto Mobilidade Verde? Você acompanhou a implantação do projeto?

Eu conheci a praça quase por acaso quando meus filhos eram pequenos. Foi pouco tempo depois da implantação dos Arcos. E eu pensei: “olha que praça legal, uma graça”. E naquela época ela foi bem cuidada, eu acredito que só para a implantação da escultura. Aí depois eu esqueci totalmente da praça. E é até meio engraçado porque a gente vive passando pela Paulista mas ela é meio fora de mão. Quando eu entrei no Instituto e fiquei sabendo do Projeto, eu levei um susto ao saber que a Praça estava degradada, que não havia sido mantida...vamos dizer, que a comunidade não estava utilizando e tal. Foi essa minha experiência na Praça, não sei se respondeu sua pergunta.

Pesquisadora – Respondeu sim. Como você acompanhou a implantação do Projeto Cozinha São Paulo desde o início, eu estou tentando entender (e queria que você me ajudasse com isso) na percepção das pessoas que participaram disso, o que mudou na praça a partir da implantação do Projeto. Você pode me falar um pouco disso, da sua percepção a respeito?

Giulia – Durante a implantação do Projeto, eu percebi muitos problemas. Pq não é fácil estar implantando uma coisa nova num local que era reduto de pessoal de rua. A reforma também não foi fácil. Houve toda uma questão técnica de encanamento. Várias dúvidas sobre como fazer a instalação técnica mesmo do container. A questão de optar por forno e fogão elétrico, que não foi a melhor opção do ponto de vista financeiro mas havia uma questão de segurança. Era necessário saber que não haveria nenhum risco durante a noite (o projeto funcionou praticamente só de dia). Eu percebi que havia uma curiosidade muito grande com as pessoas que não sabiam o que seria aquilo. E acho que foi uma grande surpresa ver como um projeto que não era puramente comida de rua, que tinha um viés social, e uma preocupação muito grande com as pessoas que iriam participar do projeto, a menina que tomava conta, enfim, não foi fácil mas foi uma experiência muito rica neste sentido. E as pessoas começaram a frequentar mais a praça. Essa curiosidade que surgiu fez efeito neste sentido. Uma pena que a praça não era tão visível. Então, da Paulista pra cá, a movimentação não foi tão boa como desejada. Mas da rua Minas Gerais e até do Hospital das Clínicas começou a ter uma movimentação. O que eu percebia é que as pessoas tinham algum receio da questão da

segurança, de passar pelo viaduto. Mas, assim, de um modo geral eu senti que houve uma grande mudança ali.

Pesquisadora – Eu vi os resultados da pesquisa que você fez com pessoal que estava frequentando a praça e comprando a comida do Projeto. Eu queria saber um pouco da sua percepção a respeito, como foram os principais resultados, qual o perfil do público que estava frequentando a praça, o que te chamou mais a atenção, o que as pessoas estavam valorizando mais no projeto, etc.

Giulia – A pesquisa, na verdade, eu fiz em duas partes. Ou seja, entrevistei as pessoas na praça, estando o container em atividade. E essas pessoas estavam muito surpresas com a qualidade da alimentação. Muitas valorizaram, elogiaram, a questão de troca dos cozinheiros. Algumas disseram que ficaram felizes de experimentar comidas de vários lugares e sabores diferentes. Esse foi um aspecto bastante elogiado. Outro aspecto bastante elogiado foi a questão do preço. Muitas pessoas disseram que valiam. Outras não, não entenderam que eram um projeto social e disseram que outros lugares por lá, pelo mesmo preço, dava para encher o prato. Enfim, pessoas que talvez estivessem fazendo um trabalho mais pesado...mas as pessoas que frequentaram, que foram várias vezes, o que valorizaram foi a mudança de cozinheiro. Algumas criticaram alguns cozinheiros e elogiaram outros.

A outra parte da pesquisa foi, na verdade, entrevistas no entorno. Foram muito ricas e eu pude descobrir coisas muito interessantes. Por exemplo, em frente a Praça existe um prédio modernista tombado. E aí eu pensava que os moradores pudessem me dar um feedback a respeito de como era a praça antes da implantação do projeto e que elas, na minha percepção, antes de fazer a pesquisa neste local, eu achei que as pessoas estariam entusiasmada com a Praça estar mais bem cuidada e tudo o mais. E eu tive uma grande decepção neste sentido. Essas pessoas olhavam a praça com um olhar muito crítico desde o início pois elas disseram que quando foi construído o viaduto foi retirado uma parte dos jardins do condomínio. Eles perderam essa parte para a construção do viaduto. Então, a partir de então elas passaram a odiar a praça, o viaduto e tudo que tinha a ver com isso. Inclusive disseram que não passam pela praça, que não tem interesse nenhum e que, para elas, praticamente a praça morreu. Agora, outras pessoas, ficaram encantadas e, inclusive, tem um pessoal do CENPEC ali na Minas Gerais que disse “olha, se a gente tivesse sabido antes a gente poderia ter colaborado, ao incrementar eventos na praça que esta na verdade é uma das áreas na qual eles trabalham. Talvez o que faltou foi uma divulgação maior do projeto e da praça no entorno. Eu fiz essas entrevistas praticamente no final do projeto, mais para o manual que depois foi entregue a prefeitura. Talvez se eu tivesse feito essas entrevistas antes, talvez a praça pudesse ter ganhado mais divulgadores, mais gente pra cuidar. Enfim, pessoas dos prédios ao redor da praça disseram na época anterior a gente não passava pela praça de forma nenhuma. Alguns jovens comentaram que os pais proibiam que eles passassem na praça, que era muito perigoso. E agora eles vinham estudar na praça nos bancos que foram colocados lá. Muita gente vinha passear com o cachorrinho...enfim, foi bem interessante!

Uma coisa que achei muito positiva, os trabalhadores do entorno que iam para a praça almoçar independente de comprar comida no projeto. Tinha gente que levava sua marmitinha e sentava para almoçar com outras pessoas na praça, na sombra de uma árvore...desta forma eu entendo que também o projeto cumpriu seu papel que não era apenas divulgar e vender comida, como dito no início. Outra coisa que achei muito legal foram os projetos culturais que aconteceram por lá.

Pesquisadora – Para encerrar, queria saber se você voltou à Praça após o término do Projeto. Caso positivo, o que você observou. Se houve mudanças, se houve permanência no que foi conquistado durante a implantação do projeto.

Giulia – Eu vou ser muito sincera com você. Eu não voltei a praça, eu fiquei muito triste com o término do projeto e com a mudança da gestão municipal. Eu tive a impressão que não

haveria continuidade e achei isso muito triste. A gente teve muito trabalho para fazer o relatório final que tinha justamente o objetivo de convidar a prefeitura, ou incentivar, a fazer alguma coisa neste sentido, a dar uma continuidade ao projeto de alguma forma. Pensando bem, eu voltei uma vez após o término do projeto. Depois de vinte dias a gente fez uma reunião de avaliação lá. Então o container já estava desativado. E nós vimos um grupo de teatro ensaiando na praça. Ou seja, pensar do término do projeto, praticamente um mês depois, continuou tendo movimentação interessante, não apenas de gente circulando mas também de outros grupos entendendo que a praça poderia ter outras funções. Durante o projeto houve o encontro do clube de choro feminino na praça, que ocupou a praça no domingo e veio gente de muitos lugares diferentes (até pq houve divulgação na mídia). Houve também algumas bandas fazendo shows na praça. Enfim, na minha opinião a praça tem muitas vocações. O que falta por lá é uma comunidade residente. Os prédios residenciais são muito poucos e os comerciais não tem interesse, não se fixam no local e não têm aquela noção de pertencimento, eu acredito.

Lú, cozinheira, solteira, 28 anos, mora no Tatuapé. Entrevista realizada em 05/05/2017.

Pesquisadora - Lú, queria saber como e quando você conheceu a Praça dos Arcos?

Lú - Então, eu sou da zona leste, do Tatuapé e meu primeiro contato com a Praça foi quando eu comecei a trabalhar no Tom Jazz ali na Avenida Angélica e procurei um lugar para morar perto, final de 2013. Encontrei um apartamento na Minas Gerais, onde residi um ano e meio e conheci a praça neste momento. Até então um amigo morava neste prédio e me dizia para tomar cuidado e nunca passar a noite na praça, tem os moradores de rua e é perigoso. Então eu tinha receio de passar por lá mas mesmo assim acabei morando ali do lado.

Daí um amigo se inscreveu no cozinha SP e eu conheci o projeto por ele e ele acabou usando a minha cozinha como cozinha de produção. Daí eu já comecei a frequentar a praça.

Pesquisadora - E como foi a sua experiência como participante do projeto?

Lú - A minha experiência foi boa. Eu consegui entender sobre a ocupação do espaço público, o quanto isso é importante e o quanto a gente pode fazer a diferença. Tanto para as pessoas do entorno quanto as que transitam por lá e os moradores de rua. Sobre o Instituto Mobilidade Verde, achei, como uma pessoa da área da gastronomia, achei que o projeto do Lincoln foi inovador, e que deu todo o suporte para a gente desenvolver o nosso projeto que foi em relação a comida de afeto. Nós acabamos conhecendo a associação de moradores da Minas Gerais e do Viva Pacaembú. A gente teve uma experiência pequena com eles onde, do meu ponto de vista, acabei me afastando por ter uma visão diferente da deles, acabei me afastando por entender que eles tinham uma visão meio higienista, porque ao mesmo tempo que eles querem trazer coisas para o entorno, eles não querem porque eles acham que o espaço é deles, exclusivamente deles, então eles só querem que as coisas aconteçam da maneira deles. Isso fez que eu me desligasse da associação, depois de uns dois meses que a gente entregou o cozinha sp. Em relação aos moradores de rua, a gente teve problema com alguns. Outros não, a gente conseguiu desenvolver uma “amizade”, mas eu digo um respeito em relação de troca...você me respeita, eu te respeito porque você me dá comida. Eu te dou comida porque eu me sinto mais segura te mantendo dentro dessa lei da troca.

Pesquisadora – Me explica um pouco mais essa questão com a associação dos moradores

Lú – A questão que me fez ver a diferença de visão é que, para a associação dos moradores, ocupação do espaço público é para quem é do entorno. Você que vá ocupar o seu espaço público onde é a sua casa, aqui é a “nossa casa”. Essa foi nossa principal divergência. Porque eu acho que ocupar o espaço público é um direito do cidadão, tanto faz se é no bairro onde você mora ou qualquer outro lugar. A partir daí eu comecei a perceber que não me encaixava nesta associação de moradores.

O perfil das pessoas que frequentavam o container e a praça, são pessoas que trabalham próxima. Tinha morador do entorno também, mas eles frequentavam mais de final de semana, junto com as pessoas que vinham frequentar a paulista para lazer no final de semana.

O que eu percebi é que as pessoas valorizavam o acesso a uma alimentação de restaurante na rua. Porque comida de restaurante é totalmente diferente da comida que é vendida na rua, porque não tem a mesma estrutura. Então, o container tinha uma estrutura simples mas que permitia vender uma comida mais elaborada, apesar de se encaixar no conceito de comida de rua.

O que sempre chamou a atenção também foi a questão do preço para as pessoas. E, além disso, ter uma procedência conhecida, ser orgânica, deixava as pessoas mais tranquilas para comerem lá.

Pesquisadora - Como era a interação entre as pessoas que comiam na praça? O que você observava? As pessoas compartilhavam as refeições, compartilhavam as mesas?

Lú - Olha, a gente atendia em média 20 a 30 pessoas por dia. Elas compartilhavam a mesa muitas vezes, pessoas que se conheciam ou não. Super rolava essa interação entre as pessoas, inclusive entre pessoas que traziam marmita e outras que compravam no container. Rolava de comerem juntas.

Pesquisadora - Você chegou a visitar a praça depois que o Cozinha SP acabou?

Lú - Sim, como moradora, eu continuei morando perto por um tempo e passava pela praça todos os dias... e o contêiner continua fechado pelo que em sei. Uma semana após o término do projeto ele foi pichado e quem foi lá depois limpar (pelo que eu fiquei sabendo) foi o pessoal do Mobilidade Verde. Eu e a Manú tentamos ocupar depois a cozinha de novo, fizemos contato com o subprefeito Gilmar e o vereador Nabil, numa reunião que teve para avaliação do projeto. A gente fez uma carta com solicitação para ocupar mas nunca tivemos resposta. Eu percebi que houve uma mudança depois que acabou o projeto...foi pichada, os moradores de rua voltaram a dominar mais o espaço e, ao mesmo tempo, ela voltou a ficar mais vazia do resto da população. Essa semana fiquei sabendo que ela ficou uma semana sem luz, então estava bem perigoso de passar por lá também...

Sabe? Para mim, esse container foi um grande projeto, teve muito efeito enquanto estava funcionando...se não fosse a burocracia da Prefeitura e a visão restrita da Associação dos moradorestinha tudo para dar certo. A pessoas que não deixam acontecer...

Camila, estudante universitária, solteira, 26 anos, mora em Diadema. Entrevista realizada em 06/05/2017.

Pesquisadora – Você me disse que costumava comer nas feirinhas gastronômicas da Paulista, onde você costumava ir?

Camila - Eu frequentava geralmente a feirinha ali na frente da Fiesp porque ali na Paulista ela ficava em um lugar acessível. E tem uma variedade grande de coisas e também um valor que para o local era razoável. Então quando ia bastante gente, cada um escolhia o que queria e como tinha bastante variedade, ficava mais fácil...por isso era sempre a primeira opção. Ali eu gostava do churros, do crepe salgado, do hambúrguer...um ponto negativo do lugar é que geralmente está bem cheio e faltava um pouco de mesas e cadeiras. Ficava muito cheio.

Pesquisadora - E você costumava comer lá sozinha ou com outras pessoas? Como era o compartilhamento das mesas, tinha uma interação entre as pessoas?

Camila - Nunca fui lá sozinha. Geralmente eu ia com outras pessoas. Acontecia de dividir a mesma mesa mas não de interagir...só dividir o mesmo espaço.

Pesquisadora – E para você qual a diferença em comer num lugar assim público e aberto e num espaço fechado?

Camila - A diferença que eu sinto é que não tem barreira. Para você ir num local como esse você pode ir direto do trabalho, você pode ir passeando...dependendo você pode ir até de pijama (risos). Então, é um lugar mais tranquilo de ir, você não precisa se programar para ir. A questão é que não tem muito filtro. Você vai encontrar todo tipo de pessoas também. Você não pode ficar limitada.

Pesquisadora – E você costumava comer na rua em outros lugares antes?

Camila – Sim, eu comia tapioca em frente ao prédio da Unifesp no Centro e comida cachorro quente em São Bernardo, perto do Shopping Metrópolis. Porque eram lugares que eu conhecia. É difícil eu comer em algum lugar na rua porque eu sempre tinha medo de não ser muito limpo. Vez ou outra eu comia pastel na feira também.

Pesquisadora - Mas nestes casos você está falando são situações em que você estava passando. É diferente da Paulista que você está dizendo que era um programa, né? Qual a diferença das duas situações? O que era legal em uma e outra coisa?

Camila - Isso é verdade. É que quando se trata de um espaço que tem várias barraquinhas, um espaço de *food trucks* né? É mais fácil pensar nisso como um programa, me preparar e marcar de encontrar as pessoas lá. Agora, antes quando não havia isso, era difícil ter um local que tivesse essa diversidade e que me fizesse sair para encontrar meus amigos e comer também.

Nesses lugares que eu falei antes eu comia mais porque era praticidade, era em frente do lugar que eu estava e pelo tempo que eu tinha para comer, era o que dava.

Na Paulista, geralmente é questão de programação, de escolha. A gente sempre pensava na feirinha da Fiesp porque tinha variedade e também o preço era mais em conta, e isso conta muito. Se não fosse comer ali, a segunda opção seria comer em algum bar na Rua Augusta, pedir uma porção talvez.

Franklin, assistente de marketing, 24 anos, solteiro, trabalha na região da Avenida Paulista e mora no Parque São Lucas. Entrevista realizada em 08/05/2017.

Pesquisadora – Franklin, em qual das feirinhas gastronômicas da Paulista você já comeu? Como foi a experiência? Quais os pontos negativos e positivos?

Franklin - Eu comi nas feirinhas gastronômicas da Paulista, nas duas. Na alameda Rio Claro, em frente da Fiesp e na Praça Oswaldo Cruz. Mas não fui muitas vezes.

Os pontos positivos dali, principalmente na Alameda Rio Claro, é o ambiente que é muito bom e muito limpo. A comida parecia toda bem interessante. Eu comi o churros (que para mim é o melhor) e tem uma comida baiana que é muito boa também. Já na Praça Oswaldo Cruz, o que achei mais interessante era uma barraca que vendia chopp artesanal. Não curti tanto as opções de comida. Eu comi um sanduiche natural mas não achei muito bom, estava meio seco.

O ponto positivo da Oswaldo Cruz é que a galera que vai para a Rua Treze de Maio tem que passar por lá, então tem muito movimento, é bem interessante. O negativo, para mim, é que não parece tão limpo quanto a Alameda Rio Claro.

Pesquisadora - Qual teria sido sua opção se não tivesse comido nesses lugares?

Franklin - Se eu não fosse comer lá, a alternativa seria ou algum *fast food* ou algum restaurante do Top Center. Mas eu acabei optando por lá porque era um dia frio e estava batendo um solzinho legal, por isso eu acabei optando por lá.

Pesquisadora – Você chegou a tentar ir a alguma dessas feirinhas depois que acabaram?

Franklin - Todas as vezes que eu passei por lá, ainda estava acontecendo a feirinha, não vi que acabou. Não retornei para aqueles lados.

Pesquisadora - E você costumava comer lá sozinho ou com outras pessoas? Para você era algo que tinha um caráter mais de lazer ou “estou passando e aproveito para comer”?

Franklin Na Alameda Rio Claro fui sozinho e na Oswaldo Cruz fui acompanhado. Então, foi assim, eu passei e vou comer...não é uma coisa que saio de casa para comer. A gente passa, come e vai embora, sem maiores planejamentos, bem despojado.

Pesquisadora - Como era o compartilhamento das mesas, tinha uma interação entre as pessoas?

Franklin -Nos dois o compartilhamento das mesas é bem interessante. Tem as banquetas mais altas e individuais e tem mesas que podem ser compartilhadas. Eu fiquei na banquetinha todas as mesas mas observei que haviam pessoas que não se conheciam e estavam compartilhando a mesa e interagindo e achei muito bacana. A possibilidade de compartilhamento é bem interessante para mim.

Pesquisadora - Para você qual a diferença em comer num lugar assim público e aberto e num espaço fechado?

Franklin - A diferença de comer em um lugar público e aberto é que você está livre. Você tem a luz do sol com você. Você tem essa liberdade. Não precisa ter o requinte que o lugar fechado exige. E essa coisa de estar ao livre, tomando uma brisa, tomando um vento, é tudo muito mais agradável e interessante.

Pesquisadora - E você costumava comer na rua em outros lugares antes? Onde? Como era a experiência?

Eu costume, duas ou três vezes por mês comer fora. Aí eu vou a um *fast food* ou um *food truck* perto da Paulista que vem pasteis legais. Mas as feirinhas oferecem muitas opções e isso é muito interessante. Então, eu gostaria muito de continuar tendo essa opção.

Marina, 32 anos, assistente de eventos, solteira, mora e trabalha nos Jardins. Entrevista realizada em 09/05/2017.

Pesquisadora – Marina, em qual das feirinhas gastronômicas da Paulista você já comeu? Como foi a experiência? Quais os pontos negativos e positivos?

Marina - Eu já fui naquela na praça Oswaldo Cruz, em frente ao Shopping Paulista e um outro em frente a Fiesp...eu não sei o nome.

Pontos positivos, acho que a facilidade de estar por perto e comer alguma coisa de maneira rápida e barata e num lugar ao ar livre. Mas o lugar aberto também traz inconvenientes como o fato das pessoas ficarem te pedindo comida toda hora e, as vezes, não ter onde sentar. Pessoas pedindo comida quero dizer moradores de rua, esse tipo de coisa....

Pesquisadora - E você costumava comer lá sozinha ou com outras pessoas? Para você era algo que tinha um caráter mais de lazer ou “estou passando e aproveito para comer”?

Marina -Todas as vezes que eu comi nesses lugares eu comi sozinha. Estava passando e parei para comer. Apesar que uma vez eu fui neste da Praça Oswaldo Cruz porque estava com desejo de comer um *waffle* que tinha provado em um *food truck* naquela feira do Butantã e vi que eles estavam nesta feirinha na Paulista. Já naquele da Augusta eu fui comer com uma amiga, a gente marcou de encontrar lá, mais como um programa mesmo, combinado previamente.

Pesquisadora - Para você qual a diferença em comer num lugar assim público e aberto e num espaço fechado?

Marina - A diferença de comer em um lugar aberto e fechado é que o aberto você tem a possibilidade de curtir a luz do dia, de curtir o sol e de encontrar outras pessoas. Não é a mesma coisa de comer em uma praça de alimentação, você vê as pessoas mas não está vendo. Fica aquela coisa meio de restaurante em massa. Mas num lugar desse você acaba reparando mais nas pessoas. Pode conversar com alguém diferente. Neste na Augusta, quando eu fui com essa amiga, a gente ficou conversando com pessoas que sentaram na mesma mesa conosco, foi bem interessante. Já no *shopping* tem muito barulho, enfim, incomoda e você tem que ficar procurando lugar para sentar...

Pesquisadora - E você costumava comer na rua em outros lugares antes? Onde? Como era a experiência?

Marina - Minhas experiências em comer na rua são mais internacionais porque nos EUA e na Europa é muito mais comum pegar comida para comer e sair andando, sentar numa praça, etc...Aqui em São Paulo eu já tinha ido no Pitico que é um bar que tem em Pinheiros, com containers, e é um espaço aberto e bem interessante. E o legal é que não tem tanto essa coisa das pessoas pedindo comida e tal. Mas parece que o ambiente é mais fechado e ia uma faixa etária mais jovem. E em bares que você senta em mesa na rua, na calçada.

Comer nestes lugares geralmente é agradável, exceto pelas pessoas ficarem pedindo comida. Mas é sempre muito bom. Em São Paulo a gente está sempre fechado, com uma poluição sonora muito grande...é interessante esse negócio.

Eu tinha ido várias vezes também no *food truck* no Butantã quando abriu, era bem gostoso...agora parei um pouco de ir, não sei bem porque.

Pesquisadora – Você percebe uma diferença entre esses lugares que está mencionando? Por exemplo, entre o Butantã Food Park e a feirinha da Praça Oswaldo Cruz?

Marina - A sensação de bem estar entre esses dois lugares (público ou não) é parecido porque é estar ao livre, é o que me leva a esses lugares. A diferença talvez é que os privados têm mais infraestrutura, geralmente é um programa. Mas também tem um custo bem alto para mim. Mas, por outro lado, esses da Paulista são mais práticos, você não vai para fazer um programa pois são menores, não tem tanto lugar para sentar mas o custo benefício é melhor....então acaba sendo uma boa opção para o dia a dia.

Larissa, 30 anos, casada, designer gráfica, mra na Vila Clementino e trabalha nos jardins. Entrevista realizada em 09/05/2017.

Pesquisadora - Em qual das feirinhas gastronômicas da Paulista você já comeu? Como foi a experiência? Quais os pontos negativos e positivos?

Larissa - O dia que eu fui estava muito, muito frio e uma pessoa que convidou a gente insistiu muito, muito. Mas era aberto e estava muito frio, demais mesmo. E eu estava com minha filhinha e tinha mais gente com outras crianças. E não tinha lugar disponível nem nada para as crianças fazerem, um espaço meio apertado. Daí umas pessoas acabaram cedendo o lugar, a gente sentou e ficou melhor mas tinha pouca opção de cerveja e era tudo muito caro. Então não foi uma experiência muito boa mas acho que tem a ver principalmente com frio também...

Pesquisadora - E você costumava comer lá sozinha ou com outras pessoas? Para você era algo que tinha um caráter mais de lazer ou “estou passando e aproveito para comer”?

Pesquisadora - Como era o compartilhamento das mesas, tinha uma interação entre as pessoas?

Larissa - Acho que ninguém ia querer interagir mesmo nesta situação...rs.

Não rolou interação. No meu caso foi uma história particular, por conta do frio e das crianças “causando. Daí quando eu fui neste outro que é na Augusta, foi bem melhor. Eu fui sem filhos, levando uns amigos que moram fora de São Paulo para conhecer. Foi uma delícia, tinha opções bem legais de comida, foi muito agradável num sábado a tarde.

Pesquisadora - E você costumava comer na rua em outros lugares antes? Onde? Como era a experiência?

Larissa - A gente gosta bastante de ir na feira orgânica de sábado, que é mais como um passeio que feira mesmo. Tem um pessoal fazendo uma tapiquinha, um suco verde delícia...dá para tomar café, para almoçar. E como é aberto e tem parquinho, é uma delícia para ir com as crianças e curtir mesmo.

Pesquisadora - Para você qual a diferença em comer num lugar assim público e aberto e num espaço fechado?

Larissa - De comer num espaço aberto tem a ver também com curtir a cidade, curtir um pouco a natureza, o sol, o clima que em geral não é um problema para mim (menos naquele dia que contei e foi ruim porque estava frio demais). Não ficar sempre preso em uma caixa. O calor, pede uma cerveja, uma água gelada...ver o céu, a natureza. Acho que é uma relação muito mais humana, muito mais real com as coisas. Tanto que eu ia sempre no Pitico, que também é assim aberto...

Pesquisadora – E para você esses lugares têm uma caráter de lazer, você se programa para ir ou é mais um lugar onde você aproveita para comer pela conveniência? Como você percebe a diferença entre comer em um lugar aberto, na rua, ou um lugar fechado?

Larissa - Sempre o caráter “vou comer” e não como lazer. Eu vejo mais como uma praça de alimentação de um *shopping*.

Pesquisadora – E, para você, qual a diferença entre comer em um lugar aberto, na rua, ou um lugar fechado?

Larissa - Eu estou comendo em um lugar fechado, normalmente tenho vontade de sair logo. Eu sempre prefiro sentar fora. Eu fumava mas parei e daí percebi que não era o cigarro que me fazia querer sentar fora, era toda a relação com a cidade e com os espaços mesmo, Desde o café que tem uma mesinha para fora, na rua. Eu prefiro um lugar mais reservado, não gosto das pessoas muito perto...preciso de um respiro!

Luana, 29 anos, contadora, solteira, mora na Paulista. Entrevista realizada em 13/05/2017.

Pesquisadora - Em qual das feirinhas gastronômicas da Paulista você já comeu? Como foi a experiência? Quais os pontos negativos e positivos?

Luana - Eu já comi na feirinha da Oswaldo Cruz e naquela próxima do MASP, não sei o nome do lugar. A experiência foi boa. Nunca comi algo que não era bom ou que tenha passado mal. Acho que o ponto negativo é estrutura...nem sempre tem lugar para sentar (especialmente na época que os *food trucks* começaram a “bombar”) que foi mais ou menos a época que eu frequentei esses lugares. E eu acho que a estrutura interna das barracas também nem sempre é muito adequada para mexer com alimentos.

Os pontos positivos eu acho que é mesmo ser como um *fast food* algo mais rápido e o preço é justo. Já comi hamburguers gostosos em *food truck* por R\$ 20,00 e numa hamburgueria legal você gasta uns R\$ 50,00.

Mas fiquei sabendo que não tem mais essas feirinhas...uma porque tente ir (na Oswaldo Cruz) e aquela perto do Masp um colega comentou que tinha acabado.

Pesquisadora - E você costumava comer lá sozinha ou com outras pessoas? Para você era algo que tinha um caráter mais de lazer ou “estou passando e aproveito para comer”?

Luana - Nunca fui sozinha, sempre aos domingos, quando a Paulista está fechada. Já fui com a minha família comer churros pois lá tem um *food truck* bem bacana que vende. E perto do meu trabalho também tinha um *food park* e fui com o pessoal do trabalho. Acho que em ambos os caráteres....como lazer e como “vou passar e aproveitar para comer”.

Pesquisadora - Como era o compartilhamento das mesas, tinha uma interação entre as pessoas?

Luana - Na feirinha próxima do meu trabalho tinha uma mesa bem grande e eu via bastante interação, inclusive entre pessoas que não se conheciam. Aqui na Oswaldo Cruz não acho que tinha não pois o espaço era bem apertado...

Pesquisadora - Para você qual a diferença em comer num lugar assim público e aberto e num espaço fechado?

Luana - Pra mim, sempre que eu puder optar por um local público e aberto eu sempre vou preferir, desde que eu julgue que as condições de higiene estão adequadas. As vezes você vê

coisas mais sujas em restaurantes que você não vê a cozinha. Eu acho que o *food truck*, por deixar tudo exposto, não apresenta falta de higiene.

Os lugares públicos são ambientes de maior interação. Os lugares fechados não permitem de tamanha interação, não só se tratando de feirinhas ou *food truck*.

Inês, jornalista, 55 anos, solteira, mora e trabalha na Aclimação.

Entrevista realizada em 15/05/2017.

Pesquisadora - Em qual das feirinhas gastronômicas da Paulista você já comeu? Como foi a experiência? Quais os pontos negativos e positivos?

Inês - Já comi em dois ou três desses lugares ali pela Paulista e Augusta.

Eu acho que as feirinhas tem uma proposta muito legal. Essa coisa de você estar na rua e poder comer, ao mesmo tempo, em algum lugar sentado vendo as pessoas, não é como comem os americanos que comem andando. A ideia é também que isso seja de alguma maneira um pouco mais barato que os locais “oficiais” digamos assim. Que dêem emprego para mais gente, o que é importante, e que tenham um toque mais artesanal. Acho que são os fatos que me atraem nesses lugares.

Algumas experiências foram ruins. Tinha uma feirinha ali pelo meio da Paulista e achei que era muito amadora demais. Em compensação gostei daquela ali perto do Shopping Paulista. Gostei do lugar, gostei da proposta das mesas. É uma pena que tenha acabado.

Muito frustrante esses lugares não existem mais. Eram opções bem legais, por mais que precisassem evoluir em alguns quesitos.

Pesquisadora - E você costumava comer lá sozinha ou com outras pessoas? Para você era algo que tinha um caráter mais de lazer ou “estou passando e aproveito para comer”?

Inês - Quase sempre tinha esse caráter “tô passando e vou comer e aproveito e sento e vejo o movimento”. Mas já marquei de encontrar pessoas e comer por lá, mais como opção de lazer: um lugar legal com preços razoáveis.

Pesquisadora - E você costumava comer na rua em outros lugares antes? Onde? Como era a experiência?

Inês - Sempre comi na rua, em qualquer lugar que pudesse me oferecer essa ideia de comer algo diferente ou mais gostoso ou, enfim, como aquela barraca de pastel que tem na Paulista assim, sempre que tivesse um atrativo na comida e um preço mais em conta.

Pesquisadora - Como era o compartilhamento das mesas, tinha uma interação entre as pessoas?

Inês - Sobre a interação nas mesas...não acho que isso seja uma coisa que possa ser um ponto positivo. Pode acontecer ali como se interage numa mesa numa praça de alimentação de *shopping*, não acho que tenha muita diferença...Eu sou carioca. Então, para mim, paulistano não interage muito em lugar nenhum.

Danielle, 33 anos, solteira, administradora de empresas, mora na região da Avenida Paulista, trabalha na Vila Olímpia. Entrevista realizada em 13/05/2017.

Pesquisadora – Em qual das feiras gastronômicas da Paulista você comeu? Como foi a experiência? Quais pontos negativos / positivos?

Danielle – Eu sou de Minas, moro em São Paulo há 2 anos. Quando mudei cá, comecei a comer milho cozido, desses que vendem em carrinhos ambulantes. O que me chamou atenção foi o cheiro ma-ra-vi-lho-so e a curiosidade de comer milho de um jeito que não tinha comido antes.

Depois comecei a frequentar aquela feira que tem ao lado da loja Renner (não sei o nome da feirinha), pertinho da Fiesp. Eu comia sempre a noite, depois do trabalho e antes de ir para o

MBA da FIAP. Eu sempre comia um hambúrguer que era vendido numa bike burger bem no comecinho da feira. Aí comecei a frequentar também durante o dia e aos domingos.

De negativo, acho que o comer na rua nem sempre é confortável. As vezes não tem muita estrutura, a gente precisa equilibrar a mochila, bolsa, refrigerante e a comida que escolheu. Nem sempre é confortável, mas é prático.

O melhor, para mim, é estar ao ar livre e a diversidade de comida e de pessoas para interagir, ambiente mais "livre". Também a qualidade do hambúrguer vendido na bike me surpreendeu, estava melhor do que eu esperava.

Pesquisadora - Qual seria sua alternativa para comer antes da aula, naquela região? **Danielle** – Bom, eu saía do metro Brigadeiro e ia direto para a FIAP Paulista. As vezes tinha que sair do trabalho mais cedo para ir pro MBA e ficava sem horário do almoço. Ou eu comeria no barzinho da FIAP mesmo, ou comeria na rua.

Pesquisadora – Você chegou a procurar essa opção para comer e descobriu que não tinha mais a feirinha?

Danielle – Sim. eu voltei para a feirinha mais vezes, mas infelizmente em 2017 a feirinha não acontece com tanta frequência, quer dizer, eu não vi mais. Deu para perceber que depois que começou o governo Dória, os ambulantes na paulista diminuíram radicalmente.

Pesquisadora - Você costumava comer lá sozinha ou com outras pessoas? Para você tinha caráter de lazer ou "estou passando e aproveitando para comer"?

Danielle – Comer é sempre um ato de prazer, não tem jeito. O tempo para quando estou comendo algo maravilhoso. Mas nesse caso, estava aproveitando que a feirinha estava lá e otimizando o tempo e acesso a uma comida de "sal".

Mas quando eu quero comer por lazer, eu vou na feirinha que fica em frente ao Shopping Paulista. Cada vez que vou lá eu sou cliente de um carrinho diferente.

Lazer também, porque quando vem alguém da minha cidade para visitar. Por que lá não tem *food trucks* e as pessoas acham uma novidade, tanto pelos carros, quanto pela variedade de comidas e bebidas.

Pesquisadora – Para você, qual a diferença de comer num lugar público aberto e num espaço fechado?

Danielle – Claro que eu gosto de frequentar bons restaurantes, barzinhos e aproveitar todas aquelas firulas que o ambiente permite. Mas sendo sincera, não tem nada melhor do que o vento na cara, beber uma cervejinha enquanto observo as pessoas passando.

Pesquisadora - Você costumava comer na rua em outros lugares antes? Onde? Como era a experiência?

Danielle – Não muito. Como eu venho de Minas, o costume é comer num barzinho, aliás lá tem um barzinho do lado em cada esquina. Mas aí eu sempre escolho a "mesa" que fica do lado de fora.