

## Da promoção da SAN à invisibilidade social: O trabalho dos artífices ambulantes na comida de rua no Brasil

From promoting SAN to social invisibility: The work of street artisans in street food in Brazil

De la promoción de la SAN a la invisibilidad social: El trabajo de los artesanos callejeros en la comida callejera en Brasil

Recebido: 11/02/2021 | Revisado: 20/02/2021 | Aceito: 22/02/2021 | Publicado: 28/02/2021

**Gizane Ribeiro de Santana**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2345-5967>  
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Brasil  
E-mail: [gizane@ufrb.edu.br](mailto:gizane@ufrb.edu.br)

**Lígia Amparo-Santos**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6925-6421>  
Universidade Federal da Bahia, Brasil  
E-mail: [amparo@ufba.br](mailto:amparo@ufba.br)

### Resumo

O artigo analisa, a partir de uma etnografia desenvolvida no Brasil, como fazeres envoltos na preparação e comercialização da comida de rua, permeados pela Segurança Alimentar e Nutricional, resvalam na luta cotidiana dos ambulantes para garantir a saúde e sobrevivência familiar. O estudo ocorreu no Recôncavo da Bahia. A fase de campo durou sete meses, quando foram produzidas informações, utilizando técnicas como observação sistemática e participante e entrevistas com ambulantes. Fontes alternativas, como reportagens de sites e jornais locais, também compuseram dados de pesquisa. A análise do material empírico fundamentou-se em teóricos como Sennett e Antunes, para tecer compreensões sobre o fenômeno. Constatou-se que os ambulantes da comida de rua desenvolvem fazeres complexos, conciliando trabalho árduo, conhecimentos específicos, técnicas culinárias, habilidade artesanal e engajamento social de artífices, combinados a força produtiva familiar, que permeiam a elaboração da comida na perspectiva de buscar a garantia da SAN. Redes familiares constituídas, principalmente, por mulheres negras, pessoas idosas, entre outros corpos aparentemente excluídos pelo setor formal, que executam um trabalho de baixo rendimento monetário e com alta demanda sobre o tempo de vida, privando-lhes do adequado acesso à saúde e condições isonômicas de SAN. Esses ambulantes, engrossam um rol de trabalhadores invisibilizados, desprotegidos em termos de políticas públicas voltadas ao setor e submetidos a um processo de trabalho precarizado. Desvela-se a perpetuação de uma problemática global: famílias imergem na informalidade para sobreviver, constroem estratégias para adequar-se às normas e negociar o espaço público, contudo, promovem uma 'patologização da vida' para manter seus 'empreendimentos'.

**Palavras-chave:** Setor informal; Alimentos de rua; Etnografia; Segurança alimentar.

### Abstract

The article analyzes, from an ethnography developed in Brazil, how actions involved in the preparation and commercialization of street food, permeated by Food and Nutrition Security, fall into the daily struggle of street vendors to guarantee family health and survival. The study took place in Recôncavo da Bahia. The field phase lasted seven months, when information was produced, using techniques such as systematic and participant observation and interviews with street vendors. Alternative sources, such as reports from local websites and newspapers, also composed research data. The analysis of the empirical material was based on theorists like Sennett and Antunes, to make understandings about the phenomenon. It was found that street food vendors develop complex practices, combining hard work, specific knowledge, culinary techniques, craftsmanship and social engagement of craftsmen, combined with the family's productive force, which permeate the elaboration of food in the perspective of seeking guarantee SAN. Family networks made up mainly of black women, elderly people, among other bodies apparently excluded by the formal sector, who perform work with low monetary income and with high demand over their lifetime, depriving them of adequate access to health and conditions isonomic characteristics of SAN. These street vendors add up to a list of invisible workers, unprotected in terms of public policies aimed at the sector and subjected to a precarious work process. The perpetuation of a global problem is revealed: families immerse themselves in informality to survive, build strategies to adapt to the rules and negotiate the public space, however, they promote a 'pathologization of life' to maintain their 'enterprises'.

**Keywords:** Informal sector; Street foods; Ethnography; Food security.

## Resumen

El artículo analiza, a partir de una etnografía desarrollada en Brasil, cómo las acciones de elaboración y comercialización de comida callejera, permeadas por la Seguridad Alimentaria y Nutricional, caen en la lucha diaria de los vendedores ambulantes por garantizar la salud y supervivencia de la familia. El estudio tuvo lugar en Recôncavo da Bahia. La fase de campo duró siete meses, cuando se produjo la información, utilizando técnicas como la observación sistemática y participativa y las entrevistas con los vendedores ambulantes. Fuentes alternativas, como informes de sitios web y periódicos locales, también componían datos de investigación. El análisis del material empírico se basó en teóricos como Sennett y Antunes, para comprender el fenómeno. Se encontró que los vendedores ambulantes de alimentos desarrollan prácticas complejas, combinando trabajo arduo, conocimientos específicos, técnicas culinarias, artesanía y compromiso social de los artesanos, combinado con la fuerza productiva de la familia, que permean la preparación de alimentos en la perspectiva de buscar garantía SAN. Redes familiares conformadas principalmente por mujeres negras, ancianos, entre otros organismos aparentemente excluidos por el sector formal, que realizan labores con bajos ingresos monetarios y con alta demanda a lo largo de su vida, privándolas de un adecuado acceso a la salud y condiciones características isonómicas de la SAN. . Estos vendedores ambulantes se suman a una lista de trabajadores invisibles, desprotegidos en cuanto a políticas públicas dirigidas al sector y sometidos a un proceso laboral precario. Se revela la perpetuación de un problema global: las familias se sumergen en la informalidad para sobrevivir, construyen estrategias para adaptarse a las reglas y negociar el espacio público, sin embargo, promueven una 'patologización de la vida' para mantener sus 'emprendimientos'.

**Palabras clave:** Sector informal; Alimentos callejeros; Etnografía; Seguridad alimentaria.

## 1. Introdução

O presente artigo analisa como fazeres envoltos na preparação e comercialização da comida de rua, permeados pela Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), resvalam na luta cotidiana dos ambulantes para garantir a saúde e sobrevivência familiar, a partir de uma etnografia desenvolvida no território do Recôncavo da Bahia.

O comércio da comida de rua, enquanto prática contínua nos distintos cenários do mundo, integra elementos da comensalidade urbana, mas também desvela nuances do mundo do trabalho, no qual demarca-se o papel central dos vendedores, que incorporam uma fatia econômica significativa do mercado informal (Tinker, 1997).

Expressa de forma multifacetada, a informalidade configura um fenômeno em expansão e utilizado pelo capital para fomentar sua acumulação (Raslan, 2019, p. 260). Para Queiroz et al., (2020, p. 3) “muitos trabalhadores desempregados, na busca por alternativa de renda para garantir sua própria reprodução material, bem como das famílias a que pertencem, recorrem à sub ocupação, ao trabalho por conta própria e ao emprego sem carteira assinada”, imergindo na informalidade.

Nesses moldes os ambulantes informais traduzem um intenso e significativo processo de precarização da classe trabalhadora, inseridos nas mais distintas modalidades do setor de serviço, conforme sinalizou Antunes (2019). Estes, por seu turno, representam camadas de trabalhadores desamparados, em termos de saúde e assistência. Na comida de rua brasileira, por exemplo, evidenciou-se a existência de uma associação entre informalidade, menor renda e pior situação de saúde (Cardoso, et al., 2009).

O tema da comida de rua ganhou visibilidade nas últimas décadas, a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), define comida de rua como, “uma ampla gama de alimentos e bebidas prontos-para-comer vendidos e, por vezes, preparados em espaços públicos, nomeadamente rua” (Winarno, 1986, p. 1).

Na tradução higienista, o trabalhador da comida de rua é classificado como manipulador de alimentos, “aquele que manipula diretamente alimentos, bem como equipamentos e utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos e/ou superfícies, que entram em contato com alimentos” (Organização Pan-Americana da Saúde, 2018, p. 5). Trata-se de uma definição reducionista, que aponta para intervenções voltadas à comida, reguladas por estratégias delimitadas ao âmbito da qualidade sanitária, impressa na Política de SAN. Destarte, a SAN no âmbito brasileiro é assim definida:

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental,

cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Lei n.11.346, 2006).

Se, por um lado, essa classificação colabora para Saúde Pública, por outro, esse movimento unilateral, negligência a assistência em Saúde e Nutrição para esses sujeitos, minimizando seu papel histórico e socioeconômico. Assim, os ambulantes que trabalham com um objeto destinado a garantia da SAN, veem-se desprovidos de meios para usufruí-la, o que lhes coloca em uma posição de invisibilidade social, neste contexto. Essa invisibilidade se traduz numa “naturalização de desigualdades, que se expressam por meio do desdém da sociedade por determinados grupos e seguimentos, não apenas as mulheres e os negros” (Associação Brasileira de Saúde Coletiva, 2020), todavia na comida de rua esse perfil se efetive.

Nesta perspectiva, o texto aqui delineado traz uma apresentação de fazeres dos ambulantes da comida de rua que, em parte, ocultam-se nas ações desenvolvidas no espaço doméstico/privado, mas que também invisibilizam-se por sua qualificação informal, entre outras categorizações, no espaço público da rua. Para abordar esse panorama optou-se por uma discussão que condensa questões do campo da Saúde, a partir de uma análise etnográfica, situada nas Ciências Sociais. Essa escolha embasou-se em estudos internacionais (Solomon, 2015; Anjaria, 2016), que analisaram este comércio.

Esse tipo de análise interpretativa, que parte de um contexto local de experiências e vivências partilhadas para desvelar, no universo da comida de rua, uma composição descritiva do trabalho, Tateando as implicações sobre a saúde e a condição social dos ambulantes, tem sido pouco explorada nas publicações que tratam o tema. Por conseguinte, o estudo resguarda um caráter inédito, no âmbito brasileiro, mas também latino-americano.

Demarca-se que os ambulantes da comida de rua tratados neste estudo vão enquadrar-se na categoria definida por Antunes (2018, p. 68) como “trabalhadores informais tradicionais [...] inseridos em atividades que requerem baixa capitalização, buscando obter renda para consumo individual ou familiar”.

Esses trabalhadores exercem práticas de venda na rua, mas também fazeres envoltos na preparação da comida, selecionando e adquirindo alimentos, atuando no pré-preparo e preparo, atividades que, muitas vezes, mobilizam redes familiares. Tais singularidades implicadas nesse comércio, os diferenciam de outras categorias de ambulantes, aproximando-os da aceção do artífice (Sennett, 2015).

Para Sennett o artífice representa uma condição humana especial: a do engajamento, ele explicita como as pessoas podem engajar-se de uma forma prática, por meio da dedicação e esforço, para confecção de um bom trabalho, ou a busca por qualidade (Sennett, 2015). Assim ocorre, quando o alimento processado pelo ambulante se traduz em comida, repleta de significações, por meio do engajamento de seus fazeres e de habilidades, que se desenvolvem no processo de trabalho e na liberdade de experimentar.

Seguindo esse direcionamento, sustenta-se que os ambulantes, na desenvoltura de seus fazeres são capazes “de pensar, as discussões sustentadas pelo produtor podem ocorrer mentalmente com materiais, e não com outras pessoas” (Sennett, 2015, p.17). Tece-se aqui uma crítica à redução do trabalhador por suas partes, como na qualificação por sua mão, os “manipuladores”, a qual desconsidera saberes distintos mobilizados na atividade.

Destarte, em sua conjectura teórica, essa análise fundamentou-se nas discussões sobre ‘fazer’, apregoadas por Sennett (2015) e na ‘precarização estrutural do trabalho’, no domínio da economia informal, analisada por Antunes (2018, 2019).

Inscrita no Recôncavo da Bahia, a pesquisa parte de um microcosmo social e amplia-se, tecendo elucubrações sobre o processo de trabalho dos ambulantes da comida, no qual desvela fazeres, construídos tacitamente e obtidos na experiência prática com outros sujeitos, tal como artífices. Ademais, convida também a uma reflexão acerca das incoerências incutidas nos modelos de governança e regulação direcionadas a esse trabalho “cuidadoso” com a comida, implicada na SAN dos consumidores, enquanto os ambulantes, tarjados manipuladores desses alimentos, vivenciam uma situação de desvencilhamento do cuidado com a própria saúde e permeiam a insegurança alimentar da família.

## 2. Metodologia

Esse estudo compõe tese de doutorado desenvolvida a partir da cidade de Santo Antônio de Jesus (SAJ), Recôncavo da Bahia, território que abriga um leque de atividades comerciais e alimenta uma economia regional, ao disponibilizar ampla oferta de bens de consumo e de serviços, como na área da educação, saúde e alimentação, rol em que se enquadra o comércio da comida de rua.

Empreendeu-se uma abordagem etnográfica interpretativa (Geertz, 2015), com aplicação das técnicas: entrevistas, observações sistemática e participante, visando compreender aspectos do trabalho na comida de rua, a partir das significações atribuídas pelos sujeitos, nas suas práticas rotineiras e nas incursões da pesquisadora em campo.

Na etapa da observação sistemática, realizou-se visitas aos bairros comerciais e procedeu-se um mapeamento dos locais de venda, possibilitando a aproximação com ambulantes e o ingresso em campo. As investigações in loco ocorreram no bairro do Centro Comercial, quarteirão da Praça Padre Mateus, lugar de presença contínua e expressiva da comida de rua.

Selecionou-se proprietários de carrinhos e subempregados, que participassem da elaboração e venda da comida de rua. Esses assentiram em colaborar, mediante Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, sendo individualizados, por meio de pseudônimos. A estadia em campo durou sete meses, finalizando conforme processo de saturação dos dados.

A descrição dos fazeres domésticos e urbanos partiu de uma confluência de narrativas dos atores sociais e das observações da pesquisadora. O corpus empírico descrito foi construído, especialmente, na Praça, embora parte do processo de preparo do cachorro-quente e pastel frito tenham sido experienciados também no domicílio de um ambulante.

Em campo, a pesquisadora experienciou vivências e interlocuções verbais, como diálogos e entrevistas não estruturadas, que constituíram dados da pesquisa. Outras fontes, como reportagens, obtidas em sites, blogs e jornais locais, também compuseram material empírico. Essas informações foram descritas em diário de campo e/ou gravadas em smartphone.

Na análise, as gravações foram alvo do processo de escuta e reescuta, no qual se adotou uma atitude de “atenção flutuante” (Kaufmann, 2018), que seguiu múltiplas pistas para interpretação do fenômeno. Posteriormente, procedeu-se a transcrição dos eventos, cenas e diálogos, gestualidades e outros signos não verbais, que circundavam o objeto da análise. Essa transcrição, em conjunto com as anotações do diário, já integrava em si, os germes do método interpretativo-analítico (Bourdieu, 2012).

As vivências e significados foram submetidos a um processo analítico dialético, no qual as tessituras entre observações e a análise das situações comunicativas, buscava compreender nuances de um contexto de trabalho, que incluía ambulantes, comidas e o espaço público. Esse processo fez emergir categorias analíticas, que constituem tópicos do texto, cujas interpretações dialogam com escritos de Sennett (2015) e Antunes (2018, 2019). Os significados e vivências adquiriram contornos teóricos, materializados na escrita científica deste artigo.

O projeto de pesquisa, submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, sob CAAE: 41462315.6.1001.0056, foi aprovado, conforme parecer n. 1.736.591.

## 3. Resultados e Discussão

### 3.1 Lócus e universo empírico da comida de rua em SAJ

Ao mergulhar na conjuntura do comércio da comida de rua foi possível refletir a respeito de como se estruturavam as práticas cotidianas dos ambulantes em SAJ. Um fazer que incorpora elementos de um trabalho, cujas etapas estão historicamente repartidas, entre o domínio privado (casa) e o público (rua).

Neste direcionamento, a Praça em SAJ representava o espaço público do trabalho ambulante, um lugar cobiçado para instalação da comida de rua, pois conformava um dos principais centros comerciais da cidade, que reunia as condições ideais para instalação desse comércio. Um espaço amplo, palco de atuações culturais e políticas, que condensava um intenso tráfego

de pessoas locais ou ‘turistas’, atraídos pelas redes varejistas e de serviços locais.

Em termos de espacialidade, a comida de rua ocupava as calçadas lojistas, o coreto e às margens da Praça, abrigando cerca de trinta pontos, estruturados em carrinhos. Esses equipamentos de tração manual, eram padronizados em alumínio e ferro, com pneus de borracha e cobertura PVC, atendendo a exigência regulamentar municipal. Diariamente, os ambulantes deslocavam-nos até a Praça, afixando-os em pontos de venda pré-estabelecidos.

Sob o signo da temporalidade, a venda da comida iniciava-se no período matinal, quando carrinhos de amendoins cozido, milho assado, água de coco, caldo de cana e frutas in natura, adentravam à Praça. No turno da tarde e aos finais de semana, somavam-se o acarajé, milho cozido e derivados (pamonha, canjica etc.), salada de frutas, crepe no palito, churros, cachorro-quente, pastel frito, pipoca e algodão doce.

O ingresso dos tipos de comida na Praça, conforme determinantes temporais, revelava uma geografia da comensalidade no território. Os transeuntes matinais compravam a comida, quase sempre, para consumo posterior, todavia à tarde e nos finais de semana, o consumo se dava, principalmente, nas imediações dos carrinhos, ou nos bancos da Praça, agregando vendedores e consumidores em um ambiente familiar e de lazer.

Esse modelo de consumo denota a importância da comida de rua em termos de SAN, que na Praça de SAJ configura-se não apenas como alimentação imbuída de qualidade sanitária e dos aspectos nutricionais, mas também incorpora a dimensão cultural, ambiental e simbólica, instituída por práticas socialmente e economicamente sustentáveis, de acesso amplo ao público das diversas camadas sociais.

A formatação espacial vislumbrada na comida de rua, concretizou-se após reforma da Praça, com a efetivação do Programa SAJ Legal. Esta foi uma estratégia de governança que organizou e padronizou o comércio e registrou os ambulantes como Microempreendedores Individuais (MEI), ao cadastrá-los, a partir do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), imprimia-se a ideia de ‘formalização’.

Essa tática empreendedora reproduziu um modelo de reorganização econômica, que reforça um sistema de precarização do trabalho, com incentivo à informalidade, ao agregar mais pessoas trabalhando, com menos direitos adquiridos. Esse “empreendedorismo”, que vem se propagando no mundo, se caracteriza como um subterfúgio, “no qual todas as esperanças são apostadas e cujo desfecho nunca se sabe o que será” (Antunes, 2018, p. 38).

Sobre a estratégia regulamentar adotada, reverberou uma atitude de negação dos ambulantes frente à identidade de MEI que, embora atribuída localmente, embasava-se em uma Política Nacional, instituída pela Lei Complementar 128/2008 (Lei n.128, 2008). O sentimento de contrariedade dos trabalhadores revelava-se quando verbalizavam a auto afirmação do ser ‘ambulante’, denominação usual entre eles, mas também popularizada no senso comum.

Os ambulantes da Praça em SAJ conformavam, majoritariamente, grupos familiares de trabalhadores negros, pertencentes a uma camada social economicamente desfavorecida. Entre estes, homens assumiam, predominantemente, o papel de proprietários dos carrinhos, enquanto as mulheres, que sobrepujavam o percentual de trabalhadores masculinos, eram, sobretudo as mais jovens, subempregadas, ou exerciam atividades ordinárias do fazer, como preparo da comida.

Haviam também, entre os trabalhadores, indivíduos acometidos por limitações físicas, decorrentes de comorbidades, ou acidentes sofridos. As narrativas dos ambulantes sobre a dificuldade de inserção no trabalho formal, perpassavam concepções impregnadas pela sujeição dessas pessoas, a atitudes preconceituosas de outrem, as quais descreviam como uma questão de “aparência”, relacionada a cor da pele, ou ainda, por não usufruírem do “quem indica”.

Para Raslan, “a compra livre da força de trabalho é fundamento para firmar o modo de produção capitalista, essa liberdade do capital [...] não o impede de tratar desigualmente as partes componentes da engrenagem produtiva”. O autor completa que, “elementos naturais como suas minúcias físicas, a exemplo do sexo e da etnia, reforçam as divisões sociais na classe e agem para girar as engrenagens da produção capitalista” (Raslan, 2019, p. 269).

Essas são constatações sugestivas de que o mercado informal abriga corpos rejeitados pela economia formal e conformam um retrato da realidade que assombra a população pobre brasileira, bem como de países onde tal comércio se avoluma. Nota-se, portanto, que a sobreposição das identidades sociais desses ambulantes, conformando questões de raça, gênero e classe social, ao interagir entre si, evidenciam um cenário discriminatório e opressivo, indo ao encontro de uma invisibilidade interseccional.

Uma segunda problemática social despontava em SAJ, ao verificar que boa parte dos proprietários dos carrinhos eram idosos e assumiam o sustento familiar. Estes ambulantes significavam o comércio como meio alternativo de renda, tendo em vista as narrativas de desemprego ou, no caso dos aposentados, a referência a baixa remuneração repassada pelo sistema previdenciário.

Na perspectiva do mercado informal implicações semelhantes foram reveladas ao verificar que, mesmo trabalhando de segunda a domingo, o orçamento precário faz com que eles não consigam prever subsistência para a fase de idade avançada, ou para outro infortúnio, que lhe reduza a capacidade laborativa (Costa, 2000).

No que concerne ao processo de trabalho em si, do preparo à venda da comida na rua, a rotina diária de afazeres perfazia, em média, um período de doze horas, para a maioria dos ambulantes, repetindo-se ou intensificando-se aos finais de semana e feriados. Essa atividade contínua implicava em uma negação sobre o tempo de lazer e de convivência social, bem como um cuidado restrito com a saúde. Nesse contexto, nos casos de adoecimentos, a busca por serviços médicos engrossava o rol dos atendimentos no Sistema Único de Saúde (SUS).

Nesses serviços, cuja demanda popular é intensa, a espera nas filas muitas vezes significava a insegurança alimentar da família, já que o tempo consumido no cuidado à saúde, configurava menos tempo no comércio e menor ganho financeiro, visto a desassistência social que a informalidade lhes conferia. Assim, muitos desistiam de buscar amparo, como nos relatos de depressão e sinais de câncer de pele entre mulheres, de crianças e idosos com saúde bucal comprometida, que se limitavam a procura por serviços de saúde apenas nos casos extremos.

Demarca-se que o ambiente de trabalho tem se convertido, paulatinamente, em espaço de adoecimento (Antunes, 2018), mesmo na comida de rua, em que o ambulante é teoricamente detentor do seu tempo de trabalho, na prática, a produção de capital financeiro é o principal determinante do processo. A necessidade de acumular um capital para sobrevivência retira o controle do tempo do trabalhador que, em consequência a super exploração dos seus corpos, manifesta diferentes formas de adoecimento.

A partir do reconhecimento desse panorama de trabalho adentraremos a análise dos elementos, que envolvem os fazeres urbanos e domésticos, voltados à venda ou a composição das comidas comercializadas nas ruas, daquele centro comercial. Esses foram sucintamente explorados, visto a dimensão com que se apresentaram na incursão etnográfica realizada neste estudo.

### **3.2 Fazeres urbanos e domésticos na comida de rua**

No espaço público urbano os ambulantes verbalizavam as emoções envoltas naquela fase do fazer, que constituía a venda da comida na Praça. Esta era uma ocasião em que estabeleciam vínculos, reafirmavam sentimentos de empatia com consumidores habituais, ou animosidades com cidadãos incomodados com o comércio.

Jane, mulher negra, ambulante de amendoins cozidos, revelava o significado dessas relações, pois ao rememorar o diálogo com uma cliente, desnudava comportamentos que julgava comuns ao comércio. Estes se alternavam entre cordialidade e atitudes preconceituosas:

Menina, parabéns! Eu ainda vou voltar nessa cidade por causa de você! Foi o primeiro lugar que cheguei e fui bem

tratada. Já entrei em várias lojas, mas fui maltratada! (relato de uma cliente, agosto, 2018).

Mas é porque o mundo está tão carente de atenção, de carinho, de amor. Porque o povo valoriza o objeto e não o ser humano, o povo não para pra pensar de verdade. E julga muito pela aparência (relato de Jane, agosto, 2018).

Ao narrar Jane desvelava, na brandura de suas expressões e fala, uma compreensão de que o sentimento de humanidade, repercute enquanto ação positiva para preservação do seu fazer que, para ela, não se resumia ao ato da venda, mas também a constituição de um ambiente de amorosidade e reconhecimento mútuo.

Portanto, os ambulantes tornavam à Praça um lugar de refúgio, ao promoverem uma atmosfera intimista para recepcionar o transeunte. Naquele espaço, as relações estabelecidas no ato do comer fora, como a oferta do banquinho para o cliente, a “conversa amiga”, na partilha de histórias e vivências, amoldavam um contexto familiar de socialização durante o comer.

Essa familiaridade se conquistava ainda no processo do “ver-fazer” a cocção final da comida e na propriedade do “feito na hora”, que suscitavam outros sentidos de proximidade e confiança, para efetivação do consumo. Uma comida segura para o cliente, na rua, que sobrepõe o sentido do alimento seguro, institucionalizado, onde a feitura da comida, muitas vezes, distancia-se do consumidor.

Nesses contornos, a comida mediada pelo setor informal, alterna-se entre meio de sustento, para as famílias dos trabalhadores, mas, ao mesmo tempo, mercadoria para atender as distintas necessidades da clientela inserida neste sistema econômico, que requer táticas e estratégias de marketing e promoção do produto, apreendidas astutamente pelos ambulantes.

Retomando o ambiente familiar nos locais de venda da comida, percebeu-se que era caracterizado, principalmente, pelo modelo de “herança familiar” de passagem destes pontos, entre pais e filhos, ou parentes. Jane reforçou essa evidência: “Aqui todo mundo é parente de todo mundo”, neste aspecto, reafirma-se o comércio da comida de rua enquanto segmento potencial para abrigar empresas de base familiar (Cardoso, et al., 2009).

A manutenção da comida de rua possuía forte dependência com esquema de trabalho em rede, um tipo de economia familiar, desde o processamento inicial no domínio privado (casa), até as etapas posteriores efetivadas no espaço público. Essas relações de trabalho estabeleciam-se sob vínculos frágeis, com familiares informais, ou subemprego de terceiros, numa “forma de inserção no mercado extremamente precária”, demarcada pela “ausência de direitos sociais e trabalhistas básicos e por uma renda muito baixa” (Antunes, 2018, p. 69).

Raslan (2019, p. 267) afirmou que, como “elemento particular da informalidade, o trabalho domiciliar é parte convergente da ofensiva do capital no processo de precarização, coadunando também com as subcontratações”. As jovens que trabalhavam nos churros e crepe, por exemplo, eram subempregadas, suas escalas de trabalho faziam parte de um plano isento de relações contratuais, que emanava incertezas e insatisfações. Elas esboçavam o desejo de conquistar um empreendimento próprio na comida de rua, mas justificavam que para isso teriam que “suar” muito.

A inclusão de garotas no segmento informal representa uma questão complexa, visto que muitas são privadas de educação básica, o que tem sido correlacionado com outros problemas sociais, incluindo gravidez indesejada (Acho-chi, 2002). Entre os ambulantes de SAJ essa tendência se materializava, visto que uma das jovens relatou abandono do ensino médio, por conta da gravidez, de tal modo, ao vivenciar a condição de mãe solteira, encontrou apoio financeiro no empreendimento familiar.

Essa conformação remonta uma “nova morfologia do trabalho, que abrange os mais distintos modos de ser da informalidade, ampliando o universo do trabalho invisibilizado” (Antunes, 2018). As jovens, subcontratadas da comida de rua, alimentam a subcategoria de trabalhadores informais instáveis, que “ora estão desempregados, ora são absorvidos pelas formas de trabalho precário” (Antunes, 2018, pp. 67-69).

Os subcontratados e MEI configuram um panorama complexo de precarização do trabalho, ao reverberar um ciclo, que inclui um contingente de jovens, sem perspectivas de absorção pela economia formal, mas que sonham em empreender na rua, retroalimentando o comércio informal de alimentos. Este ciclo desvela a perpetuação da ideologia neoliberalista do empreendedorismo meritocrático, de caráter auto exploratório (Antunes, 2018), cuja expressão do “suor”, simboliza, o sofrimento psíquico e corpóreo, que ressoa sobre esse “batalhador” (Souza, 2012).

Os ambulantes verbalizavam a necessidade de um esforço contínuo, “uma luta”, para manter sua dignidade. Ironicamente, esse aclamado empreendedor de rua, doa saúde e tempo de vida, para sucumbir ao ideal do auto esforço, “lógica perversa”, uma espécie de “patologização da vida”, uma violência que ressaí como alternativa de uma suposta sobrevivência “digna” (Solano, 2019).

Essa doação do tempo de vida negava-lhes não apenas o usufruto do acesso adequado ao sistema de saúde e do lazer, como demarcado no item anterior, mas no que concerne à SAN como um direito isonômico, restringia-lhes a configuração de uma rotina alimentar, que muitas vezes se ampliava a boa parte da família, inclusive indivíduos menores de idade. O consumo de algumas refeições pelos ambulantes, quando não substituídas por lanches calóricos de baixo valor nutricional, que acabava se tornando uma rotina, ocorria no meio urbano, em condições insalubres, sem um adequado acesso à água, por exemplo, para lavagem das mãos.

As jovens trabalhadoras subempregadas configuravam principais sujeitas neste processo, distantes de suas famílias e com rendimento monetário muito baixo, não possuíam um lugar adequado para preparar suas refeições, já que residiam em pequenos quartos alugados na cidade, sobrevivendo numa constante condição de vulnerabilidade social. Essa conjuntura representava, para muitos ambulantes, o inadequado acesso aos serviços sociais, de saneamento e de saúde, que, por seu turno, limita a utilização biológica dos nutrientes, conforme preconiza a SAN.

Por outro lado, nas tessituras de uma sobrevivência digna, os trabalhadores e suas famílias se fortaleciam enquanto categoria de ambulantes, quando se tratava de defender o lugar apropriado. Igualmente, alinhavam-se na percepção da conquista de um saber, que lhes proporcionava uma opção de ganhar a vida, um saber que não era originário da educação formal, mas de batalhas cotidianas vencidas ou perdidas.

Ao tratar os ‘batalhadores’ brasileiros, Souza refletiu que esses diferentes atores podem “articular valores tacitamente compartilhados e mobilizar uma solidariedade vivenciada implicitamente, revelando uma consciência horizontal, quando o contexto lhe é propício e quando surgem canais próprios, capazes de canalizar tais sentimentos (Souza, 2012, p. 240).

Em SAJ, embora a interferência municipal tenha sido decisiva para a recomposição do comércio, os ambulantes buscavam seus modos de ocupar o espaço e demarcar território, lançando mão de estratégias e astúcias, que formatavam o lugar do comercializar. O artífice na venda revelava-se por meio do engajamento social, que se manifestava no fazer urbano do ambulante.

Da compreensão dos fazeres envoltos na venda, no ambiente urbano, ao entendimento de uma etapa antecessora do preparo da comida de rua, nos lares, o convite a reconhecer as etapas particulares e próprias do fazer se efetivou, pouco a pouco, nas descrições dos ambulantes. Tratava-se de um trabalho desenvolvido em fases: aquisição de gêneros, pré-preparo, deslocamento do carrinho, preparo final, ou cocção e a venda, constituintes de um conjunto de práticas incutidas ao comércio informal da comida, que os diferenciavam de outros trabalhadores informais urbanos.

Esses fazeres com a comida implicavam uma mediação entre casa e rua, que incluía um agenciamento de pessoas e ações, além de envolver técnicas culinárias, que se estendiam desde o pré-preparo à cocção, por seu turno, executada em meio a situações desfavoráveis, interpostas pelo ambiente urbano. Etapas estas que lhes requeriam saberes originários, principalmente de experiências familiares, ou saberes construídos nas interações com outros ambulantes, profissionais de saúde, mídia digital, cursos, etc.

No tocante aos cuidados com a matéria-prima, Jane relatava a importância de estabelecer um vínculo de confiança com o fornecedor. A compra priorizava gêneros da região, que, segundo ela, possuíam maior frescor e melhor qualidade, mas nos períodos de entressafas, a saída era buscar produtos oriundos de outros estados.

As sacas de amendoins in natura eram armazenadas com resíduos de terra, sob refrigeração, a lavagem somente era procedida quando fossem retirados para o preparo, procedimento que segundo Jane auxiliava na conservação dos grãos, conforme apreendera com familiares, há pelo menos três décadas. A etapa do pré-preparo compunha, consoante as descrições, momento de maior simbologia, pois imprimia identidade à comida comercializada, pois os modos de fazer se diferenciavam, mesmo na feitura de preparações semelhantes.

O preparo dos amendoins cozidos, por exemplo, exigia táticas culinárias que Jane exaltava como “cuidados”, para transmitir um sabor particular. Este se processava na mensuração exata do sal e no manejo “delicado” para catar os grãos, antes e durante a fervura, gesto incorporado e mecanicamente repetido, paralelo aos diálogos na venda, ou enquanto aguardava os clientes, contemplando a rotina do bairro.

Os cuidados repercutiam na preferência do consumidor, que percebia, por meio de um padrão sensorial distinto, a mercadoria com sabor e característica que lhes agradava e fazia com que se tornassem “fregueses”. Esse saber-fazer foi apreendido por meio da experimentação dos temperos e escuta dos clientes, conforme relatou.

Outra comida comercializada, que condensava um sofisticado grau de elaboração pretérita, era o crepe no palito, vendido por Marta. Uma senhora negra, cuja história de inclusão na comida de rua iniciou-se após deparar-se sem alternativas, desempregada e com marido adoecido, encontrando incentivo no filho Marcos, que também comercializava comida.

Nas primeiras tentativas de fazer o crepe experienciou muitas dificuldades, nas tentativas de replicar as receitas adquiridas na internet. A fermentação da massa, no transporte para Praça, era outro percalço: “a bicha começava a ‘bufar’, explodia a tampinha, derramava, eu tinha que sair correndo pra casa e fazer outra massa, jogava tudo fora, mas depois do curso, eu aprendi”.

Esses erros e acertos, provocaram-lhe o entendimento de que a qualidade do cozinhar bem, que tanto lhe ressaltavam, não parecia ser suficiente para lidar com aquele ramo de negócio, portanto, resolveu tomar um curso no Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), para aprender o que parecia ser a “maneira correta de fazer”.

O modo como verbalizava coisas pertencentes ao contexto, neste caso, a massa, revelava uma luta com entes inanimados, aos quais atribuía características humanas: “a bicha”, “bufar”, que adquiriam vida para lhe desafiar, assim, “em face das proclividades anárquicas de seus materiais, o cozinheiro, ou cozinheira, tem que se esforçar para manter alguma aparência de controle sobre o que se passa (Ingold, 2012, p. 35). Portanto, a massa transformada em comida era a coisa instituída de vida, que Marta precisava dominar no processo de feitura, para tonar-se artífice.

O discurso de Marta ao tratar da necessidade em adquirir habilidade artesanal repetia-se no aprendizado para assar o crepe, visto que no curso do SENAC foi ensinado um “tipo Francês”, servido aberto, configuração que diferia do “tipo Suíço”, cilíndrico envolto a um palito, opção comum na comida de rua.

Ao que parece a busca pela habilidade artesanal remonta um estilo de vida que desapareceu com o advento da sociedade industrial, outrossim na cozinha e atividades que remontam um fazer culinário, como na comida de rua, esse tipo de aptidão “designa um impulso humano básico e permanente, o desejo de um trabalho bem feito por si mesmo” (Sennett, 2015, p. 19).

Assim, embora muitos aparatos tecnológicos tenham assumido o papel das mãos, na comida de rua reverbera o fazer artesanal, ao menos nas atividades de pré-preparo, ou na etapa final do processo de feitura da comida. Na descrição do processo de fazer, Marta demonstra os cuidados com a preparação e o domínio do tempo/temperatura, essencial ao discurso microbiológico da conservação, que transmite a ideia de segurança:

A massa do crepe eu faço 11h para não ficar muito tempo, para sair 15h, porque ela tem que ir para o congelador. Às 13h eu tiro e boto na geladeira. Na hora de vir para Praça, eu boto na térmica, ela conserva a tarde toda, mas também, vem os cubinhos de gelo dentro, boto todas as garrafinhas com a bundinha (conotação que refere o fundo da garrafa), virada para cima (relato de Marta, setembro, 2018).

Quando descreve ter compreendido, por meio do aprendizado técnico, que a temperatura era fator primordial para estabilizar a massa, até que pudesse manipulá-la na rua, denota o prazer em ter adquirido um saber técnico, que não só tornou factível o trabalho, mas que seria incorporado como segredo culinário “tem um segredinho na hora de lidar com a massa”.

Outros enfrentamentos determinaram o saber-fazer de Marta: identificar os crepes, de acordo com recheios, bem como, a quantidade de massa a ser colocada na chapa para não transbordar. Estas fases desafiadoras vivenciadas corroboram com a reflexão de que as técnicas culinárias são difíceis na medida em que são maneiras de empenharmos nosso corpo em fazer algo e, portanto, pesam muito o hábito e o treino (Dória, 2009).

Sobre esses obstáculos demarca-se que o apoio de Rosa foi uma condição essencial para Marta estruturar-se no comércio. Acolhida em sua residência por intermédio da sobrinha, a jovem negra, nativa de uma cidade do Oeste da Bahia, chegou em SAJ, sem perspectivas de emprego, então, envolveu-se no comércio da comida de rua e tornou-se funcionária de Marta. Na casa de Marta, Rosa executava o preparo de recheios, como o corte do queijo e da goiabada em cubos padronizados, a colocação nos palitos, bem como o controle das quantidades produzidas e o armazenamento do produto, sob refrigeração.

Nos primeiros encontros na Praça, as dificuldades de Marta para diferenciar os sabores dos crepes era nítida, Rosa, entretanto, exibiu sua desenvoltura em identificá-los, tinha uma “malícia” verbalizada e almejada por Marta. Essa ‘malícia’, constituía na verdade, um saber-fazer adquirido por Rosa, na repetição dos gestos ordinários.

Ao observá-la, durante o seu trabalho, silenciosa e de olhares longínquos, a agilidade nos atos manuais demonstravam que ela atribuíra mentalmente, a cada posição do sulco na chapa, um tipo de recheio, o que fez com que taticamente organizasse o lugar de cada sabor dos crepes no equipamento. Desenvolveu-se assim uma técnica própria para executar seu fazer, um aprendizado significado como necessário, pois representava seu meio de subsistência financeira na cidade.

Por meio dos esforços que conjugava, Rosa expunha o potencial do artífice, que se entrega a um fazer imperioso, mas que ao mesmo tempo conferia um conhecimento, o qual, segundo exaltava, lhe qualificaria para instituir-se como futura empreendedora de rua. Retomando o universo de Marta, depois de algum tempo observando-a na sua prática solitária, vivenciou-se a seguinte situação:

Silenciosa imersa no preparo, virou-se para mim e verbalizou exclamativa que já sabia como identificar os recheios dos crepes: utilizando palitos coloridos. Explicou que mandaria pintá-los em cores diferentes, correspondente a cada sabor (Relato da pesquisadora em diário de campo, dezembro, 2018).

Em sua contemplação reflexiva, Marta demonstrou que, enquanto executava uma prática corporal, sua mente pensava sobre o que fazia, e buscava soluções para aperfeiçoar a técnica, ciência que Rosa já dominara, sem que fosse preciso a representação visual criada por Marta. No processo imaginativo incutido no fazer manual, corpo e mente se conectavam, nada de misterioso se processava no desenvolvimento daquelas habilidades (Sennett, 2015).

Com o passar do tempo e a saída consensual de Rosa, que foi trabalhar no carrinho de churros, Marta apreende e aperfeiçoa suas habilidades, seu saber-fazer vai se transformando em “fazer intervir” (De Certeau, 2013, p. 218), ao criar um estilo próprio, exercendo astúcias criativas e elaborando táticas para evoluir seu negócio.

Em meio as experiências femininas de ingresso e permanência nesse segmento do comércio, o encontro com Clóvis, vendedor de cachorro-quente e pastel frito, propiciou apreciar os fazeres no âmbito domiciliar. Seu trabalho iniciava-se nas primeiras horas da manhã quando realizava o pré-preparo das massas e dos recheios dos pastéis.

O peito de frango, recheio preferido dos clientes, era cozido e desfiado em casa, na panela de pressão e a carne bovina, era comprada moída e temperada, sendo apenas submetida à cocção. Os frios e complementos, com catchup, maionese, o molho do cachorro-quente, as salsichas, além da massa do pastel, eram itens prontos, que não precisavam de manipulação, ele destacava que todos os gêneros eram adquiridos em uma rede atacadista da região, assim, segundo afirmava, possuíam origem segura.

As massas vinham em formato de círculos, embaladas individualmente, em filmes plásticos, durante o pré-preparo, Clóvis “afinava” a massa abrindo-a com um rolo de polietileno, o qual deslizava sobre o plástico filme que a envolvia. Com cuidado, levantava o plástico da metade da massa, para não a tocar e acrescentava os recheios, dobrando-a e repondo o plástico para fechá-la e com o apoio de um garfo, desenhava diferentes sinais na massa, para distinguir os sabores dos pastéis, organizados sob refrigeração.

O visível cuidado em não tocar a massa era verbalizado como higiene, noção que aprendeu no curso da Vigilância Sanitária Municipal. A preferência pelo uso de gêneros e ingredientes industrializados, também foi descrita como aprendizado do curso, que para ele implicava menor risco de contaminação.

O discurso do ambulante revela uma concepção de higiene construída em interação com saberes científicos. Todavia, a ênfase na segurança alimentar atrelada ao uso de industrializados, pela instituição regulatória local, na tentativa de promover qualidade sanitária, comporta-se como predicado para realçar o consumo de industrializados, em detrimento de preparações oriundas de práticas artesanais e sustentáveis, como orienta o guia alimentar para população brasileira (Ministério da Saúde, 2014).

Ao final do preparo, Clóvis dedicava seus cuidados ao carrinho: lavagem com água sanitária, abastecimento interno com caixas plásticas, contendo os pré-preparados e seus complementos, caixa isotérmica com gelo, para refrigerantes e sucos de frutas, que preparava e envasava em garrafas plásticas reutilizadas.

Os cuidados com a limpeza, traduzidos no uso de lenços, toucas e bonés, sanitização dos alimentos, armazenamento em refrigeradores, entre outros, comuns aos ambulantes, ou uso de matérias-primas da região, qualificadas como “mais frescas e saudáveis”, especificamente no caso das preparações típicas, como amendoim e milho cozido, eram atributos supervalorizados nas falas, denotando que aquela passagem pela prática doméstica e ao mesmo tempo técnica, representava o ápice dos saberes construídos, “o segredo do negócio”, que lhes proporcionava o ganho capital.

Esses saberes desvelam que sentidos e significados impressos nas práticas higiênicas dos ambulantes estão mediados por uma espécie de ‘agregação de valor’ à comida. A inclusão de ‘alimentos saudáveis’, ou que ressaltem à saúde para o consumidor, além de apropriar-se da SAN, se materializa enquanto algo a ser comercializado, essas acepções contrariam um discurso apregoado à comida de rua, que a estigmatiza como não saudável, sanitária ou nutricionalmente, demonstrando que esses trabalhadores estão, de alguma maneira, atentos a isso.

Em prosseguimento a rotina de trabalho domiciliar, o processo de cocção peculiar a cada comida era executado na Praça, local em que uma mistura de sons e gestos se intensificavam, desde o início da tarde até as primeiras horas da noite. Em seus discursos e práticas, os ambulantes exibiam habilidades e astúcias singulares a seus fazeres.

Aspectos como o modo ‘correto’ de bater a massa do acarajé, revolver os bolinhos na fritura, respeitar um tempo exato de cocção, diferenciar os crepes idênticos sem perfurar a massa, fritar o pastel ainda congelado, conjugavam táticas verbalizadas e executadas, enquanto as mãos conservavam uma repetição angustiante. Era perceptível que os fazeres com a comida de rua requeriam movimentos repetitivos, que evocavam atributos como força e precisão, os quais implicavam em momentos de intensa e complexa atividade laboral.

Esses diferentes fazeres que intermediavam casa e rua, entrelaçavam-se no ambiente da comida na Praça, que, para além da execução das técnicas e dos gestos culinários, se processava no olhar absorto, durante a espera da clientela. Olhares

que pareciam apreender a paisagem urbana, mas ao mesmo tempo, poderiam traduzir-se como uma criatividade imanente, um pensar que revelava o artífice na renovação, ou mesmo reinvenção do seu fazer.

#### 4. Considerações Finais

Na comida de rua em SAJ, replicam-se situações que perpetuam uma problemática global: Famílias ambulantes imergem na informalidade como alternativa de sobrevivência, constroem estratégias para negociar o espaço público e exploram seus corpos, para manter seus ‘empreendimentos’.

Os fazeres envoltos nesse comércio conciliam trabalho árduo, conhecimento específico apreendido por experiências e técnicas culinárias, astúcias desenvolvidas no cotidiano das relações comerciais, habilidade artesanal e engajamento social do artífice revelado na luta cotidiana, ingredientes combinados à força produtiva familiar, que sustenta o ‘negócio’.

Este regime laboral, que condensa dedicação permanente e baixa remuneração, requer a doação de um tempo de vida do trabalhador, muitas vezes abstraído do tempo do cuidado com a saúde e lazer, para não significar a insegurança alimentar da família, que invariavelmente margeia essa condição. Para além desse risco à ISAN, o direito desses ambulantes a outras dimensões garantidas pela SAN, como o adequado acesso aos alimentos, consumo e a utilização biológica dos nutrientes estava comprometido, perante a rotina de trabalho, o ambiente insalubre em que muitos realizavam suas refeições e ausência de condições financeiras para aquisição da comida.

Neste escopo, o processo de trabalho complexo e precarizado desses ambulantes, regido por regulações e intervenções da governança urbana, como o Programa SAJ Legal efetivado na cidade em estudo, sustentava-se no discurso de da SAN, na perspectiva da garantia da qualidade sanitária aos consumidores. Contraditoriamente, essas estratégias acabavam por enquadrar os ambulantes em um espaço de invisibilidade social, inclusive para própria promoção isonômica da SAN, sobre os quais acentuam-se deveres e amiúdam-se direitos.

Deste modo, os fazeres prazerosos que o artífice da comida de rua sustenta, com envergadura para oferecer uma comida de qualidade e ‘saúdável’, resvala na luta constante para atender um propósito capital, que se alinha aos ideais neoliberalistas. Esses têm como finalidade alimentar modelos de consumo, dirigidos por uma batalha cotidiana, para enquadrar-se no sistema regulamentar.

Nessa perspectiva, sugere-se a proposição de ações, em termos de Políticas Públicas, que apontem para inclusão destes trabalhadores, em termos de SAN, mas também na Atenção Primária à Saúde, com vistas a atribuir-lhes uma melhor qualidade de vida e uma condição digna para suas famílias.

#### Agradecimentos

A Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB), pelo apoio financeiro à capacitação da autora principal, em nível de doutoramento. Aos componentes do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (NEPAC-UFBA) por proporcionar evolução intelectual e pelo acolhimento. Aos ambulantes da comida de rua de Santo Antônio de Jesus, Bahia, pela partilha.

#### Referências

- Acho-chi, C. (2002). The Mobile Street Food Service Practice in the Urban Economy of Kumba, Cameroon. *Singapore Journal of Tropical Geography*, 23(2), 131-148. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1467-9493.00122.pdf>.
- Anjaria, J. S. (2016). *The Slow Boil. Street Food, Rights, Space Public in Mumbai*: Stanford University.
- Antunes, R. (2019). *Riqueza e miséria do trabalho no Brasil IV: Trabalho digital, autogestão e expropriação da vida: o mosaico da exploração*: Boitempo.
- Antunes, R. (2018). *O privilégio da servidão: o novo proletariado de serviços na era digital*: Boitempo.

- Associação Brasileira de Saúde Coletiva. (2020). Invisibilidade e Desigualdade. *Ciência e Saúde Coletiva*, 25(10), 1.
- Bourdieu, P. (2012). *A miséria do mundo: Vozes*.
- Cardoso, R. C. V., Santos, S. M. C., & Silva, E. O. (2009). Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. *Ciência Saúde Coletiva*, 14(4), 1215-1224.
- Costa, J. R. C. et al. (2000). O mercado informal de Pelotas: um diagnóstico do neoliberalismo vigente. *Sociedade em Debate*, 6(2), 31-36.
- De Certeau, M. (2013). *A invenção do cotidiano 2. Morar, cozinhar: Vozes*.
- Dória, C. A. (2009). *A culinária materialista: Construção racional do alimento e do prazer pelo gastronômico*: Editora Senac.
- Geertz, C. (2015). *A interpretação das culturas*: LTC.
- Ingold, T. (2012). Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. *Horizontes antropológicos*, 18(37), 25-44.
- Kaufmann, J. C. (2018). *A entrevista compreensiva: um guia para pesquisa de campo: Vozes*.
- Lei complementar n° 128 de 19 de dezembro de 2008. (2008). Altera o Estatuto da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, ano CXLV, 248, 1.
- Lei n° 11.346 de 15 de setembro de 2006. (2006). Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, ano CXLIII, 179, 1.
- Ministério da Saúde. (2014). *Guia Alimentar para População Brasileira*. (2a ed.): Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.
- Organização Pan-Americana da Saúde. (2018). *Manual para Manipuladores de Alimentos. Instrutor*. Washington, D. C.: OPAS.
- Queiroz, F. A. et al. (2020). Perfil socioeconômico dos trabalhadores de rua de uma metrópole nordestina. *Research, Society and Development*, 9(11). <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/9690>. doi: <https://doi.org/10.33448/rsd-v9i11.9690>
- Raslan, F. O. (2019). Sapataria Pandora: informalidade e desenvolvimento da indústria de calçados de Nova Serrana (MG). In Antunes, R. *Riqueza e miséria do trabalho no Brasil IV: Trabalho digital, autogestão e expropriação da vida: o mosaico da exploração* (pp. 257-282): Boitempo.
- Sennett, R. (2015). *O artífice*: Editora Record.
- Solano, E. (2019). O Brasil não tem pobres, apenas empreendedores que precisam de tempo. *Carta Capital*. <https://www.cartacapital.com.br/opiniao/o-brasil-nao-tem-pobres-apenasempreendedores-que-precisam-de-tempo/>
- Solomon, H. (2015). “The taste no chef can give”: Processing Street Food in Mumbai. *Cultural Anthropology*, 30(1), 65-90.
- Souza, J. (2012). *Os batalhadores brasileiros: Nova classe média ou nova classe trabalhadora?* Editora UFMG, 2012.
- Tinker, I. (1997). *Street Foods: Urban Food and Employment in Developing Countries*: Oxford University Press.
- Winarno, F. G., & Alain, A. (1986). Street foods in Asia. A proceeding of the Regional Workshop. In: *Jogjakarta: FAO and Food Technology Development Centre*. <http://www.fao.org/3/U3550t/u3550t08.htm>