



Universidade de Brasília  
Departamento de Antropologia  
Instituto de Ciências Sociais

“Do homem das cavernas aos *food trucks*”  
A alimentação como prática social em constante mudança

Manoela Trinta Castejon Resende

Brasília, 2017

DO HOMEM DAS CAVERNAS AOS *FOOD TRUCKS*: A ALIMENTAÇÃO COMO  
PRÁTICA SOCIAL EM CONSTANTE MUDANÇA

Manoela Trinta Castejon Resende

Monografia de graduação apresentada ao Departamento de Antropologia (DAN) da Universidade de Brasília como requisito para a conclusão do curso de Ciências Sociais/Bacharelado, com habilitação em Antropologia.

Orientador: Carlos Alexandre Barboza Plínio dos Santos

Brasília/DF, dezembro, 2017

“Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui.”

- Sophie Bessis

## Resumo

Este estudo tem como objetivo traçar uma linha histórica e simbólica da alimentação como prática social, direcionando-a para o contexto de urbanização recente, expressado pela emergência dos *food trucks* às ruas. Ademais, a proposta analisa a trajetória de construção da antropologia alimentar, evidenciando a importância da alimentação nas interpretações das sociedades, identidades e práticas sociais. Desse modo, segue por uma evolução histórica e cronológica de comportamentos e tendências alimentares, em contexto predominantemente europeu e norte-americano, com intuito de situar as transformações nos comportamentos vinculados à comensalidade e as permanências daqueles ainda presentes nos tempos contemporâneos, mesmo que sob nova faceta. São evidenciados, portanto, características-chaves no ato de comer, tais quais meios de distinção, significações e valorizações alimentares, desenvolvimento de preferências e tendências com base no sistema social e econômico vigente, estas sendo estruturantes.

**Palavras-chaves:** Antropologia Alimentar; Práticas Alimentares; Comensalidade; *Food Trucks*; Gastronomia.

## **Agradecimentos**

Dedico essa sessão para retribuir todo o apoio e carinho recebido ao longo desta pesquisa, especialmente durante minha excursão etnográfica. Foi somente através de tantas pessoas queridas, além da simpatia dos proprietários e funcionários dos *food trucks*, que foi possível a concretização de uma análise em um campo, constituído como tal, pouco explorado na antropologia: a alimentação e o fenômeno dos *food trucks*.

Todo o amor dos proprietários de *food trucks* por seu trabalho foi expresso nas entrevistas e visitas de campo, me concedendo um agradável momento de pesquisa. Se minha graduação inteira me vi como a potencial antropóloga chata e incômoda, questionadora de infinitos porquês, essa análise ressignificou o “ser antropólogo” para mim. De uma pesquisa rasa que se iniciou no constrangimento, na ideia de estar perturbando, consegui me envolver e me inserir devidamente com o tempo e a dedicação, sendo recebida por pessoas que, muitas vezes, pareciam alegrar-se com minha presença e dúvidas.

O trabalho tornou-se algo diferente do esperado, onde pude questionar, conversar, fotografar, pesquisar e entrevistar de maneira realizadora, o que não seria possível sem o apoio da minha família e do meu namorado. Sou extremamente grata em especial ao meu pai, Fabio, que acreditou na importância da minha pesquisa e patrocinou minhas idas a campo, sempre demonstrando interesse nas minhas experiências de forma a debater e levantar questões essenciais a serem pensadas, assim como ao meu namorado, Bernardo, que gentilmente me ajudou com as fotografias, oferecendo-me um olhar mais treinado neste aspecto.

Agradeço ainda aos professores do Departamento de Antropologia que me abriram a novos olhares e perspectivas, me auxiliando a tornar-me alguém mais crítica e reflexiva, em especial ao meu orientador, Carlos Alexandre, que sempre foi paciente e dedicado durante minha trajetória de construção da dissertação, desde quando a ideia de trabalhar algo voltado para a alimentação era uma sementinha na minha cabeça, pensada na disciplina “seminário em pesquisa antropológica”.

## Sumário

<b>Agradecimentos</b> .....	5
<b>Lista de Siglas</b> .....	8
<b>Lista de Figuras</b> .....	9
<b>Introdução</b> .....	12
<b>Capítulo I – Discussões antropológicas envolvidas em questões alimentares</b> .....	17
1.1 Situando historicamente a alimentação na Antropologia.....	17
1.2 Antropologia alimentar no Brasil.....	29
1.3 Desvendando conceitos.....	32
1.4 Arremate.....	35
<b>Capítulo II – Configuração da prática alimentar ao longo da História</b> .....	37
2.1 Pré-História (Até 4.000 A.C.): A emergência da alimentação como prática social.....	38
2.2 Primeiras Civilizações - Idade Antiga (4.000 A.C – 476 D.C.): A alimentação como marco de civilidade.....	41
2.3 Idade Média (476 D.C. – 1453 D.C.): A alimentação como expressão de distinção de classes.....	45
2.4 Idade Moderna (1453 D.C. – 1789 D.C.): O processo de diversificação e abertura alimentar.....	50
2.5 Idade Contemporânea (1789 D.C. – Atualmente): Industrialização, urbanização e globalização alimentar.....	53
2.6 Considerações.....	58
<b>Capítulo III – Os <i>food trucks</i>: uma etnografia da alimentação no contexto extremamente atual</b> .....	60
3.1 O nível macro.....	60
3.2 Contexto etnografado: A quadra e os <i>food trucks</i> da Asa Norte.....	71
3.3 Situando as visitas.....	79
3.4 Uma visita especial: “O Música Monumental”.....	96
3.5 O mundo virtual e o “real”: <i>marketing</i> , comunicação e normas.....	97
<b>Considerações Finais</b> .....	101

<b>Referências Bibliográficas</b> .....	103
Fontes em Meio Eletrônico.....	105

## **Lista de Siglas**

KFC – Kentucky Fried Chicken

ABFT – Associação Brasileira de Food Trucks

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

DENATRAN – Departamento Nacional de Trânsito

DETRAN – Departamento Estadual de Trânsito

INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia



## Lista de Figuras

**Figura 1.** A obra retrata a corte bebendo vinho e servindo-se de carnes diversas junto ao pão. Expressa a valorização desses alimentos pela nobreza e a rejeição dos alimentos do solo através da ausência destes nos pratos, presentes somente nas bebidas e pães (que ainda se caracteriza como acompanhamento, recebendo pouca atenção), após demorado processo de fermentação e preparo, constituindo uma transformação para poder se apresentar à corte. - Watriquet de Couvin, França, séc. XIV (Paris, Bibli. Arsenal, ms 3525, fº 88, vº)

**Figura 2.** A obra mostra diversos alimentos, tais quais carne, peixe, legumes, frutas e aves. Retratam variedade e abundância, demonstradas pela cozinheira diante do pintor, emergentes da Idade Moderna mediante maior contato estrangeiro. - Pieter Cornelisz Van Ryck, A Cozinheira (1628). Museu de Belas Artes, Gand.

**Figura 3.** Ilustração do *Chuck Wagon*, veículo adaptado por Charles Godnight para venda de alimentos. - Lee Phung, *Disney/Pixar concept art*. (Fonte: Ben Simonsen, *Toy Story 3: The Video Game Concept Art*, 2011)

**Figura 4.** Trabalhadores comprando lanche na "cantina móvel". 1965, v1988.39; The Anthony M. Costanzo *Brooklyn Navy Yard Collection*, ARC. 023; *Brooklyn Historical Society*.

**Figura 5.** Predecessores dos *food trucks*: os "carros" de alimentos populares. (Foto por Montar um Negócio, 2016)

**Figura 6.** Como é um *food truck*, demonstrado pelo veículo do Ándale Tacos. (Foto por Vinho Capital, 2015)

**Figura 7.** Batata Rosti de Pepperoni servida pelo *food truck* D'gusta. (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

**Figura 8.** Chef Hamilton Carvalho, proprietário e desenvolvedor das receitas do Master Truck, foi participante do programa culinário MasterChef Brasil em 2015. (Foto: Facebook, página oficial do Master Truck, 2017)

**Figura 9.** *Food Truck* Gotas de Chocolate, atende a todos os amantes de doces, vendendo tortas, *cookies*, *macaroons* e *cupcakes*. (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

**Figura 10.** Foto da quadra, a 205/6 Norte. (Fonte Brasília Encontro, 2013)

**Figura 11.** Cronograma do *food truck* 180 Burger, retirado do aplicativo de celular "Central *Food Truck*". Através das setas é possível visualizar as várias paradas que o 180 Burger pretende visitar ao longo da semana. (Print feito pelo celular, acervo pessoal, 2017)

**Figura 12.** Filet a Poivre, receita do *food truck* Master Truck, que ressalta a utilização de receitas artesanais e familiares. (Foto: Facebook, página oficial do Master Truck, 2017)

**Figura 13.** Receita tradicional sérvia servida pelo *food truck* Belgrado Burger: O hambúrguer sérvio, conhecido como *pljeskaivica*, é diferente do americano, costuma ser feito mais fino na altura, porém maior no comprimento, possui também uma forma diferente de fazer as misturas de carnes, um pouco parecido com a Kafta. Já o pão, o *lapinja*, assemelha-se ao pão sírio. Ao invés de alface (apesar do Belgrado oferecer a troca), utiliza-se repolho. É comum haver sanduíches com pimentão assado, molhos de pepino e iogurte, assim como outros mais picantes e, também, coalhada. (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

**Figura 14.** *Food truck* Burger House, oferece hambúrgueres artesanais, incluindo uma opção com carne kobe, a melhor carne do mundo, oriunda do Japão. Acervo pessoal, 2017.

**Figura 15.** O evento Picknick conta com a realização de feiras de artesanato, música e a presença dos melhores *food trucks* de Brasília. (Foto por Meu Trintão, 2013)

**Figura 16.** Cronograma postado ao longo da semana pelo *food truck* Master Truck. (Foto: Facebook, página oficial do Master Truck, 2017)

**Figura 17.** Croqui da 205 Norte referente ao dia 02/11/2016. A imagem evidencia o posicionamento dos *food trucks* na quadra. (Arte de Marina Netto Cavalcanti, acervo pessoal, 2017)

**Figura 18.** Através do *food truck* “Gregos e Troianos” é possível ver a importância da estética para essa categoria de comércio. Todos os veículos possuem estampagens próprias e diferentes umas das outras, remetendo ao tipo de comida oferecida, funcionando como *marketing*. (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

**Figura 19.** Cartão recebido por um dos *food trucks*. Nele é perceptível a valorização do artesanal e familiar através de propaganda. Acervo pessoal, 2017.

**Figura 20.** Hambúrgueres servidos pelo Burger House. A receita foi criada por um *chef* especializado, sendo melhorada ao longo dos 3 anos de existência do *food truck*. Acervo pessoal, 2017.

**Figura 21.** A *food bike* costuma acompanhar os *food trucks*, tanto em eventos quanto em pontos fixos. (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

**Figura 22.** Nicolas Linhares, funcionário do Gotas de Chocolate, marca que antes de tornar-se um *food truck* já recebia encomendas e fornecia doces a cafés (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

**Figura 23.** O Belgrado Burger começou como *food truck*, hoje em dia possui também um restaurante. (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

**Figura 24.** O cardápio mostra o nome “Belgrado Burger” em uma bandeira da Sérvia, escrito em sérvio e em português. Logo abaixo há o sanduíche principal, dotado de ingredientes tradicionais do país, tais quais o hambúrguer *pljeskaivica* e o pão *lepinja*. (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

**Figura 25.** O site do Central *Food Truck*. Página direcionando para a agenda dos veículos e eventos, assim como oferecendo descontos. (Print feito pelo notebook, acervo pessoal, 2017)

## Introdução

A categoria da antropologia alimentar comporta a consideração do convívio com o alimento e o compartilhamento de conhecimentos, práticas e interesses em torno do hábito de alimentar-se. O ato de cozinhar é dotado de tradição e memória, evocando situações de religiosidade, necessidade, lazer, rituais, estética, moralidade, etc. Dessa maneira, o ambiente de preparo do alimento não pode ser considerado apenas em termos de espaços físicos, apesar de gerar impacto neste, mas também em suas receitas, técnicas, símbolos, valores, etc. O conjunto de todos estes aspectos é tomado como atrativo aos comensais, onde cada cozinha representa um corpo de prática e regras compartilhadas (Fischler, 1988).

Apesar da relação com o alimento ser cotidiana e, em nível macro, uma necessidade biológica, as pessoas fazem escolhas sobre o que comer (além de como, com quem, onde, etc), estas que dependem e articulam-se com lógicas culturais, sendo definidos também valorações e limites. Sendo assim, comida pode ser vista como cultura quando produzida, preparada e consumida, onde em todo esse processo há escolhas pautadas em intenções socialmente construídas e em preferências individuais e coletivas, possibilitando sua constituição como conhecimento capaz de ser instrumento de diferenciação social<sup>1</sup>. Nesse aspecto, comida é vista como o resultado de processos de representações culturais, onde há a domesticação, transformação e reinterpretação da natureza (Montanari, 2008).

Esses contínuos processos de transformação do alimento baseados na complexificação daquilo retirado da natureza levou ao conceito da gastronomia, onde busca-se o refinamento e profunda atribuição de simbolismo ao preparo do alimento, associando-o a ingredientes e técnicas que denotem padrões almejados, capazes de expressar diversos valores sociais e hierárquicos, os quais estão sujeitos aos contextos históricos, moldando-se constantemente.

Desse modo, a gastronomia modificou-se continuamente com o tempo, ganhando novos significados. Os alimentos valorizados encontram-se em constantes mudanças, onde as normas e valores sociais incidem-se sobre eles. Cada vez mais a estetização da cozinha e

---

<sup>1</sup> Seguindo essa perspectiva, este trabalho utiliza a conceituação de “distinção” segundo Bourdieu (1979), onde as expressões das preferências e gostos constroem-se e atuam mediante um campo social, profundamente marcado pela trajetória de socialização do agente. Neste aspecto, os comportamentos operam pela soma de variados capitais – simbólico, cultural, social, econômico – de modo a criar posições e representações hierárquicas, vinculados a valores, classes e posicionamentos que geram uma identidade cultural e social, ao qual o assemelha e diferencia de outros agentes através de estilos de vida.

das maneiras à mesa evidencia-se, desviando dos ímpetus biológicos da alimentação e tornando-se uma atividade ainda mais moldada pelo social, constituindo-se como um fato social que permite enxergar os horizontes culturais, espaciais e temporais.

Diversas categorias de valorização (ou desvalorização) são mediadas pela cultura, dada como processo social e histórico, estas categorias expressam-se através de dicotomias, tais quais a do cru e do cozido, puro e impuro, ordem e desordem, comível e não comível, etc, sendo utilizadas para classificações que incidem sobre as escolhas alimentares. A comida, então, é vista sob uma ótica de ação cultural no alimento, distanciando-se da natureza e ganhando complexidade em seu preparo, torna-se sinônimo de progresso e civilização, opondo-se a selvageria. O comer contemporâneo ainda é marcado por um valor dado através da criatividade pela postura menos propensa ao comer homogêneo, mesmo sob influências econômicas e políticas da globalização e do capitalismo, onde a diversidade de possibilidades criativas valoriza a heterogeneidade cultural (Lévi-Strauss, 1964).

É nesse contexto que o conceito de gastronomia vai se distanciando do conceito de culinária. Enquanto a gastronomia é dotada de valor, notoriedade e status social, exigindo formação e qualificação específicas no ato de cozinhar, além de ingredientes distintos, o conceito de culinária é designado para o ato mais cotidiano e simples, sem grande distinção e status, mesmo que utilizando técnicas e ingredientes semelhantes aos utilizados pela gastronomia. Além do mais, o primeiro conceito está envolto com uma conotação do comer contemporâneo, dotado de variedade e novidade, incorporando interesses e pluralidades de sabores e saberes encontrados em distintas cozinhas, onde estas são modelos de formação de identidades e relações sociais, culturais e econômicas de diversas instâncias (Collaço, 2004).

Em torno de todo esse processo é perceptível também um vínculo entre o alimento e o espaço, onde este ganha sua importância no imaginário através de lembranças e experiências. O meio, portanto, também oferece oportunidade para que membros de diversos grupos possam se adaptar e organizar novas experiências, capazes de reconstituir identidades e ideias de pertencimento. No entanto, estes estão sujeitos às configurações econômicas e interesses públicos e governamentais, podendo haver processos de exclusão e controle de poder sobre a mercadoria através de regulamentações. Ou seja, o cenário da alimentação demonstra condições de acesso diversos (de distribuição, artesanal e

industrial, presença ou não do Estado, etc), criando variadas conexões que se articulam em uma rede e um sistema alimentar que se desdobram em condições de desigualdade, afetando grupos de formas diferentes, mas gerando espaço para intervenções e maneiras de agir particulares, articula-se, portanto, em organizações sociais.

Além disso, o processo de valorização do alimento através da especialização e dotação de conhecimento de seu preparo implicou um reforço da consolidação da gastronomia no espaço urbano, mesmo sem abandonar completamente a ligação com o campo, no sentido de depender dos produtos. Foi no cenário urbano que se criou todo um aparato para a hierarquização do alimento por detrás do processo de formação necessário para seu preparo, além de espaços físicos dados como mais agradáveis para determinados tipos de comida. As inúmeras possibilidades do conhecimento gastronômico vêm se constituindo como fenômeno urbano<sup>2</sup>, onde é representada pelo acesso à pluralidade cultural através dos sabores disponibilizados. Portanto, o consumo e interesse pela gastronomia são práticas tipicamente urbanas, associando-se cada vez mais ao moderno e ao industrializado (Flandrin e Montanari, 1998).

A preparação do alimento, desde a plantação até a chegada no prato, encontra-se, portanto, envolta em hierarquização e construção de significados, conduzindo os tipos de processos gastronômicos à distinção através do consumismo, estilo de vida, local e global, proliferação de discursos (médicos, científicos, etc) em torno do comer. É nesse sentido que a alimentação se dota de saberes capazes de se articular como ferramenta de distinção social, constituindo-se como capital cultural correspondente a qualificações intelectuais envoltas no preparo da comida. Todas as escolhas de preparo e consumo estão ligadas à ideia de preservação da distinção das classes sociais por meio das preferências, o reconhecimento de si e de autoafirmação. Comer, portanto, associa-se não apenas ao capital econômico, mas também à disposição de conhecimento e capital simbólico. Ou seja, o refinamento do gosto vem através do capital simbólico, dando-se pelo contato com variados conhecimentos da gastronomia. Há, portanto, uma influência nas escolhas, na individualidade e no estilo de vida (Bourdieu, 1979).

---

<sup>2</sup> Apesar de estar presente também no meio rural, onde recentemente expressa-se em potencial através de uma reação à comida industrializada, gerando a categoria de valorização da comida “rústica” ou “rural”, onde o conhecimento gastronômico interage com as técnicas tradicionais na utilização de alimentos naturais. No entanto, esta gastronomia específica não é enfocada nessa pesquisa, dado que se busca uma compreensão do fenômeno alimentar urbano, assim como sua construção histórica.

Assim, esses âmbitos apresentados encontram-se presentes na trajetória da alimentação humana, em sua constante evolução histórica e social. Através destes aspectos, o seguinte estudo busca apresentar uma linha do tempo das práticas sociais alimentares, dado importantes transformações e permanências estruturantes e dotadas de poder de identidade e distinção (Bourdieu, 1979), desde a pré-história até a urbanização, direcionando a análise para uma atividade extremamente recente, os *food trucks*, sendo possível uma análise empírica etnografada.

Para tal finalidade utilizei de métodos de pesquisa teórica para os dados históricos impossíveis de serem presenciados atualmente, buscando análises de estudiosos de diversas áreas do conhecimento, tais quais a sociologia, primatologia, história, economia, etc. Já os dados etnográficos foram coletados através da observação participante e entrevistas semiestruturadas com proprietários e funcionários dos *food trucks* de Brasília, situados principalmente no estacionamento da quadra da 205/6 Norte, em período noturno, durante o segundo semestre de 2017. Houve ainda entrevistas com proprietários de *food trucks* presentes em visitas na quadra, mas em rota diferenciada ou em participação de eventos. Por fim, ainda houve uma coleta de dados online.

Sendo assim, o primeiro capítulo busca analisar a consolidação e organização do campo alimentar na Antropologia, dando embasamento teórico aos capítulos subsequentes. Perpassa, portanto, por importantes teóricos que chamaram a atenção da área antropológica para questões alimentares, como Lévi-Strauss (1968) e Margaret Mead (1969), aumentando o foco sobre o assunto gradativamente, além daqueles que já utilizavam a alimentação como parte de um estudo maior sobre determinadas sociedades (ou grupos sociais), tais quais Geertz (1982), Malinowski (1922) e Evans-Pritchard (1940). Nessa trajetória, tomadas como constructos sociais, as práticas alimentares foram vistas em relação às instituições sociais a partir de construção histórica, possuindo valor sob estruturas diversas, como expressas pela perspectiva econômica da antropologia, onde o alimento foi visto articulado com as práticas materiais, tomado como capital cultural comunicador de hierarquias e estilos de vida, como demonstrado por análises de Bourdieu (1979). Há ainda importantes considerações de pesquisadores posteriores, que trazem, no entanto, contribuições essenciais para o campo da antropologia alimentar atual, como Mintz (2001), Montanari (2008), Wrangham (2010), Canesqui & Garcia (2005), Lima, Neto & Faria (2015).

Ainda no capítulo inicial, o estudo da alimentação é demonstrado nas pesquisas brasileiras com o mesmo intuito de sua contextualização global: situar a trajetória da Antropologia em sua relação com as práticas alimentares. Desse modo, o subcapítulo “Antropologia alimentar no Brasil” aponta os teóricos marcantes da área de conhecimento no Brasil, tais quais Velho (1977), DaMatta (1987), Woortmann (1978), Cândido (1971) e Câmara Cascudo (1967). O fechamento da primeira seção é dado através do esclarecimento de alguns conceitos necessários ao longo deste estudo, explicitados por Poulain (2013), Fischler (1988), DaMatta (1987), Woortmann (1985), Revel (1994) e Goody (1982).

O capítulo seguinte relaciona as transformações e permanências de aspectos dos hábitos alimentares ao longo da história, desde a pré-história até o surgimento dos *fast foods*, situando o crescente contexto urbano e econômico emergente. Utiliza-se principalmente da obra organizada por Flandrin & Montanari (1998), “História da Alimentação”, onde reúne outros estudiosos como Perlès (1998), Corbier (1998), Dupont (1998), Bresciani (1998), Pitte (1998), Csergo (1998) e Fischler (1998), sendo essenciais para a trajetória apresentada neste trabalho. Ao longo das análises apresentadas, evidencia-se formas de distinção (Bourdieu, 1979), assim como configurações sociais que perpassam o alimento, comunicando culturas, “civilidades”, memórias, identidades e ideologias.

O capítulo final tem como objetivo apresentar um fenômeno extremamente recente no cenário da alimentação urbana: os *food trucks*. Inicia-se com uma contextualização histórica de seu surgimento até seu atual porte. Através de pesquisa empírica, evidencia os discursos e ideologias por trás do hábito alimentar emergente, sem deixar de notar antigas características que se apresentam sob novas perspectivas, como os processos de distinção (Bourdieu, 1979) e hierarquização, ressignificações da prática alimentar, valorações do artesanal e mais.



## Capítulo I

### Discussões antropológicas envolvidas em questões alimentares

“Mesmo sendo a alimentação uma necessidade biológica, os alimentos se compõem tanto de nutrientes como de significados, cumprem tanto uma função biológica como social, são digeridos tanto por processos orgânicos como por representações que vêm de fora, tendo sido gerados pelo entorno cultural.”

– Rosa Garcia, 2005.

Este capítulo pauta-se em pesquisa teórica afim de situar historicamente a alimentação nas discussões antropológicas, e assim compreender os diversos olhares teóricos sobre o ato de se alimentar, de modo a identificar o caminho percorrido pelos antropólogos para, enfim, chegarmos no debate acerca do alimento como o vemos hoje.

Situar a alimentação nos focos dos debates históricos é essencial para tratar em seguida as transformações no ato de alimentar-se, o que envolve diversos atores sociais, econômicos, históricos e ambientais. Sendo assim, este capítulo busca introduzir uma discussão teórica olhando a antropologia alimentar sobre abordagens, contextos e períodos diversos com o intuito de assinalar a importância deste campo, intrínseca e extrinsecamente, nas questões de estrutura e ordem social.

Percorre, desta maneira, por fases que se sobrepõem, seguindo certa ordem contextual baseadas nas discussões e interesses vigentes de cada período. Tomei a liberdade de nomear estas fases de pesquisa sobre alimentação, apenas para melhor visualização dos focos de estudo, sendo elas 1) período extrínseco em pequenas sociedades; 2) período extrínseco em sociedades urbanas; e 3) período intrínseco. É importante ressaltar, no entanto, que o surgimento das novas perspectivas nos debates da temática não implica o desaparecimento das perspectivas anteriores, nem as torna obsoletas.

#### 1.1. Situando historicamente a alimentação na Antropologia

A história da alimentação é tão antiga quanto a história do próprio ser humano devido à sua associação ao biológico e sua necessidade para sobrevivência e manutenção do corpo. Está presente desde tempos remotos, onde nossos ancestrais necessitavam caçar, pescar e coletar para se alimentar, distinguindo funções para cada membro do grupo. No

entanto, mesmo havendo um compartilhamento de alimentos e a distribuições de funções, de certo modo hierarquicamente distintas, essas não se atribuíam ao social ao assemelhar-se com os mesmos comportamentos encontrados nas diversas espécies de animais. A distribuição de tarefas pautava-se na busca pelos mais fortes e capazes a realizar determinada função com sucesso, assim como o compartilhamento visava uma manutenção da espécie, pautava-se, portanto, em uma lógica instintiva de proteção e reprodução, dada a necessidade fisiológica de obter nutrientes capazes de sustentar o corpo, sendo, portanto, comportamento da natureza humana (Lima, Neto & Farias, 2015).

La supervivencia de un grupo humano exige por supuesto que su régimen alimenticio satisfaga las necesidades nutritivas. No obstante, el nivel de satisfacción de estas necesidades, cuya definición sigue siendo controvertida, varía cualitativa y cuantitativamente de una sociedad a otra. También cambia en el interior de cada una según la categoría de edad, el sexo, el nivel económico y otros criterios. (Gariné, 1987, p. 4)<sup>3</sup>

Ainda assim é possível traçar uma relação bastante longínqua de significação do alimento, de modo que este constituísse símbolos que guiassem interações sociais, assim como também passou a ser modificado constituindo preferências, distinções e hierarquias. Em certo ponto, a distribuição de funções criou uma estrutura social reguladora, influenciada pela distinção daqueles que coletam, manuseiam o alimento, o preparam, etc. Há milhares de anos o uso do fogo permitiu o cozimento dos alimentos, introduzindo o primeiro passo para a capacidade de ressignificação da comida em prol da melhora e dos gostos.

A dicotomização entre o cru e o cozido, como observado por Lévi-Strauss (1964), considerada neste contexto como uma evolução do alimento, foi interpretada na antropologia como o processo de passagem da condição biológica do homem para a social<sup>4</sup>. Muito além da estruturação de caçadores e coletores, determinada pelo instinto e busca pelo aparente sucesso dos membros selecionados em prol da manutenção e proteção da espécie *Homo*, o início da modificação do alimento e a comensalidade auxiliaram a função social das refeições, favorecendo as interações através da criação de códigos sociais, rituais e simbólicos. As contínuas modificações serviram cada vez mais como

---

<sup>3</sup> “Obviamente, a sobrevivência dos seres humanos exige que sua dieta atenda às necessidades nutricionais. No entanto, o nível de satisfação dessas necessidades, cuja definição é controversa, irá variar tanto em qualidade como em quantidade de uma sociedade para outra. Essa variação se relaciona às categorias “idade”, “sexo”, “condição econômica” e outros critérios” (Tradução por Lima, Neto e Farias).

<sup>4</sup> Interpretação introduzida por Claude Lévi-Strauss em sua obra “O cru e o cozido”.

estruturante hierárquico, passando a ser características do processo civilizador e cultural, diversificando-se temporal e espacialmente (Flandrin & Montanari, 1998).

O homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação. (Flandrin & Montanari, 1998, p. 108)

Segundo diversos autores, como Montanari (2008), a comida dá-se como algo cultural, sobreposto ao natural, devido à adoção de modos de produção, técnicas, preparo e consumo sobre o alimento natural, além de conhecimentos sobre plantas e raízes adequadas para ingestão. Nesse processo, o fogo é essencial na transformação do alimento bruto em comida e elemento cultural, assim vemos a carne crua tida como alimento ocasional, associado a exigências ambientais ou imposição de carência orgânica. Outro fator importante dado pelo estudo dessa perspectiva foi a analogia com linguagem verbal trazido por Lévi-Strauss (1968), onde é proposta a explicação de natureza-cultura com a linguagem oriunda da comida, o autor, assim, confere um status de linguagem universal à comida assinalado pelo “triângulo culinário”: o cru, o cozido e o podre.

Está claro que em relação à cozinha, o cru constitui o polo não marcado e que os dois outros, o são acentuadamente, mas em direções opostas: com efeito, o cozido é uma transformação cultural do cru, enquanto que o apodrecido é uma transformação natural dele. Subjacente ao triângulo primordial, há, portanto, uma dupla oposição entre: elaborado/não elaborado de um lado e, entre: cultura/natureza, de outro. Sem dúvida alguma, estas noções constituem formas vazias: nada nos ensinam sobre a cozinha de tal ou tal sociedade particular, uma vez que apenas a observação pode nos dizer o que cada um entende por “cru”, “cozido” e “apodrecido”, e uma vez que pode se supor que não será a mesma coisa para todas. (Lévi-Strauss, 1968, p. 25)

O fogo, dessa maneira, foi um notável ponto estudado nas análises de grupos sociais para detecção de estruturas influenciadas pela alimentação, como analisado por Lévi-Strauss (1968) através da mitologia dos povos ameríndios, buscando a origem do fogo a partir da representação social local<sup>5</sup>. Outro ponto estabelecido pelo autor foi uma

---

<sup>5</sup> Em todos os mitos sobre a origem do fogo analisado pelo autor, este é oriundo da onça, sendo a senhora do fogo, detentora de civilidade e, podemos dizer até mesmo de certa humanidade. No entanto, estes atributos são repassados para os homens quando conseguem roubar seu fogo, condenando-a a comer carne crua incivilizadamente.

escala de relevância cultural da comida, pensada através da transformação pelo fogo principalmente, onde o cru seria a base por tratar-se do mais simples, seguido do assado ao qual necessitaria meramente do fogo e por fim os mais complexos, como o ensopado ou fervido, pois demandaria uma elaboração mais complexa, com outros utensílios de auxílio e maior envolvimento humano. É interessante observar nessa escala de relevância cultural que, mesmo o alimento cru, provido inteiramente do natural, não está fora do cultural, pois o simples fato de caracterizá-lo como comestível (ou não comestível) já implica simbolismos que o culturalizam.

Posteriormente outros pesquisadores concordaram com a proposta trazida por Lévi-Strauss (1968), destacando a importância do fogo para os hábitos e práticas culinárias, como, por exemplo, Wrangham (2010), onde põe a descoberta do cozimento como definidor de humanidade, diferenciando humanos de outros primatas, originando o gênero *Homo*. O autor expressa como o uso do fogo modificou o ser humano inclusive fisicamente, reduzindo o aparelho digestivo e aumentando o tamanho do cérebro, isto devido à necessidade fisiológica de despender menor energia com a carne cozida do que necessitaria com a carne crua para sua manutenção e regulação, influenciando a relação com a natureza, de modo a ampliar o tempo gasto com a vida social. A descoberta facilitou também a ingestão e digestão de alimentos diversos, como leguminosas e tubérculos.

No entanto, apesar da capacidade de modificação dos ingredientes e alimentos é essencial ressaltar o pensamento da antropóloga Margaret Mead (1969) segundo o qual as escolhas alimentares humanas relacionam-se às possibilidades de comidas disponibilizadas pelo potencial técnico e ambiental em que se encontram, estas quais constituem-se dentro da cultura, formando hábitos alimentares.

Desse modo, a comida é oriunda de um meio natural, transformada pelo social e cultural apenas pelo ser humano (e por nenhum outro animal) através das habilidades e tecnologias disponíveis, desde que se usou o fogo para tal finalidade, criando receitas através do uso de alimentos básicos encontrados no ambiente, desenvolvendo continuamente as cozinhas. De acordo com Montanari (2008, p. 15), “*Os valores de base do sistema alimentar se definem como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação e a reinterpretação da natureza*”.

A natureza produz os alimentos, mas a cultura faz surgir códigos importantes, como por exemplo, as diferentes opções de cardápios, as receitas, os hábitos, que por sua vez se relacionam ao paladar, ao prazer

relacionado às propriedades organolépticas dos alimentos e, sobretudo, ao prazer da degustação. (Lima, Neto & Farias, 2015, p. 512)

Não só o alimento em si, em suas transformações concretas, mas simbólicas e sociais, são fruto da cultura, como também o modo de consumo, isto significa dizer que com o desenvolvimento do homem como ser social vemos uma forte tendência das escolhas dos alimentos pautados em influências sociais cotidianas, presentes em todos os ambientes que permitem trocas de conhecimentos e comportamentos que auxiliam no molde das práticas alimentares humanas. Difere-se, portanto, cada vez mais a alimentação do puro biologismo, pois essas tendências de escolhas sobrepõem-se muitas vezes às escolhas alimentares baseadas em valores nutricionais, considerados mais adequados para a saúde e funcionamento do corpo. É perceptível, assim, a escolha do que comer pelo homem por fatores econômicos, preferenciais, nutricionais, etc, mas, sobretudo pelos valores atribuídos socialmente para a comida. Pelos motivos apresentados, então, comida se constitui como elemento essencial da identidade humana e eficaz instrumento de sua expressão e comunicação.

Já a comensalidade, que é derivada do latim “*mensa*”, significando a convivência à mesa, envolve muito além do *que* se come, mas *como* se come e *com quem*. No momento que estes outros fatores ganham relevância, a alimentação distancia-se do meramente biológico e torna-se fator de organização social, estabelecendo e reforçando a sociabilidade humana. É revelada a estrutura cotidiana de determinado grupo e sua forma de socializar-se. Um fator importante é notar que a comensalidade permeia todas as sociedades humanas, em diferentes contextos culturais e classes sociais, mesmo em suas especificidades, podendo inclusive ser desprezada e tomada como uma atividade repulsiva, como demonstrado por Geertz (1982) no estudo da cultura balinesa, no entanto, mesmo neste caso pensa-se a comensalidade e cria-se regras pautados no comer como algo “sujo”.

É pela cozinha e pelas maneiras à mesa que se produzem as aprendizagens sociais mais fundamentais e que uma sociedade transmite e permite a interiorização de seus valores. A alimentação é uma das formas de se tecer e se manter os vínculos sociais. (Poulain, 2013, p. 182).

Não só pela transformação através do fogo, mas também pela comensalidade que foi introduzida por ele deu-se a socialização humana. A criação de fogueiras para se aquecer e cozer alimentos possibilitou a introdução de uma atividade socializadora,

modificando a maneira como o ser humano se relacionava, possuiu, portanto, uma função agregadora para o ser humano. Foram estes fatores que levaram o homem a alimentar-se em conjunto, o que posteriormente levou à comensalidade doméstica, pois a comensalidade atrela-se aos modos de comer e hábitos culturais, além dos atos simbólicos, a organização social, a promoção do diálogo e o compartilhamento de experiência e valores.

Assim, os comportamentos relacionados à comensalidade e ao ambiente de consumo definem-se em valores que se especificaram ao longo da espacialidade e da história, gradualmente, acentuando a consciência de um processo civilizador que chega até uma ideia de identidade, levando a autoimagens de grupos determinados, postos no centro de suas próprias valorizações. A alimentação, portanto, foi constituindo-se progressivamente como definidora dos comportamentos relacionados a noção civil, de modo condicionante (Elias, 1994).

Nesse ponto de vista é compreensível o porquê de a alimentação ter ganhado espaço na pesquisa antropológica, considerando tanto a comida em si como o ato de comer. Chama-nos a atenção, ao nos depararmos com os grupos sociais diversos, a maneira como se come, o que se come, com que frequência e os sentimentos de admiração e rejeição em relação aos alimentos. Estes atos não só regulam comportamentos como, também, se atrelam aos sentidos de nós mesmo, à identidade social, nos fazendo reagir e distinguir nossos hábitos alimentares aos dos outros e vice e versa.

As especificidades dos hábitos alimentares são atreladas à nossa identidade social desde muito cedo, parecendo até que sejam naturais. Isso é facilitado e auxiliado pela necessidade biológica do alimento, dado que a fome está presente desde o nascimento. Isto significa dizer que a prática de comer nos é inculcada e ensinada antes de inúmeros comportamentos que só podem ser aprendidos posteriormente, seja por questões propriamente sociais e morais ou pelo nosso próprio desenvolvimento biológico. Antes mesmo de aprendermos a falar já somos apresentados às práticas alimentares vigentes em nosso meio social, inseridas em uma estrutura cultural historicamente derivada. Sendo assim, convivemos cotidianamente com os alimentos, compartilhando conhecimentos, interesses e práticas em torno do ato de alimentar-se, muitas vezes até mesmo sem nos darmos conta, de forma automática e/ou inconsciente. Nesse sentido, Mintz (2001, p. 31) afirma que, “*A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado*

*social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira. O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido”.*

O alimento, no entanto, permeia um papel central na escolha e no desenvolvimento da identidade própria, pois mesmo ao serem inculcados valores e maneiras de comer desde muito cedo, característico do grupo social inserido, os grupos ainda possuem grandes variações e multiplicidade de subgrupos que tentam se diferenciar uns dos outros, denotando status, valores regionais, identidades locais, etc, expandindo e criando hábitos além daqueles já inseridos historicamente pela cultura. Nesse aspecto, a comida funciona como meio para a corporificação de ideias e ideais, carregando consigo uma moralidade atribuída pelos indivíduos de modo a construir estilos de vida. Assim sendo, a comida possui uma dimensão social capaz de gerar proibições, predileções e permissões, estas baseadas em fatores diversos como gênero, memória, religião, filosofias.

É devido essas questões que vemos inicialmente na antropologia a comida propriamente dita, em seu valor intrínseco, possuindo menos importância do que suas implicações no papel e organização da vida social. Um bom exemplo é a descrição do inhame feita por Malinowski (1976) na pesquisa sobre os Trobriandeses, que conduz a fenômenos importantes da vida social como o exercício do poder em relação à divisão do alimento, a competição por prestígio entre aqueles que cultivam o inhame, etc.

Nessa primeira fase, onde a alimentação era utilizada principalmente para compreender valores extrínsecos ao alimento, isto é, suas inferências para estruturação do cotidiano social de grupos, a antropologia concentrava seus estudos sobre sociedades pequenas, não ocidentais, cujas relações eram pautadas em parentesco ou localidade, ao invés de direcionar o olhar para a própria sociedade. Nessas sociedades a produção, distribuição e consumo normalmente pauta-se em um sistema único ou com fronteiras e conexões mais localmente visíveis, diferindo de um sistema econômico de produção global como nas sociedades ocidentais (ou ocidentalizadas).

A antropologia se interessou tradicionalmente pelas crenças e pelos costumes alimentares dos povos primitivos, pelos aspectos religiosos em torno dos tabus, totemismo e comunhão; pelas preferências e repulsas alimentares, pelos rituais sagrados ou profanos que acompanham a comensalidade, pelo simbolismo da comida, pelas classificações alimentares, além de muitos outros aspectos. (Canesqui & Garcia, 2005, p. 11)

Por sociedades pequenas refiro-me àquelas que não seguem a mesma lógica e estrutura das sociedades de cultura ocidental, tomadas como dominantes. De maneira alguma devem ser entendidas como menos evoluídas e desde que estes estudos sobre a alimentação as permeavam a antropologia já se distanciava dos termos sociedades simples versus complexas, por tratar-se de conceitos problemáticos, dado que nenhuma sociedade é simples de se pensar e compreender, mas apenas possuem lógicas (inclusive econômicas) e conhecimentos alternativos.

Sendo assim, esta fase não se caracteriza como pertencente ao gênero “antropologia alimentar” propriamente dito, mas encontra-se nas etnografias de importantes autores clássicos que foram essenciais para a consolidação do tema através da descrição e implicação da alimentação nos povos estudados, como os Trobriandeses por Bronislaw Malinowski (1922), os Nuer por Evans-Pritchard (1940), os Balineses por Clifford Geertz (1973), entre outros povos etnografados.

O constante crescimento de um mercado mundial de alimentos, no entanto, introduziu mudanças de perspectiva significativas para este estudo no campo da antropologia, onde foi possível visualizar um foco na alimentação em que inúmeras pessoas não mais consomem o que produzem (e vice e versa), diferente do observado nas pequenas sociedades. Abre-se, então, oportunidade para uma significativa fluidez do alimento em enorme quantidade e velocidade, fazendo com que a estrutura de produção e consumo muitas vezes se oculte.

É interessante mencionar, entretanto, que este fluxo e troca de alimento que impactou mudanças de hábitos alimentares não ocorreu de maneira repentina e somente em uma era moderna de globalização. Ela sempre existiu, mesmo que em menor escala, isto é, dado que o ser humano se constitui como ser social há trocas culturais e materiais. Mesmo nas sociedades ditas “primitivas” existem algum nível de troca material e cultural, por mais que as fronteiras sejam pouco visíveis. A ideia de sociedade completamente isolada soa utópica e parece ir contra a natureza social humana.

Nas sociedades de cultura ocidentalizada a difusão de alimento ganhou enormes proporções com o sistema global capitalista, mas este não foi nem o único, nem o primeiro responsável por seu acontecimento. Muitos alimentos chegaram a outros locais e continentes muito antes de uma era de globalização e tecnologia. Por exemplo, a difusão de alimentos como o milho, a batata, o amendoim e a mandioca começou a acontecer entre o “Novo Mundo” e o “Velho Mundo” há mais de quinhentos anos, durante as explorações e



colonizações, impactando fisicamente, socialmente e historicamente o modo de alimentar-se, a agricultura e o ambiente (Mintz, 2001).

Sendo assim o sistema capitalista e a globalização não foram os responsáveis pela “descoberta” da difusão e troca de alimentos, mas desse método utilizou-se para obter sua lucratividade através da produção e distribuição em massa. Utilizou-se também da modificação dos alimentos, a fim de gerar diversificação e atender um maior número de consumidores, em suas diferenças e especificidades, mas sem deixar a produção em massa de lado. Desse modo, desde cedo a comida foi um elemento de vital importância no capitalismo, uma maneira de obter dinheiro (e grande lucro obviamente) alimentando os consumidores, sendo que até hoje vemos a dissolução de fronteiras alimentares fundadas em lucro, como por exemplo a enorme variedade de hambúrgueres que se misturam aos ingredientes usados localmente a fim de gerar alto consumo em quaisquer âmbitos, estimulando apetites e o sucesso do capitalismo entre os mais diversos grupos e segmentos sociais (Mintz, 2001).

Ainda nos últimos anos, a economia vigente gerou uma difusão sem precedentes de novas comidas e meios de distribuição, isto é, através dos chamados *fast foods* e também dos restaurantes que adotam identidades locais ou regionais, estes últimos não necessariamente estão atrelados a um corporativismo, podendo ser empreendimentos de indivíduos que se locomoveram de seus países ou regiões nativas (e geralmente o são).

No entanto, mesmo com a difusão de alimentos em nível global, fazendo com que diversas sociedades pudessem se apropriar das comidas características dos variados países, comercializando e até mesmo modificando-as, determinadas comidas não perderam seu valor identitário e permanecem como “marcadores étnicos”. Isto significa dizer que por mais que um tipo de alimento seja encontrado em todo o mundo, ele ainda se associa a um povo, não sendo necessariamente originário deste povo, mas devido sua forte evocação de uma identidade construída social e historicamente ao redor daquele alimento, de modo a muitas vezes tornar-se presente na rotina deste povo ou elemento turístico. Os exemplos desses alimentos são bem claros e estão envoltos por estereótipos e noções populares, é o macarrão e a pizza dos italianos, o azeite dos gregos, as rãs e caracóis dos franceses, o peixe cru dos japoneses, o feijão dos brasileiros, entre inúmeros outros exemplos (Mintz, 2001).

Outro aspecto que foi acentuado pelo capitalismo foi a valorização do ambiente onde o alimento é vendido, de modo que muitas das vezes este ganha maior importância

em comparação ao alimento em si ofertado. Este sistema trouxe o ambiente como fator de lucratividade, onde se cobra também pelo local além da comida. Não que antes já não houvesse uma valorização do ambiente onde se come, mas nesse sentido o local ganhou uma valorização pautada em valores econômicos e de status.

Todas essas mudanças de hábitos alimentares efetuam-se não pela mera alteração dos gostos das pessoas, mas devido à operação de forças maiores geradas por um sistema econômico de difusão alimentar que, desse modo, acaba por impactar gradualmente os gostos e comportamentos. No entanto, como já mencionado anteriormente, as mudanças de gostos e hábitos não são exclusivas do sistema capitalista, mas, certamente, através deste as mudanças ocorrem em maior grau e velocidade.

Evidentemente existem outros fatores significantes de mudanças de hábitos, como por crises de fome, imigrações, guerras, desastres que impactam na agricultura, etc. Um exemplo trágico é sobre a “praga da batata”, uma terrível infestação de fungos nas plantações de tubérculos, que ocorreu na Irlanda em meados de 1840, gerando um dos maiores surtos de fome da Europa. A batata que era principal alimento para sobrevivência do povo irlandês precisou ser substituída por outros alimentos, estimulando o consumo de grãos e gado, assim como de alguns alimentos importados pelo governo. Esse importante evento na história irlandesa gerou não somente mudanças de hábitos alimentares como mudanças políticas, culturais, demográficas, sociais e econômicas, além de motivar a imigração de grande parte da população (Donnelly, 2005).

Visualizando todos estes importantes fatores para a compreensão da alimentação na nossa sociedade, podemos diferir o estudo da antropologia alimentar das pequenas sociedades, no qual inicialmente se concentrava o trabalho dos antropólogos. Isto é, nestas sociedades buscava-se muito mais o valor extrínseco da comida, pois estes povos não dispunham de um maquinário tecnológico, necessitando dedicar muito de seu tempo, preocupações e rotina para a alimentação e seu preparo, fazendo com que o sistema de produção, consumo e distribuição fossem muito mais visíveis e impactantes dentro do grupo social. Um bom exemplo do estudo na área da museologia, feito por Clark Wissler (1927), foi o mapeamento e categorização de povos aborígenes tecnicamente mais “simples” através da demarcação de áreas alimentares pautadas em categorias de comidas prevalentes. Este estudo enxerga, dessa maneira, fatores relevantes na alimentação como o clima e a vegetação.

As contribuições dos estudos antropológicos caracterizaram-se no âmbito alimentar, portanto, na busca e evidência das diversas formas de produção, distribuição e consumo alimentar articulando-os em dimensões materiais e simbólicas, mostrando-nos as representações, práticas e comportamentos sociais presentes nesses processos. Em meio a estas questões fatores como identidade, relações de poder, gênero, etnia, etc, são expressadas, acentuando as relações sociais.

Esses estudos voltados para sociedades menores, no entanto, tiveram grande importância na área da antropologia alimentar, desenvolvendo o campo teórico e evidenciando dinâmicas no ato de comer e na comida. Possibilitaram o interesse e uma mobilidade teórica para um contexto mais urbano e próximo, influenciando a pesquisa em processos de produção, onde não são tão facilmente visíveis, sendo amplos e envolvendo o acesso aos alimentos, o transporte, a plantação, etc, sem que se vinculem diretamente ao consumidor. Dessa maneira, percebemos operações mais automatizadas, que não se associam diretamente a cada indivíduo do grupo social, mas que ainda assim envolvem memória, conhecimentos e habilidades, que implicam posições de poder, transformação de significados e criação de simbolismos no alimento (Canesqui & Garcia, 2005).

Nesse processo da mobilidade de contexto surge o interesse em discussões na alimentação vinculadas à hierarquia social, associando-se a constituição de tipos alimentares e cozinhas, conduzindo a noção de distinção, que foi amplamente trabalhada por Bourdieu (1979). Dessa maneira, o estudo que envolve a alimentação na década de 1970 segue por uma fase ainda da procura extrínseca da comida, mas associando-se fortemente à antropologia econômica, pois este, em fato, é um coeficiente muito significativo nas sociedades urbanas. Interessa-se na pesquisa da alimentação, assim sendo, pelos hábitos de vida das classes populares, envolvendo cultura e ideologia, vendo o alimento como material cultural, estabelecendo que a cultura é designada pelo modo como os indivíduos relacionam-se mutuamente com estes, atribuindo-lhes significados e valores.

Nesta associação antropológica entre alimentação e economia, o interesse pelas classes sociais levou Bourdieu (1979) a desenvolver conceitos relevantes para os estudos relacionados. A denominação de “*habitus*” funciona para o entendimento do alimento como material cultural e simbólico, estabelecendo a relação de estruturas sociais e estruturas mentais, vinculadas por um sistema de disposições como mediador entre o espaço social e o espaço de *estilos de vida*. Tal instância, o *habitus*, incorpora a mediação entre estruturas e práticas, relacional às condições de acesso material e o trajeto de vida dos

agentes sociais, assim gerando as práticas, tais como apreciações, classificações e estratégias sociais.

Dessa maneira, a alimentação funcionaria como um *habitus* de determinada classe ou grupo social, oriundo de suas experiências de vida reguladas por uma estrutura histórica de acesso social e econômico, de modo a designar preferências e comportamentos frequentes influenciando determinado e característico *estilo de vida*, além da construção da identidade. Outro ponto crucial nesse ponto de vista é que, os variados *habitus* entre grupos sociais funcionam como meio para a distinção (principalmente de classes para o autor), através da apropriação de bens materiais e simbólicos, entre eles a comida que se consome.

Uma das funções da noção de habitus é dar conta da unidade de estilo que une as práticas e os bens de um agente singular ou de uma classe de agentes(...). O habitus é esse princípio gerador e unificador que retraduz as características intrínsecas e relacionais de uma posição num estilo de vida unitário, quer dizer, um conjunto unitário de escolhas, de pessoas, de bens, de práticas... (Bourdieu, 1996, p. 21)

O valor intrínseco da alimentação na antropologia ganha ênfase a partir da década de 1990, onde a busca por compreender a comida é marcada pelo interesse nas cozinhas, gastronomias e culinária, estas dotadas de histórias, técnicas, tradições, procedimentos e ingredientes inseridos em sistemas historicamente derivados, envolvendo estruturas socioeconômicas, ecológicas e culturais específicas, marcadas por territorialidade e status de classes, associando-se, assim a identidades sociais e/ou nacionais. No entanto, apesar do alimento aparecer em seu valor intrínseco, ganhando estudos completos sobre comidas e cozinhas específicas, não é possível na antropologia trabalhar apenas este fator, pois no momento que se analisa o social, visualiza-se importantes implicações extrínsecas que não podem ser deixadas de lado pelo cientista social. A caracterização desta fase diferencia-se das outras, portanto, por usar o alimento como ponto de partida para compreensão social, ao invés de usar o estudo de um grupo como centro para chegar à sua dieta.

Nesta fase extremamente atual da alimentação, o termo “antropologia alimentar” já é bastante notório, ganhando incontáveis autores e pesquisadores, inclusive no Brasil. Recentemente outras temáticas vêm sendo pesquisadas, tais como hábitos promovidos pelo *marketing*, *fast foods* e a reorganização das práticas alimentares na sociedade urbano-industrial. Houve também uma aproximação no âmbito alimentar das ciências sociais com áreas da saúde, como a psicologia e a nutrição, através de debates multidisciplinares.

Sendo assim, o estudo da alimentação na antropologia vem acompanhando as mudanças contextuais e históricas que ocorrem no ato de comer, oriundas de modificações na economia, que cada vez mais se globaliza, na rotina dos indivíduos, no acesso e distribuição alimentar, entre outros, assim como nas ressignificações na comensalidade pautadas em novas compreensões de tempo e espaço, isto é, em um mundo cada vez mais acelerado e com facilidade de acesso a informações, conhecimentos e técnicas ao redor do globo. Assim como as práticas alimentares se atualizam, as perspectivas e interesses teóricos o fazem.

## **1.2. Antropologia alimentar no Brasil**

No Brasil, além dos estudos de alimentação realizados por pesquisas etnográficas estrangeiras, como as análises dos mitos Bororós de Lévi-Strauss (1964), dá-se o interesse por questões alimentares por antropólogos brasileiros, evidenciando-se cada vez mais conforme aproxima-se da atualidade. As pesquisas mais antigas, no entanto, encontram-se no foco nas análises das dimensões culturais da alimentação através de comunidades negras, rurais e indígenas, abordando dietas (preparo do alimento e práticas alimentares), crenças e tabus, economias extrativas e de subsistência, etc.

Tais estudos de comunidade foram renovados de perspectiva pelas pesquisas de Cândido (1971), através da explicação das mudanças locais a partir dos meios de sobrevivência, onde foi visualizada a relação entre o homem e seu habitat na obtenção desses meios, sendo demonstrados padrões de sociabilidade e aspectos das modificações culturais, tais como tecnológicas e valorativas. Diferenciou-se, portanto, dos estudos tradicionais, criticados por tratar as comunidades em um sistema fechado, isolado e funcional.

Não se tratava mais de conceber a cultura como um sistema fechado. Ela estava exposta às transformações dadas em uma sociedade rural e tradicional pelo desenvolvimento do capitalismo urbano-industrial. (Canesqui, 2005, p. 26)

Esses estudos de comunidades foram realizados nas décadas de 40 a 60, enquanto os anos 70 foram marcados pela ampliação de cursos de pós-graduação e mudanças nos debates disciplinares, influenciados por novas correntes de pensamento, tais como o estruturalismo, a fenomenologia, o marxismo, e algumas outras, sem, no entanto, deixar de

lado totalmente a perspectiva funcionalista. Ainda nessa década, linhas de pensamentos antropológicos voltaram-se para o estudo dos grupos socialmente desfavorecidos, analisando seus hábitos e concepções, incluindo suas práticas alimentares.

Em relação a estes estudos, antropólogos como Woortmann (1978) e Velho (1977) comentaram a compreensão através de duas formas, uma classificativa, presidindo prescrições e proibições dos hábitos alimentares, situando-os como parte do universo cognitivo e simbólico, suficiente para identificar a posição social do indivíduo; e outra associativa, atrelando a alimentação a significações e ao conjunto de práticas sociais de distintos grupos.

Dessa maneira, Woortmann (1978) situava a alimentação como resultado de lógicas econômicas, vinculadas ao acesso e seleção de alimentos, caracterizada como fenômeno cultural possuidor de conteúdos cognitivos e simbólicos relacionados a posições sociais e à percepção do organismo humano inseridos em um sistema de saberes. Sendo assim, essa linha de pensamento considera a operação de princípios ordenadores na sociedade para verificar os hábitos alimentares resultantes em uma infraestrutura econômica e social. Essa concepção foi apoiada teoricamente por intelectuais marxistas e estruturalistas.

Já Velho (1977) contrapõe a ideia de estruturação de ordenadores prévios aos princípios classificatórios, sugerindo a busca desses princípios nas práticas alimentares através das especificidades de cada grupo, remetendo a historicidade que preside a construção das formas de pensamentos.

Os diversos estudos que emergiram de ambos os pontos de vista ampliaram o debate da alimentação na antropologia brasileira, focando o interesse na categorização da comida, pensando-a como um conjunto de representações, que remetem a suas dimensões e implicações sociais dentro de condições materiais específicas aos variados grupos sociais. Categorias determinadas de comidas levaram os estudiosos a pensar as diferenças sociais, distinguindo os pobres e ricos. Tais pesquisas demonstraram a comida como meio para pensar a identidade das classes sociais, assim como a privação de determinados alimentos por classes mais pobres.

Certos alimentos, como a carne, também serviam simbolicamente para distinguir a 'comida de pobre' da 'comida de rico' e como parâmetro para equacionar pessoas e as respectivas diferenças de riqueza, poder e prosperidade na sociedade. (Canesqui, 2005, p. 30)

Seguindo essa linha de pensamento, sociólogos e antropólogos, interessados pelas classes de baixa renda, desenvolveram pesquisas sobre consumo alimentar doméstico, assim como as ideologias, crenças e estratégias envolvidas nesse processo, atrelando alimentação como fator de manutenção da força de trabalho. Nesses estudos a obtenção e uso da renda foi papel chave para pensar a seleção e aquisição de alimentos, assim como o desenvolvimento de preferências e gostos e a organização dos papéis de trabalho familiar na administração das refeições, os quais estão cercados por questões de gênero.

Outra temática bastante evidenciada nos trabalhos sobre alimentação no Brasil foram as análises de cozinhas de grupos populares atreladas à identidade regional, assim como foi feito à identidade de cozinhas nacionais de variados países. Diante do processo migratório que caminhou junto a urbanização pratos marcaram identidades como tradicionais, associando alimentos à regionalidade, mesmo que consumidos no país inteiro, assim os nordestinos foram relacionados à farinha e a carne seca, os goianos ao arroz com pequi, os mineiros ao pão de queijo e o tutu com feijão, entre outros. Entre essas cozinhas regionais há também aquelas que se vinculam à religiosidade, recebendo simbologia que se misturam com identidades culturais e regionais. O candomblé é um bom exemplo, pois traz consigo em suas práticas rituais pratos típicos africanos, que acabam por se vincular à regionalidade onde a religião tem forte presença no país, como na Bahia.

Além das cozinhas regionais, autores trataram da culinária nacional, atrelando a outras questões históricas e sociais, tais como o racismo, as classes sociais, os âmbitos domésticos, etc. Entre eles, DaMatta (1987) caracterizou o arroz com feijão como a expressão síntese do estilo brasileiro de alimentar-se, combinando o branco com o negro.

Dentre as obras sobre a culinária nacional brasileira, destaca-se a pesquisa de Luís da Câmara Cascudo (1967), motivada pelas inúmeras ênfases e aparições da alimentação em seus outros estudos e temáticas. A obra objetiva fazer um apanhado geral da alimentação no Brasil, de modo a contemplar sua historicidade e complexidade. Distancia-se, no entanto, do problema da nutrição sobre o olhar da dietética, que já era tratado em excelentes outras bibliografias, como afirma o autor, assim como da preocupação com a origem das espécies (ervas, leguminosas, frutas, etc) cultivadas, buscando, portanto, trabalhar a alimentação de maneira sociológica, através de uma base histórica e etnográfica, abrangendo cerca de quinhentos anos. O imenso volume contempla o cardápio indígena e as cozinhas de influências africana e portuguesa (século XVI), analisando

técnicas, panoramas, recursos, constâncias, padrões alimentares e condimentos. Por fim aborda também a comida contemporânea nacional.

Espero mostrar a antiguidade de certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos, explicáveis como uma norma de uso e um respeito de herança dos mantimentos e tradições. A modificação desses usos dependerá do mesmo processo e formação: o tempo. (Cascudo, 2004, p. 14)

Sendo assim, apesar de não desenvolver uma especialização na área da alimentação como o ocorrido na França, o Brasil contou com diversos autores que abordaram a importância da alimentação para compreensão histórica e antropológica de questões como identidade, regionalidade e classe. Sua trajetória nos debates teóricos e interesses no campo segue uma mesma lógica que a apresentada nos demais países, abrangendo, no entanto, suas especificidades, mesmo sobre influência de importantes pesquisas internacionais. A literatura sociológica pôde contar com a admiração e o uso da temática, participando de obras importantes como “Casa Grande e Senzala”<sup>6</sup>. Dessa maneira, a antropologia alimentar cada vez mais ganha espaço no cenário brasileiro, não apenas abrangendo importantes estudos clássicos, mas também motivando as mais variadas pesquisas de modo a acompanhar as práticas alimentares emergentes.

### **1.3. Desvendando conceitos**

Atribuído o ato de comer a funções biológicas e sociais extremamente longínquas, evoluindo e alterando as práticas de modo contínuo histórica e culturalmente, de modo a ganhar importância nos estudos antropológicos sob diversas abordagens e contextos, enfim questiono a implicação de conceitos importantes na antropologia alimentar, de modo a pensar suas morfologias.

Para começar, o importante termo “alimento”, que, segundo Poulain (2013), surgiu em meados de 1120, no entanto não da maneira como o conhecemos, este sendo utilizado apenas a partir de algum momento do ano de 1500 para substituir o termo “carne”, referindo-se apenas aos animais que comemos, além da expressão ser usada para todos alimentos substanciosos e nutritivos, bons para a manutenção do corpo e da vida. Para o autor, a comida encaixa-se na qualidade de “alimento substancioso” quando possui

---

<sup>6</sup> Freyre, Gilberto. Casa Grande e Senzala. Global Editora, 1933.



qualidades nutricionais, higiênicas, organolépticas e simbólicas. Esta última refere-se ao alimento como potencial objeto de projeções de significados, inscrevendo-se em uma rede de comunicações e em uma percepção de mundo.

Alguns autores defendem que a diferenciação de conotação entre “comida” e “alimento” está no status simbólico dado no ato de comer. O antropólogo brasileiro DaMatta (1987) estabeleceu o “alimento” como generalizado e universal, sendo o que pode ser ingerido para obtenção de nutriente a manutenção da vida, enquanto a “comida” refere-se ao alimento que situa uma identidade, definindo um tipo culinário de um grupo social. Seguindo esta linha de pensamento, Woortmann (1985) opõe “comida” ao mantimento, derivada dele, no entanto, através de uma transformação culinária que envolve memórias, trocas sociais e conhecimentos gastronômicos. Outros autores ainda trazem essa diferenciação baseados na noção do alimento como algo proveniente do natural, enquanto a comida é oriunda do cultural. Alerto, porém, esse conceito baseado em um tipo ideal<sup>7</sup>, havendo, desse modo, no mundo social real, a junção de ambos: o natural e o cultural, dificilmente algum não se imbuindo do outro em determinado momento, pois quando o natural entra em contato com o homem recebe e carrega significações de sua cultura, assim como nenhuma comida surgiu sem antes (alguma parte que seja) ter vindo do natural.

Conclui-se então que o termo “alimento” denota o comestível, aquilo que comemos, mas que não necessita de valores associados ao prazer, mas sim à sustentação do biológico, aceitável pelo organismo como provedor de nutrientes. “Comida”, ao contrário, implica a degustação, é o alimento transformado por representações culturais e sociais para tal finalidade, através de habilidade, conhecimentos, memórias e tecnologias constituídas e valorizadas historicamente, criando receitas e preparos mais complexamente elaborados do que algo apenas retirado da natureza.

Interligando-se à “comida”, dessa maneira, o termo “gastronomia” associa-se à ideia de distinção (Bourdieu, 1979), entendida como uma evolução alimentar, característica de civilidade que é provida de uma trajetória específica e uma dinâmica particular, portanto produto cultural e histórico, remontando e evocando fatores de memória, tradições e identidade, talvez até mais que o primeiro termo. Está intimamente relacionado à expressão “cozinha”, ao qual pode ser concebida, segundo Fischler (1988)

---

<sup>7</sup> Na concepção de Weber é um instrumento de análise que cria tipologias puras para auxiliar no entendimento, mas que não corresponde à realidade concreta.

como *“um corpo de práticas, representações, regras que são compartilhadas pelos indivíduos que são parte de uma cultura ou de um grupo inserido em uma cultura”*<sup>8</sup>.

Sendo assim, “cozinha” pode ser denominada como um sistema alimentar envolto por um sistema de produção, distribuição, preparo e consumo, constituindo uma organização social em níveis macro e micro (Goody, 1982). No entanto, autores como Revel (1994) diferencia os dois conceitos, cozinha e gastronomia, como estágios do processo de aperfeiçoamento do alimento: enquanto gastronomia é o estágio final, já no nível da especialização, a cozinha seria sua etapa anterior, no entanto não basta ser a mera transformação da cozinha em algo mais fino, o termo implica pluralidade desenvolvida em exposição a diversas cozinhas, possibilitando variedade de escolhas e novidade capazes de promover no comensal a individualidade e o reconhecimento social. Aí justamente encontra-se a noção de progresso e civilidade, onde quanto maior a complexidade dos alimentos, mais eles se distanciam da natureza.

Porém, mesmo designada como em menor patamar na escala de civilidade, “cozinha” ainda é denotada como expressão de tradição e construção cultural e histórica. Além de pratos e ingredientes característicos, constituiu-se como linguagem, comunicando identidades de grupos (sociais, étnicos e religiosos) e nacionalidades.

Gastronomia, tomada inicialmente como um termo literário, atingiu essa concepção de estetização da cozinha (e de suas práticas) através de um novo cenário urbano emergente, principalmente europeu, sem, no entanto, abandonar a relação com o campo devido sua dependência dos produtos vindos de lá. Poulain afirma a gastronomia sendo *“um desvio hedonista dos ímpetos biológicos da alimentação, uma atividade amplamente moldada pelas regras sociais”* (Op cit: 201).

Para finalizar, associando um conceito à comensalidade, o termo “refeição” é esclarecido por Woortmann (1985), pelo menos referente à cultura brasileira, como um ato social. Dessa maneira, seu conceito é utilizado efetivamente para a alimentação feita em grupo. O autor também traz a diferenciação do comer cotidianamente a comer em eventos especiais, assim como comer em casa e comer fora, estes sendo dicotômicos.

---

<sup>8</sup> Tradução por Collaço, 2013.

## 1.4 Arremate

A exposição feita neste primeiro capítulo não visa abordar as especificidades de cada estudo examinado na área de antropologia alimentar, mas apontar as diferenças contextuais e teóricas que cercam o campo, acarretando perspectivas e abordagens variadas. Essas inúmeras pesquisas difundiram-se de modo a interessar intelectuais de outras áreas, como na saúde, museologia e primatologia.

Em uma longa trajetória a antropologia vem se preocupando com a alimentação, desde clássicos como Frazer (1911), ao trabalhar o consumo “selvagem” de carne animal ou humana com a crença de que estes iriam adquirir as qualidades físicas, morais e intelectuais do consumido, como um princípio de incorporação. Vemos assim, como os autores e pesquisas situam a alimentação com a corrente intelectual vigente de cada época e contexto histórico, influenciados seja pelo materialismo, estruturalismo, etc.

O alimento, assim, sofreu análises desde que suas condições materiais eram enfatizadas até o simbolismo das cozinhas e práticas. As contínuas contribuições no campo nos fizeram chegar a uma compreensão das lógicas alimentares marcadas pela cultura, não se prendendo exclusivamente a fatores econômicos, mas abrangendo a aprendizagem, as crenças, a identidade, o acesso e a socialização. Pesquisas diversas contribuíram na classificação alimentar como um sistema aberto, isto é, abrangendo suas implicações passadas e presentes.

Apesar das diferentes metodologias e perspectivas adotadas por cada autor, a reafirmação da prática alimentar como ordem cultural classificatória, onde toda sociedade dispõe de estrutura de regras, tabus e preferências, em relação ao que deve ser consumido e feito ou não, é predominante. Os antropólogos hoje buscam compressão das práticas alimentares e de consumo, visando suas representações.

Durante a primeira fase, que vai do nascimento da disciplina até a metade dos anos 1960, a alimentação não é, ou apenas o é raramente, o centro de interesse do olhar sociológico. Ela é um lugar de leitura, um lugar de indexação de outros fenômenos sociais. A segunda fase caracteriza-se pela vontade de fundar um território tendo a alimentação por objeto. (Poulain, 2013)

Dessa maneira, os estudos antropológicos foram situados em uma mobilidade de interesses, explicáveis pelas discussões intelectuais de cada momento, das pequenas

sociedades para um contexto urbano, interessando inicialmente pelas condições materiais e de produção, vinculando-se a perspectivas econômicas, em seguida pelas práticas gastronômicas. Esse mais recente interesse associa-se às cozinhas, tomadas como elementos de identidades sociais grupais, regionais ou nacionais. Porém, ainda é presente uma continuidade dos temas clássicos, como por exemplo, onde a alimentação é vinculada a práticas religiosas.

No contexto atual a comensalidade urbana vem sofrendo diversas alterações, motivadas pelas novas formas de produção e consumo alimentar, além das redefinições de tempo e espaço derivados da sociedade moderna. Assim, o olhar antropológico volta-se para um novo comportamento alimentar, o qual inspirou minha escolha etnográfica.

## Capítulo II

### Configuração da prática alimentar ao longo da História

“Desde o princípio, por milênios, vagaram os predecessores do homem, o próprio homem e seus descendentes, perscrutando a face da terra, em busca de alimento.”

- Dalmo Catauli Giacometti, 1989.

O capítulo a seguir busca percorrer histórica e cronologicamente aspectos importantes da alimentação e da comensalidade, brevemente, focalizando àqueles que proporcionaram modificações relevantes e, conseqüentemente, a abertura para a introdução das práticas alimentares urbanas, levando-nos ao contexto que possibilitou a emergência da comida de rua, de maneira a norteá-la no presente.

Esses aspectos em poucas ocasiões são feitos marcantes na História, se apresentam, no entanto, através de acontecimentos da vida cotidiana que, apesar de parecerem estáticos em relação a fenômenos históricos mais acentuados, evoluem gradualmente e muito lentamente ao longo do tempo e das estruturas sociais. A abordagem trabalhada aqui, desse modo, enfatiza o fato de que o cotidiano possui sim história e que ele é importante fenômeno para a construção de comportamentos, práticas e sistemas.

Sendo assim, é visado nesta parte o desenvolvimento da configuração histórica que propiciou a introdução dos *food trucks* no contexto moderno urbano, este o qual será trabalhado no capítulo 3 através de pesquisa etnográfica. Para tal finalidade, portanto, foram selecionados recortes focalizando a origem e evolução de aspectos alimentares, principalmente europeus, o qual direciona para a composição norte-americana, pioneira na prática alimentar analisada em campo.

A perspectiva trabalhada, portanto, visa apresentar de maneira generalizada o desenvolvimento de aspectos e comportamentos evidenciados na observação de campo, ou seja, no ato de se alimentar em *food trucks*. Não focará, desse modo, detalhes do sistema econômico e do regime alimentar como um todo ou se aterá às especificidades das regiões e países, inclusive das próprias colônias inglesas na América do Norte. Assim, a influência norte-americana será trabalhada apenas a partir da Idade Contemporânea, na evidência dos *fast foods*, influentes na criação dos *food trucks*.

Apresento, então, nesta seção, a emergência dos importantes aspectos notados, tais quais: a alimentação com processo de distinção (Bourdieu, 1979) – civil, de classe e de

nacionalidade/regionalidade; a comensalidade como função social e contratual; a abertura para as variedades alimentares; e a alimentação vinculada a valores urbanos e industriais.

## **2.1 Pré-História (Até 4.000 A.C.): A emergência da alimentação como prática social**

O período pré-histórico é bastante longínquo, havendo, por esse motivo, difícil conexão com as práticas alimentares atuais. No entanto, é de essencial importância abordá-lo por dar origem à alimentação humana como prática social estruturante, assim como introduzindo elementos relevantes dos comportamentos culinários, tais quais o cozimento, a agricultura, a comensalidade e a criação de animais.

Desde a pré-história o ser humano é onívoro, sendo inclinado a comer animais e vegetais de acordo com as épocas e regiões em que viviam. No entanto, a característica não surgiu com o ser humano, sendo anterior ao primeiro homínido ao já existir em primatas.

A dieta essencial para fornecimento de calorias necessárias aos homens primitivos foi constituída por frutas, folhas ou grãos durante milhões de anos. A pesca e a carne também foram elementos constitutivos de sua alimentação, esta última sofrendo significativo aumento através da ampliação e especialização a partir do período paleolítico (aproximadamente 2.500.000 – 10.000 a. C.), havendo a caçada de animais de grande porte (mamutes, manadas de renas, cavalos, bisões, auroques) através da utilização de instrumentos, tais como lanças e venábulo de madeira e pedra lascada e armadilhas naturais, atividade que requeria esforço coletivo, motivando a sociabilidade. As caças de grandes manadas demandavam ainda maior integração social, pois somente era possível na junção de vários grupos familiares, o que ocorria periodicamente, necessitando de mecanismos de informação e organização para abranger um maior número de indivíduos além do grupo doméstico, assim como exigia técnicas complexas de conservação e fases prévias de preparação, para armadilhas e utensílios, rendendo estoques de longa duração, reduzindo os ciclos de mobilidade.

No paleolítico superior estruturou-se uma organização sócio-econômica, que reunia várias famílias, para tocar rebanhos inteiros de grandes animais em direção a armadilhas. Isso necessariamente implicava uma partilha da carne entre as famílias que tinham contribuído para a caça, tarefa, sem dúvida, coletiva; em alguns momentos ao menos, depois da caça, por exemplo, é provável que grandes festas reunissem essas famílias para consumirem juntas uma parte da caça abatida. (Flandrin & Montanari, 1998, p. 34)

Uma maior estruturação e organização nas caçadas, no entanto, já havia sido necessária há cerca de quatro milhões de anos, na passagem para um clima mais seco que acarretou a diminuição das florestas e ampliação das savanas abertas na África Oriental, privando variados recursos vegetais. Na adaptação ao maior consumo de carne crua foi necessária a melhora das estratégias de caça, mas ainda circunstancial<sup>9</sup>, levando ao desenvolvimento da comunicação, das faculdades intelectuais, da divisão das atividades por sexo e das técnicas de cooperação. A caça, desse modo, originou os primeiros vestígios da organização social e familiar. “*É por ter se tornado caçador que o australopiteco teria se tornado humano*” (Perlès, 1998, p. 39).

O resfriamento do clima durante o período mesolítico (12.000 – 9.000 a. C.) influenciou o ser humano a voltar-se para a caça de animais menores, existentes na fauna recente (cervos, lebres, pássaros, javalis), assim como a dedicar-se mais à pesca e à coleta de cereais e frutas. Acarretou, desse modo, na revolução neolítica (até 4.000 a. C.), onde a caça foi reduzida em prol da criação de animais e do desenvolvimento da agricultura. Sendo assim, é possível inferir que a extinção da caça de grande porte levou à diversificação alimentar, tornando necessário maior emprego de tempo nas práticas de caça, pesca e coleta, por tratar-se de mantimentos pequenos, de menor rendimento.

Com o surgimento da agricultura e da criação de animais, a estrutura de organização humana foi modificada, pois ao se obter certa garantia contra os fenômenos naturais, especialmente climáticos, foi possível a agregação da população e o aumento demográfico, uma vez que seria favorável fixar-se em um território, abandonando o comportamento nômade, que visava obtenção de alimento. Outro fator relevante para a socialização humana é que, ao fixar-se em um território, o homem depara-se com a disponibilidade das variedades alimentares locais, fazendo com que haja escolhas de consumo, agora podendo exercer melhor as vontades que nos períodos anteriores de instabilidades geográficas e climáticas.

Há cerca de 500 mil anos, bastante anterior à agricultura, o fogo foi fator relevante para a modificação definitiva do ser humano, introduzindo-o a práticas que se associam à criação das cozinhas e receitas. Foi também elemento essencial para a agregação social,

---

<sup>9</sup> A caça circunstancial é uma caçada feita por pequenos grupos ou individualmente, demandando apenas o cuidado diário das armas, não envolve, portanto, conhecimentos mais técnicos, métodos muito eficazes de conservação de estoque e organizações sociais mais complexas como as desenvolvidas nas caças realizadas posteriormente, no período paleolítico. (Perlès, 1998)

levando o homem à comensalidade através do cozimento da carne, que era consumida crua até então, assim como estabelecendo uma função social para o alimento através de sua preparação em fogueiras coletivas, favorecendo o consumo em comum. O fogo possuiu seu uso inicial de maneira ocasional, mas ao ser dominado realmente tornou-se de uso generalizado, sendo integrado ao universo doméstico, introduzindo também um ritmo de atividades comum ao grupo, assim como uma organização articulada e coletiva mais complexa. O desenvolvimento da preferência pelo cozido, dessa maneira, foi responsável por significativa mudança do regime alimentar humano (Flandrin & Montanari, 1998).

Uma outra revolução no sistema alimentar, efetuado no neolítico, foi o uso de recipientes de cerâmica para a fermentação e conservação de bebidas (apreciadas em ocasiões festivas e rituais), assim como a cocção em água fervente sobre o fogo, no entanto, apesar da descoberta, por vários séculos os grupos ainda preferiam realizar os cozimentos de forma direta, isto é, através de placas aquecidas ou abafadas em uma cova com pedras esquentadas, assado sobre a fogueira, etc. Simultaneamente, foram inovadas e melhoradas estruturas de combustão mais complexas, tais quais fornalhas suspensas e fornos em câmaras fechadas (semelhante aos fornos atuais de pães).

Em relação às preferências culturais, a partir do paleolítico, quando houve a necessidade de desenvolvimentos técnicos e econômicos para ampliação das caçadas, melhorando métodos de conservação e preparação alimentar, foi possível iniciar uma maior diversificação de alimentos, influenciando escolhas e orientando estratégias econômicas. É provável, assim sendo, que desde essa época as preferências culturais tenham se manifestado e passado de geração em geração.<sup>10</sup>

Dessa maneira, é possível concluir que desde a pré-história a alimentação já não é um fator exclusivamente biológico, que responde às necessidades nutricionais, tornou-se, progressivamente, uma expressão de opções e valores culturais e sociais, associando-se, também, a relações de poder, como mencionado no relato abaixo:

É significativa a importância progressiva que a caça volta a ter no final do neolítico, na Europa: ela visa, principalmente, uma espécie muito valorizada no plano simbólico – o cervo – e coincide com os primeiros indícios de desigualdades sociais e da emergência das elites. Ora, a não-domesticação do cervo constitui uma verdadeira opção sócio-cultural, e sua transplantação, em estado selvagem, para fora de seus territórios de

---

<sup>10</sup> A teoria do desenvolvimento dessas preferências culturais é plausível para o período paleolítico, mas apenas comprovada, através de fósseis mais abundantes e bem conservados, no neolítico.



origem, confirma a importância ideológica do “mundo selvagem”. (Perlès, 1998, p. 52)

Diferente da mera resposta às demandas nutricionais, a alimentação atribui-se às necessidades individuais e coletivas, tornando-se gradualmente importante elemento da estruturação de grupos, expressando identidades próprias e pensamentos simbólicos. “*Esta evolução manifesta-se muito claramente, do ponto de vista arqueológico, nas próprias opções pelos alimentos e na maneira de consegui-los*” (Perlès, 1998, p. 52).

## **2.2 Primeiras Civilizações - Idade Antiga (4.000 A.C – 476 D.C.): A alimentação como marco de civilidade**

A idade antiga é marcada pelo surgimento da escrita, assim como pelo convívio social de modo a gerar crescentes civilizações, já bastante vinculadas às cidades, onde o campo é um anexo estrutural da *polis* para provimento de alimentos. Nesse processo, o ser humano interessa-se por demonstrar o comportamento civil, oposto a barbárie, e para tal finalidade utiliza-se de várias práticas, sendo a forma de se alimentar essencial para a determinação deste modelo de vida civilizado, pautadas em três aspectos fundamentais: a comensalidade, a cozinha e a dietética e os tipos de alimentos consumidos. Sendo assim, definitivamente o homem come não somente pela fome, mas sobretudo para transformar este momento em uma oportunidade de sociabilidade, dando-se um conteúdo social de enorme poder de comunicação. Diferencia-se, no entanto, dos já existentes momentos de comensalidade primitivos através das definições claras de regras e normas de etiqueta, objetivas à coesão da comunidade.

As “boas maneiras no banquete” servem, na sociedade grega, para distinguir os homens civilizados – os cidadãos – dos selvagens que não as praticam e dos semi-selvagens que as praticam apenas ocasionalmente. Como quer que seja, a comensalidade é percebida como um elemento “fundador” da civilização humana em seu processo de criação. (Flandrin & Montanari, 1998, p. 109)

Se desde a pré-história já era possível evidenciar a comensalidade, assim como sua utilização para fins rituais, contratuais e comemorativos, na Idade Antiga, diante das primeiras civilizações, tais quais mesopotâmicos, egípcios, etc, e posteriormente através de gregos, romanos, etc, essas festividades alimentares ganham uma faceta definida: o

banquete. Os acordos, assim, familiares e grupais são comemorados e concretizados através da refeição em comum, dado que a partilha da bebida e comida simboliza o compartilhamento em âmbitos negociados, principalmente em relação aos direitos de propriedades e casamentos, selando contratos e criando laços sociais. Seguindo essa lógica, a recusa do compartilhamento de alimentos é tomada como hostil, assim como a aceitação é considerada uma espécie de fraternidade. Portanto, nessas ocasiões, a partilha do alimento significa mais do que a comida em si, pois representa uma expressão de cumplicidade e solidariedade essencial à comunidade (Joannès, 1998).

Com finalidade religiosa, existem banquetes que visam sustentar as crenças rituais de um povo, havendo oferendas alimentares em nome dos deuses. Geralmente ocorrem em templos mantidos por sacerdotes ou sacerdotisas, aos quais frequentemente seguem dietas específicas motivadas pela ideia de moralidade e pureza representadas em tais alimentos, segundo lógicas inerentes à religião. A exemplo, o consumo da carne antes do período de cristianização, tanto na Grécia quanto em Roma, só poderia ser feito, mesmo por animais de criação, após o sacrifício ritual aos deuses<sup>11</sup> (Dupont, 1998).

Há também os banquetes reais, situados em uma esfera de poder soberano, isto é, a celebração de grandes acontecimentos pela nobreza, onde o governante sustenta e recompensa aqueles que trabalharam em seu nome, nas ações militares e atividades de prestígio, como também recebe representantes de soberanos estrangeiros. Objetiva, no entanto, uma demonstração de suas riquezas, hospitalidade e poder, onde os convidados recebem alimentos correspondentes ao seu estatuto, estabelecendo-se uma hierarquia social e espacial. Tal atividade, dessa maneira, beneficia nas relações com seu povo e civilizações exteriores.

Reunindo os deuses, a corte real ou particulares, os comensais, sentados no chão ou em cadeiras, são, geralmente, separados em grupos distintos, o que revela a hierarquia onipresente, e a comida e a bebida circulam entre eles, originando uma troca de cortesias. (Joannès, 1998, p. 66)

Os variados jantares, portanto, recorre e faz-se notar a hierarquia, através tanto dos lugares ocupados à mesa, quanto pela qualidade dos alimentos consumidos. É bastante comum na literatura satírica evidenciar o fato de alimentos caros não serem servidos aos

---

<sup>11</sup> Corbier (1998) acentua, no entanto, ser pouco provável que esta regra se concretizasse de forma generalizada por ser inviável a grande distribuição de carne de animais sacrificados em rituais, mesmo que este não fosse o alimento predominante romano. Para os banquetes, porém, pareciam seguir bem a norma.

convidados de baixo status, assim como também não eram direcionados a posições privilegiadas e não eram servidos dos melhores vinhos (Corbier, 1998).

A invenção do banquete, assim sendo, é apresentada como uma estrutura básica do grupo social, sendo utilizado como ferramenta de sociabilidade e distinção (Bourdieu, 1979) “*serve para situar cada um no tempo, no espaço e na sociedade*” (Dupont, 1998, p. 201). A refeição tem o papel na história antiga e na cultura na instituição das relações comunitárias dos povos, assim como na influência da construção de uma identidade política, fazendo com que determinada civilização diferencie-se das outras e até mesmo de seus ancestrais. Portanto, o modo de realização das refeições gera um discurso social das maneiras corretas de se alimentar, de modo a vincular-se a civilidade, onde aqueles que não praticam ou fazem mal uso do banquete são designados como selvagens (Elias, 1994).

Principalmente para a finalidade dos suntuosos banquetes, desde a Idade Antiga já é possível visualizar a criação de uma categoria de empregados voltados especificamente para alimentação, especializados na preparação de comidas como cervejas, pães, queijos, pastéis, etc. São designados para o trabalho real e religioso, oferecendo serviços à nobreza e aos templos. Estes artesãos são os primeiros traços oficiais de profissões, sendo inclusive nomeados (padeiros, cervejeiros, açougueiros, etc).

Esses profissionais são de extrema importância para os valores de civilização do mundo antigo, pois a civilidade distingue-se da selvageria à medida que o homem é capaz de produzir seus próprios alimentos através do processo de domesticação e da superação da natureza, valorizando imensamente alimentos como o pão e o vinho. Assim sendo, a alimentação do mundo antigo é caracterizada pela própria produção alimentar, com a vivência próxima à produção, concentrando nos centros urbanos a classe política, econômica e administrativa, enquanto os demais se associam ao campo. Outro importante fator associado é a diversificação alimentar, a qual também é atributo do estatuto do homem civil, isto é, quanto mais tipos de alimento disponíveis para escolha de consumo, mais “humano”<sup>12</sup> se é (Flandrin & Montanari, 1998).

Além dos banquetes domésticos, religiosos e reais, são notáveis as buscas exteriores por boa companhia para beber e comer. Desse modo, as “tabernas” são evidenciadas ao serem frequentadas popularmente por habitantes locais e viajantes, podendo ser consideradas os primeiros e mais antigos vestígios dos restaurantes futuros,

---

<sup>12</sup> Em relação à dicotomia homem – animal.

mantendo, no entanto, um valor altamente doméstico ao serem frequentemente gerenciadas por mulheres, as taberneiras, para o público predominantemente masculino.

Quanto à comensalidade no plano doméstico cotidiano é perceptível uma evolução dos hábitos e maneiras de se portar à mesa. Através dos egípcios visualiza-se essa construção das práticas, eles faziam ao menos três refeições ao dia (desjejum, almoço e jantar), comendo com os dedos (ou seja, sem talheres). Durante o Alto Império (1580 A.C. – 715 A.C.), as classes superiores passaram a sentar-se sobre esteiras ou almofadas diante de uma mesa baixa, posteriormente, no entanto, surgiu a preferência pelas mesas altas, sentando-se em cadeiras, sendo servidos por criados, que também eram responsáveis pela lavagem das mãos através do derramamento de água no final da refeição (Bresciani, 1998).

Ademais das classes altas, todas as casas possuíam no pátio interno um forno em terracota. A cocção geralmente era feita sobre escafadores baixos instalados sob esteiras nos fundos da casa. Residências maiores comportavam um cômodo inteiro dedicado ao preparo do alimento, possuindo a mesma finalidade que as cozinhas atuais.

...ela possuía um *canûn*, três fornos com um plano para apoiar as panelas e um lugar para a ânfora de água – um orifício escavado no solo de pedra, com um canal de escoamento. Os vasos de cerâmica colocados no solo, com o gargalo muito próximo da terra, permitiam conservar legumes, cereais, especiarias e condimentos. (Bresciani, 1998, p. 77)

Não é exclusividade dos egípcios, no entanto, esses princípios que levaram à separação de um cômodo na casa para o preparo dos alimentos. Diversas civilizações antigas são relatadas possuindo uma cozinha nas casas tanto populares quanto da nobreza, a variação, no entanto, se dá nos utensílios de cada um, baseados em suas dietéticas específicas, assim como nos ingredientes e alimentos valorizados, tanto de modo generalizado quanto para ocasiões determinadas. Os romanos, por exemplo, possuíam suas próprias cozinhas domésticas, mas nem sempre tinham fogões, os pratos sendo frequentemente preparados em braseiros móveis, instalados perto de janelas. Outra característica comum no universo romano era a generalização de cozinheiros, até mesmo para as classes populares, devido ao fato de serem uma sociedade fortemente escravagista (Corbier, 1998).

Através dos fatos evidenciados pela Idade Antiga é possível, então, visualizar o quão fortemente a alimentação se vincula aos discursos de identidade e diferenciação dos “outros”, é atributo de distinção social (Bourdieu, 1979) desde longa data, mesmo quando

o plano da alimentação se concentrava na perspectiva doméstica. A comensalidade mostrava-se em constante evolução para atender essas finalidades, sendo cada vez mais utilizada como motivação cultural e social, assim como os banquetes são usados com funções contratuais, de meio para criação e fortalecimento dos laços sociais, mantendo-se presente no decorrer das épocas e se fortalecendo no período posterior, a Idade Média.

### **2.3 Idade Média (476 D.C. – 1453 D.C.): A alimentação como expressão de distinção de classes**

O início da Idade Média é marcado pela queda do Império Romano do Ocidente, o qual se expandiu imensamente por todo o território europeu, adotando uma cultura de homogeneização alimentar. Neste período, no entanto, emerge um novo sistema de produção e de consumo, baseado no apoio recíproco e na combinação entre economia agrária e silvo-pastoril, dado que se torna inviável um sistema escravagista de proporções tão grandes. É enfocado, assim sendo, o território rural, suplantando o espaço urbano que predominava na época romana.

A alimentação medieval passa a se caracterizar pela variedade dos recursos e dos produtos consumidos, oriundos não apenas da agricultura (cereais, leguminosas, legumes), mas também de terras não-cultivadas, providos da caça, pesca e animais criados nas clareiras e bosques. Essa variedade parece ter dado aos europeus uma alimentação mais equilibrada que em outras épocas<sup>13</sup>, baseadas em um alimento predominante, como a cultura do trigo romana (Flandrin & Montanari, 1998).

As modificações do sistema alimentar emergente reforçaram a mentalidade de alimentação vinculada ao estilo de vida, dado o âmbito material de uma condição social específica manifestada de forma clara. O comportamento alimentar cada vez mais é caracterizado como modo de comunicação e diferenciação social, pois a posição que cada indivíduo ocupa na sociedade condiciona a relação com os produtos oriundos do solo e da floresta e das áreas cultivadas, como um sistema integrado.

Essa relação distintiva é expressa através das atividades de cada classe. Enquanto o camponês ocupa lugar essencial para a subsistência e equilíbrio alimentar, possuindo papel nas atividades de produção vinculadas ao solo e a floresta, a nobreza se diferencia

---

<sup>13</sup> Os vestígios arqueológicos indicam que a Alta Idade Média conheceu muito poucas doenças provocadas por carência alimentar ou má alimentação.

atrelando-se às atividades de caça, que denotam simbolismo de força e ação militar, sem demonstrar interesse pelo trabalho agrícola (a não ser na coleta das taxas de seus feudos).

Outra importante questão de diferenciação social é atribuída por traços gastronômicos e técnicos, isto é, enquanto os camponeses comem normalmente a carne apenas cozida e como complemento, a nobreza opta por assados e grelhados (em espetos ou grelhas), associando-se simbolicamente à uma imagem mais civil.

Além dos gostos e das predileções de cada um, essa oposição é expressão de valores culturais precisos: segundo uma tradição bem determinada em antropologia, o uso do fogo sem a mediação da água e dos recipientes domésticos implica uma relação mais estreita com o cru e a natureza selvagem e, portanto, com a imagem profundamente “animal” que a nobreza da alta Idade Média quer dar de si mesma. (Montanari, 1998, p. 293)

A quantidade de alimento consumido é também aspecto simbólico atrelado a esses fatores. Comer pouco é atributo designado aos pobres, enquanto comer fartamente é não somente uma característica do nobre, como sinônimo de poder. Essa relação é visualizada na exclamação do arcebispo de Metz, “*Um homem que se satisfaz com uma refeição modesta não pode reinar sobre nós*” (Montanari, 1998).

A clareza da distinção (Bourdieu, 1979) é ainda mais demarcada a partir da Época Carolíngia (séculos VIII a IX), onde a dicotomia de estilos de vida torna-se mais evidente à medida que a classe mista de camponeses-guerreiros, que anteriormente era importante base do sistema político de alguns países, como a França, sofre contínuo declínio, o qual deveu-se ao desenvolvimento de grandes propriedades, na transformação de muitos camponeses em trabalhadores subjugados, na abolição de seus direitos e na progressiva formação de uma casta militar profissional, responsável pela guerra. Os habitantes do campo, assim, passam a ser meros produtores do solo, diferenciando-se como trabalhadores camponeses dos combatentes (Montanari, 1998).

Desse modo, o camponês é cada vez mais privado de outras atividades de produção além da agricultura, sendo designadas à classe nobre. Nesse processo, os alimentos providos do solo associam-se a esses trabalhadores, distanciando-se do consumo de carne (que já era reduzido e tido como complemento), que é dito como um alimento que pertence às classes sociais mais altas. A dietética, assim, passa por uma grande aristocratização, portadora de uma nova dimensão normativa, definindo um código social de

comportamento cada vez mais rígido e ditador de identidades sociais (econômica, política e religiosa).



Figura 1. A obra retrata a corte bebendo vinho e servindo-se de carnes diversas junto ao pão. Expressa a valorização desses alimentos pela nobreza e a rejeição dos alimentos do solo através da ausência destes nos pratos, presentes somente nas bebidas e pães (que ainda se caracteriza como acompanhamento, recebendo pouca atenção), após demorado processo de fermentação e preparo, constituindo uma transformação para poder se apresentar à corte. - Watriquet de Couvin, França, séc. XIV (Paris, Bibli. Arsenal, ms 3525, fº 88, vº)

Nessa trajetória, a partir do século X a economia agrária se consolida como meio de subsistência para a maioria da população, assim como o sistema agro-silvo-pastoril, que era anteriormente viável devido um baixo crescimento populacional, torna-se, progressivamente, marginal conforme ocorre um aumento demográfico generalizado e a modificação das estruturas econômicas e sociais através da retomada do comércio e das trocas monetárias. Assim, a economia de mercado articula-se com a tradicional economia de subsistência, primeiramente no meio rural e posteriormente no urbano, expandindo o cultivo dos territórios tanto para alimentação da grande população emergente, quanto para acumulação comercial. Deste modo, apesar do crescimento progressivo dos grandes feudos, as classes e o meio urbano começa a ganhar ênfase através dos âmbitos políticos e econômicos, acarretando em uma radical transformação da paisagem europeia: a derrubada de florestas para dar lugar aos cultivos, além da diminuição dos núcleos familiares e constante avanço técnico (moinhos, arado com rodas, etc) (Montanari, 1998).

Os fatos evidenciados no último parágrafo possuem dois fatores relevantes para a emergência de comportamentos alimentares que se afirmam até recentemente. Primeiramente, neste período, a alimentação não só distingue camponeses e nobres, como torna-se praticamente exclusiva de cada classe, isto é, aos poucos os primeiros passam a dotar suas mesas essencialmente com cereais, onde progressivamente a carne desaparece de suas dietas, sendo exclusiva dos nobres, já que a exploração das florestas se dá de forma rara e não mais como parte estruturante do sistema, conseqüentemente a obtenção de carne torna-se cara. Em segundo lugar, visa-se a questão da urbanidade que começa a reaparecer (após ter sido suprimida no fim da Antiguidade), através da administração e comércio alimentício, não retrocedendo mais desde então e gerando uma oposição entre “rural” e “urbano”, possibilitando os recursos aos ofícios especializados próprios da sociedade urbana até que, finalmente, surjam as primeiras casas de refeições não domésticas.

No meio e no fim da Idade Média, duas classes sociais gozam de um privilégio alimentar. Em primeiro lugar, por tradição, a aristocracia designada como a classe dos comedores de carne e em cuja mesa se desprezam os legumes dos pobres. Depois, e isso é inédito, as populações urbanas, inclusive as classes populares, protegidas pela política de aprovisionamento das autoridades da cidade, empenhadas para que não falem gêneros alimentícios no mercado urbano. Com relação às três “ordens” tradicionais – a nobreza, o clero e o campesinato -, o “quarto estado”, o urbano, se fortalecerá cada vez mais durante os tempos modernos, definindo-se como uma classe social protegida e privilegiada. (Flandrin & Montanari, 1998, p. 384)

A aplicação das “boas maneiras” foi outro aspecto amplamente fortalecido durante a Idade Média pelas cortes e cidades, situando culturalmente as formas e conteúdos dos privilégios. Esses modos, assim, são caracterizados pela rejeição do comportamento plebeu, vinculado aos camponeses. A distinção (Bourdieu, 1979) é mais uma vez evidenciada no período através dos aparatos conviviais, isto é, os jeitos de arrumar a mesa, utilizar os utensílios e até mesmo sentar-se e mastigar. Nessa perspectiva, a cultura medieval orienta o social e as classes através da dietética, da gastronomia e das maneiras de comportamento à mesa específicas de camponeses/rurais versus nobres/citadinos. “A mesa e a alimentação se tornarão o principal instrumento para corroborar e manter a ordem estabelecida” (Flandrin & Montanari, 1998, p. 386). Os códigos de boas maneiras, assim, permitem diferenciar os grupos sociais, valorizar o status de uma pessoa e servir de comunicação de normas e estatutos sociais (Elias, 1994).



Deste modo, o período caracterizou-se pela aplicação de inúmeras normas que eram explicitadas inclusive através de ensaios direcionados à nobreza, que buscavam a transcrição de tradições, tabus e comportamentos costumeiros em determinada alta sociedade. Visava-se, portanto, o direcionamento da conduta humana, especialmente à mesa, de maneira a “civilizar” o convívio e as situações sociais distanciando-as do comportamento camponês. Essas regulações foram discutidas abertamente na Idade Média, como demonstrado por Norbert Elias através de tratados diversos<sup>14</sup>, como explicitado no trecho seguinte:

...não limpe os dentes com a faca. Não cuspa em cima ou por cima da mesa. Não peça repetição de um prato que já foi tirado da mesa. Uma instrução comum é não soltar gases à mesa. Enxugue a boca antes de beber. Não faça pouco da comida nem diga coisa alguma que possa irritar os demais. Não limpe os dentes com a toalha da mesa. Se molhou o pão no vinho, beba-o ou derrame o resto. Não ofereça aos demais o resto de sua sopa ou do pão que já mordeu. Não se assoe com barulho excessivo. Não adormeça à mesa. E assim por diante. (Elias, 1994, p. 79)

Portanto, enquanto a Idade Antiga preocupa-se prioritariamente com a distinção atrelada à suas origens (país), definindo-se como civilizados em oposição aos selvagens estrangeiros, a Idade Média fortalece um sistema de distinção mais cotidiano, claramente definidor das classes e privilégios, marcando acentuadamente os status dentro da própria sociedade civil (Bourdieu, 1979).

É a partir do século XII, com o estabelecimento dos grandes feudos, que a urbanização cresce continuamente, auxiliando os valores apresentados anteriormente, assim como instigando o comércio e ideais econômicos. É somente através desse caminho que se tornou possível o início do deslocamento de comportamentos prioritariamente domésticos para o exterior, associando ofícios, já existentes e novos, ao plano comercial, sendo inclusive regulado por magistrados de ordem econômica. Esses fatores foram essenciais para a implementação de uma mentalidade cidadina, propiciando meios que posteriormente acarretaram a criação de restaurantes e da comida de rua.

---

<sup>14</sup> Elias (1994) ressalta autores como Tannhäuser e Bonvicino da Riva.

## **2.4 Idade Moderna (1453 D.C. – 1789 D.C.): O processo de diversificação e abertura alimentar**

O domínio da navegação e conquista dos mares pelos europeus é fator importante na demarcação do início da Idade Moderna<sup>15</sup>, afetando, ao longo dos séculos, as redes comerciais e, conseqüentemente, a modificação e integração de variados alimentos e práticas alimentares. Enquanto alguns alimentos oriundos da América necessitaram de um prolongado período de tempo<sup>16</sup> para sua incorporação nos regimes ocidentais, tais como o tomate e o milho, outros foram adotados muito rapidamente, como o café, o chá e o peru. No entanto, variadas espécies alimentares já haviam sido trazidas para a Europa durante a Idade Antiga e Média, não necessariamente sendo adotadas. Assim, a descoberta da América fez com que esses vários gêneros chegassem em grande quantidade e de uma só vez.

É interessante observar que a aceitação dos novos alimentos se deu de maneira mais rápida em relação àqueles parecidos com os já apreciados anteriormente, isto é, se o peru foi bem aceito logo de início deveu-se a forte valorização da carne de aves presentes nas mesas nobres medievais.

As inovações efetuadas nos hábitos e escolhas alimentares não se reduzem, no entanto, à introdução das espécies estrangeiras, devem-se também à reabilitação de inúmeros alimentos locais pouco apreciados pelas elites sociais durante a Idade Média. Um bom exemplo disto, é a aceitação e popularização de carnes que antes eram consideradas grosseiras, como a bovina. Houve também a diminuição do consumo de alimentos que antes eram bastante populares, como grãos, papas de cereais e, inclusive, do pão. Os temperos foram outro âmbito modificado, dado que surgiu a preferência pelos sabores gordurosos ou açucarados, substituindo os ácidos e fortes (carregados em especiarias). A oposição entre doce e salgado começa, desse modo, a tornar-se mais evidente, sendo princípio fundamental de classificação (Flandrin & Montanari, 1998).

No entanto, a era moderna diferencia-se bastante da Idade Média na questão de uma alimentação mais homogênea em toda a Europa, pois mesmo que houvesse uma diversidade medieval, existiam características comuns entre os países. Inicia-se, portanto, uma grande diferenciação das cozinhas nacionais, onde neste processo a França destacou-

---

<sup>15</sup> Seu início definido pela tomada de Constantinopla pelos Turcos Otomanos, levando o Império Romano do Oriente à queda.

<sup>16</sup> Incorporados efetivamente no regime apenas por volta dos séculos XIX e XX.

se, dedicando-se a especializações, desenvolvimento de técnicas e modernizações, como por exemplo a diversidade dos cortes de carnes.



Figura 2. A obra mostra diversos alimentos, tais quais carne, peixe, legumes, frutas e aves. Retratam a variedade e abundância, demonstrada pela cozinheira diante do pintor, emergentes da Idade Moderna mediante maior contato estrangeiro. - Pieter Cornelisz Van Ryck, A Cozinheira (1628). Museu de Belas Artes, Gand.

Importantes modificações na alimentação foram trazidas, também, por intermédio da Reforma protestante, pois através da desarticulação de uma regulamentação eclesiástica, que constituía forte influência na alimentação europeia durante a Idade Média, estimulou a abertura das cozinhas nacionais, diversificando-se. No entanto, a mudança mais importante introduzida pela Reforma foi o desenvolvimento da imprensa, difundindo a cultura escrita, consequentemente popularizando e alterando a função do livro de cozinha<sup>17</sup>.

Assim, todo um conjunto de livros, poemas e canções dedicadas ao prazer de comer e de beber, que apareceram durante os três séculos modernos, constituem o terreno em que floresceu, desde os primeiros anos do século XIX, a literatura gastronômica classificada como tal. (Flandrin & Montanari, 1998, p. 553)

Outros fatores influentes na alimentação surgiram neste período de constantes inovações, como o progresso científico, principalmente o desenvolvimento da química, a

---

<sup>17</sup> Anterior à literatura gastronômica propriamente dita, são, no entanto, livros dedicados às “artes da alimentação”, já se afastando da dietética médica.

criação de novos móveis e utensílios de mesa, etc. Além destes, o progressivo crescimento das cidades favoreceu a passagem da agricultura de subsistência para de mercado, onde o domínio das terras aráveis pelas elites burguesas aumentou suas rendas, favorecendo cada vez mais o refinamento da gastronomia e dos comportamentos à mesa, assim como a proletarianização da classe baixa acarretou no aumento de desnutrição camponesa, a constante pobreza destes e a perda da porcentagem de terras. Através disto, houve uma alteração nos horários das refeições, sendo adaptadas tanto para um sistema burguês ocioso, quanto para os trabalhadores manuais (Flandrin & Montanari, 1998).

No século XVIII já é possível visualizar nos horários de refeições um constante retardamento, onde as elites sociais passam a levar uma vida mais noturna do que anteriormente. Diferem, porém, dos trabalhadores que ainda necessitam associar as refeições ao dia, dado que possuem menos tempo de ócio. Gera-se, através do sistema de trabalho versus ócio, uma dicotomia nas horas de alimentação das classes, onde burgueses alimentam-se mais tarde e trabalhadores mais cedo.

Na Idade Média, as pessoas do povo faziam quatro ou cinco refeições diárias, enquanto entre as elites sociais os adultos não faziam mais do que duas. Contudo, as crianças, as mulheres e os velhos e até adultos menos ascéticos, eventualmente numerosos, podiam comer também três ou quatro vezes por dia. Contudo, para uns e outros, as horas das duas principais refeições eram mais ou menos a mesma: o “jantar” por volta do meio do dia – às 12 ou às 13 horas, quando se tinha almoçado às 9 horas, ou em torno das 10 horas, quando não se tinha almoçado – e a ceia ao cair da tarde. (Flandrin & Montanari, 1998, p. 555)

Entretanto, se a Idade Média é evidenciada pela forte distinção das classes, separando-as do convívio uma da outra, na Idade Moderna essas fronteiras tornam-se mais fluídas, ou seja, para convidar alguém para jantar, bastava que essa pessoa possuísse rudimentos específicos da cultura, podendo ter sido aprendidos na escola, por exemplo. Significa dizer que a noção de distinção passou a se basear fortemente em questões de “boa aparência” e “fala adequada”, ou seja, em um comportamento hierárquico sobreposto à questão de “casta” (Bourdieu, 1979). *“Quanto à igualdade à mesa, ela é condicionada pela exclusão daqueles cuja condição é muito diferente – aqueles cuja cultura, conversação e maneiras revelam pertencer ao povo”* (Flandrin & Montanari, 1998, p. 556).

Nessa trajetória, portanto, a urbanização e desenvolvimento de inovações, assim como o contato com novos alimentos (e a mudança de estatuto social de outros já antigos),

diversificou o regime alimentar europeu, propiciando uma abertura gastronômica que se distanciava cada vez mais da dietética de equilíbrio nutricional para focar valores de prazer no ato de alimentar-se. Portanto, as diversas técnicas culinárias e publicações que surgiram neste período auxiliavam este refinamento, vinculando-o ao ócio, à satisfação do paladar e a harmonia dos sabores. Á exemplo, vê-se a modificação da função e uso do açúcar na culinária:

No século XIV, em *Le Viandier* de Taillevent, 40% das receitas que incluíam o açúcar eram, aliás, destinadas aos doentes. E na maioria das outras receitas, o açúcar tinha por função, como na farmácia, edulcorar a violência das especiarias sem lhes diminuir as virtudes; do mesmo modo, no século XV e XVI, quando se difundiu a utilização do açúcar na cozinha francesa. A partir do século XVII, os cozinheiros e os comilões franceses esquecem, progressivamente, essas funções dietéticas e limitam-se a levar em consideração a harmonia dos sabores. Antes do final do século, a prática de adoçar carnes, aves, peixes e legumes é considerada uma falta de gosto; daí em diante, o açúcar só é utilizado com ovos, cereais, na preparação de bolos, ou com frutas, café, chá e chocolate. (Flandrin & Montanari, 1998, p. 675)

É interessante ressaltar, para finalizar esta seção, que, assim como nos dias de hoje, os discursos médicos eram sim levados em consideração nos regimes alimentares, de maneiras específicas e menos generalizadas, isto é, ao invés de separar as dietas por classes, considera-se as especificidades dos indivíduos, tais quais, faixa etária, condições de saúde, gravidez, etc. Porém, os livros gastronômicos e especializações emergentes neste período, assim como o sistema alimentar de modo geral, não focalizavam as receitas em seus aspectos dietéticos, objetivando, portanto, os sabores agradáveis, vinculando-se a perspectivas artísticas, tais como o belo e o harmônico, àquilo de “bom gosto”<sup>18</sup>.

## **2.5 Idade Contemporânea (1789 D.C. – Atualmente): Industrialização, urbanização e globalização alimentar**

O século XIX é marcado pela revolução industrial, o êxodo rural e a progressiva e incrível expansão das cidades, fazendo com que a economia de mercado sobreponha totalmente a economia de subsistência, tanto em zonas rurais quanto urbanas, assim como

---

<sup>18</sup> O “gosto”, no sentido expresso como “bom gosto”, foi inclusive um conceito emergente neste contexto e período.

o desenvolvimento dos transportes e comércio mundial, ampliando o acesso e utilização dos produtos além-mar, aumentando sua taxa de consumo através da importação.

Todos estes fatores impactam e revolucionam o sistema alimentar global em variados âmbitos, sobretudo pela produção de alimentos em massa (especialmente os intermediários<sup>19</sup>), desenvolvidos por fábricas e usinas, declinando a preparação artesanal de inúmeros gêneros, alguns de processos bastante complexos e demorados, como o da farinha e do óleo. Além disso, empresas fizeram condimentos e alimentos que anteriormente não existiam (inclusive para consumo direto), como o leite condensado, o chocolate em barra e o leite em pó. Muitos desses alimentos voltados para o mercado global necessitam de estocagem em grande escala, implicando, assim, o desenvolvimento de técnicas de conservação, indústria que foi levada aos Estados Unidos por William Underwood em 1817, desenvolvendo-se largamente (Flandrin & Montanari, 1998).

Houve ainda, a partir deste contexto, o declínio do trabalho doméstico em função do trabalho industrial, que fez com que muitas mulheres saíssem de casa para trabalhar, despendendo menos tempo nos afazeres de casa, contribuindo para o desenvolvimento de equipamentos alimentícios e eletrodomésticos que as auxiliassem nas tarefas de modo a poupar tempo, e, posteriormente, cada vez mais os próprios alimentos seguem essa funcionalidade, expandindo o comércio de “comida semi-pronta”. Assim, é possível visualizar a redução drástica dos serviços domésticos, inclusive dos cozinheiros.

A Época Contemporânea é evidenciada também pelo surgimento dos restaurantes<sup>20</sup> e da distinção das antigas estalagens por funções: a gastronômica, símbolos da alta cozinha, onde grandes cozinheiros trabalham e voltam-se para o atendimento prioritário da classe burguesa, de renda superior; os cotidianos, que visam atender uma clientela numerosa, alimentando aqueles que deixaram de fazer a refeição em casa, seja pela distância do trabalho, seja por não ter alguém para prepará-la; e ainda os intermediários, situados na função gastronômica, mas com preços mais acessíveis, qualidade inferior e menor especialização técnica. Nessa perspectiva, as antigas tabernas tornaram-se os novos restaurantes ou cafés, este último já sendo introduzido no ano 1674, na França, com proposta semelhante às tabernas ao oferecer bebidas (Pitte, 1998).

Nesse aspecto, é notável, também, a manifestação pelo interesse nas cozinhas locais à medida que toda a Europa se formava e unificava culturalmente Estados-nações, sendo

---

<sup>19</sup> Por alimentos intermediários entende-se aqueles que são utilizados como ingredientes no processo de outros alimentos, dificilmente sendo consumidos anterior à sua transformação.

<sup>20</sup> Introduzidos a partir do final do século XVIII.

evidenciado através do crescente número de guias gastronômicos e turísticos e pelas coletâneas de receitas das regiões. Além do mais, enquanto a mídia e a indústria favoreciam a mundialização dos paladares, através da difusão de cachorros-quentes, pizzas e hambúrgueres, por exemplo, os europeus e norte-americanos ampliavam os restaurantes de comidas nacionais diversas: indianos, mexicanos, japoneses, chineses, etc.

Certamente que as cozinhas locais já existiam, pautadas na particularidade de ingredientes disponíveis regionalmente, já que em épocas anteriores havia o difícil acesso à alimentos globais. No entanto, a Idade Contemporânea marca a atenção dada às cozinhas regionais, despertando amplamente a consciência destas, sendo assim, emergem como sinal de distinção (Bourdieu, 1979) da localidade, tornando-se elemento da nação e representante de sua diversidade, valores e identidade, de modo a remeter a memórias compartilhadas nacionalmente.

Nesse aspecto, a especialidade culinária, no sentido em que esta coloca em ação o *savoir-faire*<sup>21</sup> doméstico, artesanal ou industrial, torna-se área de uma continuidade histórica, de uma memória e uma consciência de pertença comum. (Csergo, 1998, p. 811)

As cozinhas regionais, através dos aspectos mencionados, portanto, evocam não somente a memória, tradição e identidade, mas funcionam também como patrimônio local e histórico, símbolo de um povo e de seus costumes. Dessa maneira, foram vinculadas ao turismo, desenvolvendo um mercado turístico e de lazer que estereotipou a gastronomia de cada localidade. Foram esses pratos estereotipados que adentraram os cenários estrangeiros através de restaurantes e, posteriormente, *fast foods* e *food trucks*, não sem antes, no entanto, adaptar-se para o consumidor local, como por exemplo, pela diminuição de temperos fortes presentes na receita original.

Neste constante progresso de industrialização e avanço técnico, a alimentação começa a sofrer contínuas influências para maior funcionalização, possibilitando, para além dos restaurantes, o surgimento dos *fast foods*, oriundos dos Estados Unidos, onde o fenômeno da indústria traz ao mercado produtos, como a Coca Cola, há mais de 100 anos. Ainda neste país, é antecipado, desde os anos 30, tendências surgidas tardiamente em outros locais do globo<sup>22</sup>, como a distribuição em grande escala. Os fenômenos das marcas,

---

<sup>21</sup> Expressão francesa que denota habilidade, “saber fazer”.

<sup>22</sup> O fenômeno de distribuição em grande escala na Europa data, sobretudo, dos anos 1960.

portanto, figuravam já desde a década de 1880/90, onde a indústria agroalimentar revela-se a primeira do país até o final do século XIX (Fischler, 1998).

É através desse valor de funcionalidade que os costumes alimentares norte-americanos começaram a ganhar a forma como é definida hoje, que, posteriormente, até mesmo influenciou o mundo através de seu crescente comércio. As práticas de alimentação destacadas pautam-se na valorização do individualismo, velocidade e da desestruturação dos horários de refeição, pensando-se na praticidade de se comer quando é conveniente, não necessariamente demandando um tempo próprio para a refeição, comportamentos que ainda espantam algumas pessoas de outros países, como demonstrado no trecho seguinte:

... o tempo de comer não é isolado, delimitado: não existe necessariamente por si mesmo, como tal. É possível trabalhar e comer ao mesmo tempo, comer e empreender, aparentemente, qualquer outra atividade. Na velha Europa, a refeição é (era) um tempo e um espaço ritualizados, protegidos contra a desordem e as intrusões: o decoro proibia telefonar na hora das refeições ou, mais ainda, fazer uma visita. Era (em grande parte continua sendo) impensável comer na rua, dirigindo, ou num elevador. (Fischler, 1998, p. 852)

Já a partir da metade do século XX, a produção agrícola concentra-se e intensifica-se cada vez mais, havendo especialização. A policultura, assim como o forte autoconsumo, tende a ser substituída pela monocultura nos vastos espaços. Esses produtos são continuamente transformados pelas indústrias, enfocados nas trocas comerciais mundiais. Assim, o contexto é marcado pela massificação da distribuição, espalhando-se supermercados, automóveis e opções de lazer, elevando-se o nível de vida, além do efeito na própria alimentação, auxiliados pela publicidade para grande consumo.

Com efeito, a alimentação torna-se, propriamente falando, um mercado de consumo em massa: a partir de então processa-se como produto altamente transformado por procedimentos industriais de vanguarda. Concebidos e comercializados com o apoio das mais modernas técnicas do *marketing*, *packaging* e publicidade, são distribuídos por redes comerciais que não cessam de aperfeiçoar seu poder e complexidade, colocando em ação uma logística extremamente elaborada. (Fischler, 1998, p. 846)

Portanto, auxiliados pela distribuição em massa e valores tayloristas<sup>23</sup>, desde os anos 50 difunde-se os *fast foods* nos Estados Unidos, sob a forma de redes de sistemas,

---

<sup>23</sup> Isto é, a divisão e racionalização do trabalho para obtenção de maior produtividade.



primeiramente nos eixos rodoviários, centros comerciais, periferia das cidades e, posteriormente, nos *shopping centers*, que se tornam o local chave para a vida comercial, além de um próprio centro de alimentação, dado que no mesmo espaço se encontra toda uma variedade de opções rápidas de alimentos – pizzas, hambúrgueres, comidas étnicas, etc.

O maior *fast food* até hoje, o *McDonald's*, criado pelos irmãos Dick e Mac McDonald's, foi impulsionado e desenvolvido para atingir grandes dimensões por Ray Kroc, que expandiu a ideia do *drive-in* em 1937, aproveitando o crescente fenômeno do carro, assim como aproveitou para estabelecer um funcionamento noturno prolongado. Se inicialmente vendiam cachorros-quentes, quando adotaram a venda de hambúrgueres renovaram a empresa, focalizando no preço baixo<sup>24</sup> e na rapidez do serviço, além de também eliminar os pratos e talheres para substituí-los por sacos de papel e embalagens de papelão descartáveis.

O sucesso do *McDonald's* levou ideias e configurações para diversos outros *fast foods*, pautados na lógica de Henry Ford, ou seja, a preparação da refeição sendo feita em um sistema em cadeia, o que proporciona a possibilidade de uma equipe reduzida, sem grande qualificação, consequentemente com baixo salário. A rapidez do preparo se deve, portanto, aos equipamentos adaptados e a padronização dos procedimentos.

Redes semelhantes desenvolvem-se nos Estados Unidos a partir dos anos 1950, como *Kentucky Fried Chicken* (conhecida como KFC), e em seguida um número cada vez mais crescente no exterior, inclusive pelas franquias. Nesse momento, os *fast food* étnicos emergem e ganham destaque, a exemplo o *Taco Bell*, de comida mexicana, e no final da década populariza-se a pizza, que adota um procedimento de preparação possível para a comida rápida através do congelamento da massa previamente preparada, sendo introduzida no forno apenas na hora da encomenda, técnica que foi aperfeiçoada pela rede *Pizza Hut* (Fischler, 1998).

Apesar da expansão e crescimento dos *fast foods* em outros países além dos Estados Unidos, é interessante mencionar que inicialmente este fenômeno não foi bem aceito, causando um remorso ideológico baseados no fundamento da tradição culinária, onde as críticas se direcionam para o imperialismo americano, criando-se até mesmo o movimento intitulado *slow food*, ainda existente. No entanto, apesar do crescimento global deste meio alimentar, é bastante visível a constante valorização da culinária tradicional, especialmente

---

<sup>24</sup> O preço do hambúrguer na época era de meros 15 *cents*.

através do turismo, gerando inclusive um sincretismo com os *fast foods*. Apesar da tendência de se expandir e fixar no mundo todo, as comidas rápidas com seus valores de funcionalidade e velocidade não conseguem deixar de lado o princípio da satisfação organoléptica e do prazer alimentar, fazendo com que assim possam coexistir com a refeição tradicional e o *slow food*.

## 2.6 Considerações

O homem desenvolveu-se como ser social juntamente com a progressão de suas práticas alimentares, desde tempos pré-históricos. É auxiliado destas que dispõem de mecanismos para gerir uma estrutura de distinção (Bourdieu, 1979), além da manifestação dos próprios valores e comportamentos de cada época específica. Nessa perspectiva, portanto, podemos ver as progressivas configurações das diferenciações, sendo priorizados aspectos diversos em cada momento da história, assim, enquanto os homens da Idade Antiga preocupavam em usar a alimentação para mostrar civilidade, distinguindo dos estrangeiros selvagens, o homem medieval a usava na própria sociedade, para demonstrar status de classe.

A evolução do sistema econômico de produção, voltando-se para o mercado, foi fator para a mobilidade do foco rural para o urbano, propiciando a introdução da refeição fora do cenário doméstico, o que foi ampliando-se cada vez mais conforme acompanhava a industrialização. Em um momento onde os países preocupavam-se com a constituição da nacionalidade, emerge com enorme força uma nova forma de distinção (Bourdieu, 1979), pautada no étnico e na identidade regional e nacional, capaz de evocar memórias compartilhadas por um mesmo povo.

Além disso, a partir da Idade Moderna, do contato europeu com continentes diversos e além-mar, houve a expansão do acesso aos gêneros alimentícios, dando-se um importante passo para a troca e abertura alimentar, importante fator para o comércio global inicial e posterior, já em grande escala, assim como para a mudança do regime alimentar vigente na época. Este período também foi essencial no desenvolvimento científico e pela influência na consolidação da gastronomia, capazes de constituir uma nova mentalidade moderna, menos pautadas em questões eclesiásticas e mais em valores econômicos.

Já a Idade Contemporânea trouxe, desde seus primórdios, a progressiva industrialização, favorecendo a permanente urbanização, assim como valores relacionados

a ela. Foi graça a estes dois fenômenos que se possibilitou um contexto propício à criação dos restaurantes, dos *fast foods* e, no momento atual, dos *food trucks*.

## Capítulo III

### **Os *food trucks*: uma etnografia da alimentação no contexto extremamente atual**

“Embora seja atividade antiga, os modelos de venda de comida de rua começaram a inovar a partir da primeira década do século 21, com a modalidade de comércio em *Food Truck*.”

- SEBRAE

O estudo de campo foi realizado com o intuito de analisar e observar as relações sociais envolvidas no processo simbólico e prático de urbanização, envolvidas no crescente hábito de comer fora, explicitado predominantemente pelo âmbito específico dos *food trucks* situados no estacionamento da 205/6 Norte do Distrito Federal. Leva-se em conta os aspectos apresentados no capítulo anterior, onde se construiu um contexto propício para o surgimento deste novo hábito alimentar, de modo a ser popularizado e ressignificado através da elevação do conceito, onde antes era comumente descartado ou deixado como última opção para refeição.

Desse modo, a pesquisa empírica construiu-se através de veículos diretos e indiretos de busca, onde foi possível observar o contexto social e histórico dos *food trucks* da quadra, como também sua presença no mundo virtual, a constituição da regulamentação e as atividades cotidianas e em situações especiais (eventos) dos caminhões e consumidores.

#### **3.1 O nível macro**

Os *food trucks* podem ser vistos sob uma ótica similar aos *fast foods*, pois apresentam ao público consumidor a comida rápida, porém sendo uma prática que sofreu valorização ocorrida recentemente, onde no Brasil é datada por volta de 2012. De maneira geral, sem se ater muito ao padrão da prática, desconsiderando a atividade como exclusiva de veículos motorizados, o surgimento pode até mesmo ser designado a tempos mais distantes, dado que houveram alguns relatos da venda de alimentos através de carroças por meados de 1800, não sendo, porém, a venda associada ao transporte e carregamento da comida, mas o fornecimento de alimentos embutidos de conhecimento e preparo prévio, afim de um consumo local. Assim, é possível encontrar a primeira característica de um

*food truck*, isto é, a venda de alimentos em um veículo, que não possui o intuito de meramente transportá-lo, mas de atuar como um ambiente de consumo.

Apesar disto, carroças não eram veículos propriamente adaptados com a finalidade da venda de alimentos, foi apenas posteriormente que houve essa adaptação, associando-se ao consumo barato e acessível, assim como também deixando de ser uma atividade excepcional, isto é, fora dos padrões de alimentação e consumo das épocas relatadas. Desse modo, os Estados Unidos foram o pioneiro na criação dos *food trucks* como o conhecemos hoje, assim como na sua popularização e, também, em sua gourmetização.

Os caminhões que servem comida em rua existem devido ao empreendedorismo de Charles Godnight, que, ao perceber a dificuldade de certas classes trabalhadoras<sup>25</sup> de se alimentar, adaptou um veículo militar<sup>26</sup> para servir comida a determinados consumidores, o que virou um sucesso quando a ideia chegou a Nova York, em meados dos anos 1860. Assim, foi possível encontrar diversos “*food trucks*” nas ruas norte-americanas com a finalidade de servir os trabalhadores no período noturno. Outros registros de 1872 relatam, ainda, Walter Scott vendendo tortas, cafés e sanduíches, em uma carroça brevemente adaptada para a finalidade, possuindo como principais clientes trabalhadores de fábricas e jornais em Providence, Rhode Island (Brooklyn Historical Society, 2013).



Figura 3. Ilustração do *Chuck Wagon*, veículo adaptado por Charles Godnight para venda de alimentos. - Lee Phung, *Disney/Pixar concept art*. (Fonte: Ben Simonsen, *Toy Story 3: The Video Game Concept Art*, 2011)

<sup>25</sup> Dificuldades percebidas inicialmente através dos trabalhadores que tocavam os rebanhos.

<sup>26</sup> O “*The Chuck Wagon*”, um vagão de tração animal.

A proposta de servir aos trabalhadores manteve-se inalterada no século 20, no entanto, os veículos ganharam uma nova faceta através do surgimento dos carros motorizados, reestruturando o comércio móvel. Através de uma pequena portinha, os compradores recebiam o alimento para consumo, local ou em outros ambientes. Assim, conforme os carros se modernizavam e ganhavam nova forma (caminhões, furgões, trailers, etc), a venda de alimentos mantinha-se presente, através dos veículos de porte médio característicos de cada momento.

Com o passar dos anos, os *food trucks* ampliaram o público, buscando ir além da classe operária e de seus horários de refeições, pautados nos intervalos de trabalho. Passou a atuar também nos horários livres, atendendo ainda, no entanto, classes populares. Nessa trajetória, por volta de 1980 é comum o relato do consumo de alimentos comprados em kombis, em período noturno, ou seja, tempo não vinculado ao horário de labor.

Este primeiro período de atuação dos *food trucks* em contexto estrangeiro, portanto, não ganhou muito destaque dentro da sociedade vigente, assim como não buscou a definição clara de uma categorização. Manteve-se como um comércio marginalizado, voltado para classes populares, mesmo quando a refeição se imbuíu de um certo gosto de luxo, no sentido de se afastar do gosto de necessidade operário.



Figura 4. Trabalhadores comprando lanche na "cantina móvel". 1965, v1988.39; The Anthony M. Costanzo *Brooklyn Navy Yard Collection*, ARC. 023; *Brooklyn Historical Society*.

O ramo dos *food trucks* ganhou força e visibilidade maior através da crise econômica mundial de 2009, acarretando diversas demissões e falências que levaram profissionais da área gastronômica a buscarem um ramo mais adaptativo e com menor investimento: os *food trucks*. Dessa maneira, a atividade ganhou maiores proporções através do envolvimento de *chefs* de cozinha e com a mão de obra de muitos imigrantes.

Associado aos fatores de baixo investimento, o novo mercado, dado como um comércio móvel, ainda obteve a vantagem de selecionar seus pontos de vendas de acordo com situações específicas que se caracterizam por maior lucratividade e movimento. Desta maneira, a venda de alimentos em estruturas não fixas possui grande versatilidade, praticidade e alta capacidade de adaptação, pois tem a oportunidade de selecionar o ambiente ideal para seu melhor público. Esse fator é expresso através do seguinte fragmento de entrevista realizado com funcionários do *food truck* Burger House:

A gente para mais nas quadras, agora tá parando mais fixo em uma quadra, ele tá confiando na quadra que vende mais e tá parando mais nela, mas geralmente a gente para em muitos eventos, tá parando de fechar, mas fechava muito porque tava dando muito dinheiro antes, agora tá parando de vender muito, não sei se é a situação do país né? [Matheus]

O comércio que se ampliava desde então, chegou ao conhecimento popular brasileiro por volta de 2012, em São Paulo, onde a comercialização da comida de rua *gourmet* tornou-se pioneira, criando-se uma legislação própria em 2014. Assim, se espalhou por diversas outras cidades brasileiras, como Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Curitiba, Distrito Federal, etc.

Apesar de surgir de uma prática estrangeira, é necessário também falar da fase que a antecedeu. Inicialmente os “*food trucks*” eram vistos como um meio de investimento barato, onde o dono adquiria sua renda através da venda de alimentos de qualidade mediana a preços populares. Os carros eram simples e não visavam um ambiente decorado e complexo, oferecendo apenas mesas e cadeiras móveis que eram guardadas durante o período de fechamento. Seus consumidores típicos eram pessoas de renda mais baixa, que não possuíam o objetivo de promover encontros sociais ou de passar muito tempo no local, apenas compravam e consumiam tudo muito brevemente. Os tipos de comidas servidas não possuíam grande variedade, todos os carros seguiam uma mesma lógica de produto popular

e de baixo custo, onde não eram necessários grandes conhecimentos culinários para o preparo.



Figura 5. Predecessores dos *food trucks*: os "carros" de alimentos populares. (Foto por Montar um Negócio, 2016)

Foi então, que se deu o contato com o comércio pioneiro norte-americano e a importação da ideia. Nesse contexto, os *food trucks* ganharam um novo aspecto, os carros desenvolveram a ideia de comida *gourmet*, ou seja, surgiram os mais variados tipos de comidas, agora dotados de formação gastronômica no preparo e valorização da qualidade do alimento, havendo um ambiente mais complexamente pensado e ornamentado, além da atribuição do *marketing* e do aumento considerável dos preços.

Outro deslocamento de perspectiva que ocorreu no decorrer da evolução histórica e prática dos *food trucks* foi a finalidade da visita, onde anteriormente a frequência possuía um aspecto de gosto de necessidade, isto associado à reposição de energia e força física, ou seja, vinculando-se à fome<sup>27</sup> e a reposição nutricional. No entanto, atualmente o objetivo mais comum está em torno do prazer, ou seja, a procura por um momento de lazer onde valoriza-se a criatividade e o conhecimento por detrás das refeições, além do ambiente inovador. Tais fatores atribuíram uma sociabilidade diferente a esses veículos situados na rua, principalmente de forma coletiva, construindo e ampliando relações entre as mais

<sup>27</sup> É importante ressaltar que esta pesquisa não trabalha a categoria fome propriamente dita, para tal consultar Canesqui, 2005.



variadas idades e grupos sociais. Esse aspecto foi demonstrado através do discurso do Jaime, proprietário do *food truck* Gregos e Troianos, sobre seu cardápio, que visa abranger e satisfazer várias especificidades de públicos: crianças, vegetarianos, aqueles que gostam de hambúrguer tradicional (associados aos troianos pelo *food truck*) e os que gostam de sanduíche variado (associado aos gregos).

Nós trabalhamos um pouco mais gourmet, o pão tem 18 cm, é um mini baguete, e a gente tem uma variação de molhos que a pessoa pode adicionar, molho verde, picante, barbecue, chipotle, enfim... parmesão... e pode também adicionar bacon, queijo mussarela ou cheddar, vem do gosto do cliente, então fica um sanduíche que originalmente aqui no Brasil é de rua, mas aqui a gente faz um mais gourmet. A ideia foi essa! E o “Gregos e Troianos” é que a gente tem uma linha de sanduíches além deles, esses são os gregos: carne bovina, carne suína e misto, são as duas carnes, são os gregos, então é o carro chefe, mas a gente também agrada os troianos, os “outros”, que aí a gente tem a linha de... são três hambúrgueres e sanduiche feito com carne mesmo, filé bovino, que é filé mignon, filé de lombo, suíno, e filé de frango. E além disso, ainda temos o vegetariano, que é feito com hambúrguer de soja... a gente fez o “guerreirinho” que é um combo pra criança. A gente tenta agradar todo mundo. [Jaime]

Nesse último aspecto apresentado, é interessante fazer uma comparação com os restaurantes que emergiram conforme havia a urbanização, onde os ambientes antigos, “as tabernas”, começaram a se transformar em restaurantes para a classe mais alta da sociedade, de modo a oferecer comida de qualidade. Esse mesmo trajeto ocorreu com os *food trucks*, de carros montáveis com comida barata visando um público de baixa renda para grandes veículos motorizados e customizados que oferecem comida *gourmet* e de qualidade para classes mais altas, cujo conhecimento especializado e valorização gastronômica são mais presentes.



Figura 6. Como é um *food truck*, demonstrado pelo veículo do Ándale Tacos. (Foto por Vinho Capital, 2015)

Ao voltar-se para públicos específicos de classes mais altas, busca-se ambientes onde seja possível atendê-los, afastando-se das camadas mais baixas que dificilmente teriam o conhecimento e o paladar para determinados alimentos e técnicas que se distanciam de seus cotidianos, fazendo com que, além do improvável acesso econômico, muitas vezes haja uma má recepção ou rejeição da comida sofisticada. Portanto, não somente os restaurantes selecionam os ambientes de comercialização, como também os *food trucks*, mesmo que os últimos possam circular entre vários locais. A relação sofisticação do alimento – local – público é evidenciada no discurso de Marcelo Marques, proprietário do D’gusta:

A gente fica no Plano porque o produto é um pouco mais diferenciado, entendeu? E as pessoas não conhecem, então eu tenho que explicar pra elas como é que funciona. Você viu como é feita a explicação. É um produto diferenciado, não é só chegar e pedir, aqui não é só tirar pedido, entendeu? Aqui você tem que vender o seu produto. E não só o seu produto, você tem que... a pessoa quando experimenta, ela vê que tem um diferencial mesmo. [Marcelo Marques]

Vendo sob essa perspectiva, apesar dos *food trucks* estarem embutidos em um meio que demanda velocidade e praticidade para servir a refeição, assemelhando-se e

designando-se como *fast food*, estes se aproximam mais do *slow food*<sup>28</sup>, no sentido de apresentar uma comida com técnicas e preparo previamente pensado, não utilizando ingredientes generalizados e baratos, “gourmetizando-se” e visando o atendimento de um gosto de luxo (ao invés do gosto de necessidade), atrelado ao deleite, ao sabor, ao valor agregado ao alimento e à possibilidade de vivenciar momentos de sociabilidade e prazer.

É, exatamente, trazer uma coisa mais gourmet. O que a gente gosta de comer, né? Bem natural, a gente não usa fritura, a gente usa todos os produtos artesanais né, nada industrializado, então sim, é uma linha bem natural mesmo, bem orgânica, que a gente gosta. [Marcelo Marques]



Figura 7. Batata Rosti de Pepperoni servida pelo *food truck* D'gusta. (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

Assim como o *slow food*, caracteriza-se pela distinção das comidas marginalizadas e valorização pelo ambiente de consumo, configurando-se ao ócio e promoção de atividades atrativas aos consumidores. *Food truck* ocupa, portanto, um espaço de intermédio entre o *slow* e o *fast food*, de modo a ressignificar e atribuir novos hábitos alimentares.

É importante ressaltar, no entanto, como o surgimento dos *food trucks*, comércio pensado de maneira elitista, não gerou a extinção dos primeiros carrinhos de comida que

---

<sup>28</sup> São evidenciadas proximidades entre formas no *slow food* e *food truck*, porém destaco a não inclusão aos *food trucks* das dimensões teóricas e políticas apresentadas pelo movimento *slow food*.

não são bem-vindos à associação com outros veículos pautados em normas e padrões definidos, e permanecem na marginalidade e busca pelo público amplo e de menor poder aquisitivo. Estes geralmente não possuem nome e costumam permanecer sempre no mesmo local, sem a utilização de *marketing* ou outras formas de promoção. O interessante é que esses antigos carros de *fast food*, apesar de se manterem mesmo após a “onda gourmetizadora”, foram coletivamente deixados de serem chamados de “*food truck*”. No entanto, são comumente lembrados com esse título quando se questiona sobre os novos veículos e suas modificações, especialmente acerca dos preços elevados.

Nessa trajetória, no Brasil, após a ideia importada ater-se por um longo tempo apenas em São Paulo, por volta de 2015 chegou ao Distrito Federal, ampliando-se até os dias atuais. Apesar dos *food trucks* serem um comércio que oferece a opção da mobilidade, possibilitando assim a exploração de diversos locais em busca do mais estratégico e com melhores consumidores, diversas áreas são oferecidas, inúmeras através de contrato, para o posicionamento dos veículos, funcionando como praças de alimentação na rua. Muitos desses locais normalmente são espaços vazios e com quase nenhum movimento, geralmente estacionamentos pouco utilizados. Assim, os *food trucks* associam-se a uma ideia de revitalização e ocupação do espaço urbano através da iniciativa privada.

Inclusive, essa questão da revitalização é aspecto fortemente valorizado pelos proprietários dos *food trucks*, utilizando-a como *marketing* e para promoção da cultura, como foi apresentado em diversos discursos vistos em campo. Dessa maneira, os donos associam-se a bandas e grupos musicais, além de artesãos e pequenos vendedores autônomos, criando eventos em algumas ocasiões. Os veículos, portanto, denominam-se como ocupantes do espaço urbano anteriormente vazio, a fim de disseminar a alta gastronomia e demais aspectos culturais. Portanto, se o período anterior é descrito com a ausência do social, um espaço morto, o período de atuação dos *food trucks* vem como a evolução da espacialidade urbana, atendendo à civilidade de maneira a produzir um ambiente de conhecimento e troca, além de utilizar os veículos para alcançar as pessoas no ambiente onde elas estão: nas ruas.

O bacana é que esse espaço aqui antes não tinha nada, mas os *food trucks* começaram a ocupar e dar vida. Trouxe cultura, comida diferenciada... mudou o lugar, agora vive cheio, vez ou outra tem música. É isso que os

*food trucks* tem feito... ocupando e dando vida nesses lugares sem nada.  
[Hamilton Carvalho]

É por vincular-se a esses valores que os novos *food trucks*, padronizados e especializados, são atribuídos ao momento social de lazer, incentivando a socialização em volta da refeição, ao invés da mera reposição nutricional. A criação desses momentos envolve um forte discurso estético, cuja valorização de um estilo de vida caracterizado pela aproximação da alta sociedade promove a distinção entre classes sociais através das preferências e comportamentos (Bourdieu, 1979). Assim surge a denominação do “*gourmet*” para esses *food trucks*, ressaltando a hierarquização no processo da refeição pautadas na utilização da gastronomia: a cozinha com conhecimentos e formação prévias, a alimentação ofertada por um *chef*, atributos que ressignificam o “comer na rua”, elegendo-o como sofisticado e de alto padrão, isto é, erudito.



Figura 8. *Chef* Hamilton Carvalho, proprietário e desenvolvedor das receitas do Master Truck, foi participante do programa culinário MasterChef Brasil em 2015. (Foto: Facebook, página oficial do Master Truck, 2017)

A diversidade alimentar decorrente do comum compartilhamento de espaços entre *food trucks*, dado que existem os mais diversos tipos, como os de comida fitness, regional, estrangeira, tradicional, ecológica, etc, também age em função da distinção social e pessoal (Bourdieu, 1979), onde os comensais podem expressar suas individualidades através das

escolhas, refletindo estilos de vida e manifestando personalidades, auxiliando e demonstrando um discurso estético. É nesse âmbito também que o *food truck* encontra um caráter menos homogeneizado que as praças de alimentação, considerando-se que sofre menos padronização, gerando espaço para manifestação pessoal e criativa na hora de elaborar o local e tipo de comida servida, dando-se uma certa especificidade em cada veículo.



Figura 9. *Food Truck* Gotas de Chocolate, atende a todos os amantes de doces, vendendo tortas, *cookies*, *macaroons* e *cupcakes*. (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

Considera-se, portanto, a prática alimentar oriunda dos *food trucks* como algo inovador, servindo de intermédio entre duas variadas formas de alimento (*slow* e *fast*). Em um âmbito macro, expressa autenticidades e estilos de vida, tanto dos proprietários quanto consumidores, à medida que se pauta em variedade e diferenciação uns dos outros, oferecendo uma ampla diversidade de cozinhas, estas baseadas em ingredientes de qualidade e técnicas que o classificam como “comida de alta qualidade”, isto é, *gourmet*.



### 3.2 Contexto etnografado: A quadra e os *food trucks* da Asa Norte

A 205/6 Norte é uma quadra que foge do modelo tradicional das demais comerciais brasilienses. Construída como um modelo experimental, possui as plantas datadas de 1978 e inauguradas em 1979. Foi planejada pela arquiteta Doramélia Marra da Motta para interligar as duas quadras (205 e 206), que não são independentes entre si, sendo administradas pelo mesmo síndico, onde fazem parte de um só condomínio, que apesar de separados espacialmente são interligados por duas passagens subterrâneas. Até os próprios blocos comerciais são emendados uns aos outros



Figura 10. Foto da quadra, a 205/6 Norte. (Fonte Brasília Encontro, 2013)

Dessa maneira, devido uma estrutura diferencial e complicada tornou-se pouco atrativa para os diversos públicos, virando uma quadra morta e sempre vazia, foi inclusive chamada de Babilônia Brasiliense em referência às suas “ruínas”. Muitos comerciantes passaram por lá e abandonaram o local devido à falta de clientela e justamente por isso o aluguel para as lojas é bastante baixo, o que faz sempre aparecer novos comerciantes tentando se estabelecer, mas quase sempre não obtendo sucesso.

Muitos moradores relatam que a quadra foi por muitos anos escura e abandonada, onde nada que abrisse lá ficava por muito tempo. No entanto, através de intervenções artísticas, em 2005 o centro cultural Espaço Cena foi o propulsor para a mudança de perspectiva da quadra, onde começou a ser iluminada, a ganhar vida e segurança, tornando as noites mais animadas e frequentadas. Dessa maneira a cultura serviu como vetor de transformação do ambiente, abrindo oportunidade para a quadra se tornar ponto de encontro.

Mesmo com a quadra reanimada, o local ainda possuía uma abundância de estacionamentos, onde grande parte das vagas ficam no subsolo, que é aberto para a rua. Sendo assim, uma enorme parte do estacionamento exterior ficava sem uso, espaço abandonado e morto. Após a popularização dos *food trucks* no Brasil as ruas começaram a ser ocupadas, inicialmente com a promoção de encontros semanais e com o passar do tempo tornaram-se diárias. Foi deste modo que o estacionamento da 206 Norte começou a ganhar vida recebendo os mais variados *food trucks* (o que posteriormente passou a ocorrer no estacionamento da 205).

Os *food trucks* surgiram em todo Distrito Federal sofrendo diversas dificuldades, uma delas foi a falta de regulamentação e apoio legal, atuando prioritariamente em eventos contratados e festas. Após a união dos proprietários, começaram a realizar seus próprios eventos de encontro em locais estabelecidos legalmente (como a praça do cruzeiro) e enfim obtiveram a estadia rotineira legal de determinados locais. A 205/6 Norte foi um destes locais, onde ao perceber-se a inutilização do espaço de estacionamento promoveu a regulamentação da estadia de diversos *food trucks*, sendo que mensalmente cada proprietário deve solicitar à Secretaria de Administração local os dias de permanência (normalmente no horário das 17h às 23h).

Como os *food trucks* necessitam regularmente buscar pela aprovação da estadia local eles acabam diversificando muito suas rotas e circuitos conforme os dias da semana. O interessante disto é gerar uma diversidade de opções de comida em um mesmo espaço, mas proporcionada por diferentes veículos, pois cada *food truck* tende a se especializar em um único tipo alimentar por tratar-se de comidas artesanais, com estoques limitados e frescos. Segundo entrevistas, há um estoque e preparação prévia das receitas em uma cozinha fixa, podendo abastecer o carro de acordo com a demanda e capacidade do veículo.



...a gente tem uma cozinha lá na Vila Planalto, tá lá ainda...Aí tem os freezers tudo lá, eles compram nos lugares mais baratos, aí estocam lá, a gente vai com o carro, abastece e leva pro ponto... O preparo? Aí já vem pronto, aqui a gente só esquentava... assa a carne, aí na fritadeira a batata sai na hora e prepara aqui mesmo né. [Matheus]

A gente já prepara tudo na cozinha mesmo e o que a gente traz aqui, pra cá mesmo, é pro evento no caso. [Nicolas Linhares]

Sendo assim, a 205/6 Norte possui uma enorme rotatividade de *food trucks* em um espaço curto de tempo (cada dia da semana possui veículos diferentes), atraindo uma clientela através da noção de variedade. Justamente por essa circulação frequente, normalmente os *food trucks* oferecem localizações das rotas através de redes sociais e sites. Além do mais, o ambiente sofre mudanças frequentes de estética, dado que este é um aspecto bastante valorizado na categoria, onde cada veículo expressa suas origens, tendências próprias e estilos.

...a divulgação é por redes sociais. Facebook e Instagram basicamente. E compartilhando muito as coisas nos eventos que a gente vai. [Paula Aguiar]

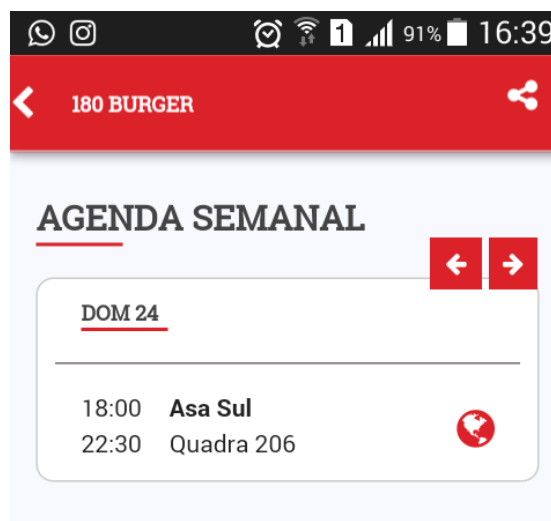


Figura 11. Cronograma do *food truck* 180 Burger, retirado do aplicativo de celular "Central Food Truck". Através das setas é possível visualizar as várias paradas que o 180 Burger pretende visitar ao longo da semana. (Print feito pelo celular, acervo pessoal, 2017)

A princípio, pensa-se que a necessidade de busca por uma localidade baseada em aprovação administrativa geraria uma acirrada competição entre os proprietários dos veículos, no entanto, é visível uma clara cooperação baseada na parceria em uma associação estatal, visando interesses e ideologias em comum: a determinação de um modelo comercial legal dos *food trucks* no Distrito Federal, além da disseminação da cultura da alta gastronomia. O trecho de entrevista seguinte reflete a união dos proprietários de *food truck* em luta pela regularização do comércio:

A gente tá trabalhando, temos a associação, né, de *Food Trucks* e tudo, a gente paga a taxa lá da associação e todo mundo é unido e tudo, só que o governo, ele quer só tirar, juntamente com os comerciantes né, porque viu um nicho novo, o que acontece? [Marcelo Marques]

A competição entre os *food trucks* se dá de maneira bastante sutil, perceptível apenas através da conversa com os proprietários, isto é, vem no discurso de diferenciação do produto ofertado em detrimento dos outros carros, pois mesmo que visada uma união para trazer a gastronomia de alta qualidade, cada veículo tenta se destacar como o mais diferenciado e inovador, aspecto que foi percebido ao longo de diversas entrevistas, expressadas em trechos transcritos abaixo:

Então assim, é uma culinária gourmet né, e diferenciada. Então assim, pra sair um pouco da mesmice, que a pessoa que vai montar um *food truck* a primeira coisa que pensa é qual que vende mais, o que que vende mais, o que vai dar mais lucro. Então não, a gente quer fazer uma coisa diferente... pessoas que querem abrir um *food truck*, a gente vê muito né, porque a cada, vamos supor, 200... tem 200 *food trucks* em Brasília, 99, 95% é hambúrguer, esse tipo de hambúrguer com pão, alguma coisa junto com pão, entendeu? Então assim, vamos vender alguma coisa diferente, vamos ser criativos. [Marcelo Marques]

É. A gente sabe que como nós aqui não existe ninguém, na praça ou na rua, torta de sorvete não tem. [Luciano Rochefort]

A gente tenta agradar, e se você percorrer aqui, você vai ver que nem as hamburguerias tem um combo pra criança, nós temos, que a gente denominou como “guerreirinho”, que é um x-burger, né... hambúrguer

de 120 gramas com cheddar, pão de hambúrguer e acompanha batata frita tradicional 7 milímetros e um refrigerante... [Jaime]

Outra forma de competição que se dá de maneira lúdica é a batalha de *food trucks*, onde dois carros que ofertam o mesmo tipo de alimento competem entre si, tanto quanto à quantidade de produtos vendidos, como pelo melhor sabor. Essas batalhas são marcadas através da associação e realizadas em forma de eventos. No entanto, todos os padrões definidos pelos proprietários em associação entram em foco na determinação de normas em relação ao porte e estética do *food truck* competidor, desse modo foi apresentado pelo Bus Cone não poder participar do evento por não se encaixar nos padrões do tamanho estabelecido, dado que é um ônibus.

Não, nunca conseguimos participar das batalhas porque dizem que não somos um *food truck*... e sim um ônibus, mas também não existe mais ninguém que venda pizza no cone pra competir com a gente. [Viviane]

Os vencedores das batalhas geralmente tornam-se referência do estilo de comida ofertado, estimulando outros *food trucks* à competição, de modo a inclusive aparecer nos discursos de sucesso em relação ao empreendedorismo.

Antigamente era maior, a gente vivia batendo de frente com o Geléia<sup>29</sup>, vendendo as vezes mais por causa do atendimento mais rápido, fazendo competição, aquelas batalhas de hambúrguer. [Matheus]

É notável como os *food trucks* possuem a tendência de servir comida artesanal, geralmente decorrentes de receitas familiares e valorizando, assim, uma esfera doméstica da alimentação, onde é propiciado um ambiente de interação com o *chef*, controle do preparo através da observação direta pelo cliente e rapidez na refeição. Essa rapidez é exaltada pela “rua” por ser o ambiente próprio de circulação diária, utilizando e preservando espaços abertos e ocupando-os. É evidenciada, portanto, não uma mera substituição da refeição doméstica pela comercial, mas um deslocamento dessa refeição, onde as receitas surgidas do tradicional, regional, artesanal e familiar são apreciadas e

---

<sup>29</sup> Geléia Burger é o atual campeão das batalhas de food trucks na categoria hambúrguer.

valorizadas quando postas em contextos comerciais e urbanos, de modo a até mesmo encarecer o alimento quando em associação a essas qualidades.



Figura 12. Filet a Poivre, receita do *food truck* Master Truck, que ressalta a utilização de receitas artesanais e familiares. (Foto: Facebook, página oficial do Master Truck, 2017)

Evidencia-se, assim, uma aliança entre o tradicional e a novidade, de modo que as configurações do tradicional se mostram através da valorização não somente do artesanal, mas em muitos casos do regional também, no entanto, articulando-se em novas técnicas de preparo voltadas para a categoria do comércio alimentar. A tradição aparece como jogada de *marketing* para enfatizar àquelas receitas que estão em gerações (ou deslocando-se espacialmente) e são tomadas como as mais saborosas, mesmo que muitas delas sofram alterações para atender públicos específicos, de modo a atrelar-se à novidade. Essa relação é expressa abaixo pelo proprietário do *food truck* e restaurante sérvios, Goran:

...tem o pão que é tradicional de lá, mistura de carne também, molhos que tem também tradicionais e tem mais internacionais também, só é uma mistura, tem dois tipos de molho, mas carne e pão é típico de lá. [Goran Dislioski]



Figura 13. Receita tradicional sérvia servida pelo *food truck* Belgrado Burger: O hambúguer Sérvio, conhecido como *pljeskaivica*, é diferente do americano, costuma ser feito mais fino na altura, porém maior no comprimento, possui também uma forma diferente de fazer as misturas de carnes, um pouco parecido com a Kafta. Já o pão, o *lapinja*, assemelha-se ao pão sírio. Ao invés de alface (apesar do Belgrado oferecer a troca), utiliza-se repolho. É comum haver sanduíches com pimentão assado, molhos de pepino e iogurte, assim como outros mais picantes e, também, coalhada. (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

Devido a essa grande variedade de ofertas e possibilidades de acesso, foi evidenciado em campo os *food truck* como uma categoria de comércio para o público generalizado, sendo possível encontrar todo tipo de comida a fim de atender uma enorme gama de consumidores, desde famílias até pessoas que acabaram de sair do trabalho. No entanto, as categorias mais típicas do *fast food* (hambúrgueres) ganharam maior quantidade de admiradores, possuindo, portanto, maior presença e quantidade de veículos destinados a tal categoria. Consumidores específicos como alvo, porém, foram identificados em contextos particulares, ou seja, nas realizações de eventos voltados para este público.



Figura 14. *Food truck* Burger House, oferece hambúrgueres artesanais, incluindo uma opção com carne kobe, a melhor carne do mundo, oriunda do Japão. Acervo pessoal, 2017.

O estacionamento da 205/6 Norte, portanto, ocupa-se e ganha vida através dos *food trucks* (a quantidade varia, já frequentei quando havia quatro veículos, assim como o dobro), gerando circulação de pessoas: aquelas que simplesmente estão de passagem, pessoas que se deslocam apenas para visitar a “praça dos *food trucks*” e também de frequentadores da própria quadra ou locais próximos que mudam suas rotas para ir ali se alimentar. Essa crescente circulação decorrente da alimentação eventualmente promove outros tipos de atividades, como feirinhas de artesanatos. Assim, ocorre uma alteração social através desse deslocamento espacial, decorrente da rotatividade, ocupação e promoção de um estilo de vida que veio junto com os *food trucks* para a quadra.





Figura 15. O evento Picknick conta com a realização de feiras de artesanato, música e a presença dos melhores *food trucks* de Brasília. (Foto por Meu Trintão, 2013)

### 3.3 Situando as visitas

O ponto de encontro de *food trucks* da 205/6 Norte foi visitado várias vezes, onde cinco visitas foram mais significativas, durante os meses de abril e junho de 2017. Foi possível observar particularmente cada veículo estacionado, conversar com alguns proprietários e realizar anotações sobre os acontecimentos e falas apresentadas. No entanto, houve bastante dificuldade de conseguir entrevistas ou conversas mais prolongadas devido ao forte movimento de clientes, sendo necessário realizar as entrevistas, em sua maioria, em outros ambientes além da quadra, em momentos mais oportunos, no decorrer do mês de dezembro de 2017. Desse modo, foram programadas entrevistas semiestruturadas, sendo efetuadas com proprietários e funcionários de *food trucks*, além de proprietários de *food bikes*. As entrevistas foram gravadas mediante autorização do entrevistado e transcritas para análise.

As entrevistas foram realizadas abrangendo diversos veículos, contemplando suas especificações e variedades. Os entrevistados foram: Jaime, proprietário do “Gregos e Troianos”, cujo cardápio contempla o churrasco grego e hambúrgueres usuais; Marcelo Marques, proprietário do “D’gusta”, *food truck* de batatas *rosti*, utilizando um sincretismo entre receitas suíças e de regiões brasileiras como o Sul e o Sudeste; Nicolas Linhares, funcionário do “Gotas de Chocolate” e parente da proprietária, serve doces artesanais variados, como tortas, *macaroons*, *cookies* e *cupcakes*; Paula Aguiar e Luciano Rochefort, proprietários do “Delícias Geladas”, *food bike* que vende tortas de sorvete; Matheus, funcionário do Burger House, *food truck* de hambúrgueres tradicionais americanos; e Goran Dislioski, proprietário do *food truck* e restaurante étnico Belgrado Burger, que oferece hambúrgueres e pratos, ambos receitas tradicionais da Sérvia (de onde o dono é nativo).

Anotações de outras duas entrevistas realizadas no ano de 2016 foram aproveitadas, dado fragmentos relevantes para as análises apresentadas neste trabalho. Essas entrevistas foram: 1) Na 714 Norte, em junho de 2016, com Viviane e Bernardo, funcionários do Bus Cone, *food truck* de pizza em cone; e 2) Na 205 Norte, em novembro de 2016, com Hamilton Carvalho, proprietário do Master Truck, veículo que serve hambúrgueres artesanais.

Entre as visitas, alguns poucos dias observei a falta de movimento e quantidade de veículos no local, deixando que a 205/6 fosse ocupada quase inteiramente como estacionamento, desse modo não houve relatos dos dias. Assim, fui informada da criação de cronograma dos *food trucks* pautados em pontos mais interessantes economicamente, sendo as informações sobre data e local de parada compartilhadas com os consumidores através de aplicativos e redes sociais diariamente ou semanalmente.

De terça a quinta a gente tem pontos fixos, Águas Claras, Asa Norte e Taguapark. Final de semana evento, eventos organizados pelos promoters de *food trucks*. Aqui cada final de semana é um promoter, hoje é o Rogério, semana que vem é o Amilton, na outra a Fabiana, vai revezando né. A gente também atende outros eventos, parque da cidade... conforme vai surgindo. E nós especificamente vamos atender esse mês a festa de final de ano da comunidade grega de Brasília. [Jaime]





Figura 16. Cronograma postado ao longo da semana pelo *food truck* Master Truck. (Foto: Facebook, página oficial do Master Truck, 2017)

Interessante também relatar que, anteriormente, o ponto de parada dos *food trucks* situava-se no estacionamento da 206, passando, no entanto, para o estacionamento da 205 por motivos de reclamação dos moradores devido ao barulho, conforme relatado por um dos proprietários dos veículos.

Minhas visitas eram sempre entre às 19h e 22h, pois o funcionamento do comércio móvel se dá somente no período da noite. Porém, senti a necessidade de algumas vezes passar brevemente mais cedo para ver a rotina da quadra pela tarde e se já encontraria algum veículo em preparo para o comércio. O Burger House foi o único veículo que se encontrava sempre com bastante antecedência no ponto, estacionado, mas sem atividade ou presença de alguém. Este *food truck* foi o que mais apareceu durante as minhas idas, tendo a quadra como ponto principal de rota. Sendo assim, foi possível realizar uma entrevista com o Matheus, funcionário do Burger House há dois anos.



Figura 17. Croqui da 205 Norte referente ao dia 02/11/2016. A imagem evidencia o posicionamento dos *food trucks* na quadra. (Arte de Marina Netto Cavalcanti, acervo pessoal, 2017)

Quanto às visitas realizadas para outras finalidades, uma do dia 02 de novembro de 2016 mostrou-se bastante relevante e por esse motivo foi reaproveitada neste trabalho. Neste dia estavam presentes quatro *food trucks* de porte médio, sendo eles Mr. Wolf, Na Lenha, Burger House e Master Truck. Nos intervalos que os clientes proporcionavam foi possível executar uma entrevista, que não foi gravada, mas recebeu anotações diretas. Hamilton Carvalho, proprietário do Master Truck, apresentou um discurso focado na revitalização e ocupação da 205 Norte, enfatizando a chegada dos *food trucks* na quadra como um movimento para “dar vida” ao espaço urbano que antes não era ocupado, levando, assim, atrações, cultura e um comércio diferenciado para lá. Além disso, foi ressaltado como a característica estética dos veículos possui um valor de atração e embelezamento, tornando necessário um bom investimento em *marketing*. Hamilton finalizou comentando sobre críticas culinárias, recomendando a busca do blog de um casal que come em diversos *food trucks* e realiza avaliações. O comentário tornou-se relevante para perceber a valorização do meio online para os veículos, de modo a utilizar as redes sociais para divulgação e forma de comunicação tanto entre os consumidores, quanto entre a própria associação de proprietários.



Figura 18. Através do *food truck* “Gregos e Troianos” é possível ver a importância da estética para essa categoria de comércio. Todos os veículos possuem estampagens próprias e diferentes umas das outras, remetendo ao tipo de comida oferecida, funcionando como *marketing*. (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

Minha última observação do dia foi relacionada à valorização das receitas artesanais de família, estampadas no *marketing* dos veículos e cartões. É possível ver como a dimensão do alimento doméstico sofreu uma desvalorização por um lado, mas uma valorização por outro, quando deslocado para o comercial. Além do mais, a alternância dos *food trucks* devido rotas variadas gera uma atratividade adicional por ofertar maior variedade dessas receitas.



Figura 19. Cartão recebido por um dos *food trucks*. Nele é perceptível a valorização do artesanal e familiar através de propaganda. Acervo pessoal, 2017.

Esse ponto remete, portanto, à dicotomia entre o doméstico (ou familiar) e o comercial. Enquanto a primeira categoria é vista como tradicional, decorrente de receitas perpassadas por gerações, a segunda lembra-nos de criações voltadas para a venda em massa, gerando constante lucro. No entanto, os *food trucks* utilizam essas categorias de maneira diferenciada, gerando um sincretismo entre elas, assim como é feito entre o *slow* e o *fast food*. Receitas familiares e étnicas (ambas tradicionais) são recriadas para um público amplo, sofrendo algumas modificações a fim de atender e satisfazer o público consumidor, mas ainda assim remetendo a criações oriundas do espaço doméstico. Pela finalidade da venda, de atender àqueles que consomem e lucrar, associam-se ao aspecto comercial, sem, no entanto, visar a massificação inviável para a categoria *food truck*, ao qual possui um estoque diário limitado.

Há ainda a utilização dos produtos artesanais, ressaltados pelo frescor, especialização e qualidade, afastando os *food trucks* ainda mais da ideia de produção em massa à medida que requer um procedimento de preparo mais complexo e menos

padronizado, requerendo conhecimentos previamente pensados, geralmente por *chefs* e profissionais especializados. Sendo assim, mesmo visando um atendimento rápido, como realizado nos *fast foods*, categoria altamente comercial dado os processos tayloristas de produção, sempre há um período prévio de preparação dos ingredientes (que não são industriais), deixando tudo o mais próximo possível do produto que deverá ser entregue ao cliente. Nessa perspectiva, as entrevistas apresentaram discursos desvalorizando produtos industrializados, assim como ressaltando os ingredientes e receitas preparados artesanalmente:

...Querer sair fora dos transgênicos, pra voltar pro natural né, o artesanal.  
[Marcelo Marques]

Na verdade, essa receita eu faço há muitos anos, desde que eu era quase criança, mas ela foi sofrendo alterações até chegar nessa receita atual, porque os ingredientes você não acha exatamente o que você achava antes e tal, e aí a gente achou o caminho dos ingredientes atuais e agora tá a receita, é nossa. [Paula Aguiar]

A primeira visita no ano de 2017 aconteceu no dia 7 de abril. Foi presenciado o maior número de veículos relatados durante o campo, cerca de sete: Geléia Burger, Hamburgueria do Chef, American Food, Casinha Mineira, El Negro, Burger House, Nasdarovia Beer Truck, além de mesinhas representando lojas físicas como: Pães Artesanais Fortunatte e Tortas Let. As variedades das categorias de alimentos ofertados iam desde comida mineira até cervejas importadas, no entanto, ainda foi notável a predominância da comida típica norte-americana, o hambúrguer. Porém, se diferenciavam dos ofertados pelos *fast foods* pela atribuição de praticamente todos os veículos às propagandas enfatizando o “*gourmet*”, a especialização através de “*chef*” e o “*artesanal*”, promovendo o encontro do moderno com as receitas tradicionais: “*Burger artesanal perfeito!*”; “*Hambúrguer 100% picanha artesanal*”; “*Pão de queijaria gourmet*”; “*Chef Helvécio Costa*”. etc.

A presença do *chef*, desse modo, indicava o foco do *gourmet*, ou seja, todo o processo de preparação do alimento e elaboração da receita passava por alguém

especializado na arte da gastronomia e com formação acadêmica. Esse aspecto foi ressaltado e justificado para qualidade do produto ofertado pelo entrevistado Marcelo:

... A gente já tá no mercado há dois anos e a gente vê essa dificuldade de encontrar mão de obra qualificada e pessoas que querem assumir o papel de dono... porque não adianta você querer colocar um funcionário aqui e começar a fazer batata queimada, batata salgada, isso e aquilo, e não tá nem aí pra atender o cliente, pra explicar como funciona isso e aquilo... não adianta só investir no seu produto, você tem que investir na pessoa também. [Marcelo Marques]

No pequeno tempo que consegui conversar com alguns proprietários percebi como grande parte deles vinham de outros Estados, mas não necessariamente promovendo a culinária local de onde vieram. Por exemplo, enquanto o *food truck* Casinha Mineira de fato possuía um *chef* de Minas Gerais, aquele vindo de São Paulo, o Nasdarovia, promovia principalmente a cerveja típica alemã.

Um interessante discurso que foi feito nesse dia, por um casal de consumidores, dizia a respeito da “gourmetização” de maneira negativa. Havia na fala a reclamação do aumento de preços, “...mas gourmetizou, queria era pagar o preço que pagava antes”, dizia. Neste mesmo dia, no entanto, observei alguém que gostava muito pouco dos hambúrgueres dos *fast foods* experimentar a versão *gourmet*, demonstrando apreciar e elogiando a qualidade do alimento e do preparo, justificando tal resignificação.





Figura 20. Hambúrgueres servidos pelo Burger House. A receita foi criada por um *chef* especializado, sendo melhorada ao longo dos 3 anos de existência do *food truck*. Acervo pessoal, 2017.

Conseguí ver também a realização de muitos pedidos para viagem, assim como também a presença de inúmeras famílias com crianças no local. Para estes, o momento era dado como lazer, as crianças brincavam e corriam com seus avós e pais. Para outros também foi um momento para a mera satisfação da necessidade, por exemplo, avistei um senhor de terno, aparentando ter acabado de sair do trabalho, fazendo pedido de um hambúrguer com uma expressão sem grande entusiasmo. Sendo assim, apesar da ideia proposta pelos *food trucks* ser um momento de ócio e cultura, ainda há aqueles que se utilizam da prática para o acesso fácil ao alimento, assemelhando-se à antiga perspectiva dos veículos despadronizados.

No dia 21 de junho dediquei a observação à montagem da estrutura na quadra e dos preparos prévios realizados pelos veículos. Os ingredientes já vêm estocados e cortados, onde o possível já é deixado pronto para o momento do pedido (dando início ao cozimento somente na venda). Devido ao pouco espaço do veículo, os alimentos são planejados em quantidade limitadas, assim como a variedade do cardápio, não havendo necessidade, também, de mais de 3 ou 4 funcionários, com a exceção em eventos grandes com bastante movimento, como relatado pelo entrevistado Jaime. No entanto, a presença de vários *food*

*trucks* em um mesmo ambiente gera uma variedade que serve como atrativo para os consumidores.

...Três segura, evento de terça e quarta dois segura, daí pra frente três, muito movimento quatro, cinco, seis, quantos couberem dentro do trailer. [Jaime]

A primeira coisa a ser montada na quadra, então, é a disposição de mesas, que são removidas do veículo. Depois disso, o gerador e a iluminação são posicionados. A tendência de chegada dos *food trucks* em horário mais tarde é devido à pouca clientela neste período, sendo assim, pouquíssimos veículos fazem rota antes das 18h30. Para finalização, após o estoque acabar, basta limpar e guardar as mesas, assim como as iluminações, por fim, é feito o fechamento do caixa e o veículo está pronto para partida. O dia seguinte começa novamente com o preparo dos ingredientes e abastecimento do carro, repete-se a mesma rotina, podendo sofrer alteração na contagem de estoque mediante dias ou rotas mais movimentadas.

Considerando muitas das funções apresentadas acima, nota-se desnecessário que todos os funcionários sejam *chefs*, possuindo formação gastronômica. Desse modo, os proprietários, quando eles próprios não são os *chefs*, buscam um ou dois funcionários especializados, que possuem funções pré-determinadas, como o desenvolvimento das receitas e o preparo prévio dos ingredientes artesanais (realizados nas cozinhas, em períodos anteriores à comercialização). Cabe aos demais funcionários do *food truck*, portanto, a montagem da receita muito mais do que a preparação em si, como explicitado pelo Matheus:

A gente é uma receita antiga, aí ele [o *chef*] fez uma receita nova pra facilitar o modo de preparo, pra sair mais rápido o sanduíche e conseguir melhorar o sabor também... E já vem quase... vem cru, mas já vem tudo certinho, aqui a gente meio que só esquentar. [Matheus]

...eles [os funcionários] mais montam e ajudam nas coisas... preparam e essas coisas... Eu faço pão e mistura de carne, eu faço a maioria das coisas. [Goran Dislioski]



Desse modo, enquanto os proprietários preocupam-se com o desenvolvimento das refeições servidas, tornando-as *gourmet* e atrativas ao público através de inovação e qualidade, e da ampliação da própria marca através de um enfoque erudito e distintivo, muitos dos funcionários interessam-se prioritariamente por questões trabalhistas, mantendo-se alheios às lutas de regulamentação e criação dos conceitos. Esse aspecto é evidenciado pela alegação de falta de interação dos funcionários na associação dos *food trucks*, “*Não. Eu não faço parte dessa interação*”, assim como no seguinte trecho de entrevista, levantando a questão sobre condição de emprego:

Eu fui contratado... esse *food truck* vai fazer 3 anos de surgimento, eu fui contratado no segundo ano, aí eu pedi conta, que eu arranjei um emprego melhor, só que como eles gostaram do meu serviço, aí eles vêm me chamando pra fazer extras, pra cobrir folga. [Matheus]

A questão da mão de obra também apareceu no relato de proprietários que dizem preferir trabalhar eles próprios nos *food trucks* quando não disponíveis funcionários com especialização, dado que são estes que frequentemente buscam maior envolvimento com o negócio, que requer atenção às explicações da receita e ingredientes diferenciados dos industriais e populares, assim como compromisso na promoção da marca.

É, tem que trazer a criatividade sim e o amor também. É muito difícil hoje em dia você crescer no *food truck* por causa da mão de obra, entendeu? Isso aí é um empecilho... Se você quiser liberdade, você tem que ter pessoas qualificadas pra trabalhar, só que hoje em dia é bem complicado, você tem que pagar bem mais assim, por exemplo, a gente tá trabalhando com pessoas aqui que não tem ensino fundamental completo... e já tem dois filhos pra criar e tal, então, assim, eles não tem compromisso com você, entendeu? Você vai querer dar oportunidade pra essas pessoas, elas acabam fazendo isso que tô te falando, ou não atendendo bem a pessoa, as vezes não dando a mínima. Agora vai ser só pessoa que já estão fazendo algum curso de gastronomia... pagar um pouquinho mais... porque pagar um salário mínimo por essas pessoas que não tem nem ensino fundamental, nem nada, é perder tempo, você vai só desgastar psicologicamente, entendeu? E aí seu negócio acaba não deslanchando igual você queria, né? Então assim, eu acho que tem que se procurar pessoas que tem realmente conhecimento intelectual, gostar de fazer aquilo, entendeu? E é isso, não adianta investir em pessoas que não querem, não tá nem aí pra nada. [Marcelo Marques]

Houve ainda visitas onde a experiência não gerou bons resultados<sup>30</sup>, devendo-se principalmente à ausência de muitos veículos no local, fazendo com que o local fosse utilizado predominantemente para os carros estacionados. Um dos garçons, funcionário do Camarão Truck, apresentou possuir o interesse em pontos de rota mais interessantes e vantajosos, parando em raras ocasiões ali, geralmente em um sábado. Por fim, me foi aconselhado o acompanhamento da trajetória do *food truck* através de redes sociais, como o Facebook e o Instagram.

Durante três dias, de 23 a 25 de junho de 2017, ocorreu o evento “Encontro Gastronômico Art Brasília”, organizado pela Art Brasília Cultural. A finalidade, segundo anunciado, era a promoção de “*um lugar aconchegante para um happy hour com os amigos, bom papo, chop gelado ou chocolate quente e a melhor culinária gourmet, tudo preparado com bom gosto e profissionalismo*”. Assim, foi reunido os ditos melhores *food trucks* da cidade: Taj Food Truck Indiano, El Negro, Galeteria Gaúcha, American Food, Geléia Burger, The Fit Truck e Bicara, além de artesanato, música e mesinhas de doces: Doces Delícias Totais, N e N pipoca gourmet e Sabor e Gula.

Neste final de semana, portanto, o discurso de promoção à cultura ganhou uma vivência mais nítida e um diferencial, pois realizou-se em um encontro planejado por um centro cultural, ao qual levou-se muito mais do que a gastronomia.

Enfim, as visitas no período do dia (ao invés da noite) foram bastante breves devido à inatividade dos caminhões. Apesar de não ver nenhum comércio muito movimentado, sempre presenciei uma considerável quantidade de carros ocupando os estacionamentos, inclusive no local onde os *food trucks* se reúnem pela noite. Dessa maneira, não é possível que os veículos *food trucks* ocupem-se de suas atividades com grande antecedência do horário liberado para a comercialização dos alimentos, deixando-as para o período noturno, quando os estacionamentos se esvaziavam. Portanto, os *food trucks* relatam vir de locais distantes, percorrendo rotas por Brasília inteira no período anterior de chegada à quadra, sendo, desse modo, raramente encontrados já estacionados na 205 pela tarde.

---

<sup>30</sup> As segundas geralmente possuem pouco movimento, devido à inatividade para manutenção de uma grande quantidade de *food trucks*. No entanto, houveram outros dias da semana com pouca atividade, não apresentando padrões: enquanto algumas quintas estavam lotadas de clientes e veículos, outras possuíam apenas um ou dois, como ocorrido no dia 27 de abril de 2017.

Junto aos *food trucks* é comum relatar a presença de *food bikes*, sendo assim, tive a oportunidade de realizar uma entrevista também com proprietários dessa categoria, que apesar de ser um comércio bem menor, compartilha de vários aspectos apresentados pelos *food trucks*, tais quais a ocupação do espaço urbano e a oferta de produtos artesanais. Assim como os caminhões, servem produtos em quantidades limitadas, vendendo receitas estocadas, diferem, no entanto, por não haver nenhuma forma de preparo durante o período de comercialização, onde tudo já vem pronto para consumo.

A gente produz normalmente duas vezes por semana, noite na verdade, porque a gente trabalha fora. Então a noite a gente produz uma noite a base e na noite seguinte a gente produz a cobertura, e aí dura mais ou menos por uma semana. Essa é a nossa produção. [Paula Aguiar]



Figura 21. A *food bike* costuma acompanhar os *food trucks*, tanto em eventos quanto em pontos fixos. (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

As *food bikes* atuam da mesma maneira que os *food trucks*, utilizando tanto pontos fixos quanto trabalhando em eventos, conforme relatado. Porém, enquanto os *food trucks* necessitam tirar normalmente um dia da semana para manutenção dos veículos, as *bikes*

possuem a vantagem de cuidados menos complexos e em maior espaçamento de tempo, com exceção da adesivação, caso ocorra seu uso.

... Lavagem só. Lavagem e na verdade a manutenção de adesivação né, porque ela dura menos esse adesivo do que dura em um *food truck*. Porque ela bate mais... [Paula Aguiar]

Ela bate e ela é gelada, isso interfere muito na cola, então a gente tem que adesivar mais sim, tanto que ela tá chegando no prazo pra adesivar, tá começando a soltar por causa do gelado, é impressionante como ele atrapalha a cola. Então tem essa questão só, esse cuidado, mantê-lo um pouco mais... [Luciano Rochefort]

Além das *food bikes*, é essencial mencionar os *food trucks* que possuem outra categoria de comércio conciliado, isto é, restaurantes. Foram notadas tanto marcas que já possuíam um restaurante e decidiram montar o caminhão conforme o sucesso das receitas e ampliação das demandas, como também aqueles que começaram pelo comércio móvel decidindo abrir um espaço fixo posteriormente. Ambas as situações compreendem o *food truck* como uma forma de “franquia” e necessitam reduzir o cardápio para comportar no estoque do veículo.

Eu tenho o *food truck*. *Food truck* eu vejo como uma franquia, é um tipo de franquia, você prepara tudo aqui e ele leva... [Goran Dislioski]

Há ainda aqueles *food trucks* (geralmente de doces e bebidas) que anteriormente à adoção do caminhão já recebiam encomendas ou atuavam como fornecedores, como é o caso do Gotas de Chocolate. Desse modo, a entrada em uma nova categoria também é determinada pela demanda.

Eles [os proprietários] já forneciam bastante coisas para vários cafés aqui em Brasília, e aí com a demanda aumentando eles pensaram em abrir um *food truck* pra ver como que ficaria, e até então tá indo muito bem. A tendência é que futuramente a gente abra uma loja física. [Nicolas Linhares]



Figura 22. Nicolas Linhares, funcionário do Gotas de Chocolate, marca que antes de tornar-se um *food truck* já recebia encomendas e fornecia doces a cafés (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

A principal diferença relatada entre os dois comércios foi a questão administrativa: o *food truck* necessita com frequência buscar as melhores rotas e pontos, atendendo normalmente clientes diferentes, enquanto o restaurante, dado a estabilidade do local e acesso, encontra mais facilidade no surgimento e conservação de clientes fiéis. Outra diferença essencial é o custo, isto é, os *food trucks* apresentam o atrativo aos empreendedores de um custo de manutenção menor.

Eu tinha uma ideia pra abrir, pra facilitar um pouquinho minha vida, porque restaurante é mais fácil que coordenar *food truck*, pra atender gente que queira comer aqui, você tem um lugar fixo que é mais fácil pra atender gente e administrar... [Goran Dislioski]



Figura 23. O Belgrado Burger começou como *food truck*, hoje em dia possui também um restaurante. (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

O restaurante e *food truck* entrevistado, Belgrado Burger, ainda possibilitou uma análise sobre a comida étnica, pois o dono, Goran Dislioski, saiu da Sérvia há três anos e meio e passado apenas alguns meses decidiu vender hambúrgueres artesanais tradicionais, onde ele mesmo prepara os pães, os molhos e as misturas de carnes. A comida diferencial serviu como inovação e agradou muitos brasileiros, assim como a tradição atraiu os emigrantes sérvios, ativando suas identidades étnicas e memórias do país. Há também a satisfação daqueles próximos à cultura sérvia, mas que não são nativos, “...a embaixada come aqui, pessoas que trabalham lá também”.

Pessoas gostam, eu acho. Tem gente que gosta muito, come uma ou duas vezes na semana, e tem gente que come uma vez no mês, uma vez em dois meses. É, depende, mas eu acho que a maioria das pessoas voltam, agora eu conheço quase tudo. [Goran Dislioski]





Figura 24. O cardápio mostra o nome “Belgrade Burger” em uma bandeira da Sérvia, escrito em sérvio e em português. Logo abaixo há o sanduíche principal, dotado de ingredientes tradicionais do país, tais quais o hambúrguer *pljeskaivica* e o pão *lepinja*. (Foto por Bernardo D. Oliveira, acervo pessoal, 2017)

Através das visitas, portanto, foi possível observar e evidenciar diversas características dos *food trucks*, constituindo-se como uma categoria de práticas alimentares emergente, capaz de evocar identidades diversas que remetem à estilos de vida e classes sociais, ferramentas para a distinção e coesão de grupos específicos, que compartilham de uma mesma ideologia e práticas (Bourdieu, 1979). Os caminhões demonstram ter surgido com a finalidade de ressaltar a alta gastronomia, promover os ingredientes não industriais e ressignificar o espaço urbano através da ocupação e da inovação, seja pela comida étnica ou pelo popular hambúrguer .

### 3.4 Uma visita especial: “O Música Monumental”

Música Monumental foi um evento realizado no estacionamento do Mané Garrincha, onde normalmente tem pouco movimento e baixa iluminação em dias comuns. No entanto, a proposta do evento surgiu com intuito de reviver o local através do encontro de um público específico e da cultura (dadas neste contexto como música e gastronomia).

O evento ocorreu no dia 22 de junho, em plena quinta feira, sendo realizado das 17h às 23h. Houve a montagem de um palco para música ao vivo e a organização de alguns *food trucks* e, até mesmo, de uma *food bike* para servir os consumidores locais. Os veículos presentes foram Master Truck, Galeteria Gaúcha, É Massa!, Ribbs Truck, Nasdarovia e El Negro, além da *food bike* Delícias Geladas.

A proposta foi atender ao público apaixonado por motos e fuscas, ao qual foi estimulado a ida nesses veículos. Sendo assim, o público alvo eram adultos que costumam ouvir um determinado tipo de música (rock clássico) e apreciar bebidas alcólicas (principalmente cervejas). É nesse sentido que o evento se distancia do cotidiano dos *food trucks* em uma quadra, visando não mais um público amplo, mas organizando-se para satisfazer um subgrupo com costumes e preferências específicas.

No entanto, a valorização da alta gastronomia e da cultura ainda estão em papel fundamental, sendo foco em ambos os ambientes. O espaço vazio que antes era tomado como parado e até mesmo perigoso, ganha uma nova face ao se relacionar com um padrão cultural alto que estimula a circulação das pessoas pautando-se em conhecimentos e experiências dadas em uma estrutura distintiva e hierárquica.

Um outro ponto observado é que, os eventos sendo propostos por uma associação de *food trucks* pauta-se na parceria, gerando um ambiente amistoso e menos competitivo entre os proprietários, onde o fator central é a disseminação da gastronomia. Foi possível analisar isto através da troca de alimentos e pausas de conversas entre os proprietários dos veículos.



### 3.5 O mundo virtual e o “real”: *marketing*, comunicação e normas

Um grande aliado dos *food trucks* é o mundo virtual, pois para um comércio que constantemente muda suas rotas é necessário um meio rápido e prático de acesso a seus consumidores. Desse modo, todos os *food trucks* possuem páginas em redes sociais, aplicativos ou sites próprios, onde postam o dia, hora e ponto de parada, além de seus cardápios, participações em eventos e solicitação de críticas e sugestões.

No entanto, além da postagem de rotas e locais de parada, existem inúmeros sites e blogs de críticas e avaliações dos alimentos servidos, de modo a ser um efetivo e amplo *marketing*. Muitos desses sites também promovem eventos e acompanham as lutas e conquistas dos *food trucks*.

O Central *Food Truck* foi um grande achado virtual, pois é um site de promoção dos *food trucks* de Brasília, que também auxilia àqueles interessados em montar seu próprio comércio móvel. Segundo o site, sua finalidade é “*facilitar a vida de todas as pessoas que são viciadas em gastronomia de rua de alta qualidade*”. O site, portanto, desenvolve páginas personalizadas para os *food trucks*, oferecendo a localização através de um mapa virtual, alertando sobre eventos, agendas, ofertas e disponibilizando os cardápios, histórias, fotos e notícias.

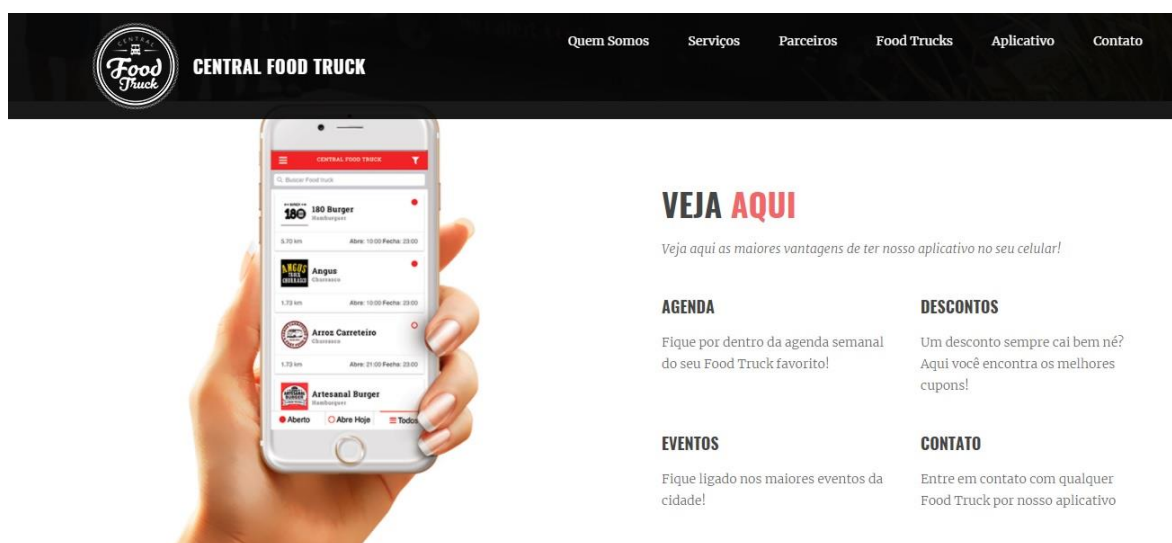


Figura 25. O site do Central *Food Truck*. Página direcionando para a agenda dos veículos e eventos, assim como oferecendo descontos. (Print feito pelo notebook, acervo pessoal, 2017)

O site também disponibiliza e acompanha a luta do comércio dos *food trucks* pela legalização através da Câmara Legislativa, onde tem sido trabalhadas propostas de regulamentação, estabelecendo normas para o modelo do negócio. Entre tais propostas estavam as definições de locais para a atividade, o reconhecimento do comércio e a fiscalização da Vigilância Sanitária.

Segundo Bruno Cajado, o presidente da Associação Brasileira de *Food Trucks* (ABFT), as cozinhas dos veículos foram determinadas para funcionamento através das seguintes exigências: “*É preciso ter uma cozinha industrial, com câmara refrigerada, para manter os alimentos. Uma praça estruturada, com pista de cocção, para que não haja cruzamento de funcionário*”.

A ABFT também afirmou que a regulamentação e estabelecimento de leis serviram como modelo padrão a fim de atender e disseminar as demandas de funcionamento. No entanto, após todo o preparo da proposta de regulamentação pautada nesses aspectos, o governo lançou um projeto de lei (nº 80/2015) que não agradou os proprietários dos veículos, o qual afirmou não atender os critérios de exigência do modelo proposto. Dessa maneira, a luta pela correta legalização continuou até, finalmente, em 16/03/2016 o governo do Distrito Federal legalizar a venda em alimentos em veículos automotores ou rebocáveis adaptados em áreas públicas.

A regulamentação exige, portanto, operações mínimas de armazenamento e manipulação de alimentos, autonomia de água e energia e depósito adequado para o lixo gerado. Também foi determinado um espaço de trabalho limitado, respeitando o limite de 7 metros de comprimento, 2,5 metros de largura e 3,3 metros de altura. Existem, também, restrições de locais, onde os *food trucks* não podem ficar, como ao longo de rodovias, vias de trânsito rápido, perto de hospitais, áreas estritamente residenciais e perto de escolas em caso da venda de bebidas alcoólicas. Alguns locais específicos também foram proibidos: O canteiro central e vias N1 e S1 do Eixo Monumental, a Praça dos Três Poderes e a Torre de TV (com exceção do estacionamento da fonte luminosa da torre). Música ao vivo e amplificadores de som foram vetados<sup>31</sup>, assim como a utilização de equipamentos públicos para estender ou estruturar o espaço ocupado. A delimitação de espaço, utilizando mesmo equipamentos privados, também é proibido.

---

<sup>31</sup> Tais características podem ser utilizadas, no entanto, dado exceções, tais como a organização de eventos autorizados por administrações. Neste caso, não seriam os *food trucks* em si que utilizariam do som alto e sim a organização do evento.

Portanto, apesar de haver inúmeras normas estabelecidas e um setor de regulamentação, muitas questões ainda se encontram desorganizadas e em projeto. É estabelecido, dessa maneira, exigências mínimas para funcionamento, como ressaltado pelo Jaime:

...existe a lei que regula o setor, mas não tá em vigor, tá meio bagunçado, tá meio sem controle até, né. Minimamente os carros tem que ter o CVV, que é um certificado de vigilância né, pra garantir a higienização do carros, os produtos com qualidade, etc. Tem que ter um alvará de funcionamento, você tem que ter uma microempresa ou um mês de microempreendedor individual, os funcionários tem que ser registrados, etc. [Jaime]

Quanto aos padrões dos *food trucks* em si, houve a definição atribuída pela cooperação dos donos e pela legislação, onde “*food truck*” pôde ser definido como uma cozinha móvel e sobre rodas, de pequeno a médio porte (trailers, furgões, caminhões), que transporta e vende alimentos, de forma itinerante. A estrutura interna deve ser planejada e adaptada, como já mencionado antes, para atender às demandas de armazenamento, preparo e comercialização do alimento, segundo às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) municipal e estadual, da prefeitura, do Departamento Nacional de Trânsito (Denatran), do Departamento Estadual de Trânsito (Detran) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).

Para inicializar o negócio é necessária concessão do governo local e da Anvisa, declarando-se como empresa para avaliação e autorização do veículo e de equipamentos, assim como para devida cobrança de taxas, como enfatizado pelo Marcelo:

A gente tá parando aqui, mas a gente tá pagando taxa... Tá pagando o GDF, tá pagando o DETRAN, tá pagando a área pública aqui... A gente não tá ocupando aqui, desordenadamente, entendeu? Todo mundo aqui tem uma autorização pra parar aqui. E onde que a gente para, em qualquer outro lugar tem uma autorização. [Marcelo Marques]

Outra finalidade da ABFT é auxiliar os associados na obtenção da autorização de funcionamento intermediando as operações legais, especialmente mediante organização de eventos, segundo relatado pelo Marcelo:

Tem que ir lá tirar licença, então assim, tem uma pessoa que organiza isso e a gente paga pra essa pessoa. Tem o som, tem a tenda, tem o gerador, tem o banheiro químico aqui, entendeu? Então assim, pra parar aqui, não é só parar e começar a vender não! Você tem que ter uma taxa, ter uma autorização, tem uma pessoa organizando. [Marcelo Marques]

O interessante de toda a padronização e regulamentação, apesar de haver variações, é que se gera um processo de dicotomia e definição do que é ou não é *food truck*. É nesse sentido que aqueles primeiros comércios móveis populares se distanciam dos novos e gourmetizados veículos, ainda sendo referenciados e confirmados através de projetos de lei. Esse quesito foi presenciado através da negação do modelo para veículos muito grandes (um ônibus no caso do entrevistado Bus Cone), onde haver espaço para consumo dentro do veículo é rejeitado no padrão estabelecido. As consequências da rejeição estão presentes na colaboração criada pelas associações formais ou informais de *food trucks*, negando a presença daqueles que não se encaixam no padrão para a participação de competições e eventos de divulgações voltados para o termo “*food truck*”.

Sendo assim, a regulamentação do comércio itinerante dos *food trucks* é bastante recente e permanece em construção. Hoje, no entanto, é aceita e partilhada entre os comerciantes desse meio, de maneira a agradá-los e a gerar o cumprimento das normas, que foram construídas em parceria com o governo. Porém, durante todo o processo de luta para regulamentação, muitas pautas foram rejeitadas e revisadas, a fim de se adequarem e satisfazerem os proprietários que visavam um padrão aos *food trucks*, capaz de os distinguir de demais veículos e comércios.

## Considerações Finais

A alimentação é um importante fator para a construção de símbolos e comportamentos, dando-se como fundamental na rotina de todo ser humano. Sendo assim, o alimento insere-se no ambiente de diversas formas, moldando-se e sendo moldado pelas demandas sociais. É através dessas demandas que a antropologia alimentar emergiu, inserindo-se gradualmente nos contextos e abordagens inerentes aos momentos propícios, estudando os impactos e estruturas criados pelas práticas da alimentação.

Nesse processo, diversas áreas do conhecimento apoderaram-se do estudo alimentar, tais como a história, a arqueologia e a nutrição, evidenciando, junto à antropologia, uma importante linha do tempo do sistema alimentar, verificando as transformações de importantes fatores que são presentes em todos os momentos históricos, desde tempos pré-históricos, situando a alimentação em um plano cultural e não meramente biológico e nutricional. Sendo assim, ao longo de uma cronologia, foram destacadas características do social na alimentação, capazes de evocar distinções, identidades, valorações, preferências e tabus.

Buscando um alcance de práticas alimentares em emergência, foi assinalado o crescente sistema econômico voltado para o mercado, ampliando a urbanização e gerando o êxodo rural. Através destes primeiros passos, tornou-se possível a criação de uma cozinha desvinculada ao plano doméstico, levando ao surgimento da gastronomia, pautada em hierarquização e especialização de técnicas no preparo da refeição.

As novas configurações da sociedade, focadas no capitalismo e industrialismo, geraram reações contrárias, levando à criação do *slow food*. No entanto, muitas práticas e ideologias acompanharam as mudanças, levando ao surgimento dos *fast foods*, baseados na valorização do individualismo e a desarticulação dos horários definidos de refeições.

Através do contexto de crise econômica, tornou-se propícia a popularização dos *food trucks*, articulando ideais dos restaurantes e da comida rápida, de modo a gourmetizar a última. Assim como nos meios anteriores, esse novo hábito alimentar demonstra estilos de vida, funcionando como meio de distinção social e pessoal, além de alterar o espaço urbano (Bourdieu, 1979). Sendo assim, através de pesquisa histórica e análise etnográfica são evidenciadas dinâmicas atreladas às tendências alimentares, ao consumismo, à identidade e ao espaço. Direciona-se no mundo contemporâneo ao aumento do hábito de

comer fora, afetando o cotidiano e gerando modos pelos quais a prática de se alimentar são representadas, em termos simbólicos, econômicos e de valores sociais. Portanto, as cozinhas se dotam de relações sociais e dinamismo cultural, pois tanto o preparo quanto o comer em si precisam se adaptar continuamente a novos tempos, públicos, espaços e produtos.

Todos esses aspectos demonstram que a homogeneização alimentar encontra adversidades através de fenômenos que buscam denotar memórias, ideologias e identidades diferenciadas, buscando atingir grupos sociais específicos, formando-se a partir de uma sequência de um processo histórico longo e articulado que impacta as estruturas sociais. Assim, somos levados a refletir: tal diversidade irá resistir ao longo do tempo? O caminho percorrido por esta pesquisa leva a crer que sim, pois justamente a tendência à homogeneidade repercute no apego à própria identidade, articulando mecanismos para a distinção (Bourdieu, 1979).

## Referências Bibliográficas

- BESSIS, Sophie. *Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles*. Autrement, 154, 1995. (Mutations/Mangeurs)
- BOURDIEU, Pierre. *La distinction*. Paris: Éditions Gallimard, 1979.
- BOURDIEU, Pierre. Razões práticas: sobre a teoria da ação. Campinas: Papyrus, 1996.
- CÂNDIDO, Antonio. Os Parceiros do Rio Bonito. 2.ed. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1971.
- CANESQUI, Maria; GARCIA, Rosa (organizadoras). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p. (Coleção Antropologia e Saúde).
- \_\_\_\_\_. “Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação”. Rio de Janeiro, 2005. 9-19p.
- \_\_\_\_\_. Canesqui, Maria. “Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação”. Rio de Janeiro, 2005. 23-47p.
- CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global; 2004. 954 p.
- COLLAÇO, Janine. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. Universidade Federal de Goiás, Goiania, Brasil, 2013.
- COLLAÇO, Janine. MENASCHE, Renata. Comer contemporâneo: e não é que comida continua boa para pensar? Sociedade e Cultura, vol. 18, núm. 1, enero-junio, 2015, pp. 5-11 Universidade Federal de Goiás Goiania, Brasil.
- COLLAÇO, J. H. L.. Novidade, Variedade e quantidade: os encontros e desencontros nas representações do comer em praças de alimentação em shopping-centers. Mneme (Caicó. Online), Internet, v. 3, p. 1-27, 2004.
- DaMATTA, Roberto. *La cultura de la mesa em Brasil*. El Correo UNESCO 1987; 40(5):22-23.
- DONNELLY, James. *The great Irish potato famine*. Sutton Publishing, UK 2005 RP.
- ELIAS, Norbert. O processo civilizador. 2ª edição. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed, 1994.
- FISCHLER, Claude. “Food, self and identity”. In: *Social Science Information*, vol. 27, n.2, June, 1988.
- FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo, organizadores. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade; 1998. 885 p.

\_\_\_\_\_. Perlès, Catherine. “As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos”. São Paulo, 1998. 36-53p.

\_\_\_\_\_. Joannès, Francis. “A função social do banquete nas primeiras civilizações”. São Paulo, 1998. 54-67p.

\_\_\_\_\_. Bresciani, Edda. “Alimentos e bebidas do Antigo Egito”. São Paulo, 1998. 68-79p.

\_\_\_\_\_. Dupont, Florence. “Gramática da alimentação e das refeições romanas”. São Paulo, 1998. 199-216p.

\_\_\_\_\_. Corbier, Mireille. “A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma”. São Paulo, 1998. 217-237p.

\_\_\_\_\_. Pitte Jean-Robert. “Nascimento e expansão dos restaurantes”. São Paulo, 1998. 751-762p.

\_\_\_\_\_. Csergo, Julia. “A emergência das cozinhas regionais”. São Paulo, 1998. 806-824p.

\_\_\_\_\_. Fischler, Claude. “A “McDonaldização dos costumes”. São Paulo, 1998. 841-862p.

FRAZER, James. *Le Rameaud'Or*. Paris: Laffont, 1911 [reed. 1981].

GARINE, Igor. *Alimentación, cultura y sociedad*. *El Correo UNESCO* 1987; 40(5):4-7. 4.

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. 13ª. ed. Rio de Janeiro: LTC; 2008. 323p.

GIACOMETTI, Dalmo Catauli. *Ervas condimentares e especiarias*. São Paulo, Ed. Nobel, 1989.

GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O cru e o cozido. In: *Mitológicas I*. São Paulo, CosacNaify, [1964]2004.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: Cordier S, organizadores. Lévi-Strauss. São Paulo: Documentos; 1968. 102 p. Série L’Arc, 2.

LIMA, Romildo; NETO, José; FARIAS, Rita. *Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade*. Universidade Federal de Viçosa, Universidade Estadual do Oeste do Paraná, 2015.

MALINOWSKI, Bronislaw. *Argonautas do pacífico ocidental*. São Paulo: Abril Cultural, 1976.



MEAD, Margaret. Sexo e temperamento em três sociedades primitivas. São Paulo: Perspectiva; 1969. 316p.

MINTZ, W. Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais* 2001; 16(47):31-41.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Senac; 2008. 207 p.

OLIVEIRA, Dilma Ferreira de; LUSTOSA, Robson Luis Trindade. Da comida de rua ao street food: um debate acerca do negócio food truck. *Anais, Encontro de ensino, pesquisa e extensão da Faculdade Senac*, p. 101-107. 2016.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. UFSC; 2013. 285 p

PRITCHARD, Evans. *The Nuer: A Description of the Modes of Livelihood and Political Institutions of a Nilotic People*. Oxford: Clarendon Press, 1940.

REVEL, François. Um banquete de palavras. São Paulo, Companhia das Letras, 1996.

VELHO, O. Gilberto Introdução. Relatório do Grupo de Pesquisa do Museu Nacional - Projeto Hábitos e Ideologias Alimentares em Camadas de Baixa Renda. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1977. (Mimeo.)

WISSLER, Clark, *The American Indian*. Nova York, D. C. McMurtrie, 1927.

WOORTMANN, Klass. A comida, a família e a construção de gênero. Brasília: UNB; 1985. 43 p. Série Antropologia.

WOORTMAN, Klass. Hábitos e ideologia alimentares em grupos de baixa renda. Relatório final de pesquisa. Brasília: Universidade de Brasília, 1978. (Mimeo.)

WRANGHAM, Richard. Pegando fogo: porque cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Zahar; 2010. 226 p.

### **Fontes em Meio Eletrônico**

*Brooklyn Historical Society. Photo of the Week: Food Trucks*, 2013. Disponível em: <http://www.brooklynhistory.org/blog/2013/01/09/photo-of-the-week-food-trucks/>. Acesso em: 18/11/2017

Ben Simonsen. Toy Story 3: Video Game Concept Art, 2011. Disponível em: [http://bsills.blogspot.com.br/2011/08/toy-story-3-video-game-concept-art\\_01.html](http://bsills.blogspot.com.br/2011/08/toy-story-3-video-game-concept-art_01.html). Acesso em: 16/04/2018

Central Food Truck. GDF legaliza food trucks, 2016. Disponível em: <http://www.centralfoodtruck.com.br/noticia/329/gdf-legaliza-food-trucks>. Acesso em: 19/06/2017.

Central Food Truck. Aprovação de lei para food trucks desagrada representantes do setor, 2015. Disponível em: <http://www.centralfoodtruck.com.br/noticia/32/aprovacao-de-lei-para-food-trucks-desagrada-representantes-do-setor>. Acesso em: 19/06/2017.

Central Food Truck. Um novo conceito, 2015. Disponível em: <http://www.centralfoodtruck.com.br/noticia/18/central-food-truck---um-novo-conceito>. Acesso em: 19/06/2017.

Central Food Truck. Grupo trabalha para regularizar food trucks em Brasília, 2015. Disponível em: <http://www.centralfoodtruck.com.br/noticia/31/grupo-trabalha-para-regularizar-food-trucks-em-brasilia>. Acesso em: 19/06/2017.

De Boa. Trucks em Brasília. Disponível em: <http://brasilia.deboa.com/dicas-descontos/trucks-em-brasilia>. Acesso em: 20/06/2017.

Meu Trintão. Picknick: um sucesso!!! Disponível em: <https://meutrintaop.wordpress.com/>. Acesso em: 25/12/2017.

Montar Um Negócio: Carroça de cachorro quente tem preço baixo e bons lucros. Disponível em: <https://www.montarumnegocio.com/carroca-de-cachorro-quente-tem-preco-baixo-e-bons-lucros/>. Acesso em: 24/12/2017.

Revista "Brasília Encontro", redação Cecília Garcia. Publicação: 25/03/2013. Disponível em: [http://sites.correioweb.com.br/app/noticia/encontro/revista/2013/03/25/interna\\_revista,552/a-babilonia-brasiliense.shtml](http://sites.correioweb.com.br/app/noticia/encontro/revista/2013/03/25/interna_revista,552/a-babilonia-brasiliense.shtml). Acesso em: 20/06/2017

SEBRAE. Análise de tendência, 2017. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/food-truck-uma-nova-tendencia,d128e6f7c633c410VgnVCM2000003c74010aRCRD>. Acesso em: 21/06/2017.

Vinho Capital. Comida mexicana do Ándale Tacos em mais uma edição do Picknick Brasília! Disponível em: <https://vinhocapital.com/2015/08/10/comida-mexicana-do-andale-tacos-em-mais-uma-edicao-do-picnik-brasilia/>. Acesso em 24/12/2017.