

O CARDÁPIO DA FEIRA LIVRE E A DIETA ALIMENTAR DOS FEIRANTES NO RECÔNCAVO BAIANO (1950-1970).

Hamilton Rodrigues dos Santos¹

INTRODUÇÃO

A escolha em investigar o campo da cultura e o mundo do trabalho dos feirantes se deu em função do meu entendimento do quanto esses trabalhadores foram/são sujeitos de suma importância para a vida social de muitas cidades de pequeno e médio porte no Brasil, sobretudo, se levarmos em consideração a realidade vivenciada por esses sujeitos da roça (campo) e da rua (cidade) entre os anos 50 a 70 do século XX.

Os sujeitos da minha pesquisa são homens e mulheres que eram do mundo rural, ou seja, pessoas oriundas das roças de várias cidades da região do Recôncavo baiano, como Aratuípe, Castro Alves, São Miguel das Matas, Dom Macedo Costa e, principalmente, Santo Antônio de Jesus. A maioria eram negros ou afrodescendentes, analfabetos, lavradores, criavam animais de pequeno e grande porte, produziam farinha de mandioca dentre outros derivados desse tubérculo, produziam carvão, arrancavam madeiras nas matas, cultivavam frutas, verduras, hortaliças, ervas, etc. Alguns deles eram pequenos proprietários rurais, a maioria não tinha terras. Dessa forma, os que não tinham terras estavam submetidos à condição de meeiros, assalariados, alugados, dentre outras formas de relação de trabalho pautadas na exploração e dominação consideradas por eles desumanas.

Uma das experiências em comum nas narrativas dos feirantes era o sonho do trabalho livre, eles não queriam estar subordinados às relações de trabalho do mundo do capitalismo clássico, em que dominação, sujeição e exploração são elementos constitutivos dessa ordem laboral. Eles não queriam essa subordinação tanto da perspectiva econômica quanto moral. Na década de 50 a 70 do século XX, na região do Recôncavo da Bahia, as possibilidades no mundo do trabalho para esses sujeitos eram bastante limitadas. Sendo assim, o universo da feira livre era um horizonte possível para homens e

¹ Doutor em História Social pela Universidade Federal do Ceará – UFC. Professor da Universidade do Estado da Bahia – UNEB.

mulheres que aspiravam ser trabalhadores livres e conquistar autonomia e liberdade.

A feira livre da cidade de Santo Antônio de Jesus - lócus da minha pesquisa - surge umbilicalmente ligada a própria fundação do povoado por volta da última década do século XVIII, mas só começou a despontar como a maior e mais dinâmica feira livre da região do Recôncavo da Bahia, a partir da década de 50 do século XX, quando a feira livre da cidade de Nazaré das Farinhas entra em declínio e perde a sua hegemonia na região. A feira livre de Nazaré das Farinhas é considerada uma das primeiras feiras do Brasil, principalmente da região do Nordeste, ela remonta ao século XVII.

Na Bahia existem muitas feiras, desde o período colonial até a atualidade. As feiras livres e mercados foram de fundamental importância para o abastecimento das populações locais e regionais, para o povoamento, para as sociabilidades, trabalho, sobrevivência, reprodução da vida material, dentre outras questões que sustentam as relações sociais. O principal protagonista na feira livre é o feirante e só é possível perceber a importância desses trabalhadores se atentarmos para aquilo que chamamos de Percepção de Época. Vamos imaginar a vida cotidiana naquele período, quando na maioria dos lugares não tinha supermercados, nos lares não tinham fogão a gás, geladeira, luz elétrica, as pessoas não tinham fácil acesso a serviços médico-hospitalares, lojas de materiais de construções para vender madeiras para construções das habitações, etc. Assim, esses homens e mulheres viviam num tempo que era o tempo do carvão, o tempo do barro e o tempo do candeeiro que se cruzavam. O que eu quero dizer é que naquela época, praticamente tudo era comprado nas feiras livres e mercados.

Quando nos deparamos com os feirantes vendendo seus produtos e mercadorias nas feiras livres, não temos dimensão do leque de experiências que marcaram/marcam o mundo do trabalho dessas pessoas. A expressão “Mundos do trabalho”, cunhada pelo historiador Eric Hobsbawm inspira-nos a pensar nas especificidades, singularidades e peculiaridades que configuram a dinâmica do labor de cada ofício ou categoria profissional em qualquer espacialidade e temporalidade. Nesse sentido, os feirantes que trabalhavam na feira livre da cidade de Santo Antônio de Jesus, no Recôncavo da Bahia entre os anos 1950-70, vivenciavam um “mundo do trabalho”

construído cotidianamente a partir de múltiplas experiências que davam sentido às suas vidas. Muitas dessas vivências demonstram a capacidade inventiva e de criação que muitas mulheres e homens, muitos deles negros e pardos, não só possuíam como, também, colocaram-nas em prática. Eles foram empreendedores de suas vidas porque souberam resolver problemas, agregar valores, souberam também identificar oportunidades e transformá-las em garantia da sobrevivência para muitos e algo rentável ao longo do processo e da vida para outros tantos.

Esses sujeitos vivenciavam um “mundo do trabalho” construído cotidianamente a partir de múltiplas experiências que davam sentido às suas vidas. A vida dura, conforme esses trabalhadores evidenciaram em suas narrativas, já que a fonte primordial da pesquisa foram as fontes orais,² traduz que esses homens e mulheres desenvolviam uma atividade rotineira, especializada e constituída por várias etapas. Essa noção de vida dura, que aparece em todas as narrativas, é uma das minhas perspectivas analíticas, ou seja, sugiro pensarmos historicamente, como se constrói uma vida dura? Esta vida dura se manifestava em todas as dimensões da vivência dos feirantes, a exemplo da dureza e das dificuldades que eles enfrentavam no que diz respeito à sua alimentação ou dieta alimentar, aspecto que será tratado nesse artigo. Conforme nos faz observar Darton (1988, p. 108), “uma questão de elementos fundamentais na vida: trabalho, comida e sono”.

CHEIRO, SABOR, SOBREVIVÊNCIA E CRIATIVIDADE

Além da feira livre assumir a vocação histórica de reunir, divulgar e oferecer de tudo ou quase tudo que as pessoas precisavam para viver entre os anos 50 a 70 do século XX, caminhar por aquele espaço em Santo Antônio de Jesus significava entrar em contato e vivenciar um universo sensorial passível de aguçar os cinco sentidos que caracterizam a experiência do corpo humano.³ Percorrer as

² Além das fontes orais, na pesquisa que deu origem a tese de doutorado foram utilizados também: leis, atas, decretos, código de postura, fotografias, jornais, etc. como fontes.

³ SANTOS, Hamilton Rodrigues. **Vidas nas fronteiras: práticas sociais e experiências de feirantes no Recôncavo Sul da Bahia – Santo Antônio de Jesus-BA – 1948-1971.** Dissertação de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Cultura, Memória e Desenvolvimento Regional da Universidade do Estado da Bahia – UNEB. 2007. Pg.185.

veredas da feira era mergulhar num ambiente onde cheiros, cores, sons, sabores e toques revelavam aspectos da cultura de várias pessoas e grupos sociais da região e demais localidades.

Sato (2012, p. 25), nas feiras livres de São Paulo, percebeu que delas emanavam muitos cheiros, cores e sons. Ela afirma que os diversos temperos, os pescados, as frutas, as flores estimulam nossos sentidos quando por ela caminhamos. Para essa autora, “os sons, a depender do horário, já anunciam as boas oportunidades de compra. Visualmente, somos fisgados pela diversidade de cores, formas e texturas e somos chamados a interagir continuamente com os feirantes”.

Na feira livre da cidade de Santo Antônio de Jesus (SAJ),⁴ feirantes, fregueses, vendedores ambulantes, prostitutas, mendigos, moleques, fiscais, frequentadores e demais grupos sociais, que para essa feira se dirigiam, eram fisgados pelos cheiros e sabores das comidas e alimentos que lá eram comercializados, e cuja degustação estimulava um dos nossos sentidos – paladar – possibilitando assim a interação com o mundo exterior. Os cheiros e sabores produzidos por várias pessoas que em seus pontos de venda na feira livre exibiam suas habilidades culinárias tinham a função social de “alimentar” diversos sujeitos que nesse cenário desenvolviam várias atividades. Dessa forma, cabe-nos perguntar: quais eram os tipos de comidas e refeições comercializados nesse universo? De que se alimentavam os feirantes? Que relação essas comidas tinham com a dieta alimentar do Recôncavo da Bahia naquele período? Existia uma correlação com os produtos, frutas, legumes, carnes, produzidos e vendidos pelos feirantes?

A meu ver, problematizar sobre o que o trabalhador come e bebe significa despertar para uma dimensão muito importante da vida desses sujeitos, ainda pouca estudada ou lembrada por historiadores que investigam ou estudam sobre o mundo do trabalho das diferentes categorias sociais.

As narrativas dos feirantes permitiram-me adentrar no universo alimentar não só dos trabalhadores desse ofício, como

⁴ SAJ é abreviação utilizada para Santo Antônio de Jesus. É comum os moradores da cidade e muitas pessoas da região do Recôncavo na Bahia se referirem a esse município como SAJ.

também de toda uma localidade e região. O que as pessoas comiam, bebiam e os cheiros que elas sentiam desses alimentos ficaram marcados em suas memórias, balizando uma experiência singular e plural que também é marca de um tempo distinto, e essa distinção pode também ser observada por esse aspecto, já que, segundo o historiador Carneiro, (2003, p. 02) “dentre todos aspectos da cultura material, a alimentação talvez seja um dos que mais se encontra subjacente a toda esfera da atividade humana”. Sobre o que se degustava na feira livre do município de Santo Antônio de Jesus naquele tempo, a feirante Vitalina Souza revelou que se comia

Arroz, feijão e tinha ensopado de carne de boi. Aí botava um mamão, (muitos rios). Mas é tão gostoso, viu? O mamão verde é melhor do que o chuchu, o pessoal adorava. Tinha uns meninos que, naquele tempo, perturbava, viu? Os menino perturbava na feira, tudo lascadinho, tudo sujo. Aí chegava assim, passava nas barraca, tinha as carne de sertão, tinha uns pedacinhos, assim, deste tamanhinho (faz gesto de que era pequeninos pedaços) tipo uns torresmos, mas não era torresmo não, era carne de sertão mesmo. Aí, eles pegava aquilo, não lavava nem nada, jogava dentro do fogo do fogareiro. Aí eles dizia assim: “oh minha tia me dar aí um bocadinho de farinha”. Aí eles chegava, pegava, botava de um lado pro outro pra esfriar e jogava na boca. (muitos risos).⁵

A narrativa da feirante mostra que as pessoas no ambiente da feira, no que diz respeito à alimentação, não destoavam do prato básico consumido no dia a dia pela população brasileira na contemporaneidade – feijão com arroz. Ao ensopado com carne de boi era acrescentado o mamão, algo bastante estranho ou inusitado aos olhos de quem não vivenciou aqueles tempos. Os risos e a expressão facial da feirante no momento que estava lembrando esse fato traduzem essa estranheza. Essa fruta que substituífa o chuchu no ensopado era muito mais fácil de ser encontrada nas roças de toda região e também em muitos quintais de pessoas que residiam na

⁵ Vitalina Santos Souza. Ex-feirante. Dona de casa. Rua do Calabá nº 301, Santo Antônio de Jesus-BA. Nascimento 1936. Pg.07.

cidade. É provável que o mamão fosse muito mais barato que o chuchu e mais acessível. A criatividade e a inventividade dos feirantes, características comuns da cultura desses sujeitos, também se manifestavam nas formas e maneiras de produzirem alimentos que eram comercializados nesse mercado ao ar livre.

Segundo o relato, parece que o mamão no ensopado conseguia agradar o paladar de muita gente. Apesar do feijão com arroz e o ensopado de carne de boi ser algo básico e talvez estivesse mais em consonância com o bolso das camadas mais populares, a narrativa mostra que esta refeição não era consumida por todos na feira, camadas ainda menos favorecidas, que também perambulavam naquele universo, experimentavam outros tipos de comidas mais alternativas e, quiçá, mais favoráveis às suas condições sociais, até porque o arroz, a que a feirante Vitalina se refere como comida trivial, aparece em outras narrativas de feirantes, que também foram sujeitos dessa pesquisa, como um alimento caro e raro de se ver em sua dieta alimentar. Eles afirmaram que o arroz era um prato que chegava às suas mesas só em épocas de festa, conforme veremos mais adiante.

Os meninos sujos e “lascadinhos”, evidenciados na narrativa, pediam pedaços de carne de sertão e farinha de mandioca aos homens e mulheres que vendiam na feira para poderem suprir suas carências alimentares. Com certeza havia muita solidariedade naquele ambiente que possibilitava a esses garotos serem agraciados com tal alimentação concedida pelos feirantes. Mas a carne de sertão (carne seca) e a farinha de mandioca não eram componentes que faziam parte do cardápio alimentar apenas desses meninos pobres na feira. Esses dois alimentos faziam e fazem, ainda, parte da dieta alimentar das populações que residiam/residem na região do Recôncavo baiano. Eram alimentos cruciais para a nutrição desses sujeitos.

Sobre a dieta alimentar das populações da Bahia no século XVIII e XIX, Barickman (2003, p. 90 a 92), afirma que “por mais variada ou até rica que pudesse ser a cozinha baiana, o trivial dos moradores de Salvador, de áreas rurais que estavam ao seu redor e moradores do Recôncavo, resumia-se a um pequeno número de gêneros. Entre eles o principal era a farinha de mandioca”. O autor ainda chama atenção para o fato de que essa dieta alimentar baseava-se tipicamente em carboidratos complexos, fornecidos, sobretudo, por um ou dois cereais ou raízes, comidas isoladamente ou combinados

com leguminosas, como feijão. Ele assegura que outros alimentos – verduras, frutas, óleos, gorduras, carne, peixe e condimentos – podem fornecer nutrientes vitais, mas seu papel como fonte de calorias é secundário. Barickman completa suas considerações sobre essa questão afirmando que “a maior parte das calorias vêm de um alimento principal e rico em amido; na Bahia, esse alimento era sem dúvida a farinha de mandioca”.⁶ As análises desse autor tornam-se bastante relevantes para nós quando ele afirma que,

As informações sobre o regime alimentar na Bahia rural em épocas mais recentes comprovam isso. Pesquisas feitas no Recôncavo nas décadas de 1940 e 1970 encontram entre trabalhadores de usinas e fumicultores pobres um regime alimentar geralmente deficiente em calorias e composto, sobretudo, de carne seca, peixe seco, carne de baleia e farinha de mandioca. O aipim, feijão e batata-doce de cultivo doméstico acrescentava alguma variedade durante parte do ano, mas, terminada a colheita desses produtos, os trabalhadores rurais e pequenos lavradores voltavam a uma dieta baseada na farinha de mandioca. A carne e o peixe serviam, sobretudo como “temperos”; tornavam mais fácil engolir grandes quantidades de farinha. A alimentação cotidiana dos que trabalhavam nos canaviais e nos sítios de fumo do Recôncavo não parece ter mudado muito nos últimos cento e poucos anos. Como seus antepassados escravos, a sobrevivência do morador pobre dos distritos rurais continua a depender, em grande medida, da farinha.⁷

Ao trazer dimensões do regime alimentar na Bahia rural em épocas mais recentes, Barickman nos ajuda a entender um pouco essa dinâmica, até porque minha pesquisa coincide com o recorte temporal – 1950 a 1970 – que foi ressaltado acima pelo autor em sua análise. Mas o que mais caminha em direção ao que Barickman afirmou são as

⁶ BARICKMAN, Bert J. **Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-11860**. Rio de Janeiro. Civilização Brasileira. 2003, pg. 91.

⁷ Idem. Pg.94.

evidências sobre a dieta alimentar, nesse período, que vieram à tona a partir das narrativas orais dos feirantes. O feirante Elizeu da Farinha lembrou que sua alimentação diária e de sua família era composta de:

Um arroz, um negócio... só se comprava um quilo de arroz, um meio quilo, tempo de festa, fosse São João ou Natal. Arroz não tinha, era feijão e carne de sertão e cabou. Hoje os meninos escolhe comida pra comer, a vida hoje é outra. Naquele tempo, trabalhava no pesado e era pirão⁸ três vezes ao dia e cabou. Naquela época, a meninada era criada com banana da prata e leite de vaca e vivia sadio mais do que hoje. E a gente crescendo mais um pouco tinha que comer pirão três vezes ao dia. Amanheceu o dia tava em cima do prato, farinha molhada aí com carne assada e cabou. Hoje, a coisa é outra, mudou muito. Da minha época pra essa tem uma grande diferença.⁹

A narrativa mostra que o trivial na alimentação era carne seca com feijão ou com pirão. Este último às vezes substituída o café da manhã, tornando-se uma alimentação repetitiva, principalmente para aqueles que já estavam entrando na fase da adolescência. Assim, a dieta alimentar era baseada em um cereal, mais a carne seca. A maior parte das calorias vinha do alimento principal e rico em amido: a farinha de mandioca. Era essa alimentação que os feirantes e muitas pessoas da região do Recôncavo, sobretudo as mais empobrecidas, comiam para enfrentar o “trabalho pesado e a vida dura”. O autor do relato revela ainda dimensões da alimentação infantil mostrando o que a maioria das crianças comiam e bebiam naqueles tempos – papa de banana da prata e leite de vaca.

Os habitantes da região do Recôncavo baiano entre os anos 1950-70 comiam, é claro, muito mais do que apenas farinha e carne seca. O clima e a localização permitiam à população da SAJ e do Recôncavo consumir uma variedade de víveres. Safras que se prolongavam pelo o ano inteiro mantinham o mercado ao ar livre da

⁸ Pirão é a farinha de mandioca misturada com água ou caldo quente.

⁹ Elizeu Lopez da Mota. Feirante. Rua Marita Amâncio, nº 581, Santo Antônio de Jesus-BA. Nasceu em 14/06/1940. Entrevista 15/07/2015. Pg. 07.

cidade abastecido com abundante sortimento de hortaliças e frutas tropicais.

Graças à localização do município de SAJ próxima à cidade portuária de Nazaré das Farinhas e à região do Paraguaçu, os mariscos, peixes salgados e, sobretudo, o peixe fresco, eram acessíveis na feira livre e consumido pela população em geral. Alguns feirantes pescavam em rios que se localizavam em suas pequenas propriedades ou em localidades próximas para o próprio consumo. As pessoas da região e da cidade comiam também outras raízes e cereais de produção local, conforme apontou Barickman. A feirante Elza do Café vendia café, pão, banana da terra, batata-doce, inhame, fruta-pão e aipim cozidos, estes legumes que a vendedora comprava na própria feira livre da cidade, se constituíam como os principais componentes do café da manhã de várias pessoas de diferentes credos e ofícios que faziam sua primeira refeição do dia no universo da feira livre. Esse tipo de alimentação matutina era também um costume reproduzido no espaço doméstico das populações rurais e da cidade na região, com exceção, talvez, do pão.

Elizeu da Farinha lembrou que “naquele tempo era pão dormido, comprava pão para a semana toda”. O feirante Antônio do Chapéu ressaltou em suas lembranças a dificuldade que seus pais tinham para garantir a alimentação da família. Segundo ele, o que se comia era:

Farinha, feijão e uma carnezinha. E esse negócio de pão quando tinha não era na casa de todo mundo. Manteiga? Sabe quando era a data de ter manteiga nas casas? Nos resguardos¹⁰ das mulheres e ainda era aquelas manteigas dada de presente pelos compadres. Era diferente, às vezes as pessoas não podiam comprar. Isso aí eu estou te falando a verdade.¹¹

¹⁰ Resguardo é o nome dado ao período pós-parto da mulher que deve ser cumprido em no mínimo 40 dias. Esse período é marcado por um repouso cujas atividades rotineiras não podem ser executadas. É um momento também em que a alimentação é diferenciada.

¹¹ Antônio Virgílio Souza. Lavrador e Feirante. Residente na Zona Rural de Dom Macedo Costa – BA. Nasceu em 24 de Maio de 1949. Pgs.03-04.

Segundo Barickman, na Bahia foi a partir de meados do século XVII que grandes quantidades de pão feito com trigo importado apareciam nas mesas dos moradores mais ricos da cidade. O autor afirma que entre a população como um todo, o consumo de pão permaneceu limitado, mesmo no fim do século XVIII.¹² No Recôncavo Baiano até os anos 70 do século XX, as populações pobres residentes nas roças, ou seja, das zonas rurais, e também da cidade, não tinham o pão como um componente diário de sua dieta alimentar, é só nos anos 80 do mesmo século que esse alimento passa a ser, de fato, o “pão de cada dia” em todos os lares.¹³ Ainda no início dos anos 1990 muitas famílias tinham grandes dificuldades para comprá-lo.

Os relatos dos feirantes demonstram que a dieta alimentar desses sujeitos era bastante limitada. As expressões “era só isso e acabou”, muito enfatizada na narrativa de Elizeu da Farinha, afirma tal situação. A dificuldade em garantir a alimentação necessária aos filhos e a sobrevivência conduzia muitos pais desses trabalhadores a irem em buscas de alternativas que pudessem assegurar uma alimentação mínima nos momentos mais difíceis e delicados. Alguns desses momentos foram vivenciados pelo feirante Esmeraldo da Cebola quando lembrou a situação socioeconômica de sua família nos 50 e 60 do século XX: “eu ia pra feira. Nós era tão fraquinho que tinha vezes que minha mãe cozinhava um ovo duro pra dividir pra dois, três comer. Um ovo duro pra gente comer. Era difícil, cozinhava banana verde pra gente comer. Tudo isso acontecia, de tão fraquinho que meu pai era”.¹⁴

Arroz, manteiga, macarrão, dentre outros gêneros alimentícios eram artigos de luxo naqueles tempos, os feirantes consumiam apenas em algumas ocasiões especiais. Mesmo contando com a solidariedade de compadres que os presenteavam com manteiga por exemplo, percebe-se que as condições materiais desses sujeitos eram difíceis e delicadas, e um dos aspectos mais complicados se

¹² BARICKMAN. *Op. Cit.* Pg.91.

¹³ BARICKMAN afirma que em Salvador, capital da Bahia, com o aumento do consumo de pão aumentou também o número de padarias. Em 1855 existiam 33 delas e 21 estabelecimentos especializados em massas. Ele assegura que no final do século XIX, as padarias já eram comuns também nas pequenas cidades do Recôncavo. Em Santo Antônio de Jesus tudo indica que a primeira padaria surgiu entre o final do século XIX e início do XX. *Op. Cit.* Pg.95.

¹⁴ Esmeraldo Nunes dos Santos. Feirante. Avenida Juracy Magalhães, nº 430, Santo Antônio de Jesus – BA. 04/09/1939. Pg.09.

referia à capacidade da família em garantir a alimentação da prole. Richard Hoggart (1957, p. 53), em sua obra “As utilizações da cultura”, afirmou que “de uma maneira geral, a vida nas classes trabalhadoras é sempre difícil e feita de equilíbrios precários”. A visão do autor caminha na direção do que muitos feirantes relataram em suas experiências de vida, principalmente no que diz respeito à questão das dificuldades que eles tinham para garantir a alimentação para toda a semana. A feira, por exemplo, era feita dia de sábado, mas, caso esta não desse para suprir as necessidades alimentar da família semanalmente, “enrolava com ovo de galinha e tapiava até sábado novamente, não tinha esse negócio de correr pra venda”.¹⁵ Era de equilíbrios precários que muitas vezes os feirantes e suas famílias se valiam e era assim que a “vida era vivida no dia-a-dia”.¹⁶

As expressões “enrolava” e “tapiava”, que surgiram na narrativa, traduzem a capacidade dos chefes de família em forjar estratégias e ações para sanar ou, pelo menos, amenizar essa situação. Por isso que, em vários relatos, os feirantes ressaltaram “o dedo da mãe” como algo crucial nesse contexto. É uma experiência comum eles lembrarem a grande habilidade que suas mães tinham para dividir a comida nas horas da alimentação e resolver o problema quando esta lhes faltava. Isso sugere pensarmos que a mãe, na condição de mulher e esposa, era o centro da família, o foco das relações emocionais, que exercia uma influência crucial sobre os filhos.

Já discorri sobre o tipo de alimentação que era vendido na feira livre de SAJ, mas não poderia deixar de mencionar outras iguarias que também eram comercializadas naquele universo. Os relatos indicam ainda que se comia carne de boi misturada com carne de porco, toucinho, carne de panela, carne assada na brasa, frigideira de peixe, pirão de farinha de mandioca com verdura cozida e, principalmente, feijoada que era um prato bastante apreciado por muitas pessoas que pela feira livre perambulavam.¹⁷

¹⁵ Elizeu Lopez da Mota. *Op. Cit.* Pg.05.

¹⁶ HOGGART, Richard. *Op. Cit.* Pg.55.

¹⁷ Zilda Maria Pires. Ex-feirante. Aposentada. Rua Viriato, nº 523. Nasceu 22/08/1940. Pg.14.

Brasília Maria Jesus Pires. Ex-feirante. Aposentada. Rua Viriato, nº 523. Nasceu em 13/005/1929. Pg.05.

Esses pratos também eram reproduzidos e consumidos fora da feira, servindo como refeição nos lares de muitas pessoas da região do Recôncavo da Bahia. Quanto à bebida que era degustada na feira, a cachaça, seja ela destilada ou misturada com folhas e ervas, era a bebida alcoólica majoritariamente mais consumida naquele ambiente. A feirante Maria Plácida além de vender comida, comercializava também aguardente preparada com folhas de erva-doce, conforme já salientei em outro momento deste texto. A partir dos relatos ficou evidente que quase todas as barracas que vendiam refeições prontas, vendiam também cachaça.

Marcia Regina da Silva Paim, ao falar sobre o cardápio e as bebidas que eram servidas nas feiras de Salvador, capital da Bahia, ressalta que, “nas feiras livres, algumas doses de aguardente desciam como bálsamo. Abastecido o corpo, os feirantes tinham como aguentar a lida do trabalho num local insalubre, o enfrentamento com os postos municipais e outros revezes do cotidiano”.¹⁸

Na região do Recôncavo Sul, entre os anos 1950-70, a aguardente pura e a aguardente preparada com folhas de erva-doce, erva-cidreira, guiné, jiló... eram famosas e bastante consumidas por várias pessoas. No universo da feira-livre, feirantes e frequentadores consumiam doses dessas bebidas ao longo do dia de trabalho. Era comum, aos adeptos da aguardente, consumi-la obedecendo a um ritual que se repetia três vezes ao dia.

Tomado logo pela manhã, a cachaça assumia a função de “abrir os caminhos” e prepará-los para mais um dia de feira; ingerido antes do almoço, servia para abrir o apetite; uma dose no final da tarde poderia servir de consolo para driblar as frustrações de dia de feira ruim, para comemorar um dia de sábado de grandes vendagens, como também para prepará-los para o retorno para casa.

A cachaça também servia de estimulante para os feirantes enfrentarem a chuva e a lama que cruzavam seus caminhos, sobretudo no inverno, quando transportavam seus produtos e mercadorias da roça para a rua. “Afinal, a cachaça ainda é um dos bons remédios que ajudam a enfrentar uma vida tão cheia de dificuldades, tanto quanto

¹⁸ PAIM, Maria Regina da Silva. Do sete a São Joaquim: o cotidiano de “mulheres de saia” e homens em feiras soteropolitanas (1964-1973). Salvador-BA. Dissertação de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em História UFBA. 2005, Pg.83.

pode servir para festejar as alegrias, às vezes fruto da tristeza dos outros”.¹⁹

Todas as mulheres feirantes, que foram sujeitos dessa pesquisa, em suas narrativas disseram que não aprovavam o consumo de aguardente entre seus pais e maridos. Apesar de comercializarem essa mercadoria em seus estabelecimentos, elas também não eram favoráveis à venda de tal produto.

Assim, o cardápio alimentar que era servido na feira poderia ser saboroso, mas bastante limitado. Era essa alimentação que supria a necessidade de vários frequentadores e feirantes, principalmente os que se deslocavam de outras cidades da região do Recôncavo baiano, para comercializar seus produtos na feira livre da cidade de Santo Antônio de Jesus entre os anos 50 a 70 do século passado. Muito da alimentação que era vendida na feira, as pessoas também comiam em suas casas, apesar de que as narrativas indicam que o cardápio trivial, que era colocado à mesa, era mais limitado do que o cardápio ofertado na feira livre.

Todos precisavam comer. De algum modo, homens e mulheres nas roças e na cidade tinham de garantir sua subsistência. As fontes não deixam de indicar que os dois principais componentes do regime alimentar da maioria da população menos abastadas e, sobretudo, dos feirantes, era a carne e a farinha de mandioca. Todavia, vale ressaltar que esta última, ao longo do tempo, sempre esteve presente, tanto na mesa dos ricos como na dos pobres.²⁰ Já a carne, nem sempre pode estar presente na mesa de alguns feirantes e de camadas sociais mais empobrecidas.

Os pobres sempre buscavam alternativas para a resolução dos seus problemas. A falta de condições materiais para comprar, pelo menos, o necessário para garantir a sobrevivência alimentar fazia com que eles substituíssem a carne seca ou fresca, como a carne de sol e de boi, por carnes mais baratas. Com muito humor o feirante Clementino Ferreira, lembrou a dificuldade que sua mãe tinha nos anos 50 e 60 para comprar carne considerada de primeira qualidade:

¹⁹ VIEIRA, Sulamita. O Ceará faz a feira. In: CARVALHO, Gilmar de. (Org.). **Bonito pra chover**: ensaios sobre a cultura cearense. Fortaleza-CE.: Edições Demócrito Rocha, 2003. Pg.125.

²⁰ BARICKMAN. *Op. Cit.* Pg.96.

Antigamente nós não podia comprar a carne porque era muito cara. A carne boa, carne de sertão, a gente não tinha dinheiro pra comprar tudo. Nós comprava a ossada como a costela, era o que se comia pra fazer feijoada, feijão. Tinha muitas pessoa que não tinha nem condição de comprar aquela costela gorda, tá entendendo? Tinha muitas pessoa que não tinha condição de comprar carne. Aí se comprava cabeça de boi, cabeça de porco, pra se tirar carne de cabeça. Hoje em dia não se fala mais nisso, a vida da gente foi sofrida.²¹

Mais acima, vimos que Barickman ressaltou que para as populações pobres e, sobretudo, rurais da Bahia e do Recôncavo, a carne e o peixe serviam como temperos. A feirante Vitalina Souza contou que “o povo comia muita pimenta porque a carne era pouca”.²² Certamente a pimenta ajudava a facilitar a ingestão de grandes quantidades de farinha, já que, a carne...

CONCLUSÃO

Para concluir é preciso afirmar que muito do que os feirantes e suas famílias comiam era tirado de suas próprias roças. Para dar conta da sobrevivência eles se utilizavam de vários arranjos e forjavam estratégias para suprir as dificuldades que marcavam sua vida cotidiana naqueles tempos. Mais do que uma necessidade física e humana, o que esses homens e mulheres comiam e bebiam revelam dimensões de uma cultura própria e específica, ligada umbilicalmente ao seu contexto social e econômico. Os hábitos alimentares desses sujeitos, ou seja, seus padrões alimentares, independente das necessidades, carências e dificuldades em comprar alguns alimentos, mostram costumes e tradições locais e regionais comuns e partilhadas entre eles. Principalmente, entre aqueles considerados mais pobres.

Limitada ou não, concebida como uma dieta pobre pela falta de variedade de gêneros alimentícios que eles tinham à mesa, conforme ressaltou Barickman, foi com essa mesma dieta que homens

²¹ Clementino Ferreira dos Santos. Ex-feirante. Lavrador e Fiscal da Feira. Rua Justiniano Rocha Galvão, nº 21. Santo Antônio de Jesus – BA. Nasceu em 10/11/1948. Pg.09.

²² Vitalina Souza. *Op. Cit.* Pg.09.

e mulheres feirantes enfrentaram a dureza do mundo do trabalho e criaram seus filhos. Mas que isso, essa dieta alimentar garantiu-lhes a sobrevivência, o viver e a oportunidade de estarem agora contando as suas histórias. E foram suas vozes que reconstituíram essa dimensão da vida desses trabalhadores, faceta muitas vezes esquecida ou não considerada importante para muitos daqueles que se dedicam à história do trabalho no Brasil.

REFERÊNCIAS

BARICKMAN, Bert J. *Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier Editora Ltda., 2003.

DARNTON, Robert. *O grande Massacre de gatos: e outros episódios da história cultural francesa*. Rio de Janeiro: Editora Graal, 1986.

HOGGART, Richard. *The uses of literacy*. Lisboa-Portugal: Editora Presença, 1957.

PAIM, Márcia Regina da Silva. *Do Sete a São Joaquim: o cotidiano de “mulheres de saia” e homens em feiras soteropolitanas (1964-1973)*. Salvador-BA. Dissertação de Mestrado do Programa de Pós-Graduação UFBA. 2005.

SANTOS, Hamilton Rodrigues. *Vidas nas fronteiras: práticas sociais e experiências de feirantes no Recôncavo Sul da Bahia – Santo Antônio de Jesus-BA – 1948-1971*. Dissertação de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Cultura, Memória e Desenvolvimento Regional da Universidade do Estado da Bahia – UNEB, 2007.

SATO, Leny. *Feira Livre: organização, trabalho e sociabilidade*. São Paulo: EDUSP, 2012.



VIEIRA, Sulamita. O Ceará faz a feira. *In*: CARVALHO, Gilmar de. (Org.). *Bonito pra chover*: ensaios sobre a cultura cearense. Fortaleza-CE.: Edições Demócrito Rocha, 2003. Pg.125.

Recebido em 05/11/2019

Aprovado em 05/12/2019