



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA
CENTRO DAS CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

SHEILLA KALLE LIMA MARTINS

“A feira é livre (?) ”: estudo sobre fenômenos sociais, símbolos e significados do cotidiano de uma feira da Bahia

Barreiras
2019

SHEILLA KALLE LIMA MARTINS

“A feira é livre (?) ”: estudo sobre fenômenos sociais, símbolos e significados do cotidiano de uma feira da Bahia

Artigo apresentado junto ao curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia como requisito para aprovação no componente curricular CBS2037 – Trabalho de Conclusão de Curso II.

Orientador: Debora Cruz Porcino

Barreiras
2019

Sheilla Kalle Lima Martins

“A feira é livre (?)”: estudo sobre fenômenos sociais, símbolos e significados do cotidiano de uma feira da Bahia

Artigo apresentado junto ao curso de nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia como requisito para aprovação no componente curricular CBS2037 – Trabalho de Conclusão de Curso II.

Data de aprovação:

Banca examinadora:

Debora Cruz Porcino – Orientador

Marcos Vidal Martins

Marlus Henrique Pereira

Barreiras

2019

RESUMO

“A feira é livre (?) ”: estudo sobre fenômenos sociais, símbolos e significados do cotidiano de uma feira da Bahia.

O presente estudo tem como objetivo geral analisar o papel das feirantes no processo de comercialização de alimentos, e como objetivos específicos compreender os comportamentos sociais deste gênero e avaliar as acepções sobre a comida de feira. Situado no campo da socioantropologia e da saúde foi desenvolvido a partir de uma abordagem qualitativa, o *corpus* da pesquisa foi construído a partir de observação direta com registro em diário de campo e entrevistas semiestruturadas contendo questões norteadoras. Foram realizadas cinco entrevistas com as “informantes chave”, nomenclatura denominada à pessoas com considerável representatividade para fornecer informações sobre o tema proposto. As informações produzidas foram elencadas em quatro categorias, sendo estas: “Primeiro olhar sobre a feira” que apresenta uma visão geral da feira livre; Faces da reforma: “feira hoje parece que tem um dono” os impactos da recente reforma da feira livre; “O se tornar feirante” que dialoga sobre a construção da profissão de feirante; “Comida de feira: aqui tem comida de todo tipo” onde é feita uma análise da comida da feira livre e a acepção do saudável.

Palavra-chave: alimentação saudável, cultura, mulheres trabalhadoras, segurança alimentar e nutricional.

ABSTRACT

"The fair is free (?)": Study on social phenomena, symbols and meanings of the daily life of a fair in Bahia

The present study has as general objective to analyze the role of the marketers in the food marketing process, and as specific objectives to understand the social behaviors of this genre and to evaluate the meanings about fair food. Situated in the field of socioanthropology and health was developed from a qualitative approach, the corpus of the research was constructed from direct observation with record in field diary and semi-structured interviews containing guiding questions. Five interviews were conducted with the "key informants", a nomenclature called to people with considerable representativity to provide information on the proposed theme. The information produced was listed in four categories: "First look at the fair", which presents an overview of the fair; Faces of reform: "today seems to have an owner" the impacts of the recent reform of the fair free; "The becoming a fair" that talks about the construction of the profession of fair; "Fair food: here there is food of all kinds" where an analysis of the food of the fair is made and the meaning of healthy.

Key words: healthy eating, culture, working women, food and nutritional security.

INTRODUÇÃO

As feiras livres são espaços que reúnem diversos elementos culturais que representam a territorialidade de um povo. Com origem na virada do século XIX são caracterizadas como modalidade varejista ao ar livre, voltada para comercialização de gêneros alimentícios e produtos básicos.¹ Inicialmente localizadas distantes dos centros das cidades e lugares privilegiados, situam-se próximos a bairros periféricos das camadas populares da sociedade.²No período moderno as feiras nas cidades do interior do Brasil representam em alguns casos a única forma de comércio local, e possuem a função de preservar a cultura nativa, além de servir como entretenimento.³

A significância econômica e comercial da feira abrange não somente a vida dos feirantes que tem naquele ambiente uma forma de sustento, mas também o universo dos consumidores que veem no local uma forma economicamente mais favorável para adquirir os seus alimentos. A feira representa também um local de sociabilidade, aproximando as pessoas e fortalecendo os laços entre quem comercializa e consome os alimentos.⁴

Como um espaço que envolve não somente a comercialização e distribuição de alimentos, a feira é também um lugar repleto símbolos sociais que de certa forma resistem e se apropriam de um espaço urbano; portanto concebe-se uma “experiência peculiar de sociabilidade e de uso da rua”.¹ Fazendo uma alusão ao livro de Roberto DaMatta⁵ “A casa & a Rua” (1997) a feira torna-se um espaço de ambiguidade, sendo uma conexão entre a casa e rua, retratando um local de hospitalidade, calma, repouso pertencentes ao ambiente doméstico, mas também sendo um lugar de movimento que pode pertencer ao “povo” ou a o “governo”, representando assim a rua.

Em uma perspectiva mais tradicional, o ambiente doméstico e os processos que envolvem a transformação do alimento em comida são geralmente relacionados às mulheres. As relações de gênero e comensalidade se deram em sua maioria as mulheres assumirem a cozinha

preparando a comida e os homens serem responsáveis por trazer o alimento para casa, com o avançar das décadas e a mudança no estilo de vida da população a estrutura familiar passa por uma reorganização onde o trabalho da mulher fora de casa passa a ser notado.⁶ Neste sentido cabe-se uma diferenciação entre comida e alimento onde “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se [...] já o alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou de casa, do céu ou da terra”⁷. No mundo contemporâneo a divisão social de tarefas entre gênero masculino e feminino ainda é presente, homens e mulheres ocupam cozinhas diferentes, onde mulheres cozinham no espaço familiar e homens cozinham para estranhos em restaurantes na rua. Sendo assim as feiras livres permitiram a criação de um contexto onde o gênero feminino adquiriu um importante papel dentro do núcleo familiar com objetivo de obtenção de renda.⁸

A literatura relacionada a este tema aponta que as feiras livres de modo geral são *lócus* de diversos estudos que abordam aspectos técnicos e sociais acerca de parâmetros higiênicos sanitários, assim como os alimentos comercializados, preparados e consumidos neste local. Considerando as significâncias econômicas e sociais pertencentes à feira o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), documento formulado para a promoção de alimentação saudável no Brasil tem as feiras livres e os chamados sacolões presentes em seus princípios que orientam sua elaboração.⁹

Esses locais se mostram como uma alternativa para compra de alimentos *in natura* e minimamente processados, tal orientação também tem ligação com o incentivo a forma de produção e distribuição dos alimentos, no caso, agricultura familiar e agroecologia. Dito isso, percebe-se que estudos relacionados a feira tem um enfoque maior aos alimentos e sua forma de processamento e produção, porém, os indivíduos envolvidos nesse fluxo alimentar são pouco estudados e vistos. Considerando que a feira é um ambiente rico culturalmente, cabe-se o

estímulo a investigações que contemplem os fenômenos sociais, símbolos e significados presentes neste local, assim como seus agentes sociais que compõe toda sua dinâmica.

Sendo assim o presente estudo possui um recorte de gênero e tem como objetivo analisar o papel das feirantes no processo de comercialização e distribuição dos alimentos; discutir os comportamentos sociais e alimentares, analisar os significados atribuídos a comida da feira, assim como a aceção do saudável por mulheres feirantes de uma feira livre de Barreiras-BA.

METODOLOGIA

O presente estudo faz parte de um projeto maior intitulado “Hábitos Alimentares no município de Barreiras-BA: investigação sobre permanências, modificações e ressignificações a partir de fluxos migratórios”, desenvolvido pelos integrantes do Núcleo de Estudos e Pesquisas sobre Hábitos Alimentares e Saúde - NEPHANS. O projeto passou pela aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Oeste da Bahia, com sob o parecer de número 3.103.913.

Este estudo foi desenvolvido no Centro de Abastecimento de Barreiras – CAB, conhecido como feira livre da cidade, localiza-se no centro e é considerada um importante centro de comercialização de alimentos para o município. Conforme a Resolução Nº 466, de 12 de dezembro de 2012 que regulamenta pesquisas que envolvam seres humanos, os participantes receberam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) registrando a participação como voluntário na presente pesquisa. As identidades foram preservadas e os nomes trocados por siglas, todos os participantes foram informados na natureza e objetivo deste estudo.

Situado nas áreas das ciências da saúde e sociais esta pesquisa é construída a partir de uma abordagem qualitativa, visando compreender os fenômenos sociais da alimentação. A metodologia de pesquisa qualitativa foi escolhida pois dispõe de técnicas que permitem responder a questões particulares, trabalhando com o universo de crenças, valores e significados dos fenômenos sociais que não podem ser operacionalizados em variáveis.¹⁰

Para compor este estudo foram escolhidas mulheres trabalhadoras de uma feira livre, considerando que o gênero feminino esta predominantemente associado à comensalidade, é cabível investigar todo o processo em torno o comer a partir da ótica deste gênero. As feirantes foram denominadas “informantes chave”, como critérios de inclusão foram escolhidas mulheres maiores de idade, que trabalhassem diariamente na feira livre. Não foram selecionadas mulheres que não correspondessem aos critérios de inclusão.

Os “informantes chave” se caracterizam por serem pessoas capazes de fornecer informações acerca da realidade a ser estudada, por deterem conhecimentos particulares que permitem neutralizar possíveis vieses ocasionados pela presença do pesquisador no local.¹¹

Como elementos que compõem a construção dos dados foram utilizados dois instrumentos, sendo eles a observação direta e entrevistas semiestruturadas. Como primeiro procedimento, a observação direta é usada na pesquisa qualitativa pois as anotações são utilizadas para descrever e compreender a situação.¹¹

Para registro do que foi observado nas idas a campo foi feito uso de diários de campo que auxiliaram na produção de dados, com intenção de descrever e analisar a dinâmica espacial da feira, identificar os tipos de espaço de comensalidade, sujeitos que se alimentam naquele espaço e os feirantes.

Sobre esse instrumento Bogdan, Biklen¹² (1994) discorrem que:

“[...], as notas de campo consistem em dois tipos de materiais. O primeiro é descritivo, em que a preocupação é captar uma imagem por palavras do local, pessoas, ações e conversas observadas. O outro é reflexivo – a parte que apreende mais o ponto de vista do observador, as ideias e preocupações.”¹⁰ (BOGDAN; BIKLEN, 1994, p. 152)

Para maior aproximação dos sujeitos e compreensão do contexto em que estão inseridos realizou-se entrevistas semiestruturadas como principal elemento de produção de dados. Este método de construção articula elementos de entrevistas abertas e estruturadas, onde há perguntas previamente formuladas e a “informante chave” pode falar livremente sobre o tema proposto, não necessariamente ficando preso ao roteiro construído.¹⁰

Sendo assim foi construído um roteiro de entrevista, com questões norteadoras sobre o tema proposto, os acordos de tempo e uso do gravador foram feitos no primeiro contato com as informantes, assim como assinatura do TCLE. Foram realizadas 5 entrevistas individuais onde cada uma foi denominada pela letra “F” acompanhada de um número (F1, F2, F3, F4 e F5), as entrevistas tiveram duração de aproximadamente meia hora cada, após a gravação as mesmas foram transcritas e analisadas em uma matriz de análise onde as falas foram categorizadas.

O processo de análise dos dados foi realizado através da análise de discurso, esta técnica “tem seu ponto de apoio na reflexão que produz sobre o sujeito e o sentido — um relativamente ao outro —já que considera que, ao significar, o sujeito se significa.”¹³ A partir disto tem-se o objetivo de interrogar os sentidos estabelecidos em diversas formas de produção, podendo ser verbais e não verbais, procura-se compreender os sentidos que o indivíduo manifesta através de seu discurso.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados e suas análises foram organizados em quatro tópicos que correspondem as categorias elencadas na matriz de análise, como início tem-se **“Primeiro olhar sobre a feira”**, apresenta uma visão geral da feira livre de Barreiras. No segundo tópico **Faces da reforma: “feira hoje parece que tem um dono”**, nele descreve-se os impactos e as mudanças objetivas e subjetivas que a recente reforma da feira livre provocou à seus feirantes e consumidores. **“O se tornar feirante”** dialoga sobre como se dá a construção da profissão e como a feira vai além do trabalho, estabelecendo diversos tipos de trocas além da mercadoria. Como quarto e último tópico **“Comida de feira: [...] aqui tem comida de todo tipo”**, ao longo do texto é feita uma caracterização da comida da feira livre e quais são as percepções das feirantes sobre a mesma, abordando concomitantemente a aceção do saudável.

Primeiro olhar sobre a feira

No período moderno as feiras nas cidades do interior do Brasil representam em alguns casos a única forma de comércio da região.³ De início localizavam-se geralmente distantes dos centros das cidades e lugares privilegiados, situam-se próximos a bairros periféricos das camadas populares da sociedade, servindo mais a essa população.² A cidade de Barreiras possui uma feira livre localizada no centro do município que é considerada uma importante forma de abastecimento, recentemente este local passou por uma reforma em sua estrutura devido a um incidente que afetou todo o ambiente e impediu seu funcionamento durante aproximadamente 1 ano; após essa reforma uma nova estrutura física e de funcionamento foi consolidada.

No período após a reforma, a feira passou a ser dividida em três galpões, sendo que o primeiro é destinado aos gêneros de hortifrúti, o segundo à comercialização de carnes, frangos e pescados e por último o de grãos e cereais. Nas imediações e no interior da feira há a presença de diversas lanchonetes e pequenos restaurantes que produzem refeições para os clientes do local. Tais estabelecimentos dividem o espaço com os comerciantes de verduras que vendem no atacado, neste ambiente percebe-se a chegada de veículos com as mercadorias a serem comercializadas. Como um espaço que envolve não somente a comercialização e distribuição de alimentos, a feira é também um lugar repleto símbolos sociais que de certa forma resistem e se apropriam de um espaço urbano; portanto concebe-se uma “experiência peculiar de sociabilidade e de uso da rua”.¹

Apesar da caracterização de uma feira livre e da delimitação espacial e o alcance que a feira possui, a demarcação desse espaço não se restringe somente à questões geográficas, envolvendo também os indivíduos que ali convivem e circulam. Nesse contexto DaMatta⁵ (1997) refere que:

“[...] o espaço é demarcado quando alguém estabelece fronteiras, separando um pedaço de chão do outro. Mas nada pode ser tão simples assim, porque é preciso explicar de que modo as separações são feitas e como são legitimadas e aceitas pela comunidade da propriedade privada e suas origens”(DAMATA, 1997, pag. 21)

Em um outro espaço da feira encontra-se uma rua ocupada pelos feirantes paralela ao galpão de hortifrúti, nesta rua geralmente encontra-se vendedores de roupas, cd's e dvd's, sendo ocupada por feirantes somente aos sábados, considerado “dia de feira”. Ao analisar a rua e o galpão que comercializam basicamente os mesmos produtos, é possível notar diferença na dinâmica desses espaços. No galpão de hortifrúti nota-se uma movimentação menos intensa, o que resulta em um ambiente mais calmo e ordenado; a presença de quadros expostos na parede traz a ideia de aconchego de uma sala de casa; ao fundo se chega à “cozinha” com pequenos espaços que comercializam comida no local, as bancas dos feirantes são dispostas em filas e cada uma tem seu espaço demarcado.

Fazendo uma alusão ao livro de Roberto DaMatta “A casa & a Rua” (1997) a feira torna-se um espaço de ambiguidade, sendo uma conexão entre a casa e rua, retratando um local de hospitalidade, calma, repouso pertencentes ao ambiente doméstico, mas também sendo um lugar de movimento, representando assim a rua.⁵

Quando se analisa a dinâmica da rua fica evidencia-se como “a rua é um espaço definido precisamente ao inverso (da casa). Terra que pertence ao "governo" ou ao "povo" e que está sempre repleta de fluidez e movimento. A rua é um local perigoso.”⁵ Diferente do galpão de hortifrúti, a rua é bastante movimentada e barulhenta, o espaço é apertado, tanto para clientes quanto para vendedores que se dispõem organizados da sua própria forma e suas bancas são menos estruturadas e menores. Cabe ressaltar que a feira livre por ser um ambiente repleto de códigos sociais próprios, seus conceitos sobre organização podem divergir daquilo que se considera comum e globalizado. Nesse contexto Vedana¹⁴ (2004) relata em seu trabalho que:

A feira livre apresenta-se como o lugar de uma ordem diferenciada em relação a outros estabelecimentos comerciais modernos, como o exemplo do supermercado [...] Na feira, dificilmente vemos filas, mas sim a parte da frente das bancas sempre lotada de pessoas que se acotovela para escolher o que vão comprar [...] Na feira, o espaço é aberto e público, os fregueses trocam receitas e apalpam os alimentos que estão soltos em cima das bancas – nada das embalagens plásticas do supermercado. (VEDANA, 2004, pag. 48)

As feiras livres comercializam frutas, verduras e legumes e auxiliam na adoção de padrões alimentares mais saudáveis para a população por disponibilizarem uma variedade de alimentos *in natura* e minimamente processados. Incluindo uma perspectiva além da comercialização de alimentos, a feira proporciona uma imersão em um ambiente vivo, onde percebe-se imagens, gestos e ações características; por refletirem a produção da região onde está situada, em todo o trajeto da feira o paladar, olfato e visão são estimulados pelas mais variadas cores, sabores e cheiros, tal contextualização reforça a característica sociocultural das feiras livres.

Com isso, percebe-se que as representações simbólicas extrapolam espaços geográficos, tais representações estão também no imaginário das pessoas, determinando assim como o ambiente se estrutura e se reconstrói.

Faces da reforma: “a feira hoje parece que tem um dono”

No período em que a reforma estava em andamento os feirantes foram remanejados para um local temporário para que suas atividades não fossem completamente paradas e prejudicadas. Após a reforma os feirantes antigos e novos retornaram a feira central, com uma nova dinâmica espacial e de funcionamento. Com essa nova estrutura diversas mudanças foram relatadas pelas feirantes como espaço físico, assiduidade dos clientes, e aceção sobre “feira livre”.

A feira não está imune ao “resto” da sociedade, não é um resíduo com validade vencida, a feira, para existir na duração do tempo, tem que ter a capacidade de resistir, ser capaz de mudar constantemente.¹⁵ Dentre as mudanças, a nova estrutura da feira é relatada diversas vezes como sendo um ponto positivo, o lugar tornou-se mais limpo e organizado, assim como relata a F2: *rapaz no geral pra mim ficou ótimo, que era muita bagunça era muito desorganizado e ficou mais organizado as bancas, ficou mais espaço nos corredores pras pessoas passar [...] Pra mim só ficou bom por que ficou mais higiênico, mais limpo né.*

Cabe-se salientar que os conceitos sobre limpeza e organização são múltiplos e depende do lugar de fala de cada sujeito, para a feirante acima os aspectos higiênicos sanitários foram melhorados com a nova estrutura da feira e isso reflete no quesito organização. Em seu estudo Minnart, Freitas¹⁶ (2010) abordam diferentes pontos de vista dos feirantes sobre aquilo que é privado e público, limpo e sujo; tais representações culturais associam o que é compartilhado com outras pessoas como público podendo assumir automaticamente a condição de sujo; já aos espaços privados são atribuídos a barraca, o corpo e o espaço do feirante, visto como limpo.

Em consonância com essa perspectiva, as falas das entrevistadas dialogam com essa tônica vinculada a polissemia dos conceitos de ordem e desordem, a F5 diz: *a feira era bagunçada, mas era bagunçada não só por conta do visual da feira, por que o que mudou hoje foi o visual da feira[...] era bagunçada por conta dos drogados, por conta desses loucos que ficam aqui, o bagunçado da feira era isso, não tinha ordem não tinha policiamento não tinha guarda e hoje também não tem, então a bagunça da feira continua a mesma.*

Percebe-se então que a ideia de bagunça se relaciona não somente com o espaço físico, mas sim com uma bagunça social onde indivíduos que não fazem parte da feira e não deveriam estar ali na concepção dos feirantes, atrapalham aquela ordem de trabalho e a estrutura do ambiente. Assim como diz Mary Douglas a desordem pode ser tratada como a essência da impureza, e a mesma é vista como uma afronta a ordem, o esforço em busca da ordem é reconhecido positivamente como tentativa de organizar o nosso meio, contudo a impureza só existe pela ótica de quem observa, logo ordem e desordem dependem dos olhos de quem as veem.¹⁷

Ao passo que se constata a presença desses indivíduos, o processo de revitalização e reforma da feira provocou uma ambivalência no perfil de clientela dos feirantes, os mesmos relatam que os clientes antigos se perderam após o processo de mudança e novos clientes foram conquistados, porém com um perfil diferente do que era comum, o retorno dos clientes antigos

se mostra lento pois apesar dos feirantes voltarem para o mesmo espaço, o lugar tornou-se diferente, novo e desconhecido, pois “espaço se torna lugar na medida em que é experienciado e valorizado, que tem significação para pessoa, lugar é mais concreto que espaço”¹⁸, a F3 afirma que: *gostei não, por que quem tinha seu lugarzinho tinha que ficar no seu lugar[...]pra gente era melhor “mulher” a gente vendia mais, aqui ninguém vende quase nada não*”

Percebe-se que o perfil de clientela mudou após a reforma, assim a F5 relata: *perfil de clientes que vem mais aqui é variado[...]antigamente vinham mais pessoas com menos condições, mas que compravam mais, hoje em dia vem pessoas que demonstram ter mais condição mas são pessoas que compram bem menos*. Tal constatação se mostra condizente com o processo que Magnani¹⁹ (2002) descreve como *gentrification*, que seria o enobrecimento e requalificação de espaços tidos como antiquados e decadentes, esse processo intenciona uma nova dinâmica principalmente nos centros das cidades, onde se estabelece o “consumo do lugar”, sendo assim uma nova forma de consumo cultural.

A partir desse contexto Jayme e Neves²⁰ (2010) dizem que: “essas políticas de revitalização se apropriam, culturalmente, das imagens das cidades, com o objetivo de atribuir novos sentidos ao passado e, muitas vezes, têm um caráter segregador e higienizador. ”

Com isso é passível a observação de que a moralização desse espaço adquiriu um novo valor social favorecendo, em alguns casos, a presença de um determinado grupo social e o afastamento de outro; a feirante F5 relata que: *como aqui eles acabaram colocando grades na feira né, então o pessoal mesmo que é mais fraco de condição (financeira) eles têm medo até de entrar achando que aqui é mais caro*. Com a nova estrutura o conceito de feira livre passou a ser discutido, as feirantes afirmam que as regras que foram estabelecidas retiraram a principal característica da feira, ser livre; a F5 discute que: *[...] por que antigamente era “feira livre” hoje em dia você não pode chamar mais feira livre, a feira hoje em dia parece que tem um dono*. Tal condição se relaciona pela forma com que a feira livre se construiu ao longo da

história, os feirantes produziam seus próprios códigos e normas de conduta, estabelecendo assim seu próprio fluxo de trabalho; com as normas estabelecidas as mesmas tem que se adequar a algo que não lhes pertence, que não foi herdado ao seu trabalho, mas imposto ao mesmo.

O se tornar feirante

As feiras livres são consideradas a forma mais antiga de comercialização de alimentos e produtos agrícolas, na literatura há registros dessa forma de trabalho a 3.000 a.C, onde os povos sumérios realizavam trocas em locais específicos e em dias determinados da semana.²¹ Algumas especificidades dessa modalidade de comercio fazem com que a feira livre possa ser vista por diversos aspectos, podendo ser citados: aspectos econômicos, higiênico sanitários, socioculturais e até geográficos.

Por ser um espaço que comercializa diferentes tipos de produtos a feira livre é tida no imaginário das pessoas como um ambiente que vende o “natural” o “fresco”, adquirindo também a ideia de um lugar mais barato para se “fazer a feira”, assim como afirma Cavalcanti (2015), o natural torna-se princípio chave para o desbravamento dos significados relacionados a feira, e até mesmo a concepção de alimentação saudável “é o natural que parece atribuir sabor, frescor e saúde”.²² Essa percepção é ilustrada pela fala da F4: *eles gostam da feira por que tem vez que é mais barato, mais que o mercado[...] de tudo todo dia tem um pouco fresco, e no mercado é congelado lá, então aqui é mais em conta e mais fresco, todo dia tem.*

As feiras livres são indicadas em documentos oficiais como o Guia Alimentar para População Brasileira como uma alternativa para realização de compras de alimentos mais saudáveis do ponto de vista biológico, cultural, econômico e ambiental; sendo assim a feira se traduz quase que como um espaço de venda de saúde, através dos alimentos ali comercializados, sendo considerada pelo poder público um equipamento para promoção da segurança alimentar e nutricional. Porém esse lócus não se manifesta apenas como mais uma forma de comercio, para as feirantes que ocupam esse espaço, a feira livre vai além do trabalho, torna-se um

ambiente de trocas mutuas entre clientes, feirantes e colegas de banca e faz parte da construção do ser feirante.

Partindo da cosmovisão das atrizes desse estudo, a feira livre se manifesta não somente como forma de sustento através de alimentos in natura, mas também como um local de trocas entre aqueles que ali convivem, troca de conhecimento, experiência, amizade e confiança; se estabelece como um local de pluralidade. A feira se institui como um espaço polissêmico onde os indivíduos se cruzam, se relacionam e experimentam em seu dia a dia as diversidades do ambiente. Os consumidores, turistas, idosos, feirantes e até mesmo crianças dividem o mesmo espaço.⁴

Nesse contexto a feira livre de Barreiras torna-se um local onde as relações humanas são experimentadas por todos, as feirantes criam uma rede de amizade e confiança que se estende por todo ambiente, assim como traduz a entrevistada F2: *“aqui é bom por que a gente conhece muita gente, a gente aprende muita coisa né, escuta muitos “causos” das pessoas aí[...] quando eu viajei mesmo o pessoal sentiu falta por que não tava aqui por que gosta de conversar comigo [...]a gente faz amizade, é muita amizade.*

Essa dinâmica que os feirantes têm entre si, faz parte da construção e aprendizagem da própria profissão, com sua lógica de trabalho muito se é aprendido com seus companheiros de banca e muito se é passado de geração em geração. Assim como retrata Bourdieu (2002) “o seu corpo, em que está escrita uma história, casa-se com a sua função, quer dizer, uma história uma tradição, que ele nunca viu se não encarnada em corpos, ou melhor nessas vestes habitadas por um certo *habitus*”²³

A proximidade entre os feirantes possibilita o estabelecimento de acordos entre vizinhos de banca. Entre si constroem normas de convivência, em geral válidas apenas para os feirantes que as definem.²⁴ Percebe-se que maioria das feirantes já tiveram contato com a feira livre em

algum momento anterior ao início da sua carreira, as influências familiares são bastantes presentes desde o berço, sendo assim o trabalho se torna uma continuação da mão de obra de seus pais, elas aprenderam com seus pais a plantar o alimento, colher e comercializa-los na feira bem como a forma de lidar com os clientes associado aos conhecimentos adquiridos no dia a dia. Elas vendem os mesmos produtos de seus pais, tornando assim uma herança do *habitus*. A feirante F5 relata que: *meus pais já trabalhavam na feira, já havia ajudado eles desde os oito anos de idade, então achei que era um trabalho bom por que eu poderia trabalhar e poderia ficar com meus filhos.*

Nesse contexto Bourdieu (2002)²³ diz:

A definição destes postos mal definidos, mal delimitados, mal garantidos, reside, paradoxalmente, na liberdade que consentem aos seus ocupantes de os definir. Estes postos serão o que são os seus ocupantes ou, pelo menos, aqueles que, nas lutas internas da profissão e nas confrontações com as profissões afins e concorrentes, consigam impôr a definição da profissão mais favorável àquilo que eles são. (BOURDIEU, 2002, pag. 91)

Em meados dos anos 70 ocorreu uma intensidade da inserção feminina no mercado de trabalho, com isso uma nova identidade desse gênero passa a ser traçada revelando um perfil voltado tanto para o trabalho quanto para a família, as responsabilidades com afazeres domésticos e com os filhos permanecem mostrando assim a continuidade de um modelo familiar tradicional.²⁵

Ao analisar as características sociais que compõe o grupo de trabalhadores da feira livre, percebe-se uma predominância do gênero feminino na função de feirante, além de escolherem a feira para que se possa conciliar a carreira de mãe e de feirante, a independência financeira e o trabalho autônomo se mostra como um importante fator determinante, assim a F4 relata: *eu não quero trabalhar pros outros, quero trabalhar pra mim [...] por que você tem sua liberdade, você tem toda liberdade, você vem o dia que quer, no dia que você não quer você não vem.* Nessa realidade as feiras livres desenharam um novo panorama onde além das atividades

relacionadas a produção dos alimentos as mulheres adquiriram um protagonismo na composição da renda familiar.⁸ Com a saída de casa da mulher para o mercado de trabalho, este gênero ocupou espaço nas mais variadas profissões de prestígio social, por outro lado, constata-se o predomínio de mulheres em trabalhos precários e informais, geralmente ocupados por aquelas com baixa escolaridade.²⁵

Comida de feira: “aqui tem comida de todo tipo”

Ao se falar sobre alimentação, se faz necessário uma diferenciação sobre o que é comida e o que é alimento visto que se entende que haja dimensões diferentes para os mesmos, alimento seria uma substância ingerida para manter a pessoa viva, já a comida é tudo que se come com prazer, sob as regras de comunhão e comensalidade. O alimento é como uma grande, já a comida representa o quadro, algo capaz de estabelecer uma identidade individual ou de classes.⁶

A partir das informações construídas, observa-se que a comida da feira se assemelha a comida caseira com relação ao que é servido, para as feirantes a comida da feira tem característica de ser rica em gordura e pouco saudável, o fato de se não saber o modo de preparo é o que se observa como principal ponto de diferença entre a comida de casa e a comida da rua, onde uma é *bem-feita e gostosa (F2)* e a outra é *comida de todo jeito, eles fazem pra vender eles querem ganhar dinheiro (F2)* respectivamente. Percebe-se então que a dimensão dos significados atribuídos ao contexto doméstico e urbano são totalmente distintos a partir do momento em que aquela comida é feita fora de um ambiente familiar, moral e aconchegante. A comida de rua pode ser vista como ruim e venenosa, enquanto a comida caseira é boa por senso comum, tais representações não se restringem somente a alimentação, mas se direcionam também a objetos e pessoas que passam a ser julgadas a depender de ontem pertenciam.⁷

Apesar da feira livre ser um ambiente farto em alimentos in natura e minimamente processados, esses alimentos não fazem parte hábito alimentar dos feirantes e não estão

presentes nas refeições que são produzidas pelos estabelecimentos locais. O que passa a ser vendido é representado apenas como uma mercadoria de trabalho não havendo uma estreita relação com aqueles que comercializam, assim a F3 relata: *se fizesse bastante verdura, quem não quisesse comer aquela carne velha ensebada para lá botava umas verdurinhas e comia verdura, mas eles não fazem nem isso tanta coisa tem aqui, pepino, tomate, quiabo, maxixe tudo isso é verdura saudável.* A partir dessa percepção percebe-se que a comida servida na feira se distancia do que Santos (2008) considera como *lightização* da culinária e do comer, caracterizado como uma modificação nos sistemas culinários pela criação de versões *light* de preparações ou uma forma *light* de comer pratos tradicionais “comer mais salada do que o prato principal, substituir ou excluir algum item tipo a farinha de mandioca que aparece como “excedente”.²⁶

O *saber fazer* se torna conceito chave para caracterizar a comida de casa como mais saborosa e saudável, enquanto a comida de feira causa desconfiança sob esses aspectos a F2 relata: *é eu acho malfeita (risos) eu acho que toda feira a comida é malfeita [...] eu fico com o pé atrás, eu como, mas é de um restaurante mais na frente que eu confio né.* ao analisar esse discurso percebe-se o estigma que a comida de feira possui, porém quando há a criação de um vínculo com aquele que produz, essa desconfiança torna-se inexistente, pois o saudável abrange não só aspectos biológicos, abarca também as relações de afeto “o saudável parece se associar também à relação de confiança que se estabelece entre quem cozinha e quem consome”.²²

Nesse contexto as acepções sobre alimentação saudável se baseiam majoritariamente na forma de preparo, quantidade temperos e de gordura presente na comida, tais acepções também variam de acordo com o conhecimento que é adquirido pelos indivíduos a F1 diz: *bom, eu considero uma comida assim, gostosa né, mas porem assim muito fraca na nutrição, que nem minha nutricionista recomendou a questão de salada.* Observa-se também que os alimentos industrializados e quimicamente tratados contrapõem o considerado saudável, a F3: *já não é*

saudável direito por que cê sabe, o gado hoje em dia já anda do jeito que anda né é tudo em cima dos remédios [...]as verduras hoje em dia tudo é com veneno. Dessa forma o saudável é considerado aquilo que não passou pela interferência humana a partir das tecnologias desenvolvidas para melhoramento na produção dos alimentos e produtos comercializados, neste sentido Fischler e Masson²⁷ (2010) discorrem:

“a importância do comer bem, assim como a saúde daquele que come, associa-se de modo implícito à qualidade dos produtos: o que se requer é, de um lado, a presença de algumas características, como o gosto, a origem, a autenticidade, o natural, a estação do ano, o frescor. Tais características caminham juntas com outras, definidas de forma negativa: nada de congelados, de ‘produtos químicos’, ‘aditivos’ ou ‘conservantes.’” (FISCHLER E MASSON, 2010, p.55-56)

Cabe considerar que a rotina de trabalho das feirantes também determina seu comportamento alimentar, visto que a feira livre está em constante movimentação as trabalhadoras não dispõem de um tempo reservado para realização das refeições, sobre essa perspectiva a F1 relata que: *eu não considero minha alimentação saudável, as vezes eu opto por uma coisa bem mais rápida né, você come mais depressa pra poder cuidar das coisas, a gente nem pensa muito no que comer, a gente pensa muito no que embalar e botar na banca, em vender e satisfazer o cliente, a gente sempre fica para segundo plano.* Ao se pensar nos significados atribuídos a alimentação saudável percebe-se que a mesma se constrói a partir de diferentes pontos de vista “saúde advém, então, da soma das decisões dos indivíduos, decisões essas que devem estar alicerçadas na ciência e na razão”.²⁷

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho permitiu a compreensão do olhar sobre a feira, para além do seu ambiente e do que é comercializado, tal perspectiva proporcionou a visibilidade dos agentes envolvidos em todo o processo de comercialização e distribuição dos alimentos. Neste caminho foi possível observar como o campo de construção de dados se institui numa conexão entre a casa e a rua a partir de suas representações simbólicas, observa-se também a feira livre como

um ambiente vivo e plural que participa da construção do ser feirante criando assim sua dinâmica peculiar. Sendo assim a feira livre atualmente passa por um processo de mudança e resistência que ocorrem concomitantemente, a nova estrutura adquirida ainda precisa ser vivenciada e experimentada tanto pelos feirantes quanto para os consumidores para que assim, um novo fluxo seja estabelecido.

Ao se remeter a comida de feira, percebe-se que a alimentação vai além do biológico e se estabelece também como práticas sociais e caracterizam um povo, sendo assim se faz importante a construção de pesquisas que procurem compreender os códigos, significados e símbolos sociais que envolvem os indivíduos e são reproduzidos pelos mesmos. Tais estudos que investigam a parte social da alimentação também são importantes no diálogo de formação em saúde, especialmente nas Ciências da Nutrição, esses estudos incentivam uma ampliação do olhar para os fenômenos sociais que compõem as práticas alimentares e os sujeitos que fazem parte desse processo.

REFERÊNCIAS

1. Mascarenhas G, Dolzani M, C. S., Feira Livre: Territorialidade Popular e Cultura na Metrópole Contemporânea. *Ateliê Geográfico Goiânia-GO* v. 2, n. 2 agos/2008 p.72-87.
2. Minnaert, ACST. A feira livre sob um olhar etnográfico. In: Freitas MCS, Fontes GAV, Oliveira N (Org.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008, cap. 8.
3. Fernandes C, et al. A Importância Cultural da Feira Livre de Queimados/Rj. In: VII CONGRESSO BRASILEIRO DE GEOGRÁFOS, Agosto, 2014, Vitória/ES. Anais eletrônicos. Vitória: Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2014. Disponível em:<http://www.cbg2014.agb.org.br/resources/anais/1/1404679401_ARQUIVO_ArtigoFEIRA-ResumoparaoCBG.pdf>
4. Almeida MD; Pena PGL. Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo de abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia. *Revista Baiana de Saúde Pública*, v.35, n.1, p.110-127 jan./mar. 2011.
5. Damatta R; *A Casa & a Rua: Espaço, Cidadania, Mulher e Morte no Brasil*;5ª edição; Rio de Janeiro, 1997.
6. Pagni PFA: Educador do corpo. São Paulo, 1994, 182 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Cogea, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. *Rev. Bras. Cienc. Esporte*, Campinas, v. 25, n. 1, p. 41-54, set. 2003. In: Ferreira N, A. (Org.). *Pesquisa histórica na educação física*. Vitória: Ufes, 1997, p. 59-82.
7. Damatta R. *O que faz o Brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro: ROCCO, 1986.
8. Anacleto A; Coelho AP; Curvelo EBC. As mulheres empreendedoras e as feiras livres no litoral do Paraná. *Faz Ciência*, vol. 18, n. 27, jan/jun de 2016 – p. 118-139.

9. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.
10. Minayo MCS (Org.). Pesquisa Social: teoria, método e criatividade. Editora Vozes, 21^a ed, Petrópolis, Rio de Janeiro, 2002.
11. Jaccoud M; Mayer R. A observação direta e a pesquisa qualitativa. In: Nasser AC (Tradutora). *A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos*. Petrópolis, Rio de Janeiro, Editora Vozes, 2008. Pag.254.
12. Bogdan RC; Biklen SK. Investigação qualitativa em educação. Tradução Maria J. Alvarez, Sara Bahia dos Santos e Telmo M. Baptista. Porto, Portugal: Porto Editora, LDA, 1994.
13. Orlandi EP. Discurso, imaginário social e conhecimento. Em Aberto, v. 14, n. 61, p. 52-59, 1994.
14. Vedana V; Fazer a Feira: um estudo etnográfico das artes de fazer de feirantes e fregueses da feira e fregueses da Feira Livre da Empatur no contexto da paisagem urbana de Porto Alegre. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.
15. Souza MNC. A teia da Feira: um estudo sobre a feira livre de São Joaquim, Salvador, Bahia. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, Bahia, 2010.
16. Minnaert ACST; Freitas MCS. Práticas de higiene em uma feira livre da cidade de Salvador (BA). Ciência e saúde coletiva vol.15 supl.1, Rio de Janeiro, Junho/ 2010.
17. Douglas M. Pureza e perigo: ensaio sobre a poluição e tabu. Edições 70, Brasil, LTDA, Rio de Janeiro, 1966.

18. Staniski A; Kundlatsch CA; Pirehowski D. O Conceito de Lugar e suas Diferentes Abordagens. Revista Perspectiva Geográfica; vol.9; 2014.
19. Magnani, JGC. De perto e de dentro: notas para uma etnografia urbana. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 17, n. 49, 2002.
20. Jayme JG, Neves MA. Cidade e Espaço Público: política de revitalização urbana em Belo Horizonte. CADERNO CRH, v. 23, n. 60, p. 605-617, Salvador, 2010.
21. Sales AP; Rezende LT; Sette RS. Negócio Feira Livre: Um Estudo em um Município de Minas Gerais. Joao Pessoa/PB; Nov. 2011.
22. Cavalcanti LG. “[...] na feira não vende marca. Na feira vende natural”: acepções atribuídas à alimentação saudável por trabalhadores de uma feira-livre, em Salvador-Bahia. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia. Salvador-Bahia; 2014.
23. Bourdieu P. O poder simbólico. 5. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.
24. Sato L. Processos Cotidianos de Organização do Trabalho na Feira Livre. Psicologia & Sociedade; 19, Edição Especial 1: 95-102, 2007.
25. Bruschini MCA. Trabalho e Gênero no Brasil nos Últimos Dez Anos. Cadernos de Pesquisa, v. 37, n. 132, p. 537-572, set./dez. 2007.
26. Santos, LAS. O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo [online]. Salvador: EDUFBA, 2008, 330 p. ISBN 978-85-232-1170-7. Available from SciELO Books
27. Fischler C; Masson E. Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010, 356 p.



Universidade Federal do Oeste da Bahia - UFOB
Centro das Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS
Colegiado do Curso de Nutrição
Componente Curricular: Trabalho de Conclusão de Curso II

**TERMO DE CIÊNCIA E ACEITE PARA ENTREGA DA VERSÃO FINAL DA
MONOGRAFIA/ ARTIGO CIENTÍFICO**

Eu, DEBORA CRUZ PORCINO declaro,
para os devidos fins, que tive ciência e concordo com as modificações realizadas pelo (a)
discente Seilla Kalle Lima Martins na
versão final da monografia/artigo científico intitulado (a)

"A zina é linear (?) : estudo sobre fenômenos
sociais, simbólicos e significados do
cotidiano de uma zina da Bahia"

e autorizo a entrega da versão final do trabalho ao docente responsável pelo TCC II.

Barreiras, 13 de março de 2019

Seilla Kalle Lima Martins
Discente do Curso de Nutrição

Debora Cruz Porcino
Docente Orientador