

Que feira é essa?: a construção da comida como objeto a partir da experiência da Xepa



Lis Furlani Blanco (*)

Há anos, também como pesquisadora, antropóloga (Blanco, 2015), penso em escrever sobre a instituição das feiras populares no Brasil, pois este é um fenômeno que sempre me despertou interesse, curiosidade. No entanto, escrever sobre as feiras, no decorrer de minhas investigações, deixou de estar conectado ao simbolismo da comida, e à sua capacidade de construção de uma identidade ou cultura, e passou a compreender a própria comida como um objeto que constrói e é construído nas relações.

Pensando na proposta deste texto em relação ao título deste número, diria então, que o substantivo 'gosto' carece de 'social', pois ele em si seria uma construção conjunta da socialidade, de forma ampla, o que inclui aspectos biológicos, culturais, psicológicos e naturais. Segundo Hervé This, o gosto é a sensação sintética e global. Ele seria "a combinação das sensações gustativas, olfativas, mecânicas, (...) que uma vez percebido de maneira psicológica, é interpretado pelo cérebro, o qual associa a ele as qualidades advindas das experiências individuais ou sociais, tais como memórias, emoções e aprendizados". Da mesma forma, a ideia de hábitos alimentares tira de foco o alimento como sendo ele capaz de sintetizar todas as relações, tanto do plano biológico, como cultural e social em um só objeto.

Proponho assim, pensar o objeto comida como um todo, sendo a feira popular um locus privilegiado de construção do conhecimento. Para tanto, irei compartilhar uma cena etnográfica sobre a instituição da xepa, concluindo então como a feira pode ser um lugar interessante para pensar a comida e o comestível. A referida cena foi vivenciada em uma feira popular no bairro do Madalena em São Paulo, no qual realizei pesquisa de campo durante o ano de 2013 e tem como objetivo iniciar uma reflexão sobre a construção do comestível e da própria definição do que chamamos de 'comida'.

Nesta vivência de um ano de campo pude aprender muito sobre antropologia e sobre a vida em zonas de precariedade e compartilho aqui com vocês um pouco do que eu aprendi na feira do Madalena.

A feira da tarde

Eram mais ou menos dez horas da manhã de uma quinta feira quando cheguei a Sapopemba pela primeira vez. Eu estava com pressa, pois para mim, passado das dez, já era muito tarde para uma feira. Fui ao encontro de Ana em sua casa. Disse a ela que gostaria de conhecer a feira e ela me perguntou sobre as horas. Ao saber que ainda não havíamos passado do meio dia, disse que me levaria para andar pela favela e depois iríamos à feira, pois ainda era muito cedo. Eu já estava angustiada com a possibilidade de chegar ao lugar dedicado ao mercado de rua e não haver mais nada. Caminhei com Ana e ela foi contando suas histórias de vida, e quando estávamos chegando perto da feira ela começou então a me contar sobre os feirantes e explicar o que era a questão das sobras dos alimentos, da xepa e da relação dos "consumidores" com os feirantes.

Segundo Ana, a feira do Madalena só era boa para ela e para muitas pessoas do bairro depois das 13hs. Somente depois deste horário era possível realizar uma compra e quando não havia dinheiro para compra nem mesmo da xepa era muito comum que os moradores já conhecidos pelos feirantes pedissem algumas sobras.

No bairro do Madalena, instala-se em todas as quintas uma feira cuja extensão atinge três quarteirões, e em todos os domingos, com uma extensão de cinco quarteirões. As principais barracas são de frutas, verduras e legumes. Às quintas-feiras além das hortaliças, legumes e frutas existem também barracas de brinquedos e roupas, de consertar painéis, outra de produtos para cozinha, temperos, de pastel, de peixe e de frango.

Cheguei à feira com a Ana e ela conhecia todo mundo. Juntou umas moedinhas que tinha e foi andando conversando com os feirantes, reclamando do preço e escolhendo algumas coisas que já estavam a um preço bem barato. Enquanto andávamos pela feira, Ana foi me contando que atualmente os feirantes não separavam mais as sobras para os moradores da favela que iam pedir comida. Era preciso comprar os produtos na xepa, ou ainda, 'catar' a comida do chão após o fim da feira; às vezes os comerciantes estendiam uma lona e jogavam todos os restos de alimentos para que as pessoas os recolhessem, para que, segundo Ana, as pessoas 'catassem' a comida do chão, como porcos.

A feira estava lotada, os feirantes iam anunciando a queda dos preços antes mesmo de terem tempo para mudar o que estava escrito nas plaquinhas. Em determinado momento, os preços não eram nem alterados nas placas e o consumidor perguntava diretamente ao feirante que estava ainda mais propício a negociações. Os saquinho com uma quantidade específica de produtos, por um preço fechado, no qual quem comprava não podia selecionar os produtos, era o tipo de venda mais comum.

Ficamos por ali um bom tempo e percebi que a estratégia da maioria dos consumidores era a mesma. Negociavam o preço, pediam desconto e, nesse processo todo, passavam algumas pessoas conhecidas pelos feirantes que pediam os alimentos sem ter que pagar por eles. Essas pessoas, porém, tinham razões que pareciam justificar essa 'troca' ou mesmo, 'doação'. Havia uma catadora de material reciclável que passou e pediu algumas frutas para as filhas, uma senhora idosa que disse que havia tempo não comia mamão. Ana, entretanto, não tinha nenhuma justificativa que desse razão para essa doação. Ela era uma daquelas que poderia escolher entre comprar os alimentos com o dinheiro que tinha durante a xepa ou 'catar' as sobras do chão. É notório o fato de que, para além da organização da feira, da forma de escolha dos alimentos e até mesmo das estratégias de aquisição destes, que incluem o dinheiro, mas também a 'lábria', a história de vida e as relações sociais, o tempo da feira foi a questão que mais me chamou a atenção durante a pesquisa de campo. Em todas as visitas à feira do Madalena essa mesma situação se repetia.

Cheguei inúmeras vezes bem cedo ao bairro pensando ser interessante observar a feira do início ao fim, e não era possível deixar de notar a ínfima quantidade de pessoas que percorriam suas bancas desde manhã até por volta do meio dia.

A principal justificativa apresentada por todas as pessoas indagadas sobre a vantagem da compra dos alimentos na feira em relação a outros pontos de venda está associada à ideia de frescor dos alimentos. A feira seria o lugar no qual os alimentos parecem ter percorrido o menor caminho do produtor ao consumidor.

A xepa e o comestível

É somente em relação a essa característica das feiras enquanto instituição, isto é, o frescor dos alimentos, que existe a xepa. Dessa forma, mais interessante do que pensar a feira em relação aos hábitos alimentares difundidos e criados neste espaço de sociabilidade, ou ainda pensar como o gosto 'social' é passado de geração e geração, talvez seja interessante pensar a própria definição do que é comida. Sendo assim, a xepa tem papel central no questionamento de tais categorias.

A xepa pode ser definida como uma instituição, um momento específico e variável do tempo de duração de uma feira livre, no qual os produtos vão perdendo seu valor comercial. Conforme o tempo vai passando, o valor destes produtos cai cada vez mais, mudando conjuntamente a esse valor a própria definição do que é comestível e para quem.

A partir desta constatação, é possível compreender a comida, no caso da feira e mais especificamente da xepa, como tendo um valor relacional à história de vida desses objetos. A comida seria assim, um objeto que tem vida, e a sua comestibilidade relacionada ao seu valor estaria associada a esta propriedade específica e temporal dos alimentos.

Nesse sentido, afirmo, assim como Mary Douglas (2003), que a "comida tem uma capacidade especial de marcar relações sociais. A comida nunca é só comida". No entanto, através dessa descrição da feira do Madalena, podemos pensar o objeto comida como tal, não somente no campo da identidade e da memória, do pertencimento, e exclusão, ou seja, do simbólico, mas da própria construção daquilo que chamamos de alimento e de sua comestibilidade.

A feira, por ser esse espaço de consumo público, é um local privilegiado para se pensar o que definimos como comestível. Ela nos permite compreender através da existência da xepa que a definição daquilo que é comestível vai além de características de grupos culturais específicos, e a afirmação de que 'nem tudo que é biologicamente comestível, é também culturalmente comestível' (Fischler, 1995), passa a ganhar complexidade.

Neste contexto então, a máxima 'somos o que comemos' tem um status perverso, pois, desta forma, a definição do que é comestível estaria diretamente associada ao valor da vida das pessoas que o incorporam. Quase que numa equação matemática, conforme o tempo vai passando, um alimento vai perdendo seu frescor e ganhando uma maior probabilidade de conter, em si, um risco de contaminação, deixando assim de ser comestível para algumas pessoas e passando a ser para outras, para outras vidas, com outro valor.

Será que, ao constatar isso, podemos continuar pensando em algo que seja somente biologicamente comestível, ou ainda que existe o objeto "culturalmente comestível"? A pergunta de Fischler (1995) "porque comemos o que comemos?" passa, então, a ser respondida através do cálculo de diversas variáveis, tais como valor, tempo, risco e vida, e o objeto comida ganha a complexidade que merece.

(**) O presente título faz referência ao documentário "Que feira é essa?" produzido pelos moradores do bairro do Madalena, com apoio do CEDECA, o qual está disponível abaixo:



Referências bibliográficas:

Blanco, Lis F. (2015). *Vida Podre: a trajetória de uma classificação*. Dissertação de mestrado, defendida em 25 de março de 2015. Programa de Pós Graduação em Antropologia Social. Campinas: Unicamp. Link para acesso: <http://www.biblioteca digital.unicamp.br/document/?code=000946924>

Douglas, Mary. (2003) *Food in the social order*. London: Routledge.

Fischler, Claude. (1995) *El (h)omnívoro*. Barcelona, Anagrama.

Latour, Bruno. (2005) *Reassembling the Social: an Introduction to Actor-Network Theory*. New York: Oxford Press University.

This, Hervé. A nova fisiologia do gosto. A ciência na cozinha 2. *Scientific American Brasil*. São Paulo. Duetto Editora. s/d

TEXTOS RELACIONADOS

Alimentação e Cultura Destaque
Hábitos Alimentares Notícias

Pesquisadores lançam livro sobre Comunidade Geraizeira

Alimentação e Cultura Destaque
Notícias

Conexão Fiocruz Brasília: Alimentação em tempos de pandemia: Hábitos saudáveis, fome e solidariedade

Alimentação e Cultura Destaque
Notícias

EAN, Raça, Gênero e Classe: O que temos a ver com isso?