

A COMIDA DE RUA E OS PROFISSIONAIS DE GASTRONOMIA

Joelaine Santana¹

1Mestranda em Ciência de Alimentos pelo Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal da Bahia.

joelaineufba@hotmail.com

Palavras chaves: Gastronomia, Comida de Rua, História, Chefs de Cozinha, Festivais Gastronômicos.

INTRODUÇÃO

A Comida de rua faz parte da cultura brasileira, tendo início com as escravas de ganho que, após o período da escravidão, não tinham como sustentar-se, e difundiu-se ao longo do tempo, passando a ser comercializado por pessoas menos abastadas, que não tinham oportunidades de conseguir um emprego fixo no mercado de trabalho (1,2). O conceito da comida de rua está diretamente ligado não somente à questão fisiológica e cultural, mas também à questão social. Por muitos anos popularizada entre pessoas de baixo poder aquisitivo, tanto para quem comia, quanto para quem comercializava. Hoje, ela é difundida entre as mais diversas classes sociais. Seja para um lanche rápido ou até mesmo para uma comida “gourmet”.

Seja no Brasil ou em qualquer outro país a Comida de Rua está em grande ascensão, bem como a gastronomia. O interesse da sociedade em geral, e também de chefs e produtores culturais, por comida de rua tem aumentado. Isso tem dado visibilidade à relação do indivíduo com o espaço público, e a comercialização de refeições e produtos nas ruas (1). O presente trabalho justifica-se por mostrar a importância da Comida de rua para a sociedade, como a mesma está sendo vista e comercializada pelos chefs de cozinha e se a gastronomia está contribuindo para valorizar este setor. E tem como objetivo identificar a relação da comida de rua com a gastronomia em publicações científicas e da web.

MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de uma revisão de literatura sobre a importância da comida de rua para a sociedade e a inserção de profissionais da gastronomia nesse ramo. A pesquisa foi realizada no período de outubro de 2013 a março de 2014. Nas seguintes bases de dados: Sistema Pergamum da UFBA, Google, Scielo, Folha de São Paulo. Com as seguintes palavras chaves: comida de rua, gastronomia, história, street food, festivais gastronômicos, chefs de cozinha. E as seguintes combinações de termos: comida de rua e gastronomia, festivais gastronômicos e comida de

rua, street food e gastronomia, história e gastronomia, história e comida de rua, chefs de cozinha e comida de rua, festivais gastronômicos e chefs de cozinha. Os critérios de inclusão foram: publicações em sites e revistas de grande circulação, revistas científicas e anais de seminário e congressos. Os temas abordados foram os que tiveram mais destaques nas publicações encontradas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O movimento Street food, como é conhecido o termo comida de rua, mundialmente, é muito procurado pelos consumidores assíduos a este tipo de alimentação, em diversos países. Está sendo denominado como um movimento devido à sua ascensão atual, pois está deixando de ser vista como um alimento que atende as necessidades do estado fisiológico, para quem não tem alternativa, para ser algo cultural e sofisticado. A sensação dos food trucks, aos poucos está se espalhando ao redor do mundo, e os chefs de cozinha tem valorizado muito esta novidade. A ideia de um food truck é vender comida boa, simples, rápida e barata, para uma população que cada vez come mais na rua, tem menos tempo, e procura economizar o seu dinheiro ao máximo. A comida de rua com os seus “food truck” é um importante instrumento para popularizar a gastronomia, pois a população de baixa renda também pode ter acesso às chamadas “comidas gourmets” (3).

Pastéis, coxinhas, esfihas, milho verde cozido, cocada, cachorro quente, caldo de cana, sucos, sorvetes, doces, bolos, pipoca, churrasco grego, amendoim, queijo quente, enroladinho, tapioca, acarajé, churros, crepes, e outros tantos são encontrados diariamente nas ruas das metrópoles de nosso país (4). Embora a comida de rua esteja em ascensão, ainda não possui regularização como uma atividade formal, no Brasil, exceto no estado de São Paulo, o qual recentemente foi implantada esta conquista.

Em São Paulo, a regulamentação do segmento de food truck ou comida de rua teve o apoio inclusive dos donos de restaurante, que ao invés de considerar

o movimento das ruas como uma concorrência em potencial, preferiram enxergar no setor uma oportunidade de negócio gastronômico. Chefs renomados, paralelamente às suas atividades em restaurantes consagrados, foram para as ruas e inauguraram movimentos de “food truck”. O movimento Chefs na Rua tem o objetivo de unir a Gastronomia com a Comida de Rua, oferecendo a oportunidade dos comensais saborearem pratos simples feitos por chefs famosos. Seja do popular churrasquinho grego ou o hot-dog com pegada gourmet e até pratos nordestinos, sushi, tacos, ceviches, tudo pode ser servido na rua, sem abrir mão da qualidade, da higiene e do preço acessível (5).

CONCLUSÃO

Através do presente trabalho é possível notar que a comida de rua está almejando um espaço no mercado, com boa credibilidade e visibilidade. Pois, há tempos ela era taxada como o terror da gastronomia, pelos riscos de contaminação alimentar que eram frequentes. Embora atualmente, essa situação ainda não tenha modificado tanto assim. Segundo Cardoso et al. (6), ainda é possível notar os riscos sanitários que estão associados à Comida de Rua, e por isso é importante adotar estratégias de intervenção para a sua melhoria. As publicações que mais se destacaram foram encontradas via web, no site do jornal Folha de São Paulo e o Estadão, ambos possuem uma coluna específica onde periodicamente abordam temas da Gastronomia e da Comida de Rua. Dentre as impressas, a que mais agregou embasamento ao objetivo do trabalho foi Jacinto Júnior (1), ele enfoca em seu estudo as contribuições atuais da Gastronomia na Comida de Rua, falando principalmente sobre os Festivais Gastronômicos, Food Trucks e os profissionais da Gastronomia que estão inseridos nesse ramo. Devido à carência de estudos específicos sobre a junção dos dois temas (Comida de Rua e Gastronomia), houve certa dificuldade em encontrar uma maior gama de publicações que discorressem sobre os mesmos. Sendo assim, fez-se necessário para escrever o trabalho, o uso da experiência profissional.

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

- (1) JACINTO JÚNIOR, W. Espaço público e comida de rua em São Paulo, uma questão cultural. São Paulo: USP-CELACC; ECA, 2013.
- (2) SOARES, M. Cecília. "As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX". In: Afro-Ásia, vol. 17. Salvador, CEAO-

UFBA,1996.

(3) FRADE, P.; A expansão global da comida de rua e sua importância, 2014. Disponível em: <<http://www.petitgastro.com.br/a-expansao-global-da-comida-de-rua-e-suaimportancia/>>. Acesso em: 10/07/2014.

(4) SONATI, J. G.; VILARTA, R.; SILVA, C. C. “Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas - In Qualidade de Vida e Cultura Alimentar”. ed. 1, IPES EDITORA, Vol. 1, p. 11, p.137147, 2010.

(5) _____. PMC, Corumbá inicia debate sobre Comida de Rua entre Poder Público e empresários, 2014. Disponível em: <<http://www.corumba.ms.gov.br/noticias/corumbainicia-debate-pioneiro-sobre-comida-de-rua-entre-poder-publico-eempresarios/16247/>>. Acesso em: 14/07/2014.

(6) CARDOSO, R. C. V., SANTOS, S. M. C., SILVA, E. O.; Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. Ciência & Saúde Coletiva, v. 14, n.4, p. 1215-1224, 2009.