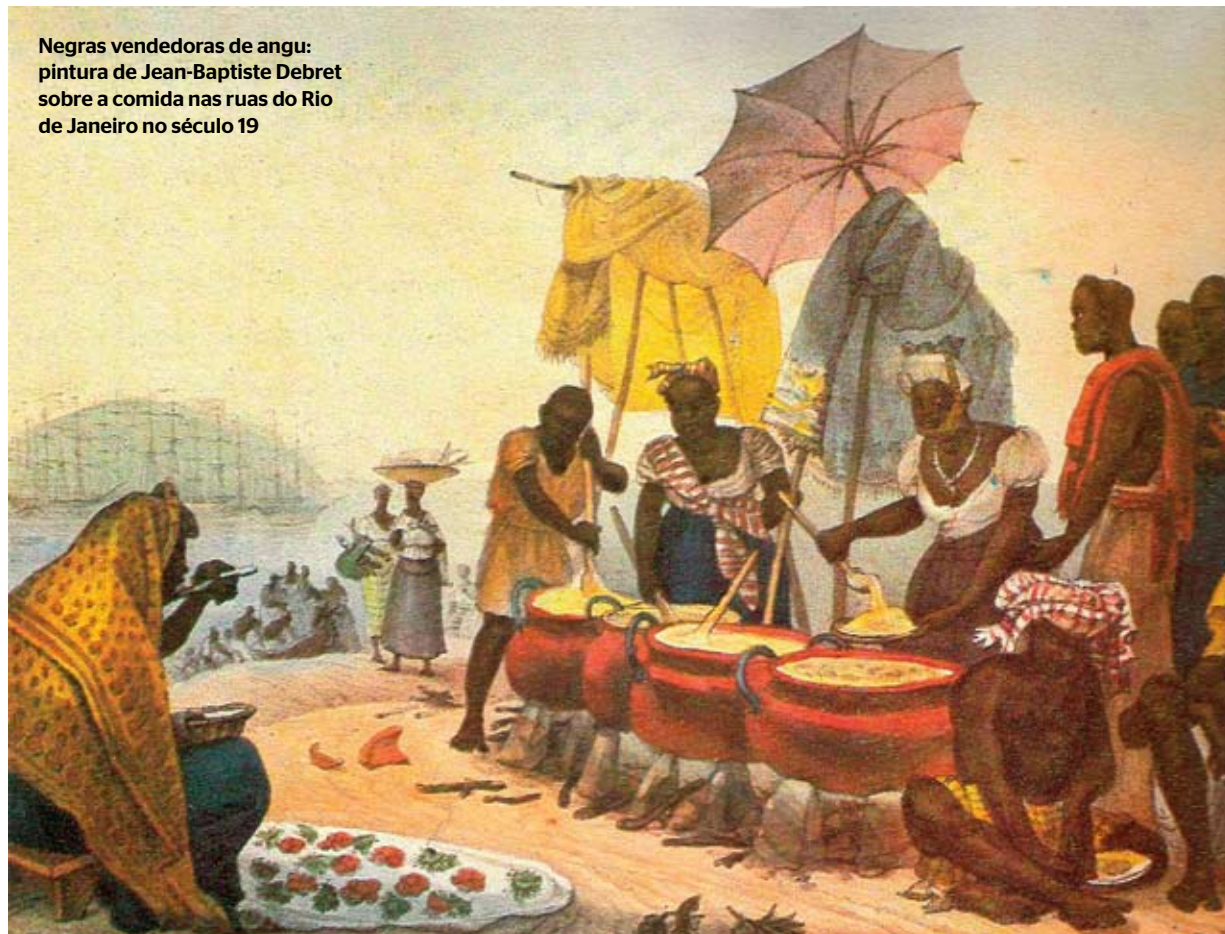


Negras vendedoras de angu: pintura de Jean-Baptiste Debret sobre a comida nas ruas do Rio de Janeiro no século 19



FOOD TRUCK DO PASSADO

As primeiras **comidas de rua** do Rio, São Paulo e Salvador eram preparadas com ingredientes baratos e forte influência africana e indígena

por Rachel Bonino



confira as
receitas
nas pág.
70, 71 e 72

Comer na rua, em porções, com as mãos e, por vezes, sentado na calçada está na moda, com a onda dos food trucks. Não é de hoje, porém, que o brasileiro se alimenta nas calçadas dos principais centros urbanos do País. Desde a segunda metade do século 19, a comida de rua foi uma alternativa de alimentação e de trabalho para os pobres, escravos e ex-escravos. Foi quando começaram a surgir os primeiros locais para se comer fora de casa, como restaurantes, cafés e confeitarias por influência europeia. O tabuleiro das quitandeiras era preenchido então por frutas, verduras e refeições rápidas e petiscos. Comida barata, preparada com antecedência ou feita ali, na frente do cliente.

As primeiras vendas de comida nas ruas se estabeleceram nos grandes centros do país por meio da exploração do trabalho dos escravos de rua, chamados de “ao ganho”. “Estes escravos, além das tarefas domésticas, também faziam trabalhos que geravam a renda de sua senhora, ou seja, a produção de bordados e, especialmente, de comidas para serem vendidas na rua”, conta o professor Almir El-Kareh, historiador e autor do livro *A vitória da feijoada* (Editora UFF).

Até a segunda metade do século 19, as cidades possuíam apenas grandes depósitos atacadistas de produtos, sem espaço para receber clientes, como restaurantes e confeitarias. Cabia aos escravos ambulantes a tarefa de oferecer na rua ou de porta em porta produtos variados, entre eles comidas e bebidas. “A rua – com todos os problemas e perigos – era vista como um espaço de liberdade, com possibilidades de contatos e de ganhos. O escravo tinha que trazer uma quantia específica para seu dono e às vezes conseguia algum ganho pessoal”, diz João Luiz Máximo da Silva, historiador e autor da tese de doutorado *Alimentação de rua na cidade de São Paulo* (1828 - 1900).

Nesse contexto, destacavam-se os escravos vindos da Costa da Mina, em especial as escravas, que tinham grande tino comercial. Muitas foram escaladas para vender alimentos nas ruas de Salvador (BA). “A partir de 1830, com um período de depressão do comércio de açúcar e o levante dos malês (negros muçulmanos que pediam o fim da escravidão), ocorreu uma grande saída de escravos baianos, vendidos para outros centros, como Rio, São Paulo e Minas Gerais. Essa migração exerceu grande influência na venda de alimentos nas ruas de outras cidades”, diz Máximo.

E com que tipo de comida eram preenchidos os tabuleiros das quitandeiras e doceiras? Preparada por mãos negras, a comida ambulante tinha forte herança africana, especialmente em Salvador e no Rio, onde os contingentes de escravos foram historicamente maiores. Daí a ocorrência de muitos preparos identificados com a chamada “comida de santo”, que pinçava aspectos da religiosidade com os orixás, com muito azeite de dendê e coco. Entre os pratos servidos no Rio, por exemplo, havia pamonha, acaçá, acarajés e manuês (tipo de bolo de milho). A influência portuguesa aparece na confecção do pão-de-ló e sonhos. Também havia uma feijoada rala, com feijão preto e poucas carnes, como toucinho e carne-seca.

Para matar o calor, muita fruta fresca, como cajus, limas, limões doces e tocos de cana de açúcar, e bebidas refrescantes. Entre as mais comuns estava o aluá, feito a partir do arroz macerado, fermentado e depois adoçado com rapadura. Também existiam as variações feitas a partir de milho fermentado ou de cascas de abacaxi – versão até hoje difundida em cidades do Nordeste.

Já em São Paulo, a comida de rua era diferente. Com contingente menor de escravos urbanos, a influência indígena e bandeirante era mais forte, segundo os escassos



O cuscuz “turbante” com camarão e chuchu e a paçoca a dois, com pinhão e amendoim (ao fundo): inspirados na comida de rua de São Paulo

registros sobre a comida ambulante. A quitandeira paulistana – que ainda assim também era ou fora escrava negra – dependia dos alimentos obtidos nos arredores, como os pinhões cozidos e amendoins e içás torrados. Feitos com peixes e pitus pescados em rios da região, como o Tamanduateí, as empadas e cuscuz eram pequenos, porção



A convite de **Menu**, a chef Ana Soares (acima) reinterpretou algumas receitas inspiradas no que se comia nas ruas do Brasil antigamente. À esquerda, a marmitta à carioca com o aluá, refresco à base de abacaxi. Abaixo, o acaçá ou acajajé, bolinho de arroz com sardinha e vinagrete, que era vendido nas ruas de Salvador



para comer em poucas bocadas, lembra Máximo. “Em São Paulo, as quitandeiras não ocupavam as ruas com caldeirões, grandes barracas, etc. Preferiam pequenos tabuleiros que podiam ser montados em diferentes pontos”, explica

A combinação de espaço, tempo histórico, oferta de alimentos, grupos étnicos envolvidos, entre tantos outros fatores, determinaram as escolhas feitas à época para as primeiras comidas de rua do país. “Parece que eram pratos muito neutros, com pouco sabor”, observa a chef Ana Soares, diante das referências de receitas e descrições de alguns dos petiscos e refeições antigos. Disposta a valorizar a autenticidade de cada produto, Ana propõe uma releitura de alguns deles e apresenta um “novo tabuleiro” nesta edição da **Menu**. Quem sabe eles não poderiam voltar às ruas na cozinha de um food truck?