

## **“Porque é perto e por que é sábado!”: comida de feira e vida urbana**

*“Because it's near, because it's Saturday”: Street market food and urban life*

**Luzia da Silva Arruda, Juliana Abonizio**

Universidade Federal de Mato Grosso - UFMT

Programa de Pós-Graduação em Estudos de Cultura Contemporânea (ECCO-UFMT/Cuiabá).

{luzdamanhaa@gmail.com, abonizio.juliana@gmail.com}

**Resumo.** O objetivo deste artigo é refletir sobre a comida de rua e sua ligação com a cultura urbana contemporânea a partir da análise das relações de consumo alimentar em uma feira livre na cidade de Cuiabá-MT. Para compreender as variáveis que influenciam na decisão de consumo, tais como história familiar, contexto histórico-geográfico, gosto pessoal, crença nutricional, valores éticos, dentre outros, realizamos observação participante e entrevistas com os comensais da feira em questão. Os dados obtidos permitiram compreender a relação dos consumidores com a feira e a distinção que fazem entre a comida da casa e a comida da rua, além de possibilitar a reflexão sobre a apropriação do espaço da rua como um campo de lazer e socialidade, transcendendo as dinâmicas das relações exclusivamente mercantis que caracterizam uma feira.

**Palavras-chave:** Comida, consumo, feira livre

**Abstract.** *The purpose of this article is to reflect on the street food and its connection to contemporary urban culture from the analysis of the relationship of food consumption in a street market in the city of Cuiaba-MT. To understand how variables that influence the decision of consumption, such as family history, historical and geographical context, personal taste, nutritional beliefs, ethical values, among others, conducted participant observation and interviews with commensals at the fair in question. The data obtained allowed understanding consumer relationship with the street market and how distinction do between the home food and the street food, it also allows a reflection on the appropriation of the street space as a recreational field and sociality, transcending the dynamics of relations exclusively mercantile that characterize a fair.*

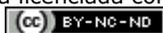
**Key words:** Food, consumption, street market

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 5 no 1 – Dezembro de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac  
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)



## **1. Introdução**

Visando decifrar os sentidos do hábito de comer na rua e os critérios de escolha que dirigem esse consumo, definimos, como campo de pesquisa, a feira livre do bairro Residencial Coxipó, na periferia de Cuiabá, realizada nas noites de sábado. Salientamos que são realizadas feiras livres noturnas em vários bairros e em dias variados da semana, sendo uma característica do consumo de rua de Cuiabá, bastante relacionado ao clima quente local.

Para atingir nosso objetivo, adotamos como referencial teórico-metodológico a sociologia da vida cotidiana. Esta não se caracteriza por um tema ou objeto, como ocorrem com várias outras disciplinas sociológicas, como a Sociologia da Juventude ou Sociologia da Educação, mas caracteriza-se por um modo de fazer que usa metodologias variadas, em especial as qualitativas, recorrendo à intuição e também à subjetividade como matéria-prima do conhecimento (Pais, 2003). Em termos técnicos e metodológicos, foram realizadas observações situadas e entrevistas abertas, muitas vezes caracterizadas como conversas informais com pessoas, em geral, famílias, em torno de uma mesa. A inserção em campo teve duração de quatro meses. A dinâmica do espaço permitiu esse processo de construção de dados, pois o trânsito de pessoas era intenso e as barracas de comida eram as únicas que ofereciam cadeiras e mesas, o que fazia com que as pessoas permanecessem por mais tempo no local, possibilitando a interação entre os sujeitos pesquisados e o pesquisador. Os entrevistados, identificados por nome fictício, eram, em sua maioria, moradores do próprio bairro, Residencial Coxipó e proximidades. Os dados foram sistematizados através de caderno de campo e recorreremos, sempre que possível, à utilização do gravador como ferramenta técnica de entrevista, com posterior transcrição. Após essa etapa, os dados foram confrontados entre si e com a literatura sobre o sentido cultural da alimentação uma vez que os aspectos nutricionais fogem às intenções desta pesquisa.

## **2. Pensar a alimentação nas Ciências Sociais**

Mais do que suprir as necessidades fisiológicas do ser humano, a alimentação engloba a produção e o consumo, as técnicas, as formas de transformação e de ingestão de alimentos, em resumo, implica em uma série de saberes e fazeres. Deste modo, a alimentação vai além do biológico, relacionando-se com o social, o cultural, o simbólico, o histórico e até a dimensão político/ideológica, que hoje relaciona os nossos hábitos alimentares e o destino biológico de cada um de nós e do planeta, além de implicar em posturas éticas e morais em relação aos demais seres vivos. Pode-se, inclusive, considerar a alimentação uma linguagem simbólica que exprime identidades sociais (Barbosa, 2007; Maciel, 2004, Cascudo, 1983).

Para Cascudo (1983), uma pesquisa sobre a história da alimentação deve buscar primeiramente informações domésticas ou em núcleos urbanos de acordo com o que se busca e a importância do grupo, pois a identidade alimentar não apenas fixa a continuidade cultural, mas a continuidade do grupo na extensão do social (Cascudo, 1983, p. 384).

Maciel (2004) argumenta que a construção de uma cozinha em um país colonizado dá-se a partir dos grandes deslocamentos populacionais e das trocas daí decorrentes, pois cada população leva consigo todo um conjunto de práticas culturais alimentares que contém técnicas e ingredientes, mas também valores e preferências. Nas novas terras, utilizando elementos locais, criam-se sistemas alimentares e cozinhas novas. Assim, o que chamamos hoje de "cozinha brasileira" é o resultado de um processo histórico que traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados,

mesclados e adaptados. Não é possível pensar em uma "cozinha brasileira" sem pensar em uma miscigenação. A alimentação, organizada como uma cozinha, torna-se símbolo de uma identidade através da qual os homens podem se orientar e se distinguir (Maciel, 2004, p. 27-29).

Mais que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado "modo" ou "estilo" de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, parodiando a afirmação "bom para comer e bom para pensar", o que é colocado no prato, mais do que alimentar o corpo, alimenta certa forma de viver (Maciel, 2004, p.36).

Desde modo, compreendermos o que comemos e como o fazemos pode auxiliar na compreensão da sociedade que permite ou engendra determinados hábitos alimentares. Antes de prosseguirmos, é importante refletirmos sobre esses termos relacionados à cozinha e distinguirmos os modos como são usados pelo senso comum e os modos como vêm sendo trabalhados pelas ciências sociais.

Para Barbosa (2007), há uma distinção cultural entre alimento e comida, sendo esta aquilo que é ingerido sob alguma forma culturalizada, ou seja, manipulada e preparada a partir de uma determinada técnica de cocção, apresentada de forma específica e ingerida em determinados horários e circunstâncias, na companhia ou não de outras pessoas. Assim, o **alimento** é o ingrediente *in natura* que ainda não passou por nenhuma transformação e a **comida** é todo o processo de transformação do alimento, remetendo a Lévi-Strauss<sup>1</sup> que considera a comida como um elemento básico da reprodução social de qualquer grupo humano. Já **hábitos alimentares** implicam o conhecimento da comida e das atitudes em relação a ela e não à classe de alimentos consumidos por uma população. Toda essa combinatória é o que chamamos de **culinária**, um conjunto que engloba manipulação, técnicas de cocção, representações e práticas sobre as comidas e as refeições que juntos produzem os diferentes cardápios que caracterizam as diferentes regiões e sociedades humanas (Barbosa, 2007, p. 91-93).

DaMatta (1986, p. 34-37) percebeu que, para os brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável e que nem tudo que é considerado alimento é também considerado comida. Para o autor, alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, já a comida, com suas características simbólicas, é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade, ou seja, tudo aquilo que deve ser visto e saboreado, operando vários códigos culturais simultaneamente, como o código visual (comer com os olhos) e o código digestivo (salgado e doce, quente e frio e os odores). A comida traz a possibilidade de síntese e de equilíbrio entre o olho e a barriga – a parte de cima do corpo e a parte de baixo.

Comer com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga. Temos, então, na nossa cozinha, na nossa comida e no nosso modo de comer, uma obsessão pelo código culinário relacional e intermediário. Um código marcado pela ligação (DaMatta, 1986, p. 43).

De acordo com Simmel (2004, p. 33), de tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais recorrente é que precisam comer e beber. Por outro lado, comer é também o ato mais egoísta, sendo mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo, já que aquilo que um indivíduo come, só ele o faz. Porém, a ação compartilhada permitiu o surgimento de um ente sociológico - a refeição - que alia a frequência de estar junto e o costume de estar em companhia ao egoísmo exclusivista

---

<sup>1</sup> Lévi-Straus *apud* Barbosa, 2007.

do ato de comer. O significado sociológico da refeição está contido na possibilidade de pessoas que não partilham interesses específicos se encontrarem para uma refeição em comum, e “na medida em que a refeição se torna um assunto sociológico, ela assume formas mais estilizadas, mais estéticas e mais reguladas supraindividualmente” (Simmel, 2004, p. 161).

A refeição é o momento específico em que determinado alimento é consumido numa lógica, sequência e combinação que caracterizam as normas próprias de cada sociedade (Barbosa, 2007). No Brasil, o sistema de refeições é composto, basicamente, de seis momentos diários, assim distribuídos: café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche (antiga ceia). Ainda existe outro subsistema que divide o sistema de refeição de acordo com os dias úteis e horários específicos: 1) semanal, que vigora de segunda-feira a sexta-feira na hora do almoço; 2) o de fim de semana que começa a partir de sexta-feira até domingo à noite; 3) o ritual que vigora em datas específicas coletivas ou individuais (Natal, Dia das Mães, Páscoa ou casamentos e aniversários, entre outras). Dessa forma, cada subsistema carrega seus valores e lógica, além de um significado, graus de elaboração e formalidades específicas que definem o tipo de sociabilidade dos atores sociais envolvidos e que tipo de sociabilidade que predomina em cada uma das refeições (Barbosa, 2007, p. 92-95).

Refletir sobre a diferenciação entre comida e alimento, hábitos alimentares, refeições e sistemas de refeições são passos importantes para pensar a comida, esse fenômeno social presente em todas as sociedades humanas. O consumo de alimentos parece ser um acontecimento corriqueiro do cotidiano, porém seu estudo pode revelar muito mais do que os alimentos servidos.

### **3. A feira no bairro Residencial Coxipó: espaço e sociabilidade**

A rua F, durante a semana, possui um volume reduzido de pedestres e veículos e não tem grandes atrativos, mas começa a se transformar nas tardes de sábado. Um lugar vazio, semiasfaltado, rodeado de mato, sem zelo e muita poeira torna-se um espaço colorido, alegre e muito movimentado. É a transformação do “lugar” em “espaço”.

Para compreendermos esse espaço em que as multiplicidades se manifestam e se complementam, recorreremos a Certeau (1984) que faz uma distinção entre “espaços” e “lugares”, que pode ser compreendida na oscilação entre a estaticidade e o movimento. Para ele, “lugar” é a ordem, a configuração de posições; já o “espaço” é movimento, resulta da ação do sujeito histórico e de sua relação com um meio que transforma, cotidianamente, lugares em espaços ou espaços em lugares.

Considerando a dimensão do espaço, Foucault (2001) afirma que há, inicialmente, as utopias, que são posicionamentos sem lugar real, posicionamentos que mantêm com o espaço real da sociedade uma relação geral de analogia direta ou inversa. No entanto, fundamentalmente, essas utopias são espaços irreais. Foucault apresenta outros espaços que ele considera heterotópicos, sendo a heterotopia uma espécie de contraposicionamento, um tipo de utopia efetivamente realizada.

A feira torna-se o espaço onde tudo acontece ao mesmo tempo. Um aparente caos que funciona muito bem, uma heterotopia realizada, onde tipos diferentes se encontram e as diferenças sociais e culturais aparentemente, desaparecem, pois o compartilhamento do mesmo espaço torna-se vetor de uma socialidade própria, feita de trocas várias que transcendem à troca mercantil. A feira realiza a utopia do encontro, do estar junto que mantém a vida social no que tem de efervescente.

Ao anoitecer, o espaço vai sendo ocupado pelos feirantes, suas barracas e por consumidores, mais frequentemente senhoras puxando carrinhos de feira para alocar as compras semanais. Conforme a noite se adianta, o espaço torna-se mais iluminado

e colorido, compondo-se de cheiros e ruídos. Percebemos que o aumento do movimento está diretamente relacionado às celebrações religiosas (cultos evangélicos e a missa da igreja católica) que acontecem nas proximidades. Ao fim das celebrações, a partir das dezenove horas, é substancial o aumento do número de pessoas a circular na rua, agora denominada feira.

A feira livre é composta por um número flutuante de barracas, que estimamos entre 15 e 20, especializadas em diferentes produtos como roupas, brinquedos, DVDs, comidas e alimentos para o preparo. A disposição das barracas não segue nenhum critério de organização por produtos e misturam-se lado a lado, diferindo da lógica racional que rege os supermercados modernos separados em corredores setoriais.

As barracas de alimentos comercializam basicamente salgados como pastéis com diversos recheios, coxinhas, enroladinhos de salsicha, bolos de queijo, batatas fritas e doces como crepes, cural, pamonha, biscoitos, bolos, brigadeiros e pães. Para acompanhar, são vendidas bebidas como sucos, caldo de cana, refrigerante, cerveja e água. Alguns pontos de venda são especializados em um único tipo de produto, outros contém uma variedade. As barracas de comida podem ser divididas entre aquelas que servem produtos para serem degustados no local - inclusive dispendo de pratos, mesas e cadeiras - e aquelas que vendem comidas para serem degustadas em casa, como os doces em compotas, pães caseiros e queijos. Outras barracas especializaram-se na venda de alimentos (segundo a terminologia anteriormente explicitada de acordo com DaMatta), como frutas, legumes e hortaliças.

#### **4. O fim da semana: porque é sábado**

A feira livre rompe com a rotina da rua que durante a semana serve aos poucos moradores das proximidades. No sábado a rua se transforma em feira e fica cheia de pessoas que buscam algo diferente, um espaço diferente, uma comida diferente da rotineira. No entender de Ortigoza (2001, p.177), é importante perceber que, no processo de escolha do comércio e produtos, o espaço onde se vai passa a ser tão importante quanto a mercadoria a ser consumida, transformando-se ele também em uma mercadoria. Em nossas entrevistas, certamente a dimensão espacial era levada em conta na decisão da aquisição dos produtos da feira.

Luiza<sup>2</sup>, depois de suas atividades na igreja evangélica, passa pela feira. “[...] Geralmente aos sábados nós temos atividade na minha igreja (evangélica)... sempre que eu volto de lá eu passo aqui pra tomar garapa... eu amo garapa, fui crescida com garapa, mel, melado”.

Francisco também refere-se ao final de semana como o momento em que muitas coisas podem ser toleradas. “No final de semana a gente releva, toma um refrigerante, quem toma cerveja, toma cerveja... é um negócio que muda a rotina no final de semana [...] No final de semana a gente costuma mudar um pouquinho... principalmente no almoço de domingo que a gente reúne a família... aí já é mais verde, uma verdura e depois uma carne assada, pode exagerar no colesterol, aí um doce... uma vez por semana é tolerável”.

O fato de ser no sábado atrai muitas famílias e, por vezes, a feira serve como uma espécie de marco do final de semana, principalmente para os que não possuem meios para ir a outros lugares e não tem outras opções de divertimento no bairro. Isso também vale para o encontro dos jovens, que fazem da presença na feira um tempo de troca com os pares, flerte e lazer.

---

<sup>2</sup> Nomes fictícios

Para os jovens, a feira é um ponto de encontro como bem argumenta o Paulo, acompanhado da irmã e um amigo: "A gente vem pra ver a mulherada... nove horas da noite é o melhor horário pra ver a mulherada".

Os jovens são os que se reúnem para comer, beber e ouvir música nos seus automóveis com sons potentes que trazem um repertório que varia pouco entre o funk e o sertanejo universitário. Uma visita a feira livre demonstra uma vontade de interagir socialmente antes de significar a necessidade de se alimentar.

Bauman (2009), buscando o sentido das práticas socialmente compartilhadas pelos indivíduos na vida urbana, cunhou o termo mixofilia que representa a vontade de misturar-se, de compartilhar o espaço urbano, mas também representa o sentimento que emerge do desejo e da atração que o diferente produz. É o exercício da habilidade de tirar vantagens do convívio com o outro, com o que eles podem oferecer de diferente e enriquecedor. Neste contexto, a refeição partilhada na rua apresenta-se como intermediário das relações sociais num espaço em movimento.

É nesse sentido que podemos dizer também que a valorização do espaço pode ser avaliada pelo seu conteúdo subjetivo. Trata-se de uma forma de o indivíduo se apresentar na sociedade e, por meio da refeição, intermediar suas relações sociais. Isto porque os lugares da alimentação, além de se configurarem um espaço do consumo, passam a provocar o consumo do espaço (Ortigoza, 2001; Heck, 2004, Collaço, 2005).

Luiza, acompanhada da sobrinha, diz que a feira quebra a sua rotina semanal: "Eu venho aqui porque é perto e porque é sábado, quebra um pouco a rotina, né? Ficar em casa cozinhando, assistindo televisão. Toda vez que eu tenho oportunidade, eu venho aqui. É um ambiente gostoso".

Isabel divide a ida à feira em duas partes. Num primeiro momento, passeia entre as barracas da feira com o marido e os dois filhos, com olhos atentos aos produtos e aos preços, pois a primeira ação, segundo ela, é garantir alguns produtos considerados frescos para o consumo durante a semana. Mesmo reclamando dos preços elevados, ela enche as sacolas de verduras e legumes. Como a residência da família é bem próxima à feira, os dois meninos ficam incumbidos de levar os produtos para casa. O segundo momento de Isabel na feira é destinado ao lazer da família. Assim que os meninos retornam, passam a solicitar recompensas por seus serviços de carregadores e a recompensa vem em forma de dinheiro para os brinquedos e para a comida. Para Isabel, dois fatos - o fato de a feira ser perto de casa e ser realizada no sábado - possibilita que seja considerada a opção mais indicada de lazer da família, pois eles não possuem automóvel, o que facilitaria a locomoção de todos para outro lugar. "A gente vem aqui por ser mais perto de casa, o acesso é fácil e a gente não tem outro meio de locomoção. A gente já tá perto de casa e sai pra se distrair aqui mesmo [...] Porque é sábado, acho que se fosse outro dia a gente não viria... até mesmo porque no decorrer da semana é uma correria".

## **5. "Sábado ninguém janta em casa": flexibilidade das regras dietéticas**

### **A refeição decente: Comida de casa e comida de rua**

Embora muitos depoimentos, em certos momentos, apontem para uma rigidez no cardápio durante a semana, quando indagados sobre a rotina alimentar as coisas são diferentes. Muitos demonstraram não ter uma rotina alimentar, considerando o sistema de refeições apresentado por Barbosa (2007). A realidade brasileira é peculiar, pois as pessoas consideram refeições o almoço e o jantar, mas os lanches entre esses dois momentos não seriam refeições. Os chamados lanches, que incluem o consumo de salgados, frutas, sucos entre outros não são considerados refeições

propriamente dita. Mesmo substituindo o jantar tradicional por um salgado ou sanduíche, por exemplo, o que em tese não deixaria de ser uma refeição, os consumidores interpretam esse ato não como uma refeição em si, mas somente um lanche ou uma ação imediata para amenizar a fome. Nos discursos, está claro que existe uma diferença entre o alimento e a comida, o lanche e a refeição, cada qual ocupando um lugar específico o que, em parte, condiciona a decisão por um estabelecimento. Assim, a comida da feira é um lanche, há os que ainda vão jantar em casa e há os que, embora não tenham feito uma "refeição", estejam satisfeitos e decidem abster-se do jantar nesta noite.

"Isso aqui seria um café da tarde, mas depois tem a janta" (Francisco).

"Eu fiz uma boquinha só... isso aqui pra mim foi só um aperitivo... tem dia que eu não janto" (Paulo).

"Tem gente que ainda janta, porque isto aqui pra ele é só um lanche... chega em casa fica beliscando... um docinho". (Maria)

"Não vai ter janta não... não tem nem como... eu como uns dois, três pastéis e um copo de suco e estou satisfeita... já é a janta". (Ana)

Segundo os entrevistados, as refeições mais negligenciadas são o café da manhã e o jantar, mais usualmente substituídas por um lanche que, neste caso, não é "refeição", é uma "besteira". Já a refeição mais valorizada é o almoço, que dificilmente pode ser substituído ou negligenciado.

Luiza explica que por causa do trabalho não segue uma rotina alimentar: "Eu trabalho numa escola, então eu sigo os horários de lá... nove e meia estou almoçando... às vezes sim, às vezes não, porque a gente enjoa da comida da escola. [...] quando eu deixo alguma coisa preparada em casa, tudo bem, mas quando não deixo, fico até às três da tarde (lanche da escola)... o horário que mais me incomoda é quatro horas da tarde, dá aquela fome, aquela fome... às vezes eu faço um shake, é uma coisa assim terrível".

No Brasil, ultrapassando as diferenciações regionais, de classe social ou de origem étnica, há uma combinação alimentar que marca o cotidiano, constituindo-se na comida básica do brasileiro: o "feijão-com-arroz". Essa combinação pode variar, mas, em geral, o prato da refeição principal do brasileiro constitui-se na mistura de feijão, arroz, carne (de porco, gado, ave ou peixe) e salada (Maciel, 2004, p. 31).

Para DaMatta (1986) a comida básica do brasileiro é o feijão-com-arroz, essa comida que precisa ser cozinhada e que se come misturado num só prato formando uma massa indiferenciada na qual o feijão, que é preto, deixa de ser preto e o arroz, que é branco, deixa também de ser branco. De acordo com os entrevistados, essa comida não pode faltar: o "arroz-com-feijão", acompanhado de carne bovina, aves ou peixe. Verduras e legumes são citados, mas com menor preferência em relação ao "básico" arroz, feijão e a carne.

Valdir é bem direto em seu relato: "Durante a semana é comidona; arroz, feijão, ovo frito".

Francisco diz não possuir uma rotina alimentar, mas não abre mão de um almoço bem feito. "Na hora do almoço eu faço aquela refeição decente, bastante proteína, porque a gente precisa".

Quando indagado sobre como seria esse "almoço decente", ele diz: "É a alimentação que depois eu não preciso me preocupar, minha barriga não vai roncar e eu sei que eu vou comer agora só de noite... feijão não pode faltar, faltou feijão, faltou tudo... eu almoço, mas não fica aquela coisa... sempre falta alguma coisa".

Até as crianças quando perguntadas sobre uma refeição ideal elegeram o arroz-com-feijão. Sarah, aproximadamente 10 anos, sabe bem o que é refeição e o que é lanche.

"[...] refeição tem que ter feijão, arroz, salada, várias coisas... batata também... lanche é só café, pão... eu como de manhã e de tarde... no almoço e janta é arroz e feijão".

Não realizar uma refeição considerada ideal revelou-se mais incômodo para os informantes do sexo masculino, pois vários entrevistados afirmaram sua insatisfação quando não podiam comer algo mais "consistente". No geral, comer na rua foi retratado como algo "ruim" enquanto comer em casa seria o ideal.

Pedro garante que a refeição ideal não pode prescindir do prato preferido dos brasileiros. "Eu não como na feira... muito difícil... a única coisa que mata a minha fome é arroz, feijão e mistura que tem em casa".

Existe uma dicotomia entre a "casa" e a "rua", uma situação em que o comportamento e as mudanças de atitudes operam por meio de ponto de vista próprias, ou seja, a "casa" é o espaço de segurança e confiança e a "rua" o espaço do imponderável. "São esferas de sentidos que constituem a própria realidade e que permitem normalizar e moralizar o comportamento por meio de perspectivas próprias" (DaMatta, 1997, p.42).

Luiza, por exemplo, fala que a refeição ideal é aquela preparada em casa, de maneira simples, com ingredientes comuns, porém saborosos: "Eu não fico em casa, quando eu não estou na escola eu estou na igreja, mas quando eu tô em casa eu faço... hoje eu fiz arroz, fiz feijão, costelinha de porco, salada de repolho... Quando tenho tempo de comer aquela comida gostosa, eu faço em casa".

Para Isabel, a feira é um momento das exceções no qual os filhos têm liberdade para escolher qualquer coisa que queiram comer, diferentemente do que ocorre durante a semana em que a escolha do cardápio é feita, normalmente, por ela. "Final de semana vem pra feira aí tá liberado, é doce, é refrigerante, é tudo, eles que escolhem sábado ninguém janta em casa... é um desespero. A gente visa primeiro as crianças é o que eles querem, porque no decorrer da semana eles não tem a regalia que eles têm aqui, de comer".

Assunção (2008) constatou que as refeições podem reproduzir simbolicamente as relações de poder e posições hierárquicas entre indivíduos e que a mulher (mãe) tem papel importante na escolha e preparação da comida. É ela quem decide o menu a ser consumido, ainda que este incorpore o gosto individual dos demais membros da família.

Vemos que a mulher exerce um papel importante nas escolhas alimentares da família, principalmente em relação às crianças, ainda que os papéis familiares estejam em constante transformação e ainda que novos tipos de família estejam sendo criados na contemporaneidade. De modo geral, em casa, é a mãe quem determina os cardápios e a ação de comer fora, muitas vezes é vista como possibilidade de fugir dos padrões pré-estabelecidos pela família. O informante Paulo esclarece: "Comida é arroz, feijão, salada, macarrão, suco natural. Minha mãe cozinha em casa... ela faz o que eu quero todo dia... minha mãe manda em mim, só que eu mando na casa". Ainda que o próprio ato de comer fora seja um padrão familiar, assim como o é a escolha de onde comer, a experiência vivida é de uma supressão do padrão, como se comer fora fosse um momento de liberdade individual.

Poucas pessoas conseguem implementar uma rotina alimentar tão adequada quanto a que Isabel diz manter com seus filhos: "O café da manhã deles é por volta das oito da manhã, tem pão, leite, um suco,... é normal... antes de ir pra escola, eles almoçam... sempre tem a carne, ou frango, a verdura... todos os dias tem um tipo de verdura... e o tradicional arroz e feijão... um suco. À tarde, eles vão pra escola e comem lá... hora que eles chegam da escola eles costumam fazer um lanche... o lanche deles é pão, um iogurte... aí depois é a janta... lá pelas oito ou nove da noite eles jantam". No fim de semana, as chamadas besteiras são liberadas.

Valdir argumenta que, durante a semana, o cardápio é mais rigoroso em relação à alimentação dos filhos, mas no final de semana, o cardápio torna-se menos rígido. “A refeição do final de semana só tem almoço, a noite é feira... vamos todo mundo da família pra feira comer... a criançada já fica na expectativa de a noite ir pra feira comer alguma coisa. Não tem *janta* em casa no final de semana. Final de semana é sempre lanche. No sábado eles escolhem, pede o que vocês querem comer... aproveita que é só hoje, só no sábado”.

## **6. “Ave Maria se não tiver usando touca”: escolhas, confiança e gosto coletivo**

As barracas que comercializam comidas estão alternadas entre as de frutas, legumes, CDs e DVDs, roupas, bijuteria, brinquedos e todos os resíduos descartados por estas barracas. Dessa forma, as condições higiênico-sanitárias do espaço são negligenciadas. Beiró e Silva (2009, p. 16) alertam que o preparo, as práticas de manipulação e as condições higiênico-sanitárias de alimentos vêm sendo foco de inúmeros estudos, em virtude da incorporação de planos governamentais estratégicos para a promoção e garantia da segurança alimentar e ressalta que dentre os principais fatores que podem ocasionar alterações na qualidade dos alimentos estão: a falta de infraestrutura e espaço adequado nos quiosques, a ausência de equipamentos de conservação bem como a falta de água encanada, conservação e higienização inadequadas dos alimentos, dos utensílios e dos manipuladores e a presença de vetores e pragas.

Foi possível observar que as barracas não possuíam água encanada, inclusive aquelas que manipulavam e preparavam alimentos. A água era transportada nos reservatórios dos *trailers* ou galões levados pelos vendedores. Quanto à conservação dos alimentos, todos os vendedores possuíam algum tipo de equipamento de conservação, no caso da barraca de *hot dog*, haviam grandes caixas de isopor e caixas térmicas com os frios, refrigerantes e gelo para os sucos. Já os *trailers* possuíam *freezer* ou refrigeradores para os alimentos pré-preparados e estufas para os alimentos em exposição, porém alguns alimentos não eram protegidos contra insetos e partículas presentes no ar, como os pastéis já fritos, que ficavam num lugar para escorrer o excesso da fritura até a venda. Os *trailers* maiores possuíam pias e reservatórios precários para armazenar a água utilizada, outras barracas a descartavam na rua, junto ao meio fio.

Observamos que não havia uma higienização frequente das mãos dos cozinheiros e atendentes e observamos ainda que os pratos e cestinhas de plástico não eram substituídos a cada novo pedido; em vez disso, os recipientes eram forrados com papel toalha ou guardanapo e, após o uso, apenas os forros eram descartados e substituídos para atender o novo cliente. Os pratos não eram lavados com água corrente, nem higienizados com produtos específicos e as bebidas eram servidas em copos descartáveis ou nas próprias embalagens originais, como as latinhas e garrafas plásticas. Em quase todas as barracas, o manipulador de alimentos também manipulava o dinheiro sem antes fazer a higienização das mãos e foi observado que todas as barracas implementam uma espécie de uniformização precária. O que mais foi observado foi o uso de toucas, jalecos e camisetas personalizadas, o que não se caracteriza como uniformes ideais<sup>3</sup>, pois a maioria dos funcionários trabalhavam com sandálias de dedo, *shorts*, bonés, adornos nos cabelos, pulseiras e anéis. Contudo, percebemos que esses fatores pouco influenciaram nas escolhas e preferências dos clientes.

---

<sup>3</sup> O manipulador deve utilizar vestimenta apropriada, conservada e limpa, sapatos fechados, cabelos protegidos por rede ou touca (Beiró e Silva, 2009).

Para Giddens (1991), o risco não é apenas uma questão de ação individual, pois existem "ambientes de risco". Quando falamos sobre condições higiênico-sanitárias na feira livre do bairro Residencial Coxipó em Cuiabá observamos que, apesar da precariedade, um item era destaque nos discursos: a touca. Todos os entrevistados citaram a touca como um item imprescindível de higiene para os manipuladores nas barracas, mais que luvas, roupas e calçados adequados.

Ao perguntar a uma entrevistada se ela observa as condições de higiene da barraca e dos atendentes, ela se vira imediatamente em direção à barraca e, então, ainda sobressaltada responde: "não, não, eles usam sim... touca... eu olho, questão da touca, olho sim" (Luiza).

"Eu olho, Ave Maria se não tiver usando touca", diz espantada a jovem Bárbara.

Então, quando as entrevistadas dizem, nos trechos acima, que "olham" se os atendentes usam touca, percebemos que a confiança é baseada naquilo que os olhos veem. Para Santos (2013), pode-se dizer que os consumidores não permanecem passivos ao visto, eles analisam de acordo com seus parâmetros de higiene construídos culturalmente, os quais comungam com as noções de higiene da própria casa. Para ela, os discursos e representações do saudável no comer popular revelam que em muitos dos contextos existem a necessidade moral de legitimar suas práticas alimentares de acordo com o grupo ao qual pertencem e os sentidos que os identificam.

Isabel ressalta que há barracas que nem frequentaria e que a imagem é o mais importante na opção pelo estabelecimento. "A qualidade das coisas que estão expostas... tem barraca aqui que eu nem comeria por causa da higiene... essa barraca aqui tem onze anos que a gente vem aqui... desde quando era lá em cima [...] Quando você tem um negócio próprio o primeiro negócio que você vende é a sua imagem... a pessoa tem que ter uma postura, tem que ter uma higiene, você olha pra pessoa... aí a gente imagina que é bem limpinha".

Ana, em companhia de suas amigas, relata: "Observo que eles usam touca, são higiênicos, tratam bem as pessoas... eu frequento mais aqui por causa disso... são higiênicos... nem passo nos outros, venho direto aqui... o que não tem touca tem boné... os meninos usam boné... as mulheres usam touca... a comida é boa".

Percebe-se que, nos espaços de comensalidade da feira, a confiança não é estabelecida pela aproximação firmada pela relação de amizade entre o consumidor e o comerciante. No entanto, alguns entrevistados elegeram o atendimento como fator determinante na sua escolha.

Pedro deixa claro que um bom atendimento suplanta as questões higiênico-sanitárias. "Pra mim, geralmente é o atendimento... nem olho assim, porque se for reparar qualidade essas coisas, você não come na feira... a prioridade é o atendimento... ser bem atendido, ser atendido rápido".

Vários dos entrevistados relataram que não escolheram a barraca na qual comiam primeiramente pela comida, mas porque o local estava bastante movimentado naquele momento, pois, nesse tipo de julgamento, o fato de muitas pessoas se aglomerarem para comer ali era sinal de que a comida era gostosa. Em relação a alimentação, o gosto têm suas dimensões culturais, o gosto e o hábito alimentar são condições materiais indispensáveis, efetivadas na vida cotidiana das pessoas, através das quais essas pessoas podem situar-se e ser situadas no tempo e no espaço (Azevedo, 2008).

Para Giddens (1991), a confiança no gosto alheio pressupõe consciência das circunstâncias de risco. Deste modo, um indivíduo que não considera alternativas está numa situação de crença, enquanto alguém que reconhece essas alternativas e tenta calcular os riscos assim reconhecidos, engaja-se em confiança. Numa situação de

crença, uma pessoa reage ao desapontamento culpando outros; em circunstâncias de confiança ela deve assumir parcialmente a responsabilidade e pode se arrepender de ter depositado confiança em alguém.

Joana, acompanhada de Francisco, garante que é um bom sinal uma barraca bem movimentada. "Eu observo a questão da higiene e observo a movimentação da barraca... se tem muita gente é porque a comida é boa... e tudo é limpo... se não tem ninguém, então tem alguma coisa errada lá. Essa é minha visão".

Giddens (1991) ainda alerta que a condição principal para a confiança não é a falta de poder, mas falta de informação plena e, que na modernidade, a confiança, no contexto da atividade humana, é criada socialmente e não dada pela natureza das coisas ou por influência divina. "Toda confiança é num certo sentido confiança cega" (Giddens, 1991, p. 30 - 35).

Joana garante que essa sua estratégia funciona. "Na hora que eu cheguei, tinha muita gente aqui, eu até demorei para ser atendida... tinha bastante gente, já experimentei o cachorro-quente deles e gostei".

Eduardo relata que sua escolha perpassa por essa confiança no gosto coletivo, pois se a barraca tem bastante gente é sinal de que a comida é gostosa: "Essa barraca aqui é a mais gostosa... Aqui fica lotado... Aqui é mais "de boa" pra comer... mais gostoso também".

Mesmo que os entrevistados elogiassem a rapidez no atendimento, a agilidade do vendedor era menos importante enquanto critério de escolha da barraca do que o número de clientes. Em suma, preferiam um lugar lotado, acreditando nos critérios dos demais clientes, mesmo que demorassem a ser atendidos em vez de consumir em um local vazio e assumir o risco por uma escolha isolada.

## **7. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O trabalho concentrou-se na feira livre do bairro Residencial Coxipó que acontece todos os sábados à noite e tornou-se um ponto de encontro de moradores da redondeza, dos bairros mais próximos e de diferentes grupos etários. O método utilizado foi o qualitativo com base etnográfica, no qual foram feitas observações, conversas informais e entrevistas para o levantamento de dados e a partir da sistematização dos dados podemos tecer algumas considerações.

Para Maciel (2004), além de sua dimensão biológica, a alimentação humana é um ato social e cultural, estando à alimentação humana impregnada pela cultura, assim, os dados coletados podem ser usados para refletir sobre o papel da comida no cotidiano dos frequentadores da feira livre.

A rua F que, durante a semana é um lugar de pouco trânsito e movimento, nas tardes de sábado se modifica com as barracas e o movimento de pessoas. A feira do Residencial Coxipó tem um papel importante no contexto local por estabelecer comunicação entre o espaço e as pessoas, transcendendo as trocas mercantis e, evidenciando as trocas pessoais e espontâneas, além das possibilidades de lazer àqueles que vivem no bairro. Trata-se de um espaço onde tudo acontece ao mesmo tempo, onde os tipos diferentes se encontram e as diferenças sociais e culturais aparentemente desaparecem. Esse desejo de misturar-se com o diferente é denominado mixofilia, trata-se de uma experiência que provoca sentimentos diversos, pois "atrai" uma vez que nunca faltam novidades e surpresas na cidade (Bauman, 2009).

Através das entrevistas, percebemos a ligação das pessoas com suas refeições e a conscientização da importância em manter uma rotina alimentar saudável, o que nem

sempre é possível. A sociabilidade na feira acontece também em torno do beber, principalmente em relação aos homens que preferem o ato de beber ao de comer na feira, pois a comida que sustenta, a comida "decente", é a feita em casa. Os hábitos alimentares dos jovens e crianças que ainda moram com os pais têm regulação da família, principalmente por parte das mães. Para Azevedo (2008), as escolhas alimentares também são inculcadas muito cedo, desde a infância, tornando-se pouco permeáveis à suposta homogeneização imposta pela produção e pela distribuição massificadas.

Durante o final de semana existe mais liberdade nas escolhas alimentares, conforme verificamos. Durante a semana, os jovens e as crianças se submetem às escolhas dos pais, porém, durante os finais de semana, eles comem o que gostam, na quantidade que desejam. Os lanches, que incluem os salgados, refrigerantes, entre outros não são considerados refeições, mas aos sábados podem substituir o jantar. Já o almoço tradicional dificilmente é substituído por salgados ou sanduíches, mesmo nos finais de semana.

Em geral, os dados da pesquisa sinalizam que, para as pessoas comer na feira não seria bom, apesar de ser prazeroso. Notamos um forte discurso sobre a valorização da 'comida feita em casa', lugar em que se pode confiar na limpeza e na higiene dos alimentos e utensílios, ao contrário da comida feita na "rua". A superioridade da "comida feita em casa" perpassa pela unanimidade na preferência pelo trio arroz-feijão-carne, que se configura como um hábito alimentar urbano compartilhado. Para DaMatta (1986), arroz com feijão é um prato-síntese do estilo brasileiro de comer, expressando a culinária relacional, capaz de misturar e combinar o preto com o branco.

Percebemos ainda certa negligência em relação aos cuidados com a higiene não determina significativamente a escolha das pessoas pela comida ou barraca na feira. Muitas pessoas satisfazem-se apenas com a aparência, sendo a touca um elemento indispensável ao manipulador de alimentos aos olhos dos clientes. Os "olhos veem" de acordo com as noções de higiene e representações próprias inerentes a práticas alimentares do grupo ao qual pertence. Assim, em seus discursos, os entrevistados acreditavam que apenas o uso da touca legitimava e credenciava a barraca escolhida para se alimentar na feira do Residencial Coxipó. Como a noção de higiene em relação à feira perpassa pelo que os "olhos veem", a escolha da comida perpassa pela confiança estabelecida, não só pelo que os "olhos veem", mas também pela confiança no gosto e na escolha do outro. Não foi possível perceber a aproximação e intimidade firmada entre o consumidor e o comerciante, embora houvessem evidências das interações e do atendimento diferenciado dispensado pelos feirantes, justificarem a frequência e fidelidade de alguns clientes. O que se viu foi um "confiar" na escolha da maioria ou no maior movimento desta ou daquela barraca. A relação entre a confiança e o gosto como fatores que determinam a escolha das pessoas pela comida de feira, tornou-se importante questão para a investigação.

A confiança e o gosto pela comida de feira configuram-se como uma construção social onde a imagem e a aparência são requisitos primeiros na escolha, muitas vezes em detrimento do sabor. "Olhar" e ver que o atendente usa touca parece mais importante que outros quesitos nas condições higiênico-sanitário da barraca. "Olhar" e perceber que a barraca está muito movimentada naquela noite, desperta um conjunto de percepções, de sentidos e de normas que a pessoa traz do seu grupo social em relação a "casa" e a "rua", mas também há a consciência de que esta estratégia pressupõe uma circunstância de risco.

Quando a entrevistada garante que se não tem ninguém na barraca, "algo pode estar errado", ela evidencia que a sua condição de confiança também oferece o risco de que "algo pode estar certo", o que gera uma incerteza sobre a comida no local. Então ela completa: "Eu experimentei e gostei", ela apenas confirmou suas expectativas, ou

seja, ela poderia não ter gostado e todas as suas expectativas teriam ido ao chão. Dessa forma, fica evidente a necessidade de legitimar suas práticas alimentares de acordo com os sentidos, valores e normas do seu grupo, seja ele de "casa" ou da "rua". A confiança é construída através do monitoramento do olhar, da postura corporal, gestos e convenções que identificam os mesmos valores com a parte observada, outros clientes que estão consumindo comida na feira.

A partir da sistematização, podemos concluir que os dados aqui expostos estão no plano das experiências do cotidiano e a sua interpretação permite compreender o sujeito contemporâneo. A comida, para além de sua função biológica, pode ajudar a compreender a necessidade das pessoas de se relacionarem umas com as outras e com os espaços urbanos.

## REFERÊNCIAS

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski. **Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero.** Caderno Espaço Feminino 19.1 (2009).

AZEVEDO, Bonnie M. M. de. **Gosto não se discute? Atores, práticas, mecanismos e discursos envolvidos na construção social do gosto alimentar infantil entre crianças de 0 a 10 anos.** Dissertação (Mestrado em Antropologia), Universidade Federal Fluminense, 2008.

BAUMAN, Zygmunt. **Confiança e medo na cidade.** Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

BARBOSA, Livia. **"Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros."** Horizontes Antropológicos 13.28 (2007): 87-116.

BORGES, C. M., & de Oliveira Lima Filho, D. **Hábitos alimentares dos estudantes universitários: um estudo qualitativo.** Cep 79023 (2004): 041.

CASCUDO, Luís da Câmara: **História da Alimentação no Brasil.** Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

CERTEAU, Michel. **A Invenção do Cotidiano: artes de fazer.** Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

BEIRÓ, C. F. F.; SILVA, M. C. **Análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal.** Universitas: Ciências da Saúde, Brasília, v. 7, n. 1, p. 13-28, 2009.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **"Um olhar antropológico sobre o hábito de comer fora."** Campos-Revista de Antropologia Social 4 (2005).

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana.** Rev. nutr16.4 (2003): 483-492.

DAMATTA, Roberto. **A Casa & A Rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil.** 5ª edição. Rio de Janeiro – 1997.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil.** Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1986.

FOUCAULT, Michel. **Outros Espaços.** In: Estética: Literatura e Pintura, Música e Cinema. Org. Manuel Barros da Motta. Tradução Inês Autran Dourado Barbosa. Coleção Ditos & Escritos. Vol. 3, Forense Universitária, 2001.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade.** Tradução de Raul Fiker. - São Paulo: Editora UNESP, 1991.

HECK, Marina de Camargo. **Comer como atividade de lazer.** *Revista Estudos Históricos* 1.33 (2004): 136-146.

MACIEL, Maria Eunice. **Identidade Cultural e Alimentação.** In: Canesqui, Ana Maria (org.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível.* / organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p. (Coleção Antropologia e Saúde)

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha brasileira.** *Revista Estudos Históricos: alimentação*, Rio de Janeiro: FGV, n. 33, p. 25-39, 2004.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Objetivo, método e alcance desta pesquisa.** In: GUIMARÃES, Alba Zaluar. *Desvendando máscaras sociais.* Trad. Olga Lopes da Cruz. s.l.: Livraria Francisco Alves Editora, s.d. p. 39-61.

SIMMEL, Georg. **Sociologia da Refeição.** *Estudos Históricos.* Rio de Janeiro, no. 33, 2004. Disponível em: <<http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/375.pdf>> Acesso em: 08 de Dezembro de 2013.

SANTOS, Michele Oliveira. **O comer popular sob a égide do saudável: um estudo no mercado Municipal de Cachoeira – Bahia, Brasil.** Salvador, 2013. 113 f.

ORTIGOZA, Silvia Aparecida Guarnieri. **O tempo e o espaço da alimentação no centro da metrópole paulista.** Diss. UNESP, Instituto de Geociências Exatas, Campus de Rio Claro, 2001.

**Recebido em 02/01/2016. Aceito em 08/11/2016.**