A trajetória das técnicas na alimentação: do período natural à comida de rua no espaço urbano

DOI: 10.54446/bcg.v13i1.3003

Greiziene Araújo Queiroz[1] *e Sonia Menezes*[2]

Resumo

Este artigo apresenta uma reflexão teórica ancorada em geógrafos(as), sociólogos(as), antropólogos(as) e filósofos(as) que contribuíram com o entendimento da técnica, do espaço geográfico e da alimentação. O objetivo é analisar a trajetória da técnica na alimentação e como ela se apresenta na comida de rua. Optou-se em utilizar a proposta de periodização de Santos (2006) que subdivide a história do meio geográfico em três etapas: meio natural, meio técnico e meio técnico-científico-informacional. A escolha teórica reside na utilização da técnica como elemento central na discussão e por admiti-la como elo entre o tempo e o espaço. Metodologicamente, optou-se pela pesquisa bibliográfica e pela coleta de dados secundários em instituições oficiais. Utilizou-se também de diário de campo, de planilha de observação, de registros fotográficos, com a utilização de estúdio portátil e entrevistas semiestruturadas com a técnica *snowball* para obtenção de dados primários. Conclui-se que a alimentação passou por mudanças drásticas tanto na obtenção quanto na sua elaboração. O que anteriormente era fruto de uma relação direta entre o homem e a natureza, mediada pelas técnicas da sobrevivência, passa a ser conduzida pela indústria, ciência e informação. Uma relação antagônica se estabelece: ao mesmo tempo em que há afastamento do fogão e da cozinha por boa parte das pessoas no espaço urbano, há também uma reaproximação das técnicas por meio de comida de rua.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação, saber-fazer, comida de rua, espaço urbano.

1 Doutoranda em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe (UFS), mestre pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) e licenciada em Geografia pela Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC). E-mail: greiziene@gmail.com. ORCID: https://orcid.org/0000-0003-1506-6259.

2 Professora do Departamento de Geografia da Universidade Federal de Sergipe (UFS), doutora, mestre e licenciada em Geografia pela mesma instituição. E-mail: soniamenezes@academico.ufs.br. ORCID: https://orcid.org/0000-0001-6072-771X.

Introdução

A história da alimentação é também a da humanidade. Portanto, falar de alimentação é tratar de um tema intrínseco aos homens, à sociedade. Nas palavras de Fischler (1995, p. 11), não há "nada mais vital, nada mais íntimo" do que o ato de se alimentar. A intimidade da qual se refere o autor é a ingestão do alimento que se torna um com o corpo, relação essencial para manutenção da vida. Contudo, é necessário ir além do corpo para encontrar o espaço, condição da existência. Enquanto no metabolismo operam as trocas metabólicas, na sociedade operam os processos sociais circunscritos no espaço.

Segundo Isnard, "o espaço é um componente da estratégia de vida" (1982, p. 32); este é transformado, organizado para garantir a reprodução social. Para isso, o ser humano recorre ao seu (...) "alto grau de desenvolvimento mental (que) faz dele um inesgotável criador de técnicas" (SORRE, 2003, p. 139). Portanto, o binômio técnica-alimentação é fundamental para compreensão do espaço geográfico.

Debater sobre a alimentação é tão complexo quanto necessário para discutir sua trajetória. Assim, adotou-se a proposta de periodização elaborada por Milton Santos (2006), que subdividiu a história do meio geográfico em três períodos: meio natural, meio técnico e meio técnico-científico-informacional. A escolha teórica reside na utilização da técnica como elemento central na discussão e por admiti-la como elo entre o tempo e o espaço. Por esse motivo, este artigo tem como objetivo analisar a trajetória da técnica na alimentação e como ela se apresenta na comida de rua.

Essa discussão toma uma dimensão prática na cozinha de rua por meio de informações primárias realizadas no trabalho de campo em Ilhéus e Itabuna na Bahia no período de 2021-2022. Foram realizadas 33 entrevistas semiestruturadas com trabalhadores(as) da comida de rua, 15 em Ilhéus e 18 em Itabuna. O perfil geral dos entrevistados apresentou as seguintes características: a escolaridade variada que abarca do 5° ano da Educação Básica a um doutorado incompleto, sendo que 66% apresentaram Ensino Médio completo. A idade média dos participantes foi de 40 anos, embora com uma variação dos 18 aos 72 anos. A média de anos na profissão - 10 - oculta um dado relevante, pois, num extremo, há pessoas com dois meses na atividade e, no outro, há aqueles com 30 anos em exercício. Há também aqueles que possuem outras funções como vigilante, recepcionista, portuário, ou se encontram aposentados. No entanto, é importante salientar que 81,8% dos entrevistados vivem exclusivamente do trabalho na comida de rua.

Deliberou-se por transcrever a fala dos participantes da pesquisa em detrimento da quantificação dos dados pela riqueza de detalhes. A opção metodológica do uso da narrativa é importante porque o "(...) narrador retira da experiência o que ele conta (...)" (BENJAMIN, 1987, p. 201). Assim, valoriza-se o participante da pesquisa na condição de ser social sem reduzi-lo a um dado estatístico. Os participantes, trabalhadoras e trabalhadores da comida de rua atuam na elaboração e/ou comercialização desse segmento.

Na construção desse artigo privilegiou-se quatro eixos de discussão. No primeiro, "De coletor a cozinheiro" reflete-se sobre o meio natural e as técnicas de sobrevivência na coleta, na caça, na agricultura e na cozinha. No segundo, "O período técnico e as implicações na alimentação", é um convite para pensar a alimentação por meio da industrialização e urbanização. No terceiro, "Alimentação na era da informação", trata da inserção de ciência e informação não apenas na alimentação, mas também como na obtenção dos alimentos. Na quarta "Comida de rua em Ilhéus e Itabuna e as técnicas de preparação", apresenta-se técnicas milenares presentes na comida de rua nas cidades de Ilhéus e Itabuna-BA.

Embora o artigo apresente a evolução técnica de forma linear, reconhece-se que a utilização de novas técnicas não representa uma ruptura com o período anterior, mas coexistências. Também, não se pressupõe que toda a sociedade tenha vivido essa realidade ao mesmo tempo, pois seria ingênuo. O objetivo é tornar o texto mais didático e de fácil apreensão.

De coletor a cozinheiro

Segundo o filósofo Ortega y Gasset (1963), a existência humana é permeada por um reino de necessidades, como alimentação e abrigo. Para satisfazê-las, um repertório de atividades é criado, implicando deslocar-se, elaborar estratégias e fazer escolhas. Assim, faz-se necessário um esquema de atos que "(...) modificam ou reformam a circunstância ou natureza, conseguindo que nela haja o que não há (...) estes são os atos técnicos, específicos do homem" (ORTEGA Y GASSET p. 14). Diferentemente do animal, o homem não se submete à natureza, ele utiliza suas faculdades mentais expressas no conjunto de atos: "é a técnica, que podemos, desde logo, definir como a reforma que o homem impõe à natureza em vista da satisfação de suas necessidades" (ORTEGA Y GASSET , p. 14). Ele faz fogo mesmo não havendo fogo; constrói um abrigo na ausência de uma caverna para se proteger das intempéries da natureza e dos predadores.

Por isso, não é conveniente denominar o período da história natural de pré-técnico porque a técnica já existia, contudo o "meio natural era utilizado pelo homem sem grandes transformações" (SANTOS, 2006, p. 157). O ser humano extraía da natureza o que lhe era necessário à sobrevivência. Sua alimentação estava atrelada ao que a natureza lhe oferecia, não sem dificuldades.

No âmbito da alimentação, entre as técnicas mais significativas está o domínio do fogo. Para Harari, ao "domesticar o fogo, os humanos ganharam o controle de uma força obediente e potencialmente ilimitada" (2014, p. 16). Nesse período, o fogo servia para afastar predadores, purificar o alimento e inserir novos hábitos na dieta alimentar. O ser humano elabora sua refeição, o que o diferencia dos outros seres vivos.

Os atos técnicos (ORTEGA Y GASSET, 1963) se multiplicaram com o fogo: assar, defumar, cozer e estocar carnes, o que demandava a criação de utensílios como espetos, lâminas, recipientes em pedra, couro, madeira e cerâmica

(CARNEIRO, 2003). A cada desafio encontrado a resposta era a técnica. Grande parte do esforço empregado pelo homem era para manter-se vivo, e alimentar-se era crucial. Segundo Ratzel, "La alimentacion es la necessidad más urgente, tanto para los particulares como para la coletividade; (...) prevalecen sobre todas las demás" (1987 [1900], p. 196).[3]

Isso tem implicações na manutenção da vida, na organização de um grupo maior, como também numa cultura alimentar. Coletores e caçadores transformam-se em "uma raça de cozinheiros" (HARARI, 2014, p. 17) e cozinheiras que transformam os alimentos fornecidos pela natureza. Para Isnard, "com o homem nasceu a cultura, este banco de informações que se enriquece de geração em geração" (1982, p. 35). O alimento está, em parte, associado ao cru, natural, enquanto a comida é o resultado do preparo (DAMATTA, 1986). Assim, o modo de fazer a comida possui uma relação direta com a cultura, bem como o conjunto de alimentos que são eleitos/aceitos como comestíveis. Esses elementos agrupados formam a cozinha de cada lugar (FISCHLER, 1995).

Nesse período natural da história, as técnicas permitiam, apenas, obter recursos passageiros. Contudo, "na eterna luta pela vida, o homem não só não se defronta com forças isoladas, mas ele mesmo intervém para formar novos núcleos em proveito próprio, como na associação de plantas de cultivo" (SORRE, 2003, p. 140). No ímpeto por viver, se desenvolve a revolução alimentar neolítica, quando se tornou possível a domesticação de animais e plantas. O impulso técnico para esse acontecimento foi o polimento da pedra, o que permitiu criar novas ferramentas como machados, enxadas e, ainda, "(...) por outras inovações revolucionárias, como a construção de moradias duráveis, a cerâmica de argila cozida e os primeiros desenvolvimentos da agricultura e da criação" (MAZOYER; ROUDART, 2010, p. 70).

Sem dúvida, a agricultura e a criação trouxeram uma nova feição para o meio, tornando-o paulatinamente espaço geográfico, momento em que "(...) a humanidade tentou libertar-se das coações do meio para organizar o espaço onde desenrola a sua história" (ISNARD, 1982, p. 17). Não apenas organizar, mas também produzir, pois traz à existência um espaço que até então não existia.

Pode-se, então, inferir que o espaço geográfico se constitui a partir da relação entre a sociedade e o meio, enquanto o território é constituído na relação desigual entre os seres humanos. Nas palavras de Raffestin (1993, p. 144), "o espaço é a 'prisão original', o território é a prisão que os homens constroem para si". Na produção de alimentos, o espaço seria a liberdade original, nesse momento específico, condição inata ao homem. O território se estabelece na relação de estranheza entre nós e os outros. Portanto, o território necessita do espaço para existir.

As mulheres e os homens, por intermédio da técnica, transformam o espaço geográfico: irrigação, cultivos, canais, templos, oficinas e cidades. Assim, o espaço "(...) por suas características e por seu funcionamento (...) é o resultado de uma práxis

3 A alimentação é a necessidade mais urgente, tanto individual como na coletividade; (...) prevalece sobre todas as demais". (Tradução livre).

coletiva que reproduz as relações sociais" (SANTOS, 2004 [1978], p. 96). Com o passar do tempo, as cidades ganham uma forma distinta da do campo, embora sejam engendradas pelo mesmo processo.

Do Egito Antigo se tem inúmeros registros de alimentos, devido à crença na vida após a morte, encontrados nos túmulos dos nobres: condimentos, cominho e sal; laticínios, carnes de peixes e aves, frutas, temperos como alho e cebola, além de bebidas alcoólicas, geralmente o vinho, foram encontrados (BRESCIANI, 1998). Essas informações revelam que havia uma cozinha, ou seja, não é apenas colocar o alimento sob o fogo para assar e defumar, ou mesmo emergi-lo em água. Pelo contrário, há uma elaboração, uma alquimia, que transforma o sabor dos alimentos pela adição de condimentos, pela forma de preparo; há um lugar específico onde o alimento é preparado e servido, além de um ritual para a refeição.

Os autores Flandrin e Montari (1998, p. 26) definem a cozinha por meio das técnicas de preparo mediadas pela cultura "(...) cozer, temperar, marinar, macerar, cortar, coar, cozinhar (...). As práticas culinárias revelaram-se, de povo para povo, mais ou menos complexas, mas mesmo a mais simples delas já se pode chamar de cozinha".

Nota-se que o estágio da técnica não se refere mais à técnica do acaso, porque agora o ser humano tem consciência do seu saber fazer, do seu poder criativo. É a técnica do artesão, ou seja, "(...) já sabe que existem técnicos-homens que possuem um repertório peculiar de atividades" (ORTEGA Y GASSET, 1963, p. 80), como os padeiros, queijeiros, cozinheiros. Isso aumentou largamente as possibilidades na alimentação.

A produção de alimentos, por milênios, era de base local, artesanal e dispersa, não havia universalidade das técnicas e cada lugar produzia segundo o seu modo de fazer, ou *tacit knowledge*, utilizando o conceito de Michel Polany (1966). Esse tipo de conhecimento está diretamente ligado à experiência social, um saber transgeracional que se aperfeiçoa com a prática. Assim, o saber faz parte dos sujeitos que o possuem.

As técnicas direcionam-se para ampliar a variedade de utensílios utilizados na Idade Média. Piponnier (1998) relata, baseado em escavações arqueológicas, a existência de fogão/lareiras de chão ou com paredes de sustentação, como também frigideiras de ferro, panelas e caldeirões de cobre e caçarolas de argila, grelhas e espetos, colheres de madeira, formas e raladores para queijo. Segundo Santos (2006, p. 158), as novas técnicas do período natural eram "respeitosas da natureza herdada", ou seja, não se produzia uma infinidade de objetos como na modernidade.

Não obstante, o desenvolvimento das técnicas de navegação possibilitou a colonização de diversos povos, que, entre outros aspectos, contribuíram para que os alimentos transpusessem os oceanos. De acordo com Carneiro (2003, p. 61), "as plantas alimentícias das Américas: o milho, a batata, o tomate, o amendoim, os pimentões propagaram-se pelo planeta". A cana-de-açúcar, o chá, o café e o chocolate difundiram-se internacionalmente. Aparentemente, é benéfica a ampliação do repertório de alimentos.

Como se sabe, alimento e poder estão imbricados e essa relação não se dá sem dominação. Isso porque, segundo Moraes (2001, p. 105), "(...) a colônia implica a consolidação desse domínio territorial, a apropriação de terras, a submissão das populações defrontadas e também a exploração dos recursos presentes no território colonial", em outras palavras, é a "internalização do agente externo" (MORAES, 2001, p. 105), que se caracteriza pela violência de toda ordem.

No período natural, as mãos humanas produziram o alimento para abastecer a sociedade, auxiliadas pelas técnicas que se diversificaram no transcorrer do tempo, fornecendo novas possibilidades para o cardápio. A condição do alimento como mercadoria limitou o acesso a ele. No período a seguir, denominado por Santos (2006) de "técnico", em função da Revolução Industrial, os aparatos não humanos passam a beneficiar parte do que se serve à mesa.

O período técnico e as implicações na alimentação

O chamado "período técnico" tem como marco a Revolução Industrial e se estende até a Segunda Guerra Mundial (SANTOS, 2006). É um recorte temporal mais curto do que o natural, contudo representa mudanças significativas no âmbito socioeconômico e, consequentemente, na alimentação; não representa uma ruptura com o período anterior, mas coexistência. Reconhecemos que "o fenômeno, (...), era limitado. Eram poucos os países e regiões em que o progresso técnico podia instalar-se" (SANTOS, 2006, p. 159). Logo, não se trata de generalização, mas de particularidades. No entanto, é importante frisar essas mudanças porque contribuem, de certo modo, para compreender a trajetória da alimentação.

Segundo Santos (2006, p. 158), pode-se destacar que "as áreas, os espaços, as regiões, os países passam a se distinguir em função da extensão e da densidade da substituição, neles, dos objetos naturais e dos objetos culturais, por objetos técnicos". Assim, a incidência do meio técnico hierarquizou os lugares, industrializados e não industrializados, conferindo aos não industrializados um estigma de atraso, o que não foi diferente para a cidade e o campo. É na cidade que esses objetos técnicos, cada vez mais artificiais, se instalam com maior intensidade.

De acordo com Souza (2005, p. 27), "a cidade é (...) um espaço de produção não agrícola (ou seja, manufatureira ou industrial) e de comércio e oferecimento de serviços". Essas atividades que constituem a cidade, nesse momento histórico, também serviram como elemento de diferenciação entre elas, ou seja, a hierarquia urbana. Outra característica marcante desse período é que os componentes materiais do espaço não estão restritos ao natural/cultural, são também artificiais, técnicos, "(...) já não são prolongamento do seu corpo, mas que representam prolongamentos do território, verdadeiras próteses" (SANTOS, 2006, p. 158). Um bom exemplo empírico para a citação de Santos é a fábrica, uma prótese no sentido estrito da palavra, como componente artificial destinado a uma finalidade. Com a fábrica, alteram-se a forma de produzir, de consumir e de relações de poder.

No Brasil, "(...) é a partir do século XVIII que a urbanização se desenvolve", porém "(...) foi necessário mais um século para que a urbanização atingisse sua maturidade no século XIX e ainda mais um século para adquirir as características hoje" (SANTOS, 2009 [1993], p. 21-22). Aqui o período natural ainda se mostrava predominante, embora já houvesse certa mecanização do território, como exemplificam Becker e Egler com a "introdução da estrada de ferro" e da "máquina de beneficiamento do café" (1994, p. 62), assim como a substituição gradual do engenho de água e/ou tração animal pela usina a vapor.

Segundo Becker e Egler (1994), o crescimento urbano no Brasil do século XIX está ligado a vários eventos históricos como a chegada da família real, a independência do Brasil, a abertura ao mercado internacional, a centralização do poder no Rio de Janeiro, que estimula não apenas a atração de pessoas e capitais, mas também um modo de vida urbano. Segundo os autores, "(...) formou-se uma classe média urbana, constituída de trabalhadores não manuais, não proprietários dos meios de produção – empregados de escritório, burocratas, militares, profissionais liberais e pequenos industriais" (Idem, p. 65). Nesse contexto, a estrutura da sociedade nesse período era representada por homens escravizados negros, homens livres, classe média urbana e grandes proprietários de terra.

Outro momento relevante na transformação da sociedade brasileira é a virada do século XIX para o XX. Para Becker e Egler, a produção do café em larga escala confere maior dinamismo à região Sudeste do país e sua expansão "passou a exigir a formação de um mercado de força de trabalho" (1994, p. 64), um mercado consumidor e uma outra forma política. Assim, ocorrem a abolição da escravidão (1888), o fim da monarquia (1889) e a reorganização do Estado na forma de república de cunho burguês-liberal. Esses acontecimentos têm origem nas forças endógenas dos produtores de café e da classe média urbana, como também exógena.

Forma-se um mercado de trabalho no Brasil composto por trabalhadores rurais impedidos de ter acesso à terra, pela lei de 1850, que subordinou o trabalhador ao latifúndio; somam-se a eles quase um milhão de trabalhadores disponíveis após a abolição da escravidão, em 1888, imigrantes europeus, a migração inter-regional, principalmente do Nordeste para o Sudeste, e a migração campo-cidade (PRADO JÚNIOR, 1976; BECKER; EGLER, 1994).

O interesse da indústria estava voltado para a fabricação de louça, espelhos, parafusos, perfumarias, papelão, produtos químicos, mas é a produção de alimentos que sobressai sobre as demais. Pelos dados censitários apurados em 1920 "(...) o valor da producção fabril dos artigos alimentícios representa pouco mais de 2/5 do valor da producção industrial do paiz (...) excedendo em cerca de 46% o valor da producção das manufacturas textis (...)" (DGE, 1927, p. 24), o que demonstra, naquele momento, a importância da produção/beneficiamento de alimentos para a indústria.

Paulatinamente, novas etapas são acrescentadas; além de beneficiar o alimento do campo, passa-se à criação de novos alimentos, como as massas alimentícias, ou novas formas de condicionar os produtos, tais como as conservas ou

o congelamento. É a técnica impregnada de ciência a serviço do capital industrial. Não se trata, apenas, de mais uma atividade econômica, mas se deve considerar que "cada atividade é uma manifestação do fenômeno social total" (SANTOS, 2006, p. 86), ou seja, ultrapassa a esfera da técnica para se manifestar em novas formas de trabalho, como o assalariado, e, no plano do consumo, domina outras as instâncias da vida, como o comer.

O desempenho da indústria é mostrado no relatório *Brasil compra e vende* (DUARTE, 1941) que destaca os dez principais itens do comércio de exportação em 1940: café, algodão, carnes e derivados, couros e peles, cacau, cera de carnaúba, baga de mamona, pedras preciosas, óleos vegetais e madeira. Fica evidente o caráter agrário alimentar da indústria nacional, que atuava no beneficiamento dos alimentos e derivados, bem como no extrativismo. Contudo, já dá sinais de uma mecanização da produção (campo e cidade) e da circulação com portos, ferrovias, estradas, telégrafos e energia (SANTOS; SILVEIRA, 2001). Por fim, nota-se que o período técnico lançou as bases para o próximo período, que no Brasil se manifestou após a Segunda Guerra Mundial, a qual modificou radicalmente os hábitos alimentares.

Alimentação na era da informação

Como a técnica, a ciência e a informação estão relacionadas à alimentação atual? Essa é a discussão que este tópico se propõe a apresentar baseado no que Santos (2006) denominou período técnico-científico-informacional, no qual "os sistemas técnicos atuais se tornaram mundiais, mesmo que sua distribuição geográfica seja, como antes, irregular e seu uso social seja, como antes, hierárquico" (2013 [1994], p. 39). Embora os avanços científicos não estejam disseminados em toda parte, não há excluídos na globalização, mas sim uma inserção subalterna por parte dos mais pobres.

A produção do alimento outrora estava ligada às estações do ano, ao calendário agrícola e à proximidade geográfica (BRANDÃO, 1981; FISCHLER, 1995). Segundo Montanari, havia, e ainda há em menor proporção, uma relação intrínseca entre comida e calendário, ou seja, uma correspondência entre a alimentação, o tempo da natureza e os períodos festivos, de modo que "(...) o natal tem suas comidas e assim também a páscoa; o carnaval não era quaresma e o verão não era inverno" (2008, p. 131). No rural, essa ligação é mais vívida pela relação horizontal homem-natureza, já nas cidades está mais relacionada ao tempo da distribuição e do abastecimento de mercadorias.

Os avanços científicos do pós-guerra e a construção de hidroelétricas, de indústrias de base, como ferro e aço, e de bens duráveis promoveram a industrialização da cozinha, e o fogão a gás foi o primeiro a inaugurar essa fase tecnológica do lar. Segundo Oliveira (2019), essa invenção reduziu o tempo de preparo da comida, dispensou o uso da lenha e o trabalho para obtenção da primeira chama. Em sequência, novos objetos técnicos foram introduzidos no cotidiano urbano, como batedeiras, espremedores, moedores, refrigeradores, torradeiras, entre outros. Os eletrodomésticos exerceram, e ainda exercem, um fascínio nos

consumidores, carregados de significados como maximização de tempo e modernidade. Nesse período, ainda estavam restritos à classe média urbana.

De acordo com o relatório do Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste (BRASIL ETENE, 2016), a indústria de alimentos tem crescido nos últimos anos. O setor industrial vinculado à fabricação de conservas de legumes e outros vegetais apresentou um aumento de 224%; aquela relacionada aos produtos para panificação ficou com 267%; enquanto isso, a produção dos pratos prontos exibiu o maior índice de crescimento, atingindo 6.295%. Esse último dado revela, sem dúvida, uma mudança não apenas dos hábitos alimentares, mas, sobretudo, da vida cotidiana. Os chamados pratos prontos, geralmente congelados, são refeições rápidas, práticas, mas ricas em sal, gorduras e açúcar, que prejudicam a saúde. Indicam, também, que o tempo no preparo da comida vem sendo suprimido. Segundo Fischler (1995, p. 221), o que ocorreu foi que "la mala madre industria ha devorado,en acto caníbal, a la cocinera"[4]. Com o desaparecimento dos(as) cozinheiros(as) as conservas e os alimentos congelados assumem o papel de alimentar a família, e os produtos alimentícios são eficientes em poupar tempo.

As cozinhas estão cada vez mais reduzidas; em forma de cubículos, são projetadas para racionalizar movimentos, principalmente nas moradias populares. Com um número restrito de mobiliário, geralmente sem mesa para refeições, numa mesma parede estão armário, pia, fogão e geladeira. O micro-ondas é fundamental para descongelar a comida elaborada industrialmente. Esse modo de vida enlatado, na moradia, favorece o mercado imobiliário, a indústria de alimentos e eletrodomésticos e o mundo do trabalho, que, no processo de "vampirização", passa a sorver todas as energias do trabalhador, que utiliza a residência mais como dormitório do que na realização da vida.

A difusão da internet também contribui para a subutilização da cozinha. Segundo Castells (2003 [2001]), a importância da internet na atualidade pode ser comparada ao uso da eletricidade na era industrial, e tudo, exatamente tudo, funciona por meio dela ou em torno dela. O mercado da alimentação no formato *delivery* (entrega) tem passado por uma reestruturação com a utilização de aplicativos em plataformas digitais que otimizam o pedido, o pagamento e a entrega. Entre eles, destaca-se o iFood, aplicativo brasileiro há oito anos no mercado. É a maior plataforma de *delivery* de comida da América Latina, com mais de 5 milhões de usuários e 6,6 milhões de pedidos mensais, segundo o site HuffpostBrasil. Em entrevista, o diretor executivo da empresa declarou: "A nossa briga ainda é contra o fogão" (HUFFPOSTBRASIL, 2018, s/p), corroborando a discussão apresentada anteriormente.

Essas plataformas digitais congregam fornecedores de insumos como embalagens, restaurantes, bares, lanchonetes, fornecedores de alimentação, entregadores e consumidores. É o que se pode chamar de rede como "um conjunto

4 "A mãe má indústria, tem devorado, em um ato canibal, a cozinheira" (Tradução nossa).

de nós interconectados"; ela tem "vantagens extraordinárias como ferramenta de organização" e comunicação (CASTELLS, 2003 [2001], p. 7).

Os aplicativos são espaços virtuais da racionalidade organizacional do capital onde o consumidor, ilusoriamente, é empoderado para avaliar o restaurante e o entregador. Na realidade, trabalha para o capitalista, sem ser remunerado, para julgar a eficiência e a qualidade do produto e do serviço ofertado, de maneira a definir quais profissionais estão aptos ou não para permanecer na plataforma digital.

O segmento de *delivery* alcançou um vertiginoso crescimento em função da pandemia mundial de coronavírus (SARS-CoV-2), causador da Covid-19. Para conter o avanço do vírus, foi determinado em vários países o isolamento social. Restaurantes, bares e lanchonetes ficaram impedidos de receber o cliente para o consumo no local, sendo o sistema de entrega a única opção de funcionamento.

Em pleno século XXI, vive-se a procura por descontos, de entregas grátis, dos combos leve mais e pague menos. A obtenção do que comer pode estar a poucos movimentos dos dedos e as opções de culinária chinesa, japonesa, mexicana estão em um único aplicativo e em 40 minutos estarão dentro da casa. O mundo, de fato, é uma possibilidade de experimentação. Há um afastamento da cozinha, do cozinhar e do alimento, principalmente nas grandes cidades, onde o ritmo de vida é mais frenético e as redes verticais de *fast food* se impõem com maior intensidade.

A alimentação passou por mudanças drásticas tanto na obtenção quanto na elaboração. O que anteriormente era fruto de uma relação direta entre o homem e a natureza, mediada pelas técnicas da sobrevivência, passa a ser conduzido pela indústria, pela ciência e pela informação. A utilização sumária dos eletrodomésticos industrializa o fazer e o comer em espaços reduzidos e gestos contidos.

Comida de rua em Ilhéus e Itabuna e as técnicas de preparação

O mercado da alimentação é impulsionado pelo aumento no consumo de comida fora do ambiente doméstico. De acordo com a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), realizada pelo IBGE (2019), que objetiva compreender a destinação do orçamento doméstico, constatou-se que as despesas com alimentação comprometem 17,5% do orçamento da família brasileira, tendo como base o período 2017-2018. Esses 17,5% representam a totalidade dos gastos com alimentação (100%), sendo que desse total 32,8% correspondem ao consumo alimentar fora do ambiente doméstico (IBGE, 2019).

Segundo a PNAD (BRASIL, 2019), o consumo de refeições fora do ambiente doméstico é muito mais presente no urbano, com 9,9% a mais que no rural. No urbano, o espaço é antagônico; por um lado, é articulado para atender às demandas do capital, mas, por outro, é fragmentado para a maior parte da população. Conforme Corrêa, "a jornada para o trabalho (...) aparece como consequência da fragmentação capitalista que separou lugar de trabalho de lugar de residência" (1993, p. 15). Em cidades de portes médio e grande, muitas vezes é inviável o retorno ao lar

para realizar as refeições em virtude do trânsito, da distância e dos custos. Essa separação influencia na tomada de decisão sobre onde comer.

A última dimensão da comida de rua aqui abordada se refere aos saberes e fazeres de homens e mulheres comuns, ordinários, que realizam o extraordinário nas ruas de Ilhéus e Itabuna com o pouco recurso que possuem. A cozinha, em grande parte, está diante do consumidor que não apenas degusta, mas também observa a preparação da comida.

A cozinha é um conjunto de técnicas, de conhecimentos e de modos de fazer que são fruto da experiência e/ou em razão da necessidade. Enquanto o saber é um acúmulo de conhecimentos adquiridos ao longo do tempo, o fazer é técnico, diário, comandado pela mente, que, por vezes, não possui a dimensão do que realmente conhece. Como explica o entrevistado 1 quando questionado sobre a preparação do mingau[5], responde: "É simples, não tem segredo, não". Novamente questionado: "E por que o seu mingau é tão gostoso, diferente de outros?", ele responde: "É a forma que eu faço, pra cada litro de leite são cinco colheres de tapioca, depende da tapioca, se fina, se grossa, aí muda um pouco (...), o coco não pode ser ralado, tem que ser batido pra engrossar o caldo e pegar o sabor (...)" (Informação verbal, 2022). A mente que comanda as mãos habilidosas executa o preparo como um ritual em que cada passo é sagrado e deve permanecer inalterado. Assim, o saber fazer da experiência o fez desenvolver a própria receita, que ele segue religiosamente.

Há também o saber fazer transgeracional, como narra a baiana de acarajé entrevistada 2: "Desde criança acompanhava minha avó e minha mãe, agora sou eu que mantenho a tradição da família" (Informação verbal, 2022). Esse saber é perpetuado por meio da escuta, da observação, da imitação e da repetição. Nesse momento, o saber da aprendiz ganha vida no fazer repetidas vezes até se tornar uma baiana de acarajé e receber a aprovação da família. Algumas baianas e alguns baianos de acarajé não elaboram a iguaria pela idade avançada em razão do esforço físico que a atividade exige, mas acompanham toda a elaboração em casa, a finalização e o comércio na rua. É essa voz da experiência que decide sobre a qualidade da comida que será servida. Essa situação foi observada em campo em Ilhéus e Itabuna.

A partir da difusão da internet, ganha força um fazer baseado em informações. Faz parte dele a "geração *YouTube*", uma comida de rua feita por jovens desempregados que sonham com o engodo do empreendedorismo no qual são os únicos responsáveis pelo sucesso profissional desconsiderando a perda dos direitos trabalhistas e a precarização do trabalho.

Quando entrevistamos esses jovens, a fala recorrente é "eu aprendi sozinho" pela ausência de um tutor presencial que lhe transmitisse o saber. No decorrer das entrevistas, sinalizaram a importância dos vídeos assistidos nas plataformas digitais, a

5 Na elaboração da tese foram escolhidas para análise comidas de rua classificadas como café da manhã, lanche, almoço e jantar. Sendo que a opção lanche são aquelas disponíveis a qualquer horário. O mingau é um dos exemplares mais abundantes no horário das 06h30 às 10h.

visualização de postagens no Instagram e toda uma aprendizagem aligeirada baseada em cursos gratuitos e videoaulas. Essa nova comida de rua é possível graças à consolidação do *meio técnico-científico-informacional* em que o conhecimento atua como *recurso* (SANTOS, 2006).

Os criadores de conteúdo digital dispõem o saber necessário aos que desejam fazer a comida. Em muitos casos, pelo aligeiramento da aprendizagem, após assistir a alguns vídeos, os indivíduos sentem-se aptos a começar a cozinhar, no entanto o que geralmente ocorre é que o fazer, ato técnico, antecede o saber, não há um conhecimento acumulado para exercer a atividade. Porém, a possibilidade de acessar a receita e o passo a passo, modo de fazer, a qualquer momento é imprescindível nesse processo. A cada desafio que a comida lhe impõe, a resposta é encontrada em um novo vídeo. Nesse modelo os mentores são virtuais, apostam no *gourmet* e nas tendências de mercado.

Há também uma versão de aprendizagem mista, como relatado pelo entrevistado 3: "As primeiras bases de doces tradicionais, brigadeiro e beijinho, aprendi com minha mãe, os outros sabores fui aprendendo sozinho com a ajuda do YouTube" (Informação verbal, 2022). Após três anos fazendo doces, adquiriu o saber fazer a ponto de desenvolver novas receitas e aprimorar outras existentes. Com o processo de consolidação do saber, as técnicas são aprimoradas, e os resultados são visíveis aos olhos exigentes do consumidor (Figura 1).

Figura 1. Painel de doces elaborados por M. D. em 2019 e 2022 em Itabuna–BA



Fonte: Trabalho de campo, 2019-2022. Fotos: Queiroz, G.A.

Os objetos materiais utilizados em elaborações artesanais são denominados por Velthem e Katz de "artefatos", que estão ligados à identidade e influenciam diretamente na qualidade da comida que é elaborada, eles "trabalham assim como trabalham os humanos" (2012, p. 452). Na comida de rua a "colher de pau", é importante para a elaboração do mingau, mas imprescindível para o acarajé. A técnica para moldar os bolinhos consiste na utilização de duas colheres, uma de metal e outra de madeira. A primeira é comumente encontrada em qualquer loja de utilidades domésticas, mas a segunda é elaborada de forma artesanal, feita à mão por um artesão especializado em colheres para acarajé.

Durante a entrevista com a baiana de acarajé entrevistada 4, solicitamos sua autorização para fotografar os utensílios utilizados na elaboração da iguaria, a mesma ressalta de imediato: "minha colher já está velha e eu estou sem poder substituir". No decorrer da conversa ela explica o motivo: "o artesão morreu e não passou o ofício aos filhos" (Informação verbal, 2022). A ruptura na transmissão do conhecimento e da técnica para a geração atual impacta na elaboração e no comércio de acarajé, pois "basta com que mude um pouco (...) para que a técnica tradicional se abale, se desconjunte (...)" (ORTEGA Y GASSET, 1963, p. 28). G. A. optou por utilizar o utensílio antigo para não desestruturar a forma tradicional do bolinho ao adotar uma colher de madeira grande qualquer. É certo que, quando se identifica uma iguaria tradicional na rua, muitos outros saberes e fazeres estão envolvidos na atividade que não apenas a comida.

As técnicas que a comida de rua resguarda também estão presentes nos invólucros naturais, isto é, utilizam-se as palhas do milho, como na pamonha, ou da bananeira, como no abará e em bolinhos de derivados da mandioca para proteger o alimento durante o cozimento. Em alguns casos, há também a utilização das folhas para servir a comida já pronta, como o beiju molhado e os camarões e a lagosta assados (Figura 2). Para os frutos do mar, são utilizadas folhas de amendoeira, abundantes no litoral de Ilhéus.

Figura 2. Invólucros naturais presentes na comida de rua de Ilhéus e Itabuna–BA, 2021–2022.



Fonte: Trabalho de campo, 2021-2022. Fotos: Queiroz, G.A.

Segundo Bonino (2015), a utilização das folhas de bananeira e da palha de milho é uma técnica indígena, mas foram os tropeiros e os bandeirantes que disseminaram o uso entre os não indígenas. Na África, também era comum o uso dos invólucros naturais na cozinha e a contribuição mais significativa na comida de rua é o abará. Além de mais saborosa e saudável, pelo contato das folhas com o alimento,

dispensa o uso de embalagens artificiais, pois "no lugar de formarem a comida no prato, elas são o próprio prato, panela, assadeira (...)" (BONINO, 2015, p. 34).

No abará e no cuscuz é empregada a técnica de cozimento a vapor, a qual, para alguns, tem origem na China Antiga, mas Guimarães assegura tal uso como culinária indígena ao descrever o fazer: "O cuscuz é um bolo de farinha de milho, assado em cuscuzeiros de barro furados, sobre vapor d'água" (2020, p. 41). Fato é que se trata de uma técnica milenar. Essa modalidade de cozimento "(...) por calor úmido é um método de cocção mais lento (...) de modo a promover o amolecimento das fibras dos alimentos, por meio da penetração do vapor no alimento" (COLETTI, 2016, p. 49). Ela preserva o sabor real dos alimentos por não haver diluição em líquidos e ainda mantém as fibras e os nutrientes. Ao contrário do estigma de insegurança nutricional associado à comida de rua, ela é também diversa e, por vezes, bastante nutritiva.

Assar é um fazer presente na comida de rua, e "moquear é técnica primitiva apreciada por nós com o nome de churrasco" (BARSALINI, 2020, p. 18). Assar carnes bovinas, aves, pães de alho e queijo é um desafio para quem trabalha nas ruas à mercê das intempéries da natureza e geralmente é uma tarefa desempenhada por homens, pois culturalmente é um fazer masculino. Identificar a posição do vento é um saber necessário para posicionar a churrasqueira, como também o utilizar a seu favor para permitir que o cheiro do churrasco faça o convite aos transeuntes. Desafio ainda maior é assar queijo coalho no litoral – a tática é reaproveitar uma lata, movimentá-la para manter as brasas acesas, abanar para atingir a temperatura ideal e utilizar o corpo como barreira contra a ação do vento.

Nas incursões ao campo, não foram identificados cozinheiros profissionais formados na comida de rua. Assim, as técnicas da cozinha são também as da sobrevivência. A fritura, por exemplo, é complexa – para se obter êxito nesse tipo de cocção, é necessário um saber fazer acumulado, pois se exige um conhecimento específico. Segundo Lima (2001), as instruções técnicas para uma boa fritura devem considerar: "Manter o máximo nível de produção com mínima quantidade de óleo; eliminar resíduos de alimentos que ficam no óleo de fritura o mais regularmente possível; controlar a temperatura (...)" (p. 1-2).

As cozinheiras e os cozinheiros de rua certamente não conhecem as instruções normativas que determinam uma boa fritura, mas, ainda assim, executam os procedimentos pelo saber acumulado. As táticas envolvem observar "o momento que o dendê começa a fumaçar" e "o ponto que o óleo faz bolhinhas", segundo o entrevistado 5 (Informações verbais, 2022). A fritura (Figura 3) é, sem dúvida, uma das técnicas que mais remetem ao imaginário da comida de rua pela rapidez, coloração e crocância que atraem inúmeros consumidores.

Figura 3: Técnica da fritura de acarajés e pastéis em Itabuna-BA, 2022



Fonte: Trabalho de campo, 2022. Fotos: Queiroz, G.A.

O cozimento por imersão em água fervente também ocorre nas ruas como, por exemplo, o milho cozido, a pamonha e o aipim. Nessa técnica geralmente se usa o gás de cozinha, contudo os sucessivos aumentos do preço desse item necessário à elaboração das iguarias acarretaram, nos carrinhos de pamonha e milho, a substituição pelo carvão. Segundo o entrevistado 4, ele foi impelido a improvisar um fogão dentro do carrinho com um aro metálico da roda de um veículo, abastecido de brasas. Após o cozimento, o abrir e o fechar da porta do carrinho regula a entrada de oxigênio que alimenta o fogo para manter a comida aquecida; desse modo, "a técnica é a habilidade demonstrada pelo homem quando ele realiza uma determinada prática (...)" (MOREIRA, 1998, p. 34).

A utilização do gás de cozinha é imprescindível para os trabalhadores que utilizam a técnica de grelhar. Esta "baseia-se na exposição de calor seco e forte para o preparo do alimento, utilizando-se de grelhas, chapas ou *broilers*, previamente aquecidas" (COLETTI, 2016, p. 49). As chapas são muito utilizadas na preparação do hambúrguer, servindo para grelhar a carne, selar o pão para impedir a penetração dos molhos, fritar ovos e bacon. São também utilizadas para preparar a carne que acompanha a mandioca cozida. Na comida de rua de Ilhéus e Itabuna não foi identificada a utilização de fornos combinados que executam múltiplas técnicas em um único equipamento com o assar e o cozimento a vapor. Esse equipamento possui custo elevado sendo inacessível para a maior parte dos trabalhadores da comida de rua inseridos no circuito inferior da economia caracterizados por capital reduzido e trabalho intensivo (SANTOS, 2004).

Nas ruas, as técnicas milenares se unem às táticas do improviso, aos modos de ganhar a vida. Os saberes e fazeres são evidenciados nos sabores que permitem a perpetuação de uma comida de rua no urbano. As mulheres e os homens dessa cozinha do cotidiano alcançaram a tarefa de dominar o fogo e torná-lo obediente à sua vontade, seja a gás ou carvão, no vapor, na chapa, com óleo ou dendê. Não se trata apenas das técnicas, mas daqueles que a executam e que mantêm viva uma cozinha ancestral, no espaço do cotidiano, de todas as existências.

Considerações finais

A alimentação passou por mudanças drásticas tanto na obtenção quanto na elaboração. O que anteriormente era fruto de uma relação direta entre o ser humano e a natureza mediada pelas técnicas da sobrevivência, passa a ser conduzida pela indústria, ciência e informação. A relação comida-calendário tem se limitado a ocasiões específicas. É o tempo da natureza que se subordina ao tempo do capital, tudo precisa estar acessível a todo tempo. A utilização sumária dos eletrodomésticos industrializa o fazer e o comer, em espaços reduzidos e gestos contidos. Por outro lado, a difusão da internet altera a obtenção da comida via aplicativo, assim não é necessário ir até a cozinha ou sair de casa para fazer uma refeição.

Uma relação antagônica se estabelece, ao mesmo tempo que há afastamento do fogão e da cozinha, por boa parte das pessoas no espaço urbano, há também uma reaproximação das técnicas via comida de rua. Ao assar, fritar, grelhar, dentre outros, preserva-se complexos processos de conhecimentos, atos técnicos e saberes e fazeres explícitos no espaço urbano de Ilhéus e Itabuna. Cozinheiros e cozinheiras, mesmo sem formação profissional formal, mantém preservadas técnicas milenares como o cozimento a vapor e os invólucros naturais presentes na pamonha e no abará, exercido meticulosamente por um sistema de atos, hábitos e costumes.

Seja o saber-fazer transgeracional presente na elaboração do acarajé ou fazer-saber dos aprendizes da era digital dos doces gourmet, fato é que o que ocorre na cozinha não se limita a quatro paredes, mas é reflexo da constituição técnica de cada período moldado pela ciência e tecnologia a serviço do capital. Assim, a trajetória da alimentação é uma história das técnicas, mas sobretudo da sociedade.

Bibliografia

BARSALINI, Heitor. *A história da alimentação nas terras Yperoig*. Brasil: Ciados Books, 2021.

BECKER, Berta K. EGLER, Claudio A. *Brasil*: Uma nova potência regional na Economia – Mundo. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1994.

BENJAMIN, Walter. *Obras escolhidas.* Magia e técnica, arte e política. v. 1., 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1987. Disponível em: http://www.usp.br/cje/depaula/wpcontent/uploads/2017/03/O-Narrador_Walter-Benjamin-1.pdf. Acesso em: 13 dez. 2022.

BRASIL. Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste (ETENE). *Indústria de alimentos*. Disponível em: https://www.bnb.gov.br/documents/80223/1362740/alimentos.pdf/95dae4d8-2327-1925-8e0bef83c7233ec1. Acesso em: 5 jul. 2019.

BRASIL. Pesquisa Nacional de Amostra por Domicílio Contínua – PNAD contínua, Indicadores IBGE, divulgação especial. *Medidas de Subutilização da Força de Trabalho no Brasil*, 3º trimestre de 2019. Disponível em: ftp://ftp.ibge.gov.br/Trabalho_e_Rendimento/Pesquisa_Nacional_por_Amostra_de_Domicilios_continua/Trimestral/Novos_Indicadores_Sobre_a_Forca_de_Trabalho/pnadc_201903_trimestre_novos_indicadores.pdf. Acesso em: 27 nov. 2019.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, colher e comer*: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

BRESCIANI, Edda. Alimentos e bebidas do antigo Egito. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

BONINO, Rachel. Embalados pela natureza. *Revista Sacola Brasileira*. dez, 2015.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade*: Uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASTELLS, Manuel. *A galáxia da internet*: reflexões sobre a internet, os negócios e a sociedade. Rio de Janeiro: Zahar, 2003 [2001].

COLETTI, Gabriel Furlan. Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção. *Contextos da Alimentação* – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v. 4, n. 2, mar. 2016. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2016/03/56_CA_artigo_revisado.pdf. Acesso em: 5 jan. 2022.

CORRÊA, Roberto Lobato. O espaço urbano: notas teórico-metodológicas. *GEOSUL*, Ano VIII, n. 15, p. 13-18, 1993.

DAMATTA, Roberto. *O que faz do brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco,1986.

DUARTE, Dioclécio. *Brasil compra e vende*: Manual da economia brasileira. Rio de Janeiro: Edições 3 Américas, 1941.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro*: El gusto, la cocina y el cuerpo. Traduccíon Mario Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995.

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

GUARDIÃS do Queijo Coalho do Sertão. Direção de Rita Simone Liberato. Produção de Sônia de Souza Mendonça Menezes e Fabiana Thomé da Cruz. Aracaju, 2013. 1 vídeo (14 min.). Disponível em: http://ww.youtube.com/watch?v=wJg9tZIplCA. Acesso em: 14 maio 2022.

GUIMARÃES, Ruth. *Contos Índios*. São Paulo: Faro Editorial, 2020.

HARARI, Yuval Noah. *Sapiens* – Uma Breve História da Humanidade. Editora Harper, 2014.

IBGE — Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Pesquisa de Orçamento Familiar, 2017-2018*: primeiros resultados. IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE, 2019.

ISNARD, Hildebert. *O Espaço geográfico*. Coimbra: Almedina, 1982.

LIMA, Janice Ribeiro. *Fritura de alimentos procedimentos para obtenção de alimentos com qualidade*. Instruções técnicas Folhetos. Embrapa Agroindústria Tropical. N. 08, abril/2001, p. 1-3. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/423153/fritura-de-alimentos-procedimentos-para-a-obtencao-de-alimentos-comqualidade#:~:text=De%20modo%20geral%2C%20para%20se,do%20oleo%20que%20sera%2 0utilizado. Acesso em: 23 nov.2022.

MAZOYER, Marcel; ROUDAR, Laurence. *Histórias das agriculturas do mundo*: do neolítico a crise contemporânea. São Paulo: Unesp, 2010.

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

MORAES, Antônio C. R de. Bases da formação territorial do Brasil. Geografares, Vitória, n. 2, p. 105-113, jun. 2001. Disponível em: https://periodicos.ufes.br/geografares/article/view/1145/858. Acesso em: 5 jan. 2020.

MOREIRA, Ruy. A Técnica, o Homem e a Terceira Revolução Industrial. In: KUPSTAS, Márcia (Org.). Ciência e Tecnologia em debate. São Paulo: Moderna, 1998.

OLIVEIRA, Débora. Dos cadern*os de receitas as receitas de latinhas*: Indústria e tradição culinária no Brasil. São Paulo: Senac, 2019.

ORTEGA Y GASSET, José. *Mediação da técnica*. Rio de Janeiro: Livro Ibero Americano, 1963.

PIPONNIER, Françoise. Do fogo à mesa: arqueologia do equipamento culinário no fim da Idade Média. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PRADO JÚNIOR, Caio. *História Econômica do Brasil*. 17. ed. São Paulo: Brasiliense, 1976.

POLANYI, Michel. *A Dimensão Tácita*. Chicago: University of Chicago Press (Londres: Routledge & Kegan Paul, 1966).

RAFFESTIN, Claude. *Por uma Geografia do Poder*. São Paulo: Ática, 1993.

RATZEL, Friedrich. El Territorio, la Sociedad y el Estado. *Cuadernos de Geopolítica*, n. 5/87, Departamento II "Políticas y Difusión", Instituto Geopolítico de Chile, Santiago, 1987 [1900].

SANTOS, Milton. *A urbanização Brasileira*. 5. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2009 [1993].

SANTOS, Milton. *Técnica, espaço e tempo*. 5. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2013 [1994].

SANTOS, Milton. *O espaço dividido*: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. 2. ed. São Paulo: Edusp, 2004 [1978].

SANTOS, Milton. *A natureza do espaço*: técnica e tempo, razão e emoção. 4. ed. São Paulo: Editora USP, 2006.

SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria Laura. *O Brasil*: território e sociedade no início do século XXI. 10. ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SORRE, Maximilien. Geografia Humana (introdução). Traduzido de "El hombre en la Tierra, Introduccíon". *GEOgraphia*, Niterói, ano V, n. 10, p. 137-143, 2003.

SOUZA, Marcelo Lopez de. *A, B, C do desenvolvimento urbano*. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.

VELTHEM, Lucia Hussak Van; KATZ, Esther. A 'farinha especial': fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*, Ciências Humanas, v. 7, n. 2, p. 435-456, maio/ago. 2012. Disponível em: https://www.scielo.br/j/bgoeldi/a/sZ83pJCxQkL97nFqQnBPwxG/abstract/?lang=pt. Acesso 23 dez. 2022.

The trajectory of techniques in food: from the natural period to street food in the urban space

This article presents a theoretical reflection anchored by geographers, sociologists, anthropologists and philosophers who contributed to the understanding of technique, space and feed. Its guiding objective is to analyze the trajectory of the technique in food and how it presents itself in street food. We chose to use a periodization proposal that subdivided the history of the geographical environment into three stages: natural, technical and technical-scientific-informational. The theoretical choice is to use the technique as a central element in the discussion and to admit it as a link between time and space. Methodologically, we opted for bibliographical research and for the collection of secondary data in official institutions. We also used a field diary, observation spreadsheet, photographic records with the use of a portable studio, and semi-structured interviews with the snowball technique to obtain primary data. It is concluded that feeding has undergone drastic changes both in configuration and preparation. What was previously the result of a direct relationship between man and nature, mediated by the techniques of survival, is now conducted by industry, science and information. An antagonistic relationship is established, at the same time that there is a move away from the stove and the kitchen by most people in the urban space, there is also a rapprochement of techniques through street food.

KEYWORDS: food, know-how, street food, urban space.

La trayectoria de las técnicas en alimentación: desde la época natural hasta la comida callejera en el espacio urbano

Este artículo presenta una reflexión teórica anclada en geógrafos, sociólogos, antropólogos y filósofos que contribuyeron a la comprensión de la técnica, el espacio y la alimentación. Analizar la trayectoria de la técnica en la alimentación y cómo se presenta en la comida callejera. Se optó por utilizar la propuesta de periodización que subdivide la historia del medio geográfico en tres etapas:medio natural, medio técnico y medio técnico-científico-informativo. La elección teórica reside en el uso de la técnica como elemento central de la discusión y en aceptarla como vínculo entre el tiempo y el espacio. Metodológicamente se optó por la investigación bibliográfica y la recolección de datos secundarios en instituciones oficiales. También se utilizó diario de campo, planilla de observación, registros fotográficos, con uso de estudio portátil, entrevistas semiestructuradas con la técnica snowball para obtener datos primarios. Se concluye que los alimentos sufrieron cambios drásticos tanto en la obtención como en la elaboración. Lo que antes era el resultado de una relación directa entre el hombre y la naturaleza, mediada por técnicas de supervivencia, ahora es llevado a cabo por la industria, la ciencia y la información. Se establece una relación antagónica, al mismo tiempo que la mayoría de las personas en el espacio urbano se alejan del fogón y la cocina, también se produce un acercamiento de técnicas a través de la comida callejera.

PALABRAS CLAVE: comida, saber-hacer, comida callejera, espacio urbano.

Artigo recebido em maio de 2023. Aprovado em junho de 2023.