



Universidade Federal do
Recôncavo da Bahia

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

**RITUAIS DE COMENSALIDADE EM UMA FEIRA LIVRE DE UM
MUNICÍPIO BAIANO: SENTIDOS SOBRE AS PRÁTICAS DE
PRODUÇÃO E CONSUMO ALIMENTAR DE COMIDAS TÍPICAS**

Santo Antônio de Jesus, BA.
Novembro de 2012

VANINE DA FRANÇA CALDAS

**RITUAIS DE COMENSALIDADE EM UMA FEIRA LIVRE DE UM
MUNICÍPIO BAIANO: SENTIDOS SOBRE AS PRÁTICAS DE
PRODUÇÃO E CONSUMO ALIMENTAR DE COMIDAS TÍPICAS**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso de Nutrição
da Universidade Federal do
Recôncavo da Bahia, como
requisito parcial para a obtenção do
título de Bacharel em Nutrição.
Orientação: Micheli Dantas Soares.

Santo Antônio de Jesus, BA.
Novembro de 2012

VANINE DA FRANÇA CALDAS

**RITUAIS DE COMENSALIDADE EM UMA FEIRA LIVRE DE UM
MUNICÍPIO BAIANO: SENTIDOS SOBRE AS PRÁTICAS DE
PRODUÇÃO E CONSUMO ALIMENTAR DE COMIDAS TÍPICAS**

Trabalho de Conclusão de Curso
submetido ao Curso de Nutrição da
Universidade Federal do Recôncavo da
Bahia, como requisito parcial para a
obtenção do título de Bacharel em
Nutrição, junto à seguinte banca
examinadora:

PROF. FRANKLIN DEMÉTRIO SILVA SANTOS
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA (CCS-UFRB)

PROF^a. LUCIANA LABIDEL DOS SANTOS
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA (CCS-UFRB)

PROF^a. MICHELI DANTAS SOARES
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA (CCS-UFRB)

Santo Antônio de Jesus/BA
05 de dezembro de 2012

AGRADECIMENTOS

Agradeço, em primeiro lugar, a Deus que iluminou meu caminho durante esta caminhada. Obrigada Senhor pela força e coragem durante esta longa jornada, por cuidar de mim e me reerguer nos momentos de fraqueza.

Aos meus pais, pela família, pelo amor incondicional e compreensão nos momentos difíceis. Por estarem sempre presentes, mesmo quando ausentes. Por não medirem esforços para me proporcionar uma educação de qualidade, com dignidade, respeito e confiança. Esta vitória é muito mais de vocês do que minha!!!

A minha irmã e cunhado pelo incentivo em buscar sempre mais, pelos conselhos e pelo exemplo de superação.

Agradeço também ao meu namorado, Dhiego, que de forma especial me deu força e coragem, me apoiando nos momentos de dificuldades. Obrigada pela paciência, pelo incentivo, pela força e, principalmente, pelo carinho. Valeu a pena toda distância, todo sofrimento, todas as renúncias... Valeu a pena esperar...

Aos meus dois preciosos sobrinhos, Bibia e Pepeu, por serem as luzes que guiam o meu caminho e por proporcionarem alegrias em muitos momentos de tristezas. Tia ama vocês.

Agradeço também a todos os professores que me acompanharam durante a graduação, em especial, a Profª. Dra. Micheli Dantas Soares, responsável pela realização deste trabalho. Obrigada pelos ensinamentos, amor à profissão, pelo exemplo de profissional e pessoa, pelos aconselhamentos e incentivo. Pelo brilho nos olhos que me fizeram enxergar o que eu não via. Obrigado por ter me ensinado a arte de pensar o trabalho acadêmico com rigor e disciplina, propiciando-me a fundamentação, sem a qual este trabalho não teria sido escrito. Suas sugestões me levaram a sucessivas revisões do texto, cujas falhas teriam sido mais numerosas se não fosse por suas críticas constantes e incisivas. Serei eternamente grata.

As minhas amigas do curso de nutrição, que fizeram absolutamente toda a diferença. Obrigada pelos momentos de alegria e confiança, sentirei muitas saudades.

As minhas irmanzinhas Mili e Mila, amigas para toda a vida, feliz sou por ter encontrado estas pedras preciosas no meu caminho!

Aos consumidores da feira livre de Santo Antônio de Jesus pelas escolhas alimentares e aos comerciantes por compartilharem seus saberes e fazeres. Sem vocês não teria sido possível.

Ao NUSAN, pela oportunidade da vivência em um grupo de estudo. Obrigada pelo engradecimento pessoal e acadêmico. Aos que ficam meu respeito, carinho e votos de sucesso.

Ao grupo de estudo da Universidade Federal da Bahia, NEPAC, pela parceria, trilhando o caminho da pesquisa qualitativa junto conosco.

À Universidade Federal do Recôncavo da Bahia por acolher grandes mestres e pela oportunidade. Sinto-me lisonjeada, no contexto atual, em fazer parte de uma Universidade Pública de qualidade.

Às pessoas que direta ou indiretamente auxiliaram o desenvolvimento e conclusão desse trabalho.

RESUMO

Este estudo teve como objetivo compreender os discursos e as práticas alimentares de consumidores habituais das comidas típicas populares e dos rituais de preparo e produção de refeições, ambos sob a ótica da promoção da alimentação saudável. Para atender este objetivo, elegeu-se a feira-livre como espaço privilegiado, na qual seria mais promissor encontrar sujeitos cujas práticas alimentares se aproximam daquelas que o estudo pretendeu investigar. Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas e análise temática como recursos metodológicos. A dinâmica e processos do trabalho de campo foram registrados em diário de campo. As refeições mais consumidas são o churrasco e a feijoada, sendo que a última dá a sensação de preenchimento, peso, o que parece não ser desejável para os trabalhadores durante a semana. Em outros relatos a feijoada “enche” e por isso mesmo é apreciada. O sabor da comida e a sua própria natureza fazem com que seja muito consumida, não só pelas características do prato, como também pela sensação que promove. Na maioria dos relatos a gordura aparece como figura mais importante em conferir o sabor ao prato. Percebe-se que as restrições alimentares são, em sua maioria, realizadas no ambiente doméstico, onde o consumo de certos alimentos tem sido alvo de controle técnico-científico, por serem considerados prejudiciais à saúde.

Palavras-chave: comensalidade, práticas alimentares, comidas típicas

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	9
2. ESTRATÉGIA METODOLÓGICA	11
TIPO DO ESTUDO	11
CONTEXTO DO ESTUDO	11
SUJEITOS DO ESTUDO	13
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE PESQUISA	16
TRABALHO DE CAMPO	17
TRATAMENTO ANALÍTICO	18
QUESTÕES ÉTICAS	18
3. RESULTADOS E DISCUSSÕES	19
<u>A CENA-O AMBIENTE</u>	
TRANSEUNTES	20
PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO	20
A COMPOSIÇÃO DA MESA	21
O CÁRDAPIO	22
A COMIDA COMO ENCARGO FEMININO	23
MOTIVAÇÃO PARA CONSUMO	24
COMENSALIDADES	27
<u>O QUE SE COME NA FEIRA?</u>	
FEIJOADA	30
CHURRASCO	33
<u>ENTRE O RISCO, A CONFIANÇA, O ESCAPE: A HIGIENE E O SAUDÁVEL</u>	
HIGIENE – PERSPECTIVA DOS CONSUMIDORES	35

HIGIENE – PERSPECTIVA DOS COMERCIANTES	37
O SAUDÁVEL	40
<u>COZINHEIROS</u>	
QUEM PREPARA/ TRABALHA	40
MOTIVAÇÃO DOS COZINHEIROS	40
RITUAIS DE PREPARO	41
DISCURSO SAUDÁVEL	42
A COZINHA COMO AFIRMAÇÃO DE IDENTIDADE	42
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	44
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	45
ANEXO 1. ROTEIRO DE ENTREVISTA – COMENSAIS	48
ANEXO 2. ROTEIRO DE ENTREVISTA – COMERCIANTES	50
ANEXO 3. TERMO DE CONSENTIMENTO	52

1. Introdução

A alimentação é um meio de atender às diversas necessidades humanas, desde as básicas como a manutenção vital, até o prazer, tornando-o essencial à vida. Segundo Poulain (2002), o ato de se alimentar se desenrola de acordo com um conjunto de regras impostas pela sociedade, implicando em escolhas alimentares. Essas regras são representadas pelas maneiras com que se preparam os alimentos, pela montagem dos pratos e pelos rituais das refeições, como os modos e as posições das pessoas à mesa, a divisão da comida entre os indivíduos, os horários estipulados. Tais questões contribuem, em última análise, para que o homem se identifique com o alimento, também, por meio de sua representação simbólica.

O papel que a alimentação e a comida assumem em rituais de confraternização não é algo recente. Para Carneiro (2005), o comer não é um ato solitário do ser humano, em realidade, trata-se de uma ação que está na base de um processo de socialização. Para este autor dentre as formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana produziu uma série de utensílios culturais, incluindo desde a linguagem até o uso do fogo como elementos constituintes da produção social do alimento.

Montanari (2001) considera que graças à conquista do fogo o homem passou a ter o controle sobre os processos naturais e não mais um ser submisso à natureza. Para o autor os gestos de cozinhar constituem uma linguagem que expressa muito mais que uma mudança de temperatura, a partir da modificação de um produto cru para cozido. Podemos considerar o fogo, então, o primeiro tempero descoberto pelo homem, desde que, a palatabilidade da comida é influenciada pela temperatura, conferindo assim, mais sabor aos alimentos.

No que se refere aos os rituais de comensalidade Strong (2004) afirma que estes derivam de um acontecimento designado do *convivium* romano, acontecimento este de interação social em volta da mesa, que proporcionava uma refeição substancial, implicando em uma copiosa série de pratos cozidos, comidos numa posição reclinada, junto aos convidados. De modo que o valor da fartura à mesa não se instituiu com a sociedade contemporânea, está presente desde a antiguidade, conforme descreve Strong (2004, p.178), “*com os banquetes da Antiguidade clássica, gregos e romanos, ressaltando a importância do **symposium** e do **convivium** (um banquete, jantar de gala romano), como momentos de demarcação de status, agregação e coesão social*”. A grande quantidade de comida era símbolo de prestígio. Segundo o mesmo autor, com o fracasso do Império Romano e a fragmentação da tradição culinária construída até o momento, houve uma divisão: de um lado, as instituições da cristandade, representadas pela rigidez em relação às condutas à mesa e com as refeições, preferencialmente, vegetarianas e, de outro lado, as

tradições tribais, representadas pela mesa profana marcando a exibição de pompa e poder dos ricos, inclusive por meio do consumo extraordinário de carne.

Nos rituais de festividade há uma valorização da fartura. Segundo Cascudo (2004), no contexto brasileiro o comer além dos limites da repleção é um costume trazido pelos portugueses, para quem no comer social da tradição brasileira encontra-se o elogio da fartura, como signo de prestígio social. Nos dias atuais pode-se perceber que não é diferente, valorização que se apresenta em momentos festivos e de comensalidade, em geral. Desde a comemoração de mais um ano de vida até a união matrimonial há exigências de grandes momentos de comemoração e a fartura à mesa se apresenta como forma de satisfazer os convidados e demonstrar certo prestígio.

O comportamento alimentar do homem não se diferenciou do biológico apenas pela invenção da cozinha, mas também pela comensalidade, ou seja, pela função social das refeições. A palavra “comensalidade” deriva do latim *mensa* que significa conviver a mesa, isso implica fatores importantes na estrutura social, já que o ato comensal não envolve apenas o que se come, mas como se come. As relações em torno do alimento apresentam-se ao longo da história do homem como um ato comunitário e familiar. Estes são conceitos que demonstram no seu cerne a relação social em torno da alimentação, como um ato de partilha (MOREIRA, 2010).

Para Fernandes (2009), o homem é único existente à face da terra capaz de produzir uma cultura, através das práticas sociais, criador de símbolos e de ritos, não havendo vida coletiva que não seja permeada de simbolizações e de ritualizações. Desse modo, as práticas de comensalidade constituem um campo de particular expressão da ritualização. Para o mesmo autor, a ritualização confere uma forma constante, de operar à vida social, onde toda a encenação anda associada a uma perpetuação dos modos de fazer. O uso da faca e do garfo, como cortar, como proceder à mesa, foram sendo convertidos em boas maneiras e meios de distinção social, ilustrando o processo civilizador do homem ocidental.

Os rituais de comensalidade podem estar sofrendo a influência de um fenômeno denominado de normalização dietética. Este fenômeno foi designado por Arnaiz (2007) para expressar um novo padrão alimentar baseado na restrição de alguns alimentos e promoção de outros, em realidade, de certa disciplina no comer, visando os cuidados com o corpo e a saúde. De modo que os ritos alimentares podem estar sofrendo influência desse fenômeno, fazendo com que não mais estejam relacionados, somente, ao convívio e prazer, mas também à preocupação com o consumo de uma alimentação saudável.

Todavia, esse controle alimentar marcado por restrições não é muito comum quando o homem passa a ter a prática da alimentação fora de casa. No contexto de uma nova comensalidade contemporânea, o comedor se depara com o dilema de ter que decidir o que comer, ainda mais quando o ambiente oferece refeições que não estão no habitual consumo doméstico.

Assim, é no escopo das discussões acerca do comer e dos rituais de comensalidade que o presente trabalho tem por objetivo compreender a comensalidade dos frequentadores da feira livre, a partir das práticas alimentares de comidas típicas. Adota-se neste trabalho como comida típica popular baiana aquelas identificadas por Paloma Amado (2003) como as de “Rampa do Mercado”: cozidos, feijoadas, sarapatel, dobradinha, maniçoba, quiabada, dentre outras.

Pretende-se discutir o papel da alimentação na formação e fortalecimento dos elos sociais, de forma a contribuir para a compreensão das dinâmicas da comensalidade contemporânea, considerando os discursos acerca da alimentação saudável. Neste cenário, pretende-se analisar como os atores sociais estão compreendendo estes discursos e construindo suas práticas alimentares em relação ao consumo de comidas típicas, buscando identificar atributos que satisfazem os consumidores que frequentam a praça de alimentação da Feira Livre de Santo Antônio de Jesus e sua relação com este espaço urbano.

Estratégia metodológica

Tipo de estudo

A investigação realizada está inserida no campo da sócio-antropologia da alimentação, sendo definido como um estudo de caráter exploratório/descritivo de abordagem qualitativa sobre os rituais de comensalidade e de produção de alimentos. Pretende interpretar os discursos sobre alimentação saudável dos consumidores e dos comerciantes do balcão de alimentação que se inserem e ocupam o ambiente da feira-livre do município de Santo Antônio de Jesus. Esses atores sociais contribuem para a construção da fisionomia deste espaço, onde ocorrem formas particulares de sociabilidades, práticas culturais e comensalidades. Assim, buscou-se compreender neste contexto como os mesmos singularizam e colaboram para a formação de um “universo” de diversidades a partir das suas práticas alimentares.

Contexto do estudo

A cidade de Santo Antônio de Jesus, também denominada de Cidade das Palmeiras, devido as suas palmeiras seculares, é uma das mais importantes cidades do recôncavo baiano, considerada popularmente como capital do Recôncavo. Foi emancipada politicamente no dia 29 de maio de 1880. Possui 90.949 habitantes (IBGE, 2010), com extensão territorial de 252 km². Localizada no Recôncavo Sul, está situada à margem da BR 101, distando de Salvador 187 km.

Com uma população predominantemente urbana em torno de 79.271 habitantes. Dentre as religiões mais tradicionais, a Católica Apostólica Romana possui a maioria dos fiéis declarados, com 53.793(59%) habitantes, a Evangélica com 19.872(22%) e a Espirita com 879 (1%) habitantes, estando uma parte considerável da população, em torno de 11.150 (12%) habitantes sem religião definida.

Possui uma economia centrada num dinâmico e concorrido comércio local, além da prestação de serviços, que atende as demandas de outros municípios da região, auxiliada pela agropecuária e agricultura de subsistência. Estas atividades foram desenvolvidas ao longo de sua história que remete aos séculos XVII e XVIII, quando os primeiros arruamentos começaram a se instalar próximo à Praça Padre Mateus, ali permanecendo até a década de 60, figurando como local originário da feira-livre do município.

O município abriga uma Feira Livre que é considerada pólo para os demais municípios do Recôncavo, desempenhando um importante papel no abastecimento alimentar popular e também outras atividades, espaço no qual o trabalho de campo foi desenvolvido.

A palavra feira vem do termo latino *feria*, que significa “dia de festa”. A feira é, portanto, um lugar que remete a festa, a brincadeira, a um ambiente em que certas regras de conduta são quebradas e outras reforçadas, e na qual trajetórias sociais diferentes se entrecruzam.

No Brasil há evidências de existência de feiras livres desde os tempos da colonização e, apesar da modernidade, elas resistem, sendo em muitas cidades do interior do país, o único local de comércio da população, funcionando também como centros de cultura e entretenimento (FORMAN, 1979). A feira insere-se no que o geógrafo Milton Santos chama de “circuito inferior” da economia. Segundo o autor, o espaço urbano estaria estruturado em dois circuitos, decorrentes do impacto da modernização. O “circuito superior” seria constituído pelos “bancos, comércio e indústria de exportação, indústria urbana moderna, serviços modernos, atacadistas e transportadores”. Já o inferior, “não moderno”, seria composto “por

formas de fabricação “não-capital intensivo”, pelos serviços não-modernos fornecidos ‘a varejo’ e pelo comércio não-moderno e de pequena dimensão” (SANTOS, 2006 *apud* SATO, 2003).

Conforme Braudel (1998), acredita-se que a principal causa da origem das feiras-livres foi a formação de excedentes de produção, havendo a necessidade de troca de mercadorias, primeiramente, entre grupos vizinhos e, posteriormente, disponibilizando os produtos para grupos do entorno das comunidades. O movimento de surgimento das feiras livres foi acompanhado de uma demanda natural das pessoas, tendo em vistas que as feiras oferecem um ambiente no qual se pode agregar a maioria dos produtos, disponibilizando-os a um maior número de pessoas, vendendo ou trocando excessos por outros produtos.

Nos tempos modernos, as feiras-livres têm diversificado o oferecimento de produtos, especialmente, as que conhecemos hoje, dispendo de hortifrutigranjeiros, artesanato, quitandas, venda de artigos domésticos, roupas, folhas para banho, entre outros, abrigando desde produtos mais sofisticados (como celulares, aparelhos eletrodomésticos e outros) até os mais baratos, atendendo todas as classes populares.

As feiras livres são importantes locais presentes no espaço urbano, freqüentadas por grande parte da sociedade, contudo conhecida nos seus ricos detalhes por poucos. Estes espaços de comercialização e de socialização parecem simbolizar tradições dos hábitos de quase toda sociedade, cuja história e elementos talvez não sejam tão amplamente reconhecidos. Várias feiras livres no Brasil, segundo Beiró (2009), são consideradas pontos turísticos e uma opção de alimentação e lazer para a população durante os fins de semana.

Ao dirigirem-se às feiras livres, no entanto, essas pessoas saem de suas casas dispostas a trocar, se alimentar, a interagir com o outro. O ambiente de jocosidade e gritaria, as práticas lúdicas e a possibilidade de apreciar o alimento com todos os órgãos dos sentidos parecem incentivar os indivíduos que vivem seu cotidiano de forma rotineira a se relacionarem com grupos diversos. É como se a vitalidade e movimentação constante do mundo da feira inspirassem os fregueses a estabelecerem relações de confiança e fidelidade com os vendedores e demais clientes, permitindo que trajetórias bastante distintas se cruzem num espaço fixo que é puro movimento.

Para Almeida (2009, p. 27) “*a feira é o ruído, o alarido, a música, a alegria popular, o mundo de pernas para o ar, a desordem, por vezes o tumulto*”. Também para o mesmo autor este espaço pode ser considerado como um elemento condicionante para o surgimento de algumas cidades, como as cidades européias que se desenvolveram ao redor de centros comerciais dessa natureza

durante o período medieval. No Brasil, as tradicionais feiras também contribuíram para formação de núcleos de povoamento que, posteriormente, se transformaram em grandes centros urbanos. Não foi diferente com o município de Santo Antônio de Jesus.

O *lócus* do nosso estudo é um espaço composto de uma diversidade de pessoas, dos mais variados pertencimentos sociais e que circulam diariamente em busca de compras, alimentação diferenciada, lazer e socialização. São várias pessoas, vários hábitos, várias atividades. A feira, portanto, é um espaço de hibridização por natureza, na qual as diversidades de modos de vida, de linguagens, de situações socioeconômicas se encontram num mesmo espaço geográfico.

A feira livre de Santo Antônio de Jesus é separada por balcões. Foi no balcão de alimentação que se estruturou o nosso estudo, como forma de compreender os rituais de comensalidade e interpretação dos discursos sobre alimentação saudável, assim como as suas relações com este espaço urbano.

Sujeitos do estudo

Os sujeitos do estudo foram freqüentadores habituais da praça de alimentação na feira - livre do município de Santo Antônio de Jesus, advindos também da zona rural do próprio município e de cidades vizinhas.

Os comensais apresentaram entre 28 e 69 anos de idade, obtendo-se uma média de 45,71 anos (QUADRO 1). A freqüência na praça de alimentação foi em média de três a quatro vezes por semana, sendo maior nos fins de semana. Foram entrevistados 32 comensais que em sua maioria, possuía o segundo grau incompleto, do sexo masculino, pretos auto-declarados e da classe popular. Boa parte dos mesmos ocupa o espaço da feira quase que diariamente por trabalharem nas imediações do local.

Os cozinheiros apresentaram entre 27 e 38 anos de idade, com uma média de 32,4 anos (QUADRO 2). Foram entrevistados 7 cozinheiros que estão presentes no ambiente de trabalho de segunda a sábado, sendo os dias de maior movimento quarta-feira, sexta-feira e aos sábados. São em quase sua totalidade mulheres, de cor parda auto-declarada e em sua maioria com o segundo grau completo.

IDENTIFICAÇÃO	SEXO	IDADE	ESCOLARIDADE	COR	RELIGIÃO
José	M	5	Ensino médio completo	Preto	Católico
Antônio	M	4	Ensino médio completo	Parda	Sem informação

Nilton	M	3	Ensino fundamental compl	Preto	Sem informaça
Marcos	M	6	Ensino médio completo	Preto	Católico
Evaristo	M	2	Sem informação	Sem informaça	Católico
Edvaldo	M	2	Ensino fundamental compl	Pardo	Sem religiã
Marlene	M	3	Ensino médio completo	Preta	Sem informaça
Adailton	M	3	Ensino médio completo	Pardo	Católico
Carlos August	M	2	Ensino fundamental compl	Sem informaça	Católico
Daniel	M	5	Ensino fundamental compl	Branco	Católico
Hélio	M	4	Ensino médio completo	Branco	Católico
Reinaldo	M	6	Ensino fundamental compl	Preto	Católico
Roseno	M	7	Sem informação	Sem informaça	Sem informaça
Maria	M	2	Ensino médio completo	Parda	Católica
Ivan	M	4	Ensino médio completo	Preto	Sem religiã
Rito	M	6	Ensino fundamental compl	Preto	Católica
Vitor	M	2	Ensino médio completo	Branco	Católico
Joaquim	M	5	Ensino médio completo	Preto	Evangelico
Gicélia	M	2	Ensino médio completo	Parda	Sem informaça
Roque	M	6	Ensino fundamental compl	Preto	Católica
Deusa	M	3	Ensino médio completo	Branca	Evangélica
João	M	5	Ensino fundamental compl	Preto	Católica
Jucélia	M	4	Ensino médio completo	Preta	Sem informaça
Carlixto	M	3	Ensino fundamental compl	Branco	Sem informaça
Luiz	M	3	Ensino médio completo	Branco	Sem informaça
Alberto	M	4	Sem informação	Sem informaça	Evangélico
Ricardo	M	2	Sem informação	Sem informaça	Sem informaça
Reginaldo	M	6	Sem informação	Sem informaça	Sem informaça
Neusa	M	3	Sem informação	Sem informaça	Sem informaça
Diogo	M	5	Sem informação	Sem informaça	Sem informaça
Robson	M	5	Sem informação	Sem informaça	Sem informaça
Roberto	M	6	Sem informação	Sem informaça	Sem informaça

QUADRO 1: Distribuição dos comensais de acordo com sexo, idade, escolaridade, cor e religião na praça de alimentação da feira-livre de Santo Antônio de Jesus, BA (2011-2012).

Nota: Os dados descritos como sem informação, dizem respeito aos participantes da pesquisa que negaram-se ser identificados.

QUADRO 2: Distribuição dos cozinheiros de acordo com idade, sexo, escolaridade e cor na praça de alimentação da feira-livre de Santo Antônio de Jesus, BA (2011-2012).

IDENTIFICAÇÃO	SEXO	IDADE	ESCOLARIDADE	COR
Simone	F	38	Ensino fundamental completo	Parda
Júlio	M	36	Ensino médio completo	Branco
Carla	F	35	Ensino médio completo	Parda
Miriam	F	27	Ensino médio completo	Parda
Juliana	F	30	Ensino médio completo	Parda
Marta	F	32	Ensino médio completo	Parda
Maria	F	29	Ensino médio completo	Parda

A abordagem qualitativa envolveu os proprietários dos balcões de alimentação no município de Santo Antônio de Jesus – BA e também os consumidores que freqüentam estes estabelecimentos.

Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com os comensais e comerciantes do espaço, mediante roteiro de questões, o qual permite uma organização flexível e ampliação dos questionamentos à medida que as informações foram sendo fornecidas pelos entrevistados. Utilizou-se um roteiro semi-estruturado (anexo A) para a realização das entrevistas com os freqüentadores e comensais, o qual foi construído seguindo as seguintes categorias: freqüência de consumo, representação do *lócus*, característica da freqüência, representação da comida da feira, fundamentação da representação, interface com discursos de promoção das práticas alimentares saudáveis, acompanhamento, comensalidade, representação da comida de casa, representação da comida típica. Anteriormente, foi realizado um roteiro piloto, que permitiu verificar a estrutura e clareza do instrumento que foi modificado e reestruturado de acordo as necessidades da pesquisa.

Da mesma forma, realizaram-se entrevistas (anexo B) com os comerciantes de comidas típicas no território eleito para o estudo, com vistas a descrever seus conhecimentos acerca das refeições que fornecem, os rituais de preparo, seu entendimento sobre alimentação saudável e outros questionamentos que contribuíssem para a compreensão do fazer comida na feira para comercialização. A dinâmica e o processo do trabalho de campo foram registrados em diário de campo, de modo a apoiar às reflexões e análises posteriores.

Foi utilizado gravador na realização da maioria das entrevistas para que fosse ampliado o poder de registro e captação de elementos de comunicação de extrema importância, como as pausas de reflexão, as dúvidas ou entonação da voz, favorecendo a ampliação da compreensão da narrativa, pois o gravador preserva o conteúdo original e aumenta a acurácia dos dados coletados. O tempo médio das entrevistas com os comerciantes foi de aproximadamente 30 minutos, fornecendo-nos, em sua maioria, dados suficientes para os resultados da pesquisa. E com os cozinheiros foi em média 18 minutos.

Trabalho de campo

Tivemos acesso aos comensais por meio da nossa observação semanal com relação ao tempo em que freqüentavam a feira, os dias da semana, quantas horas passavam no local, modos de consumo e sua disponibilidade em contribuir com a pesquisa.

Minha presença nas primeiras semanas atraiu muitos olhares dos que ali estavam e por não fazer parte daquele ambiente, os sujeitos parecem já conhecer todos os rostos que ali freqüentam, o que me causou certo desconforto.

Depois de semanas de observações no ambiente, das pessoas que circulavam o local, dos diálogos que mantinham uns com os outros e das relações com os donos dos Box's, percebemos os freqüentadores assíduos do local e tentamos os primeiros contatos.

Os contatos iniciais foram marcados por certa desconfiança e receio por parte de alguns dos entrevistados, dificultando o diálogo e talvez a veracidade das informações. Com o tempo fui conquistando a confiança dos comensais e os diálogos transcorreram com mais segurança e tranqüilidade. A visita a campo, observações e as entrevistas ocorreram durante o período de agosto de 2011 a maio de 2012.

Os cozinheiros são os donos e proprietários de Box que servem refeição na praça de alimentação. A realização das entrevistas com os mesmos ocorreu em momento posterior a dos comensais e, por isso, os mesmos já tinham um conhecimento prévio sobre a pesquisa, em função do número de visitas e permanência em seus box's, o que contribui para tornar nossa relação mais próxima e confiante, apesar disso a realização de entrevistas com os comerciantes foi um pouco mais difícil. Diante de tantas atribuições diárias que realizam no box, ainda fazem as compras para realizar a refeição no local e desempenham outras obrigações que o ambiente doméstico exige, como pagamento de contas, compra de utensílios e resolução de outros problemas não revelados, o que dificultou a disponibilidade de tempo para a realização das entrevistas.

As entrevistas foram realizadas no turno de menor movimento nos box's (vespertino), com algumas pausas, tendo em vista a não disponibilidade dos mesmos, por conta das atividades próprias do comércio, em manter um diálogo mais longo e detalhado. As entrevistas ocorreram entre os meses de maio e junho de 2012.

Tratamento analítico

As respostas obtidas com as entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas, onde assim foram submetidas à análise de conteúdo que consiste em observar os ‘núcleos de sentido’ que estruturam a construção das narrativas. Os núcleos de sentidos foram analisados considerando as categorias analíticas que apoiaram a formulação do roteiro de entrevistas e referencial teórico pertinente aos temas tratados.

Questões éticas

O Projeto foi submetido ao Comitê de Ética da Escola de Nutrição da UFBA, considerando as exigências éticas da Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde. Assim, em relação aos procedimentos éticos, as entrevistas foram concedidas de forma voluntária e, com o intuito de respeitar os direitos dos indivíduos entrevistados foi utilizado um termo de consentimento informado (anexo C), no qual constaram informações sobre o estudo (justificativa, objetivos e propósitos), os aspectos éticos a serem garantidos (o caráter voluntário, privacidade e confidencialidade) e o consentimento em si com a liberdade de recusa a qualquer fase da entrevista. O consentimento foi emitido em duas vias reservando uma para o entrevistado e a outra para ser arquivada pela pesquisadora. Os nomes adotados nesta pesquisa são de natureza fictícia, mantendo em anonimato os entrevistados que colaboraram com a mesma.

A resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde considera que toda pesquisa com seres humanos envolve risco. Desta forma, neste estudo, os riscos previstos dizem respeito à possibilidade de constrangimento pela presença do pesquisador em campo e a própria atividade da entrevista. Nesse sentido, haveria o cancelamento do processo de observação e entrevista caso tivesse ocorrido essas situações.

Resultados e Discussão

CENÁRIO

A CENA – O AMBIENTE

A feira livre acontece atualmente no Mercado Municipal de Santo Antônio de Jesus, onde todo o quarteirão é palco de venda de mercadorias e alimentos. A principal concentração da feira ocorre aos sábados pela manhã, onde circulam diversas pessoas, em um espaço tomado por bancas, barracas, lonas com mercadorias, carrinhos de compra e área para comercialização de alimentos.

A estrutura da feira como um todo se assemelha a um labirinto, possibilitando o encontro regular de cozinheiros e consumidores de mercadorias, como verdadeiros centros de troca de experiências e vivências. Os corpos se tocam constantemente na feira, pois os estreitos corredores possibilitam os contatos físicos há quase todo instante.

Considerado um local público privilegiado para a venda de mercadorias, na feira-livre é possível encontrar produtos bastante variados como: verduras e frutas de vários tipos, hortaliças, queijos, requeijões, cereais – arroz, feijão e farinha, entre outros – CDs, DVDs, roupas, calçados e uma infinidade de outras coisas são expostas nos box's de alvenaria ou em bancas de metais, ou ainda, nas velhas bancas de madeira. Pequenos aparelhos eletrônicos – rádios, relógios, calculadoras e muitos outros –, brinquedos, cintos e bolsas amontoam-se ao longo da rua da feira. Encontram-se também pastéis, coxinhas, acarajés, biscoitos, sucos, refrigerantes, cachaças e as comidas-típicas.

Apesar da feira ser muito misturada, há uma separação espacial ordenada, a depender do produto vendido, mesmo assim as pessoas se misturam com as coisas compondo uma paisagem amplamente diversificada.

Neste ambiente a natureza se encontra muito próxima do homem. Tudo ali pode ser visto, sentido, tocado sem maiores restrições. Os alimentos estão expostos, podendo os indivíduos prová-los antes de levar para casa, atestando sua qualidade. Não há embalagens que escondam o produto e a relação entre alimento e natureza é explícita.

O balcão de alimentação se apresenta normalmente movimentado. As refeições nos box's são iniciadas bem cedo, por volta das 06:00 horas da manhã (em dias de maior movimento). Os principais alimentos consumidos no turno matutino são as comidas-típicas, principalmente, a feijoada.

Os Box's que servem comida exercem uma função social muito importante na feira, na cidade e na vida, pois a venda de alimentos e refeições além de ser uma alternativa de almoço para os transeuntes e feirantes que vêm de várias regiões e não levam suas marmitas, configura-se como fonte de renda e sobrevivência para seus proprietários.

TRANSEUNTES

Adentrar a feira-livre de Santo Antônio é entrar num universo de gente que compra, que pechincha, vende, que vê, que fala, que sorri, que se lamenta, que brinca e joga conversa fora. É um retrato da cultura local e da região, com as experiências dos diversos atores que a vivenciam. Boa parte dos comerciantes e consumidores entrevistados se desloca de diversas áreas rurais ou outros pontos de cidades vizinhas com o propósito de trabalhar na feira e em suas imediações ou realizar compras de alimentos e produtos ali existentes.

São pessoas dos mais variados lugares, de diferente condição social, homens e mulheres de várias idades, resultando em um mosaico que explora o ambiente de diversas formas. Muitos vão à feira em companhia de amigos, outros com a família ou simplesmente sozinhos. São pessoas que estão, não só em busca de compras, como também estabelecem múltiplas relações. Muitos ali presentes freqüentavam a praça de alimentação toda semana, o que pode demonstrar a “fidelidade” e “pertencimento” dos freqüentadores ao ambiente em questão.

Morin (2000) considera o pertencer do homem à espécie humana e o faz em uma relação tríade, entre: Indivíduo, Espécie e Sociedade. Esta abordagem dispõe que a sociedade vive para o indivíduo, e este para a sociedade, e ambos vivem para a espécie humana. Para o autor, este movimento entre unidade e diversidade garante a realização dos indivíduos, a perpetuação da cultura e a auto-organização da sociedade. É desse modo que os laços que une os comensais à feira pode ser compreendido, ou seja, se levarmos em consideração os significados herdados da cultura, as representações e os significados compartilhados que o ambiente proporciona.

PRACA DE ALIMENTAÇÃO

Ocupando um lugar de destaque a praça de alimentação está localizada no centro do quarteirão que abriga a feira-livre do município. Este ambiente possui sete Box's que se distribuem em formato retangular. Há outros box's que também servem refeições, contudo estão localizados esparsamente fora deste espaço.

Neste local circula uma grande variedade de pessoas, as quais mesmo não estando ali para comer, beber, descansar das compras ou conversar, utilizam o ambiente como passagem de um lado para outro da feira, visto que o local possui seis entradas e saídas, permitindo esse tráfego.

Os Box's possuem tamanho diferenciado, em sua maioria de médio porte, com mesas e cadeiras que parecem delimitar a área de cada um, pois há uma ausência das mesmas entre um Box e outro. Isso parece evitar certos conflitos entre os comerciantes, uma vez que foram relatados situações do tipo.

Pessoas falam com diferentes entonações de voz, andam por todos os lados apressadas ou vagarosas, comem, negociam coisas, conversam, riem. Sons, cores, cheiros, sabores se misturam, sons indecifráveis surgem de todos os lados, compondo uma paisagem de muita diversidade. Vozes se confundem com a música em volume, habitualmente, alto, com ritmos que parecem tornar o ambiente mais animado e descontraído. Os ritmos escutados durante o trabalho de campo foram, predominantemente, arrocha e forró, sugerindo as preferências musicais dos frequentadores do local.

As refeições são feitas nos box's, pois os mesmos possuem uma estrutura que permite a realização das preparações. Tanto o preparo das carnes, o corte com as saladas, o "catar" do feijão são tarefas exercidas ao alcance dos olhos do comensal.

O "prato" mais servido é, sem dúvida, a feijoada, contudo o cozido, mocofato e o sarapatel também têm saída frequente. As outras comidas ditas como Rampa de mercado têm sua maior saída em épocas comemorativas ou quando grupos de pessoas marcam presença em uma determinada data e fazem solicitação específica para algum Box. Os espetos com o churrasco ficam assando bem próximos do comensal, podendo eles escolher a carne mais ou menos assada, com mais ou menos gordura, ou seja, de acordo com preferências individuais.

As mulheres que preparam e servem refeição chamam os comensais pelo nome/apelido, demonstrando que boa parte dos mesmos frequenta o ambiente há certo tempo.

A COMPOSIÇÃO DA MESA

As mesas são organizadas inicialmente com paliteiros, porta-guardanapo, saleiro, pimenta e a farinheira. Todos os recipientes apresentam cores fortes, talvez sugerindo atração do olhar, dada a maior visibilidade. As mesas e cadeiras são de plástico de coloração amarela e não há toalhas nas mesas, as mulheres utilizam um pano úmido para realizar a limpeza.

A farinha é transportada a todos, se configurando como parte integrante do compartilhamento de alimentos pelos sujeitos que dividem a mesma mesa. Segundo Maciel (2004), a farinha adotada pelos portugueses acompanhou a formação do povo brasileiro, a qual na África no final do séc. XVI servia de sustento aos soldados, cativos e tráfico negreiro. Por estar sempre presente na alimentação da população, a farinha de mandioca tem uma importância marcante no sistema alimentar brasileiro. Em diversos restaurantes e lugares que servem refeição a farinheira já está na mesa antes do pedido da refeição. É um elemento fundamental da cozinha brasileira, acompanhando a famosa dupla feijão com arroz e a desejada feijoada, sobretudo no Nordeste.

Quando o cliente faz o pedido as mulheres dispõem sobre a mesa os pratos e talheres. Quando o pedido é o churrasco servem porções de feijão tropeiro, arroz e salada de tomate e, em seguida, as porções de carne, frango e/ou calabresa, a depender da preferência do comedor. Quando se trata da feijoada, dispõem inicialmente os pratos, talheres e, em seguida, a porção de feijoada. Habitualmente, consome-se toda a quantidade do recipiente. As refeições são regadas a pedidos de refrigerantes ou cerveja, sendo esta última, a bebida mais consumida na praça de alimentação.

O CARDÁPIO

O cardápio no balcão de alimentação é proferido oralmente pelas mulheres, as quais se dirigem aos comensais que adentram o espaço, conquistando-os pela fala, entonação e pelo sorriso, tendo em vista que todas as barracas ali presentes servem o mesmo tipo de refeição. Há no ambiente o cardápio escrito, exposto normalmente nas laterais do Box, com letra da própria dona ou funcionária do estabelecimento e em tom preto ou vermelho. Contudo, a leitura do cardápio não é freqüente, o cardápio oral parece ser mais eficaz.

A apreciação do gosto, para Hernández (2007), não está restrito ao paladar, e sim pertencem a todos os sentidos, pois também há gostos visuais, auditivos, olfativos e tácteis. Por certo, segundo a mesma autora, todo gosto começa pelo olfato e tato, indo ao auxílio das

papilas para apreciação da comida. A degustação não ocorre sem o paladar e a língua, mas estes não são suficientes, necessitam de todos os demais sentidos para dar sentido ao que se está ingerindo. Por esta via, o cardápio proferido parece atrair os comensais inicialmente pela audição, posteriormente o cheiro da comida em conjunto com o visual acabam incitando o paladar. Parece que a satisfação começa em ver a comida sendo preparada, estimulando ainda mais o prazer em saboreá-la. Esta é uma característica que pode conferir certo sentido de domesticidade nos rituais de preparo da comida, pois que realmente há algo de caseiro no modo como as refeições são preparadas naquele espaço. Pode-se perceber que o cardápio se apresenta a todos os sentidos, inclusive o tato, visto que, alguns comensais usam as mãos para saborear a feijoada.

Os alimentos preparados pelos comerciantes no balcão de alimentação são as comidas típicas, em especial, a feijoada, o cozido e o sarapatel, pois as outras são fornecidas em datas comemorativas, como Natal e “Semana santa”. São servidas em três dias da semana (quarta-feira, sexta-feira e sábado) O churrasco também é muito procurado pelos comensais, ficando os espetos expostos ao alcance da visualização do comedor. O feijão simples (com carne, arroz e salada) é servido todos os dias, mas tem maior saída nos dias que as comidas-típicas não são servidas

A COMIDA COMO ENCARGO FEMININO

Segundo Montanari (2001, p.18) “*em geral, a cozinha pode se definir como um conjunto de técnicas dirigidas à preparação dos alimentos*”, e que de fato “*operações como essas exigem horas e horas de trabalho altamente especializado, desenvolvido corriqueiramente pelas mulheres.*” Esta constatação não se diferencia daquela observada no balcão de alimentação, onde as comidas-típicas são em sua totalidade preparadas por mulheres.

As mulheres são consideradas mais aptas à realização de comidas ditas populares, pois são as detentoras das técnicas de preparo e do trabalho de cozinhar, enquanto os homens foram ocupando o espaço de restaurantes, conforme elucida Montanari (2001). Toda essa atribuição feminina se dá pelo fato de serem comidas mais elaboradas, dotadas de um cuidado maior para o preparo, um trabalho árduo que demora horas para sua finalização.

Segundo Arnaiz e Contreras (2011) as mulheres, excetuando-se as que fazem parte da elite, são consideradas as pessoas responsáveis pela alimentação. Estas são ligadas à cozinha doméstica diária, enquanto que nas sociedades com uma cozinha diferenciada, o cozinheiro é

conhecido como *chef*-homem. Conforme dito anteriormente, algumas das preparações realizadas pelas mulheres do balcão de alimentação da feira de SAJ podem ser vistas por qualquer um dos comensais, pois são preparadas nas mesas, logo no início da manhã, depois de realizarem a limpeza do local.

A responsabilidade feminina com a alimentação é tida como uma atribuição “natural” e com aceitação também natural por parte das mesmas pelo encargo de cuidar dos membros do grupo doméstico. Já os homens, em algumas sociedades, participam de algumas tarefas que precedem o cozinhar ou até a própria preparação da comida, como é o caso de assar as carnes (ARNAIZ, 2011). Diferente do exposto, no balcão de alimentação da feira-livre, os homens não participam de nenhuma tarefa produtiva. As mulheres cuidam de todo processo de elaboração da comida, limpeza do ambiente, incluindo, também, atividades que demandam força e cuidado, como espetar a carne e cuidar do fogo para o churrasco.

MOTIVAÇÃO PARA CONSUMO NA FEIRA

Foi possível observar na fala dos entrevistados que existem algumas motivações para o consumo neste local, como exemplo, o valor econômico. Para alguns a motivação alia sabor e quantidade, para outros a quantidade e preço. Alguns entrevistados fazem referência à tradição, um sentido de pertencimento ao lugar, outros referem o sabor conjugado à relação com as pessoas, de modo que a escolha da alimentação está ligada a valores e significados particularizados pelos sujeitos que freqüentam a praça de alimentação. Abaixo alguns trechos de entrevistas relacionadas a motivação de comer na feira:

“é muito saborosa, tem um gosto de quero mais... não confio muito na higiene... é boa e vem uma porção que enche (Luiz)”.

“aqui é barato, dá pra comer toda semana (Ricardo)”.

“porque aqui é mais comida e mais barato (Antônio)”

“é uma tradição, já mais de 50 anos que freqüento a feira, eu trabalhei na feira e continua a mesma coisa... cria um vínculo que você não pode cortar de jeito nenhum (Adalto)”

“gosto da comida e gosto das pessoas (Marcelino)”

A escolha alimentar humana está condicionada pela situação onívora do homem, a partir da qual, segundo Montanari (2004), o homem seleciona o alimento com base em preferências individuais e coletivas relacionadas a significados, valores e gostos diferenciados. Isto é, apresenta a capacidade de comer de tudo e é influenciado por fatores relativos aos alimentos, como sabor, prazer, quantidade e higiene.

Para Fischler (2011), o indivíduo ao comer, ingere não somente as propriedades nutricionais, mas também às simbólicas, assim o homem “come significados” e partilha com seus pares uma infinidade de representações no ato de comer.

Nas entrevistas foi possível perceber que a frequência e permanência no ambiente da feira podem ser representadas por um costume desde criança em frequentar o local com familiares, marcada mais comumente pela figura paterna, e/ou ainda por já ter trabalhado no local, criando laços difíceis de serem desfeitos.

“é uma tradição, já mais de 50 anos de frequentar a feira e não é bom cortar isso de uma vez, eu trabalhei na feira e continua a mesma coisa... fui criado vindo aqui em feira com meu pai... claro que as coisas mudam ... mas todo lugar que cresce e se desenvolve tem disso infelizmente faz parte da minha história ... cria um vínculo que você não pode cortar de nenhum jeito (Nilton).”

Considerando o relato acima, em que pese às mudanças pelas quais passou e passa, a feira-livre representa um espaço de preservação ou de memória da história, parecendo existir certo sentimento de pertencimento das pessoas que ocupam aquele espaço, se confundindo com o próprio ambiente. Isto explica também o fato de que pessoas que não circulam frequentemente, ou seja, que não são fregueses habituais, ou ainda que não integram aquele cenário com a sua história, acabam sendo alvo de olhares curiosos e de estranhamento, como foi meu caso no início das visitas à campo.

Para Poulain (2004), diferentemente da alimentação dentro de casa, na qual o comedor desfruta de uma alimentação imposta e muitas vezes sem variedades, fora do lar tem-se o poder da escolha, autonomia para experimentar um universo de ofertas. Assim, a capacidade do comensal em escolher o que comer impera sobre as limitações que ele encontra no ambiente doméstico. Sendo assim, alguns comensais referiram que ao fazer as compras e a feira de casa ocupam o balcão de alimentação ou intermediações do local para realizarem suas “escolhas” alimentares.

Nesta questão, a diferenciação da comida de casa e a da rua manifestou-se de modo permanente na fala dos entrevistados. A casa serviu de referência constante na definição do que

seria uma refeição adequada, alimentação saudável, mas essa esfera doméstica também serviu de enunciados sobre uma comida sem sabor, marcada pela restrição a determinados alimentos.

“é uma comida bem diferente da de casa... a de casa que é certa, deve ser, por que em casa fazemos controle e aqui não tem mesmo (João)”

“a comida aqui é bem diferente da de casa, em casa a comida é pra velho, sem sabor nenhum, não sei quem inventou isso (Roque)”

Não raro, na diferenciação que os entrevistados anunciam, está imbricada uma predicalização do valor culinário e sanitário da comida entre os dois espaços – casa e feira. No relato acima, o estranhamento de Roque sobre a comida de casa, uma comida “inventada”, “sem sabor”, “de velho”, parece expressiva de uma mudança no modo de preparo da comida no ambiente doméstico, dirigida pelas modernas preocupações com uma alimentação saudável, algo que talvez não estivesse presente em tempos pretéritos, uma referência a *lightização* da comida e do comer, anunciada por Santos (2008).

A casa e rua são mais do que meros espaços geográficos, é uma forma de explicar e falar do mundo, porque ali se encontram histórias e construções de vida. Para DaMatta (1997), a idéia de residência é um fato social bem amplo, na casa há tranquilidade, calma, harmonia, segurança. Na rua há luta, batalha, perigo. As diferenças culturais entre as duas categorias sociológicas – a casa e a rua -, conforme salientado pelo mesmo autor, são reproduzidas nas representações do comer na feira. Enquanto este último é relacionado com o gosto de sociabilidade, maior liberdade de escolhas, fuga da rotina, maior exposição a riscos; o comer em casa é, predominantemente, colocado como alvo de restrições e controle, de algum modo, de caráter técnico-científico, especialmente em favor da saúde. Ou seja, a casa nesta situação, representa um comer que não oferece os riscos que aquele da rua – da feira. Nas situações em que a decisão por evitar os riscos é predominante, dentre os demais fatores que implicam na escolha alimentar, a comida de casa é mais apreciada, tal como pode ser percebido na fala de Antônio: “*prefiro a de casa, estou evitando o colesterol. Nessa idade tem que evitar... evitar doença do coração*”.

Fica evidente, segundo os relatos, a idéia de comida pura (casa) e impura (rua), sendo que a de gosto puro seria a comida de casa e impura a comida da feira.

Mary Douglas (1966) defende que quando em uma sociedade os comportamentos, ações, idéias, categorias sociais, instituições são ordenados, são também classificados como puros ou

impuros de modo que o perigo da desestabilização social seja evitado. Para o mesmo autor, não há pureza ou impureza absoluta, elas existem aos olhos de quem as vê, criando normas para se escapar do contato com esta. A sujeira representa as coisas impuras, persegue a doença vinculada diretamente à desordem e considerada como perigosa.

Alimentar-se fora de casa cotidianamente é um fenômeno recente, fruto do processo de urbanização e da modernidade. O fato é que este fenômeno, segundo Colaço (2007), no decorrer do século XX tomou um impulso, em função das inovações que se desenrolaram na agricultura, na indústria, nos transportes etc. e proporcionou as bases para o surgimento de um amplo número de restaurantes, praças de alimentação, serviços de entrega de comida pronta e mais uma infinita variedade de opções oferecidas para efetuar refeições longe de casa. O hábito de efetuar uma refeição fora do ambiente doméstico tornou-se comum para uma ampla parcela da população. Segundo a Pesquisa de Orçamento Familiar - POF (IBGE 2004), o comer fora de casa é responsável por 24,0 % das despesas com a alimentação, enquanto há três décadas este percentual era de 9,7%, sendo que no Brasil, uma em cada cinco refeições é feita fora de casa. Na POF realizada em 2008-2009, o comer fora de casa aumentou para 33,1 %, demonstrando que as refeições feitas fora dos limites domésticos tomaram corpo no cotidiano de uma boa parcela da população, tal como expressa o trecho da entrevista abaixo:

“como aqui, não tenho tempo de ir pra casa almoçar é muita correria, fora que a comida é boa, não é muito cara e vem uma quantidade que te sustenta o restante do trabalho... gosto de vim aqui comer... faz você se sentir bem, nunca tive problemas (Robson).”

O comer fora é mais comum aos grandes centros urbanos devido ao acelerado ritmo de vida, contudo esta mudança de hábito tem sido percebida em Santo Antônio de Jesus. Sendo um município de médio porte, com o crescimento do comércio, da prestação de serviços e representando pólo comercial da região, Santo Antônio de Jesus convive atualmente com as conseqüências de uma maior circulação de pessoas, carros, motocicletas nas ruas, o que, por certo, senão aumentou a distância entre o local de moradia e o trabalho, provocou mudanças no tempo de deslocamento.

Por fim, a escolha de comer na feira obedece a várias motivações combinadas ou não, para atender pessoas que, em sua maioria, trabalham e dispõem de pouco tempo para uma refeição, em função das distâncias, do trânsito complicado e da dificuldade de circulação impostas pelo ritmo de vida moderno e urbano.

COMENSALIDADES

Comensalidade para Fischler (2011) é, em seu sentido literal, comer na mesma mesa, é comer com outras pessoas, o que envolve algum grau de comprometimento e de um envolvimento recíproco, criando laços e cimentando a sociabilidade. Dito isso, a mesa é um local de convívio e partilha, desde muitos anos atendia às necessidades sociais dos indivíduos, como ainda nos dias de hoje desempenha esta função.

Conforme Garcia (2003), em decorrência de novas demandas geradas pelo modo de vida urbano, ao comensal é imposta a necessidade de reequacionar sua vida segundo as condições com as quais dispõe, como tempo, recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar, local e periodicidade das compras, e outras. Logo, apesar da feira representar um espaço de convívio, não deixou de ser penetrada por esta nova dinâmica contemporânea de relações e práticas velozes. *“como sozinho, não chamo ninguém... pra mim fica muito corrido, não tenho tempo de ficar aqui de papo”* (João). O ato de conviver no momento das refeições atualmente tem perdido cada vez mais espaço, em função da vida agitada, das exigências do mundo social e do trabalho de forma geral.

O comer sozinho e o comer acompanhado se contrapõem. No primeiro caso há uma ausência muito diferente da comensalidade, que exige relação social, pois a “normalidade” alimentar é de se comer em família, em comunhão *“venho sempre acompanhado, estar junto com amigos, com alguém da família é bom, além de se alimentar de comida, estamos alimentando o espírito, as relações, valorizando a companhia de pessoas boas que queremos ao lado... só gosto de comer assim e aqui me proporciona melhor isso* (Carlos).” Esta necessidade de compartilhar experiências e está próximo a semelhantes durante a alimentação leva as pessoas a procurarem locais adequados, que atendam estas necessidades, apresentando uma infra-estrutura propícia para o recebimento de um grupo. O balcão de alimentação apresenta essa característica.

Mesmo com a inserção de um novo contexto de industrialização e individualização, o alimento ainda tem um caráter agregador bastante significativo. Em torno dele reuniões familiares acontecem, negócios são fechados, amigos se encontram, comemorações, festas e rituais são celebrados. Pois a partilha da mesma comida proporciona vivências e comunhão, fazendo com que as relações se tornem mais próximas.

A importância do convívio a mesa é notada desde a antiguidade, como Strong (2004) coloca:

O convivium era tão determinante para os romanos quanto o jantar de gala para os vitorianos. Desde o início, o ato de comer em conjunto transformou uma função corporal necessária em algo muito mais significativo, um evento social. Supunha a aceitação de normas sobre o desenrolar da reunião. No mundo da Antigüidade clássica, esta foi uma das primeiras ações que distinguiu homens civilizados dos semi-selvagens. O convívio, tanto para gregos como para romanos, era visto como uma das pedras angulares da civilização, embora ambígua e complexa. A mesa e os convidados que se reuniam em torno dela para partilharem seus prazeres podiam ser um veículo de agregação e unidade social [...] (STRONG, 2004, p. 14).

Este tipo de relação à mesa ainda existe na atualidade, porém, o local onde ocorre não é necessariamente na casa de cada indivíduo, os momentos de descontração e interação acontecem - na maioria das vezes - fora de casa.

“em casa se come assistindo TV e aqui não, você vê o povo passando, conversando, gritando, até dou risada das coisas que vejo. Isso alegre e motiva vim aqui também... aqui tem muita gente, o ambiente é outro, você se distrai, passa uma pessoa você conversa, puxa um assunto, surge de tudo (Reinaldo)”.

“Sempre venho pra cá com amigos, é bom demais comer e conversar com pessoas, comer junto com alguém dá satisfação (Nivaldo)”.

Percebe-se que em determinada idade, a televisão deixa de ser um elemento de atração no momento das refeições, buscando essas pessoas um espaço de distração, barulho, circulação de pessoas e outras motivações que, talvez, os mesmos não encontrem em casa. A mesa, para além de ser móvel, possibilita uma experiência, remete a um rito. Ela representa o lugar privilegiado de possíveis amizades, da comunhão e da irmandade. Partilha-se o alimento e junto com ele, comunica-se a alegria de encontrar-se, o bem-estar, a comunhão que se traduz pelos fatos cotidianos, das opiniões sobre os acontecimentos da vida diária, podendo ser espaço de conflito também. Em complemento, é relevante colocar que Maffesoli (2002) defende a mesa como lugar de diálogo, propondo que os ritos da refeição são paradigmas de toda ritualização social, evidenciando o papel vital da alimentação na formação e fortalecimento dos elos sociais.

Locais que funcionam como refúgios sociais de interação, acabam desempenhando o mesmo papel dos eventos gregos, romanos e renascentistas relatado por Strong (2004) anteriormente. São espaços de convívio, os quais saciam não só a fome fisiológica, mas também a social. Desta maneira, os sujeitos encontram neste ambiente um espaço que os façam sentir confortáveis e encontrar os amigos, trazendo benefícios corporais, uma vez que saciam as fomes fisiológica e emocional, enquanto atendem às necessidades sociais.

“gosto muito de companhia, não tem coisa melhor de comer com alguém ao lado, você fica mais livre, ri mais, conversa, se diverte e ainda come com mais satisfação (Carlos)”.

Neste ambiente os sujeitos têm rostos, ou seja, têm identidade, desempenhando papel relevante na sociedade. A comensalidade se mostra como uma das manifestações da hospitalidade, uma vez que depende da interação entre comensais para que de fato ela exista.

O QUE SE COME NA FEIRA?

As preparações mais consumidas no balcão de alimentação da feira são o churrasco e a feijoada. Para Montanari (2004, p. 11), *“o assado e o cozido têm papéis opostos no plano simbólico, significam coisas diversas no habitual jogo de oposições entre cultura e natureza, doméstico e selvagem”*. Assim, percebe-se que o assado e o cozido apresentam uma contraposição de gênero, que interfere na escolha do alimento pelo sujeito. O cozido é algo feito em panela que está diretamente ligado ao ambiente doméstico e feminino, algo mais elaborado, cuidadoso, mais bem preparado, onde há uma relação mais doce com a comida. Já na preparação assada a carne é espetada, demonstrando uma característica mais masculina, selvagem, máscula, existe uma relação mais brutal, de domínio em relação ao alimento. Em ambas as refeições (churrasco e feijoada) parecem operar a relação do assado e cozido, que discutiremos mais detalhadamente a seguir.

FEIJOADA

Estudos etnográficos sobre a alimentação foram escassos na década de 80, mas houve certo predomínio de estudos sobre representações de saúde e doença com alusão à construção de categorias populares de ‘força/fraqueza’(CANESQUI, 2005). Estas categorias estiveram presentes nas narrativas dos sujeitos entrevistados nesta pesquisa para designar algumas das

refeições consumidas na feira. A refeição que retrata as categorias alimentares forte/fraco referiu-se a preparação mais apreciada no balcão de alimentação: a feijoada, pois esta “*é uma comida mais forte*”, razão pela qual muitos entrevistados não a consome todos os dias. A força da feijoada advém de vários elementos, alguns são coincidentes, tal como expressa a fala de João: “*deve ser os temperos, as carnes, em casa a comida é mais magra, sem muita gordura, e não enche tanto a gente*”. Na representação do comer na feira parece operar a categoria forte/fraco, figurando a feijoada como uma refeição forte. Para alguns essa particularidade é conferida pela gordura, pelas carnes, pela gama de temperos e, até mesmo, pela espécie de feijão utilizado, ou seja, vários elementos se sobrepõem para atribuir a característica de comida pesada e forte.

“tem aquelas coisas que soltam gordura: bacon, toucinho, mocotó, calabresa de porco, costela defumada e o feijão que é preto, só isso já diz o quanto ele é forte e dá sustento pra trabalhar depois (Evaristo).”

O consumo de determinadas comidas consideradas “fortes” pode representar mais do que o atendimento ao corpo fisiológico, mas também ao atendimento a uma dada força de trabalho ou alguma condição simbólica dos sujeitos, é o que parece indicar a fala de Evaristo, ao considerar que trata-se de uma comida que dá o sustento necessário ao trabalho. Contudo, esta concepção não é consensual. O consumo da feijoada pode não ser valorizado nesta circunstância, justamente, por ser considerada uma comida forte. Em realidade, a categorização da feijoada nesta situação foi designada como uma comida pesada, que “pode fazer mal no trabalho”. Portanto, chama atenção que há uma mudança de categorização quando não indicativa para uma atividade laboral posterior ao seu consumo – da categoria forte para a pesada. Tal mudança é expressiva de concepções subjacentes que não recomendam o seu consumo nesta situação, ainda que os fundamentos que a qualificam como forte ou pesada sejam coincidentes. Enfim, trata-se de uma comida que agrega uma série de ingredientes que conferem a força, a energia, o “empazinamento”.

“é que dá muita força, energia, por causa de todos os ingredientes fortes,... mocotó, chouriça de porco e um bocado de coisas que colocam (Reinaldo)”

“muito sabor, um aroma bom, um gosto marcante, uma comida forte, com muitos ingredientes, que deixa empanzinado (Reginaldo)”

Outros relatos elucidativos:

“como a feijoada, mais só como isso no fim de semana, por que me deixa muito pesado. Não sei dizer, mais deve ser o mocotó (José)”

“eu só como de vez em quando por que não gosto de me sentir assim tão cheio e feijoada não dá pra comer pouco, ou você come mesmo pra passar mal, ou nem adianta comer pouquinho (Rito).”

Assim, ratifica-se que ao peso conferido à feijoada parece existir uma diferenciação entre comida pesada e comida forte. A feijoada dá a sensação de preenchimento, peso, o que parece não ser desejável para os trabalhadores durante a semana. Em outros relatos a feijoada “enche” e por isso mesmo é apreciada. O sabor da comida e a sua própria natureza fazem com que seja muito consumida, não só pelas características do prato, como também pela sensação que promove. Na fala de Rito, a sensação de preenchimento se dá, também, por uma associação do consumo da feijoada com a quantidade. Ou seja, parece que não só os ingredientes conferem essa característica ao prato, em função do seu sabor, da identidade que provoca, do simbolismo que tem, o seu consumo precisa ser farto, contribuindo, assim, para essa sensação que provoca organicamente.

O feijão, em especial, o preto, conforme discute Maciel (2004), já possuía características de uma comida gordurosa e forte, sendo também rica em nutrientes. Se antes o feijão era acompanhado por farinha, sobretudo de mandioca, no início do séc. XVII passa a ser acompanhado, primeiramente, pelo arroz. Contudo, a participação da farinha não se ausenta, passando a dar ligadura ao binômio feijão/arroz. A feijoada não é apenas feijão com arroz e farinha, é um prato mais bem elaborado, que leva mais ingredientes, mais tempo pra ser preparada e pra ser digerida, conferindo essa característica de repleto ao sujeito.

Para Maciel (2005), a feijoada é descrita como símbolo de uma identidade reivindicada, especial, apresentada em ocasiões fora do comum, onde a diferença está ligada não tanto aos seus ingredientes e modo de preparo, mas ao seu significado. Esta iguaria criada na senzala sofreu um processo de transformação para ocupar este lugar de destaque. Foi retirada do grupo original (senzala) passando a ser de todos, onde este item cultural criado por grupos dominados foram apropriados e ‘domesticados’, perdendo, assim, a capacidade de simbolizar somente o grupo original.

Segundo Flandrin (1998), quando os europeus chegaram ao Brasil, este “Prato Nacional” já existia, sendo que os portugueses introduziram novas variedades, assim os feijões adquiriram

a importância que têm hoje na alimentação brasileira. É como se o acréscimo de ingredientes nobres a um produto simples tornasse esse alimento parte de uma cultura digna da mesa senhorial. Também consumido por soldados, o feijão no séc. XIV se afirma como comida básica dos brasileiros e é descrito da seguinte forma:

“O feijão, sobretudo o preto, é o prato nacional e predileto dos brasileiros; figura nas mais distintas mesas, acompanhado de um pedaço de carne de rês seca ao sol e de toucinho à vontade. Não há - refeição sem feijão, só o feijão mala a fome. E nutritivo e sadio, mas só depois de longamente acostumado sobe ao paladar europeu. (Seidleraplld Câmara Cascudo, 1983: 500).”

Em que pese à feijoada ser considerada forte, é uma comida apreciada, feita em panela, mais elaborada, que exige um maior cuidado. Uma preparação cozida que remete ao ambiente doméstico, seguindo a discussão de Montanari, todavia, em função de representar esta identidade nacional é amplamente consumida fora do ambiente doméstico, presença habitual em cardápios de restaurantes típicos de comida brasileira.

Nestes espaços, acreditávamos encontrar a presença de freqüentadores habituais que faziam do consumo das comidas típicas populares uma prática cotidiana. Contudo, podemos observar que apesar da praça de alimentação fornecer variedades de comidas típicas, boa parte dos entrevistados tem preferência pelo “tira-gosto”.

“Como um tira – gosto durante a semana e tenho preferência pelo churrasco, já aos sábados como feijoada e mocotó.” (Deusa)

Outra comida considerada forte pelos comensais é o churrasco. Esta preparação é consumida no cotidiano, tendo em vista que a feijoada, em decorrência do que foi dito até o momento, deixou de ser servida todos os dias na praça de alimentação. As comidas típicas são servidas neste *lócus* de estudo apenas na quarta-feira e nos fins de semana.

A quarta-feira é um dia estabelecido para o consumo da feijoada, pois é o dia da semana em que os comerciantes vendem suas mercadorias - principalmente roupas de diversos estados do país. Devido à longa viagem durante a madrugada, demonstram necessitar de uma preparação mais forte para seu sustento durante todo o dia, elegendo a feijoada para o consumo matutino.

CHURRASCO

Nos dias de hoje a carne é uma das principais refeições consumidas na praça de alimentação, seja em grupo, em meio a comemorações ou sozinho, os comensais relatam não ter o costume de se comer à carne assada em casa, pois o churrasco é uma alimentação cara para ser consumida no lar, a não ser, que em conjunto com outros indivíduos, onde todos tenham uma participação financeira. O balcão de alimentação parece ser um ambiente de liberdade e satisfação para o consumo.

“gosto de comer o churrasco aqui por que em casa fica caro pra gente, não dá pra fazer pouco por que vai bebendo, bebendo, e isso pede muita carne... dá pra fazer em casa quando a gente junta com os amigos e divide a despesa... aqui é bom por que não fica bagunça pra eu limpar depois (Marlene).”

Conforme argumenta Montanari (2004, p. 32), *“O churrasco ao ar livre, que exhibe gestos rudes e modos essenciais, é o resíduo de sugestões antigas, que ainda hoje se contrapõem à complexidade da cozinha elaborada e doméstica”*. Para este autor, por ser uma preparação assada, o churrasco demonstra uma relação mais brutal e de liberdade com a comida, sendo fruto de sugestões antigas, ao contrário das preparações cozidas, consideradas mais complexas que necessitam de um cuidado maior para finalização.

“comer carne aqui é diferente de comer em casa minha filha, por que você já fica em casa cozinhando a semana toda, chega um momento que você quer sair, extravasar, vê gente, conversar mais com os outros. Não é só pela comida, mais por se distrair também né (Jucélia).”

Para as mulheres que, provavelmente, são responsáveis pelo preparo da comida em casa, há uma preferência pelo consumo daquilo que não é habitual no ambiente doméstico, seja pelo custo, pelo trabalho, não só do preparo, mas por todas as outras atividades que estão envolvidas no processo, a exemplo da limpeza. Neste quesito, parece que o churrasco representa a fuga da rotina e alheamento do trabalho ordinário no cotidiano dessas mulheres.

Segundo Fischler (1979 *apud* CONTRERAS e GRACIA 2011), o acesso à carne era um indicador de bem-estar e de poder; a gordura, por seu turno, até meados do séc. XIX, era associada a “corpulência”, saúde, prosperidade, honra, sendo a obesidade destacada como sinal de riqueza. Diferentemente dos dias atuais, a gordura, apesar de apreciada, é considerada como

uma das vilãs da alimentação saudável. Associada ao gosto que a gordura confere ao sabor do prato, os comensais também a consideram como a responsável por oferecer riscos à saúde.

“(…) carne boa aqui é a carne com gordura por que deixa a carne mais molinha e gostosa, e ainda lembra as carnes que vemos na TV, com o povo do Sul. Fora que as daqui quando não tem gordura eles esturricam no fogo e não tem o mesmo gosto bom (Roque).”

Numa comparação entre as Grandes Regiões brasileiras, segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (2008-2009), a Região Nordeste é o segundo estado com maior gasto monetário com carnes, representando 22,9% nas despesas de consumo. Conforme discutido por Bleil (1998), a maioria dos comensais da praça de alimentação precisa de uma alimentação que sustente, confira força, visto que, são trabalhadores que após o pouco tempo de refeição precisam estar bem alimentados para desempenharem suas funções no trabalho.

“como o churrasco durante a semana, mas dia de sexta e sábado não tem jeito, como um cozido, ou um mocofato, ou uma feijoada bem sarada ... sarada é daquelas bem boa, que vem com tudo, com mocotó, pé, calabresa, carne de sertão, e sei lá mais, você vê até a gordura em cima, só presta se for assim, se não for fica igual a de casa ... porque a de casa é meio sem sal, sem tempero, só com uma carninha de sertão, uma choricinha para dar um gostinho (Reinaldo).”

A partir do relato acima, é possível perceber, ratificado por outros informantes, que o churrasco é a preparação mais consumida durante a semana. É considerada uma refeição forte, muito provavelmente, pela representação que a carne apresenta, contudo, ela parece não representar o mesmo peso da feijoada, ou de outras refeições típicas.

Entre o risco, a confiança, o escape: a higiene e o saudável

Higiene – perspectiva dos consumidores

Os relatos acerca do comer na feira não são de um todo favoráveis ao seu consumo, há comensais que questionam a seguridade da alimentação em termos microbiológicos, por já terem presenciado atos de má-higiene ou por não acreditarem que exista uma preocupação com limpeza fora do lar. Na atualidade o comensal parece se preocupar mais com as questões higiênicas do estabelecimento, pois segundo Fischler (2008) o comensal moderno não sabe o

que come, há uma crise de confiança, uma preocupação com a higiene e a pureza dos alimentos, que pode ser decorrente dos vários processos tecnológicos e industriais pelos quais passam os alimentos.

“á comida é maravilhosa, eu só não sei muito porque agente não tem acesso à cozinha, se é higiênica, aí eu não sei entendeu? tem que dá acesso a cozinha para agente ver como é a higiene de lá de dentro, vê se tem barata (Nilton)”

Apesar do exposto, não houve narrativas sobre a ocorrência de alguma enfermidade causada pela má higienização/manipulação dos alimentos. Para Poulain (2004), apesar da possibilidade de escolha a sociedade modernamente tem noções sobre o risco, fazendo emergir a era da desconfiança. Há uma relação de prazer-desprazer, a partir da qual a alimentação pode ser intensa, plena, sensual e ao mesmo tempo “desagradável”, capaz de provocar mal-estar. Desse modo, comer é um ato que implica fazer escolhas, decidir, assumir ou não riscos objetivos e simbólicos “*a comida de casa é melhor, agente tá vendo ali tudo direitinho, vendo tudo que tá sendo feito, e aqui agente pede, mais não vê a higiene lá de dentro, não gosto de comer assim às escuras* (Carlixto).” Neste sentido, segundo a fala de Calixto, o ambiente doméstico proporciona a visualização das etapas de preparação da comida, estabelecendo uma relação de confiança entre a casa e a comida, ao contrário do comer na feira, na qual o termo “às escuras” parece representar o medo da contaminação, não sendo a melhor escolha.

Os comensais enfatizam que o alimento pode não apresentar as devidas condutas de higienização, mas isso implica em uma prática de confiança e risco, muitos alegam que em casa é mais saudável e seguro, mas não deixam de saborear o prato da feira. Os mesmos driblam suas dúvidas, tentando visualmente frequentar o box que esteja aparentemente mais limpo “*só venho aqui no ‘Redenção’, conheço quem faz, sei que é uma boa pessoa, que não vai fazer nada a toa sem se preocupar com a gente, são anos aqui e é mais limpo* (Roque).” Esta confiança estabelecida com o Box que realiza as refeições, sobretudo entre os comensais habituais, proporciona um comer livre de preocupações. Conforme o relato de Roque há uma garantia de um ambiente “limpo” que conseqüentemente garante também a seguridade da alimentação.

Esta aflição acerca da qualidade das refeições torna os comensais inseguros para comer fora de casa, sendo este fato muitas vezes superado pelo sabor da comida. “*não confio na higiene, mas como assim mesmo pelo sabor. O sabor da comida da feira é diferente dos outros lugares, é mais saborosa* (Mariana).”

De um modo geral, há uma preocupação com a higiene das preparações, contudo na balança de consumir algo que remete a casa e a feira, o sabor se sobrepõe ao risco, conforme a fala de Mariana. Por outro lado, os consumidores habituais não tomam a higiene como referencial de escolha, pois para estes a feira não comporta o estranho, a rua, o risco. A feira integra o cotidiano, aquilo que é hábito. Essa cotidianidade é comum para os que freqüentam o ambiente quase que diariamente, demonstrando segundo Roque, confiança ao estabelecimento que realizam refeição.

Higiene – perspectiva dos comerciantes

De um modo geral, a segurança dos alimentos vendidos nas feiras é muito questionada, pois os produtos comercializados podem oferecer risco à saúde da população devido às condições higiênico-sanitárias inadequadas em que são preparados, manipulados e conservados. Por não existir uma legislação específica para feiras, a compreensão do que é adequado para a prática de preparo de alimentos nesses estabelecimentos é difícil.

No balcão de alimentação a higiene é bastante valorizada pelos cozinheiros, *“Há higiene em todo o processo, lavamos a mão e tudo que vamos usar bem lavados (Maria)”*. Anunciam nos diálogos o lavar como forma de manter a higiene, *“É bem higiênico tudo aqui, tanto as comidas quanto o Box, deixamos tudo limpinho e bem lavado (Júlio)”*. A limpeza dos Box's é sempre enfatizada pelos comerciantes como forma de atrair o comensal, sendo um dos atrativos que garante a satisfação, permanência e volta da clientela. *“Ao preparar usamos touca, lavamos as mãos e todos os ingredientes com cuidado para satisfazer os clientes sempre (Marta)”*.

Sendo a praça de alimentação um local que lida com o fornecimento da comida já pronta, os comerciantes se preocupam em manter o ambiente sempre limpo, sem restos de alimentos visíveis aos olhos do comedor. *“quando faço tudo é muito higiênico, olha só o Box, limpinho (Simone)”*. Cada vez mais as exigências do comedor acerca da alimentação se intensificam e os comerciantes fazem questão que essa limpeza seja percebida pelo comensal. É importante ressaltar que a estrutura dos box's não permite essa limpeza mais próxima do ambiente doméstico, segundo fala dos entrevistados.

O saudável

As práticas alimentares contemporâneas vêm sendo alvo de preocupação nas ciências da saúde, algumas doenças crônicas associadas à alimentação passaram a ser o motivo para a restrição ou adoção de certos alimentos. Segundo Garcia (2003) os pratos tradicionais são readaptados às demandas atuais de alimentação saudável, seja no modo de preparo ou nos produtos utilizados. Por exemplo, a feijoada que pode ser feita com partes menos gordurosas do porco - uma adaptação à preocupação com a gordura e a obesidade.

Essa técnica mais saudável não é requerida nem contemplada por todos os comensais do balcão de alimentação. Os comensais desejam degustar um prato saboroso, rico em gordura, na presença do máximo de carnes e ingredientes que possam conferir essa qualidade à preparação. *“é muito saborosa, tem um gosto de quero mais, são muitas carnes que soltam gordura, isso que é bom que dá o gosto, você fica satisfeito e cheio (Luiz)”*. Podemos perceber a gordura como principal elemento que confere sabor ao prato. Esta afirmação vai de encontro às preconizações de uma alimentação saudável, visto que, a gordura vem sendo alvo de discursos, apoiado em evidências científicas, que a colocam como um dos diversos males da modernidade.

Contudo, segundo Fischler (2011) hoje não se tem mais ao certo quais as regras que devem ser seguidas acerca do saudável. Existem muitas informações e conselhos que são conflituosos, não se sabe qual deles se deve seguir. Como resultado, existe uma insegurança e desconfiança cada vez maior do comedor.

“acho tudo saudável, você que tem que saber dosar (Reginaldo)”.

“não é saudável não, feijoada com essas coisas todas, não tem como... vemos nos programas que faz mal, esse povo magro não come essas coisas (Alberto)”.

A propagação dos discursos sobre alimentação e a contradição dos especialistas geram essa insegurança e uma ansiedade cada vez maior nos comensais, ou seja, os anseios de incerteza ao ter que escolher o que é o certo sem saber o que é o certo. Para Azevedo (2008), a alimentação, comumente vinculada à promoção de saúde, se apresenta como um fator de risco, tanto os riscos alimentares quanto o conceito de dieta saudável mudam em diferentes contextos históricos, a partir de diferentes formas de construção social. O conceito de uma dieta saudável não cabe em nenhum consenso científico, pois percebe-se que as orientações nutricionais estão cada vez mais disseminadas e não consensuais. A cada dia surgem novos estudos questionando ou contradizendo práticas alimentares que se estabeleceram como saudáveis ao longo do

desenvolvimento da ciência da nutrição. Diante de tanta informação, o que se percebe é que não somente os leigos estão confusos, mas também os especialistas da área da nutrição e saúde. O alimento considerado ou não saudável parece ser atualmente uma particularidade individual.

O estudo detectou que muitos sujeitos se aproximam de discursos e práticas com relação às novas concepções prescritas sobre o corpo e o comer, na direção das práticas saudáveis, não fazendo do consumo das comidas típicas populares uma prática cotidiana.

“eu estou evitando, antes era todos os dias que eu vinha, ai fazia uma refeição da comida típica da feira. Hoje não, já estou fazendo uma dosagem, uma dieta, por que a idade vai chegando, a gente tem que fazer um equilíbrio né, estou evitando por causa da saúde... em casa é bem diferente é mais saudável.” (Juarez)

“se não nos alimentamos de coisas saudáveis, depois o corpo reclama, na forma de doenças. Olha meu caso, não me cuidei e agora velho, não posso nem comer o que quero, a única exceção é a feijoada mesmo, por que aí não tem graça, me controlo a semana toda, pra pelo menos no sábado, poder me satisfazer (Evaristo).”

“eu acredito que seja muito gordurosa mesmo, mas também acho que apenas dia de sábado, então não tem nada não, se fosse todos os dia até acharia que poderia me prejudicar, durante a semana é mais o churrasco, é assado (Reinaldo)”.

As duas falas parecem fazer a discussão de Santos (2003) que sustenta a hipótese de que há um processo de (re) construção de uma nova disciplina alimentar para o corpo contemporâneo do século XXI. Esses dois entrevistados apesar de não fazerem dieta, relatam o controle e o equilíbrio com a alimentação, sobretudo para aqueles que apresentam uma idade avançada, quando parece que a preocupação com a saúde é mais presente de que para aqueles que são jovens. Nas falas percebe-se que há certa tendência em fazer algum controle na alimentação durante a semana, para poder “extrapolar” no fim de semana. Os que comem em casa, se alimentam de preparações ditas por eles mais saudáveis. Os que comem na feira, preferem uma preparação assada no cotidiano. Ambos buscam o equilíbrio, já que intitulam a feijoada como uma refeição muito gordurosa, restringindo-a aos fins de semana.

Segundo a mesma autora, a reeducação alimentar é a possibilidade de “emagrecer, comendo tudo que gosta, sem passar fome, mantendo-se magro”, um processo progressivo que exige mudanças nos hábitos alimentares. A noção de finitude no ato de *fazer dieta* expressa uma suspensão do tempo que difere profundamente das mudanças permanentes a serem incorporadas por toda a vida proclamada pela “reeducação alimentar”. Enquanto as dietas são

marcadas pela rigidez, monotonia e repetitividade, a reeducação alimentar se caracteriza pela flexibilidade e inovações - e com ela a responsabilidade e a culpa - que englobam duas dimensões fundamentais: uma reconstrução do gosto alimentar com a incorporação do prazer.

“não me importo com esse negócio de ficar atrás de corpo sarado igual a esses das revistas, eu como o que eu gosto, em casa não vou dizer que não faço menos coisas gordurosas, controlo por causa da saúde. Então fim de semana eu como as coisas boas mesmo, sem problema, só é comer menos e fazer uma atividade (Jucélia).”

Enfim, nessa fala, fica evidente que não há uma vontade de emagrecer, ter o corpo magro, e sim um controle no consumo com vistas na manutenção da saúde, marcada pela flexibilidade na alimentação e inclusão do prazer, conforme discussão de Santos (2003). Falando sobre as restrições da casa diz:

“é para economizar, se bem que minha mulher diz também que é por causa da saúde... é muito gordurosa e não é bom prá saúde. Eu já vi na televisão, mas acho que vou morrer de qualquer jeito, mas a mulher fica na televisão o dia todo e só vê doença, então faz essas coisas sem graça. Mas vou ser sincero, mesmo se fosse me prejudicar eu não iria abrir mão da feijoada não, é a única coisa que ainda me permito, não vou abrir mão não (Reinaldo)”

“a daqui tem mais gordura, porque não estão nem aí prá saúde de ninguém (Marcelino).”

“é porque sou diabético, então em casa só faz coisa sem gosto, não é que seja ruim, mas não tem o gosto que aqui. O feijão mesmo só tem carne de sertão e os temperos: tomate, coentro, cebola e pimentão. Tem gosto, mas não tem como o daqui (Evaristo)”.

Partindo da premissa de que os atributos da comida da feira e suas representações simbólicas neste meio a qualificam em relação ao comer em casa, nota-se uma resistência por parte dos comensais em deixar o consumo, mesmo diante da ameaça do surgimento de alguma enfermidade, conforme a fala de Reinaldo. Não abandonam o consumo da feijoada, mesmo sendo uma comida considerada por eles muito gordurosa e prejudicial à saúde. Desse modo, o controle é feito no ambiente doméstico, visto que neste espaço as preparações são descritas como sem “sabor” e com um gosto inferior em comparação a comida da feira. Esta característica pode ser devido à menor quantidade de ingredientes utilizados, conforme fala de Evaristo, quando anuncia que na refeição de casa “só” tem carne de sertão e alguns temperos.

COZINHEIROS

QUEM PREPARA/ TRABALHA

As refeições servidas nos box's da praça de alimentação, são preparadas por mulheres, donas do seu próprio negócio que realizam esta atividade com um ou no máximo dois ajudantes. Estes ajudantes, em sua maioria, são também representados por mulheres e dificilmente apresentam algum grau de parentesco com a dona do Box, pois alegam maior dificuldade de estabelecer relações de trabalho com pessoas do mesmo núcleo familiar “*não, não tenho parentes trabalhando comigo. Isso não é bom. Por que na hora de chamar atenção, parente não quer dar ouvido e acha ruim* (Marta).”

Apenas em um Box têm-se um homem proprietário do estabelecimento, mas relata não saber preparar as comidas-típicas, restando a ele o atendimento aos comensais e a responsabilidade de assar as carnes “*vixe, não sei muito de comida não, só cuido de atender e churrasco* (Júlio).” Sendo o único homem na praça de alimentação Júlio estabelece no ambiente uma tarefa que exige mais da força masculina, restando a sua ajudante o cuidado e a elaboração com as comidas-típicas.

MOTIVAÇÃO DOS COZINHEIROS

Muitos herdaram o Box de algum membro da família. O que parece ser um fator condicionante para a permanência no local. Outro fator importante é o fato de não possuir outra opção melhor de trabalho que resulte uma maior estabilidade financeira, visto que o trabalho no comércio apesar de carteira assinada não possibilita a oportunidade de serem donos do próprio negócio.

“Na realidade, comecei aqui por que minha mãe deixou pra mim. O ponto era dela, então vinha desde mais nova e fiquei por aqui mesmo. Não foi uma escolha, e também as coisas estão bem difíceis, pra arranjar um trabalho na rua, só no comércio, então prefiro aqui que é meu mesmo (Simone).”

Estar trabalhando no local não foi uma escolha própria para alguns dos cozinheiros, mas esbarram na dificuldade de achar outro emprego que possibilite uma melhor condição de renda “*não foi bem uma escolha, surgiu essa opção desde cedo, então aproveitei, pois se não viesse o Box*

ficaria para outra pessoa, gosto daqui, claro que queria fazer outra coisa que me desse mais dinheiro, mas até agora não deu (Maria)”. Maria aprendeu a gostar do trabalho na praça de alimentação e no momento não percebe uma alternativa para mudar de vida. Ela dribla seus anseios de uma vida melhor preparando a alimentação com cuidado e atendendo os comensais quase sempre com um sorriso no rosto.

RITUAIS DE PREPARO

As comidas típicas servidas são muito elogiadas pelos comensais no balcão de alimentação. Os cozinheiros nos revelam um pouco sobre os rituais e técnicas de preparo que tornam essas refeições tão procuradas e apreciadas. Segundo Simone *“o cuidado é pra não deixar as carnes amolecer demais, nem a feijoada porque sobrando fica para o outro dia, pois dormido é muito mais gostoso.”* Maria nos conta que seu segredo *“é não bater os temperos, corto bem pequenos e deixo rechear as carnes de um dia para o outro.”* E Marta relata adição de certos temperos *“o que deixa bom mesmo são as gorduras”* e *“a folha de louro”* e sua técnica para atrair a clientela *“deixa o feijão com metade dos temperos descansando por 30 minutos”*.

Cada prato se distingue de um Box para outro e pode ser perceptível pela própria técnica de preparo que são diferenciadas, proporcionando características peculiares a cada preparação.

Os ingredientes mais importantes que conferem sabor ao prato também são identificados *“o bacon e o toucinho soltam uma gordura especial que dá todo gosto à feijoada (Simone).”*; *“o mocotó”, “charque”, “o segredo é colocar carnes de qualidade com gordura (Marta)”*. Há quem atribua o sabor e sucesso do prato simplesmente ao sentimento na hora da preparação *“acho que o amor mesmo na hora de fazer, o cuidado, quem come, senti (Carla).”*

Na maioria dos relatos a gordura aparece como figura mais importante em conferir o sabor ao prato. Cientes disso, os cozinheiros abusam de ingredientes que forneçam a preparação essa característica gordurosa, pois é desejo do comensal.

DISCURSO SAUDÁVEL

Os ditames de um estilo de vida mais saudável é um fator tão marcante na atualidade que não deixou de penetrar nos discursos dos cozinheiros de comidas típicas: *“já tentei fazer mais saudável, e não é bem aceita, então eu tenho consciência que não seja muito saudável, mas é assim que as pessoas que freqüentam aqui querem (Marta)”*. Para satisfazer o comensal abusam dos

ingredientes que conferem mais sabor e satisfação a preparação *“Querem uma comida que encha bem a barriga e seja muito saborosa com bem gordura, essa é a realidade (Carla).”* Para Carla, a gordura além de conferir mais sabor à preparação, dá a impressão de “empachamento” aos comensais, que buscam esta característica da comida como forma de satisfação. Se há alguma restrição a ser feita, esta deverá ocorrer no ambiente doméstico. *“Não saudável não é, mas a idéia são as pessoas virem pra cá por que não come isso em casa, então não é sempre, se controlar em casa, ainda dá pra comer uma vez na semana (Júlio).”*

Conforme Júlio ressalta em sua fala, a feijoada não é uma refeição pra ser comida cotidianamente. Tal como se existisse um conceito pré-estabelecido de seu consumo eventual ou apenas uma vez na semana. Logo, segundo o entrevistado, o indivíduo deverá fazer restrições na alimentação em casa para que esse consumo seja permitido na praça de alimentação.

A COZINHA COMO AFIRMAÇÃO DA IDENTIDADE

Para Maciel (2004) a cozinha não pode ser diminuída a um simples repertório de ingredientes, ela é recriada a um processo histórico, com elementos que exaltam a tradição de um povo, com o intuito de criar algo singular, próprio, sujeitas a diversas transformações e contínua recriação. Nas cozinhas regionais, alguns pratos se sobressaem e se associam mais intimamente a alimentos ligados com suas regiões e habitantes, ressaltando a comida como um alimento cultural, sinônimo de identidade.

Os cozinheiros atribuem às comidas servidas na praça de alimentação um característica de comida típica, popular ou regional, sendo que independente da nomeação que utilizam, relatam fazer parte da cultura de um povo *“acho que é popular ou típica, aliás, os dois... típica por que é da nossa região, se o povo do Sul for fazer, nunca vai sair igual, é só os baianos que conseguem, por que tem nossos temperos, nossos gostos, ingredientes próprios... popular por que é do povo (Maria).”*

Houve relatos que fizeram analogia da comida consumida com a origem ou descendência do povo brasileiro.

“Lembramos do nosso povo, dos negros, da senzala e de que essas comidas eram comidas com um grupo deles. Por isso que normalmente comemos em companhia... A gente lembra das nossas raízes (Evaristo).”

Para Montanari (2001, p. 22) *“A cozinha escrita permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade”* onde, *“As classes subalternas, que não confiavam à própria experiência ao âmbito da escrita, mas à transmissão oral, aparentemente não nos deixou nada.”* Percebe-se, segundo o autor, que apesar das sociedades complexas e organizadas terem tido condições de produzir uma cozinha profissional – escrita –, as sociedades tribais e fracamente estatizadas perpetuou seus conhecimentos através da oralidade. Demonstrando, assim, que a cultura das classes subalternas não está irremediavelmente perdida. As comidas típicas parecem ter essa característica da oralidade, onde os cozinheiros relatam o ensino antigo, transmitido de geração em geração e não proveniente de receitas ou papel escrito *“minha avó fazia muito antigamente, todos os sábados em casa. Isso se instituiu e aí não tem como não aprender...”* (Marta).”

Em decorrência das grandes mudanças ocorridas com a alimentação atualmente, como a industrialização, o progresso do agronegócio, as novas técnicas de conservação e o eficiente setor de transporte, emerge uma busca em torno de mudanças na esfera alimentar, de retorno aos pratos naturais e enraizados culturalmente com vistas à formação de uma nova “cozinha regional”(POULAIN, 2004).

Percebe-se, segundo o mesmo autor, que com toda essa evolução, há um risco da perda de identidade em nossos costumes. Dito isso, apesar da cozinha mais tradicional tornar os produtos agradáveis ao paladar, os comensais acabam por não esquecer as tradições, consolidando a cozinha e as maneiras à mesa como forma de resistência ao modelo gastronômico imposto. É o que parece imperar também entre os freqüentadores da praça de alimentação, que apesar de outras opções de refeições nas imediações da feira, preferem ocupar este espaço, privilegiando nossa cultura e enraizando nossos costumes.

Considerações finais

Diante do que foi proposto, o presente estudo conseguiu perceber que a alimentação é mais que uma necessidade biológica. Está relacionada a valores e a sentidos particularizados pelos sujeitos, envolto em hábitos, ritos e costumes. Logo, o homem se identifica com o alimento não apenas como forma de sobrevivência, como também através de sua representação simbólica.

O hábito de fazer refeições fora de casa, embora não seja tão recente, se fortaleceu e a alimentação doméstica, começou a ceder lugar a práticas alimentares exercidas, com maior frequência, para além dos limites da casa. É desse modo que a praça de alimentação passa a se configurar como um local para a realização dessas refeições, atraindo os comensais também pela diferenciação que atribuem ao comer em casa e comer na rua. Diferença essa, anunciada pelos entrevistados através do sabor da comida, maior quantidade de ingredientes que conceda a preparação o título de gordurosa, possibilidade de escolha, o estabelecimento de relações sociais, permitidas através do convívio e partilha do alimento. Ao considerar esses aspectos, foi possível identificar entre os informantes a existência de diferentes razões que determinam o comer fora e seus significados, já que não há sugestões de um único tipo de procedimento. Percebe-se que as restrições alimentares são, em sua maioria, realizadas no ambiente doméstico, onde o consumo de certos alimentos tem sido alvo de controle técnico- científico, por serem considerados prejudiciais à saúde. Desse modo, a gordura, tão contemplada na praça de alimentação não é muito consumida em casa, sendo a feira-livre um ambiente que parece permitir a liberdade e satisfação para este consumo.

As comidas típicas são preparadas pelos cozinheiros de acordo às preferências do consumidor, com ênfase nos alimentos considerados “fortes” e “pesados”, apesar dos discursos em torno de uma alimentação saudável está em crescente expansão na sociedade atual. Estas refeições são preparadas e consumidas apenas em alguns dias da semana, pois a valorização desta comida por sua representação de comida pesada e forte é também o substrato que sustenta discursos e práticas da sua restrição.

As ciências da saúde e nutrição vêm estabelecendo referências e critérios diferenciados sobre o comer saudável, de modo que o comensal moderno não sabe o que come. Trata-se de um processo que pode gerar insegurança ou medo, trazendo incertezas com relação ao alimento.

Percebe-se que características que marcam a comunhão à mesa ainda são valores importantes presentes na comensalidade da feira, embora o *frenesi* das dinâmicas sociais e o acelerado modo de vida, impossibilite em alguns momentos o compartilhamento da refeição. Por fim, podemos dizer que a comensalidade e suas manifestações podem ser interpretadas como sintoma das interações humanas.

Referências bibliográficas

ALMEIDA, Shirley Patrícia Nogueira de Castro. *Fazendo a feira: Estudo das artes de dizer, nutrir e fazer etnomatemático de feirantes e fregueses da Feira Livre do Bairro Major Prates em Montes Claros – MG*. Universidade Estadual De Montes Claros. PPGDS – Programa De Pós-Graduação Em Desenvolvimento Social, MONTES CLAROS – MG 2009.

AMADO, Paloma Jorge. *A comida baiana de Jorge Amado: ou o livro de cozinha de Pedro Arcanjo com as merendas de dona Flor*. Rio de Janeiro: Record, 2003.

ARNAIZ, M.G. e CONTRERAS, J. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

ARNAIZ, Mabel Gracia. *Comer bien, comer mal: la medicalización de lcomportamiento alimentario*. Salud pública de méxico / vol.49, no.3, mayo-junio de 2007.

ARNAIZ, Mabel Gracia. *Somos lo que comemos: Estudios de alimentación y cultura em España*. Ariel Antropología.

BEIRÓ, C. F.F. et al. *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.

BLEIL, S. I. *O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil*. Cadernos de debate. Campinas, v. 6, 1-25, 1998.

BRAUDEL, Fernand. *Os jogos das trocas*. São Paulo: Martins Fontes, 1998. V.2.

CANESQUI, Ana Maria. *A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular*. Rev. Nutr., Campinas, 20(2):203-216, mar./abr., 2007.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação*. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

DAMATTA, Roberto Augusto. *O que faz do brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FISCHLER, Claude. *Cultura e Gastro-anomia : Psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler*. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 17, n. 36,p. 235-256, jul./ dez. 2011.

FLANDRIN, Jean-Luc; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FORMAN, Shepard. *Camponeses: Sua Participação no Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

GARCIA, Rosa Wanda. *Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana*. *Rev. Nutr.* [online]. 2003, vol.16, n.4, pp. 483-492. ISSN 1415-5273.

HERNÁNDEZ, Marisela. *Deleites y sinsabores de la comida y el comer: situando o tema*. *Atenea* 496, II Sem. 2007, pp. 41-54.

MACIEL, Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In : CANESQUI, Ana Maria; GARCIA; Rosa Wanda Diez (orgs). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro : Editora FIOCRUZ, 2005.

MACIEL, Maria Eunice. 2004. *Uma cozinha à brasileira*. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, nº 33, janeiro – junho, p. 25-39.

DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo. “Ensaio sobre as noções de Poluição e Tabu”*. Lisboa, Edições 70 (col. Perspectivas do Homem, n.º 39), s.d. (trad. por Sônia Pereira da Silva, 1966).

MINNAERT A.C.S.T e FREITAS M.C.S. *Práticas de higiene em uma feira livre da cidade de Salvador (BA)*. *Ciência & Saúde Coletiva*, 15(Supl. 1):1607-1614, 2010.

MINTZ, Sidney W. *Comida e Antropologia: Uma breve revisão*. *Revista brasileira de ciências sociais*. Vol. 16 nº 47 outubro/2001.

MOREIRA, Sueli Aparecida. *Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos*. *Cienc. Cult.*, Out 2010, vol. 62, nº4, p.23-26. ISSN 0009-6725.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2004.

RISÉRIO, Antônio. *Uma História da Cidade da Bahia*. Rio de Janeiro: Versal, 2004.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. *O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo*. Salvador: EDUFBA, 2008, 321p.

STRONG, Ray C. *Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: Jorge Zoar, 2004.

Anexos

ANEXO A

CORPORALIDADES, COMENSALIDADES E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA BAHIA:

Um estudo sobre as práticas corporais e alimentares em camadas populares sob a ótica da promoção da alimentação saudável.

ROTEIRO DE ENTREVISTA – COMENSAIS *FEIRA LIVRE DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS*

Identificação do entrevistado

Sexo:
Idade:
Escolaridade:
Naturalidade:
Religião:
Cor:
Profissão/ocupação:

- O (a) senhor (a) vem sempre aqui? Com qual frequência?**
- Me conte um pouco da sua rotina, do seu dia-a-dia.**
- Quantas horas passa aqui por dia?**
- Quando passa o dia todo, o (a) senhor (a) almoça por aqui mesmo?**
- Você se sente à vontade ao comer aqui?**
- Quando come, pede algo para beber?**
- O que mais gosta de fazer aqui na feira? O que mais lhe atrai?**
- Geralmente você realiza suas refeições aqui na feira sozinho (a) ou acompanhado (a)?**
- O (a) senhor (a) construiu muitas amizades aqui neste espaço?**

- O (a) senhor (a) consome sempre o mesmo tipo de comida?**
- A diferença entre esta refeição aqui da feira a feita em casa?**
- Como o (a) senhor (a) chamaria essa refeição que está fazendo (Típica, regional, popular...)?**
- Qual o sabor dessa comida aqui na feira?**
- Essas refeições aqui na feira têm alguma representação, simbologia para você?**
- Há algum motivo especial para o consumo?**
- De que forma o (a) senhor (a) é abordado aqui pelas pessoas que servem a refeição?**
- A maneira como o (a) senhor (a) é tratado lhe atrai? Faz o (a) senhor (a) preferir está aqui que em outro lugar?**
- O que sabe sobre Alimentação saudável?**
- Acredita que essas comidas servidas aqui na praça de alimentação são saudáveis? E as que o (a) senhor (a) consome em casa?**
- Qual relação o (a) senhor (a) faria entre alimentação/corpo/saúde?**

**CORPORALIDADES, COMENSALIDADES E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA
BAHIA:**

**Um estudo sobre as práticas corporais e alimentares em camadas populares sob a ótica da
promoção da alimentação saudável.**

**ROTEIRO DE ENTREVISTA – COMERCIANTES
*FEIRA LIVRE DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS***

Identificação do entrevistado

Sexo:
Idade:
Escolaridade:
Naturalidade:
Cor:
Profissão/ocupação:

- História biográfica do entrevistado. Por que está nesse trabalho, como foi à escolha, por que escolheu aquele lugar, de onde vem...**
- Paga aluguel pelo estabelecimento? A que horas o estabelecimento abre? Gosta de trabalhar aqui?**
- Quantas pessoas trabalham aqui?**
- As pessoas que trabalham aqui possuem algum grau de parentesco com você?**
- Como você chama o tipo de comida que você prepara? Por que chama assim? Por que escolheu essas preparações para vender.**
- Com quem aprendeu a fazer e há quanto tempo prepara?**

- Quais ingredientes são utilizados para preparar as comidas típicas vendidas aqui? Quais as técnicas, ritual de preparo? Quais utensílios utilizados? Tem algum cuidado especial na hora do preparo? Qual? Por quê? E a higiene?**
- Onde compra os produtos que serão utilizados no preparo das refeições?**
- Quais ingredientes são mais importantes, tem algum mais importante? Tem algum segredo para fazer que diferencie o prato dela/ (o) dos demais?**
- Qual o modo/ jeito de preparo que o cliente gosta. Quem mais consome? Por quê?**
- Qual dia da semana as comidas típicas são mais consumidas? Por quê?**
- Qual a forma de servir a comida? Por quê? Mudou?**
- Qual comida vendida aqui é considerada a mais “forte”? Por quê? O que dá esta característica a comida?**
- Acha que as comidas vendidas aqui na feira são saudáveis? Por quê?**
- Como é a relação com os clientes?**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO E CULTURA**

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO

Prezado(a) Sr(a)

Estamos desenvolvendo um estudo financiado pelo CNPq, que tem por objetivo descrever e analisar a produção e consumo de comidas típicas nas cidades de Salvador, Santo Antônio de Jesus e Cachoeira. Para realização desta pesquisa serão desenvolvidas observações e entrevistas com cozinheiros e consumidores de comidas típicas. Esperamos contar com a sua colaboração no sentido de conceder entrevista. Sigilo da informação:

A sua participação será confidencial; os resultados desta investigação serão publicados em relatórios oficiais, revistas científicas e eventos, mas o seu nome não será revelado – será mantido em sigilo. O Sr(a). terá liberdade de recusar ou retirar o consentimento durante o processo de coleta dos dados sem nenhuma penalização. Informamos também que não haverá nenhum dano moral ou econômico para a Sr(a), em função da participação na pesquisa.

Consentimento livre e esclarecido:

Após ter recebido informações claras eu, voluntariamente, concordo em participar.

ASSINATURA: _____

_____, ____ de _____ de 2011.

OBS: Em caso de dúvidas ou para obter mais informações sobre esse estudo a Sra. poderá entrar em contato com:
Coordenadora: Ligia Amparo da Silva Santos (Fone:71 32837708).