



UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
INSTITUTO DE ARTES E COMUNICAÇÃO SOCIAL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CULTURA E TERRITORIALIDADE

FELIPE SOUSA SILVA

UMA SOCIOGÊNESE DA GASTRONOMIA NORDESTINA CARIOCA:
Um Estudo das Práticas Alimentares em Território de Migrantes Nordestinos

Niterói

2020

FELIPE SOUSA SILVA

**UMA SOCIOGÊNESE DA GASTRONOMIA NORDESTINA CARIOCA:
Um Estudo das Práticas Alimentares em Território de Migrantes Nordestinos**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Cultura e Territorialidade da Universidade Federal Fluminense, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Cultura e Territorialidade.
Orientador: Wallace de Deus Barbosa

Niterói

2020

Ficha catalográfica automática - SDC/BCG
Gerada com informações fornecidas pelo autor

S586s Silva, Felipe Sousa
UMA SOCIOGÊNESE DA GASTRONOMIA NORDESTINA CARIOCA: : Um
Estudo das Práticas Alimentares em Território de Migrantes
Nordestinos / Felipe Sousa Silva ; Wallace de Deus Barbosa,
orientador. Niterói, 2020.
194 f. : il.

Dissertação (mestrado)-Universidade Federal Fluminense,
Niterói, 2020.

DOI: <http://dx.doi.org/10.22409/PPCULT.2020.m.10470016752>

1. Práticas Alimentares. 2. Processo Civilizatório. 3.
Gastronomia. 4. Cultura. 5. Produção intelectual. I.
Barbosa, Wallace de Deus, orientador. II. Universidade Federal
Fluminense. Instituto de Arte e Comunicação Social. III.
Título.

CDD -

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CULTURA E TERRITORIALIDADE

FELIPE SOUSA SILVA

UMA SOCIOGÊNESE DA GASTRONOMIA NORDESTINA CARIOCA:

Um Estudo das Práticas Alimentares em Território de Migrantes Nordestinos

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Cultura e Territorialidade da Universidade Federal Fluminense, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Cultura e Territorialidade.

Aprovada em 16 /12 /2020

BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. Wallace de Deus Barbosa – Orientador e Presidente da Banca
Universidade Federal Fluminense – UFF



Prof. Dr. Gilmar Rocha – Avaliador
Universidade Federal Fluminense – UFF



Prof.^a. Dr.^a. Angelina Accetta Rojas – Avaliadora
Universidade La Salle – UNILASALLE/RJ

Dedico esta dissertação a todos os migrantes nordestinos no Rio de Janeiro e aos trabalhadores do setor de alimentos e bebidas.

Agradeço ao meu orientador professor Wallace de Deus Barbosa pelas contribuições, conversas e rizadas durante esta empreitada.

Agradeço pela realização desse trabalho a todos feirantes da Feira de São Cristóvão em especial a Gilberto Teixeira pelas entrevistas, conversas, incentivo e companheirismo sobre as questões que envolvem *o maior redutor nordestino carioca* – como é de seu costume chamá-lo.

Agradeço aos meus familiares pelo incentivo, apoio e colaboração.

Agradeço às professoras Ana Paula Garcia Spolon e Marina Frydberg pelas contribuições durante a defesa de qualificação e pelas excelentes aulas.

Agradeço aos professores do PPCULT, a coordenadoria e a secretária pelo excelente trabalho e pela atenção as demandas do corpo discente.

ETSEDRON

Eu nasci da migração
Me criei na multidão
O meu tema é nordestino
Eu descendo do sertão
E o meu prato de comida
Tem xaxado e tem baião.

Eu conto Lampião
Canto Maracatu
Meu fundamento tem raiz
Na veia Etsedron.

Com o Rio eu flertei
São Cristóvão namorei
Me casei e tive filhos
E no meu canto eduquei
Não sou mais um peregrino
Carioca vou morrer.

Eu não devo admitir
Nem tão pouco imaginar
Que alguém da Feira
Queira a raiz erradicar
Pois eu chamo Virgulino
Cabra macho pra lutar.

(TEIXEIRA, 2011, p. 122)

RESUMO

Esta investigação procurou pesquisar os comportamentos e as noções de sensibilidades sobre as práticas alimentares e daquilo que se convencionou chamar de *gastronomia nordestina* ao longo dos processos de transformação urbana em três lugares que juntos foram chamados de *meu território de origem*: parte do histórico bairro de São Cristóvão, localizado na região centro-norte da cidade do Rio de Janeiro. Uma das características marcantes nesses territórios é a presença dos migrantes nordestinos. A investigação partiu da construção de um mapeamento das práticas do cotidiano dessas e outras populações nessa região ao longo dos anos. Utilizou-se para isso, inicialmente, o método autoetnográfico como ferramenta descritiva do território estudado e depois uma pesquisa em livros, dissertações e de relatórios técnicos. A investigação adotou uma base teórica nos conceitos do sociólogo Norbert Elias (1897-1990) no sentido de melhor compreender e, talvez, explicar como surgiu uma *gastronomia nordestina* local no *meu território de origem*. Partiu-se dos primeiros indícios que *meu território de origem* e, especialmente, a Feira de São Cristóvão passaram por um *processo civilizador* (Elias, 2011). A gastronomia também se torna interesse investigativo dentro do processo da pesquisa. Diante disso, concluiu-se que a *gastronomia nordestina carioca* só foi possível a partir dos processos civilizatórios em direção a transformação da Feira em Centro de Tradições Nordestinas e reforçada, também, pelos constantes processos de transformação urbanas nos territórios de migrantes nordestinos e pelas reproduções de práticas alimentares consideradas nordestinas.

Palavras-chave: Práticas Alimentares. Processo Civilizatório. Gastronomia.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Imagem aérea dos territórios estudados.....	24
Figura 2 – Imagem aérea do Bairro do Caju.....	32
Figura 3 – Imagem aérea da Vila Tiradentes e da Chatuba.....	35
Figura 4 – Vila Tiradentes – Bairro do Caju.....	42
Figura 5 – Confraternização em frente a associação de moradores.....	66
Figura 6 – Antiga Feira de São Cristóvão (1995).....	72
Figura 7 – A Nova Feira de São Cristóvão.....	76
Figura 8 – Mapa do Centro de Tradições Nordestinas.....	96

Lista de Quadros

Quadro 1 – Comparações.....149

SUMÁRIO

RESUMO.....	7
INTRODUÇÃO.....	12
1 MAPEAMENTO E HISTÓRICO DOS TERRITÓRIOS DA INVESTIGAÇÃO.....	30
1.1 CAJU.....	39
1.1.1 Vila Tiradentes.....	50
1.1.1.1 Casas, Vilas e Ruas.....	50
1.1.1.2 A Praça.....	61
1.1.1.3 A Venda da Dona Ana.....	66
1.1.1.4 Público do Bar.....	71
1.1.1.5 Os imóveis.....	73
1.1.1.6 Um outro tipo de integração comunitária depois da conversão.....	75
1.2 BAIRRO VASCO DA GAMA E A ANTIGA FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO.....	77
1.2.1 Casas.....	78
1.2.2 Ruas.....	79
1.2.3 Lugares e Situações.....	81
1.3 FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO.....	83
1.4 ENTRE TERRITÓRIOS E O CENTRO DE TRADIÇÕES NORDESTINA.....	88
2 CONTEXTO HISTÓRICO DOS TERRITÓRIOS ESTUDADOS.....	120
2.1 SÃO CRISTÓVÃO AO LONGO DA HISTÓRIA.....	120
3 PRIMEIRAS ANÁLISES.....	126
4 FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO: O NORDESTE É AQUI?.....	131
5 A PRODUÇÃO DA COMIDA NORDESTINA NA ANTIGA FEIRA.....	138
6 A NOVA FEIRA.....	148
7 ALGUMAS COMPARAÇÕES.....	165
8 ANÁLISES PARCIAIS.....	167
9 RETORNO A FEIRA, AGORA, COMO PESQUISADOR.....	173
10 RETORNO COMO ESTUDANTE DE GASTRONOMIA.....	178
11 PROCESSO SOCIAL, TECNIZAÇÃO E GASTRONOMIA NORDESTINA.....	183
11.1 GASTRONOMIA NORDESTINA?! MAS É SEM MISÉRIA!.....	185
12 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	190

13 REFERÊNCIAS.....193

INTRODUÇÃO

Os alimentos são portadores de potencialidades e o comer junto é uma característica humana. No momento em que o alimento é consumido ocorre uma união entre o humano e não humano com toda sua potência nutricional e cultural.

Quando comemos juntos exercitamos práticas e gestos à mesa. A importância dessas ações vão para além das suas funcionalidades, ganham valores comunicativos e sentidos.

Comer junto significa participar da mesma mesa e reafirmar a identidade coletiva de um grupo, por exemplo, a família, os colegas de trabalho, os amigos... Isso ocorre em todas as camadas sociais. Está na mesma mesa confere aos indivíduos um sentido de pertencimento e de identificação com esses grupos ou coletivos mesmo sem uma harmonia plena. É nela também onde são estabelecidos as diferenças de papéis, por exemplo, entre homens e mulheres (MONTANARI, 2013).

Comer junto é um ritual de comensalidade convivial. Nele podemos observar relações formais e de hierarquia mesmo quando não há intenções claras, por exemplo, nos banquetes de famílias cearenses onde apesar da igualdade diante da quantidade consumida pelos comensais, os anciões se servem primeiro ou são servidos – geralmente pelas filhas – e logo em seguida são feitos os pratos de comida das crianças que não se servem sozinhas, mas sim com a ajuda de adultos, geralmente, a mãe, a vó ou as tias.

Durante os rituais, “o significado dos gestos é confiado à definição das regras que servem para delimitar o campo de ação, excluindo quem não as conhece e, portanto, não pode respeitá-las” (MONTANARI, 2013, p. 162).

Diante disso, nos rituais de comensalidade, durante a partilha da comida, podemos observar tais regras, por exemplo, quando se escolhe um pedaço de carne durante o banquete em vez de outro. Isso não é aleatório e nem casual, mas reproduz as relações de poder e de prestígio de um determinado grupo.

No caso das famílias cearenses reunidas em banquetes durante os encontros familiares, quem faz o prato da(o)s anciã(o)s terá a primazia sobre a partilha dos alimentos e em especial sobre as carnes, mas também o cuidado e atenção para escolher o mais adequado à dieta da(o)s anciã(o)s. Essa pessoa é responsável por esse equilíbrio entre o sabor – sem a qual não há alegria no comer e muito das vezes reivindicado pelos comensais – e a dieta. Dessa forma

podemos observar as características culturais, hierárquicas e prioridades de um certo grupo social no momento da partilha do alimento durante um banquete familiar, por exemplo.

Nesse sentido, a compreensão das dimensões culturais dos grupos sociais, se faz necessário ao estudo dos comportamentos e sensibilidades das práticas alimentares.

As possibilidades de produção, consumo e compartilhamento do alimento e da comida nas sociedades simples e complexas serão definidas de acordo com o contexto cultural e social inseridos em um determinado território.

Dessa forma a comida pode ser compreendida como um elemento marcador de uma determinada cultura? A resposta é sim, mas se faz possível quando compreendemos que cultura é formada a partir da tradição e da inovação.

Podemos compreender, de acordo com o historiador italiano Massimo Montanari, a tradição como uma inovação bem-sucedida e a cultura como uma interseção entre a tradição e a inovação. Nesse caso, a tradição são os saberes, as técnicas e os valores transmitidos; e a inovação é a criação a partir da tradição possibilitando novas realidades para o humano. Diante disso, a comida é cultura “quando produzida”, “quando preparada” e “quando consumida” (MONTANARI, 2013).

A comida é cultura “quando produzida”, pois o humano produz sua própria comida e não consome apenas o que se encontra na natureza. A comida é cultura “quando preparada”, pois o humano diante dos insumos realiza transformações a partir das práticas culinárias, técnicas e tecnologias. A comida é cultura “quando consumida”, pois o humano mesmo diante de muitas possibilidades de consumo e preparo, “*escolhe* a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste.” (MONTANARI, 2013, p.16).

Diante dessa trajetória inevitável para o cumprimento de suas funções em uma sociedade, “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la” (MONTANARI, 2013, p. 16).

A comida e a linguagem ambas são sistemas de sinais. Apesar da comida se mostra na realidade material, ambas são códigos usados pra comunicar uma cultura e transmitir valores simbólicos e significados. Nesse sentido, podemos supor que “o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e da identidade de um grupo” (MONTANARI, 2013, p. 183).

É através do sistema alimentar onde encontramos a possibilidade de autorrepresentação e de troca cultural. Tal sistema se mostra como um instrumento de identidade e de contato com outras culturas. Desse modo, “a comida se presta a medir, entre culturas diversas e abrindo os sistemas de cozinha a todo tipo de invenções, cruzamentos e contaminações”(MONTANARI, 2013, p. 185).

As identidades e as trocas em uma cultura alimentar podem possuir noções antagônicas. A troca pode ser encarada como uma contaminação da identidade “original”.

Nesse sentido a troca pode ser tratada com desconfiança e intolerância. Ela também pode ser encarado como um problema em relação à salvaguarda das identidades e do patrimônio cultural reconhecido pelas sociedades ao olhar para seu passado histórico. Quantas vezes presenciamos em restaurantes, os clientes que não identificam o prato solicitado por eles mesmos? Para esses clientes a construção desse prato segue um padrão ou uma noção própria forjada na experiência pessoal e cotidiana, porém muitas vezes tal prato será produzido e servido pelos restaurantes a partir de uma outra construção baseada nas expertises técnicas dos operadores e administradores e em projetos e planos de negócios.

Um outro caso se mostra nas escolas de gastronomia, que é a pergunta sempre frequente entre estudantes, mas que não possui até hoje uma resposta satisfatória: a Feijoada (brasileira) é um tipo Cassoulet (francês)? Ou seja, É a Feijoada um prato que teve sua construção histórica baseada em técnicas ditas francesas? É a Feijoada uma derivação do famoso prato francês? Mais do que a resposta é a pergunta o centro das questões interessante aqui. No entanto, sim, já tive professores de gastronomia que tiveram a coragem de afirmar tal blasfêmia aos estudantes.

Na minha modesta opinião tal pergunta se faz, pois a cozinha francesa é apresentada como uma cozinha clássica. Essa colocada em um patamar de detentora histórica das bases do conhecimento sobre as práticas alimentares e, geralmente, são apresentadas primeiro. Conseqüentemente, a Feijoada como prato clássico nacional é apresentada posteriormente podendo passar um sentido de origem (nacionalidade ou identificação territorial) na culinária francesa por conta das técnicas aplicadas e sendo elas identificadas como francesas.

A história nesse sentido cai como uma luva para os empreendedores de tais noções, pois é “evocada como lugar de produção das ‘origens’, de ‘raízes’ mais ou menos míticas às quais se faz referências para a conservação da própria identidade” (MONTANARI, 2013, p. 184).

Assim também as identidades alimentares e as culturas são produzidas pela história e possuem influencia parcial em relação a situações geográficas e ambientais. No entanto, isso só é possível quando a história é compreendida em sua amplitude e nesse sentido demonstra ser contrária a primeira noção apresentada acima, pois é nela que as identidades culturais não são realidades metafísicas (o “espírito dos povos”) nem estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas se modificam e se redefinem incessantemente, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas diversas (MONTANARI, 2013, p. 184).

As práticas alimentares comunicam culturas e influenciam nas formações identitárias, por vezes, ligadas a ideia de território. Nesse sentido, podemos observar a cultura alimentar de um determinado território a partir de produtos, receitas e cozinhas. Podemos partir de um ponto de vista local através dos pratos locais feitos de insumos locais, ligados fortemente ao território, à econômica local de alimentos e às tradições. De outro lado, também podemos partir de um ponto de vista externo ao território de “origem” e dentro de uma lógica de escolhas de pratos e regras para conformação de uma cozinha (MONTANARI, 2013).

O processo de trocas culturais alimentares digamos assim, desde a muito tempo vem se intensificando e mais recentemente no sistema capitalista promovem a chamada cozinha regional. O território se torna uma referência para as escolhas alimentares. Assim como uma cozinha ligada ao território. Novas invenções se tornam possíveis a partir do valor positivo dado ao território. Montanari demonstra os efeitos da intensificação desse processo e o valor que o território passa a ter:

Parecia um paradoxo, mas não é: o início do processo de uniformização e, potencialmente, de globalização dos mercados e dos modelos alimentares estimulou um novo cuidado em relação às culturas alimentares estimulou um novo cuidado em relação às culturais locais, a invenção – com base em fragmentos transmitidos pela história – de “sistemas” que gostamos de denominar de cozinhas regionais. Não se pode dizer que tenham nascido de zero, porque as diferenças locais sempre existiram: mas a territorialidade como noção e como dado positivo é invenção nova (MONTANARI, 2013, p. 141).

Esse processo complexo chamado de globalização, possibilitou a inovação e difusão de pensar o território a partir da cozinha e de produzir a comida a partir da valorização do território em paralelo com tais fenômenos econômicos e culturais: o crescimento da

uniformização acompanhado pelo desenvolvimento da indústria alimentar, a transformação do gosto e o enfraquecimento da ideia do uso da comida como instrumento de distinção social.

Portanto, a ideia de território ligado a comida diminui ou anula diferenças sociais. Diante disso, faz-se necessário privilegiar a noção de território a partir de outra que é a de cultura para superação da “noção de comida como primeiro e principal instrumento da diferença” (MONTANARI, 2013). Nesse sentido, podemos dizer que a noção de gastronomia cumpre esse papel mediador entre a cultura e o território possibilitando um intercâmbio cultural, experimentação a partir da comida e diminuição (ou anulação) das diferenças?

A gastronomia pode ser compreendida enquanto “a arte de cozinhar bem” e que exige disciplina e conhecimento tanto de quem produz quanto de quem a saboreia. Dessa forma podemos associar a gastronomia à arte:

Quando se prepara o alimento com arte, transforma-se o que era apenas alimento para o espírito; tem-se, então gastronomia, porquanto sua forma, textura, sabor, aroma, cores, temperaturas etc., compõem-se um conjunto harmonioso que oferece a quem prova, além de alimento, a experiência do belo em mais de um sentido. É a estética do gosto (BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 12).

A gastronomia é também artesanato “porque exige de quem a faz conhecimento, habilidade e técnica” e que, portanto, “exige um público nela formado”. Por isso, o aprendiz para chegar a ser artesão também passará pela experiência de aprendizado que é a formação do paladar. E, portanto, “gastronomia é uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia” (BRAUNE, 2012, p. 11).

A gastronomia se desenvolve a partir da função social da refeição de promover momentos de troca, prazer, socialização e comensalidade. Comensalidade entendida como a existência de vínculos e obrigações mútuas entre os que comem e bebem juntos (BRAUNE, 2012, p. 13). Essas relações de convivialidade serão mediadas de acordo às regras sociais construídas culturalmente.

A noção de cultura é um dos aspectos importantes para a construção do entendimento da noção de gastronomia, pois o humano cria com base na sua cultura, mas, ao mesmo tempo, está preso a ela. Nessa noção de cultura estão incluídos as crenças, os costumes, a moral e inclusive a culinária (BRAUNE, 2012).

A noção de cultura apresentada aqui e pelos autores acima está muito próximo da noção desenvolvida pelo Antropólogo Marshall Sahlins em *La pensée bourgeoise*. Nele é apresentado a sociedade ocidental enquanto cultura. Crítico do materialismo histórico ou da chamada por ele mesmo de “razão prática” onde a cultura é analisada como um “fenômeno ‘superestrutural’, externo e determinado pelas relações de produção, vistas como as únicas formas ‘reais’ pelas quais os homens vivem” e “a economia seria uma arena de ação pragmática, utilitária e racional”. Nesse sentido, Sahlins (2003) contrapõe a ideia anterior propondo uma “razão cultural” – presente nos hábitos alimentares – pois os “efeitos das forças materiais dependem dos modos como elas são mediadas em esquemas culturais” e, portanto, a economia se “revela enquanto sistema cultural”. (CASTRO, 2016, p. 257).

A gastronomia também por muitas vezes pode está associada a restaurantes caros, as classes mais abastadas e a alta cozinha (*haute cuisine*) – ligada a uma construção francesa e evolutiva sobre a cozinha de alto valor técnico e de um *pensée bourgeoise*.

Na contramão desse entendimento, Braune e Franco (2012) tentam uma definição mais ampla na disputa pelo sentido desse termo. Nessa noção a gastronomia é vista como expressão, arte, cultura e tradições. Ela representa um conjunto cultural dinâmico de elementos simples e sofisticados. Quando valorizado o processo histórico de construção da gastronomia, pode-se proporcionar uma expansão do olhar e das experiências sensoriais, gustativas e cotidiana (BRAUNE, 2012).

Mas tanto o modo de fazer a comida como a produção e o consumo da gastronomia só serão possíveis, segundo as condições de infraestrutura, de acesso aos insumos e de disponibilidade dos operadores e dos consumidores e suas expertises. Tudo isso está ligado ao território. Não apenas ao de referência gastronômica que se deseja apresentar, mas sim as possibilidades do mesmo dentro das potências encontradas em um determinado território.

Diante disso a resposta para nossa primeira pergunta é sim. A gastronomia a partir da comida pode servir de mediadora entre a experiência da cultura com o território. Uma vez que a experiência proposta através da comida só será possível de acordo com os comportamentos e sensibilidade socialmente construídas naquela cultura e a infraestrutura presente no território.

Ainda não temos certeza se a gastronomia poderá diminuir (anular) as diferenças, pois a possibilidade de experiências culturais dos indivíduos está relacionado diretamente com os processos históricos ocorridos no território. O que pode justificar e revelar hierarquias e

diferenças no seio da sociedade ou de grupos sociais como família e o coletivo de trabalhadores da própria área da gastronomia. E, nesse sentido, vale apenas explorar a formação daquilo que se chamou gastronomia brasileira.

Já a muito tempo se sabe sobre a riqueza e diversidades dos insumos brasileiros e das técnicas de cocção na produção de pratos e da elaboração de receitas como bem revelou Luís da Câmara Cascudo em *História da Alimentação no Brasil* (1967). Essa composição forma o que denominamos de cozinhas regionais (por exemplo: a nordestina) e locais (por exemplo: a mineira e a baiana). No entanto, podemos perceber na literatura mais recente sobre a cozinha brasileira que há um momento onde os ingredientes nacionais são transformados em gastronomia, ganham visibilidade mundial e assinatura estrangeira.

Embora o país apresente uma cozinha regional rica e diversificada, seus produtos passaram a receber tratamento de culinária clássica francesa de alto padrão com a vinda dos pioneiros Laurent Suandeau e Claude Troisgros, em 1979-80, indicados por Paul Bocuse. Laurent criou pratos como mousseline de mandioquinha com caviar, creme de aipim com maracujá e bacon, quiabo com mini macarrão, gnocchi de milho verde e até uma variação de pato no tucupí, que ele conheceu no Pará. Vieram depois Erick Jacquin, Luciano Boseggia, Pascal Valera, Cristhófe Carli e Emmanuel Bassoleil, entre outros. (BRAUNE, 2012, p. 62)

Dentro dessa literatura podemos perceber uma grande valorização do processo de chegada de *chefs* internacionais, suas aventuras no território tupiniquim, suas adaptações de pratos aos ingredientes brasileiros e da construção de uma nova geração de *chefs* que tiveram sua formação ou inspiração na Europa mais especificamente a França. Ambas as gerações são consideradas os “desenvolvedores” de uma gastronomia brasileira nos restaurantes e hotéis ou, pelo menos, do seu reconhecimento nacional e internacional.

Comprometidos com uma boa profissionalização, um punhado de brasileiros fez as malas por volta de 1990 e voou atrás de cursos de qualificação, como os da escola Cordon Bleu de Paris. Entre esses, conta-se Vanessa Fiúza, Flávia Quaresma e Renata Braune, cujo trabalho de chef tem sido reconhecido dentro e fora do país. (BRAUNE, 2012, p. 64)

Além disso, as escolas são também apresentadas como responsáveis pela expansão dessas noções sobre o saber fazer gastronômico com inspirações francesas.

A gastronomia brasileira tem hoje como expoente, embora de estilos diversos, Alex Atala, Paulo Martins, Milton Schneider [...] E já conta com uma promissora geração de jovens chefs brasileiros, alguns formados em escolas tradicionais no exterior, outro em um dos cursos de nossas escolas de gastronomia, como a Universidade Anhembi Morumbi, FMU, SENAC, UNIP, UNIVALE, Estácio de Sá (RJ) e UNISINOS (RS), Hotec, UNISUL, USC-ICIF e UFRPE, entre outros. (BRAUNE, 2012, p. 64–65)

No entanto, apesar da expansão do mercado consumidor de produtos e utensílios culinários e da crescente literatura na área, a gastronomia no Brasil ainda é vista como algo que não pertence ao universo popular. A própria palavra só agora começa a ter sua exploração muito por conta do marketing estratégico montado pelas empresas e grupos donos de restaurantes e hotéis que desejam prestígio ao vender uma certa qualidade sobre suas produções alimentares.

A gastronomia é ainda apresentada como algo supérflua e coisa de esnobes (BRAUNE, 2012). Nesse sentido Braune (2012) realiza uma crítica ao dizer que “para muitos a gastronomia não é arte e para o governo brasileiro nem sequer é manifestação cultural” e, por isso, entra na disputa pra tentar definir o que é gastronomia de forma a ser aceita pelo estado e pela população: “Daí nosso intento de provar que gastronomia é a boa comida, aquela que é bem-feita, com ingredientes frescos e da estação. E ao alcance da grande maioria”. (BRAUNE, 2012, p. 87)

Observo aqui que as autoras entram em uma disputa pela noção de *gastronomia* e pelo seu uso, ora compreendida e voltada para as coisas da elite e de pouco acesso que, atualmente, deseja por mais aceitação popular (das elites para os populares) ora compreendida em seus processos históricos sobre as tradições culinárias como algo pertencente a todas as camadas sociais (dos populares para as elites) e uma revolução do cotidiano das práticas gustativas (BRAUNE, 2012): a prática gastronomia enquanto arte, acessível para todos e anuladoras das diferenças.

Uma outra observação se faz pertinente sobre o uso desse termo ou a própria noção de gastronômico, ela é bastante valiosa para o setor econômico ligado a área de serviços como o turístico e o hoteleiro.

Mas uma boa parcela dos operadores de alimentos estão familiarizados com esse termo muito por conta dos programas de televisão onde são apresentados a execução de práticas culinárias, aplicação de técnicas e receitas, formas de apresentação e de partilha do alimento e o consumo – sua manipulação individual, apreciação sensorial do alimento, perspectivas, provas, aceitação e compartilhamento do alimento.

Nesse sentido podemos aceitar a ideia de que a televisão e, agora, a internet a partir da construção de mídias que são muitas (longas, curtas, séries, programas ao vivo na internet, vídeos curtos com compartilhamento em mídias sociais, cursos de formação à distância ou híbrida oferecida por pessoas com grande expertise na área e por instituições de ensino e formação profissional ambos usando as plataformas virtuais) contribuem para o tipo de educação e formação alimentar.

A outra forma de educação se dá na experiência familiar e no próprio ambiente de trabalho onde na maioria das vezes o ensino se fará no aprender fazendo durante o turno de trabalho – por vezes muito mal remunerado – onde metade do seu tempo será dedicado a limpeza e a organização. Considerado ainda em nossa realidade brasileira um ofício (manipulador de alimento em geral) de pouco prestígio, pouca valorização profissional, de carga horária exaustiva e subalternizado. Faz algum sentido para eles o uso deste termo: gastronomia?

A minha experiência empírica demonstra que não. Na verdade a maioria dos lugares que vendem comida como pensões, pequenos e médios restaurantes e bares pouco manipulam no seu dia a dia esses termo para se referir a comida.

A produção do alimento fora de casa parte da expertise de quem o faz com a expertise de quem a promove e vende (que pode ser a mesma pessoa por vezes) dada pelas condições sociais, de mercado e de infraestrutura do território.

A comida ou o alimento é na maioria das vezes tratada como *a comida de fulano... a comida que se fazia em tal lugar... a comida da rua... a comida de casa* (nome usado frequentemente para se falar do estabelecimento/restaurante). Diante dessas palavras a menos ouvida é gastronomia.

O mais próximo de encontrar o uso do termo gastronomia é quando a comida é apresentada, dita e aceita como sendo de algum lugar. Antes se usava culinária, agora, gastronomia, porém, há um peso maior sobre esse último termo. E desconfio que ela é mais ou menos aceita quando os operadores e consumidores passam por um processo de educação sendo o primeiro mais ligado a uma formação profissional e o segundo por experiências pessoais ambos ligados a ideia de civilidade.

Essas noções são mais manipuladas pelos operadores que possuem formação na área de A&B. Quanto maior e mais complexa for a formação, mais esse termo e essa noção se fará presente na comunicação desses profissionais e na aceitação desse termo como forma de representação cultural.

No sentido de compreender melhor esse processo de transformação das práticas e sensibilidades a base dos conceitos teóricos do sociólogo Norbert Elias (1897-1990) podem nos ajudar.

Norbert Elias (1897-1990) era um historiador judeu alemão. Mudou-se para a Inglaterra fugindo da Alemanha nazista. Portanto, foi um migrante...

Seus estudos, segundo Celso Castro (2014, p. 71), deram “atenção especial à gênese e aos processos de transformação histórica da sociedade ocidental” no sentido de “demonstrar a transformação dos padrões de comportamento e da expressão de sensibilidades e emoções”. Seu objetivo era a “compreensão da ‘sociogênese’¹ de nossa realidade”, olhando o passado para compreender o presente.

Para Elias (1939) as formas como os indivíduos suprem suas necessidades básicas – ligadas à dimensão da natureza – vão depender das possibilidades apresentadas dentro de um determinado contexto cultural, assim como as formas de administrar essas necessidades também.

Em *O Processo Civilizador* (1939), um dos materiais investigados por Elias foi o livro chamado *Da civilidade em crianças* (1530) do humanista Erasmo de Roterdã. Elias aponta que nessa obra há uma separação dos comportamentos entre “civilizado” e “incivilizado”. Assim, ao olharmos para trás e classificarmos o comportamento dos indivíduos como incivilizado, pode-se, segundo Elias, supor que ocorreu um processo *civilizador* que possibilitou essa tomada de posição. Portanto, nessa obra (1939), Elias investiga a noção de civilidade (*civilité*) e de civilização. Sendo assim, o conceito de civilização se refere:

1 Termo que tomo emprestado para o título da dissertação.

[...] a uma grande variedade de fatos: ao nível da tecnologia, ao tipo de maneiras, ao desenvolvimento dos conhecimentos científicos, as ideias religiosas e aos costumes. Pode se referir ao tipo de habitações ou à maneira como homens e mulheres vivem juntos, à forma de punição determinada pelo sistema judiciário ou ao modo como são preparados os alimentos. (ELIAS, 1994, p. 23)

Segundo Castro (2014, p. 71), o processo civilizador apontado por Elias teve como principais colaboradores “os sentimentos de vergonha, nojo, delicadeza, desagrado e medo, que são socialmente instilados”. No entanto, aos poucos os limites foram se alterando e se adaptando. Portanto, as “explicações supostamente ‘científicas’, relacionadas, por exemplo, as ideias de higiene, foram posteriores a esses desenvolvimentos, e não sua causa”. Nesse contexto, ser civilizado é passar a ter autorregulação e controle sobre seus impulsos.

Elias (1994) aponta que toda a sociedade ocidental cristã foi fundada com base nesses princípios de civilidade e todo indivíduo que não se comporta como esperado é visto como incivilizado. Tal processo, segundo Castro:

[...] levou a uma crescente divisão entre as esferas íntima e pública dos indivíduos, com comportamentos e hábitos correspondentes. Essa divisão tornou-se tão naturalizada que mal é percebida por nossa consciência, tal é o grau de autocontrole que passamos a ter. (CASTRO, 2014, p. 72)

Para Elias (1994, p. 23-24), tal conceito descreve um processo e/ou seu resultado e está sempre em *movimento para a frente*. É a forma como se “expressa a consciência que o Ocidente tem de si mesmo” e “se julga superior a sociedades mais antigas ou a sociedades contemporâneas ‘mais primitivas’”. E, sim, todas as ações humanas poderiam ser classificadas como “civilizadas” ou “incivilizadas” e, portanto, essa quantidade infinita de ações seria difícil de sumariar. Embora não signifique “a mesma coisa para as diferentes nações ocidentais”, essas classificações não deixam de ser fundamentais de maneira mais ampla, para os processos de colonização.

Elias (2006, p. 21) argumenta que a natureza humana torna possível, sob determinadas condições, uma civilização. Isso devido à disposição dos humanos por uma autorregulação individual “condicionada por afetos e pulsões, ou o desvio desses impulsos de seus fins primários para fins secundários, e eventualmente também sua reconfiguração sublimada”.

Assim, o autor compreende o conceito de civilização enquanto processo. Nele estão contidas tanto “as condições da *individualização* do ser humano singular como as condições da vida social em comum dos seres humanos [...]”.

A seguir, aponta que, para pesquisar o processo de civilização, é necessário saber os elementos comuns não-variáveis e elementos diversos variáveis dos seres humanos a que o conceito se refere.

Nesse sentido, Elias (2006, p. 22) afirma que, para compreender os *universais sociais* para o estudo dos modelos sociais e variáveis de civilização é necessário olhar para as coações sociais, *auto-coação* e a apreensão de uma autorregulação individual.

A *auto-coação* é uma conversão das coações exteriores, porém nem todas são apreendidas e formadas em instâncias individuais de *auto-coação*. Mensurando a partir da *eficácia*, Elias aponta para um exemplo:

[...] a *coação exterior* na forma da violência física é menos indicada para a formação de instâncias constantes de autocontrole que a persuasão paciente; coações exteriores que oscilam frequentemente entre a ameaça violenta e a demonstração calorosa de amor são menos indicadas que *coações exteriores* constantes fundamentadas no calor afetivo, que dá segurança. (ELIAS, 2006, p. 22)

O conceito de *processo social* em Elias (2006), que também nos interessa, se refere

[...] às transformações amplas, contínuas, de longa duração [...] formadas por seres humanos, ou de seus aspectos, em uma de duas direções opostas. Uma delas tem, geralmente, o caráter de uma ascensão, a outra o caráter de um declínio. Em ambos os casos, os critérios são puramente objetivos. Eles independem do fato de o respectivo observador os considerar bons ou ruins. (ELIAS, 2006, p. 28, grifo nosso)

Quanto mais longo é o *processo social* observado, mais claro é o reconhecimento da ruptura de um estágio para outro realizado a partir do deslocamento de poder. Em Elias (2006, p. 28-29) os instrumentos conceituais para a determinação e a investigação de processos são possíveis a partir de pares conceituais que apontam a direção dos processos sociais e servem para determinação de oposições e tensões estruturais no interior de um movimento processual e fundamental para determinar estágios de um *processo social*.

O estágio posterior é de um processo que, segundo Elias (2006, p. 29), pode ser caracterizado pela imposição de uma estrutura social modificada e pela mudança nas bases das relações de poder, favorecendo determinadas posições sociais e desfavorecendo outras.

Em Elias (2006, p. 31) os processos sociais e os seres humanos são inseparáveis em sua análise apesar de os indivíduos possuem uma autonomia relativa dos processos sociais que por sua vez não são absolutamente independentes dos indivíduos e de suas ações.

Nessa constância de direção, Elias chama atenção para a dinâmica das *lutas de eliminação* que consiste na ideia de que

Com o tempo, em muitos casos, unidades de subsistência maiores ou um conhecimento objetivo mais abrangente oferecem melhores chances de sobrevivência aos respectivos grupos humanos na luta concorrencial do que as unidades menores ou um patrimônio de conhecimento mais limitado.(ELIAS, 2006, p. 32)

Tecnização é, segundo Elias (2006, p. 35-36), o processo que permite aprender a explorar objetos inanimados. Em cada avanço, esse processo permite a ampliação desse cabedal de aprendizado sobre os objetos permitindo a sua manipulação e processamento “na expectativa de uma vida melhor”.

A *tecnização* (ELIAS, 2006, p. 46) “para se iniciar e se manter em curso [...] já demandava um grau relativamente alto de autorregulação civilizadora”. Desse processo surge uma força que é alimentada pela rivalidade entre os indivíduos e entre grupos de pessoas.

Para Elias (2006, p. 40) “tecnização e civilização são apenas dois dos muitos fios emaranhados no desenvolvimento da humanidade”.

Elias (2006, p. 44) não analisa esses conceitos (tecnização e civilização) como causa e efeito ou como base e superestrutura. Ambos são processos de longa duração, “não-planejados, embora surjam do entrelaçamento, da conjunção, da cooperação e do confronto de várias atividades planejadas”, não possuem propósito e objetivos a longo prazo, mas se movimentam para uma determinada direção a partir de impulsos e contra impulsos alternadamente.

Diante desses conceitos acima desenvolvidos por Elias, se fez necessário a investigação do uso do termo gastronomia e da construção sobre essa noção entre os operadores de alimentos, cozinheira(o)s e produtores em um determinado território a partir

dos seus processos históricos e civilizatórios de transformações de hábitos e sensibilidades sobre fazer e consumir o alimento.

Nessa investigação foi estudado as práticas e os momentos alimentares presentes em um território popular caracteristicamente conhecido pela presença do migrante nordestino no centro/zona norte da cidade carioca e lugar proeminente da chamada: *gastronomia nordestina*. Como esse território se tornou referência da produção de uma gastronomia reconhecida nacionalmente e fora do seu território de origem: o Nordeste? Como isso foi possível?

Esta pesquisa pretendeu investigar os comportamentos e as sensibilidades sobre as práticas alimentares e daquilo que se convencionou chamar de *gastronomia nordestina* ao longo dos processos de transformação urbana em três lugares que juntos chamarei de *meu território de origem*. Assim, acredito que pude contribuir para o debate sobre a noção de gastronomia, os usos desse termo e o surgimento de gastronomias fora do seu local de origem; produzida por migrantes durante longo processo de transformação urbana, civilizatória e consolidação de um território de migrantes no centro da capital carioca.

O local dessa investigação é o histórico bairro de São Cristóvão, localizado na região centro-norte da cidade do Rio de Janeiro e, especificamente, estes três lugares: a Vila Tiradentes (Caju), Barreira do Vasco (Vasco da Gama) e Feira de São Cristóvão (São Cristóvão). Um das características marcantes nesse território é a presença de migrantes, principalmente, nordestinos.

A investigação deu a atenção especial para os processos de transformação da famosa Feira de São Cristóvão, principalmente, em Centro de Tradições Nordestinas (CTN) ou Centro Municipal Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas (CMLGTN). Momento esse importante para observar as mudanças de comportamentos e sensibilidades sobre a produção e o consumo do alimento.

A investigação adotou uma base teórica nos conceitos do sociólogo Norbert Elias (1897-1990) no sentido de melhor compreender e, talvez, explicar como surgiu uma *gastronomia nordestina* local no *meu território de origem*.

No território estudado morei, estudei e convivo até hoje com seus moradores. Meu pai e minha mãe são cearenses. Passei boa parte da minha infância e juventude nesse território. Foi local onde tive minhas primeiras experiências profissionais na área de alimentos e bebidas e sociologia.

Nessa introdução venho esclarecer que por conta da pandemia global ocorrida no ano de 2020, houve uma radical mudança no projeto dessa pesquisa. Se antes apenas me utilizaria de métodos antropológicos, agora, também, uso materiais historiográficos e de pesquisas sociológicas.

Portanto, esclareço que não seguirei um método muito ortodoxo. A autoetnografia é minha primeira ferramenta de pesquisa. Logo em seguir, analiso e apresento dados e informações de materiais historiográficos onde seus autores compartilham suas lembranças, memórias e sentimentos.

Como usarei logo no primeiro capítulo o método autoetnográfico, por isso, sigo por aqui uma breve apresentação dessa metodologia.

Minha primeira referência sobre esse método de pesquisa chamado Autoetnografia foi uma resenha sobre o livro *Handbook of Autoethnography*. A resenha vai direto ao ponto e apresenta claramente as propostas metodológicas da autoetnografia apresentadas por Stacy Holman Jones, Tony E. Adams e Carolyn Ellis. Essa metodologia valoriza explicitamente a experiência pessoal do pesquisador na construção de uma investigação. Nesse método, segundo (MOTTA; BARROS, 2015), as subjetividades dos pesquisadores não são suprimidas:

[...] tem como objetivo requalificar a relação entre o objeto e observador, ressaltando a importância desta interação e da experiência pessoal do pesquisador como forma de construção do conhecimento [...] representa a experiência pessoal no contexto das relações, categorias sociais e práticas culturais, de forma que o método procurava revelar o conhecimento de dentro do fenômeno, demonstrando, assim, aspectos da vida cultural que não podem ser acessados na pesquisa convencional. (MOTTA; BARROS, 2015, p. 1339)

Os cinco aspectos centrais para a construção de uma autoetnografia, segundo os autores, são:

[...] (1) **visibilidade para o si**: é o eu do pesquisador se tornando visível no processo [...]; (2) **forte reflexividade**: representa a consciência de si e a reciprocidade entre o pesquisador e os outros membros do grupo [...]; (3) **engajamento**: em contraste com a pesquisa positivista que assume a necessidade de separação e objetividade [...]; (4) **vulnerabilidade**: a autoetnografia é mais bem-sucedida quando é evocativa, emocionalmente tocante e quando os leitores são

tocados pelas histórias que estão lendo, certamente isto traz algumas vulnerabilidades ao explorar a fraqueza, força, e ambivalência do pesquisador, evocando a abertura de seu coração e mente; (5) **rejeição de conclusões**: a autoetnografia resiste à finalidade e fechamento das concepções de si e da sociedade, pois é concebida como algo relacional, processual e mutável. (MOTTA; BARROS, 2015, p. 1339)

O texto autoetnográfico possui diferentes características:

[...] (1) **imaginativo-criativa**: representa o tipo mais inovador e experimental, publicações neste estilo tem incorporado poesia e diálogos performativos baseados na autobiografia dos pesquisadores; (2) **confessional-emotiva**: diferente da escrita convencional e científica, esta abordagem busca expor detalhes que provocam reações emocionais nos leitores; (3) **realista-descritiva**: este estilo busca descrever a experiência do pesquisador por meio de uma narrativa, integrando detalhes que auxiliam o leitor reconstruir em suas mentes a realidade descrita; (4) **analítico-interpretativa**: é uma abordagem acadêmica típica comum na pesquisa em ciências sociais, que tende a suportar a análise e a interpretação sociocultural. (MOTTA; BARROS, 2015, p. 1339)

Motta e Barros (2015) observam que esse método vem sendo utilizado nas contribuições feitas acerca da crítica dos discursos dominantes e hegemônicos direcionados pelo poder da colonização ocidental onde a etnografia ortodoxa busca uma descrição objetiva e em terceira pessoa. Já a autoetnografia não tem como ponto de partida a neutralidade e a racionalidade objetiva, mas sim “busca alcançar dimensões maiores [...] por meio do engajamento e reflexividade”.

Já para Santos (2017), baseado no “modelo triádico” (CHANG, 2008), na autoetnografia

[...] o que se destaca nesse método é a importância da narrativa pessoal e das experiências dos sujeitos e autores das pesquisas, o fato de pensar o papel político do autor em relação ao tema, a influência desse autor nas escolhas e direcionamentos investigativos e seus possíveis avanços. (SANTOS, 2017, p. 219)

Utilizo esse método procurando apresentar uma descrição construída a partir das minhas memórias e das memórias de meus familiares com o objetivo de identificar padrões de

comportamentos e sensibilidades no território estudado no sentido de também poder compará-los com dois períodos: antes e depois da criação do CMLGTN – protagonista da divulgação, produção e visibilidade da *gastronomia nordestina*.

No primeiro capítulo realizei um mapeamento do *meu território de origem*. O mapeamento foi realizado a partir dos meus relatos pessoais com auxílio do método autoetnográfico como ferramenta descritiva. Nesse capítulo procurei descrever o cotidiano dos moradores desses territórios e, principalmente, algumas de suas práticas alimentares.

No segundo capítulo realizo uma apresentação do contexto histórico da região e os processos de transformação urbana nesse território.

No terceiro capítulo realizo minhas primeiras análises sobre os materiais produzidos a partir do pensamento de Norbert Elias (1897-1990). Nessa parte avaliaremos se as categorias apresentadas pelo sociólogo são importantes para compreensão dos processos de transformação do bairro, dos comportamentos e das sensibilidades sobre as práticas alimentares. A princípio, acredito que o *meu território de origem* e, especialmente, a Feira de São Cristóvão passaram por um *processo civilizador* (Elias, 2011).

No quarto capítulo apresento duas referências bastante conhecidas sobre a *antiga* Feira de São Cristóvão (FSC). Nesse capítulo tento apresentar e identificar práticas e comportamentos realizados antes do processo de transformação em centro de tradições nordestinas (CTN).

No quinto capítulo identifico especificamente as práticas alimentares e culturais na *antiga* FSC.

No sexto capítulo identifico os dados e informações apresentadas pelos primeiros trabalhos sobre a FSC que depois da sua adaptação para dentro do Pavilhão de São Cristóvão se transforma também em Centro Municipal Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas. Aqui identifico os processos de transformações estruturais e de comportamento dos feirantes e dos frequentadores.

No sétimo capítulo apresento um quadro comparativo dos comportamentos de antes e depois da transformação da FSC em CTN.

No oitavo capítulo volto a me aprofundar nas categorias de Elias como *civilização, figuração e processo*. Nesse sentido procuro realizar alguns aprofundamentos e análises parciais sobre o material e testar as categorias como base explicativa para os processos de

transformação e suas alterações de figuração que influência de forma coercitiva ou paciente a autorregulação dos indivíduos.

No nono e no décimo capítulo conto o meu retorno à Feira, primeiro, como pesquisador, segundo, como estudantes de gastronomia. Nesse momento volto a escrita descritiva para descrever minhas novas experiências e descobertas dentro do universo nordestino da Feira. Apresento alguns relatos que nos mostraram antigas e novas práticas de preparação do alimento na Feira pelas mulheres feirantes. Já no décimo, descrevo também um pouco da minha experiência a partir de uma nova noção sobre as práticas alimentares, agora, chamada de gastronomia.

No décimo primeiro capítulo aprofundo a explicação desses processos de mudanças de comportamentos e sensibilidades a partir do conceito de *processo social*. Tento explicar o porque desses processos sociais ocorridos nesses territórios e como as transformações urbanas, tecnológicas e comportamentais promoveram o surgimento de uma gastronomia nordestina no seio do território mais nordestino da cidade carioca.

No último capítulo defendo o argumento de que os processos de transformações ocorridas ao longo de anos nessa região implementaram uma noção de civilidade com base em uma direção universalizante e massificadora dos comportamentos e das noções de sensibilidade tanto no bairro como na Feira.

Nesse capítulo tento explicar como, a partir das categorias desenvolvidas por Elias, *processos*, *contraprocessos* e mudanças de *figurações* possibilitaram que nesse território surgisse uma gastronomia ímpar que influência as mudanças de autorregulação dos indivíduos dentro e para além desses três territórios estudados. Assim, tentaremos explicar que sim a gastronomia é ainda um *campo* do saber ocidentalizante que colabora para novas figurações dentro do *processo civilizador* promovido pelo pensamento ocidental universalizante. Portanto, apesar do reconhecimento do *meu território de origem* enquanto território que oferece a *gastronomia nordestina carioca*, ela ao mesmo tempo, entra em uma grande disputa pela noção de gastronomia e pelo campo gastronômico e econômico.

1 MAPEAMENTO E HISTÓRICO DOS TERRITÓRIOS DA INVESTIGAÇÃO.

Figura 1 - Imagem aérea dos territórios estudados



Para esclarecer você, leitor, sobre o porquê do meu interesse em investigar o cotidiano de territórios que receberam ao longo de mais de 100 anos um grande volume de migrantes nordestinos, apresentarei inicialmente esses territórios de onde sou *cria*² a partir de minhas vivências pessoais e profissionais. De modo que tomarei como ponto de partida minha chegada nesses espaços, minhas primeiras vivências e minhas experiências enquanto ex-morador, feirante e atualmente um pesquisador e sociólogo. Assim, a Figura 1 vai servir de orientação sobre os principais lugares onde ocorreram as minhas vivências pessoais e profissionais e, aqui, conseqüentemente, onde se passou a nossa investigação. Inclusive onde obtive as informações e dados para a construção de um arquivo sobre a região estudada.

Como eu cheguei até aqui, nesta investigação? Algumas observações iniciais serão mais do que necessárias. Serão incorporadas ao nosso conteúdo e arquivo de dados e informações necessárias ao nosso mapeamento.

² A explicação do termo está mais adiante.

Desde os anos 90 – quando se inicia a construção desta descrição e minha narrativa –, até os dias atuais, houve significativos processos de mudanças na infraestrutura urbana da cidade e, também, nesses territórios. Tentarei estar atento para essas mudanças que são importantes para compreender os efeitos sobre a sociabilidade dos cidadãos e moradores locais e outros que envolvam os migrantes, mais especificamente os nordestinos.

O leitor deve-se perguntar: porque os anos 90? A narrativa que ora lhes apresento é do que encontrei a partir de um desenvolvimento cronológico – para em momento futuro, revelado dentro da própria narrativa, seguir na construção de um arquivo e posterior investigação sociológica. Inclusive fazendo de minhas memórias de infância (que partem dos anos 90) e depoimento de familiares, parte desse arquivo.

Aqui faremos esse passeio como uma forma introdutória para descrever e mapear os territórios por onde ocorreu esta investigação.

Deixarei claro ao você, a partir desse caminho que envolve minhas memórias e experiências, memórias de outras pessoas, relatos, entrevistas e pesquisas bibliográficas, como construí minha investigação.

Este trabalho colaborou para organização e ampliação desse arquivo e possibilitou o compartilhamento e a provocação da comunidade acadêmica: orientador, professores e colegas de turma. Ele surge na minha mente inquieta e apaixonada sobre questões que envolvem esses territórios: a migração nordestina, as manifestações culturais, problemas de ordem social e urbana, as potencialidades turísticas e comerciais dessas regiões e dos seus entornos. Isso não significa que todas essas questões serão aprofundadas, mas sim, estarão presentes no contexto da investigação.

Diante disso, minhas investigações tentaram acompanhar as adaptações dos migrantes no cotidiano para construção de pequenos negócios, produção e venda da *comida nordestina* – mas não só do que é chamado comida nordestina – e as práticas de comensalidade nesses territórios de migração nordestina.

Antes de começar o mapeamento e descrever esses territórios devo esclarecer que a palavra *cria* tem um sentido simbólico revelador onde deixa claro que a pessoa é pertencente àquele lugar seja porque cresceu naquela região ou porque nasceu nela. Além disso, deve ser reconhecido como tal pelos seus moradores e frequentadores.

Sou *cria* de três lugares e é por esses lugares que passearemos. Assim como levei outras pessoas, levarei vocês também: alguns pesquisadores de campo interessados nesses

territórios. Em nenhuma deles nasci, mas ando livremente. Sou *cria*, pois sou reconhecido como tal pelos meus interlocutores: ex-vizinhos, amigos, colegas de escola, antigos *irmãos* da igreja, antigos fregueses, colegas de rua.... São eles a quem procuro quando quero ter informações para uma pesquisa ou para apresentar a outro pesquisador. São esses os lugares: Caju, Barreira do Vasco e São Cristóvão.

A categoria *cria* a princípio dá um entendimento de que você é único e exclusivamente de um lugar. Porém na minha própria vivência, percebi que ela pode ser manipulada de acordo com o contexto para exprimir pertencimento e conhecimento de uma região. Usado como uma espécie de passaporte para transitar livremente por esses lugares e territórios sem ser incomodado principalmente pelos “olheiros” – *galera do movimento*³ – ou ser visto com desconfiança pelos moradores locais. Tal categoria muitas das vezes é explicitada através de perguntas feitas por quem não o conhece nesses territórios: “Tu é de onde?”; “Tu mora onde?” São perguntas iniciais feitas antes mesmo de “Qual é o seu nome?”

Outra forma de passar despercebido é andar como *crente*. Seria bastante extenso e desapropriado para esse estudo fazer uma análise das vestes e do comportamento dos grupos religiosos de evangélicos comumente chamados nesses três lugares de *crentes*. O que precisamos saber é que cada grupo, dependendo da corrente religiosa terá um modo quase padrão de se vestir, porém quase todos, pelos menos no Caju, terão uma bíblia na mão, algum material da instituição de que fazem parte (jornal, revista ou folhetos de evangelismo) ou um instrumento musical utilizado para apresentações na igreja ou em outros locais: os mais comuns são violão, baixo e guitarra.

De certa forma (necessitaríamos de outra investigação para entender o porquê), as vestes, a performance e a bíblia na mão dos *crentes* dão a eles acesso a todos os lugares da comunidade. Se perdida, a pessoa encontrará outro *irmão*, mesmo que de outra denominação/instituição religiosa para indicá-lo o caminho ou a igreja que procura.

Portanto, mesmo sendo *cria* você precisa estar sempre presente no território para permanecer conhecido e atualizado sobre acontecimentos importantes na região. Isso vale tanto para as pessoas que já foram moradoras e hoje não estão mais no território, como para aqueles que são moradores: é necessário ter uma circulação social nos espaços comuns para ser reconhecido como *cria*. Estar por dentro da vida das pessoas conhecidas ou de pessoas

³ É formada por grupos, as vezes, armados envolvidas no comércio ilegal de entorpecentes e, também, pelo seu círculo imediato de amigos reconhecidos publicamente. Esse último faz parte das relações cotidianas no sentido de “adiantar” ou “facilitar” algumas táticas, ações e comunicações desses grupos.

influentes na região para ampliar seus contatos e influência no lugar é bastante importante para uma convivência dinâmica. O *cria* precisa ser visto e precisa ser reconhecido. Às vezes entre desconhecidos, é preciso ser apresentado por outro *cria* servindo de intermediário e ampliando a rede de pessoas que se reconhecem enquanto *crias* e conhecem os *crias*.

O *cria* necessita estar presente tanto no território quanto no imaginário daqueles que o reconhecem como pertencente àquela região e àquele coletivo de moradores e, portanto, fazendo parte de uma certa solidariedade que tem como um dos principais instrumentos de medida o lugar onde você mora ou foi criado.

As perguntas que citei anteriormente são limítrofes e sua resposta leva a uma série de consequências comportamentais e performáticas por parte de seu interlocutor. Poderão ser reações de desconfiança ou de hospitalidade. Dependendo da situação de desconfiança inicial poderá se tornar uma grande amizade a posteriori.

Pode ser desconfiança na medida em que o visitante seja visto como um intruso ou mesmo um *X⁹* – que está mapeando o local e que levará tais informações para lugares desconhecidos. Nesse caso, os piores destinos para as informações seriam a polícia ou grupos de domínio territorial rival⁵.

Pode ser hospitalidade, caso o visitante seja visto como alguém que têm relações familiares, de amizade dentro do território ou visto como uma pessoa interessante para se ter uma futura relação de amizade ou coleguismo.

O que pode ser um identificador da desconfiança ou do acolhimento é a performance do corpo. Olhares, tom de voz e gestos corporais. Tais gestualidades se tornarão mais claras na medida em que você se expõe e revela desconhecimento geográfico e dos moradores que ali circulam. E não é difícil entender isso. Afinal, o que você está fazendo aqui se você não conhece ninguém? Dando uma volta numa favela⁶? Para que? Para fazer o quê? Falar com quem? Ver o que? Comprar o que? Por que não compra em outro lugar? Por que não pesquisa em outro lugar? O que aqui tem de interessante para você? O que você procura? Quem você procura?

Não esqueça de avisar: você veio comigo e sou um *cria*!

4 A pessoa que entrega voluntariamente informações privilegiadas sobre a galera do movimento e o território que possam prejudicar esse grupo e seus familiares.

5 Nem sempre se trata sobre o domínio de grupos armados ligados a venda de drogas, como veremos mais adiante.

6 Segundo o IBGE, favelas são aglomerados subnormais, formas de ocupação irregular de terrenos públicos ou privados. Possui características por padrões urbanístico irregular, deficiência local de acesso aos serviços públicos essenciais e localização em áreas que apresentam restrições à ocupação.

Essa categoria ganha amplitude ou restrição de acordo com sua presença ou afastamento do território. Por exemplo, se estou falando com alguém que é morador do Caju eu digo que sou *cria* da Vila Tiradentes⁷, pois esta é uma parte do Caju que somente os moradores e pessoas mais familiarizadas com o território conhecem. Se estou conversando com alguém que não conhece o Caju e deseja saber de onde sou *cria* de forma a entender a qual região do Rio eu pertencerei apresentado ou me apresentarei como *cria* do Caju.

Então, caro leitor e visitante, você andarรก comigo nesses territórios e não apenas com um pesquisador de passagem. Seu olhar a princípio será o meu olhar. Não saia de perto de mim antes que você entenda os códigos presentes nesse território e conheça seus moradores, empreendedores ou frequentadores. Eles poderão ser muito hospitaleiros como também poderão ser muito hostis a sua presença ao saber que você assim como outros deseja “estudá-los” ou tirar-lhes algumas informações sobre suas práticas cotidianas.

Antes de conhecer esses lugares em passado próximo (anos 90), você quer conhecer um pouco dos dados oficiais atuais? Esse ficaram para um próximo estudo, pois na construção textual desse trabalho darei destaque a minha trajetória pessoal e a outros recursos visuais para você conhecer melhor esses lugares, tais como mapas e fotografias. Isso fará com que você não chegue lá sem nada para falar. Ficar mudo e olhar muito não é muito adequado. Para trocar e colher informações para pesquisa, eu e você temos que ter algo a dizer primeiro: afinal, ninguém ficará por aí respondendo perguntas aleatoriamente sem conhecer você antes. E o que você tem a dizer deve ser interessante e adequado. Nesse sentido, conhecer os dados oficiais do IBGE não vai ajudar muito. Por isso, precisamos conhecer minimamente esses lugares. Outra coisa, esses territórios são muito grandes assim como sua população, que também é considerável. Apesar de ter passado por quase todos os lugares públicos, eu e você levaríamos talvez uma vida inteira para conhecer todo o ambiente, seus moradores, entender as dinâmicas locais, construir relações de confiança com os informantes e ser conhecido. Eles sabem que muitos como nós (pesquisadores) não voltam para tomar uma água, um café ou bater um papo.

Eu não serei o único a nos guiar. Outras pessoas farão parte disso, principalmente, meus parentes e amigos. Eles nos guiarão inicialmente através do espaço e do tempo nesses territórios onde a presença nordestina é marcante, mas não é a única a partir dos seus relatos e

⁷ Localizado no Bairro do Caju e pertencente a comunidade do Parque Boa Esperança. Essa comunidade é dividida entre a Chatuba e a Vila Tiradentes.

memórias. Talvez, você pergunte, mas e as fontes acadêmicas? Apesar de não estar muito interessado nelas nesse início, não se preocupe; elas também nos guiarão no momento certo.

A princípio você pode achar muito fácil de minha parte ter que me consultar ou conversar com algum familiar, amigo ou parente, mas aprendi que não é tão simples assim... Abrirei aqui um breve parêntese....

Certa vez em uma viagem que fiz para visitar meus parentes em Imperatriz do Maranhão soube que uma pessoa não tão próxima, mas que faz parte de minha parentela morou na Favela da Praia do Pinto, aqui no Rio. E, além disso, vivenciou o grande incêndio na lendária favela carioca que hoje estaria localizada em um dos metros quadrados mais caros do país. Ele morou lá. Naquele momento fiquei encantado e pensei que havia tido sorte, pois na faculdade eu estava justamente fazendo parte de um grupo de pesquisa que estava estudando os processos de transformações urbanas decorrentes de políticas públicas que tinham como objetivo acabar com as favelas cariocas. E um dos focos eram localidades entre a Lagoa Rodrigues de Freitas e o Leblon. Conhecer alguém que vivenciou o incêndio da favela da Praia do Pinto me parecia uma oportunidade de entrar de cabeça nessas pesquisas urbanas, porém para minha surpresa depois de um longo dia de perguntas sem respostas o que mais ouvi foi o silêncio e o desencanto da pessoa que eu achava que poderia ser um interlocutor ou informante.

Na verdade, todas as vezes que falei e perguntei sobre o lugar e, principalmente, sobre o incêndio, um olhar de tristeza e desânimo se mostrava no corpo dele. Demorei para perceber, mas ele não queria falar nem um pouco disso. Entendi mais tarde que não é porque a pessoa é seu próximo que ela vai ser o seu informante. Há coisas que ela não quer dizer e ela não dirá e, talvez, justamente, por você ser da família, aí mesmo que ela não dirá. São questões subjetivas e pessoais. Afinal, eu estava querendo trazer à memória um momento trágico. Um dos maiores incêndios conhecidos da história do Rio de Janeiro.

Voltando ao que interessa, você pesquisador que não conhece muito bem um lugar, mas deseja conhecê-lo, mesmo com minha presença, você foi treinado para fazer uma pesquisa de levantamento, certo? Você procurará pelos dados mais acessíveis inicialmente como exemplo os dados do IBGE e informações gerais e históricas da região no Wikipédia ou no Instituto Pereira Passos.

Antes de mais nada vamos às apresentações pessoais. Afinal, você deve me conhecer minimamente antes de andar comigo por aí.

Passei a minha primeira infância morando no Centro do Rio com meus pais, ambos cearenses. Depois da separação deles, fui morar com minha mãe no bairro do Caju aos 6 anos de idade e lá permaneci até os 13 anos. A essa altura já frequentava cotidianamente a Barreira do Vasco, pois estudava em um colégio filantrópico batista próximo de uma das suas entradas principais, na Rua Ricardo Machado.

Na Barreira do Vasco (BV) morei da primeira vez dos 13 anos até os 21 anos, mas frequentava o Caju cotidianamente mesmo depois da mudança. Visitava parentes, amigos, frequentava pontos de pregação locais ligados a uma congregação evangélica da Igreja Metodista Wesleyana no bairro de Olaria e visitava outras denominações evangélicas.

No período em que morei na Barreira do Vasco, quando tinha aproximadamente 16 anos comecei a conhecer melhor tanto o Caju como a própria Barreira, mas, também, por conta de compromissos profissionais, escolares e religiosos conheci melhor o Centro do Rio, a Zona Norte e a Zona Oeste. Já conhecia bastante a Zona Sul. Certamente, pela facilidade de transporte para a região e o número significativo de amigos e conhecidos nordestinos que moram na região mais nobre da cidade.

Foi nessa idade que comecei a trabalhar na Feira de São Cristóvão (FSC) localizada no Bairro Imperial de São Cristóvão – como seus moradores mais apaixonados costumam chamá-lo e é retratado nos nomes dos estabelecimentos comerciais e placas. Antes disso, tinha ido poucas vezes por lá. No máximo duas vezes com meu pai. Explicarei melhor mais à frente minha chegada na feira

Nesses lugares e, principalmente, no Caju, na Barreira, na Feira de São Cristóvão e no bairro de São Cristóvão criei muitas amizades, frequentei seus equipamentos urbanos, suas localidades próximas, seus lugares históricos e me tornei um local. De modo que transitava entre lugares populares que a elite não frequentava, entre os lugares da elite intelectual que a maioria dos populares não frequentava e, também, entre lugares que os populares e as elites frequentavam. Transitei entre a favela e a *pista*⁸; em vilas, becos, vielas, igrejas, praças, parques, escolas, associações moradores, organizações não-governamentais, museus, centros de pesquisa, restaurantes caros e baratos, casas simples, casarões antigos, condomínios luxuosos, barracos de madeira, lixões, hospitais, parques públicos, clubes, boates, festas de rua, festas particulares, bares, estádios, jogos de futebol...

8 Aqui usado como espaço da cidade que não é a favela e onde se tem pouca influência e reação mais limitada à exposição de acontecimentos externos.

A partir de 2010 até 2014 trabalhei em muitos desses lugares profissionalmente – na área de pesquisa social e consultoria para pequenas empresas que prestavam serviços de consultoria e pesquisa, escritórios de arquitetura e organizações não-governamentais.

Particpei da elaboração de estudos e relatórios técnicos sobre a Feira de São Cristóvão para uma empresa a serviço do IPHAN. Fiz parte de um corpo técnico multidisciplinar dessa empresa que ganhou a licitação para a produção do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) sobre o registro imaterial de lugar. Um pouco depois, trabalhei para uma organização não-governamental para a realização, somado a uma equipe também multidisciplinar, de um estudo sobre o trabalho dos coletores de resíduos sólidos urbanos dentro do Centro de Transferência de Resíduos Sólidos do Caju. Posteriormente, trabalhei para uma pequena empresa que prestou serviços de consultoria e pesquisa para um escritório de arquitetura na elaboração de estudos, mapeamentos, diagnósticos sociais e projeto de intervenção urbana na Barreira do Vasco e no Parque Alegria (mais especificamente na Vila do Mexicano ou Favela do Torto, localizada no Caju). Esse último trabalho se inseria em um projeto mais amplo cujo objetivo era o desenvolvimento de produtos técnicos para o Programa Morar Carioca da Prefeitura do Rio.

Posso dizer que não apenas ter estudado Ciências Sociais, como também ter morado e vivido nesses lugares onde realizei esses trabalhos técnicos colaborou para eu ter sido contratado pelas instituições. Assim aqui também assumirei como estratégia inicial a narrativa/descrição da minha chegada nesses territórios começando pelo Caju.

Antes de iniciar essa narrativa desejo deixar claro que parto de um método que deseja compartilhar múltiplas narrativas em um texto único. Eu compartilharei muitas de minhas memórias para construção da minha trajetória nesses territórios, mas não construirei a narrativa deste texto sozinho.

Aqui, também, surgirão muitas memórias e narrativas coletadas a partir de entrevistas informais e formais dos meus familiares. Contarei como isso foi criado em conjunto para a melhor entendimento da construção dessas narrativas. De modo que o que faremos inicialmente é dar uma caminhada por esses lugares, conhecer um pouco dos seus moradores antigos – muitos deles ainda permanecem por lá – e coletar dados e informações.

Algumas apresentações não muito comuns em textos acadêmicos são necessárias para construção dessa narrativa. Também desejo esclarecer que o meu propósito, mesmo que embrionário, é romper com as tradições coloniais de produção textual acadêmicas.

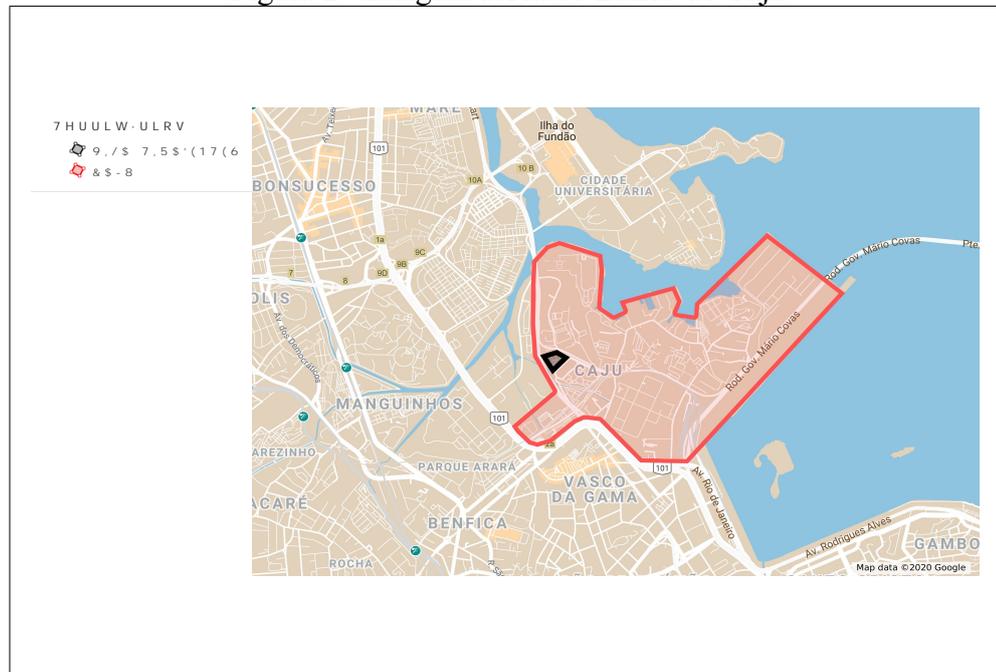
Para isso farei o que mais me parece ousado nesse momento de minha trajetória acadêmica que é provocar/questionar o distanciamento descritivo e analítico e não tratar meus estudos como objetos de análise. Nome que sempre me incomodou desde que soube que era usado no campo das ciências humanas. Fui objeto de muitos pesquisadores acadêmicos e profissionais que coletaram informações e não voltaram para compartilhar seus espólios nessa guerra de mentes à procura de um lugar ao sol ou de uma cadeira dentro de instituições conservadoras como a academia. Não desejo fazer o mesmo – ou desejo fazer diferente mesmo que para isso eu ainda seja um barro a ser moldado nas mãos dos oleiros – orientador, examinadores, colegas, revisores e colaboradores.

Ao longo deste passeio eu e você vamos procurar mapear os lugares que vamos passar, registrar informações adequadas para o que procuramos e só depois faremos uma análise prévia dessa primeira visita e desses lugares.

Agora, leitor, imagine um nativo falando sobre sua aldeia. Fique ligado e prepare com discrição seu caderno de campo. Apesar do passeio, lembre-se, a nossa preocupação sociológica nesse início é com o cotidiano para mapearmos os lugares e as sociabilidades.

1.1 CAJU

Figura 2 - Imagem aérea do Bairro do Caju



Eu, minha mãe e meu pai morávamos no Catumbi, área vizinha ao bairro do Rio Comprido e próxima ao próximo do Morro do Fallet, do Bairro de Santa Teresa e que abriga o Cemitério do Catumbi – na região central do Rio de Janeiro. Mais precisamente em um pequeno prédio de dois andares localizado entre a Travessa Brás e Barros (transversal à rua principal dessa região: Rua Itapiru) e a Rua Eliseu Visconti.

Quando criança, antes da mudança para o Caju e depois, até o início de minha adolescência, passei muitos finais de semana na praia e nas praças públicas bem arborizadas da Zona Sul, nos bares e botequins. Meu pai e meus tios eram frequentadores desses lugares que concentravam um grande número de amigos e migrantes nordestinos morando *na pista*, em apartamentos compartilhados. Por isso, desde cedo frequentei o bairro de Botafogo e de Copacabana. Meu pai havia morado e trabalhado em diversos restaurantes da Zona Sul e tinha muitos conhecidos, amigos, parentes que moravam, trabalhavam e frequentavam bares e restaurantes dessa região do Rio.

Frequentei bastante os bares e restaurantes de Botafogo nas Ruas Voluntários da Pátria, Rua Prof. Álvaro Rodrigues e Rua da Passagem. Sem falar dos barbeiros que ficavam nas galerias comerciais que ligam até hoje a Rua Voluntários da Pátria com a Rua Prof. Álvaro Rodrigues. Sentar nos carrinhos de Fórmula 1 para crianças era minha diversão enquanto tinha o cabelo cortado pelo barbeiro.

Quando minha mãe estava presente, íamos mais nos restaurantes; eu adorava comer pizza de muçarela ou calabresa fatiada à francesa com guaraná Antártica; de sobremesa um sorvete de morango com fruta congelada no meio do próprio sorvete. Lá, éramos sempre servidos por garçons nordestinos, muitos deles cearenses.

Quando a mãe não estava presente frequentava com meu pai e tios os bares e uma *cabeça de porco*⁹ que existia no segundo andar de um extenso bar que havia na Rua da Passagem onde atualmente existe um Mercure Hotel. Lá visitávamos alguns parentes homens e amigos da família. No bar, adorava jogar os fliperamas com jogos de faroeste ou briga de rua e o pebolim enquanto meu pai conversava e tomava uma cerveja Antártica ou água tônica com rodela de limão.

Uma observação, aqui chamo os bares, também, de boteco ou botequim (se falava mais “butiquim”), pois não havia muitas diferenças ou distinção no uso desses nomes para se referir ao bar.

Já no bar da Rua Prof. Álvaro Rodrigues parávamos mais frequentemente para encontrar amigos do meu pai que eram geralmente cozinheiros, motoristas, garçons, baristas, taxistas... pessoas que geralmente trabalhavam em bar, restaurante ou hotel... e para assistir algum jogo de futebol e comer uma *comida de peão* ou um *tira gosto* como se dizia.

Apesar da pequena idade minha fome já era de gente grande e me lembro da admiração dos amigos ao me ver desejando participar da comida do bar que mais frequentemente era uma Carne Assada fatiada, como Cupim ou Perfil; mas, também, podia ser uma linguça acebolada ou uma farofa com linguça fina de porco que era colocada na palma da mão e era jogada à boca e depois se batia as duas mãos uma na outra ou na calça para tirar algum resquício de farinha.

No meu caso, para beber, era soda limonada, Pepsi Cola ou Coca Cola servida em copo americano. Todas de 290 ml ou 1 litro em garrafa de vidro. A sensação do gás na boca

9 Era chamado dessa forma esse imóvel que era um casarão antigo com situação precária de infraestrutura onde moravam famílias inteiras e grupos de homens e mulheres solteiras em cômodos e/ou quartos. Me lembro, do cheiro de umidade existente nesse local e apesar do aperto nos quartos havia uma imensa área externa que parecia uma área de sociabilidade entre moradores e lugar de coletar água.

assim que se bebia um refrigerante recentemente aberto é inesquecível. Não podia tomar de jeito nenhum Fanta. Por vezes, fui parar no hospital e era alérgico ao corante amarelo. Já para os adultos era a cerveja da Antártica ou da Brahma. Por vezes a conta era dividida, mas também não muito raro ver um dos amigos querer *fazer uma presença*¹⁰ principalmente quando estava acompanhado da família.

Nesses dias, que eram os domingos, frequentemente, íamos de ônibus e voltávamos de táxi.

A recepção nos bares era feita por um assobio e um “Fala conterrâneo!” ou “Fala sem-terra!” e uma risada seguida por uma *zoada* sobre futebol ou jogador do time. A despedida era um simples “valeu” seguida por algum nome ou apelido: “Valeu Boinha!”

Os bares também eram de nordestinos que geralmente vestiam um uniforme azul – camisa entreaberta na altura do peito, calça jeans e sapato ou sandália de couro. Nos cantos superiores das paredes geralmente tinha a estátua de um santo ou santa. Poderia ser também uma fita de tecido louvando algum santo, envolvida por um terço católico e ao lado um copo d’água. Próximo da prateleira das *bebidas quentes*¹¹ frequentemente uma foto, cartaz ou emblema do time do dono do estabelecimento (dono “da casa”). Relógios de parede também com emblema do clube e televisão sempre ligada em um jogo de futebol, jornal local ou programas de auditório – que ninguém prestava atenção, mas, sim, muitas vezes fazia parte dos assuntos tratados inclusive para falar de uma ou outra celebridade encontrada ou atendida nos restaurantes, bares e boates da zona sul carioca.

No bar as bebidas quentes eram expostas ao fundo, atrás dos atendentes. As bebidas geladas ficavam em freezers horizontais e verticais. As carnes já preparadas eram expostas em uma vitrine bem na entrada do bar, a cozinha nos fundos de onde sempre vinha um cheiro de carne assando ou de fritura. O banheiro também nos fundos, mas bem destacado da cozinha e com aquele cheiro de urina forte com limão. Cascas de limão usados no preparo de bebidas (como caipirinha) ou no preparo do tempero de uma carne de porco, assim como bolinhas de naftalina eram alternativas colocadas no mictório para amenizar o cheiro da urina. Podíamos nos sentar em bancos fixos no balcão ou em mesas e cadeiras de ferro que levavam o emblema das marcas das cervejas mais famosas – na época a Brahma e a Antártica – de frente para o bar ou ficar em pé mesmo com o copo e a garrafa no balcão.

10 Pagar a conta ou a parcela maior dela.

11 Cachaça, rum e a maioria das bebidas destiladas.

Essas foram minhas primeiras vivências em bares e restaurantes com a comunidade nordestina. Na Zona Sul essa vivência se ampliou até o início da minha adolescência no bairro de Copacabana, próximo da Rua Barata Ribeiro com República do Peru e a praça onde hoje se localiza a Estação de metrô Arco Verde. Lá havia um bar onde parentes distantes e próximos trabalhavam juntos. Foi nessa época em também frequentei bastante o famoso Manoel e Joaquim Bar e Botequim que ficava de frente para a praia de Copacabana.

Figura 3 - Imagem aérea da Vila Tiradentes e da Chatuba



Fonte: (“Pacificação das favelas do Caju começa nesta madrugada”, 2013)

Quando fui morar no Caju, com aproximadamente 6 anos de idade essa dinâmica se alterou bastante apesar de continuar visitando especialmente durante os finais de semana e as férias escolares o bairro de Copacabana.

Quando cheguei na Vila Tiradentes, meu sentimento inicial não foi dos melhores. Meus pais tinham se separado e por isso ficar sem a presença do meu pai inicialmente me fez uma criança rebelde com minha mãe. E, além disso, tive que sair da escola por conta dessas mudanças o que me deixou bastante chateado, pois deixei de encontrar meu círculo de amizades mais direto.

Me lembro da infelicidade de ter que usar capas de chuva e botas, pois serviam para meu tratamento ortopédico, mas naquele momento serviam mais para me proteger da lama e

poças de água da Av. Brasil e das ruas do Caju que ainda não possuíam asfaltamento. Chegamos em um inverno bastante chuvoso. Não gostei inicialmente do lugar. Os mosquitos atrapalhavam meu sono e eu era bastante alérgico.

Minha infância foi repleta de tratamentos contra essas alergias e nossa mudança para o Caju fez algumas delas piorarem. Naquela época, eram alergias respiratórias e reações a picadas de insetos. Talvez, pela proximidade com um centro de transferência de resíduos sólidos da COMLURB (Companhia de Limpeza Urbana do Rio de Janeiro) onde havia e ainda há pessoas trabalhando na coleta com proteção improvisada, sendo parte desses resíduos despejados no chão ainda hoje – apesar de haver coleta seletiva de uma parte desse material, administrada por uma cooperativa e uma empresa que administra o espaço.

Uma observação: na verdade, nessa região, antes e ainda hoje existe um sistema econômico complexo baseado em articulações e acordos explícitos e implícitos na coleta de resíduos sólidos que envolve associações de moradores, cooperativa, COMLURB, empresa que administra o Centro de Transferência de Resíduos Sólidos, atravessadores, coletores (ou catadores como são mais conhecidos apesar das reivindicações dos próprios para mudança de nome) e outros... Porém, esse não é por enquanto do meu interesse de estudo, mas valeria a pena uma pesquisa aprofundado desse sistema econômico que pela quantidade de resíduos envolvidos gerar umas boas cifras. Isso envolve uma quantidade significativa de pessoas, instituições e grupos comerciais oficiais e não oficiais. Mas deixemos esse assunto bastante interessante, porém proporcionalmente delicado para outro momento ou para um outro pesquisador menos local e mais corajoso...

Os odores também eram estranhos para mim. O mau cheiro das fumaças que saíam dos automóveis particulares e coletivos que circulavam pela Av. Brasil e do diesel que saía dos caminhões sempre presentes por ali no Caju. O mau cheiro vindo do cemitério junto com as correntes de ventos. O mau cheiro que saía da Fábrica do Sabão Português. O péssimo visual e o mau cheiro dos rios poluídos, dos caminhões de lixo de onde escorriam chorume acumulado, do “lixão” da COMLURB e do centro de tratamento de esgoto da CEDAE.

Quando chegamos na Praça Tiradentes era por volta de 1992. Para chegar na Vila Tiradentes naquela época haviam diversos caminhos e todos passavam pela Chatuba. Faremos os caminhos mais comuns entre os moradores e os mais curtos.

A Vila Tiradentes é um conjunto habitacional projetado e fica localizado no Parque Boa Esperança. Ela é dividida entre ruas e vilas que não possuem nomes, mas, sim, números

com exceção das ruas que passam nas suas laterais: Rua Nossa Sra. da Aparecida (mais conhecida como Rua Projetada) e a Rua Carlos Seixas. As ruas são: Rua 1, Rua 2, Rua 3 e Rua 4. As vilas que ficam próximas da praça são: Vila 1, Vila 2 e Vila 3. A Vila 4 fica de frente para a Rua Carlos Seixas. Já as vilas que ficam de frente para CAEC são: Vila 7, Vila 6 e Vila 5.

Para aqueles que usavam transporte público havia dois caminhos mais comuns: um descendo nos pontos de ônibus próximos das passarelas tanto de um lado como do outro lado da Av. Brasil ou descendo na Rua Carlos Seidl entre as Ruas José Manoel Rodrigues (Rua de acesso à comunidade São Sebastião) e a Rua Aílton Almeida (próximo de uma praça localizada em um local chamado de Ladeira dos Funcionários).

Na primeira opção, vindo do sentido Zona Norte ou Baixada Fluminense você deveria descer no ponto de ônibus da antiga passarela 3 de acesso aos pedestres da Av. Brasil que ficava depois da antiga Fábrica do Sabão Português e, também, depois de passar por baixo da Linha Vermelha que cruza a Av. Brasil por cima dela em direção a Ilha do Governador. Ao atravessar a passarela para o lado do Caju e passar próximo de um rio bem poluído que chamamos de “valão” - como é mais conhecido, e que na época (1992) ainda era a céu aberto – até próximo da Av. Brasil e do paredão do Cemitério São Francisco Xavier seguíamos pela calçada onde ficava uma concessionária de veículos – atualmente, a empresa Coca-Cola – e onde fica até hoje os pontos de ônibus dos veículos vindos da direção do Centro do Rio ou Niterói.

A partir daqui o caminho continua praticamente o mesmo até hoje, alterando mais a ocupação dos terrenos das casas e dos espaços públicos como praças e calçadas.

Depois da Av. Brasil, atravessávamos a Rua Peter Lund e entrávamos no que é hoje a Rua Irmã Maria Müller. Um dos acessos mais movimentados do Parque Boa Esperança e nesse local – mais especificamente a Chatuba, como é bastante conhecida a comunidade que fica antes da Vila Tiradentes.

Quando chegávamos no final dessa rua, passávamos por debaixo de uma linha férrea de trem e seguíamos pela Rua Nova Esperança. Naquela época ao seguir por essa rua tínhamos que atravessar o mesmo rio anterior, mas agora dentro da comunidade.

Esse rio é uma extensão da Baía de Guanabara vindo da direção da Ilha do Fundão e do Bairro da Maré. Para atravessá-lo existia uma pequena ponte de madeira. Nela se passava com muito cuidado. Não foram poucos as vezes em que vi e ouvi falar que alguém caiu dela.

Ou porque estava passando pela ponte e foi descuidado ou porque alguma criança ou adolescente estava passando muito rápido pela ponte de bicicleta ou tentando pegar a bola da *pelada*. Atualmente, a ponte foi substituída por uma ponte de ferro com estrutura de concreto. Com esse reforço estrutural, agora, passam até caminhões carregados com cimento, resíduos sólidos e outras mercadorias (por exemplo, caminhões da AMBEV carregados de bebidas para abastecer os bares da comunidade).

Após a ponte seguíamos pela Rua El Shadai onde ao passar perto de um campo de futebol de várzea chegávamos em uma subida localizado na Rua Nossa Senhora da Aparecida. Esse local separa a Chatuba da Tiradentes. Ela é, também, dividida fisicamente e simbolicamente da Chatuba por uma escola, atualmente desativada, o CAIC (Centro Integral de Atenção à Criança) Joaquim José da Silva Xavier – O Tiradentes. Os moradores do Caju chamavam esse lugar simplesmente de CEAC, como era chamado antes de ter o nome modificado.

Atualmente, essa escola está desativada desde um pouco antes da construção da Vila Olímpica do Caju e foi utilizado como base de operações pela Polícia Militar durante as políticas de ocupação chamadas de UPP. Hoje o local, apesar de não ser utilizado como foi na época das ocupações ainda podemos ver uma utilização precarizada por parte da polícia que utiliza como estacionamento de carros sucateados da corporação. Quem, como eu, viu esse lugar tão vivo e utilizado pela comunidade fica bastante triste. A escola, que por si só cumpria um grande papel social. Ela era imensa e possuía muitas salas, um grande pátio onde podíamos ver as crianças tentando enganar os pais para não irem embora para a casa, uma grande quadra coberta e um campo de futebol com arquibancada. As crianças entravam de manhã e saíam no meio da tarde tendo se alimentado com no mínimo duas refeições. Além disso, o campo de futebol era um dos grandes atrativos da comunidade. Lá aconteceram inúmeras disputas e campeonatos de futebol de todas as idades. Já na quadra coberta aconteciam festas juninas e os bailes de charme e de funk. Não existiam muros entre a comunidade da Vila e a escola. Eu sinceramente sentia muita inveja dos meus colegas que estudavam lá e não entendia por que estudava tão longe de casa em uma escola pequena. Mais tarde descobri que a referência que meus pais tinham da escola pública era muito ruim e, por isso, o esforço familiar em uma escola particular e os bons preços da escola filantrópica foram decisivos.

Da entrada dessa comunidade para chegar na praça onde morei, em frente, podemos fazer dois caminhos. Antes do cercamento dos terrenos e dos muros eram muitos mais.

Agora, é necessário subirmos direto pela Rua Nossa Senhora da Aparecida – mais conhecida como Rua Projetada e que fica em paralelo, porém sem acesso à Linha Vermelha – ao virar à direita na Rua Um onde já podemos visualizar a praça. Seguimos por ela até a primeira casa da Vila 2, à esquerda. Essa é a casa onde morei e de onde eu tinha uma visão direta da praça e de quem vinha subindo pelo segundo caminho.

O segundo caminho desta rota é subir parte da Rua Nossa Senhora da Aparecida. Na sua esquina ainda tem um ponto de bar que existe desde a época que morei; do lado direito uma igreja evangélica; do outro lado da rua uma oficina. Ambos antigos também, porém posterior a minha saída de lá.

Depois viramos à esquerda na Rua 4 e subimos até a praça. Esse local era e continua sendo o maior lugar de encontro da comunidade e onde também encontramos a maior quantidade de comércios e serviços.

Já a segundo rota de acesso a Praça Tiradentes partindo da Rua Carlos Seidl poderia ser feito também a pé se você descesse na Av. Brasil. Ao chegar na altura da linha férrea que nessa altura é suspensa e cruza a Rua Carlos Seidl podemos virar à esquerda na Rua Raul Seixas e seguir direto até a Rua 3 ou Rua 2. Podemos perceber que chegamos na Tiradentes quando percebemos que estamos próximos do mudo do outro lado do CEAC. Ele possuía uma grande extensão. Daqui podemos entrar na Rua 3 e depois subirmos a Rua 4 ou seguir em frente e entrar na Rua 2 onde já podemos visualizar a praça.

Existem no mínimo quatro rotas. Eu e minha mãe evitávamos essas que passavam por dentro da Chatuba. Nela, encontrávamos frequentemente a *galera do movimento*. Muitas vezes armados. Mas todas as rotas basicamente vão dar no final das duas outras rotas de que falei anteriormente. Entrávamos nesses caminhos quando queríamos passar pela Associação de Moradores, visitar algum amigo ou alguma amiga, ou ir em algum estabelecimento comercial como mercados que tinham preços mais em conta em relação aos pequenos comerciantes da Vila Tiradentes. O comércio da Chatuba era e ainda é mais diversificado do que o da Vila.

Naquela época, a outra forma de acesso pela Rua Carlos Seidl era através dos transportes públicos. Se vínhamos do Centro do Rio pelo 210 o ônibus seguia o início da Av. Brasil e virava a direita já nos limites do cemitério; seguia pela Rua Carlos Seidl, parava

próximo a passarela pegava as pessoas que iam para dentro do bairro, paravam em um ponto que ficava entre a Rua do Canal e a entrada do Cemitério São Francisco Xavier – próximo ao crematório. Nesse geralmente desciam as pessoas que moravam ou trabalhavam na Chatuba. Ao passar pelo CIEP Henfil e por baixo da linha férrea descíamos no ponto de ônibus próximo da Ladeira dos Funcionários e o ônibus seguia para o Centro do Caju. Daqui o caminho a pé era o mesmo. O 210 era o ônibus mais rápido se você vinha do centro, porém era a linha que tinha a menor quantidade de veículos em comparação ao 209. Até hoje, esses pontos de ônibus existem. O primeiro ficou um pouco mais próximo da Rua Canal – rua conhecida pelo campo de futebol e de acesso direto ao centro da Chatuba.

A outra opção, se você vinha do terminal rodoviário que existia de frente para as barcas na Praça XV ou do Bairro de São Cristóvão, era o 209.

Esse caminho era o mais demorado e continua sendo, pois o ônibus até hoje ao passar pela Leopoldina vai em direção à São Cristóvão passando também pela Barreira do Vasco entrando depois na Av. Brasil sentido centro fazendo o contorno um pouco depois de onde era o antigo prédio do Jornal do Brasil – onde atualmente fica o INTO – entra no início da Av. Brasil e à direita na Rua Monsenhor Manoel Gomes.

Essa última rua é bastante conhecida na cidade e seus moradores do Rio já faz muitos anos, pois é a rua de acesso ao complexo de cemitérios que há no Caju: Memorial do Carmo, Cemitério da Penitência, Cemitério Comunal Israelita do Caju e Cemitério São Francisco Xavier.

Já para a metade dessa rua e próximo do Centro do Caju passávamos pela guarita do Arsenal de Guerra do Rio. Chegando no centro do bairro passávamos pela rua General Sampaio onde era o ponto final da linha. Lá aguardávamos um pouco até liberação pelo despachante ou a troca do motorista ou passávamos para outro ônibus que estivesse na frente da fila que poderia ser o 210 ou mesmo outro 209. Ao seguir o caminho entrávamos na Rua Carlos Seidl no sentido oposto ao do 210, vindo do centro.

Logo depois do ônibus passar pelo chamado S.O.S. – lugar esse que era um posto de saúde e onde eu geralmente tomava minhas vacinas; atualmente, lá se encontra o Projeto Gol de Letra – descíamos pelo outro lado da rua próxima a Ladeira dos Funcionários e seguíamos a pé pelo caminho da Rua Carlos Seixas.

Nesse caminho, vale a pena mencionar que passávamos por muitas empresas de offshore, galpões, oficinas de automóveis, creches, escolas, postos de saúde e hospitais. Esse cenário mudou um pouco na atualidade.

Era bem comum encontrar e ainda hoje vemos caminhões gigantes estacionados ou manobrando com ou sem carga também gigantescas, pois nós estávamos muito próximo do cais do porto. Essa região, nesse sentido continua com essa mesma dinâmica portuária, mas também com outras empresas como o estacionamento de linhas de ônibus e indústria de concreto. Um lugar que sempre teve bastante poluição do ar e visual. Mas vale a pena lembrar que existia alguns jardins no meio desse caos. Acho que ainda existem, porém agora, com menos conservação. Me refiro aos jardins dos hospitais.

Já que tivemos esse pequeno *tour* de ônibus acho que vale a pena descrever um pouco do bairro para você.

Ao seguir pela Rua Carlos Seidl passávamos pelos Hospitais São Sebastião e depois pelo Hospital Anchieta – ambos referência na cidade em suas áreas de especialidade. O primeiro na área de doenças infectocontagiosas e o outro na área de ortopedia.

Nesse primeiro, no início dos anos 2000, um dos meus tios chegou carregado pelo meu pai quase morto na emergência. Lá ele passou por um complexo tratamento e uma longa recuperação que durou vários meses. Quando eu ia visitá-lo quase esquecia que estava no Caju pela beleza dos seus jardins. Lá ele foi muito bem cuidado e recebeu alimentação adequada durante todo o processo de recuperação. O ambiente era estritamente limpo. Toda a equipe do hospital era ótima. Os principais dias de visitação eram os domingos de tarde e ficava cheio de gente que se revezava para visitar os enfermos.

Quando andávamos de ônibus não era raro encontrar pessoas de diversos lugares do Rio e da Baixada Fluminense pedindo informações de onde descer para chegar nesses hospitais. Infelizmente, vale também dizer que as atividades desses lugares que prestavam um precioso serviço a cidade e a população local e do estado foi precarizada e muitas das atividades encerradas durante o governo Sérgio Cabral (2006-2010).

Tempos depois de nossa chegada ao Caju, a linha 209 teve uma linha alternativa que seguia um caminho semelhante, mas que tinha seu ponto final na praça da Vila Tiradentes. Era muito bom porque andar a pé até em casa não era uma opção, porém durou pouco essa linha.

Outra curiosidade sobre esses ônibus e da relação dos motoristas com a população local é que muitos deles faziam amizade com moradores locais e era bem comum encontrá-los pelas praças e pelos bares do Caju com o uniforme das empresas.

Era bem comum também a carona dos ônibus aos moradores do Caju, aos trabalhadores dos hospitais e da COMLURB da Av. Brasil para o centro do Caju. Ou seja, teve um curto espaço de tempo em que eu e minha mãe ao descer na Av. Brasil esperávamos o 209 passar, pegávamos ele e descíamos na porta de casa sem pagar nada e às vezes por mais que não fosse o 209 alternativo os motoristas constantemente deixavam a gente na praça, contornavam e voltavam pelo mesmo caminho. Isso era um alívio principalmente quando fazíamos compras ou nos dias de calor intenso do verão e nos dias chuvosos, pois o Caju não era tão pavimentado como é hoje. Era muito mais lama (cor vermelha) e poeira.

Um agrado aos motoristas como forma de agradecimento também não era raro, principalmente pelos comerciantes locais que iam ao centro fazer a compra do estoque de suas mercadorias. Podíamos ver os motoristas parando o ônibus em diversos lugares do Caju – vi muito na praça – por alguns instantes para comer um biscoito, um salgado, fumar um cigarro, ir ao banheiro e tomar um refrigerante ou uma cervejinha principalmente no verão.

Voltando as opções de ônibus, uma terceira opção, porém menos usada pela maioria dos moradores era o uso da linha 906. Um dos pontos finais dessa linha era e ainda é no Caju. Me lembro que pegava essa linha quando queria ir para Bonsucesso em um ônibus vazio, pois na Av. Brasil era sempre lotado nos dias de semana e nos horários de *rush*.

Vindo do sentido Zona Norte ele vinha pela Av. Brasil sentido centro, fazia o contorno próximo do antigo prédio do Jornal do Brasil, entrava novamente no sentido Zona Norte e depois na Rua Monsenhor Manoel Gomes, passava pelo centro do Caju e depois pela Rua Carlos Seidl e seguia para a Av. Brasil sentido Bonsucesso e depois não me recordo muito bem qual era seu destino final, mas imagino que seja o mesmo de hoje: Jardim América (via Penha).

Essa condução era usada como eu disse anteriormente por pessoas que viam dessas regiões de destino e queriam evitar pagar duas passagens para chegar no interior do Caju. A Rua Monsenhor Manoel Gomes e a Rua Carlos Seidl eram as únicas formas de chegar no Caju via transporte motorizado; do contrário você teria que ser um funcionário da linha férrea cargueira ou de algum navio em direção ao cais do porto.

1.1.1 Vila Tiradentes

Figura 4 - Vila Tiradentes - Bairro do Caju



Fonte: Acervo Pessoal

Agora que conhecemos um pouco do Caju de alguns anos atrás e de lugares e situações que ainda permanecem apesar do tempo, vamos conhecer um pouco das construções das casas quando cheguei por lá e do principal lugar da Vila Tiradentes: a Praça Tiradentes.

1.1.1.1 Casas, Vilas e Ruas

Quando cheguei no Caju, as casas da Vila na Praça Tiradentes em sua maioria ainda tinham a forma original da construção: quarto-sala, banheiro; uma pequena parede que separava a cozinha do quarto-sala. Telhas de barro, portas e janelas de ferro. Entre o teto e o

telhado (do tipo *cangalha ou duas águas*, ou seja, duas faces de escoamento, uma delas ficava pro lado da entrada e a outra pro lado dos fundos da casa) existia um pequeno espaço que era acessado por uma abertura que existia no teto da casa próxima a entrada do banheiro.

Na casa onde morei que ficava no início da Vila 2 e era de frente para a praça havia uma pequena área na frente. Já atrás havia um outro espaço quase do tamanho da casa e separava a nossa casa da casa vizinha. Vemos que as casas, ao contrário de hoje possuíam um considerável espaço de distância entre si de modo que poderíamos cortar uma vila à outra sem passar pelas ruas circunscritas. Você simplesmente poderia da frente da casa 6 da vila 1, ir parar na vila dois passando pelas laterais e fundos das casas. Não havia parede com parede entre as casas que depois surgiram para delimitar os terrenos “oficiais” de cada casa. Isso não durou muito: em menos de 4 anos não existia mais a possibilidade de passar da vila 1 para a vila 2 pelos terrenos das casas. Na verdade, as casas que ficavam “coladas” parede a parede (apesar de cada casa ter a sua parede interna) eram as que ficavam de frente para a praça da Vila.

Nas vilas as casas ficavam uma de frente para as outras com a rua da vila no meio. A visão que você tinha quando olhava da janela ou quando saía de casa era justamente a janela e a porta do vizinho do outro lado da rua da vila. Quando se saía pelos fundos da casa que tinha uma porta você tinha a visão dos fundos da casa do vizinho que morava na outra vila, ou seja, havia também um espaço na frente da casa antes da calçada de concreto da rua da vila e outro atrás que se encontrava com o terreno dos fundos das casas das outras vilas. As exceções eram as duas casas que ficavam na entrada das vilas porque elas ficavam de frente para as ruas principais e seu fundo para a lateral da segunda de cada fileira das casas das vilas.

Quando houve a ampliação da casa onde morei ajudei os pedreiros contratados na construção e, também, cavei o terreno para a construção das sapatas. Eram terrenos de terra vermelha como barro. As casas tinham espaços consideráveis entre elas, mas que deixaram de existir com o cercamento e a construção de muros e colunas que delimitavam os espaços abertos.

Esses espaços que havia na frente e atrás das casas e, também do lado (ou seja, entre as casas) não possuíam pavimentação, inicialmente. Quando chovia, ficava um lamaçal. A pavimentação desses espaços foi feita pelos próprios moradores na medida que cercavam e ocupavam esses terrenos. Tudo isso foi um arranjo dos próprios moradores que negociaram entre si, mediram e dividiram os terrenos entre as partes. Não havia nada legal que

determinasse que esse terreno da frente e atrás era seu e por isso você poderia ocupá-lo, mas foi o que todos fizeram, afinal, a casa da construção inicial era muito pequena: banheiro pequeno e um espaço único para o quarto, a sala e a cozinha.

As casas da frente da vila que ficavam de frente para a praça, como a nossa, tinham menos espaço nos fundos em comparação às casas das vilas. Depois da construção dos muros em quase todas as casas da Vila, as casas, então, se tornaram coladas uma nas outras. Me lembro que houve muitos desentendimentos e negociações entre vizinhos porque parece que o planejamento para esse conjunto de vilas não era a ocupação total dos terrenos entre as casas.

No início dessas construções, muitos apenas cercaram seus terrenos criando um quintal. Porém, não demorou muito para a maioria dos moradores que conheci ampliarem os espaços internos de suas residências e construírem também um segundo andar, criando lajes e terraços – não sobrando muito espaço para os quintais.

O momento de *bater a laje* era muito contagiante, pois na maioria das vezes envolvia a participação dos homens da comunidade: amigos, vizinhos, conhecidos, desconhecidos, crianças, adolescentes, jovens e velhos. Para bater a laje deveria haver uma participação rápida de muitas pessoas porque o concreto deveria estar o mais homogêneo possível do início ao término, por isso se fazia necessário ter muitas pessoas trabalhando e executando de forma rápida tanto no preparo, transporte e no preenchimento do concreto nas armações de ferros e madeiras.

Geralmente, os mais velhos e experientes em construção preparavam o concreto, os adolescentes e as crianças carregavam e os mais fortes e jovens recebiam o concreto em baldes no segundo andar e entregavam aos pedreiros que preenchiam o pavimento e o mantinham úmido (jogando água quando dia estava muito quente) e maleáveis até que tudo fosse preenchido de concreto.

Já o preenchimento de concreto para finalização da construção das colunas e as vigas geralmente não contava com a ajuda de um mutirão de voluntários, mas sim de ajudantes amadores que poderiam ser convocados pelos próprios moradores e moradoras da casa, que na maioria das vezes chamava adolescentes e jovens desempregados. Também poderia ser o pedreiro responsável que pedia para o ajudante chamar alguém interessado em ganhar um dinheiro extra, pois esses ajudantes ganhavam menos na diária que o próprio ajudante do pedreiro. O trabalho se resumia em transportar o concreto feito pelo ajudante do pedreiro e

entregar ao pedreiro que preenchia com o concreto, com o auxílio de outro ajudante, as armações de colunas e vigas feitas de ferro que tinham o suporte de madeira.

Vale a pena dizer que muitos iniciáticos em ajudantes de pedreiros começavam desta forma. Sendo convocados por outros ajudantes ou mesmo pelos pedreiros em mutirões. E, assim, frequentemente, convidados posteriormente para participar como ajudante em uma obra.

Os iniciáticos, os ajudantes e os pedreiros adquiriam experiência na prática da construção e raramente se via um deles com formação profissionalizante e muito menos técnica na área de construção civil. Talvez, seja por isso que eu, minha mãe e muitos dos meus ex-vizinhos contávamos com as indicações para contratação de pedreiros, pois não era raro encontrar alguém que teve problemas com seu pedreiro devido a um trabalho de má qualidade. Além disso, muitos dos pedreiros também se envolviam em instalações básicas de fios, tomadas, interruptores, disjuntores e ventiladores. O que também já rendeu bastante problemas para nós na parte elétrica.

Nesses momentos de preenchimento de armações por concretos se usava pouquíssimos equipamentos de proteção. No máximo o ajudante do pedreiro usava uma bota de plástico que protegia seus pés do contato direto com o concreto. O pedreiro usava luvas para pegar a alça dos baldes sujos de concreto sem muitos problemas, pois do contrário poderia facilmente deslizar e cair da sua mão e acidentar um companheiro que estivesse abaixo. O que era algo frequente quando não se usava essas luvas. Essas alças eram geralmente de aço ou outro metal fino. Isso dificultava bastante a pegada ainda mais quando estava sujo ou molhado.

A maioria da equipe usava, na hora dessas atividades, uma bermuda velha. Aquele que carregavam o balde de concreto na cabeça uma camisa velha enrolada em cima da cabeça que servia como base de apoio do balde.

Depois da laje *batida*, os ajudantes amadores eram agraciados de diversas maneiras, podia ser um churrasco, uma feijoada ou tira gosto com cerveja e refrigerante, podia ser só a cerveja e o refrigerante. Mas tinha que ter algum agrado caso contrário o vizinho ajudado era chamado de “muquirana” pelos outros vizinhos que ajudaram. Pegava muito mal.

O “muquirana” nesse contexto é a pessoa que contribui abaixo das expectativas do coletivo e pode ser tanto em quantidade quanto em qualidade. Posso usar como exemplo o caso dos homens que geralmente se encontram para tomar uma cerveja, assistir futebol pela

TV e assar uma carne. Digamos que o padrão desse grupo seja cerveja Brahma e um deles sempre chega com uma cerveja Kaiser (bastante incomum no Rio) ou Caracu (bebida geralmente tomada por apenas uma pessoa) – consideradas inferiores, impróprias ao encontro ou que os demais membros simplesmente não bebem. Se tal atitude se repetir muitas vezes, ele poderá sofrer críticas dos demais membros da confraria. Primeiramente, de forma jocosa; mantendo o mesmo comportamento, ele poderá ser chamado de “muquirana”. Ele não é, desligado do coletivo e nem mesmo da sociabilidade cotidiana, porém não goza mais de tanto prestígio ao ponto de não mais ser sempre convidado pelos demais em suas casas e param de convidá-lo aos poucos para outros encontros e natureza mais íntima como aniversários. Inclusive não tem problema nenhum de ser amigo de pessoas “muquiranas”.

É claro que existem excessos, mas até mesmo para os que ficam desempregados é uma situação quase limítrofe, pois comparecem menos aos encontros da confraria com receio de não corresponder ao padrão da confraria. Por isso, quando retornam a trabalhar, geralmente, presenteiam o coletivo com mais cerveja. Isso poderá ocorrer também com o tipo de carne, mas aqui a quantidade também ganhará mais peso na avaliação dos colegas, afinal, nesses churrascos a expectativa era não faltar carne e cerveja (que poderia se conseguir *fiado*) até que todos estivessem saciados. Além disso, também, se tinha a expectativa de levar alguma peça de carne para a família em casa ou quando os membros das famílias estavam nesses encontros de homens, digamos assim. Isso gerava uma cena bastante comum principalmente nos dias de domingo quando as confrarias geralmente se reuniam e quando as crianças saíam de suas casas com os pratos montados de comida pelas mães e iam pegar a carne no local onde a confraria estivesse junta, geralmente, na casa de um vizinho próximo. O churrasqueiro ou o pai servia as crianças.

O contrário do “muquirana” é o “gabarito”. O “gabarito” é alguém que ilustra o encontro da confraria. Ele não está em todos os encontros, mas a sua presença deixa os membros mais empolgados, inclusive, sendo bastante gentis na hora de servir a carne escolhendo os pedaços melhores para serem apreciados e sendo motivo de elogio pelo “gabarito” e muito bem recebidas pelos membros.

Geralmente, “o gabarito” é alguém que tem o respeito e o prestígio do grupo e, geralmente, é alguém que tem uma renda maior que os demais. Ele inclusive poderá chegar no encontro da confraria sem nada e mesmo assim será muito bem recebido. Por vezes, ele também chegará com presentes que estarão no padrão ou acima das expectativas do grupo. O

“gabarito” é reconhecido por ser alguém em potencial que poderá “quebrar seu galho”, mas ao mesmo tempo os membros do grupo sentem um certo acanhamento para falar com ele em relação a favores. Algo bastante diferente no dia a dia dos membros entre si. Antes de um dos membros falar com ele, certamente, outro já saberia devido a própria consulta prévia para saber se o “gabarito” poderá ajudá-lo. O “gabarito” em muitos casos que vi foi patrão ou é de um dos membros do grupo de homens.

No entanto, para dentro dos grupos independentes de homens ou não, quem possui prestígio e confiança é o “gente fina”. É a pessoa com quem se mantêm boas relações de troca e nenhuma contenta, porém sem profunda amizade. É uma pessoa que se pode confiar para certos compromissos como empréstimo de dinheiro ou venda de produto fiado...

Agora, volto a falar das casas....

Atualmente, é bem comum encontrarmos no Caju, nesses espaços que eram as casas ampliadas da construção original, prédios de três, quatro, cinco andares e em alguns casos até mais. Antigamente, onde havia uma família morando, atualmente, mora na maioria dos prédios no mínimo duas famílias.

A pavimentação das ruas das vilas era feita de pisos de concreto intertravados ou blocos que permitiam um escoamento eficiente da água das chuvas. A calçada era de concreto. As vilas eram abertas, mas depois de alguns anos algumas delas por iniciativa dos próprios moradores foram fechadas por portões de ferro gradeados.

A princípio, quando chegamos para morar, as vilas e as praças careciam de iluminação, mas algum tempo depois em toda a Vila Tiradentes e outros lugares da Chatuba e no restante do Caju houve a construção de grandes postes de luz. Antes disso, a visibilidade à noite era muito ruim. Era até perigoso no sentido de não enxergar direito por onde se estava andando. A chegada dessa iluminação pública mudou significativamente a sociabilidade no período noturno.

O primeiro espaço da comunidade que convivi foi justamente na vila onde morava. O encontro entre os vizinhos crianças, adolescentes, jovens e adultos de ambos o sexo era muito comum. Minha imagem negativa da Vila foi superada por essa integração e espaço de convivência que não existia quando morava no Catumbi/ Rio Comprido.

As crianças estavam sempre à procura de alguma companhia para brincar e os adultos, homens em sua maioria, para fazer um churrasco em uma churrasqueira improvisada em tijolos, assistir a um jogo de futebol na TV (que era colocada no quintal para que todos

pudessem assistir) beber e jogar: dominó, dama, cartas... Era constante ter *pelada* (jogos de futebol) envolvendo meninos e homens, mas era mais comum ver as crianças e pré-adolescentes jogando nas próprias ruas das vilas. Os vários campos de futebol da comunidade eram usados mais pelos adultos e jovens. Ao lado do CEAC existia um campo gramado e uma quadra de concreto, estruturas que se diferenciavam dos espaços mais comuns de *jogo* utilizado pelos moradores.

Era também nas vilas que tanto meninos quanto meninas brincavam juntos de pique pega, estátua, taco, escondidinho... e outras brincadeiras improvisadas de crianças sem os olhares atentos dos pais. Era um espaço onde crianças poderiam ficar mais à vontade.

As brincadeiras exclusivas das meninas eram as brincadeiras com bonecas, danças, brincar de casinha, de amarelinha e queimado. Esse último por vezes envolvia também os meninos, mas as meninas tinham os arremessos mais potentes. Os meninos só brincavam quando havia meninas. Os meninos não brincavam de queimado quando só havia meninos. Futebol, taco e bolinha de gude eram as preferências.

Já as mulheres encontravam outras vizinhas e amigas para conversar na porta ou dentro das casas, pois estavam mais envolvidas com atividades domésticas. Quando estavam se divertindo dançando e/ou bebendo faziam mais perto possível da porta de suas casas ou de suas amigas. O que era diferente em relação aos homens que ocupavam inclusive parte da rua da vila, mas não se via homens dançando sem a companhia de mulheres.

Esse processo de mudança estrutural do espaço e do território do Caju e em especial na Vila Tiradentes e na Chatuba me fizeram refletir como essas mudanças afetaram o sentimento de pertencimento dessa população migrante recém-chegada como nós.

No início quando cheguei no Caju como descrevi acima, existia uma conformação desse espaço que para alguns dos meus familiares do Ceará e do Maranhão, vizinhos, clientes e parentes que nos visitavam, uma certa familiaridade com as cidades do interior do nordeste. Ouvi muitas comparações de que as casas e toda a Vila Tiradentes se parecia com o interior do Ceará.

Essa sensação era provocada por um cenário que mais se parecia com uma cidade do interior do que com um espaço urbano.

Talvez essa sensação era provocada pela simplicidade das casas e dos grandes espaços que havia entre elas, pelas portas e janelas abertas, pelas crianças que brincavam na praça e no chão de areia, pela forma como os mais velhos se vestiam (mulheres em grandes vestidos e

homens com camisas xadrez, calça lisa e chapéu), pela sensação bucólica e do silêncio das manhãs, pelo cheiro presente diariamente das panelas no horário do almoço e do jantar e pelo cheiro do café no período da tarde, pela falta de iluminação noturna, pelo chão de barro vermelho, pelos pés descalços e sujo de poeira de muitos moradores, pela criação de porcos e galinhas que existia em algumas casas, pela presença de pessoas que montavam em cavalos ou usavam os cavalos para puxar as charretes precárias utilizadas na carga de objetos pesados, pelo esterco do cavalo que espalhava pelas ruas por onde passava, pela presença de bicicletas de ferro de modelos antigos que serviam como principal meio de transporte, pela presença de famílias inteiras de porcos que passeavam pela vila atrás dos restos de comida e da lama nos dias seguintes aos dias chuvosos, pela presença de vendedores ambulantes de alimentos e outros utensílios domésticos como panelas de pressão que vendiam fiado, pela existência de feiras livres na Chatuba....

Nessas feiras onde se vendia além de hortaliças, frutas, vegetais e utensílios domésticos também se vendiam carnes frescas de aves (galinhas e galos: inteiros ou fatiados), suína (quando adultos se vendia fatiados e quando leitão se vendia inteiro) e bovina (quando adulto se vendia peças específicas ou conjuntas como a alcatra e a maminha; quando bezerro se vendia inteiro ou metade). Nas pequenas vendas se vendia de tudo um pouco inclusive cachaça, enlatados, farinhas e cereais; em toda parte se ouvia bastante música sertaneja e forró, e acima de tudo, estava-se envolvido pela presença e pelos diversos sotaques dos nordestinos.

A exposição das carnes para venda era feita em bancadas suspensas e cobertas com papéis grossos e brancos que nesse tempo eram bastante utilizados em açougues. Uma bobina desses papéis ficava por perto, pois era o que se usava para embrulhar os pedaços das carnes e só depois se colocava em saco plástico de feira quando o pedaço era grande e pesado.

Nas laterais da bancada havia uma suspensão de madeira em forma de grade que servia de apoio para as hastes de metal em formato de “S” – aquelas usadas em açougue e frigoríficos para suspender as carnes – de um lado e do outro o peso da carne. Isso provocava uma visão mais geral da carne sem precisar chegar muito perto.

Na frente da barraca ficavam as carnes chamadas de “carnes de primeira” que eram tratadas como cortes mais nobres, no meio as carnes chamadas de “carnes de segunda” e no fundo ficavam os miúdos, as patas, os rabos e as cabeças. Isso nas carnes bovinas e suínas. Os dois tipos eram vendidos em barracas diferentes.

Já na barraca de aves, podíamos ter de dois tipos: as que vendiam as aves ainda vivas e as que vendiam as aves já abatidas. As que vendiam ainda vivas traziam as aves em uma espécie de gaiola; se você quisesse elas poderiam ser abatidas ali mesmo. Obviamente o preço era um pouco mais caro pelo serviço – mas poderia ficar de graça tanto pela quantidade quanto pela presença de um freguês mais fiel à barraca.

As barracas que vendiam as aves já abatidas, expunham na frente os peitos com ou sem a pele; ao lado ou logo atrás vinham as coxas, sobrecoxas, asas, coxinhas de asas. No fundo ficavam os miúdos das aves, com os pés e as cabeças. Os miúdos também poderiam estar em uma bacia já separados pelo tipo. Mas o mais comum era levar em um saquinho os miúdos correspondentes a uma ave. Não se via alguns miúdos em abundância para vender como o coração, que facilmente encontramos hoje. Nos dois tipos de barracas se vendiam ovos brancos e ovos caipiras em caixas de ovos feitas de papelão, nos suportes que separavam as duas dúzias em camadas ou embrulhados em jornais se comprados em pequena quantidade: uma dúzia ou meia dúzia.

Essa parte da feira da Chatuba não era muito diferente do setor de venda de carnes da antiga Feira de São Cristóvão. Possivelmente as barracas da FSC eram maiores e mais diversificadas em relação aos tipos de animais.

A manipulação das carnes era feita com mãos sem luvas; quando utilizadas, na maioria das vezes, só a mão que encostava na carne era a que estava sendo usada a luva. Já a outra mão manipulava as facas e facões. Permitia-se o cliente pegar na carne. Muitos cheiravam também.

Era muito comum a presença de moscas que eram espantadas por abanadores improvisados feitos de papel ou com panos brancos que serviam para secar as mãos também.

A negociação do preço poderia ser feita na hora e quanto mais tarde se ficava mais a possibilidade de ter um preço mais em conta, porém menos opções de tipos de corte e menos fresca era a carne.

Na hora do pagamento geralmente quem cortava não era a pessoa que mexia com dinheiro, mas se a pessoa estava sozinha na barraca, o vendedor tinha um certo cuidado para não mexer com dinheiro – pelo menos na frente do cliente – usando a mão que tocou na carne. Ou a pessoa limpava a mão em um pano branco – geralmente branco ou, pelo menos, era branco antes de muitos usos – e só depois usava as pontas dos dedos para manipular o dinheiro. Mesmo com esse cuidado as notas cheiravam a carne crua.

Eu não me recordo muito das barracas de pescado no Caju, mas víamos mais corvinas, camarão e sardinhas sendo vendidas. Eram barracas que preferiam vender o peixe inteiro, mas havia sempre algum fatiado não integralmente. Os peixes ficavam expostos sobre páginas de jornais e os camarões em baldes com gelo ou travessas de plástico com gelo. A limpeza (que significa aqui tirar as escamas e os miúdos preservando a ova do peixe) era sempre algo ofertado ao cliente.

A manipulação começava tirando as escamas com uma certa escova com pregos de aço ou com a parte inversa a da lâmina da faca. Logo após, abria-se a barriga do peixe, retirava-se com a mão os miúdos e se molhava com abundância o peixe na parte externa, mas, principalmente na parte interna. Isso dava mais visibilidade para ver se todos os miúdos foram retirados. No final se separava o corpo da cabeça do peixe, mas antes era algo que o vendedor perguntava ao cliente. Nas sardinhas, a cabeça era descartada, retirava-se os miúdos e se abria completamente de modo que elas ficavam em formato totalmente plano.

Os camarões eram limpos quando o cliente solicitava, mas geralmente já havia camarões limpos na bancada. Limpo aqui significa sem a cauda e sem a cabeça do camarão. Para facilitar esse manuseio que é nesse caso diminuir o cheiro forte que sai da cabeça do camarão, os feirantes usavam vinagre e para aumentar a aderência sobre o corpo do camarão se usava o sal em abundância.

Por fim os peixes e os camarões eram embrulhados em jornais ou papéis – aquele mesmo utilizados pelos outros feirantes – e colocados em sacos plásticos. O feirante, na tentativa de manter o peixe fresco constantemente, jogava água e as vezes gelo. Era dos feirantes o mais atencioso entre os que vendiam carnes, pois faziam questão de provar que o peixe estava fresco. Entre eles também eram os que mais chamavam atenção para suas barracas. Eu só via os vendedores de peixes gritando suas mercadorias e os outros feirantes nem tanto assim.

Talvez, por serem barracas que tinham uma necessidade imediata de vender suas mercadorias e pela sua perecibilidade havia muita procura imediata assim que a feira começava. Ou talvez porque os clientes iam à procura das melhores peças logo no início da feira e as carnes eram a preferência inicial das compras.

Digamos que esse formato estético da feira da Chatuba e de comportamento dos feirantes eram muito similar com que havia na antiga Feira de São Cristóvão e em outras feiras que conheci em favelas do Rio como as do Largo Boiadeiro aos domingos; na Rocinha

e na Vila do João; na Rua Dois ao lado do Campo de Futebol; na Nova Holanda na Rua Teixeira Ribeiro aos sábados: em especial a manipulação das carnes, mas também a venda de frutas e legumes, doces, cereais e farináceas era similar. E, também, eram parecidas com as feiras que visitei na adolescência em Açailândia e Imperatriz do Maranhão.

Além disso, era diferente das feiras que frequentei nos bairros em Copacabana nos finais de semana (rua Marechal Mascarenhas de Moraes) e em São Cristóvão na Rua General Argolo em dia de semana. Aqui falo mais especificamente na manipulação das carnes e peixes, pois não sentia muita diferença em relação aos outros produtos. Nessas não encontrava pedaços expostos de carnes, nem aves vivas e os peixes eram vendidos em peixarias ambulantes em caminhões que mantinham os peixes expostos e resfriados em uma chapa de aço e gelos distribuídos colocado por entre o pescado voltado para o lado do cliente e para fora do veículo a certa altura em relação ao solo. Os clientes geralmente tinham que subir em uma passarela de aço para escolher melhor os peixes. Nessas feiras a variedade e quantidade de pescado e frutos do mar era muito superior ao que se encontrava nas favelas.

Voltando às comparações entre o Caju e o *Nordeste*. Tais comparações foram diminuindo à medida que as ocupações dos espaços foram se alterando principalmente em relação aos lugares de circulação – que foram diminuindo – e o cotidiano, que foi ganhando outras formas. Chamo atenção para algumas delas.

O primeiro ponto de atenção é justamente o cercamento dos terrenos por muros de tijolos. Com isso, não se podia mais ter certeza se o(a) vizinho(a) estava realmente em casa ou não. Antes você olhava diretamente para casa: se a janela e a porta estivessem abertas ou alguma luz ligada certamente estavam em casa. Isso também cerceou as possibilidades de trajetórias de um lugar para o outro dentro da própria Vila. O espaço das casas aumentou. A privacidade aumentou. Em menos de seis anos da nossa chegada já se viam casas de três andares com laje.

O segundo ponto foi a popularização dos eletrônicos e eletrodomésticos. Ter uma televisão colorida, um aparelho de som micro system e uma geladeira com *freezer* se tornou bastante comum. Assistir à novela e o futebol com o vizinho, ouvir o som do vizinho, pedir para guardar uma peça de carne para o churrasco se tornou menos comum.

Terceiro é a ampliação da iluminação pública. Reuniões no horário da noite, principalmente na praça, se tornaram bastante comuns. As *vendas* se transformaram também em bares noturnos que se muniram de equipamentos e grandes caixas de som, televisores e

fliperamas. A sociabilidade noturna ganhou os espaços públicos e comerciais. Os táxis começavam a ir até o Caju deixar passageiros.

O quarto e último ponto que trago à atenção é a popularização dos automóveis e motocicletas. Na Vila todos os seus moradores no mínimo levavam (andando rápido) meia hora para chegar na Avenida Brasil. Para se deslocar dentro do Caju a pé você poderia levar mais de uma hora. Essa distância diminuiu na medida em que seus moradores começaram a comprar carros e motocicletas, muitos deles usados. Assim, a dinâmica de deslocamento inclusive com as caronas dadas pelos vizinhos ganhou uma outra lógica de tempo e espaço.

1.1.1.2 A Praça

As primeiras lembranças que tenho dessa praça é que nela havia mobiliários urbanos de concreto bastante usado pelos moradores. Um deles pintado de cor marrom com traços brancos em forma de quadrados onde brincávamos de amarelinha. Um balanço que quase sempre estava quebrado. Um brinquedo de ferro pintado de azul onde as crianças brincavam de escalar e onde por vezes crianças caíam, batiam a cabeça ou batiam o dente no ferro (eu!). Um pequeno cerco/murinho entre o pequeno parquinho e a praça.

Acredito que isso fora projetado para ser um pequeno jardim, mas acabou sendo um espaço para sentar e apreciar o que se passava. Bancos de concreto, que na hora da pelada serviam de gol. Algumas árvores.

Nesse espaço também se jogava bolinha de gude: *mata-mata* valendo (aquele que perdesse no jogo perdia a bolinha) ou café com leite (não se perdia a bolinha) onde a praça era o limite (livre: primeiro se tirava o par ou ímpar depois se jogava a bolinha em qualquer lugar e logo depois se procurava atingir o adversário), cercado (onde o vencedor era quem tirava a maior quantidade de bolinhas possíveis da cerca marcada por galho ou graveto qualquer desenho no solo, circular ou retangular) ou *búlica* (onde tínhamos que acertar os buracos feitos no chão em uma ordem previamente combinada e depois se procurava atingir o adversário) – que era escavada na hora ou se aproveitava alguma já feita. A disputa inicial começava antes do jogo propriamente dito: no par ou ímpar. Ser o primeiro na jogada trazia uma boa vantagem principalmente quando era apostando.

Na praça se soltava pipa também ou *catrequinho* (papel com linha com ou sem rabiola que simulava uma pipa e mais utilizado por crianças pequenas, mas que era a dor de cabeça dos adolescentes, pois as vezes embolava com a linha de quem estava soltando pipa)

Na outra parte da praça, existiam mais árvores. Bancos e mesas de concreto com marcações de jogos de dama onde crianças, adolescentes, adultos e velhos disputavam espaço para jogar, por vezes equipes de múltiplas idades eram formadas inclusive para torneios locais não oficiais e realizados na hora. Os jogos onde todos participavam, independente da idade eram a dama e o dominó. O jogo de cartas e *porrinha* – onde se geralmente apostava – era para jovens e adultos ou um adolescente acompanhado pelo seu pai. Não era raro o acompanhamento de bebidas alcoólicas.

Nessa parte da praça, mas já na ponta dela, havia um poste de luz onde nas épocas de *malhar o judas*, o boneco era suspenso e era a diversão de muitos, principalmente pré-adolescente, adolescentes e jovens na sua maioria homens. Nessa mesma ponta da praça também não era raro encontrar mesas de madeira improvisadas e suspensas por armações de madeiras ou ferro para jogos de pingue pongue.

Difícilmente se viam meninas sozinhas na praça. Meninas brincavam com outras meninas e as adolescentes circulavam com alguma restrição principalmente nos lugares mal iluminados da comunidade no período noturno, nos bares, nos lugares onde naquele momento estava ocorrendo os jogos de azar como cartas ou porrinha e ou onde tinha muita concentração de homens adultos.

Já as mulheres jovens e adultas circulavam livremente sem maiores constrangimentos e, principalmente, as mães acompanhadas de seus filhos. Elas ficavam mais sentadas pelos bancos, pelos pequenos muros ou calçada que cercavam a praça, geralmente com uma cadeira e conversando com alguma vizinha, amiga ou familiar. Frequentavam os bares geralmente acompanhada por familiares ou amigas. As que frequentavam sozinhas os botecos ou estabelecimentos que serviam bebidas alcoólicas eram na maioria das vezes senhoras. Eram quase sempre chamadas de tias e eram extremamente respeitadas. Elas frequentavam mais os botecos onde havia atendimento feminino.

Cabe ressaltar que o atendimento feminino nessa época era bastante incomum nos botecos, mais frequente em mercadinhos, padarias e armarinhos. O comércio de minha mãe fazia parte das exceções.

Voltemos a falar sobre a famosa praça... Entre as duas partes existiam dois telefones públicos, chamados pelo seu formato de “orelhão”. Quando cheguei se usava *ficha* e quando me mudei já se usava cartão telefônico. Neles se juntavam muitas pessoas em fila, principalmente, nos finais de semana para fazer ligações locais ou interestaduais. Era apenas quatro telefones públicos para a Vila Tiradentes inteira. Os dois da praça eram os mais requisitados, pois eram os que funcionavam melhor. Isso porque eram os mais vigiados pelos vendedores de ficha e pelos usuários. Os demais sofriam com o vandalismo das crianças e adolescente que muitas das vezes queriam apenas brincar neles. Os demais ficavam na rua do CAIC.

As filas nos dias de domingo eram imensas no *orelhão* da praça, pois muitos migrantes nordestinos e os demais moradores aproveitavam o dia de folga e ligavam para os seus familiares. *Era todo mundo ligando pro norte!* Eu era quem levava e vendia as fichas e, muitas das vezes, convocado por quem estava no telefone a entregar mais fichas durante as ligações que se estendiam a contragosto de quem esperava na fila. Para fazer as reposições das fichas telefônicas, minha mãe e eu juntávamos todas as moedas e separávamos por valores e isolávamos com fitas adesivas para ficar mais organizado na hora de contá-las, pois íamos cheios delas nos dias de semana na Rodoviária Novo Rio para comprar os imensos e pesados sacos de fichas telefônicas.

Os momentos em que mais vendíamos as fichas eram quando ouvíamos os gritos ou o pedido de alguém que acompanhava a ligação:

- “Ei, dona Ana! Traz mais ficha rapidinho que a ligação vai cair!”

O telefone também servia como recebedor de chamada. Havia sempre um adolescente ou uma criança pronta a atender a chamada e procurar pelo destinatário da ligação.

O *orelhão* começou a ganhar mais utilidade quando se descobria algum *macete* ou uma gambiarra (como os acadêmicos atualmente gostam de falar). Na verdade, gambiarra era mais usado para se falar de uma conexão improvisada de energia elétrica se utilizando de uma rede de transmissão elétrica pública.

Quando o macete era descoberto, tanto para se usar além do previsto pelo crédito como para se usar de graça sem uso de ficha – na época da ficha – e do cartão – na época do cartão –, na praça sempre se formavam filas de pessoas.

Era também na praça onde ocorria as principais atrações da Vila Tiradentes nos domingos à tarde. Um bingo que ficou famoso e durou muitos anos ainda depois de nossa mudança. Nesse bingo se ganhava até motocicleta. Era chamado de Bingo do Pernambuco.

A comunidade participava em peso do bingo e outros moradores do Caju iam para lá muito por conta do bingo e da interação que isso provocava. Era o momento em que os bares mais faturavam. Os números eram anunciados em uma caixa de som que se fazia ouvir por toda a praça. Para mim era o principal momento em família da comunidade. Víamos famílias inteiras comprando cartelas e participando entusiasmadas. Nos momentos de sorteio só se ouvia os sons de vitória e esperança das pessoas que tiveram seus números sorteados. Até os bares que contagiavam o movimento dos seus clientes abaixavam o som alto das caixas de música, pois os donos também compravam cartelas e acompanhavam os sorteios. O bingo durava horas e muitos eram os prêmios.

A praça era muito importante para mim, pois era nela o único lugar onde minha mãe me deixava brincar livremente e, também, onde a maioria das interações aconteciam nessa parte da comunidade. Do contrário só saía com autorização dela para ir em algum mercado fazer pequenas compras, ir na *explicadora* que ficava na perto da praça e depois na Chatuba ou cortar o cabelo no salão de um vizinho/cliente no São Sebastião. Esse último era usualmente o caminho mais distante que eu fazia sozinho quando criança.

Quando ganhei uma bicicleta, já em época de vacas gordas, dava um jeito – na malandragem – de estender essas idas e voltas por outros lugares do Caju e quando me tornei pré-adolescente frequentei poucas vezes os bailes que aconteciam no CEAC da Vila.

Mas quando era menor, ela me vigiava da venda e ao mesmo tempo atendia os clientes e não me perdia de vista, pois ela poderia precisar de algum reforço no atendimento ou no reabastecimento das mercadorias.

Na parte da manhã eu ia para a escola. Nos momentos de descanso da minha mãe, à tarde, eu ficava na janela ou de frente para a praça cuidando do atendimento e acompanhando com os olhos as crianças brincarem nela.

Quando o movimento estava fraco ia para frente do bar e chegava perto da praça e interagia com algum colega, mas ficava de olho na vendinha/bar.

Era nesses momentos que às vezes aproveitando que mamãe estava dormindo experimentava escondido as maravilhas da vendinha como tomar uma Pepsi Cola, comer um amendoim torrado, mastigar um chiclete PLOC ou Babaloo, comer um pé de moleque, um

doce de leite, um caramelo do Zorro ou uma bala Juquinha. Deixava o “flagrante” na praça – se fosse um frasco do refrigerante, que era o mais difícil de disfarçar, colocava logo na caixa.

Eu só era liberado para ficar na praça no final da tarde até o início da noite. Às vezes me escondia e ficava até um pouco mais tarde quando percebia que ela estava me procurando ou quando algum amigo me avisava; nesse caso, voltava correndo e levava uma chamada de atenção e às vezes umas chineladas.

Era na praça que encontrava meus grupos de amigos e era onde passávamos boa parte do nosso tempo em jogos e brincadeiras inclusive em dias de festa como nas comemorações de finais de ano. De lá, íamos para as outras vilas e ruas e saudávamos os vizinhos com um Feliz Natal ou Feliz Ano Novo. Às vezes éramos surpreendidos com convites para entrar nas casas e cear. Poderia ser a casa de um dos amigos da *trupe*, um vizinho qualquer querendo fazer um agrado, um familiar dos amigos ou meus próprios parentes.

Logo depois que fui morar na Vila Tiradentes, parte dos parentes por parte de pai e mãe foram morar por lá também. Eu tinha parentes morando em frente à praça, na vila 1 e na vila 3. Sem falar dos primos dos meus parentes e conhecidos da mesma região de origem daquela dos meus pais e tios e tias – tanto do Ceará como do Maranhão. Encontrava a maioria deles ou delas na praça mesmo ou na venda.

Quando eu era criança – isso foi mudando quando me tornei pré-adolescente – a mãe não gostava muito que eu frequentasse a casa dos meus amigos. Em dias normais era difícil eu ir à casa de um deles e quando a resposta de mãe era positiva geralmente era para colegas que moravam de frente para a praça. Uma delas era a casa de Nixon e a que mais frequentei. Quando ela estava mais generosa conseguia frequentar a Vila 1 também. Quando ela não estava muito a fim de ficar se preocupando comigo, me deixava ficar na nossa vila mesmo: Vila 2.

Nixon era um dos meus melhores amigos e quando entrava na casa dele não saía cedo. Nixon é negro, era abusado e falava bastante palavrão. Nixon era o garoto mais popular da Vila. Éramos amigos de Joãozinho que é filho de paraibanos. Joãozinho era para mim truculento, desengonçado e pouco desenrolado. Tivemos algumas brigas no início, mas depois viramos bons amigos.

A *trupe* toda era muito grande, mas marcávamos na frente da casa do Nixon, onde não tínhamos problemas para nos encontrar em grande quantidade. Além desse que falei havia muitos outros que vinham de diversos lugares do Caju, mas a maioria era da Vila mesmo.

Durante o verão, a *trupe* ganhava reforço, pois todos estavam em férias escolares e, além disso, familiares de Nixon vindos de São Paulo apareciam de férias também. Era farra total na praça! As únicas coisas que estragava nossas férias, eram a entrada da polícia e a guerra entre facções rivais no Caju e na Maré.

Os momentos de confraternização poderiam ser um simples lanche oferecido pelos pais ou a comemoração de um aniversário que também acabava na praça: salgadinhos, doces de festa, pedaços de bolos e refrigerantes.

A praça era também o lugar onde se resolvia os conflitos da garotada com os outros grupos rivais de crianças ou mesmo de adolescentes e de outros lugares da comunidade.

Nixon, como era mais esperto e conhecido, fazia as negociações e tentava mediar os conflitos, mas quando não dava muito certo Joãozinho era o tanque de guerra. Quando ele *partia pra cima* de alguns deles o restante da galera se empolgava e era briga generalizada. Valia de tudo: pau, pedra, garrafa de vidro, tijolo, mamona.... Mas na maioria das vezes as brigas eram no chamado *mano a mano* com mediação de ambos os grupos envolvidos no conflito: um saía ganhador e o outro perdedor. Havia vezes em que estava equilibrada a disputa, mas como já estava chamando muita atenção era dado como empate e o conflito estava resolvido. Quando havia uma ameaça fora da mediação do grupo era dado como “disputa pessoal” e, por isso, outro colega poderia intervir por um dos seus sem perseguição do grupo rival.

1.1.1.3 A Venda da Dona Ana

Quando minha mãe e eu chegamos no Caju, ela não tinha com quem me deixar e nem recursos para contratar um serviço desse tipo. Portanto, a estratégia dela foi montar uma pequena venda na nossa própria residência.

Para montar essa vendinha que depois de alguns anos se tornou maior e, possuindo uma extensão coberta, tinha pisos de azulejo e um banheiro que a mãe mantinha bastante limpo ao contrário dos bares que frequentei na Zona Sul, a mãe contou com ajuda de um senhor chamado Zequinha, um morador antigo da Vila.

Ele nos ajudou como uma espécie de tutor e nos orientou sobre como deveria ser o comércio, quais produtos deveriam ser vendidos e quais os lugares para comprar mercadorias. Era um sanfoneiro cearense conhecido no Caju e bastante requisitado nos bares, nas festas e nos bailes.

Esse pequeno negócio será chamado por vários nomes pela sua utilidade prática das opções de serviço que prestava e aumentadas ao longo do seu tempo de existência que foi por volta de 6 a 7 anos, mas não existia um nome específico ou placa de identificação. Sendo a forma mais comum: venda da dona Ana.

Nesse momento, a mãe estava desempregada e éramos moradores recém-chegados. Meu pai também estava desempregado e pouco poderia nos ajudar.

Esse morador local aconselhou minha mãe a abrir um comércio dentro de casa e nos ajudou na compra de alguns produtos inicialmente para serem vendidos como pão francês, latas de sardinha, refrigerantes Tobi, extrato de tomate, um pacote de bala, um pacote de chiclete, fósforo e, também, fez um arranjo de prateleiras no guarda-roupa que servia como divisor entre o ambiente onde eram vendidos os produtos na tendinha/barraca e o ambiente da casa.

Já na primeira semana, no primeiro dia começamos com a venda de 10 pães e no segundo 15 pães. Começamos com pão francês e depois foi adicionada a venda de pão doce que ficou bem popular em todos os lugares que vendiam produtos de padaria na Vila Tiradentes e na Chatuba. Chamava-se pão careca e eles viam todos grudados uns nos outros. Esses pães nos eram vendidos por vendedores que possuíam uma padaria na Chatuba e a entrega era feita de carro pelas manhãs. No momento em que vendíamos para nossos clientes, eles eram divididos, segundo a quantidade desejada pelo cliente, e colocado em um *papel de pão roxo*.

As vendas pelas manhãs durante os dias de semana eram feitas pela minha mãe e minha ajuda era nos finais de semanas, pois estudava no horário da manhã lá na Barreira do Vasco. No horário da tarde nos dias de semana e nos finais de semana depois do almoço, minha mãe descansava e eu assumia as vendas. No horário da noite e às vezes de madrugada nos dias de semana e, principalmente, nos finais de ambos atendiam.

Assim, foi o início das vendas na Praça Tiradentes. Foi assim que minha mãe iniciou o comércio com alguns erros e acertos e eu, também, sempre sendo requisitado para colaborar com alguma atividade da casa ou da lojinha que depois virou um bar. Mas, segundo ela, a

parte mais difícil foi o primeiro ano, pois tínhamos poucos recursos iniciais. Além disso, as obras de ampliação da casa para montar a parte do bar/loja, se estendiam em complicadas negociações com os pedreiros que tentavam nos “passar a perna”. Eram constante as idas até o ferro velho para encontrar pregos e ferros a serem desentortados para construção de estrivos para formação das colunas da casa.

Essas obras aconteceram aos poucos na medida que os empréstimos iniciais eram pagos e com o que restava era feito as obras de ampliação para construção da loja.

Essas obras de ampliação dos terrenos não eram exclusivas de nossa casa ou de nossos familiares que aos poucos foram morando também nessa localidade, mas sim quase todas as casas em toda Tiradentes. De modo que se hoje encontrarmos menos de uma dúzia de casas no formato original será muito.

Pouco tempo depois a tendinha se transformou em um bar. Foram compradas mesas e cadeiras de ferro que eram colocadas na parte de fora da casa para servir os clientes. Serviam também para os encontros em família nos finais de semana, quando recebíamos visita e fazíamos um churrasco com montagem de uma churrasqueira improvisada com tijolos.

Nesse início, com as mesas compradas, começamos a servir alguns aperitivos e pratos. Os primeiros eram aperitivos solicitados por quem geralmente tomava cerveja: sardinha frita e linguiça acebolada.

A sardinha frita era temperada com limão, alho e passada na farinha de fubá ou farinha de rosca. Era frita no óleo de soja que nesse tempo ainda vinha em latas. Era servida em um prato onde o peixe era colocado sobre guardanapos ou papel de pão. Era comido geralmente com as mãos ou apanhado com o guardanapo. A linguiça calabresa acebolada era servida no prato e com palitos de dentes espetados na linguiça.

Nos finais de semana era servida a chamada *galinha caipira* feita com pimenta do reino, alho, cebola, cheiro verde. Às vezes no preparo era acrescentado o aipim, o quiabo, a batata ou abóbora. Ou um ou outro. Não se colocava mais que um.

Fazia-se também o Baião de Dois com o Feijão de Corda e Queijo do Norte. Quando esse feijão e queijo vinham de encomendas trazidas do Ceará por familiares, serviam mais para as refeições em família. Mas, quando encontrado *secos*, eram utilizados no preparo das refeições no bar. Como acompanhamento era feita salada de feijão-fradinho e uma farofa de cuscuz de milho, utilizando-se o caldo da galinha caipira.

Tanto o aipim como quiabo e a sardinha eram vendidos por vendedores que passavam na porta de nossa casa anunciando seus produtos.

Existiam dois tipos de vendedores que passavam em nossas portas e de quem comprávamos para revenda: aqueles que exibiam seus produtos em carrinhos de mão e os que anunciavam seus produtos de dentro de suas *Kombis* gritando ou anunciando em megafones.

Comprávamos também deles, assim como de outros vendedores, produtos para nosso consumo próprio.

No caso dos que passavam com carrinho de mão: frutas e verduras: milho, alho, aipim, caju, goiaba, tangerina, limão, laranja, banana....

Já os que passavam nas *Kombis* além de frutas e legumes também coletavam materiais para reciclagem, trocando garrafas e garrafões vazios por picolés, bolinhas de gude ou pipa.

Outros vendedores itinerantes a pé que encontrávamos eram os vendedores de milho verde cozido e cru, pamonhas doces e salgadas e curau. Esses passavam em carrinhos de alumínio adaptados para venda de comida quente, com uma ou duas panelas grandes no centro: uma para o milho cozido e outra para a pamonha. O curau vinha em potinhos plásticos e às vezes com um pouco de canela por cima. A venda do milho era por vezes acompanhada de manteiga por cima do milho cozido servido na própria casca. Grande era a ansiedade das crianças pelo saboroso milho na manteiga que demorava esfriar e era responsável por línguas e bocas queimadas.

“Os carrinhos da pamonha” como são bastante conhecidos até hoje nas periferias e praias do Rio começaram a passar também no Caju nos anos 90 em forma de *Kombis* com megafones embutidos que faziam a seguinte chamada: “Olha o carrinho da pamonha, pamonha de doce, pamonha de sal e o preço é barato só paga um real é o carrinho da pamonha...”

Era também bastante comum encontrar vendedores de cuscuz de tapioca doce com coco ralado por cima e, por vezes, na hora da compra era adicionado pelo vendedor no pedaço que saía de um imenso tabuleiro de cuscuz fios de leite condensado em zigue-zague. Particularmente meu doce de rua preferido. Os mesmos vendedores de cuscuz de tapioca doce também vendiam, por vezes, pudim de leite condensado, cocadas caseiras: branca e preta; bolos de milho, de fubá, de cenoura com cobertura de chocolate e de chocolate. Eles vendiam em carrinhos de duas rodas com dois suportes de apoio atrás das rodas, um cabo de ferro que servia para empurrar o carrinho e na parte de cima uma grande tampa ou cobertura feita com

plástica transparente e madeira pintada de branco que servia tanto para proteger os doces como para visualizá-los. Quando a tampa estava aberta um suporte era colocado para sustentá-la e assim o vendedor poderia manipular os doces sem ter que segurar a tampa.

Nossas compras de aves eram feitas em galinheiro na Chatuba (perto da Associação de Moradores). Elas eram abatidas no galinheiro ou, quando se queria economizar mais, em casa.

Já depois do bar/loja formado, a mãe conseguiu juntar algum dinheiro e comprou, em terreno diferente do nosso, a extensão de uma casa já com as fundações erguidas, finalizando a construção e posteriormente colocando para alugar. Essa estratégia foi bastante útil, pois depois de algum tempo ela teve problemas de saúde e foi preciso fechar a loja, que a essa altura foi transformada em quitinete e colocada para alugar também.

Pouco tempo depois, ela decidiu vender a casa onde morávamos, sair do Caju e morar na Barreira do Vasco.

Quando o bar foi fechado, além dos produtos citados vendíamos bombons de chocolate (que eu comia por vezes escondido), pacotes de amendoim, biscoitos recheados e salgados como o Fofura, sardinha em lata, salsicha em lata, feijão, arroz, macarrão, açúcar, ovos, doces (como o pé de moleque, doce de leite, doce de abóbora, jujuba), cervejas das marcas Brahma, Antártica, Skol e Caracu e bebidas alcoólicas como a Catuaba (misto de ervas brasileiras), Conhaque de gengibre (Dreher), cachaças como Velho Barreiro, Pitu, 51....

Nessa altura você já percebeu que a venda possuía uma ambiência diferenciada de acordo com o horário e o dia da semana, pois tínhamos produtos que poderiam substituir produtos de padaria, de minimercados, de docerias e de um bar.

Os produtos de café da manhã eram vendidos na parte da manhã criando um ambiente comparado a de uma pequena padaria. Inclusive quando os clientes pediam, fazíamos pequenos lanches para eles como o famoso pão na manteiga (margarina) ou pão com ovo e café preto ou café pingado. Todos feitos na cozinha de nossa casa.

Os cereais e produtos que acompanhavam o almoço como refrigerantes e refrescos em pó como o Kisuco eram mais vendidos perto do meio dia, transformando-se em uma ambiência próxima a de um minimercado.

Na parte da tarde: os doces, os sacolés de fruta, refrigerantes e salgadinhos; quando o movimento das crianças era maior na pracinha. Nesse momento a venda adquiria o caráter de doceria e um lugar para os pais enviarem as crianças ansiosas por doces.

Já no final da tarde e, principalmente, início da noite quando os trabalhadores já estavam a caminho de casa: as bebidas alcoólicas e os aperitivos eram os mais vendidos; nesse momento, tornando-se um bar. Claro que tais produtos poderiam ser vendidos e eram vendidos a qualquer hora do dia, mas mesmo que alguém fosse tomar uma cachaça no bar às 8 horas da manhã o comportamento era deveras diferente do que tomar uma dose de cachaça às 8 horas da noite.

A música, nesse caso, era a principal responsável pela mudança de ambiente em um bar. Ouvia-se nesse ambiente, ora transformado em bar onde não se viam crianças (quando vistas eram acompanhadas pelos pais para uma venda rápida): lambada, músicas dos anos 70, músicas de ritmo de balanço, sertanejo do tipo Chitãozinho e Xororó/ Zezé de Camargo e Luciano, pagode do tipo Raça Negra.

No entanto, essa parte noturna, tinha algo a mais que a tornava mais lúdica e que acompanhava a ambiência da venda tornada em bar.

1.1.1.4 Público do Bar

Apesar de atender a diversos públicos, a parte do atendimento do bar tinha como clientes assíduos algumas mulheres da Vila. Duas delas, frequentemente, quando chegavam do trabalho paravam lá para tomar uma cervejinha. Uma delas se chama Dulcilene, moradora da Rua Projetada. Ela é cearense e, frequentemente, esperava também Neto, seu marido, chegar para acompanhá-la na cerveja. A outra era a Dona Maria, uma senhora negra que tomava também uma cerveja. Em todo o tempo que passei ali me pareceu que o único lugar que Dona Maria tomava sua cerveja era em nosso venda/bar. Apesar de ter muitos filhos e netos, ela gostava de beber sem a presença de muitos deles.

A família de Dona Maria, que morava com ela na mesma vila que morávamos (Vila 2), além de amigos de suas filhas, também frequentavam o nosso bar, mas Dona Maria não permitia que ninguém da família pegasse *fiado* no nome dela sem ela estar presente. Isso era uma regra que por vezes seus próprios parentes tentavam burlar.

Essas duas clientes, além de assíduas, eram pessoas com quem minha mãe estabeleceu certa aproximação e amizade. Não tínhamos problemas com elas.

Nos casos dos clientes assíduos era comum vendermos fiado e para viagem sem a garrafa vazia (casco), que depois era entregue ou eu ia buscar na casa das pessoas quando estava perto do momento de comprar as caixas de cerveja que chegavam dos grandes caminhões das empresas abastecedoras de quase todos os bares da comunidade.

A caixa de cerveja cheia só poderia ser vendida se tivéssemos uma caixa de garrafas vazias. Assim também era com os refrigerantes de garrafa de vidro. Era uma correria só para saber quem tinha pegado cerveja ou refrigerante e não tinha devolvido o casco. O que por vezes gerava mal estar ou desentendimentos de pessoas que não tinham entregue ou que ainda não tinham consumido o produto.

A relação entre freguês(a) e vendedor(a) não era só baseada em relações de venda, mas também em relações de confiança e de amizade. Inclusive era algo que influenciava nossa paciência com os vizinhos e amigos que gostavam de se embriagar, pois nesses momentos poderia haver uma certa confusão na hora da conta que era feita e refeita na frente do cliente/vizinhos por diversas vezes até eles se convencerem de que haviam consumido determinadas quantidades. Motivo de espanto dos que bebiam e perdiam a noção do quanto estavam consumindo. Devido a isso parte da conta entrava no fiado ou no caderninho de controle para ser pago em outro dia.

Foi tal convivência que permitiu por duas vezes que eu fosse parar de carro na emergência do hospital Sousa Aguiar por conta de acidentes que me causaram fraturas nos ossos. Andar até o próximo ponto de ônibus sendo carregado levaria no mínimo 45 minutos. Os vizinhos eram o socorro presente naquela época. Nesse local dificilmente uma pessoa seria atendida ou levada de ambulância para um hospital ou mesmo seria muito pouco provável se conseguir um táxi na comunidade. Para isso o taxista teria que ser morador da própria comunidade, algo raro. Mais uma vez estou falando do início dos anos 90. Não era fácil ver uma pessoa de carro e, por isso, os que tinham geralmente eram requisitados para levarem vizinhos na emergência principalmente se tratando de acidentes com crianças.

Um dos nossos clientes, o Giba, era um dos poucos que tinham carro na comunidade e foi ele que me ajudou em uma das vezes que precisei ir para emergência. Foram duas.

Éramos frequentemente convidados por algum cliente para irmos em festas. Eu mais do que minha mãe, pois quando era festa infantil eu estava quase sempre liberado para ir, mas a mãe ficava no bar, pois essas festas aconteciam mais a noite nos dias de final de semana. Dias esses de maior fluxo de vendas.

Pouco tempo depois a família de Dulcilene e Neto cresceu e viraram nossos amigos. Frequentamos a casa um do outro e foi na casa de Dulcilene que comi pela primeira vez feijão-branco com camarão durante uma festa.

Já os netos de Dona Maria frequentavam a mesma vila onde morava a avó e lá brincávamos nos finais de tarde e inícios de noite. Brincávamos das brincadeiras mais comuns entre crianças, pois o espaço da vila permitia isso: bolinha de gude, pique pega, queimado, futebol, escravos de jó, coleções de dinheiros feitos com embalagem de cigarros e, também, de videogame na casa um do outro.

O maior movimento no bar era nos finais de semana quando atendíamos o povo da noitada e a galera do movimento nas noites que seguiam pelas madrugadas de sexta e sábado. Já no domingo a movimentação começava mais cedo no horário do almoço e ia até o início da noite e seu público era mais familiar onde se via mais a frequência de crianças e encontros entre famílias e amigos.

O bar fechou logo após a conversão da minha mãe numa congregação de igreja evangélica (Metodista Wesleyana) localizada na Vila do João. Foi assim que comecei a conhecer a Maré. Evangelizações, visita nos lares, cultos domésticos e ao ar livre....

Até hoje quando voltamos na localidade somos cumprimentados pelos antigos fregueses e ex-vizinhos. Não é raro compartilharmos memórias dessas épocas e novidades, apesar de não estar em constante contato com a maioria deles. Eles também nos veem quando vamos visitar meus parentes por parte de pai e minha tia (irmã da minha mãe), que possui um bar próximo da entrada da Vila 1.

1.1.1.5 Os imóveis

Vale uma observação e algumas colocações sobre questões complexas que passarei brevemente por elas.

A observação que quero tratar é que compra, venda e construção de imóveis seja para fins comerciais ou residenciais não digo em todas as favelas do Rio, mas em boa parte delas passa por uma relação muito diferente dos compromissos legais se comprados em áreas fora de favelas.

Aqui no Caju como em muitas favelas que conheci e tive a oportunidade de acompanhar, a única instituição mediadora da transação é a Associação de Moradores que geralmente cobra por uma porcentagem em cima da compra do imóvel e pela elaboração de documentos solicitados sobre a transferência de donos ou a criação de um novo imóvel no mesmo endereço.

Digo mediadora porque acompanhará a concretização da transação, mas não participará das negociações. Não pelo menos de forma prática, mas sim oficial. Por exemplo, se uma venda é realizada para um amigo de confiança e você vendeu em 10 vezes, possivelmente, o documento da casa só será feito depois de todos os pagamentos realizados. Aí sim, procura-se a associação para elaboração de documentos para validar o trato de compra e venda. Digo, também, oficial porque a associação parte do valor estabelecido no documento de compras e vendas informado por ambas as partes, mas, na prática, esse valor pode ser outro e nada impede das pessoas tratarem na prática sobre outros valores e acordos.

Já a construção de lojas e comércios não passa por um controle da associação para autorizações ou algo do tipo. O comércio é registrado em documento da própria associação quando é vendido ou trocada por outro imóvel dentro da comunidade. A construção de outros imóveis dentro do mesmo endereço e ligados à mesma casa só passaram por identificação e registro quando se deseja vender, no caso do Caju.

Digo estratégia, pois existe uma elaboração a ser pensada e aplicada passo a passo que vai desde a avaliação do tipo de terreno a partir da sua estrutura, as relações de confiança, pois isso implica nas formas de pagamento estabelecidas.... Já o cálculo de quanto deve ser uma loja é feita pelo vendedor: como esse comércio está posicionado estrategicamente e o seu tamanho dentro da comunidade, ou seja, está próximo das vias principais e de maior fluxo de pessoas? É conhecido? É de costume as pessoas pararem ali?

Chama-se o local de comércio de *ponto*. Um ponto é bom quando nesse local circulam muitas pessoas, quando há grandes possibilidades dessas pessoas pararem ali – o que dependerá também da infraestrutura, como iluminação pública, calçada, espaço para manobrar veículos etc. Um ponto é ruim pelos fatos inversos. Mas, também, há uma questão subjetiva nisso. Qual tipo de negócio você vai estabelecer? Não existe uma regra, mas poderá ter desentendimento com seus vizinhos ou concorrentes se você desejar colocar um comércio onde já há outros do mesmo tipo naquele lugar e que vendem os mesmos produtos que você deseja vender.

1.1.1.6 Um outro tipo de integração comunitária depois da conversão

Depois da conversão religiosa, permanecemos por mais algum tempo no Caju sem a venda/bar. Nesse momento houve um certo distanciamento das pessoas que faziam parte desse cotidiano dado pela presença da venda e uma aproximação de um outro público: os evangélicos.

Não que eles não estivessem ali ou que nós não os víamos ou que nós não os conhecíamos, mas depois da conversão se passou a ter uma aproximação maior. Como a venda da minha mãe foi uma das primeiras nesse local éramos bastante conhecidos da maioria que morava ao redor da praça, parte da rua projetada e nas vilas mais próximas como a vila 1, vila 2 e vila 3.

Presenciamos, nessa mesma época o crescimento dos evangélicos e das igrejas evangélicas como a Batista e a Assembleia de Deus. Além dos inúmeros pontos de pregação – onde ocorriam cultos domésticos com frequência – nas casas dos próprios moradores que frequentavam a igreja sede nos finais de semana.

Nesse momento frequentamos mais as casas dos moradores, principalmente, o(a)s crentes ou evangélico(a)s, agora, nossos irmãos em Cristo. Sem a presença de bebidas alcoólicas, música alta “mundanas”, sem palavrões, roupas mais “comportadas”, principalmente, para as mulheres e sem danças como o forró e o funk. O ambiente agora era mais silencioso, religioso e com uma estética e modos de comportamento diferente da que eu era acostumado.

Essas relações ampliaram os contatos e as redes de amizades minha e de minha mãe, pois passamos inúmeros momentos de festas e confraternização principalmente na casa da irmã Ana e irmão Marcos – uma família. Compartilhamos ali, mas dessa vez em ambiente quase oposto ao anterior. Na casa deles existia um ponto de pregação da Igreja Metodista Wesleyana. Essa residência ficava na nossa própria vila 2 e muitos dos seus moradores estiveram presentes nesses cultos ou procuravam os irmãos para um conselho ou pedidos de oração.

A irmã Ana é filha de cearenses, mas de uma família de cristãos evangélicos criados em Campo Grande, bairro da zona oeste do Rio.

Já conhecíamos esse casal pelos famosos bolos de festa feitos por encomenda que a irmã Ana produzia. Fiquei por diversas vezes assistindo a irmã produzir os bolos e depois comia as partes retiradas para a modelagem que ela preparava. A cozinha dela era imensa. A maior que conheci no Caju. O meu bolo preferido era o de maracujá. Parecia um mousse quando entrava na boca e não era enjoativo. Você poderia comer um imenso pedaço, pois o doce entrava em equilíbrio a gordura dos ovos e da manteiga com a acidez do maracujá.

Já o irmão Marcos era conhecido por sempre aparecer na praça com algum carro ou trator da COMLURB e, também, pelas caronas de carro que ele me dava na parte da manhã até a escola, pois eu e o filho dele estudávamos na mesma escola na Barreira do Vasco.

Depois conhecemos e tivemos mais aproximação com outros vizinhos que se converteram ou já eram crentes. A metade deles não era nascida na cidade do Rio. Alguns deles até hoje são pessoas próximas apesar de não morarem mais na Vila Tiradentes.

Foi através das caronas do irmão Marcos até os cultos nas igrejas evangélicas que frequentávamos e outras que visitávamos que conheci um pouco mais o Rio: a Maré – localidade de que teve intensa migração de nordestinos; Olaria; Campo Grande; Bonsucesso; Santo Cristo; e o próprio Caju. Foi ele que me levou pela primeira vez na Quinta do Caju e conheci a Casa de Banho de Dom Pedro.

Pouco tempo depois que minha mãe se converteu para a igreja evangélica e fechou o bar, nos mudamos para a Barreira do Vasco.

Podemos anotar como indícios que a minha vivência familiar e cotidiana em negócios da família relacionados em pequenos comércios de alimentos e bebidas é um exemplo de estratégia adotada pelos nordestinos que vão morar nas favelas do Rio de Janeiro. Esse é um exemplo que serve para ilustrar milhares de famílias que também adotaram e adotam essas estratégias como forma de sobrevivência e planejamento familiar. Muitas das vezes sem treinamento, capacitação ou experiência anterior.

Encontrar bares, restaurantes ou minimercados sendo administrado por nordestinos e que também possui mão de obra nordestinas ou familiar é algo bem comum na cidade carioca e, principalmente, nas favelas do Rio. No caso, chamo atenção para as favelas com bastante migrantes que se estendem às margens da Avenida Brasil.

As manifestações culturais na região de origem se faziam – no momento temporal dessa descrição – muito presentes, tanto no seu cotidiano como nas festas, sendo os principais marcadores diacríticos o alimento e a música.

São nas barraquinhas, carrinhos, bares e restaurantes dessas localidades de grande migração nordestina onde pode se comer uma comida produzida pelos migrantes nordestinos. Muitas das vezes adaptam suas técnicas e seus saberes adquiridos nos seus lugares de origem ao contexto de produção local desse alimento tanto para providência doméstica quanto para o empreendimento do seu próprio negócio.

1.2 BAIRRO VASCO DA GAMA E A ANTIGA FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO.

Figura 5 – Confraternização em frente a associação de moradores



Fonte: (“ASSOCIAÇÃO DE MORADORES DA BARREIRA DO VASCO”, 2007)

Minha mãe e eu nos mudamos para o Bairro Vasco da Gama – que ninguém conhecia por esse nome e todos se consideravam moradores de São Cristóvão – e mais especificamente para a comunidade da Barreira do Vasco, inicialmente, na rua São Sebastião.

Fiquei mais perto do colégio, dos pontos de ônibus, da rua e um pouco distante dos colegas de infância e dos familiares do Caju. Nosso tipo de socialização era diferente da que tínhamos no Caju. Não tínhamos mais um bar. Não éramos mais um ponto de referência de venda de produtos e prestação de serviços.

O preparo da comida se tornou apenas doméstico: nas refeições diárias, nos dias especiais como os almoços de domingo e os encontros de família.

Aqui não tínhamos nenhum familiar, mas um casal de amigos também do Ceará. Da mesma região que minha mãe e, frequentemente, estávamos envolvidos em conversas relacionadas ao nordeste, mas, também, ao cotidiano. Trocas de lembranças do *norte* eram constantes. *Lembrança* aqui é uma palavra que traz um duplo sentido: pode significar tanto a conversa sobre momentos vividos e memórias sobre o norte como também pode ser a entrega de presentes e materiais que remetem ao nordeste ou a comida e ao gosto do que é produzido e lembra o nordeste.

Os presentes/ lembranças/ lembrancinha poderiam ser: manteiga de garrafa, mel, castanha de caju, castanha do Pará, café, paçoca salgada – farinha e carne seca socada no pilão, queijo curado, feijões secos, farinhas da mandioca ou milho – geralmente em torrões médio e grande – peixe seco, carne seca, doces de mamão e abóbora, castanhas cobertas com melado e gergelim, melado de cana, rapaduras e tijolo – um tipo de rapadura feita com o bagaço da cana.

A presença do migrante é, assim como no Caju, marcante. Aqui, nessa época, podemos vê-los nos bares enquanto proprietários e também enquanto clientes, de pequenos mercadinhos, lanchonetes e quartos para alugar. Podemos vê-los trabalhando na feirinha da Barreira, na Feira de São Cristóvão, nas empresas do bairro, nas escolas; assistindo aos jogos de futebol nos bares, deixando ou buscando os filhos nas escolas, jogando futebol nas quadras e nos campos do bairro com os *cria*, frequentando as festas de ruas e dos clubes, frequentando a feirinha da comunidade, na feira livre; comendo um churrasco no bar do *cumpade* ou do *conterrâneo*, frequentando as igrejas...

1.2.1 Casas

Fomos morar em uma casa menor e tínhamos menos privacidade. Todas as paredes laterais da casa estavam ligadas a algum vizinho; com exceção da parede da entrada que tinha

uma distância de menos de 5 metros da dos nossos vizinhos e separada por uma rua onde cabia um carro.

A Barreira tem casas de tamanhos muito variados. Há famílias grandes inteiras com três gerações morando na mesma casa de três andares com lage; você pode encontrar uma casa também com três andares e uma lage, mas morando aproximadamente 5 famílias e mais os moradores solteiros. Como isso é possível? Moradores antigos e atentos, ao se mudarem sabem que pode ser mais vantajoso dividir os andares para ter melhor vantagem nas venda dos imóveis do que vender a casa integralmente.

Essa logística dos imóveis que hora são grandes e depois pequenos provocou para nós uma série de problemas de ordem estrutural e pessoal. Uma série de problemas envolvendo rede elétrica, encanamento, esgoto. Todas elas envolviam algum vizinho e as soluções eram geralmente mediadas entre nós. Muita dor de cabeça e incansáveis obras de manutenção. Muito diferente do Caju.

A sensação que tive ao morar na Barreira foi de aperto. As casas, ruas e vilas eram bem menores do que na Vila Tiradentes. Uma parte significativa das casas já tinha mais de três andares. Salas, cozinhas e quartos apertados ou um desses em tamanho grande e os demais em tamanho bem menores. Calçada de casa quase não existe e poucas casas têm quintal. No entanto, as residências ao redor da Barreira e no restante do bairro são diferentes: prédios residenciais, comerciais e industriais. Casarões antigos, pequenas chácaras, vilas residenciais, pequeno comércio de bares, restaurantes, salões de cabeleireiro, locadora e *lan house*... Ruas projetadas e distantes de uma calçada para a outra. Portanto, era possível encontrar diversos tipos de residências e apartamentos.

A socialização das pessoas que moravam dentro da favela com pessoas que moravam fora da favela era muito comum. Os mercados e os serviços oferecidos na Barreira do Vasco supriam a demanda dos moradores do bairro que frequentemente ou diariamente estavam fazendo compras ou tendo acesso a serviços mais baratos ou mesmo visitando uma casa ou encontrando um amigo.

1.2.2 Ruas

As ruas eram mais estreitas. Muitos problemas de infiltração, esgoto, falta d'água e queda de energia. Eram recorrentes as invasões policiais e a repressão ao uso e venda de drogas estava mais presente. Mas, também, as vendas, as barracas e o comércio estavam mais próximos.

Tínhamos mais contato com os nordestinos nas igrejas, nas escolas e nos bares: nas igrejas, onde as famílias tanto de católicos como de evangélicos se encontram reunidas; nas escolas, quando os pais vão deixar e buscar os filhos; nos bares, quando os casais saem para tomar uma cerveja e comer um tira gosto, quando os homens em sua maioria se reúnem para assistir futebol, jogar sinuca e jogos de azar. Na rua era mais fácil fazer amizade com um *cria* ou um local do que com um nordestino.

Estar na rua dentro da comunidade e estar na rua fora da comunidade causava sensações diferentes.

Na comunidade, algumas ruas eram planejadas e antigas e tinham uma melhor infraestrutura e outras ruas eram muito pequenas, mais sujas e esburacadas, cortando/ligando as principais ruas da comunidade. As ruas mais movimentadas eram aquelas ligadas a praça central da Barreira do Vasco, a Rua Alexandre Plemont e a rua que cerca a comunidade, que é a Ricardo de Machado.

Já no bairro as ruas são largas. Eu costumava participar de uma *pelada* na Rua Lima Barros. Nessa rua passava caminhões e era possível dois veículos passarem ao mesmo tempo. Formado por ruas largas, vilas residenciais, prédios pequenos e médios, quadras e quarteirões. Postes de luz alto, mas com lâmpadas de mercúrio que produziam uma luz vermelha e desagradável principalmente próximo à Rua Bela, localizada embaixo do viaduto de acesso à Linha Vermelha.

As ruas estavam sempre lotadas de gente ou veículos nos dias de jogos e outros eventos esportivos no Estádio São Januário, o qual fica ao lado da Barreira do Vasco. Muitas pessoas na concentração para a entrada, nos bares e nos pontos de ônibus. Uma *muvuca* de gente. Aqueles que estavam participando e já conheciam a dinâmica sabiam como se locomover para evitar o grande fluxo de pessoas. Por vezes, a comunidade da Barreira era a melhor opção para cortar caminho. Isso acontecia no mínimo uma vez por semana, podendo chegar a dois ou até três dias em uma semana mais agitada.

1.2.3 Lugares e Situações

Um comércio de serviços de alimentação e pequenos mercados e negócios como oficina de carro, loja de peças de automóveis, bar, restaurante, escritório de contabilidade, padaria, mercadinho, barracas de cachorro-quente e hambúrguer. Os principais pontos de referência próximos à Barreira são o Hospital Maternidade Fernando Magalhães, o Observatório Nacional, a Rua São Januário, a Quadra da Escola de Samba da agremiação Tuiuti, o Estádio de São Januário e a Editora Brasil América, além do o Clube Malagueta – onde também ocorriam pequenos e médios shows de música (inclusive de forró).

A convivência com os nordestinos era menor em relação ao Caju, assim como o espaço. As casas na Barreira são menores tendo como comparação a Vila Tiradentes. Não entendi muito bem a nossa mudança inicialmente, porém para minha mãe era uma questão de mobilidade e de acessibilidade: tanto de acesso aos equipamentos públicos como hospitais, supermercados, agências bancárias e o centro da cidade. Mais tarde entendi que morar na Barreira do Vasco nos daria mais acesso à cidade e aos seus equipamentos públicos e privados.

Comecei a ter acesso ao estádio do Vasco, museus, parques e praças, quadras e campos de futebol. O mundo agora estava entre o *asfalto* e a favela, pois para sair da favela e ir para o asfalto eram menos de 5 minutos. As pistas principais de acesso a outros lugares centrais da cidade ficavam muito mais próximas. Morávamos a menos de 5 minutos de um ponto de ônibus.

Passei a conviver com menos pessoas diariamente. Pouco convivi nos bares nessa época. Os empreendimentos liderados por nordestinos mais frequentado por nós eram padarias e lanchonetes. A maioria empregava parte da família além de outros conterrâneos. A *comida nordestina* não era o foco desses negócios.

A convivência com a comunidade nordestina passou a ser fora do ambiente onde morava. A nova moradia ficava em uma comunidade que é passagem frequente para outras comunidades e bairros da região. Além disso, havia duas manifestações semanais que congregavam muitas pessoas apesar de serem pequenos os espaços. Os jogos de futebol no Estádio de São Januário e a Feirinha da Barreira todas as terças e sextas.

A feirinha da barreira conta com uma grande diversidade de produtos, reunindo barracas de roupas e acessórios, cosméticos, perfumaria, bijuterias, serviços de tatuagem, venda de eletroeletrônicos, além de comida de rua, como batata frita, aipim frito, churrasquinho, pastel, hambúrguer, cachorro-quente, salgadinhos fritos, caldo de cana etc. A de sexta-feira era a principal em número de fluxo e aglomeração de gente.

Ah, também havia duas feiras de rua, uma na quinta e outra no domingo – mais voltadas para a venda de hortaliças, frutas, peixes, farinhas, queijos e embutidos, já nas proximidades da Feira de São Cristóvão. Naquele momento eu não via muita diferença. Me parecia uma continuação da outra.

A Feirinha da Barreira ainda pode ser considerado o dia de maior movimentação comercial e de fluxo de pessoas da comunidade. De todos os espaços comerciais que já havia frequentado na vida, foi essa a maior Feira que presenciei até então, considerando a concentração de pessoas ao mesmo tempo comprando, comendo ou bebendo.

O tempo passou... conheci o bairro... já tenho 16 anos. Começo a fazer alguns bicos de garçom nas festas particulares realizadas na Agremiação da comunidade. Meu pai volta de Portugal onde passou um ano como chefe de cozinha e decide abrir seu próprio negócio na antiga Feira de São Cristóvão. No ensino médio, me torno aluno-aprendiz e começo a comer fora e na escola. Meu irmão mais velho volta do Ceará e começa a trabalhar no bar de um tio que é maranhense. Começo a frequentar bares novamente e a provar suas iguarias. Delas o pernil assado era o melhor!

Por conta da carteira assinada reivindiquei minha “liberdade” muito bem negociada com mãe. Me torno mais independente e as possibilidades de comer fora e sair de casa se tornam mais viáveis. E, finalmente, conheço mais de perto a famosa...

1.3 FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO

Figura 6 - Antiga Feira de São Cristóvão (1995)



Fonte: (LUCENA, 2016)

Eu trabalhei nela com meus familiares entre 2001 e 2003, anos antes que fosse removida para dentro do Pavilhão de São Cristóvão. Eu era apenas um aluno de ensino médio com alguma experiência em bar e aluno-aprendiz na área de oficina de manutenção elétrica de trens, mas os meus familiares já eram profissionais de longa data no ramo de alimentos e bebidas em restaurantes, bares e lanchonetes. Todos eles, inclusive eu, conhecíamos a Feira como visitantes e naquele momento passamos a conhecê-la por dentro.

Caro leitor, você se lembra que eu tinha uma família grande aqui no Rio e no Nordeste? Pois bem, boa parte deles moradora do Caju, lembra? Geralmente, eu os encontrava mais nos finais de semana ou cotidianamente em um cumprimento casual pelo bairro. Mas durante muitos finais de semana da minha infância no Caju, meus tios (por parte de pai) e primos de meus tios e seus amigos (cariocas), marcavam para se encontrar e passar os dias de domingo no Caju entre os bares e as casas de um desses meus tios e de um primo de consanguinidade distante mas que convivia bastante conosco sendo inclusive meu vizinho.

Nesses encontros meu pai estava quase sempre presente junto dos meus tios. Nos encontros nunca faltava cerveja, carne, farinha e pimenta, fosse no bar ou nas casas. Nos bares, geralmente, se provava algum aperitivo frito ou assado, mas nas casas você podia

comer o churrasco como uma carne assada, peixes fritos ou cozidos ou galinha caipira cozida feita na panela de pressão com batata – que se tornava um objeto de apreciação visual e olfativa antes do consumo. Tudo isso, seguido de muitas histórias, mas com maior protagonismo dos homens. Eram eles que se deslocavam livremente pela comunidade.

Assim ampliei a aproximação com minha família por parte de pai sem ter propriamente a presença diária ou mesmo semanal de meu pai. De modo que andar pela comunidade significava andar em território onde minha família e parentela estava bastante presente e, também, cada um com suas próprias redes de relações no Caju, no Rio e no Nordeste. Sim, o assunto sempre passava pelo “lá no Norte era assim assado”, “a gente fazia assim assado”. Outro assunto, também bastante comentado pelos participantes masculinos dos encontros, era sobre mulheres (quase nunca era sobre as esposas), futebol, política e experiências do cotidiano.

Sim, o início dos anos 90, para essa geração de pessoas vindas do Nordeste que foi trabalhar no setor de bares e restaurantes mudou bastante. Segundo meu pai, não se ganhava mais dinheiro no setor de A&B como se ganhava nos anos 70 e 80.

Em conversas informais, ele sempre fala das mudanças que ocorreram na forma de se produzir e vender a comida no Rio. Para ele, uma das mudanças que desvalorizaram os profissionais do ramo foi o *Self Service*. Essas histórias ficam para outros momentos... o que interessa saber é que quase todos eles estavam desempregados nessa época do início dos anos 2000.

Meu pai conseguiu, a partir do seu contato com Agamenon, um espaço na Feira, mas sem nenhum recurso suficiente para iniciar por mais de uma semana e sem capital de giro. Um empréstimo de um dos meus tios, que foi treinado pelo meu pai e fez parte da equipe que esteve com ele em Portugal, era um dos poucos que estava empregado na época e foi o que colaborou com algum recurso financeiro, mas não estava presente na barraca. Ele era *chef* e o mais novo dos meus tios que morava no rio.

Diante dessa situação, fui convocado pela minha mãe a participar dessa iniciativa de meu pai e, assim, comecei a ajudar nas atividades da barraca que nem tinha nome. Quando não podia estar nas atividades de serviço, eu, pelo menos, ajudava a montar a barraca no sábado e, no domingo, desfazê-la. Um dos meus tios teve parte de sua casa como local onde guardávamos parte da barraca por um tempo. Isso no Caju. Só isso já era um serviço bem pesadinho...

No sábado pela manhã eu ia a pé da Barreira até o Campo de São Cristóvão e lá esperava meus familiares chegarem do Caju em um pequeno caminhão cheio de ferros para montar a estrutura da barraca: lonas, cordas, cadeiras e mesas, fogão, freezer, botijão, barris de plástico, luminárias, lâmpadas, pia, panelas, pratos, talheres, alimentos, produtos de limpeza, panos de limpeza, caixa e roupas pessoais e de trabalho.

Montávamos tudo no chão de concreto, onde já havia uma demarcação feita pela administração da Feira, de manhã. À tarde já estava pronto, mas na maioria das vezes os fregueses apareciam quando toda a Feira já estava cheia.

A nossa posição era voltada para descida do viaduto em frente a uma loja maçônica e era um dos últimos lugares que as pessoas passavam, pois as barracas mais conhecidas e maiores ficavam onde hoje é a entrada oficial – entrada onde hoje está a estátua do famoso Luiz Gonzaga. Só depois da lona montada – e isso embaixo de sol ou embaixo de chuva e com a grande ajuda de uma árvore – é que nós montávamos “a cozinha” ou o espaço onde ficavam todos os equipamentos de uma cozinha – menos o freezer que ficava no “salão”, lugar onde as pessoas eram atendidas e servidas.

Boa parte dos nossos insumos frescos e secos eram comprados lá mesmo na Feira com feirantes e outros no supermercado. De preferência com aquele que pudesse nos vender fiado para pagar só no final de domingo quando acabava o expediente. Comprávamos as proteínas de vaca, porco e frango – quando queríamos ingredientes frescos – também na Feira. A exceção era *carne de sol* que apenas precisávamos dessalgar.

A estrutura que tínhamos já para aquela época era bem precária e usávamos instalações precárias de água e energia (existiam pouquíssimos banheiros químicos). Sem falar que dependíamos de eletricitistas contratados pela própria FSC para fazer as instalações, regulagens e, também, desinstalações. Além disso, sabíamos que ao redor da Feira era um lugar de bastante assaltos principalmente aos frequentadores desavisados. A insegurança ao redor da FSC não era uma pequena preocupação. Por inúmeras vezes ouvi falar e assisti brigas, assaltos e confusões nessa antiga Feira.

Mesmo com essas condições, trabalhávamos em posições flexíveis. Cada um fazia um pouco de cada coisa menos a pessoa que ficava no caixa. Os demais faziam turnos, pois a barraca não podia ficar sozinha em nenhum momento. Eu cobria boa parte desse tempo que era por volta das 6 da manhã até o final da tarde.

Mas apesar disso, conseguíamos fazer uma deliciosa comida nordestina. Quase todos da equipe nascidos no Nordeste – menos eu – e com mão boa para cozinhar pelo menos os mais vendidos como a carne de sol e o churrasco misto – típico churrasco da Feira que servia na mesma travessa (de alumínio ou de barro) o Baião de Dois, queijo coalho, aipim frito ou cozido regado e servido com Manteiga de Garrafa, farofa e Molho à Campanha. O Churrasco Misto era formado por filés de carnes (suína, bovina e de aves), linguiça, asa e coxinha de frango e, por vezes, a carne de sol.

Aqui a carne de sol era usada como uma espécie de coringa, pois como era comprada em quantidade maior tanto pela solicitação de pedidos como pela sua perecibilidade ser menor do que das outras. Poderíamos usar a carne de sol para substituir a falta da carne bovina fresca. Poderíamos usar parte dela no preparo do feijão como substituto da carne de porco. Ou simplesmente, ofertá-la como possibilidade de proteína em um prato menor, só para não perder a venda ou a própria carne que estava sobrando.

Servíamos outros pratos e outras combinações também. Variava de acordo com o pedido do cliente. Poderia ser simplesmente um Caldo do Feijão com ou sem feijão e temperado com salsinha, cebolinha e azeite, um prato só com Baião de dois com queijo coalho. As combinações poderia ser simplesmente o Baião de Dois com carne de sol, Carne de Sol com aipim cozido ou frito ou um só prato que continha em quantidades pequenas o que era servido no Mistão. Poderia ser também simplesmente o caldo dos pratos cozidos: sarapatel, mocotó, rabada ou buchada de bode.

Fazíamos em panelas de alumínio, barro e ferro em um fogão de seis bocas (industrial). *Ô fogãozinho pesado da moléstia...* Servíamos os clientes em pratos de vidro escuro ou de barro, talheres comuns (cabo de madeira ou plástico com lâmina de serra) e copos de vidro americano. Os clientes ficavam decepcionados ao serem servidos em copo de plástico.

Os músicos contratados por cada barraca variavam entre o forró universitário, trio, samba, pagode e brega. No nosso caso, apenas tocavam nas sextas e sábados à noite. O atendimento era feito por uma atendente e um dos meus tios, um fazia as bebidas e dava suporte ao salão, um ou dois a comida, uma pessoa contratada no caixa e um segurança – que ficava em horários bastante específicos e de movimento. Trabalhávamos até o final do dia de domingo. A barraca era desarmada e depois tudo era organizado para dentro do caminhão. O restante dos alimentos eram divididos entre nós ou descartado ali mesmo. Uma equipe de

limpeza contratada pela administração da Feira começava e se estendia até a noite na limpeza do espaço. Era imensa a quantidade de resíduos que sobravam para serem coletados no final de cada domingo no Campo.

A sensibilidade para a administração e gestão da compra dos produtos de limpeza e alimentação usados tinha que ser aguçada, pois a compra demais ou de menos prejudicava o retorno do investimento – que não chamarei de lucro porque lucro realmente não existia. O que sobrava era distribuído pela equipe.

Foi um destes dias onde se comprava muito e se vendia pouco que cheguei a levar para casa mais de dois quilos de carne de sol, manteiga e feijão-verde, mas parei no meio do caminho. Levei essas iguarias para junto de um grupo de amigos na Rua Lima Barros. Pedi a Dona Norma que é mãe de um amigo de infância para preparar o Baião de Dois com carne de sol na cozinha. Todos foram pegos de surpresa, pois era um domingo à noite e a casa estava cheia tanto dos familiares como dos amigos do filho que ocupavam parte da residência para jogar Playstation. Todos estavam com fome. Foi a minha primeira vez à frente de um banquete de comida nordestina. Não sobrou nada! Todos adoraram inclusive Dona Norma que colocou a cozinha à minha disposição quando quisesse fazer outra comida da Feira.

Mais algum tempo se passou... e a Feira foi para dentro do Pavilhão de São Cristóvão... eu estou terminando o ensino médio... e começo a estudar para ingressar na faculdade em um pré-vestibular comunitário e ajudar meu pai na Nova Feira de São Cristóvão... a cozinha ainda é um lugar da minha casa onde ainda faço muito pouco e quando faço, ouço sempre uma chamada da minha mãe por algo que, para ela, ela não estava adequado. Ovos, muitas vitaminas, sanduíches, limpar e cortar legumes, temperar a carne e o frango, fazer filé de carne e de frango frito no óleo, linguiça acebolada com alho, macarrão, cachorro-quente, ajudante do churrasco de família nos finais de semana... mas o medo da panela de pressão continua!

1.4 ENTRE TERRITÓRIOS E O CENTRO DE TRADIÇÕES NORDESTINA

Figura 7 - A Nova Feira de São Cristóvão



Fonte: (“A Nova Feira de São Cristóvão – Pesquisa Google”, [s.d.]

Estamos em 2004. Ainda moro na Barreira do Vasco. Agora, na rua Alexandre Plemont. Já não sou mais aluno-aprendiz. Durante o dia estava terminando o ensino médio e à noite estudava para o vestibular. Nos finais de semana ajudava meus familiares na Feira. Alguns bicos de garçom e ajudante de filmagem em festas....

Agora, a comida nos meus finais de semana é explicitamente nordestina. Já a comida feita em casa pela minha mãe não tinha o apelo identitário de ser nordestina tão profundamente, mas sim afetivo. Por vezes quando minha mãe sentia saudade do *norte/roça/Ceará* fazia um prato *como se fosse feito lá na roça*. A música não atendia a essas carências e não havia muitas imagens e fotos de sua infância.

Geralmente, essa sensação de saudade poderia se transformar em uma deliciosa farofa – a melhor que conheço e admirado entre amigos, parentes e familiares; bolo de milho com

fubá; doces feitos com açúcar e frutas; feijão-verde com queijo coalho – na falta de queijo: creme de leite, manteiga ou creme de leite; baião de dois com manteiga e queijo coalho – as vezes leite para substituir a falta do queijo; cuscuz de milho – e só ele com sal ou manteiga; galinha pé seco feito com batata – carne fresca abatida na hora da compra pelo vendedor no galinheiro dentro da comunidade.

Aqui estou indeciso em fazer vestibular para o curso de Ciências Sociais ou prova para oficial PM. Isso foi durante os meus estudos no Pré-Vestibular Comunitário Santo André¹² que fica dentro da Paróquia de Santo André e tem seu endereço oficial no Bairro Vasco da Gama localizado na esquina da Rua Bela com a Avenida Brasil.

Já a decisão de encerrar a jornada no ofício de cientista social se inicia em paralelo com minha iniciativa de escrever uma matéria para um concurso entre estudantes do ensino médio para o Jornal Extra.

A publicação veio no sábado dia 2 de outubro de 2004. Quando terminei de ler o Jornal Extra no caderno geral na página 11 que tive a certeza das ciências sociais na minha formação. Não fui o vencedor, mas tive meu primeiro artigo publicado com uma dezena de outros estudantes classificados.

Foi um momento de muita alegria, porém quase solitária. Nesse momento os parabéns da coordenadora do curso foram bem importantes para mim. Na verdade, ter feito esse pré-vestibular foi um divisor de águas. Foi quando tive meus olhos abertos sobre possibilidades e mudanças que achava bem distantes e quase impossíveis de serem alcançadas por alguém que morasse na favela. Foi quando surgiram também os primeiros questionamentos sobre políticas públicas, racismo e lutas sociais.

Nesse lugar conheci alunos universitários de origem popular, estudantes de instituições públicas, moradores de bairros da baixada, zona norte e favelas e que disponibilizavam de forma voluntária parte do seu tempo para dar aulas aos alunos do pré-vestibular. Havia outros alunos professores que não eram de classe média alta e, também, professores formados que davam aulas no ensino médio público e particular e em universidades públicas. Todos tinham como missão dar um retorno social à sociedade ou mesmo aperfeiçoar suas habilidades docentes, pois a coordenadora Elisete, além de avaliar o desempenho dos estudantes também avaliava o desempenho de seus colaboradores. O

12 Este pré-vestibular comunitário existe de 2002 e teve como sua coordenadora a exigente professora e atriz Elisete Oliveira. Essa “ação social” surge de parceria entre a vontade de Elisete em montar um pré-vestibular e os membros da Paróquia. Seu objetivo é ajudar jovens de São Cristóvão e bairros próximos a conquistar o sonho de estudar em uma universidade pública.

combinado era apenas o preço da passagem desses professores voluntários, mas ela não era menos exigente por conta disso.

Já os alunos e alunas eram em sua maioria moradores de São Cristóvão, Benfica, Caju e do que é hoje – a muito contragosto pelos seus moradores – chamado oficialmente Bairro Vasco da Gama, mas, também, havia moradores da Baixada Fluminense, Maré, bairros que circunscrevem a Av. Brasil como Bonsucesso, Olaria e Ramos.

Dentre os estudantes havia uma quantidade significativa de nordestinos, além de filhos e netos de nordestinos. Havia uma população carioca favelada, classe média baixa e, também, imigrantes vindos de África como angolanos e moçambicanos. Das pessoas que moravam em favelas muitas residiam em áreas de facções rivais aos da Barreira do Vasco – que tinha uma das suas entradas principais localizada a menos de 15 metros da Paróquia.

A qualidade das aulas apesar de alguns professores serem bem jovens e ainda cursarem suas licenciaturas era muito boa. Superior às aulas que tive no ensino médio em escola filantrópica particular e depois na escola pública. Era visível a dedicação e a preocupação deles conosco. Nós pagávamos um valor pequeno mensalmente. Por vezes, ficava surpreso em saber e ver alunos de pré-vestibulares particulares pagarem, em nosso curso, “diárias” para assistir a um único dia de aulas, em valor equivalente ao preço de uma ou duas mensalidades pagas por nós – para assistir aulas conosco, principalmente nos finais de semana. Deles, Elisete não tinha nenhuma piedade de cobrar um preço justo.

No pré, por vezes ganhávamos materiais didáticos de excelente qualidade e de graça por doadores. Éramos convidados através das parcerias realizadas por Elisete e seus colaboradores para palestras e peças de teatro em outros lugares da cidade como o Teatro João Caetano (localizado na Praça Tiradentes, no Centro histórico da cidade do Rio de Janeiro). Foi a primeira vez, entre meus 18 e 19 anos, que entrei em um teatro para assistir a uma apresentação cênica.

O pré-vestibular funcionava religiosamente de segunda a sexta das 18 horas às 22 horas. Nos Sábado pela manhã havia estudo dirigido orientado por alunos que dominavam melhor o conteúdo e se disponibilizavam para tirar dúvidas de outros que tinham mais dificuldades ou que perderam por algum motivo – geralmente era por conta do trabalho – o conteúdo ou correções de exercícios dados em sala durante a semana. Já na parte da tarde, quando chegava a maioria dos estudantes, tínhamos aulas normais que geralmente iam até as 18 horas. As aulas nos domingos eram geralmente revisão, exercícios ou treinamento com

simulações de aplicação de prova com questões de vestibulares anteriores ou do ENEM. Essas aulas só aconteciam faltando um mês para as provas dos principais vestibulares e do ENEM, quando eu dava prioridade ao pré e só ia para a Feira ajudar a desmontar a barraca, no final do dia de domingo.

Em todos os dias de segunda a sexta entre uma aula e outra entre 10 a 15 minutos aconteciam os momentos de descontração e confraternização. Era nesses momentos que os alunos se conheciam. Um ou outro descia – pois a sala fica até hoje no segundo andar de um prédio anexo à Paróquia – para descansar durante as aulas. Boa parte dos estudantes eram trabalhadores, outros faziam bico e outros apenas estudavam – como se isso não fosse muito. Nos sábados, esses momentos aconteciam no horário do almoço e no horário do meio da tarde.

Esses momentos eram seguidos de encontros e lanches na cantina da Paróquia que não oferecia muitas opções e nem muita quantidade, mas eram geralmente salgados como coxinha de frango, enroladinho de queijo com presunto e risóli de frango ou camarão, torta salgada de frango, sanduíche natural de frango e sucos de caju e maracujá que pareciam ser de polpa concentrada, além do tradicional cafezinho bem fresquinho feitos pelos próprios membros da Paróquia. Apenas o que não era produzido, eram os refrescos de guaraná da marca Guaravita ou de outra marca, assim como os refrigerantes; doces como pé de moleque, paçoca, doce de leite e, também, os pacotes de biscoitos salgados (tipo biscoito Fofura) e biscoitos doces recheados. Durante o inverno ou durante os dias frios se ofertava na cantina caldos como o caldo verde.

Era nesses momentos de intervalo que alunos se conheciam, faziam amizades, se formavam grupinhos e, eventualmente, paqueras. Entre um lanche e outro era também momentos de conhecer melhor os professores e ficar sabendo onde eles moravam, suas origens, suas caminhadas e dificuldades para chegar e terminar seus cursos de formação e conhecer com mais detalhes seu testemunho profissional por vezes compartilhados em sala e bastante disputado pelos alunos. Era assim que ficávamos sabendo o que nos esperava depois de sermos aprovados nos vestibulares, as dificuldades iniciais e finais da formação acadêmica e da jornada à procura de um bom emprego.

Digo “religiosamente” porque era a única atividade que ocorria no mesmo espaço da paróquia em paralelo com as atividades eclesiais e missas ou cultos. Às vezes éramos convidados pelo padre da Paróquia para assistir missas. Eu, na época, era cristão e evangélico

mais especificamente metodista e frequentava também a Igreja Batista tradicional. Foi durante as aulas de Esperanto que era dada pelo padre da Paróquia – existia um acordo entre Elisete e esse padre para ele dar essa aula – uma vez por semana éramos convidados para assistir uma missa, principalmente, em datas comemorativas tanto de católicos como de evangélicos como o Natal e a Páscoa. Acho que o padre sabia que havia muitos evangélicos nessa região devido ao grande número de denominações cristãs que havia na Rua Bela, na Barreira do Vasco e Caju. É bem provável, pois os membros da Paróquia em sua maioria também eram desses lugares.

No início fiquei um pouco temeroso, pois seria adequado para um evangélico protestante líder de mocidade entrar justamente em uma igreja católica? Um lugar cheio de santos e imagens? O metodismo em que fui inserido chamava os católicos de adoradores de imagens, o que era tratado como heresia. Os batistas que eu visitava tampouco se preocupavam em reduzir os católicos a adoradores de imagem. Enfim, depois de muitas explicações teológicas com as aulas de Esperanto do padre e, principalmente, de me convencer que os católicos não eram adoradores de imagens, assisti algumas missas. Durante essas missas cheguei a tomar a hóstia, pois o padre permitia que cristãos batizados tomassem mesmo sendo de outra corrente cristã. Para minha surpresa não fui o único evangélico e protestante incluído nessa prática (uso ambas as categorias, pois elas se confundiam no seu uso prático e diário não só por mim, mas também por meus *irmãos em cristo* e colegas do curso). Na verdade, começamos usar mais frequentemente *protestante* depois das aulas de história sobre a Reforma Protestante de Martinho Lutero. Presenciei assembleianos, batistas e frequentadores da Universal assistirem as missas ou cultos (aqui também nesse espaço essas categorias eram relativas). Sempre que tínhamos uma prova um dia ou dois dias antes o padre fazia orações na Paróquia ou mesmo em sala em favor dos estudantes. Nos finais de ano sempre tinha um *amigo-oculto* e confraternizações dentro das salas da Paróquia com cada um trazendo alguma coisa como doces, salgados, tortas (salgadas e doces), refrigerantes, mas antes uma oração do padre. Por vezes, se frequentava a Nova Feira de São Cristóvão para comemorações.

Frequentei a maioria das aulas de segunda a sexta durante dois anos. No primeiro ano não consegui passar, e foi no segundo que passei para Ciências Sociais na Universidade Federal Fluminense para a turma de 2006.

Nos sábados e domingos dividia meu tempo entre estudar, ajudar eventualmente meus familiares na nova FSC, frequentar os cultos e realizar trabalhos de evangelismo na minha igreja localizada na Vila do João na Maré. Quando não tinha tempo de sair da FSC a tempo de chegar na Maré, ia para a igreja batista localizada na Barreira do Vasco que era a poucos metros de minha casa.

Quando saía do curso aos sábados direto para a FSC, seguia o caminho pela Rua Bela – o mais curto deles – com alguns colegas do pré que seguiam para outros destinos ao longo do caminho. Vez ou outra algum deles me acompanhavam até a FSC. Ali parávamos para descansar e jantar, tomar um suco ou refrigerante. Na época não bebia bebidas alcoólicas e não recordo de algum deles ter bebido nesses momentos. Salvo o dia em que no horário do almoço levei um grupo de colegas e preguei uma travessura.

Era sábado de sol. Todos homens. Aproximadamente 7 pessoas. Procurávamos algum lugar para comer que não fosse dentro da BV. Alguns deles não conheciam a BV e tinham receio de entrar, três deles eram militares: um deles morava na Maré e o outro no Caju – como disse, anteriormente, eram comunidades rivais em relação à facção da BV e era perfeitamente compreensível o receio deles, pois ouvimos por vezes tiroteios vindos exatamente da BV. Uns especularam que não havia problemas, outros temiam ser abordados pelos traficantes e entrarem em alguma situação constrangedora. Afinal, os olheiros ficavam exatamente de frente para a rua de acesso à Rua Bela e, frequentemente, os soldados ficavam ali também. Não havia comércio aberto ou que valesse a pena fora da favela. Havia alguns botecos/ pé sujo – muito ruins – na Rua Bela. Fiz um cálculo mental. Ninguém queria gastar muito e alguns sugeriram que fizéssemos algum lanche, mas convenci os colegas que seria mais barato comer na FSC e eles aceitaram a sugestão, pois todos sabiam que FSC servia refeições abundantes que dava para muitas pessoas, mas ainda sim visto como um lugar em acensão e, por isso, talvez, acima das nossas possibilidades financeiras. Todos já conheciam a FSC. Durante a caminhada alguns perguntavam se eu conhecia algum lugar barato e se eu estava seguro de que a comida daria para todo mundo e o recurso seria suficiente para pagar a despesa. Me gabei e disse que podia deixar comigo. Essa insegurança só passou quando entramos na FSC que na época não cobrava entrada. Sem eles saberem levei todos para comer na barraca do meu pai. A barraca estava vazia, praticamente, pois a FSC ainda não estava com o movimento grande e a música também não havia iniciado. Chegamos com muita fome e muita pressa, pois tínhamos que voltar para as aulas. A barraca havia acabado de iniciar suas

atividades. Sentamos, cumprimentei as garçonetes e a cozinheira e escolhi todo o cardápio que era basicamente baião de dois, mistão contendo asas de frango, linguiça e carne de sol, batata frita e aipim frito acompanhado de farofa amarela e molho à campanha. Bebemos Coca-Cola. Até a refeição chegar conversamos sobre as aulas, os professores, as garotas do curso e sobre as mulheres da FSC e a antiga FSC. Um dos militares pediu uma cerveja antes da refeição. Quando ela chegou esquecemos tudo e os olhares e desejos se voltaram para os imensos pratos. Aqui vale uma observação: quando um filho de feirante/barraqueiro chega e pede uma refeição, mesmo que você diga que quer comer pouco a comida vem sempre bem servida. A refeição foi apresentada em travessas de barro, chapa de ferro, travessas de alumínio. Os talheres auxiliares eram colheres bem grande de alumínio. Já a travessa das carnes era servida com pegadores também de alumínio. Os pratos eram de barro, os talheres eram grandes e de alumínio e os copos eram americanos. A mesa era quadrada e de madeira com um suporte feito de ferro e era bem pesada ao ponto que tínhamos que girá-la para juntar as mesas. Por cima da mesa foi colocado um papel grande e branco. Nós mesmo nos servimos e aí começaram as brincadeiras acusatórias de que fulano comia muito e que tinha que deixar para o restante da galera. Comemos deliciosamente e recebi alguns elogios sobre a escolha do local. Sim, a comida estava muito saborosa e o local tem uma vista privilegiada ao lado do Palco. Podíamos ver o fluxo dos frequentadores e dos artistas da FSC passando com tranquilidade e folga de espaço. Quando todos acabaram surgiu novamente a preocupação de quanto daria aquela deliciosa e farta refeição. Combinei anteriormente com uma das feirantes/garçonetes de fazer a nota da despesa inicialmente recusada por ela. Pedi a conta e ela nos trouxe. A cara de alguns foi de grande espanto e deixei por alguns minutos discutirem a despesa. Sabia perfeitamente que a conta não seria equivalente a um salgado com refresco para cada um. Foi muito mais. Muito mais pelas bebidas e pelo 10% do que pela refeição. Quando um deles, meu colega Saul – que me dava carona todos os dias, apesar da curta distância, pois não gostava de passar por dentro da favela e seguia com ele por outro caminho junto de outros colegas – pela Rua Ricardo de Machado – começou a ficar vermelho de vergonha anunciei que já estava tudo pago. O alívio foi grande e os questionamentos vieram. Esclareci que a barraca era de meu pai e que era uma cortesia minha. Pouco depois apresentei-os ao meu pai que anteriormente não estava presente. Risos e piadas sobre o ocorrido. Elogios sobre a comida e o lugar. A falta de energia para sair dali e voltar para a sala de aula. O espírito era de ficar ali mesmo e esperar ser envolvido pelos encantos da FSC, mas estamos

próximos de uma prova e voltamos com nenhum desejo de estudar. Afinal, era sábado! A única coisa paga foi a cerveja de Saul e os 10% do serviço. Voltamos desanimados de tão farto de comida para a aula.

Já no domingo depois das aulas tinha o costume de passar em casa primeiro e deixar o material escolar e depois seguir para almoçar na FSC. De lá só saía no final da tarde ou quando precisavam de mim até terminar as atividades da FSC. Isso por volta das 8 ou 9 horas da noite.

Nessa época, minha casa ficava localizada na Rua Alexandre Plemont próximo do cruzamento com a Rua Dona Camila onde havia um bar de esquina, um banco de concreto pavimentado com azulejos onde antigamente ficavam sentados os homens mais veteranos da comunidade e acima desse banco uma placa em homenagem a eles. Na esquina, já há muito tempo ficava (ou fica) fixada uma boca de fumo chamada *base 1*—a maior rua da BV—A Rua Alexandre Plemont começa praticamente na esquina da Rua Ricardo de Machado e vai até a Rua Bela. Sua entrada voltada para Clube do Vasco da Gama fica em frente a uma pracinha com um ponto de ônibus. Na época passavam por ali as linhas 472 (Benfica x Leme), 209 (Praça XV x Caju), 473 (São Januário x Siqueira Campos). Nela havia também vários mobiliários urbanos: uma barra, uma paralela – para atividades físicas – três mesas de concreto com marcações para os jogos de tabuleiro com quatro bancos em cada uma, uma árvore antiga que fazia uma grande sombra e o busto de Francisco Palheta – historicamente conhecido como a pessoa que trouxe para o Brasil a primeira muda de café. Na época, a poucos metros dali na Rua Ricardo de Machado havia a fábrica de Café Palheta onde certamente ocorria a torragem, pois diariamente exalava cheiro de café torrado pela região ou até onde o vento pudesse levar.

Essa pracinha é um dos principais pontos de encontro e lazer da comunidade. Na época conhecida como praça do Cidézio ou carinhosamente chamada por muitos dos jovens como pracinha da maconha era e é até hoje bastante usada pelos moradores apesar da praça central da comunidade ser maior.

Nessa praça frequentemente são festejados aniversários de jovens, adultos e crianças, ocorrem churrascos, chás de panela, festas comemorativas como natal, páscoa, carnaval e ano novo. Boa parte dos seus frequentadores param para esperar o ônibus ou pegar um táxi (agora, também usam aplicativos de carona), fazer exercícios físicos, jogar (baralho, dama, porrinha, dominó), ouvir partidas esportivas pelo rádio, falar ao telefone celular, esperar uma

“encomenda especial”, encontrar os amigos para uma balada ou dar uma volta simples pelo bairro, tomar uma cerveja – pois do outro lado da rua – que é a Rua Alexandre Plemont – tem um bar com dois banheiros anexados na parte externa e ao lado uma barbearia. É, também, um dos principais pontos de encontros dos estudantes principalmente do Colégio Catorze de Novembro localizado a poucos metros também da Rua Alexandre Plemont.

Quando saía do pré-vestibular em direção a minha casa nesse horário preferia seguir pelo caminho da Alexandre Plemont voltado para a Rua Bela porque ainda era dia e porque eu tinha uma sensação de segurança por ser domingo e a rua estar bastante movimentada. A galera do movimento ainda não estava por lá, com exceção dos dias de jogos do Vasco. Já o caminho pela Rua Bela e Rua Ricardo de Machado era o contrário: não havia muitas pessoas e a sensação de insegurança era maior. A Rua Bela não era muito segura nos finais de semana e nem à noite.

A Rua Alexandre já nessa época tinha bastante lugares de serviço para a comunidade – hoje muito mais – como bares pequenos e grandes, minimercados, padarias, depósitos de bebidas, salões de cabeleireiro, *lan houses*, igrejas como a Casa de Oração e Salão das Testemunha de Jeová.

No domingo, especialmente neste horário que era próximo ao momento do almoço todos esses lugares tinham bastante gente. Era e é um fluxo intenso de pessoas em movimento ou paradas. Irmãos da igreja saindo da igreja e indo para casa. Outros irmãos evangelizando e entregando convites para o culto da noite. Famílias inteiras na porta de suas casas comendo e/ou bebendo cerveja e/ou refrigerante ao som de músicas dançantes variadas saindo de seus aparelhos de som ou amplificadores. Crianças brincando e chorando ao som de suas mães gritando. Carrinho de bebê. *Base 1* funcionando. Mulheres, homens e crianças nos bares com música alta e disputando seus sons com outros sons. Olheiros do movimento chamando atenção do pessoal para saírem da visão que eles tinham das entradas principais da comunidade. Jovens e adolescentes, principalmente meninas, dançando Funk. *Forró das antigas*, *forró universitário*, *Forró eletrônico* nos bares frequentados por maioria nordestina. Fumaças. Churrascos na rua. Frango assado sendo vendido. Durante a temporada mais fria: panelas de sopas e caldo verde com linguiça calabresa e de ervilha com músculo. Cachaça. Cerveja. Sangria sendo chamada de vinho. Caipirinha. Drinques. Cigarro. Carro com som. Homens jovens e mulheres também em motos e bicicletas passando *voados*! Carros passando devagar. Isso distribuído por toda a rua? Não mesmo. A maioria da concentração de pessoas

se dava justamente na parte menor da Rua Alexandre Plemont. Eu e minha mãe, frequentemente, quando queríamos nos referir a esse local chamávamos de “muvuca”.

Já perto da minha casa, apesar da proximidade com a *Base 1* não havia tanta gente parada, mas às vezes sim, havia festas de aniversário, churrascos, povo da igreja que parava para conversar na rua, crianças brincando de futebol e soltar pipa, música alta tocando funk, rock e pagode pelos cariocas e forró e sertanejo pelos nordestinos, mas todos em algum momento paravam para ouvir gospel – o que me gerava na época muita curiosidade; gente comendo seu almoço com o prato na mão sentada em um banquinho plástico, adultos bebendo cerveja e crianças, refrigerante – na porta de casa ou na porta do vizinho em uma minúscula calçada.

Eu e minha mãe compartilhamos poucas vezes esses momentos com os vizinhos nos dias de domingo e não poucas vezes tínhamos que pedir licença para entrar em nossa casa, por conta da quantidade de pessoas e veículos estacionados principalmente em dias de jogos.

As flanelinhas, para garantir o dinheiro dos que assistiriam os jogos, convenciam os mesmos a guardarem seus carros dentro da comunidade. Isso gerava um intenso tráfego de veículos numa comunidade onde em nenhuma rua se consegue passar dois carros ao mesmo tempo.

Chegando em casa cumprimentava a minha mãe, perguntava sobre a Escola Bíblica Dominical e depois partia para FSC.

A mãe sempre trazia boas novas ou boas críticas das atividades da igreja o que gerava uma rápida e às vezes acalorada conversa entre nós antes da minha ida para FSC. Nem sempre concordávamos, mas sempre tinha alguma novidade.

Na igreja que ela fazia parte a Escola Bíblica Dominical era o momento onde tinha mais pessoas na igreja e a maioria delas crianças de pais que frequentavam e de pais que não frequentavam a igreja.

Essa igreja tinha muito menos membros que a maior igreja protestante da comunidade - a Igreja Batista - mas tinha um corpo de membros bem ativo. Até hoje é conhecida pela qualidade dos seus músicos e instrumentistas que cantavam e formavam bons corais, tocavam muito bem piano clássico, teclado eletrônico, violão, guitarra, saxofone, bateria, instrumentos de percussão e sopro. Pela formação e treinamento de grupos de coreografia que faziam performances emocionantes principalmente em datas comemorativas como a Páscoa e o Natal. Pelos seus grandes banquetes. Pelos seus organizados retiros espirituais em belos

lugares durante o carnaval. E, principalmente, pelos seus projetos e ações com crianças tanto na igreja local quanto em uma congregação que era filial a esta no Caju, perto do antigo Hospital São Sebastião e de uma escola de circo. Ambos, infelizmente, não funcionam mais e viraram ocupações irregulares, principalmente o hospital – após a criação do INTO¹³.

Os projetos e as ações com crianças era o que mais agitava essa igreja. Era algo levado bastante a sério. A igreja investia na formação dos seus membros interessados – sobretudo adultos/as e quase todas mulheres – por exemplo por meio do curso de formação da Aliança Pró Evangelização das Crianças (APEC) localizado na Praça da Bandeira. Segundo quem participou, era um excelente espaço de formação para evangelismo infantil. Presenciei e colaborei com muitos membros que faziam esses cursos. A organização desenvolvia habilidades com “instrumentos pedagógicos cristãos” – se é assim que posso chamá-los. Eram livros, bonecos, brinquedos, músicas, diversas atividades lúdicas e educativas que tinham como alicerce central a educação cristã voltada para crianças. Mas o que mais agregava pessoas era o momento da alimentação das crianças.

O investimento da igreja na alimentação dessas crianças, que acontecia após as atividades da Escola Bíblica ou nos “cultos de crianças” era bastante significativo tanto na Barreira do Vasco (BV) como no Caju: motivo de muitas campanhas e doações de membros da igreja, irmãos de outras denominações e doações de voluntários que não pertenciam a nenhuma igreja. E desconfio que algumas dessas pessoas eram de outras religiões como espíritas kardecistas.

Nessas atividades havia pessoas específicas para pensar o tipo de comida ou alimento ofertado, segundo os recursos: dinheiro, logística de compra, deslocamento e armazenamento. Pessoas para comprar e levar a pé ou de carro os insumos. Pessoas para preparar e distribuir os alimentos para as crianças.

A compra e o deslocamento eram geralmente feitos pelos homens, adolescentes ou jovens. O preparo, na maioria das vezes, pelas mulheres adultas e senhoras. A entrega era feita por todos os envolvidos na organização das atividades.

Essa comida era geralmente um “lanche reforçado” preparado pelas senhoras ou “tias” – como eram chamadas pelas crianças, mas poderiam também ser caldos em dias de frio ou estrogonofe. Esses últimos eram mais apreciados pelos adultos do que pelas crianças. Refeições, além de gerar mais sobrecarga para as encarregadas do preparo do que os lanches

13 Instituto Nacional de Traumatologia e Ortopedia.

implicavam também em um trabalho maior de limpeza, por conta dos pratos e talheres de plástico.

As crianças gostavam de outras coisas. Preparava-se para elas cachorro- quente com salsicha e molho de tomate, mini salgadinhos “de festa”, como coxinhas de frango desfiado, bolinha de queijo ou queijo com presunto, salgadinho recheado de carne moída, calabresa, calabresa com queijo; pastel frito de carne moída, de frango, de queijo, de queijo com presunto, de pizza (queijo, presunto, tomate e orégano); pastel de forno de carne, de frango, de queijo, de queijo com presunto, de calabresa; sanduíches “naturais” de frango desfiado ou de atum/ sardinha (nesse caso enlatados) preparados com maionese e milho em conserva; pizzas de queijo com sardinha, atum, calabresa; quase todos em sua base com molho de tomate de caixinha. Servia-se para beber refrigerantes e refrescos concentrados de guaraná natural e, por fim, alguns docinhos que poderia ser apenas balas, mas também paçocas, doce de leite, doce de amendoim que na maioria das vezes já se comprava embalados.

Portanto, a conversa que tinha com minha mãe antes de ir para a FSC se tratava dessas atividades relatadas acima, principalmente, sobre as atividades infantis na congregação do Caju, pois a igreja da BV preparava uma escala de atividades segundo o pessoal disponível e, como às vezes não havia gente suficiente, colaboradores eventuais como eu eram sondados para saber sua disponibilidade.

O ideal para eles era formar um grupo heterogêneo com pessoas adultas e experientes, adolescentes bem-dispostos e animados e jovens com sensibilidade aguçada e habilidades musicais e de sonoplastia. Nem sempre essa combinação era possível e, por isso, deslocamentos eram feitos de última hora, o que poderia provocar um certo constrangimento. Por exemplo, um *irmão*, homem adulto de meia idade – sem muita experiência com crianças – estar junto de atividade infantis como pinturas e recortes com crianças sentadas no chão ou em pequenas mesas e cadeiras. Isso colocava as pessoas em posições e performances não imaginadas anteriormente. Tais experiências eram realizadas e estimuladas que fossem relatadas nas pequenas reuniões depois do término das atividades oficiais com as crianças.

Isso era importante, pois se a pessoa não tivesse uma boa experiência, era geralmente deslocada para outras atividades nas próximas semanas. Reuniões eram feitas ao mesmo tempo que o grupo lanchava a sobra do lanche feito para as crianças, pois as atividades acabavam em horário próximo do jantar.

Muitos colaboradores, *irmãos e irmãs* – como eram mais comumente tratados entre si, pelos pais das crianças e pelos visitantes das atividades da igreja – saíam do trabalho ou escola direto para o culto e todos estavam com fome. Mesmo aqueles que não comiam o lanche, como as senhoras e senhores acostumados a *comer comida* ou *comer comida de panela*. Essas expressões eram utilizadas em oposição a comer alimentos considerado inadequados para o horário ou quando se desejava fazer uma refeição completa, comida feita em casa ou *comida caseira* que levava geralmente: carne/frango/peixe, legumes, vegetais, grãos e cereais cozidos, molhos e caldos.

A escolinha bíblica das crianças acontecia logo após a um pequeno culto de adoração inicial que depois era seguido por uma divisão feita por idades específicas e disponibilidade de professores. Era basicamente dividir as turmas por faixa etária.

Era mais ou menos assim que se fazia: Primeiro alguns irmãos adultos homens e/ou mulheres (geralmente casais) chegavam antes e abriam a igreja, organizavam o salão da igreja, verificavam se tudo estava no lugar, limpavam as cadeiras preparavam o som para os músicos e dirigente do culto daquele dia e ficavam na porta evangelizando ou convidando pais para trazerem seus filhos para a escolinha. Logo depois, chegava um irmão ou irmã de carro trazendo os insumos dos lanches, comida ou material de apoio pedagógico. Quando era uma irmã dirigindo geralmente vinha acompanhada de um irmão homem. Um pouco mais tarde, já no início da noite, o maior contingente de colaboradores chegava vindo da BV. Eles combinavam de se encontrar na frente da igreja da BV, saindo de lá a pé até a parte mais alta do São Sebastião – um morro dentro do Caju, com uma vista linda e panorâmica do Rio de Janeiro¹⁴. Eles encontravam os outros irmãos no meio do caminho. Saíam pela Rua Alexandre, atravessavam a Rua Bela e a antiga passarela 3 da Avenida Brasil e seguiam pela parede do cemitério; depois subiam a primeira rua à direita depois de passar por baixo da ponte da linha férrea – linha do trem cargueiro cujo destino final era o porto - e subiam a rua principal: por último, subiam as escadarias e outras ruas menores até chegar na parte mais alta, próximo ao antigo hospital, que na época ainda estava em atividade. Passava-se chamando atenção dos moradores locais, pois era um grupo e não tinha como passar invisível pelo comércio local, pelos moradores e, principalmente, pelos olheiros e *soldados do tráfico* que já sabiam das atividades da igreja no alto no morro e de onde nós éramos. Passava-se um certo constrangimento, pois mesmo sabendo que eles sabiam das atividades da igreja com as

¹⁴ Do alto do morro São Sebastião era possível ver o Cristo Redentor, o centro do Rio, o Cemitério do Caju, a ponte Rio-Niterói e a Baía de Guanabara.

crianças da comunidade nós sabíamos que morávamos em uma comunidade rival, salvo os irmãos que moravam por lá mesmo. Além disso, *traficantes* mais jovens não perdiam a oportunidade de olhar as adolescentes e as mulheres mais jovens que acompanhavam o grupo. E não foram poucas vezes que presenciei piadas machistas e provocativas direcionadas às irmãs, mas às vezes eles eram repreendidos pela própria liderança do *movimento*.

Quando o grupo chegava, logo se iniciava o culto com orações iniciais feitas por qualquer irmão escolhido aleatoriamente pelo dirigente do culto, depois os louvores, alguns recados como a agenda das atividades semanais e mensais da igreja – como campanhas específicas de assistência social, evangelismo e visitas domésticas –, a divisão das turmas e assim começava a escolinha bíblica.

Algumas crianças chegavam sozinhas, algumas em pequenos grupos liderados por uma mais velha e outras em um grupo grande acompanhado por adulto – geralmente a mãe de uma dessas crianças.

As crianças eram levadas para salas diferentes por faixa etária. Acontecia em paralelo a preparação dos lanches e a recepção dos pais que iam levar os filhos. Nesse momento os missionários e evangelistas conversavam com os pais exercendo o que a igreja chamava de “mordomia cristã”.

Nessa hora, sentados, enquanto se aguardava o término da escolinha, compartilhavam a vida cotidiana: vitórias sobre um desafio na escola do filho ou no trabalho, conquistas materiais – como conseguir comprar um carro, pagar o aluguel ou conseguir sua casa própria – e espirituais – como conseguir levar um familiar para igreja e fazer com que saísse do movimento –, problemas conjugais ou de saúde na família, pedidos de oração para si ou para um parente enfermo ou desempregado. Era um momento onde tanto o(a) missionário(a) quanto o(a) evangelista paravam mais para ouvir do que para falar e, quando falava, tinha uma mensagem de paz, esperança e vitória respaldada sempre por uma passagem bíblica de conforto ou de gratificação a Deus pela vida. Era um momento em que uma certa aura pairava no ambiente. Uma profunda hospitalidade, serenidade e cuidado com os pais fazendo-os se sentirem acolhidos. Ofertava-se ou se compartilhava o *alimento espiritual enviado por deus*. Se fossem mais vitórias era como que esse alimento fosse compartilhado por ambos que saíam dali alimentados espiritualmente. Se fossem mais problemas e angústias era como se se ofertasse o alimento ao faminto e sedento – o que poderia causar uma certa fadiga física ao intermediário do *alimento* – no caso o(a) missionário(a) ou o(a) evangelista. A conversa

geralmente terminava com uma oração de intermediação para solução dos problemas ou agradecimento sobre as vitórias.

Depois da escolinha, todos voltavam para o salão da igreja. E novamente começava o culto com louvores, cânticos e uma pequena pregação feita pelos missionários, evangelistas ou preletor convidado. Uma mensagem voltada para a família e para os pais das crianças.

No final do culto eram distribuídos os lanches para as crianças menos para os pais, porém algumas vezes os filhos compartilhavam o lanche com seus pais e às vezes eles aceitavam a oferta de seus filhos.

Já no retorno dessas crianças para suas casas muitos dos pais vinham buscar seus filhos e levar os filhos de amigos e vizinhos para casa, mas também havia crianças que voltavam sozinhas para casa ou um dos irmãos/irmãs deixavam-nas em casa e reforçavam o convite para que eles assistissem os cultos ou para pedir aos pais que fossem buscar seus filhos no horário próximo do término da escolinha.

A reunião, que servia como troca de experiências, balanço das atividades e estratégias para a próxima semana era feita posteriormente ao término do culto já com as portas fechadas e seguido em paralelo de um lanche ofertado aos colaboradores. O lanche era distribuído por todos, mas, em geral, pelos que cuidavam da organização do espaço e controle de pessoal que circulava pela igreja. Os professores, na maioria das vezes, estavam cansadíssimos. O número de crianças por turma poderia ultrapassar facilmente 20 e chegar a mais de 30 durante as férias escolares.

Nessa reunião, o cuidado maior era para que as pessoas de fora desse grupo de colaboradores não pudessem ouvir e as informações não fossem levemente compartilhadas para fora do ciclo – o que poderia levar à má interpretação por pessoas de fora, ou seja, uma “fofoca cristã”. Havia forte controle das informações especialmente íntimas sobre crianças e de suas famílias. Logo após a reunião havia a pela limpeza do espaço e organização do salão. Por último, acontecia o momento de confraternização entre os colaboradores. Nesse momento conversávamos mais à vontade sobre diversos temas. Futebol e música eram os principais. Mas também se falava sobre a escola, o trabalho, a faculdade, os momentos de lazer e entretenimento ao som de um CD de música evangélica, lanche na boca e arrumando ou limpando algo.

A minha posição era de acordo com a demanda; com exceção das aulas e da parte do louvor. Essas posições de destaque exigiam qualificação ou habilidades e eram realizadas por

peessoas adultas e com treinamento adequado. Não tinha então e ainda hoje não tenho – habilidades com instrumentos, canto e treinamento para dar ensinamentos bíblicos para crianças e pré adolescentes, apesar de já na época saber muito bem as histórias transmitidas. Já tinha, no entanto, treinamento para dar aulas bíblicas para adolescentes, jovens e adultos, pois era professor de escola bíblica dominical na Igreja Metodista Wesleyana da congregação da Vila do João, no Complexo da Maré.

Na maioria das vezes as histórias eram sobre os *heróis e heroínas da fé* como Moisés liderando os escravos hebreus contra os Egípcios, a saga do povo hebreu pelo deserto até a chegada e tomada da terra prometida; Daniel na cova dos leões, Davi e Golias, a Sabedoria de Salomão, Débora que foi profetisa e juíza e liderou uma resistência do povo de Israel contra o Rei da Cananéia, Maria – mãe de Jesus – e Jesus na multiplicação dos pães e dos peixes à população faminta que o seguia e queria vê-lo operar milagres.

O que eu fazia nisso tudo? Eu era um colaborador eventual já fazia dois anos e que aparecia na maioria das vezes durante as férias escolares de final de ano e início de ano e no meio do ano ou quando era muito requisitado por minha mãe. Ela, por sua vez, fazia parte dos colaboradores permanentes e permaneceu até seus joelhos não aguentarem as longas caminhadas – infelizmente, pois gostava muito desse trabalho.

Eu, dependendo do dia e da necessidade, ajudava os professores na dinâmica em sala, no preparo dos lanches, na organização do salão, na entrega dos lanches e na recepção dos pais e, por vezes, quando todos os postos estavam lotados ia para frente da igreja evangelizar e fazer convites aos pais falando sobre a escolinha e os cultos nos finais de semana. Esse trabalho de evangelismo só era feito nessa igreja pelos missionários com treinamento, mas me permitiam fazê-lo pelo meu trabalho de evangelismo e assistência social na minha igreja – naquela época – na Vila do João que era de conhecimento de quase todos ali. Digamos que era o que me destacava, pois não havia muitos que abordavam os transeuntes “corpo a corpo” na rua para falar das atividades da igreja e do evangelho de Cristo. Era uma igreja que praticava muito pouco o evangelismo na rua. Já a minha igreja tinha um trabalho mais intenso nessa área e, por isso, estava mais acostumado.

A população do Caju – como disse anteriormente – é formada por pessoas vindas do interior do Rio e do Nordeste. Há uma grande população negra e há também uma grande população parda e branca pobre na sua maioria nordestina ou de origem nordestina.

Esses eram os motivos de nossas conversas e preocupações antes da minha ida a FSC e sobre as nossas atividades dentro de um universo cristão evangélico local.

Voltemos ao momento em que saio de casa em direção a FSC no domingo de tarde, mas antes de prosseguir, talvez, você, leitor, esteja se perguntando: por que essa insistência do investigador em detalhar o cenário de tais conversas pessoais entre mãe e filho sobre suas realidades religiosas?

Entenda, caro leitor: a minha ida na época para FSC não representava simplesmente uma ida para um centro de tradições e cultura nordestina ou a ajuda e visita ao meu pai e seu negócio, mas, sim, para um território limítrofe.

Como disse, anteriormente, eu era um cristão bem ativo na igreja e padrões de comportamento eram esperados de mim pelos meus pares e pelos meus líderes religiosos e eu esperava cumpri-los.

Um pouco antes de sair de casa minha mãe dizia: “Vigia, meu filho!” A FSC, portanto, se apresentava como um território com uma linha tênue entre o *alimento sagrado* e o *alimento profano*. Afinal, eu estava me dirigindo para um lugar onde era o encontro das famílias, mas, também, onde se pode ter acesso às pessoas com comportamentos considerado impróprios e desviantes do universo cristão evangélico.

É o lugar do encontro do almoço de domingo das famílias em sua maioria nordestinas e cariocas. Mas, é, também, lugar onde você pode se embriagar facilmente. É o lugar onde você encontra uma companhia com possibilidades de relacionamentos interpessoais menos comprometidos e superficiais – ao contrário das relações criadas na igreja (pelo menos é o que se pressupõe). É um lugar onde você pode fumar, cantar, flertar e dançar ao som de músicas *mundanas* – expressão usada pela comunidade evangélica para falar de músicas desapropriadas aos cristãos. É o lugar do *alimento da carne* – em oposição ao *espiritual* – e da concupiscência – em oposição ao equilíbrio e a sobriedade.

Talvez, *agora*, você entenda que essa conversa entre minha mãe e eu era uma forma de vigília e de reafirmação dos valores cristãos evangélicos pautados pela permanência de padrões de comportamento em território limítrofe. Ali, o alimento era a única dimensão acessível integralmente sem culpa e sem miséria.

Voltemos... me dirigia para FSC por pelos menos três caminhos diferentes. Quando eu estava muito cansado ou em dias chuvosos seguia para a Rua Ricardo de Machado próximo ao Colégio Catorze de Novembro (CCN) e pegava o ônibus 209 ou 472 em sentido à São

Cristóvão (menos em dias de jogos do Vasco quando o fluxo de veículos era desviado de rota). Pegar o 473 era uma opção, porém, seu ponto final era em frente ao São Januário que era um pouco mais distante. Mas, geralmente, eu ia a pé mesmo.

Seguia pela Rua Francisco Palheta no sentido contrário do fluxo de veículos, virava à direita contornando o paredão ao Gigante da Colina (outro nome dado ao Clube de Regatas Vasco da Gama, mas conhecido pelos mais velhos) e depois entrava à esquerda pela Rua General Argolo. Nessa rua está o Hospital Maternidade Fernando Magalhães, dois pequenos bares (um atualmente não funciona mais; o outro é chamado Lanchonete Rosa do Bairro) e um restaurante/bar (atualmente chamado Café e Bar Corujinha), famoso no bairro pelos almoços e ponto de referência para concentração das torcidas e torcedores com ingressos de acesso ao Estádio pela Rua São Januário.

Nessa rua também acontecia uma feira de rua até hoje onde também há a presença de moradores tanto do Bairro Vasco da Gama como de São Cristóvão fazendo compras. Nela, você encontra feirantes em barracas cobertas com lonas azul ou laranja vendendo legumes, vegetais, frutas, temperos em geral encontrados nas feiras livres do Rio como cominho, pimentas (branca, preta, biquinha, malagueta em conserva ou apenas a fruta), colorau, tempero baiano, orégano seco... Encontra-se também um mini caminhão vendendo uma diversidade de peixes. Mini barracas vendendo acessórios para cozinha e para o lar como descascadores, raladores, facas, amaciador de carne, tábuas de corte, pequenos escorredores de louça, rodo, mini rodo para pia, vassoura, baldes de pequeno e médio tamanho... e vendedores de flores.

Caminhava da Rua General Argolo até a R. Campo de São Cristóvão onde virava à esquerda em direção a praça que faz referência ao local chamado Campo de São Cristóvão. Nela existe até hoje diversos mobiliários públicos: duas quadras, um campo de futebol, bancos e mesas para jogos de tabuleiro, bancos de madeira, um equipamento para medição da qualidade do ar, pista de skate, pista para caminhada e corrida, uma pequena construção de alvenaria de uma arquitetura antiga na época utilizado pela guarda municipal e um dos mais antigo coretos da cidade (infelizmente, na época e até hoje em péssimo estado de conservação). Após a praça (da qual voltarei a tratar mais adiante), entrava por um portão que na época ficava aberto e dava em um dos espaços de estacionamento da FSC. Passava por uma banca de jornal, pela estátua em tamanho natural do líder religioso cearense Padre

Cícero, acenava para algum conhecido entre os controladores das entradas principais e entrava no Pavilhão de São Cristóvão sem pagar e sem ser revistado pelos seguranças.

O outro caminho era seguindo a Rua Ricardo de Machado e entrando à direita pela Rua Lima Barros, onde moravam meus melhores amigos; nesse caminho eu parava para conversar com esses amigos e seus pais. Durante minha adolescência, era um lugar onde eu parava com a *molecada da pista e da favela* para jogar bola ou participar de torneios de videogame na casa de amigos de infância. Nessa rua também se encontrava a entrada principal da antiga Fábrica do Café Palheta. Ruas com casas residências, grandes galpões e empresas de logística e oficinas de automóveis.

Depois da Rua Lima Barros entrava à esquerda na Rua do Bonfim, rua extensa e bastante conhecida no bairro, pois corta a Rua Bela e termina de encontro com o finalzinho da Avenida Brasil. É também a rua onde também se encontra a antiga Igreja do Senhor do Bonfim. Embora amada pelos antigos moradores, segue hoje abandonada pelas autoridades eclesiásticas e patrimoniais resistindo aos constantes saques de suas velhas mobílias e imagens.

Na rua do Bonfim, funcionam bares que também servem refeições e tira gostos, empresas contabilidade e logística, padaria, salão de cabeleireiro, oficinas de automóveis, serviços de assistência técnica em geral.

Em seguida, entrava à direita na Rua Senador Alencar, com vilas residenciais, grande galpões, bares/ restaurantes (alguns que já mudaram de donos ou fecharam as portas), oficinas de automóveis, escritório do SESI/SENAI e de empresas de táxi, brechó, salão de cabeleireiro feminino, uma das entradas de serviço do Observatório Nacional, Casa lotérica e, já próximo do campo de São Cristóvão, bares e restaurante de donos nordestinos e uma loja de uma grife de roupas. Na época em que narro minha caminhada havia duas lojas de produtos artesanais de barro e madeira e de alimentos onde se encontrava produtos de feira livre similares aos vendidos na FSC como farinhas, cachaça, melado de cana, rapadura, goma de tapioca, bolas doces e salgadas feitas da farinha de milho, trigo e mandioca, doces como o quebra-queixo e cocadas de diversas frutas, paçocas doces de amendoim e paçocas salgadas feitas com carne seca, a própria carne seca, carne de sol, queijo coalho, mel de abelha, feijões secos.

A presença de nordestinos enquanto vendedores e clientes era intensa. Muitos que não queriam entrar na FSC para comprar uma simples goma de tapioca, doce ou outros produtos compravam ali mesmo, no comércio dessas ruas.

Nessa mesma rua já de encontro com a Rua do Campo de São Cristóvão funciona um escritório de uma agência bancária (que já esteve sob responsabilidade de vários bancos) e o famoso e antigo restaurante Adegão Português, conhecido como um dos melhores restaurante de comida Portuguesa do Rio de Janeiro. Existe uma lenda urbana na região segundo a qual esse restaurante é o preferido da apresentadora Xuxa Meneghel.

Até hoje, no período da noite, entre esse escritório bancário e o Adegão, funciona uma pequena barraca de cachorro-quente e *x-tudo* que, além de servir os moradores locais durante a semana e os finais de semana (não existem muitas opções de serviço próximas nesse horário), servia de refúgio para muitos motoristas de táxi fazerem uma pequena pausa para descansar, lanchar, tomar algo e descontraír assistindo ao jornal ou qualquer outra programação na pequena televisão da barraquinha.

Após passar pela barraca de cachorro-quente, atravessando a rua, tinha início as barracas da feira livre de domingo e de uma feira que não vendia nada comestível, mas sim uma enorme diversidade de objetos antigos, quebrados ou “garimpados”, até hoje conhecida como *Feira do Rolo*. A feira livre funcionava ao mesmo tempo e no mesmo trecho do bairro, de modo que ela disputava a freguesia da famosa FSC. Assim como a *Feira do Rolo*, pois na FSC também se vendia produtos eletrônicos, objetos domésticos usados, artigos de brechó. Quando a antiga FSC funcionava aos domingos com suas barracas na rua, eu não via descontinuidade entre as barracas dessas três Feiras, tampouco entre seus clientes, pois o movimento de pessoas era bastante intenso e indistinto entre os espaços. Me parecia uma continuação da outra.

A feira livre até hoje se organiza no mesmo formato de “L”, se estendendo desde a Rua Campo de São Cristóvão até a Rua General Bruce, conhecida por ser a rua de acesso oficial do Observatório Nacional. O Observatório é um lugar pelo qual tenho muito carinho e onde surgiu minha paixão pela história e pelo conhecimento científico.

Ao atravessar a Rua Campo de São Cristóvão – não antes de olhar para os carros luxuosos dos frequentadores e clientes do Adegão Português estacionados pelo manobrista do restaurante nas calçadas próximas dali (já que o restaurante não possui estacionamento) – passava pelo camelô que vendia balas diversas, pequenos doces, cigarros, isqueiros e latinha de cerveja. Via, também, uma vez por mês a presença de capoeiristas que se encontravam para fazer uma roda de capoeira.

Para entrar no Pavilhão, utilizava o portão mais próximo ao acesso do estacionamento da FSC (entrada do Padre Cícero) localizada justamente em baixo da descida do viaduto de saída do acesso da Linha Vermelha vindo da direção da Ilha do Governador (Via Expressa Pres. João Goulart – RJ 071). Da mesma forma que os outros acessos, eu não pagava e não pago pela entrada, até mesmo depois que começou ser cobrado para entrar na FSC. Se alguém do controle de acesso ou segurança não me conhecesse eu dizia o nome da *barraca* do pai, “Caldeirão do Chico”; se a pessoa fica um tanto desconfiada ou chama um supervisor ou me pergunta se trabalho na barraca, geralmente digo que sim apesar de não haver nenhum comprovante disso. Em último caso dizia que era filho do barraqueiro ou do dono na barraca. Hoje já digo que sou *feirante* ou *barraqueiro*.

Na época eu não usava as categorias feirante ou barraqueiro. Esses títulos foram conquistados posteriormente. Tratarei disso também mais adiante. Até então eu era apenas filho de um feirante. No entanto, se alguém me acompanha e eu conheço o segurança, a pessoa entra comigo, mas se não a pessoa paga pelo ingresso. Às vezes um crachá era exigido; falava-se que seria assunto com a direção durante a semana, mas nunca tive um crachá. Na verdade, nunca precisei dele para ter acesso a FSC, tampouco nenhum dos barraqueiros que conheço.

Eu só entrava pelo acesso em que fica a estátua do cantor Luiz Gonzaga quando ia de ônibus. Já nessa época, havia, próximo de sua entrada, flanelinhas oferecendo a segurança dos automóveis para estacioná-los nas calçadas próximas e fugir da fila do estacionamento. Em horários mais movimentados como no caso do almoço de domingo, havia um fluxo muito grande de acesso ao estacionamento da feira. Nas proximidades do portão estão o serviço de táxi oferecido por uma cooperativa, alguns camelôs vendendo água, refrigerante, cerveja, cigarro, balas e chicletes – praticamente na frente do acesso aos espaços intermediários e antes da parte interna do pavilhão.

Agora, de dentro da FSC, partirei do ponto mais comum por onde eu passava que era a “entrada do Padre Cícero”.

Aqui guiarei você leitor brevemente pelas ruas, porém sem muitos detalhes até chegar a barraca Caldeirão do Chico por dois motivos.

O primeiro é que considero mais importante para essa investigação nesse momento descrever a FSC atualmente em um capítulo posterior do que descrevê-la na época que estou narrando agora, pois a Nova FSC possui desde a sua fundação uma dinâmica muito intensa de mudanças constantes dos seus negócios, principalmente, as barracas e os usos que se dão aos espaços coletivos. Apesar de algumas coisas ainda permanecerem no mesmo local mesmo de forma diferente, cometeria o erro de confundir o espaço e o tempo delas. Precisaria de um registro dessa época como um recorte e isso não é o meu objetivo nesta pesquisa que é mostrá-los por que conheço esses territórios e por que conheço os códigos de conduta inseridos neles. Todavia, no final deste capítulo usarei como ferramenta de apoio uma pesquisa dessa época que descreve a FSC em uma dimensão mais quantitativa.

O segundo é que as ruas que nos servirão de localização (inicial e nos capítulos posteriores) e seus nomes não são tão conhecidos assim pelo seu público, fregueses, usuários, empregados, feirantes e barraqueiros até hoje, pois eles não usam os nomes das ruas para ajudar os novatos na FSC. Muitos deles nem sabem os nomes delas.

Se você precisar ir em qualquer lugar da FSC e usar o nome da rua e o nome de uma barraca desconhecida só gerará mais confusão. Não havia e não há nenhum mapa dentro ou fora da FSC que sirva de localização para você achar pelo nome das ruas o local onde você deseja ir. Apenas um mapa sem nenhum nome, com o desenho do esqueleto da FSC.

As placas com os nomes nunca estiveram todas elas presentes nas esquinas e nos seus devidos lugares – muito menos ao longo da própria rua – salvo nos primeiros meses que seguiram a inauguração da Nova FSC.

Certamente, as pessoas da FSC ou frequentadores assíduos vão lhe perguntar: é perto de qual barraca? E se imagina que essa barraca da pergunta é uma barraca bastante conhecida como a Barraca da Chiquita ou a Barraca Estação Baião de Dois. É para o lado de qual entrada? É perto de qual banheiro? É perto de qual palco? É na avenida principal? É naquela que liga os dois palcos? É naquela que liga as duas entradas? Se você vai sem nenhuma referência, só com nome da barraca inicialmente será meio confuso sua jornada até chegar no seu destino.

Dois palcos e uma praça que fica no meio da FSC lhe servirão como pontos de referência para você localizar outros lugares ou outras barracas menos conhecidas: Palco Jackson do Pandeiro, Palco João do Vale e Praça dos Repentistas. E, por vezes, apesar de conhecerem os nomes ainda corre o risco ser enviado para o palco errado. Os demais palcos,

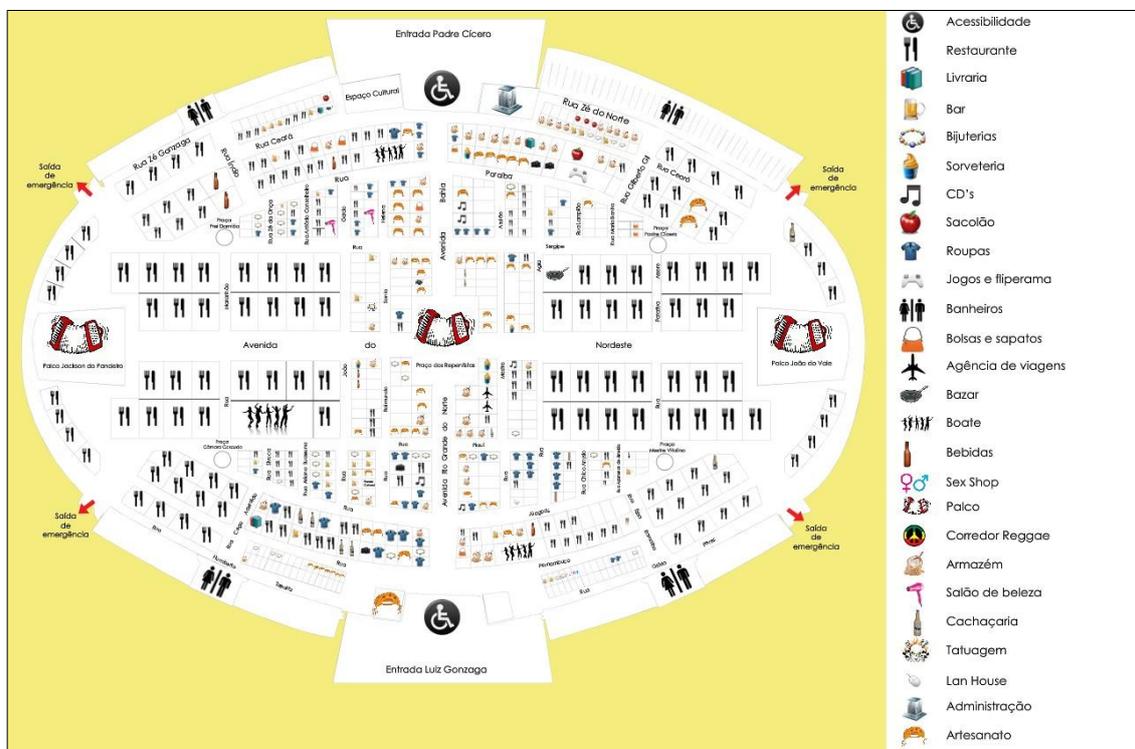
bem menores, onde se apresentam os trios de sanfona, zabumba e triângulo – o *trio pé de serra* –, esses são muito menos conhecidos pelos nomes. Esses nem placa de nome tem.

A resposta será “vire à esquerda e/ou à direita nesta ou naquela rua grande e/ou pequena onde na esquina e/ou próximo dela tem esse ou aquele comércio que é desse jeito assim... que tem isso assim... que tem gente assim...”

Sem dúvidas se o local onde você deseja ir é nas avenidas que ligam uma entrada a outra ou que ligam um palco principal ao outro, será muito mais fácil, mas só se você já souber previamente disso.

Localizar-se ou localizar algo na FSC é feito por meio de algum ponto comum identificado entre os interlocutores e encontrar esse local será sempre feito de forma improvisada – até mesmo para aqueles que ali frequentam há bastante tempo – por pontos de referências que te guiarão até uma barraca conhecida ou espaço de uso comum como os banheiros e os palcos principais e daí você achará o local ou será achado por alguém que marcou de te encontrar. Por isso, para você leitor se faz necessário o uso do mapa para melhor visualização do espaço e da trajetória que fazia.

Figura 8 - Mapa do Centro de Tradições Nordestinas



Fonte: (“Feira de São Cristóvão mapa – Mapa da Feira de São Cristóvão (Brésil)”, [s.d.]

Nessa época e nesses dias – nos domingos à tarde na hora do almoço – seguia para o Caldeirão pelos caminhos mais curtos da entrada do Padre Cícero até o Palco Jackson do Pandeiro.

Como não gostava muito de passar por ruas bastante movimentadas e não gostava de ser abordado, evitava a Avenida do Nordeste, pois nos dias de domingo ainda é a passagem mais movimentada da FSC e, também, onde há a maior concentração de pessoas em frente aos palcos. Nessa Avenida estão os maiores restaurantes da Feira e o maior número de *chamadores* que abordam as pessoas oferecendo os serviços de suas barracas.

Eles se apresentam com um linguajar bastante informal acompanhado de um cumprimento rápido, um sorriso, um cardápio e uma hospitalidade bem pró-ativa inicialmente. Principalmente, se você olhar para algum deles, olhar para dentro do estabelecimento ou, simplesmente, parar para ouvi-los. Se você é homem poderá ser chamado de “meu chefe”, “meu patrão”... Se é mulher poderá ser chamada de “senhora”, “madame”, “senhorita”, “patroa”... Se for um casal é “o casal”. Se for uma família há vários tipos de abordagem. Seja falar com quem está passando mais perto ou fazendo contato visual, seja falar com o homem primeiro e a mulher depois, ou brincar com as crianças. Eles estão vestidos com roupa em estilo específico, usadas pelos chamadores daquela casa/restaurante ou, se são chamados temporários, estão vestidos muito parecido com garçons de restaurantes do Rio: blusa social branca ou preta, calça social preta, meia preta, cinto preto e sapato ou sapa tênis preto.

Logo depois da apresentação rápida inicial, eles vão logo falando do prato do dia ou dos pratos do dia (que segundo eles são mais atraentes baseados em uma visão superficial sobre a pessoa abordada, pois são muitos os pratos oferecidos nos dias de domingo), dos preços (que eles quase sempre querem lhe convencer que possuem o melhor custo-benefício da Feira) e da quantidade ofertada. É nesse momento que certamente você os verá encenando com as mãos o tamanho da travessa de comida e ouvirá: “não tem miséria”, “dá pra família toda”, “vem carregado”, “é bem servido”. E se mesmo assim você não ficar satisfeito ou mostrar insegurança eles lhe apresentarão os pratos do dia por meio de uma foto do cardápio sempre em mãos ou, se houver, de um mostruário presente na entrada do restaurante (com refeições completas em travessas ou pratos, embalados em papel filme). Ah, sem falar que

eles estarão frequentemente gritando ou brincando em voz alta com algum colega concorrente. Quase todos se conhecem. Há exceções na forma de abordar e atender os clientes, como a Barraca da Chiquita, que trato como um *case de sucesso* e deixarei para tratar em momento oportuno.

Como também detestava cheiro de cigarro, música alta e não gostava de ter meus pés pisados ou ser atingido por alguma bebida das mãos de alguém que dançava, embriagado ou simplesmente contemplando o lugar, evitava a Rua Ceará porque na esquina com a Rua Índio que fica em frente ao banheiro feminino e masculino existiam quatro barracas que tinham equipamentos de som sofisticados e caixas de som em alto volume ao mesmo tempo. Chegava a ficar tonto com tanto barulho, mesmo vendo que para algumas pessoas que paravam ali era pura diversão. O foco de suas vendas era nas bebidas e nos drinques como Caipirinha, Caipivodka, catuaba, vinho, sangria, cachaças variadas como a Caninha da Rocha, Pitu, Maribondo, 51, Rainha, Ypioca... e a diversão era a música, a presença de alguém interessante e a possibilidade de dançar sozinho ou acompanhado sem muita preocupação com os olhares críticos. Era um *vuco vuco*. Era não. É.

Passando por essa esquina, seguia em frente por barracas menores e com menos infraestrutura do que essas mencionadas anteriormente e muito menores em relação às maiores das avenidas. Essas barracas vendiam as bebidas mais comuns na Feira: cervejas, energéticos, tequilas, vodcas e cachaças das mais baratas encontradas no mercado. Seu diferencial era o preço e o fácil acesso, pois, muitas delas, colocavam, em frente à barraca, suas bebidas em um isopor com placas anexas que anunciavam os preços em letras garrafais, encurtando mais ainda a passagem.

Ao lado do isopor era e continua sendo comum também ter uma pequena churrasqueira sendo que o espaço da sua grelha é dividida em no mínimo dois: um espaço onde a carne está assando e outro espaço com papel laminado entre a grelha e a carne onde a carne “descansa” pois já está assada ou está próxima de ficar ao ponto. Quando a churrasqueira possui um suporte anexado, ela geralmente fica acima da carne que está assando na grelha essa já está também assando, mas levemente e seu suco e gordura reidratam a carne assando em baixo na grelha.

O fogo dessas churrasqueiras é aceso de diversas formas, mas, geralmente, a mais econômica é o óleo de cozinha já usado em algum outro preparo: aipim ou batata frita, por exemplo. Esse fogo é provocado por abanadores improvisados que podem ser um dos

cardápios antigos como pode ser um pequeno ventilador de pilha ou ventilador médio ligado na tomada.

A estratégia é a seguinte: se tem pouco movimento, coloca-se pouca carne na grelha, quando estão próximas de atingir ao ponto vão para a parte de papel laminado. O vendedor ao perceber o interesse do cliente rapidamente coloca essa carne na grelha novamente e em poucos minutos está pronto para o consumo. Se o movimento está “normal”, coloca-se bastante carne na grelha e aumenta o fogo e se algumas delas não tiverem muita saída naquele momento vão para a parte do papel laminado até que seja do interesse de algum cliente e volta para a grelha. Se o movimento está bastante intenso, a grelha fica cheia de carne e a parte superior também que será a reposição mais imediata, pois já assando e defumando lentamente. Nesse caso as carnes que vão para o papel laminado “descansar”, só vão para abrir espaço dentro da grelha para aquele tipo de espetinho que está saindo mais ou que por ventura o manipulador foi descuidado em colocar muita carne de uma vez só e se ela vai para parte de cima é capaz de ficar muito seca. Nesse caso ir para o papel laminado é a melhor opção para minimizar o erro, pois o suco que solta da carne se concentra no papel e volta para ela.

O segredo é o olho sobre o ponto da carne – para que não fique muito seca e muita bem passada e conseqüentemente dura – e a percepção temporal do fluxo de pessoas. Afinal, mesmo tendo um pico de movimento não é interessante colocar muita carne para assar já próximo da Feira fechar as portas, por exemplo.

Nessas barracas encontrávamos e ainda podemos encontrar: espetinho de peito de frango temperado a moda da casa – muitas vezes percebi a presença do alho e, também, do colorau que dava mais cor ao frango –, espetinho de carne bovina geralmente temperado com pimenta do reino e sal de churrasco, mas também é comum o uso de temperos bastante industrializados como os caldos de carne desidratados e amaciantes industriais que já vem temperados e com realçadores de sabor.

É difícil identificar o tipo de corte oferecido da carne vermelha, porém o mais comum nesse espaço e menos valorizado é o acém. Digo menos valorizado, pois se é uma alcatra, uma maminha ou contrafilé ele será bastante divulgado por aquele que vende. Se é acém o vendedor pouco fará questão de anunciar.

Há também espetinho misto feito com pedaços de frango, carne e linguiça de churrasco que é o mais popular. Já o mais exótico são os espetinhos de tripa seca.

Como tais barracas dependem dos picos de grande concentração e fluxo de pessoas na FSC seus funcionários estão bastante “desocupados” assistindo televisão ou comendo uma refeição ou bastante ocupados e em um número bem reduzido ganhando reforço nos horários de pico como almoço de domingo. A reposição dos seus estoques precisa ser rápida e, por isso, seu tempo de pré-preparação dos alimentos e da reposição das bebidas é muito curto, pois não podem perder o momento de grande fluxo.

Essas barracas praticamente sobrevivem e não possuem lucro. São negócios de famílias e seus funcionários com exceções possuem carteira assinada. Muitas das vezes compram fiado em depósitos de bebidas ou em açougues locais para pagar no mesmo dia ou até próximo da Feira fechar no domingo de noite.

Algumas dessas têm espaços internos consideráveis podendo caber em média umas dez mesas se forem juntas em par e algumas delas colocadas próximo das paredes. As mesas são cobertas por protetores de plástico coloridos ou com papel descartável brancos que são trocadas cada vez que o cliente vai embora. Cadeiras de plástico ou de madeira. Nessas mesas você encontrará (ou será colocado assim que o cliente sentar) um conjunto de acessórios contendo guardanapos, palitos de dente, azeite, pimentas em conserva que você encontra nas barracas de produtos artesanais (as mais comuns são malagueta pequena, biquinho e dedo de moça) vinagre e sal.

Elas servem refeições completas também, porém com um cardápio bem reduzido se comparado às médias e de grande porte. Pode ser o famoso baião com carne de sol ou churrasco, aipim frito ou cozido e/ou batata frita, farofa – essa depende da moda da casa, mas vi muito farofa amarela de milho – molho à campanha e queijo coalho.

Nessa época muitas barracas utilizavam geladeiras, pequenos *freezers*, fogão comum de cozinha doméstica de 4 ou 6 bocas e não se via exaustores de modo que a fumaça também passa pelo salão. As praças de manuseio dos alimentos (pré-preparação e preparo) e manipulação (limpeza e secagem) dos utensílios de cozinha e de atendimento como talheres, conchas, pratos, facas de corte, chaira, tábua de corte, travessas, panelas e panelões eram visíveis aos clientes. Veja bem, estou falando das pequenas barracas! Utilizava-se gás de cozinha. Alguns *barraqueiros* vendiam botijão de gás. Mais à frente falarei de Deda – um feirante que vendia carne na antiga feira e teve que se adaptar às condições ao longo dessa nova história da FSC chegando a vender botijões.

A comunicação era direta entre atendentes e cozinheiros apesar do uso de comandas que serviam como um controle de pedidos entre atendentes e funcionários da cozinha, atendentes e funcionários do bar, atendentes e caixa, bar e caixa. Portanto, era constante o uso de palavras para privilegiar um pedido ou outro: “capricha aí”, “caprichado em”, “sem miséria”....

A chamada da cozinha para o atendente buscar o pedido poderia ser sutil como um simples gesto com a mão, mas também poderia se algo como um assobio, um grito qualquer do tipo “tá pronto o baião da mesa 4”, um grito com nome do garçom, um grito com o nome da mesa, a batida da faca de corte na banca da cozinha – o que gerava um barulho desagradável abafado pelo assobio ou chamada dos colegas –, uma campainha ou um chocalho de metal – aqueles usados em criações de bovinos, ovinos e caprinos no sertão. Esse último realmente chamava muita atenção e risadas de todos! A atenção depende de quanto som e movimento de gente existe na casa, pois eram às vezes muitos gritos e muitas batidas na mesa ou movimentos do chocalho para chamar atenção do atendente que provavelmente estava atendendo um novo pedido em uma mesa ou fazendo algumas contas prévias.

Muitas vezes vi discussões e confusões entre clientes e funcionários, entre funcionários do atendimento, cozinha e caixa por conta de pedidos terem se perdido ou não se achavam as comandas ou se esquecia de fazê-las. Daí a negociação e performance entre os clientes e os funcionários e entre funcionários.

Nesse momento nem o cliente tinha razão! Se ele perceber que consumiu muito, sua margem de negociação era maior em relação aos funcionários que não encontravam as benditas comandas. Já se o consumo era pouco essa margem era menor e vi muitos saírem indignados com preço que pagaram por tais serviços.

Agora, se a confusão era entre funcionários e se um dele tivesse realmente guardado todos os controles esse por sua vez era o que tinha a palavra dada como certa, porém caso se perdesse esse controle muitas vezes os cozinheiros eram prejudicados.

A correria na cozinha era intensa e em alguns casos tais controles eram expostos em setores próximos entre o salão e a cozinha (em algum balcão, janela ou outro dispositivo que juntasse tais controles utilizado pela cozinha e pelo caixa). Já o atendente juntava no seu bolso ou bloco de nota.

Os atendentes tinham mais acesso a esse controle porque se a conta não batia entre a mesa, o atendente e o caixa. Tais controles serviam para chegar ao número real ou aproximado.

Se os controles não fossem duplicados e levados uma cópia para cozinha e outra para o caixa, tais atendentes recorriam as cópias de controle da cozinha e do caixa – sempre com os olhares desconfiado e atentos dos funcionários de tais, setores salvo quando já se existia uma grande confiança entres eles – para fazerem suas contas pessoais antes ou depois da conta feita pelo caixa. Isso continua sendo comum, pois os atendentes ganham uma porcentagem em cima da venda: “os 10%”, valor acrescentado na conta do cliente.

Nessas pequenas barracas são servidas refeições em pratos individuais também como galinha cabidela, galinha ao molho pardo, frango a passarinho, galinha com quiabo e/ou maxixe, mocotó, sarapatel, galinha pé seco [...], peixe-frito ou cozido, rabada com agrião. Todos esses acompanhando farofa, arroz, feijão-de-corda ou feijão-verde, uma saladinha (depende da casa, mas, em geral, é salada de alface com tomate e cebola cortada em rodela, não muito apreciada pela freguesia). Para beber geralmente se pedia água, refrigerante, suco de laranja e/ou cerveja. Nessa época ainda era permitido a venda de bebidas em garrafa de vidro.

Ao passar pelas barracas percebíamos a presença intensa de famílias inteiras procurando e disputando por algum lugar privilegiado para almoçar. As famílias procuravam um lugar mais silencioso, com mais espaço nas mesas, entre cadeiras e entre mesas servidas, espaço interno da barraca mais ampla e um serviço mais atencioso. Há casos de famílias que voltam sempre na mesma barraca por algum tipo de gosto particular – seja o atendimento, o gosto da comida ou mesmo a amizade aos feirantes daquela barraca.

Já os solteiros e casais buscavam um espaço onde podiam ouvir uma música, encontrar diversidade de bebidas e drinques e uma comida menos elaborada e rápida. Esses casais costumavam passear entre barracas. Em um lugar compram cerveja, em outro um drinque, em outro um churrasquinho...

Foi nesse cenário de pré-iniciação ao mundo acadêmico universitário e a Nova Feira que tive minha primeira publicação como disse anteriormente.

A matéria com fotografias de acervo pessoal que realizei durante um concurso de redações promovidas pelo Jornal Extra com estudantes do ensino médio tinha como tema o Centro Municipal Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas (CMLGTN) no contexto da transferência das atividades da Feira de São Cristóvão – das barracas e dos artistas – de uma feira livre, na rua, para dentro do Pavilhão de São Cristóvão. Realizei uma entrevista com Agamenon de Almeida, na época o administrador do espaço, mais conhecido como Feira de São Cristóvão (FSC) ou Feira Nordestina. Consegui essa entrevista através do meu pai que conversou com Agamenon durante uma de suas incursões para verificar o funcionamento das atividades dos palcos e shows.

Pela proximidade do palco onde nós estávamos tivemos que nos deslocar para próximo da entrada de carga, de frente para o Educandário Gonçalves de Araújo.

Minha pergunta principal foi basicamente esta: adotar outros elementos que a princípio não faziam parte da antiga FSC não seria uma espécie de aculturação uma vez que a nova FSC é um centro de tradições? Ele diretamente disse que *o nordestino não poderia reproduzir a mesma discriminação e preconceito a que são sujeitos no Rio e que devemos – enquanto imigrante – nos adaptar às novas condições, bem melhores que as vividas antes da entrada para dentro do Pavilhão. E sim, o nordestino toma Coca-Cola e come batata frita, mas também toma cachaça e come aipim frito [...]. A Feira de São Cristóvão é cultura, é tradição, é música, é comida, é dança e é diversão nordestina.*

O resultado dessa entrevista e das informações históricas que consegui em duas horas de uma *lan house* na Barreira do Vasco – favela/comunidade onde morei da adolescência até ingressar na faculdade, possui um significativo número de pessoas de origem nordestina e fica a menos de dois quilômetros da Feira – rendeu uma redação e algumas fotos que foram entregues em cima da hora, selecionadas pelos jurados do concurso e publicadas pouco tempo depois. A alegria que senti por realizar algo que não fazia parte do meu cotidiano e da maioria das pessoas que conhecia não recebeu tanta importância assim nem em casa e nem na Feira, mas foi assim que iniciei os meus arquivos e o meu protagonismo dentro do que chamarei de *meu território de origem* – Caju, Barreira do Vasco e Bairro Imperial de São Cristóvão.

É que desde sempre ouvi falar que esse meu *território de origem* era parte de um centro de poder político e econômico e seus efeitos repercutem consequências em escalas globais. Ouvia, principalmente, durante as aulas na escola que fica até hoje na rua Ricardo de Machado – acho que um resumo da história será interessante para ilustrar e mapear o *meu*

território de origem. Experimentava quando visitava muitos desse lugares escritos nos livros didáticos dentro do meu *território de origem* sendo os principais: a Quinta da Boa Vista e o Observatório Nacional.

Era dito pelos professores que esse território que pertenceu a São Cristóvão é bastante amplo e possui uma riqueza arquitetônica, histórica e patrimonial não só para o Rio de Janeiro como para o Brasil – será que há motivos maiores que possam inspirar um aprendiz de cientista social? – por alguns anos visitei diversos cantos da história do Brasil que se passou e são muitos até inconclusivos – infelizmente o recente incêndio do Museu Nacional carregou uma parte dessa história.

Já em 2006 iniciei o curso de Ciências Sociais na UFF e a partir daqui boa parte da minha vida foi de leituras, seminários, trabalhos acadêmicos e se virá de forma criativa para sobreviver ora com bolsa ora sem bolsa nos estudos acadêmicos.

Foi nesse ambiente acadêmico que tive contato com muitos conceitos, categorias e ideias entre elas a de Weber e sua ampla visão da sociologia enquanto ferramenta para compreender e estudar os grupos sociais. Para Max Weber (1864-1920) a sociologia é uma ciência interpretativa que busca a compreensão a partir de uma visão holística sobre o indivíduo como elemento principal para a criação, manutenção e inovação das formas culturais e sociais.

Na faculdade nada do que comecei a aprender era parecido com a vida que levava antes nem mesmo na escola. A sensação do inacabado era constante, provocada pela elaboração de produtos científicos que exigem tempo de observação e análise ao contrário da sensação de trabalhar no preparo do alimento que é mais imediato e menos demorado – certamente mais saboroso. No entanto, algo desses conhecimentos adquiridos se tornaram mais úteis ao meu universo social.

Entre 2006 e 2010 visitava a FSC frequentemente para matar a saudade dos familiares, para comer, encontrar amigos e dançar um pouquinho. Ao longo desses anos também estive trabalhando do lado de dentro do pavilhão esporadicamente como atendente de mesa e bar. A partir dessas experiências acadêmicas e pessoais meus olhares se tornou mais apurado e novas investigações sobre a FSC e seus feirantes surgiram. Foi em 2011 que a Feira de São Cristóvão me apareceu novamente, agora, como processo investigativo em patrimônio imaterial.

Fui convidado por uma empresa para realizar pesquisa e consultoria sobre as manifestações culturais e seus intérpretes nesse espaço para futuro registro enquanto patrimônio cultural imaterial do Brasil. Durante esse trabalho tive acesso a informações sobre o bairro, os feirantes e a FSC que desconhecia.

Essa experiência como pesquisador chegou ao final com uma palestra dada pela equipe que desenvolveu a pesquisa e os coordenadores e supervisores do IPHAN¹⁵ com a presença dos feirantes e palestrante convidados. A publicação sobre essa palestra foi dia 19 de março de 2012 no canal oficial do IPHAN no Youtube¹⁶

Durante essa experiência conheci mais feirantes e mais sobre a história da Feira e dos bairros próximos.

Um pouco antes desse momento já havia feito algumas incursões a procura de pessoas que pudessem falar da história da Feira e foi quando conheci o seu Leônidas mais conhecido como *Professor*. Ele tinha uma barraca de livros e literatura de cordel. Ele parecia estar sempre muito pronto para conversar sobre a Feira e, também, pessimista em relação ao futuro da mesma enquanto política de valorização da cultura nordestina e popular. Conversávamos por quase uma hora e as vezes ele me presenteava com um livro ao me ver olhando para eles em suas prateleiras, mas foi na primeira vez que o conheci que ganhei os mais preciosos presentes de um interlocutor: três dissertações de mestrado sobre a Feira de São Cristóvão!

15 Instituto Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

16 https://www.youtube.com/results?search_query=feira+de+s%C3%A3o+crisov%C3%A3o+IPHAN

2 CONTEXTO HISTÓRICO DOS TERRITÓRIOS ESTUDADOS

Meus principais materiais bibliográficos coletados a cerca de informações e dados históricos e sociológicos sobre meu território de origem foram as obras de Hélio Brasil (2004) e Gilmar Chaves (1999) durante esse período e, posteriormente, as três dissertações a mim doadas por Leônidas.

Aqui, leitor, ao mesmo tempo que vos apresento o momento em que tive contato com essas informações e dados, eu, também, que estou já em processo de síntese dos resultados dessa investigação volto a visitá-las e realizar uma seleção dos destaques que nos interessam para ampliar o nosso mapeamento sobre o território e compreender o contexto histórico e socioespacial.

Assim conheci e apresentarei mais da história do meu território de origem e, conseqüentemente, para essa investigação.

No entanto, sobre os próximos dois materiais comunico desde já que há um limite em relação a análise das informações apresentadas, pois vou usá-los enquanto dado bruto e pouco relativizarei suas observações.

2.1 SÃO CRISTÓVÃO AO LONGO DA HISTÓRIA.

O meu primeiro destaque é a obra de Hélio Brasil que é carioca e nasceu nos anos 1931 em São Cristóvão onde passou sua adolescência. Formou-se na Universidade do Brasil em Arquitetura. Foi professor nas universidades: UFRJ, USU e UFF. A partir dos anos 90 começou a se dedicar a produzir obras literárias como romances, contos e não ficcionais sobre o bairro de São Cristóvão. Produziu uma trilogia sobre o bairro São Cristóvão: um não-ficcional e dois ficcionais.

Esse livro faz parte de uma série chamada de Cantos do Rio que foi lançada em 1996 e prosseguiu durante anos em publicações sendo São Cristóvão: memória e esperança escrita por Brasil em 2004.

A proposta da coleção era de revisitar os cantos e recantos a partir de uma literatura produzida por poetas e cronistas que com humor e sensibilidade criam a partir da obra literária uma espécie de guia histórico e afetivo dos bairros cariocas. A série foi idealizada pela Prefeitura do Rio e pela Secretaria de Educação/RIOARTE.

O autor conta de forma híbrida a história de um bairro ora fazendo uso da historiografia e ora fazendo uso de suas memórias criadas a partir das suas vivências pelo bairro.

É a partir dessa região reconstruída pelos seus colonizadores e modificada pelos seus novos ocupantes que a história desse lugar se inicia. Brasil faz uma “arqueologia afetiva” – chamarei assim retoricamente, pois ele faz uma investigação do bairro de São Cristóvão usando a história do país, das modificações estruturas no território, das suas (re)construções e funções sociais os monumentos, equipamentos e mobiliários urbanos; e do cotidiano dos seus moradores. Além disso, narra essas histórias e as conecta à sua própria vida a partir de suas memórias e lembranças como morador do bairro.

Nas partes iniciais observei que o autor parte da historiografia como partida para contextualizar historicamente a região. Mas, primeiro, deixa claro que seguirá uma forma menos ortodoxa para contar a história de um bairro, os processos de mudança espaciais e o cotidiano de seus moradores. Assim, ele escreve de forma bastante afetiva:

Se o leitor percebeu emoção, não errou. Ao falar de São Cristóvão, sou tentado por graves pecados: bairrismo (em muitos sentidos), saudosismo e fantasias de memória. Confesso tropeçar na linha limite entre nostalgia e as lembranças. (BRASIL, 2004, p. 14)

Ele assumi seu lugar de origem e nascimento como estratégia para contar a história e descrever a geografia das diversas espacialidades e sociabilidades que ali existiram dentro de recortes temporais históricos e pessoais. Nas partes iniciais informa ao leitor o lugar onde ele e seu pai nasceram que era próximo ao Largo do Piolho. Uma rua que fica a poucos metros do Parque da Quinta da Boa Vista¹⁷.

Em “O bairro que saiu das águas”, BRASIL, inicia sua escrita a partir de uma breve história do Rio que começa pela fundação da cidade (1565), pelos alagados da Fazenda São

¹⁷ Localizado no centro e início da Zona Norte da cidade, um dos maiores parques arborizado e, também, um dos mais frequentados da cidade do Rio de Janeiro.

Cristóvão e pelos primeiros efeitos do processo de colonização. Dentre os dados iniciais da obra destaco as seguintes para nossa investigação.

A área que hoje é o bairro de São Cristóvão, Caju e Bairro Vasco da Gama era formada por um grande alagado de difícil acesso sendo as ruas Joaquim Palhares, Ceará e São Cristóvão as principais rotas feitas pelos colonizadores para acessar a região.

Em 1808 o proprietário de uma das chácaras que se chamava Elias Antônio Lopes e era português presenteou a família real com a casarão que havia construído – e onde hoje se encontra localizado o Museu Nacional¹⁸. Durante o período em que foi sede do governo colonial português muitos equipamentos urbanos, reformas e adaptações foram construídos – e permanecem continuamente modificados pelos processos históricos, políticos e urbanos nessa região. Destaco dentre essas construções a Casa de Banho de D. João VI – hoje ela está localizada no bairro do Caju.

Depois dos aterramentos parte da área alagadiça desaparece e novos caminhos são construídos como por exemplo, o Caminho das Lanternas – atualmente é a Avenida Presidente Vargas. A região de São Cristóvão ao ser sede da residência real passou a ser considerada área nobre.

O Paço de São Cristóvão passou a ser a residência da família real portuguesa entre 1808 a 1821. O Rio de Janeiro, então, se torna corte e capital imperial. As capitanias passam a ser províncias e o Brasil se torna Reino do estado português. Já o Reino passa a ser denominado Reino Unido de Portugal, Brasil e Algarves.

É importante destacar que para atender as demandas políticas e econômicas do império a estratégia foi ligar a sede do governo com pontos estratégicos e assim foi construído a Estrada Real de Santa Cruz – ligava o Rio de Janeiro a São Paulo e Minas Gerais –, a Estrada de Ferro D. Pedro II e a Estrada de Ferro Leopoldina.

A cerca das mudanças estruturais ocorridas no espaço e no território durante o período real português e imperial brasileiro destaco também:

[...] introdução de linhas de transporte público [...] de tração animal fazem a ligação de São Cristóvão com o centro da cidade e com outros bairros [...] A estrada de ferro, criada no Segundo Império [...] inaugurada em [...] 1858 [...] em 1854 [...] ligação ferroviária com petrópolis. (BRASIL, 2004, p. 36)

18 Em processo de restauração depois incêndio ocorrido em 2018.

A região de São Cristóvão a partir da proclamação da república vai perdendo suas características provenientes da presença da família real e entra em decadência.

Já durante o início na república o Rio de Janeiro passou por intensa e bastante conhecida reforma urbana promovida pelo prefeito Pereira Passos. Velhos caminhos deixam de existir, novos caminhos e novas obras são construídas:

A extensão do Mangue é ampliada e é aberta a via de acesso ao Cais do Porto, encerrando o aterramento do saco de São Diogo. São Cristóvão saíra, definitivamente, das águas. (BRASIL, 2004, p. 46)

[...] cresce o pequeno comércio para servir às moradias proletárias que surgem. A presença dos quartéis faz com que os grandes proprietários da área, uma burguesia em ascensão, construa edifícios e vilas para moradias dos oficiais [forças armadas]. (BRASIL, 2004, p. 46)

Sobre a dinâmica e as mudanças no bairro durante esse período, destaco na obra:

[...] um bairro tranquilo [...] O pequeno comércio era dominado por portugueses e bastante concentrada na rua São Cristóvão, lojas no térreo, moradia no sobrado. Predominavam, nas transversais, as residências isoladas, as vilas (algumas mais, outras meno modesta) e também as cabeças de porco. Os artesãos domésticos e a mão de obra mais carente ali se encontram. Costureira, docerias, lavanderias e passadeiras ofereciam seus serviços, embora não fosse difícil encontrar no bairro a empregada doméstica, habilidosa, boa cozinheira que morava com a família. Parteiras, curandeiras e cartomantes ofereciam, sem reservas, seus serviços [...] Os apartamentos, três ou quatro andares, sem elevadores. (BRASIL, 2004, p. 47)

Durante a década de 20 quando no mesmo período ocorre a conclusão do desmonte do morro do Castelo, destaco o seguinte trecho da obra sobre as mudanças no território:

[...] nos fundos da Quinta da Boa Vista, cresce o morro da Mangueira, uma das primeiras e mais famosa favela da cidade. Os casarões da monarquia nos bairros (e

São Cristóvão talvez mais do que os outros) transformam-se nas famigeradas cabeças de porco, também chamadas casas de cômodos ou cortiços. (BRASIL, 2004, p. 47)

Brasil afirma que o Estádio marca a era da industrialização tanto no Brasil como no próprio bairro e foi palco de eventos históricos como os discursos de Getúlio Vargas durante o período de Estado Novo (1937-1945). Nesse período o bairro deixa de ser silencioso, calmo e ainda um pouco bucólico e passa a ser agitado, barulhento e poluído consequência das atividades industriais.

Quando Brasil escrever sobre período acerca do lazer em São Cristóvão destacando a praia do Caju, a Quinta da Boa Vista, os clubes e os bondes e suas estações responsáveis pelo deslocamento da população para diversos lugares da cidade; ele chama atenção para um dos principais lugares da minha investigação, o Campo de São Cristóvão, e sobre ele destaco:

De rossio (praça larga) do bairro à praça D. Pedro I, passou a Campo de São Cristóvão, depois praça Marechal Deodoro e, finalmente, consagrado até hoje, Campo de São Cristóvão. [...] chegava-se a ele pelo Caminho da Feira (rua Figueira de Melo), que cruzava a São Cristóvão pouco antes do Hospital dos Lázaros. [...] A tradição ficou. Nas décadas de 1940 e 1950, os moradores de São Cristóvão desfrutavam, aos sábados, de uma fantástica feira livre. Para não fugir à tradição, hoje lá se manteve a Feira dos Nordestinos. [...] O Campo [...], de fundamental importância **para o bairro, é considerado seu centro geográfico**. [...] Esta feição conservou até a década de 1950, quando ganhou em 1958 o pavilhão projetado pelo arquiteto Sérgio Bernardes e onde hoje funciona a Feira Nordestina [...] Anteriormente, a feira ocorria nas adjacências, constituindo pitoresco e fascinante canto do Rio tão bem comentado por Gilmar Chaves. (BRASIL, 2004, p. 63–64)

Já sobre o bairro do Caju destaco:

Na década de 1930, conforme contavam nossos pais, seria uma **praia iodada**, benéfica à saúde. Quando a frequentei, já era bastante poluído e um arremendo de favela chegava à sua orla, erguendo palafitas (o mar era mais do que manso, eu diria, quase indiferente) onde faziam **chiqueiros e galinheiros**. Apesar da difícil convivência, ainda fomos muitas vezes à praia do Caju, alcançada pelos bondes. [...] A travessia que fazíamos para a praia era toldada pela passagem diante dos cemitérios [...] o Caju [...] Depois, a avenida Brasil encarregou-se de cortar qualquer continuidade com São Cristóvão e aquela parcela do bairro dele desagregou-se definitivamente nos documentos oficiais. Não se pretende desqualificar a área, pois era lá que D. João VI tentava, nos banhos, revigorar-se das

lidas da coroa. E lá está o Hospital São Sebastião [...] As obras da ponte Rio-Niterói e os necessários movimentos de terra acabaram com a praia do Caju. Fica a lembrança. (BRASIL, 2004, p. 67–69)

Brasil destaca a influência da formação e da divulgação científica no bairro e mostra como referência os colégios históricos que ficam ao redor do Pavilhão de São Cristóvão como o Colégio Pedro II, o Colégio Municipal Gonçalves Dias fundada em 1872 e o Observatório Nacional (ON) que desde 1921 está assentado no Morro do São Januário, abrigando também o Museu de Astronomia.

O autor também destaca na obra, instituições e grupos importantes para a história da região como os cinemas, o exército e a Escola de Samba da Mangueira com seus bailes, shows e eventos filantrópicos internacionalmente conhecidos.

Brasil tenta convencer o leitor da importância do bairro para a história do país e com a esperança de que haverá dias melhores em relação a preservação das riquezas históricas e patrimônios do bairro. Portanto, recomenda-se a leitura completa da obra para mais detalhes históricos.

Para essa investigação, já temos dados suficientes dessa obra, mas não antes de destacar o que Brasil escreve do comércio local e as práticas alimentares. Essa parte será inclusa nas primeiras análises.

3 PRIMEIRAS ANÁLISES

No sentido de explorar os conceitos de Elias para abordar os processos de mudança e transformação da FSC, usaremos seus conceitos os quais julgo interessante para a investigação e a tentativa de aplicá-los, os limites de tal aplicação e as primeiras conclusões.

Já aqui, podemos fazer algumas reflexões e relações sobre o *processo civilizador* para abordar os processos de mudança nas formas de produção da comida no território estudado e, principalmente, na FSC ao longo dos anos.¹⁹

Posso tentar explicar esse longo e contínuo processo de transformação do Bairro de São Cristóvão e da Feira de São Cristóvão afirmando que, a FSC foi incorporada e adaptada para dentro do Centro de Tradições Nordestinas, ao longo de anos passou e ainda passa por um *processo civilizador* de suas práticas de comercialização, produção e consumo de alimentos?

Há evidências que sim. Esse *processo*, sem dúvida, é, assim como aponta Elias (2006), de longa duração e, também, tem relação direta com um processo histórico de ocupação do espaço onde ocorre a investigação.

A partir das observações do escritor Hélio Brasil sobre o bairro, narrado a partir de experiências vividas desde a primeira metade do século XX, podemos compreender os processos de ocupação urbana na cidade e mais especificamente no que hoje é considerado o Bairro Imperial de São Cristóvão.

Podemos observar um processo político marcante que impulsiona ainda mais o *processo civilizador*: a chegada da família real portuguesa à cidade, no século XIX e,

19 Antes de continuar na experimentação dos conceitos de Elias em meus arquivos, permita-me, leitor, apresentar duas experiências pessoais. Ambas me parecem interessantes para a compreender o uso de termos que têm em si uma ideia *civilizadora*.

1. Minha mãe sempre evitou o uso de qualquer palavrão. É daquelas pessoas que avisam quando usa um. No entanto, sabemos que é inevitável substituir o desejo ou o sentimento, portanto, assim como todas as pessoas, a minha mãe tem seus próprios palavrões ou formas depreciativas de classificação sobre os modos de alguém se comportar: “isso é coisa de gente incivilizada”, “não é uma pessoa civilizada” ou “é um(a) incivilizado(a)” – na maioria das vezes comentando sobre hábitos de higiene e limpeza.
2. Em longas viagens pelo Maranhão... aprendi com minhas tias e avó uma expressão bastante local: “Isso não é coisa de cristão”. Veja, leitor, o formato afirmativo da frase não é enunciado pelos locais (Imperatriz e Açailândia). A expressão, usada frequentemente para reclamar ou se expressar sobre alguma situação irregular, inesperada ou inaceitável na vida cotidiana também pode ser usada de forma jocosa para amenizar tensões e conflitos.

Ambas as expressões deveriam ser um pouco mais aprofundadas em análise, mas a princípio podemos supor que demonstram, mesmo de forma despretensiosa, a ideia de civilização. E, portanto, categorias locais que nos servem para explicar o uso empírico da ideia de civilização em Elias.

consecutivamente, a criação de uma estrutura urbana mais adequadas às demandas da corte, criação de instituições para funcionamento da Coroa (e depois Império) e dos costumes e práticas coloniais. Logo, tais práticas e modos se tornaram mais intensamente influenciadores do processo civilizador e, portanto, da lógica que opera as mudanças nos espaços e nas relações humanas.

O autor, como vimos antes, através de uma “arqueologia afetiva”, mostra o bairro de São Cristóvão ao longo do século XX, destaco algumas partes que considero importante para compreender as mudanças urbanas no território depois da república e as práticas alimentares no bairro nessa época e posterior.

A rua de São Cristóvão, as décadas de que trato (1930-1940), era farta na oferta de pequenos estabelecimentos. Raro o quarteirão que não oferecesse uma quitanda, um armazém (a que chamávamos de venda), um armarinho, uma boa farmácia e um farmacêutico de plantão. E, é claro, o inevitável boteco. (BRASIL, 2004, p. 93)

As costureiras do bairro compravam seus aviamentos nos armarinhos por perto [...] Joalheria? Era só caminhar um pouco mais em direção ao Campo de São Cristóvão [...] Alfaiataria? Retorne e, a caminho da praça da Bandeira [...] sapateiro [...] fezinha no bicho [...] papelaria [...] agência de correios só na Praça da Bandeira. Arremata-se a caminho com o gostoso sanduíche de carne assada do botequim do Valente, esquina com Antunes Maciel. Tranquelize-se. O garçom nos servirá um cafezinho na mesa com tampo de mármore à qual nos sentamos e a carne assado cujo perfume aspiramos é feita pelo próprio dono, o seu Lourenço. (BRASIL, 2004, p. 96–97)

O comércio ambulante era também fascinante [...] Misturando-se aos pregões dos tripeiros, funileiros, peixeiros e vassoureiros, soavam os guinchos da roda do amolador, a matraca dos vendedores de pirulitos e de biscoitos casquinha. Sorveteiros e vendedores do algodão japonês também cruzavam suas carrocinhas pelas calçadas. (BRASIL, 2004, p. 98)

Em Brasil também podemos observar algumas práticas alimentares e de comércio do alimento no bairro.

Mas quem desejasse algo mais refinado, pães recheados, empadinhas, bombas de chocolate (e, quem sabe, até madeleines?), poderia recorrer a espetacular Cometa, tão perto, na praça da Bandeira [...] as leiterias eram comuns, mais distintas e refinadas, melhores frequentadas do que os botequins. Na rua São Cristóvão, ainda nos anos trinta, havia uma vacaria [...] Mais tarde, o mesmo estabelecimento tornou-se uma das melhores leiterias do bairro. Dirigida, é claro, por um português, onipresença inevitável em São Cristóvão. (BRASIL, 2004, p. 94–95)

Em muitos casos, podemos visualizar nessas literaturas antigas práticas que se transformam ao longo do tempo como, por exemplo, do fogão a lenha para o fogão a gás, alterando o modo de fazer e se fazer a *comida* e a *feijoada*!

Verduras? Não faltam quitandas. Frango? Ao longo de São Cristóvão alguns “galinheiros”, para quem não tivesse criação em seu quintal. Para cozinhá-los, as carvoarias forneciam o combustível. O fogão a lenha naqueles dias já fora substituído pelo fogão a gás. Algumas casas, porém, ainda conservavam o velho aparato, indispensável no preparo das feijoadas. Não devemos esquecer que, ao lado dos portugueses, a presença de mineiros no Rio era bastante forte também. (BRASIL, 2004, p. 95)

Um outro exemplo, é quando H. Brasil narra a experiência vivida por ele na infância – comprar carne embrulhada com papel de jornal no açougue:

Se não tínhamos geladeiras, um caixote improvisado recebia as pedras que comprávamos nos geleiros. Nos armazéns comprávamos a retalho, meio quilo de arroz, cem gramas de banha de porco, pedaços de toucinho e da carne-seca. Pedíamos, também, aferidos na Filizolla de Robervail, com seus pratos e pesinhos dourados, o sabão português para lavar a roupa [...] anil para alvejá-las. Nos açougues [...] comprávamos carne, horrivelmente embrulhada em papel de jornal, procedimento em boa hora proibido pelas autoridades. (BRASIL, 2004, p. 96)

Podemos explicar a importância dessa fala a partir de Elias. Quando o autor chama atenção para forma hoje olhada por ele como uma prática “horível”, podemos supor que essa prática então era aceitável, mas hoje não é mais. Podemos assim dizer que embrulhar a carne no papel de jornal é um gesto de incivilidade tanto para o autor (atualmente) como para uma parcela da sociedade.

Essa mudança pode ser explicada pelas transformações ocorridas no âmbito do *processo civilizador* que impulsiona a mudança de sentimentos do autor, pois o mesmo está associado às condições da vida social. Podemos perceber que tal processo agiu na forma de *coação externa* (proibição das autoridades) mas, nesse caso, supomos que por uma *persuasão paciente*, como diria Elias. Nossa suposição se deve à própria trajetória acadêmica do autor, pressupondo alto grau de escolaridade e, portanto, do conhecimento técnico-científico ocidental que identifica, agora, tal prática (do açougue) como perigosa, impura e incivilizada.

Sim, nos parece que aqui, a *persuasão paciente*, se mostra mais eficaz para *auto-regulação* do que a *coação violenta*, pois quando ele afirma ter sido o “procedimento em boa hora proibido pelas autoridades” podemos supor que tal noção de civilidade é (re)configurada tanto quanto os processos de fiscalização das autoridades sanitárias ou da lei que proíbe tal prática (concordância do autor com a proibição).

No entanto, como a autoria do texto é de 2004, podemos identificar que, apesar da noção (nessa época) de “não embrulhar carne em papel de jornal” já encontrar sentido na mentalidade de muitos consumidores, essa prática de embrulhar proteína animal com jornal ainda se fazia presente na feirinha da Chatuba, como foi dito. Aqui podemos compreender essa prática como *contra-processo*, pois permanece em uma lógica distinta daquela apontada pelo *processo civilizador*: carnes em embalagens desenvolvidas especificamente para isso com registro de origem e data de fabricação e validade.

O destaque para nova investigação sobre essa obra é que nele podemos mapear processos históricos de transformação do bairro, servindo de pano de fundo para compreender melhor os processos de mudança nas práticas alimentares. É também nesse contexto que se insere o surgimento da Feira. Sem falar do contexto político de mudanças sempre constantes das lógicas que operam, gerenciam e administram o estado, indo do processo colonial imperial ao processo da república democrática.

Podemos também apontar para as transformações que a Feira experimentou ao longo dos seus aproximadamente 75 anos. Terá essa organização passado constantemente pelos

impulsos do *processo civilizador*? Veremos se tais processos de transformação foram ou não planejados e se eles tinham ou não objetivos de longo prazo.

Investigarei os materiais onde, primeiramente, dividirei, para a nossa análise dos impulsos civilizatórios e dos *contra-processos* do território estudado, dois momentos no tempo: antes e depois da entrada/ transformação da FSC no CTN²⁰. Tal marco temporal é bastante importante para as mudanças políticas, as transformações estruturais e, sem dúvida, simbólicas para o migrante e para a cidade.

Parto do princípio que em ambos os momentos podemos identificar padrões de comportamentos e sensibilidades e neles observar avanços e retrocessos de impulsos civilizatórios e *contra-processos* e, quem sabe, explicar *contra-processos* que permanecem apesar das mudanças ocorridas ao longo de anos, que em alguns casos se tornaram predominantes.

Primeiramente, apresento na mesma perspectiva que tive com H. Brasil a investigação sobre Chaves (1999).

20 Siglas de centro de tradições nordestinas. Usarei como substituto da sigla CMLGTN.

4 FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO: O NORDESTE É AQUI?

Gilmar Chaves é nascido no Ceará. É escritor e poeta. O livro pertence a mesma série: Cantos do Rio. Nessa obra Chaves (1999) descreve as atrações da Antiga Feira de São Cristóvão.

De ante mão vale o registro que a data de publicação é muito próximo do contexto onde ocorreu os processos de mudança do espaço da Feira que acabaram por trazê-lo novamente para dentro do pavilhão e criação do centro municipal de tradições nordestinas.

Chaves começa a sua obra falando de experiências vividas no Ceará, das dificuldades em relação à seca e do deslocamento bastante difícil da(o) nordestina(o) até o Rio de Janeiro em *pau-de-arara* que levava em média 15 dias até o destino final. O autor mesmo destaca por que o bairro de São Cristóvão, era o lugar de destino desses migrantes nordestinos, ao falar de sua chegada:

Com a construção da Rio Bahia, na década de 40, e a grande expansão do mercado de trabalho na construção civil, o Rio de Janeiro tornou-se para os nordestinos a esperança de novos invernos [...] a migração nordestina foi se multiplicando [...] Nessa época, já existia no bairro um grande comércio atacadista. Os caminhões *pau-de-arara* encontravam no Campo de São Cristóvão o ponto final. (CHAVES, 1999, p. 15)

Destaco também a chegada do migrante descrita na obra:

Ao desembarcar no Campo, quem não tinha parentes e amigos, e não arranjava trabalho logo na chegada, se hospedava em abrigos, pensões ou casas de cômodos. Eram os antigos casarões que passaram a se chamar cabeças de porco. Havia sempre parentes e amigos esperando nas imediações do desembarque. A chegada era de uma grande expectativa. Reinava a alegria do reencontro, a esperança de notícias de familiares e amigos. Oportunamente, lembranças e encomendas eram entregues no momento da chegada. As notícias da família, de amigos e do lugar iam sendo pautas diárias das conversas enquanto outro *pau-de-arara* não chegava com outras novidades. Muitas vezes, os primeiros salários dos que aqui chegavam serviam para financiar a vinda de familiares, parentes e amigos. À medida que chegava iam tendo pouco acesso à cidade, já que na maioria das vezes eles eram contratados para trabalhar no próprio desembarque. (CHAVES, 1999, p. 16)

Em outro trecho, o autor foca no preconceito sofrido pela(o) migrante e mudança de estigma (da Feira):

As denominações “Paraíba” (para os nordestinos e “cabeça-chata” (para os cearenses, em particular), além de sugerir a separação entre nordestino e carioca, revela um certo preconceito e parece negar as potencialidades que cada estado nordestino é detentor. Com a cultura nordestina conquistando cada vez mais espaço no cenário nacional e com o investimento, o Nordeste começa a romper de vez com esses estigmas de diminuição social. Carregando esses estigmas, a Feira de São Cristóvão já foi muito chamada de Feira dos Paraibas. (CHAVES, 1999, p. 18)

Dessa parte destaco o que nos parece mais interessante para nossa investigação – os muitos mitos de origem da Feira de São Cristóvão:

[...] Uma delas é a que, quando os paus-de-arara não chegavam durante a semana, os que estavam à espera de alguém nos sábados e domingos começaram a levar sanfona, violão, viola, os farnéis para se fazer comida e ali ficavam dançando e desafiando repentes na viola como se faz no Nordeste [...] um acentuado fluxo de nordestinos neste local, provavelmente passou a existir também a necessidade de se trazer os chamados produtos da terra. (CHAVES, 1999, p. 19)

Para apresentar esses mitos de origem, Chaves apresenta primeiramente a poesia de cordel intitulada *Fim da guerra* do cordelista Raimundo Santa Helena, o *mestre*²¹ Santa Helena. A primeira vez que li Chaves comecei a perceber a produção poética como material no mínimo complementar, porém, obrigatoriamente, presente em qualquer estudo que se remete a Feira. Esse cordel foi recitado pelo poeta, em cima de uma árvore no Campo de São Cristóvão nas aglomerações durante a chegada e a recepção dos combatentes que voltavam da Segunda Guerra Mundial.

Assim descreve Chaves sobre os heróis da II Grande Guerra:

21 Caro leitor, você já sabe que sou um local, certo? Quero esclarecer que na FSC tratamos os nossos artistas, artesãos e detentores de saberes tradicionais memoráveis de *mestre*. Assim dessa forma tratarei todos eles dessa forma aqui também. Talvez você questione: o que é ser *mestre* na FSC? Guarde essa pergunta para mim e repare que o Chaves não os tratam assim.

[...] segundo Santa Helena, esses pracinhas eram, em sua maioria, nordestinos e nortistas [...] permaneciam durante algum tempo no Campo e seus arredores à espera de uma vaga nos meios de transportes para regressarem aos seus lares. (CHAVES, 1999, p. 20)

Percebi que Chaves interpreta a indicação de Helena, de que a chegada dos praças juntamente com a recitação do seu próprio cordel foi o marco fundador da Feira. Para Chaves (1999, p. 20–21) é o momento de “fundação da feira [...] vista pelo aspecto cultural”, pois, “segundo Santa Helena”:

Eles aproveitavam para fazer contatos com os conterrâneos ou com os parentes que, por acaso, se encontravam no Rio trabalhando nas obras. Então o Campo se tornou um palco de confraternização entre os ex-combatentes e familiares. A exibição de troféus de guerra como capacetes e relógios alemães propiciou à época comércio de alta especulação. (CHAVES, 1999, p. 21)

Em Chaves também encontramos outra narrativa criadora: “o pioneiro do comércio de feira foi o paraibano João Batista de Oliveira [...]”, o *mestre* João Gordo, “[...] por volta de 1952” (p.21). Dessa vez pelo cordelista José João dos Santos, o *mestre* Azulão.

Chaves continua a dizer sobre este fundador:

João Gordo tinha muitos amigos motoristas e eles começaram a trazer, sob encomenda, os chamados produtos nordestinos: farinha, feijão, fava, rapadura, manteiga de garrafa, rede, fumo de rolo, chapéu de couro etc. Em geral, a carga chegava durante a semana. E no domingo, os apontadores de obra iam receber os conterrâneos que haviam chegado para serem empregados nas obras. O João Gordo armava uma barraquinha e comercializava os produtos. (CHAVES, 1999, p. 22)

Seguimos pela leitura de Chaves atrás de informações úteis para nossa investigação e aqui a categoria *identidade* é encontrada na parte que leva o título de: *As semelhanças entre o Campo de São Cristóvão e o Nordeste*:

Entre os meses de dezembro e março, o calor no Rio de Janeiro é intenso [...] uma semelhança com a temperatura do Nordeste [...] um grande número de nordestinos residentes no bairro e nas proximidades, hábitos e costumes levaram a uma identidade nordestina. E no Campo [...] lugar aberto e extenso semelhante aos das feiras nas cidades do Nordeste [...] A concentração do nordestino [...] deveu-se ao fato de ter sido [...] durante muitos anos, o ponto final da migração [...]. (CHAVES, 1999, p. 29)

Na parte que descreve a infraestrutura da Feira, apesar da falta de fontes para revelação dos dados, Chaves descreve:

Com oitocentos e dezoito barracas, nove mil empregos, uma frequência de sessenta mil pessoas por fim de semana [...] por volta do meio-dia do sábado e desmontada às 16h do domingo, conforme determina a lei [...] Não obedece a uma divisão por setores [...] os trabalhos são divididos entre membros da família [...] Há barracas que chegam a empregar vinte e duas pessoas [...] quando indagados, costumam responder que todos sabem fazer tudo [...] Uma das coisas interessantes é a harmonia e a cumplicidade entre si no desempenho de suas tarefas [...] As barracas são predominantemente de lona azul na cobertura, sistema de iluminação, mesas, cadeiras, cozinha com fogão, pia, isopor para conservar os condimentos, isopor com bebidas geladas etc [...] A maioria dos funcionários é uniformizada com o nome da barraca estampado. (CHAVES, 1999, p. 30–31)

Na parte chamada *Shopping nordestino* e *Ervas medicinais* descreve os produtos encontrados na Feira como aparelhos elétricos, utensílios para viagem, roupas, utensílios domésticos, produtos de beleza, escritório e material escolar, produtos culturais, legumes, carnes, verduras, bebidas, cigarros, produtos de higiene e limpeza, ervas medicinais e as *garrafadas*. Entre esses, destaco para nossa investigação:

Utensílios domésticos: TV portátil, ventiladores, rádio relógio, toca-discos, relógio de parede, despertadores, garrafas térmicas, copos, taças, ferro elétrico, pratos, pires, xícaras, talheres, faca, concha; Produtos culturais: CDs, fitas cassetes, discos de vinil, xilogravura, literatura de cordel, artesanato de madeira e cerâmica, retratistas; Legumes: feijão (de toda variedade) e mais, farinha (de toda variedade), além de bolacha, queijo, rapadura, manteiga; Carnes: todos os tipos; Verdura: tomate, cheiro-verde, macaxeira, batata-doce, batata-inglesa, coentro, inhame, couve, alho, pimentas, colorau, folha de louro; Bebidas: todos as marcas de cervejas, refrigerantes, água mineral, cachaças, sucos. (CHAVES, 1999, p. 32–33)

A parte intitulada *Receitas da culinária nordestina* começa com um depoimento da cantora brasileira radicada no Rio de Janeiro Cássia Eller, que afirmou ser acostumada ir à feira com seu filho e que a comida “é nota 1000”. Nessa parte do relato, Chaves (1999, p. 38) menciona que na FSC existia “uma grande variedade de pratos *típicos* [...] por meio deles pode-se reconstruir a história de sua gente”. Ele diz que a culinária nordestina podia ser apreciada em muitas barracas e destaca alguns pratos completos, além de outros alimentos: carne de sol, baião de dois, feijão-de-corda, sarapatel, buchada, tapioca, bolos, bolachas, caldo de cana, rapadura, pé de moleque, cocada, milho verde, pamonha.

Chaves apresenta algumas receitas, mas sem falar se elas foram coletadas na FSC. Isso é um problema, pois como pesquisador, feirante e cozinheiro sei que as receitas de pratos podem ser (multi)referenciadas e aqui, a princípio, esperávamos que tais receitas fossem coletadas diretamente na Feira. Não temos essa confirmação. No entanto, como se trata de uma referência bibliográfica importante e uma das poucas publicações com grande tiragem feita sobre a antiga Feira assumirei o risco no sentido de que tais receitas são aproximações das receitas dos pratos produzidos no local.

Aqui também vale uma outra observação: na época em que estive na *antiga* Feira o compartilhamento de receitas era algo bem raro. Elas não eram facilmente compartilhadas em detalhes. Sem muita informação sobre as quantidades de insumos, dos processos de preparo e do manejo dos temperos. Ou você sabia ou não sabia fazer a comida nordestina. Para saber você deveria ser um ajudante na cozinha com pretensões para substituir o responsável, mas já com algumas habilidades. Esse saber era obtido por pura dedicação da(o) cozinheira(o) – que muitas vezes já trazia parte do seu repertório culinário de casa através dos preparos domésticos ou do trabalho de cozinheira(o) profissional. Muitas vezes o modo de fazer o mesmo prato mudava por conta da saída do responsável pela cozinha.

Sobre essas receitas, Chaves (CHAVES, 1999, p. 38) diz principalmente que para os nordestinos elas são “motivo para evocar a manutenção [...] dos seus valores gustativos”.

Para Chaves (1999, p. 50) a FSC promovia a interação entre nordestinos, os cariocas e pessoas de outras regiões do Brasil. Isso a partir da música e da dança dos ritmos nordestinos, da hospitalidade que “te faz sentir em casa” e da culinária nordestina. Um espaço promovedor dos encontros afetivos, que promovia o encontro com suas raízes, o encontro entre amigos, parentes, colegas de trabalho e entre fregueses e feirantes. E, talvez, segundo o autor, um

espaço onde “alguns preconceitos existentes em relação ao nordestino começam a ser desfeitos”.

Nessa parte nos é interessante o seguinte destaque: Nos dias de domingo, [...] frequentadores [...] são pessoas que fazem a feira da semana, se encontram com amigos previamente marcados e famílias inteiras que chegam para o almoço dominical. (CHAVES, 1999, p. 51)

Sob o título *Uma figura folclórica* conhecemos um pouco da história de Petrobras que se considerava a pessoa mais famosa e o mais querido da FSC. Nas suas apresentações ele fumava mais de 10 cigarros de uma só vez. Suas apresentações foram transmitidas por muitos programas e emissoras de TV.

Já na parte intitulada *A cultura da Feira*, Chaves apresenta um depoimento dado por Joãozinho Trinta onde o depoente comemora a conquista da oficialização da FSC – que na época, segundo o depoente, completava 54 anos de existência – a partir de uma lei e, também, por ter se transformado em um espaço turístico internacionalmente conhecido. Sobre esse depoimento destaque: É um fato magnífico porque na Feira todos podem conhecer a comida nordestina, o artesanato nordestino, o ambiente de uma feira. É, portanto, uma grande atração turística de que o Rio de Janeiro deve se orgulhar. (CHAVES, 1999, p. 53)

Segundo Chaves (1999, p. 53), a FSC traduz a *cultura nordestina* a partir dos seus produtos “que vão desde a arte culinária à cachaça”; lugar que “se permeia muitas histórias, seja através dos cordéis, dos repentistas, das letras das músicas, ou da própria criatividade do imaginário popular [...]”.

Na parte intitulada *A irreverência nordestina*, Chaves (1999, p. 61) afirma que “O Nordeste é um celeiro de histórias e de causos”; muitos ganhando notoriedade a partir das publicações de livros e personagens humorísticos. Além disso, Chaves diz que “seria costume, nos arredores nordestinos, a herança dessas histórias, que, além de elencar hábitos e costumes, denunciam a criatividade [...]”.

Para ilustrar sua afirmação, Chaves apresenta os depoimentos feitos por artistas como humoristas, atrizes, poetas e cordelistas. No depoimento do humorista e escritor Chico Anysio, frequentador da Feira há mais de 30 anos, destacamos:

Comecei indo aos domingos, para comprar queijo de coalho, carne de sol, rapadura, feijão-de-corda e, invariavelmente sair de pileque [...] sempre trazia comigo pelo

menos 5 ou 6 presentes [...] passei ir aos sábados de noite [...] Meu filho descobriu [...] caminho [...] defronte à barraca da Chiquita que é uma pessoa encantadora e danada de boa como fazedora de comida. Sarapatel, carne de sol, buchada, na Chiquita eu me sinto como se estivesse num canto bom qualquer do Nordeste [...] Todos que estão ali estão como se estivessem em casa [...]. (CHAVES, 1999, p. 62)

Nessa parte também destaco mais duas falas: uma da Karla Karenina, atriz e poeta cearense e a outra da Regina Casé, atriz e apresentadora.

A família de meu pai é pernambucana, de minha mãe alagoana. Basta eu estar no Nordeste pra me sentir bem [...] no meio de nordestinos [...] Como sou carioca e vivo no Rio, quando bate a saudade, quando bate a vontade, corro pra Feira de São Cristóvão e me jogo. Gosto de tudo: da comida, de dançar, de comprar quinquilharias [...]. Lá também vivi momentos muito legais [...] ou ainda no dia em que ia saindo de folga e o encontrei horas depois na feira na primeira barraca que entrei. Não deu outra: a minha folga e a dele passamos juntos. Onde? No único lugar onde isso seria possível: a Feira de São Cristóvão. (CHAVES, 1999, p. 69)

Nas partes finais da obra Chaves apresenta seu próprio depoimento que a

Feira de São Cristóvão é construída de muitas feiras [...] nos deixa a impressão de que estamos pisando no Nordeste dentro do Rio [...] e reencontro o caminho de volta [...] Minha primeira viagem ao Rio de Janeiro foi em 1983 [...] Onde chegava, encontrava conterrâneos! Nos restaurantes, no bar, na padaria, na portaria dos prédios, nos ônibus, nos teatros, nos shows, nas revistas, nos jornais, nas rádios, na televisão... Na Câmara Municipal [...] Na construção da avenida Brasil [...] E assim, a cidade maravilhosa pôde me dizer: O Nordeste é também aqui! (CHAVES, 1999, p. 71)

5 A PRODUÇÃO DA COMIDA NORDESTINA NA ANTIGA FEIRA

Na tentativa de encontrar padrões de sensibilidade e comportamento na antiga Feira investigaremos mais especificamente a produção da comida e conhecer quem a produzia nos anos 80.

Antes de mais nada, do ponto de vista dos diálogos que estabeleceremos com outras bibliografias, é preciso mencionar que a obra de Maria Lúcia Martins Pandolfo (1987) é uma das referências mais conhecidas no contexto das pesquisas sobre a *antiga* Feira de São Cristóvão. A autora nasceu em Belém do Pará e a obra com a qual dialogaremos foi produzida cerca de 10 anos antes da obra de outra de nossas mais importantes referências, Gilmar Chaves.

Em 1987, a Feira estava localizada na extensão do Campo de São Cristóvão, concentrando-se principalmente em volta do Pavilhão de São Cristóvão. Quando nos referimos a essa configuração, assim como outras ainda com barracas na rua, falamos dela como a “antiga Feira de São Cristóvão”.

A dissertação de mestrado em educação de Pandolfo (1987, p. 10) tem três pressupostos norteadores, conforme a própria autora:

Primeiro, “o nordestino é uma presença cultural visível [...] diferente [...] a Feira [...] é um dos espaços da cidade onde essa presença cultural ganha maior expressividade”; segundo, “o nordestino que frequenta e participa da Feira [...] faz parte daquele segmento da sociedade capitalista [...] as classes populares ou subalternas”; terceiro, “as práticas produzidas e reproduzidas nessa Feira são específicas da Região Nordeste alimentando nesse nordestino sua identidade na medida em que mobilizam a cultura e o mundo social de referência deixado no lugar de origem”.

Essa dissertação mostra:

[...] o surgimento desta Feira como vínculo ao fenômeno das *migrações* nordestinas [...] Reconstitui a história da Feira onde se evidencia a existência de formas associativas [...] Focaliza a maneira como o nordestino *migrante* se apropriou do espaço da Feira [...] Discute o significado de *paraíba* e *nortistas* [...] Analisa [...] a produção e venda da comida regional²². Esta é produzida através de práticas e

22 Apesar de não ter ouvido essa expressão na Feira e nem em lugar nenhum. Penso que esse termo está associado a outro termo como *comida do norte* – ouvia com mais frequência tanto na antiga Feira como entre fa-

técnicas sedimentadas na educação do senso comum [...] um tipo de saber que é próprio das classes populares [...] conhecer e interpretar a Feira [...] como espaço de expressão da cultura popular que contribui no processo de reconstrução da identidade do nordestino na cidade que o batizou de *paraíba*. (PANDOLFO, 1987, p. VIII)

E, afinal, a partir de quem, Pandolfo, estuda a comida e o processo de ensino e aprendizagem do preparo e da venda da comida? Encontramos que suas informantes são as mulheres que fazem e vendem a comida na Feira e na parte intitulada “A comida, o trabalho e a vida na fala das mulheres”.

Por que mulheres? Porque este é o setor mais feminino da Feira [...] é o local onde [...] são mais visíveis: mulheres que cozinham, mulheres que atendem às mesas, mulheres que vendem. Ao lado disso, essas atividades propiciam situações de ensino e aprendizagem. (PANDOLFO, 1987, p. 155)

Pandolfo (1987, p. 156) fez o esforço de tentar direcionar os depoimentos, a partir de entrevistas não estruturadas formalmente e intermediadas por Ovídeo (vendedor de artesanato) e que ocorrem durante o trabalho das cozinheiras. O aprendizado, as técnicas, a reprodução das mesmas, “ganhos” ou “perdas” culturais, como elas percebem seu trabalho e quais relações estabelecem.

Ao investigar as características em comum entre os depoimentos, Pandolfo observa que o ofício de fazer a comida é uma atividade do cotidiano das mulheres informantes e, por isso: [...] era natural que a infância, as experiências da migração, fragmentos do seu dia a dia, se colassem às suas falas. Como não falar da infância ao recordar que aprendeu a cozinhar quando ainda ‘era pequenina assim.’ (PANDOLFO, 1987, p. 155)

Assim ela, também, caracteriza suas informantes:

Todas as informantes [...] provinham de áreas rurais do Nordeste predominantemente de subsistência [...] tempo de residência no Rio de Janeiro [...] de 9 anos a [...] 39 anos [...] idade [...] entre 27 e 61 anos e o estado civil [...] 5 estavam casadas, duas separadas e uma era solteira [...] duas entrevistadas [...] não tinham filhos [...] Quanto à escolaridade [...] presença de mulheres analfabetas [...]

miliares –. Nesse sentido me parece mais ter uma relação com a região de origem que fica em direção ao norte ou região norte.

quatro [...] sendo que das quatro restantes nenhuma tinha concluído o ensino primário [...] duas estão formalmente empregadas sendo uma como cozinheira de um restaurante e a outra como servente em um banco. Duas trabalham em casa durante a semana em costura e bordado, e as quatro restantes limitam-se ao trabalho estritamente doméstico de cuidar da casa e dos filhos [...] todas as entrevistadas já haviam trabalhado como empregadas domésticas [...] O trabalho [...] como feirante apresentou uma variação [...] de 3 meses a 20 anos. (PANDOLFO, 1987, p. 158–159)

“E os homens nessa história?” – não deixo de me questionar. Afinal, minha própria experiência e de minha família era de homens²³ na cozinha e cuidando da barraca, desde a montagem até o preparo da comida e muitas vezes também no atendimento. Sobre o tema, encontrei em Pandolfo (1987, p. 160): “a participação masculina no setor de preparação e venda de comida se dá mais em nível de comercialização do que propriamente no preparo da comida.”

Para ilustrar, a autora utilizou os depoimentos para demonstrar como as mulheres explicam o porquê da produção da comida ser majoritariamente feminina. A primeira depoente disse: “Tem homem que trabalha bem mas não é como nós [...] o homem [...] não é pra fazer comida [...] é pra trabalhar fora de casa” (1987, p.160). A segunda disse: “Quem cozinha mais é a mulher [...] Eu acho que é uma coisa mais de mulher [...] O homem é mais pra beber e pra curtir” (1987, p.161). A terceira: “Eu acho que eles não tem o jeito que a mulher tem e depois tem a limpeza das panelas [...] Aqui na feira tem muita poeira [...] É muito difícil ter um homem limpo (1987, p.161)”

Aqui observo, essa noção apresentada pela depoente do meu ponto de vista veio se enfraquecendo bastante até minha chegada, foram mais de 15 anos. Minha família não era a única exceção em relação aos homens na cozinha.

Sobre essas falas, Pandolfo (1987, p. 161) diz que os depoimentos apontam que “as mulheres incorporam, aceitando como lógica, sua participação diferente, específica e subordinada.”

Já sobre o processo de aprendizado das depoentes do ofício de fazer a comida, Pandolfo observa e analisa que

23 No caso da barraca do meu pai do lado de fora do pavilhão, há algo que não mencionei anteriormente, geralmente, meu pai contratava mulheres.

[...] se dá, pois, no interior da família sendo esta a base fundamental da elaboração de um saber que abrange o tempo, o espaço e a memória, onde ocorre a transferência de conhecimentos e informações, através de um aprendizado que é transmitido pela oralidade e contato direto [...]. (PANDOLFO, 1987, p. 166)

Em relação à inserção no mercado de trabalho urbano na chegada ao Rio de Janeiro, Pandolfo (1987, p. 171) observa que a primeira opção que se apresentou às mulheres entrevistadas foi o de emprego doméstico assalariado – “um tipo de trabalho valorizado negativamente mas que é um trampolim para outras ocupações”. Assim, quase como um contraponto, percebe que, para suas interlocutoras, o trabalho na Feira era “visto como algo prazeroso”, especialmente por se concentrar nos finais de semana e não competir com a atenção devida aos filhos nos outros dias. Assim,

[...] a atividade exercida na Feira não representa uma quebra da organização e da rotina doméstica sendo antes uma transposição do trabalho doméstico (lavar louça, cozinhar) que, não exigindo uma ausência prolongada [...] além de representar uma renda monetária que vai suplementar o orçamento familiar em magnitudes variáveis. (PANDOLFO, 1987, p. 173)

Diante de tais informações, Pandolfo (1987, p. 173–174) afirma que “O aprendizado básico da mulher migrante enquanto mão de obra braçal não sofre grandes modificações no contexto urbano”, mas, também, quando “houve a necessidade de ressocialização no que se refere principalmente à ‘urbanização’ dos padrões de conduta, da roupa, da higiene, da cozinha [...] foi ‘adição’ às práticas aprendidas desde a infância”.

Tal observação nos leva momentaneamente ao cenário já descrito das casas e quintais do Caju, não muito distante temporariamente do momento em que a autora publica sua pesquisa, levando ao questionamento sobre a perspectiva apresentada – para quem a mulher, ao sair da área rural em direção à cidade não passará por “grandes modificações”, a não ser “adicionar” padrões de higiene e conduta, uma vez que se manteria apenas em atividades entendidas como domésticas.

Alguns depoimentos das entrevistadas por Pandolfo dão uma pequena pista sobre adaptações e mudanças no preparo da comida proporcionadas pelo deslocamento das cozinheiras e a interação com os elementos culinários disponíveis e os gostos dos cariocas:

Sabe, uma coisa que eu faço com gosto é cozinhar, me dando tempero já viu, né? Principalmente se a comida não tiver orégano pra mim não tem vida. Lá no norte usava outros temperos, o orégano não, já aprendi aqui no Rio. No norte também usa salsa do jeito que se usa aqui no Rio. Aqui eu uso tudo que tenho direito: tomate, cebola, orégano, alho, pimentão, salsa, tudo. A comida sai mais gostosa. (Maria Juliana) (PANDOLFO, 1987, p. 174)

Tem muitas comidas que eu aprendi aqui no Rio, a comida carioca, né? O carioca só gosta muito é de ovo frito, batata frita, uma galinha ao molho pardo que lá na nossa terra é galinha cabidela e a carne assada que lá no norte não tem porque lá nos temos aquela tradição de carne guisada com água. Galinha assada na minha época não existia, então essas coisas eu aprendi aqui. Agora o nosso tempero sempre é mais gostoso, mais carregado na pimenta do reino, no coentro, que aqui só sabem comer salsa. O alho, lá nós usa o alho socado, aqui é o alho queimado: Bota a gordura para queimar e depois joga a cebola e o alho ali dentro aí fica vermelhinho, aí bota a comida, a carne, pra fazer o refogado. Isso eu já aprendi aqui e quero aprender mais coisa ainda. (Bernadete) (PANDOLFO, 1987, p.175)

Lá no norte ninguém faz esse molho daqui, ninguém refoga arroz, bota só na água fervendo e sal, às vezes um pouco de gordura. Agora aqui a comida sai mais preparada, veja a buchada, ela pega mais gosto com aquele molho bem forte, bem temperado, o sarapatel também, você aperta o sarapatel no óleo e vai afogando no molho com todos os temperos. (Cleonice) (PANDOLFO, 1987, p.175)

Sobre tais depoimentos, Pandolfo analisa essa “aquisição” das oficineiras como um *aprimoramento* diante das novas descobertas, produzindo uma nova alquimia. O termo usado por Pandolfo, ainda que sem comprometimento de explicá-lo, nos parece interessante para investigação: a posição que a própria investigadora assume ao olhar essa transformação e comparar a produção do processo de mudanças do preparo da comida pelas entrevistadas com a alquimia, demonstrando para nós o fato de ter sido afetada pelo campo.

[...] as descobertas feitas a partir do novo mas com base no conhecido permitiu uma nova alquimia. A dosagem correta de novos temperos e novos molhos somada às novas técnicas permite criar a partir de uma base tradicional²⁴. Este acréscimo

24 Esse termo é utilizado pela autora e não aparece pelo menos nos depoimentos transcritos na dissertação.

cultural é visto pelas entrevistadas como algo positivo que lhes possibilita tornar a comida mais gostosa mas, nem por isso, menos 'nordestina. (PANDOLFO, 1987, p. 175)

Pandolfo (1987, p. 178) observou a direção do trabalho da comida por uma das depoentes e a reprodução desse conhecimento às filhas que ajudam e aprendem as diferentes técnicas de preparo da buchada e da rabada. Observou também que esses filhos de migrantes se adaptam com mais facilidade aos, que Pandolfo chamou de, valores urbanos e padrões urbanos. Estes, no entanto, se chocam com os “valores culturais tradicionais sob os quais seus pais foram socializados”.

[...] é a comida mais difícil de fazer. Corta os miúdos dos cabritos bem miudinho e escalda. Tempera com todos os temperos, o sangue, as tripas. Depois recheia o bucho e costura com agulha e linha e bota num molho bem forte, bem temperado e põe pra cozinhar. (Cleonice) (PANDOLFO, 1987, p. 177)

[...] tem muito serviço pra fazer principalmente na limpeza. A rabada tem muito preconceito de limpeza porque ela vem suja, tem que limpar bem. Coloco tudo quanto é de tempero: tomate, cebola, coentro, salsa, cebolinha, pimentão, colorau, alho, um pouco de vinagre, pimenta, cominho. Mas, principalmente, não deve levar água antes de pegar o gosto do tempero e depois é que coloca água aos poucos, até ela pegar a cor, o gosto do tempero, aí você vai sentir o gosto da comida com o tempero porque a comida cheia d'água ela não tem gosto. (Cleonice) (PANDOLFO, 1987, p.177)

Ao se aprofundar mais ainda no processo de trabalho para o preparo e a venda da *comida regional nordestina*, descoberta pela investigadora (1987, p. 182), que é realizada em duas etapas e em dois espaços de trabalho: a primeira etapa é realizada dentro do contexto doméstico e a segunda no local de consumo, a Feira; ela inicia uma análise mais profunda sobre estes: a casa como espaço de trabalho e a continuação do trabalho na Feira.

Para isso, Pandolfo, observou que as entrevistadas são as responsáveis pela compra dos insumos durante os dias de semana – sozinhas ou com a ajuda dos membros da família. Já na Feira, elas têm ajuda de algum parente, mas também contratam outras pessoas com

pagamento de diária. É interessante registrarmos esses momentos ocorridos durante o pré preparo. Segue, para isso, o depoimento de Conceição – uma das entrevistadas:

Na sexta eu compro os preparos. Meu marido me ajuda nas compras. Escaldo o que é de escaldar. De tudo eu preparo em casa um pouco porque aqui em cima da hora não dá tempo de fazer. Então, a gente corta as coisas mais ou menos e deixa no gelo, né. (PANDOLFO, 1987, p. 183)

Diante dessas informações, Pandolfo interpretou que as entrevistadas veem o preparo dessas refeições – comida regional – como uma atividade prazerosa, pois não altera a rotina de trabalho. E identificou a casa como lugar de trabalho e início do preparo – do que chamarei, por vezes, nesses casos de pré preparo – e a Feira como lugar de finalização da comida. Aqui, na compreensão desse preparo, foi necessário o registro do depoimento de Gileuda:

Tempero tudo em casa na sexta-feira e deixo de um dia para o outro que é pra ficar bem gostoso. A **rabada** eu boto na panela de pressão que é pra amolecer e eu acabo de fazer aqui. (PANDOLFO, 1987, p. 184)

Pandolfo (1987, p. 184) identificou que as entrevistadas percebem que esse trabalho na Feira é uma continuação do trabalho doméstico e, por isso, interpretou que “a Feira é uma extensão da casa”, sendo essa atividade atrativa para o trabalho da mulher fora do lar. Todas são donas do “ponto” onde fica a barraca. Uma sozinhas e outra com a “sociedade” com parentes ou com familiares próximos. Essa compra do “ponto” ocorria através de relações estabelecidas e intermediadas por antigos feirantes que facilitavam a fixação do local de venda e da compra do “ponto”.

Em relação aos instrumentos de trabalho do preparo da comida, Pandolfo (1987), identificou que são todos de propriedade das entrevistadas:

[...] fogão (geralmente à gás), panelas (de alumínio), copos, talheres, pratos, bacias de plástico onde se guardam os temperos, mesinhas e cadeiras, toalhas. De maneira

geral, ou ficam guardados durante a semana em um depósito perto do local ou são levados para a casa de Kombis ou caminhões.(PANDOLFO, 1987, p. 187)

Em relação à venda da comida, identificou que algumas delas preferem expor a comida no balcão, pois consideram que esse tipo de exposição ajuda a vender. Já outras não concordam com essa forma de exposição da comida, **pois não consideram higiênico**. Nesses casos, uma das entrevistadas, usa uma plaquinha com o nome dos pratos.

Para nossa investigação, essa identificação a partir falas dessas entrevistadas da preocupação com a higiene dos alimentos, é importante e segue o registro de Maria Júlia também aqui: [...] **eu não acho que seja higiênico**, as moscas ficam pousando, né? Então a gente tem uma plaquinha ali, olhe, e aí a pessoa chega, pergunta e a gente fala. (PANDOLFO, 1987, p. 186)

Em relação ao serviço e apresentação das refeições, a investigadora (1987, p. 187) identifica um serviço de grandes porções e pratos devido às exigências e demandas dos nordestinos. Segue o registro da fala de Gileuda: “(...) o *nortista* só come assim, tem olho grande, se botar pouco ele reclama e pechincha muito. É falta de grana”.

Esse modo de servir possui outras explicações como é encontrado na fala de Cleonice em Pandolfo (1987, p. 187): “Prato cheio de comida é tradição, é pra não haver reclamação do freguês”.

Sobre os tipos de relações entre frequentadores, fregueses e, por vezes, fregueses chamados de amigos e as entrevistadas que tinham mais tempo de Feira: notei que, para além das relações igualitárias como podemos ver no depoimento de Bernadete, existe uma relação de freguesia de longa data valorizado pelas feirantes entrevistadas.

Essa “intimidade” que o freguês de longa data (tratados como amigo(a)s) tem no espaço onde se produz a comida me chamou atenção, pois no depoimento de Maria para Pandolfo (1987, p. 187) percebi uma ampla liberdade e privilégio desse(a) freguês que “[...] quando chega aqui já tem lugar certo, já sabe o que quer. Eles mesmo apanha na panela, vai na carne e escolhe qual é a que quer para assar”

Segundo suas entrevistadas, um dos principais problemas para ser trabalhar na Feira seriam as condições de abastecimento de água – ou seja, o mínimo de infraestrutura adequada – que conseqüentemente afetava diretamente na higiene e na limpeza dos utensílios da cozinha:

Todos lavam as louças e talheres em grandes bacias de plástico. Os painéis de alumínio são caprichosamente alvejados sugerindo limpeza e higiene, o que contrasta com a gordura das bacias cheias de louça suja e o chão de terra onde ficam as mesinhas e cadeiras. (PANDOLFO, 1987, p. 188)

Ao analisar as falas das mulheres, a investigadora (1987, p. 189) percebe que o fazer a comida vai além do valor econômico. O fazer a comida está ligado ao prazer.

[...] é divertida, é gostosa, a gente passa um dia parece que nem cansa, só vai sentir o cansaço amanhã. Mas é o gostoso porque lembra o *norte*. Essas barracas de comida, a carne pendurada, a música, o repente, parece que a gente tá no *norte* mesmo. É como aqui, sabe, é igualzinho” (PANDOLFO, 1987, p. 190)

Com base em suas observações e nas informações coletadas, faz uma leitura sobre o momento de comer durante o acontecimento da Feira:

Come-se a qualquer hora [...] mas é principalmente na hora do almoço que as pessoas vão chegando: são famílias inteiras, grupos de homens ou casais que tomam lugares nas mesas preparando-se para comer e beber. Este é um momento de informalidade e relaxamento, um clima festivo de encontro [...] é festejado como o diferente, que foge à rotina do dia a dia. Dir-se-ia que a comida regional cria a sua própria ocasião social [...] (PANDOLFO, 1987, p. 191)

Pandolfo, posteriormente, reflete e analisa sobre o que come o nordestino na Feira. A comida nordestina, mas, também, a saudade e sensação de retorno através do tempo e da distância:

O sarapatel, a buchada, a rabada, o feijão-corda com maxixe e quiabo, o mocotó, a farinha. Mas, também, a saudade do *norte*, o gosto da infância presente e revivida na variedade do cardápio produzido por alguém que, com sua prática criadora, reproduz a imagem da sociedade que a engendra e ajuda a saborear. O que o nordestino come nessa hora não é apenas uma comida migrante como ele: a rapadura, o feijão, a carne de sol, o peixe salgado, viajaram longas distâncias, deslocando-se de suas áreas nativas para penetrar em outro clima, em outros paladares [...] (PANDOLFO, 1987, p. 192)

E, assim, conclui Pandolfo, com sua própria definição não menos saborosa sobre a Feira:

Se alguém me pedisse para, numa frase, definir a Feira de São Cristóvão eu diria que ela é 'o feijão e o sonho do nordestino das classes populares' de tal forma nela se entrelaçam as formas materiais e simbólicas, as necessidades culturais e emocionais do nordestino que frequenta essa Feira. (PANDOLFO, 1987, p. 192— 193)

6 A NOVA FEIRA

Antes de iniciar, é necessário lembrar que muitos recortes deste trabalho levam em consideração os períodos “antes” e “depois” da entrada da Feira para o Pavilhão de São Cristóvão, constituindo o que é hoje um centro de tradições nordestinas (CTN). Ao longo dos anos, houve processos de mudança até os estágios apresentados, ocasionando algumas falhas na descrição de práticas nem sempre mapeadas com exatidão durante esse processo histórico.

Este outro presente a mim dado pelo mestre²⁵ Leônidas me possibilitou ter acesso à informações mais detalhadas sobre o processo político na transferência dos antigos e novos (congregados no processo de mudança) feirantes para dentro do Pavilhão de São Cristóvão no ano de 2004 e na transformação dessa síntese – digamos assim – em CTN. Mais especificamente, em Centro Municipal Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas (CMLGTN). Além disso, possibilitou entender melhor a administração da Cooperativa e do CMLGTN.

Nossos esforços aqui são por conhecer e explorar o novo cenário contextual onde é produzida a comida na Feira. Por isso, os estudos quantitativos e a complementação por informações qualitativas feitos por Ribeiro (2005) nos ajudarão a compreender em quais condições o feirante se encontrou na transição de local para fazer e a vender o alimento e quais as condições estruturais para se fazer comercializar o alimento nesse novo contexto. Lembrando que Ribeiro (2005) vai além disso, pois ela está preocupada em estudar a unidade produtiva – categoria utilizada por ela – como um todo. Vamos aos dados...

A Feira, em setembro de 2003, passou para dentro do Pavilhão de São Cristóvão e foi transformada em um equipamento público de estrutura e espaços fixos com condições mínimas de infraestrutura.

A Nova Feira – como foi bastante chamada – passa para dentro do pavilhão (antes ficava “ao lado”) com uma nova estrutura física e organizacional. As barracas se transformaram em *lojas* e/ou *boxes*, com estrutura de dois palcos principais para apresentações musicais e quatro palcos pequenos, rede de energia e de gás, banheiros, salas para administração e salas para equipes de apoio: emergência e segurança.

Esses são alguns dos exemplos mais visíveis de mudança, pois como já trouxe em depoimentos neste trabalho, as barracas anteriormente tinham apenas seus fogões com

25 Apenas para lembrar aos leitores e avaliadores que “mestre” é uma categoria local utilizada ao referir-se às pessoas reconhecidas pela sua contribuição histórica à Feira ou à cultura/tradição nordestina.

botijões de gás, não dispondo de água encanada. O acesso à energia anteriormente também era irregular e foi se alterando ao longo das décadas, sendo a refrigeração inicialmente proporcionada por pedras de gelo compradas, até chegarem aos freezers em algumas barracas, mesmo quando a estrutura ainda era na rua. A música era atribuição de cada feirante, que poderia contratar individualmente os artistas, colaborar com contratações coletivas ou “aproveitar-se” do som contratado pelo vizinho, sem contribuir. Mesmo assim, os sons se misturavam ao chegar no ouvido do freguês...

Agora, investigaremos a obra de Ribeiro (2005) que é basicamente um estudo sobre o CMLGTN em seus anos iniciais, partindo de um breve histórico. A partir daí estuda um novo contexto apresentado aos antigos e novos feirantes.

Ribeiro (2005) faz o levantamento de informações sobre as atividades sociais e produtivas. Ela avalia as mudanças no espaço e nos negócios a partir dos testemunhos dos feirantes. Além disso, analisa essas “atividades produtivas identificando aspectos comuns ou complementares cujo o coletivo seja determinante” para caracterizá-lo “como um arranjo produtivo local que combina padrões informais e procedimentos empresariais típicos e competitivos”.

É um trabalho rico em dados documentais e estatísticos sobre a Feira. Na verdade, até agora, em minhas investigações, esse segue sendo o primeiro trabalho publicado sobre a *Nova Feira* com informações quantitativas e qualitativas através de levantamento estatístico, documental e depoimentos orais. Também descreve as condições atuais da gestão e da regulamentação das atividades e unidades produtivas em um momento, segundo a autora, onde o trabalho formal está escasso e a criação de trabalho e renda em atividades informais recebia nesse contexto apontado pela investigadora uma atenção dos governantes e da sociedade como forma legítima de buscar cidadania. E, conclui, refletindo sobre a Feira como uma Feira-Centro e como um arranjo produtivo local (APL) e, também, sobre problemas atuais e potencialidade do CMLGTN.

Ribeiro (2005) nos mostra que em 1984, o decreto 4.605, regulamentou o funcionamento da Feira e da música ao vivo. O Espaço Turístico Rio/Nordeste no Campo de São Cristóvão foi criado em 1993 e com ele uma comissão de administração da Feira – a partir desse momento também autorizada a funcionar aos sábados. Em 2001, é realizado estudo para viabilidade da instalação do CTN com a inclusão dos feirantes e no mesmo ano é feito um levantamento da quantidade de feirantes. Em 2002, é criada a Cooperativa dos

Comerciantes da Feira de Nordestina do Campo de São Cristóvão (COOPCAMPO). A inauguração do CMLGTN. ocorre em setembro 2004.

Nesse momento não farei uma síntese das relações por vezes conflituosas entre os próprios feirantes e entre os feirantes e a prefeitura do Rio durante o processo de entrada no Pavilhão. A obra de Ribeiro (2005) é referência para entender esse momento.

Como material importante para o aprofundamento da investigação focarei na apresentação dos dados e informações sobre a produção e o serviço do alimento sem desconsiderar o novo contexto da FSC. Me servirei dos dados quantitativos levantados por Ribeiro (2005) para apresentar as condições pós entrada da FSC para dentro do Pavilhão. O que muito nos serve, pois sua unidade de pesquisa foi o que chamou de *unidade produtiva* ou empreendimento produtivo.

Começaremos pelo que foram denominadas pelos próprios feirantes como *barracas*, mas identificadas em documentos oficiais como boxes.

Ribeiro (2005, p. 53) anuncia que o projeto original previa o espaço de 696 boxes, porém alguns deles foram fundidos para anexar outros boxes convertendo-se em um espaço maior.

No momento da investigação da autora, havia 564 unidades produtivas e os grandes restaurantes ocupavam até oito barracas tipo A (96 m²). Havia no projeto original 60 unidades desse tipo.

Ribeiro caracteriza os tipos diferentes de negócio que ainda considero bastante válidos para a realidade atual da FSC: Definindo um corte que compreenda as unidades com até cinco empregados, podemos caracterizá-las pela participação direta do dono, que pode ser ajudado por um ou mais membros da família [...] inclusive nas atividades de gestão. (RIBEIRO, 2005, p. 54)

Chamam atenção, a partir dos depoimentos, a complexidade que algumas atividades passaram a ter como, por exemplo, a produção da carne de sol. Nos dados apresentados podemos notar para o nosso interesse que em mais de 30% dos números de unidades produtivas há preparação de refeições.

São identificados por Ribeiro (2005, p. 54), em linhas gerais, três tipos de unidades de negócio:

1. O primeiro tipo são aqueles identificados como empreendimentos que a princípio pareciam gerar escassos recursos e tinham pouca oportunidade de crescimento e

voltados para atividades de sobrevivência. O exemplo dado pela autora são as barracas de pequenos produtores rurais que vendem a sua produção na Feira.

2. O segundo tipo é caracterizado “por atividades que cresceram ou podem crescer sem, contudo, chegarem a transformar sua estrutura tecnológica e produtividade interna”.
3. O terceiro tipo são os que

[...]cresceram e crescem em atividades, número de empregados, transformam sua estrutura produtiva e sua modalidade de inserção no mercado, como as sociedades que se estabeleceram em alguns restaurantes ou como as filiais de lojas de laticínios e carne de sol em outros bairros para atender uma demanda crescente. (RIBEIRO, 2005, p. 55)

Ribeiro (2005, p. 56) notou um fato comum entre as *barracas restaurantes* – assim como é chamada pela investigadora – que é a compra de alimentos de outros feirantes geralmente na quinta ou sexta sendo o pagamento no domingo.

Aqui observo, a partir da minha inserção como *feirante* que, naquela mesma época, como agora, havia os serviços dessas barracas “fornecedoras” durante os dias de semana e também nos finais de semana. Neste último caso, principalmente repondo o estoque dos feirantes que tiveram boas vendas ou estavam sem fundo de caixa para repor as mercadorias com antecedência. Já durante a semana, repunham o estoque dos feirantes ou forneciam produtos frescos ao feirante que realizaria algum preparo de longa ou média duração como, por exemplo, a carne de sol.²⁶

Ao olhar os dados apresentados por Ribeiro (2005, p. 56) percebemos que os serviços de alimentação estão presentes em 224 barracas e a venda de gênero alimentícios em 59 delas. Ou seja, do universo de 504 barracas que foram alcançadas pela pesquisa, mais da metade está em envolvida com o setor de venda de alimentos e bebidas. Podemos perceber também que ela chama atenção para o fato de muitos feirantes incorporarem outras atividades. A investigadora dá alguns exemplos como a barraca que conserta relógio e vende refrigerante e “a feirante que vende doces e prepara tapioca, mas, também, vende churrasquinho de queijo de coalho”.

²⁶ Em geral, os feirantes usam os primeiros dias da semana para fazer uma limpeza mais pesada na barraca também; com exceção da segunda-feira, quando o pavilhão fica fechado.

Sobre a origem dos produtos ditos da cultura nordestina ou consumidas pelo nordestino chamados pela investigadora de produto “nordestino”, Ribeiro (2005, p. 57) observa que muitos desses produtos tem origem em outros estados como Minas Gerais, Espírito Santo e de outros municípios do próprio Rio. Como é o caso do queijo de coalho que é produzido em Cachoeira de Macacu.

Aqui observo, diferentemente do que foi apresentado por Chaves (1999) na época de João Gordo (considerado um dos fundadores da Feira), os produtos eram vindos do nordeste ou do norte.

A fonte de muitos dos produtos utilizados no preparo da comida, segundo Ribeiro, é o supermercado, mas, os produtos ditos *regionais* também podem ser fornecidos por outros feirantes que vendem insumos para os preparos, pequenos produtores que fazem entrega ou que, também, possuem barraca na feira. Sobre isso, destaco: Há casos de agricultores que [...] semanalmente trazem à feira sua produção [...] Em alguns casos, é na própria unidade de produtiva que é, por exemplo, debulhado o feijão-de-corda. (RIBEIRO, 2005, p. 59)

Outro exemplo dado, é de um feirante que produz a goma da mandioca a partir do que é cultivado pelo próprio em sítio no Espírito Santo. A farinha é produzida naquele estado com a colaboração da família e a parte final da produção é na casa do próprio feirante no Rio, em que é feita a “última lavagem” e decantação para ser comercializada.

Outro exemplo de produto bastante comum encontrar entre os comerciantes da Feira são as bolachas. Há algumas produzidas industrialmente no nordeste e outras em indústrias informais no Rio.

Destaco em Ribeiro (2005, p. 60), um momento em que ela registra a técnica do assado do queijo de coalho que “não deve ser muito ácido e [...] tem que ser um pouco desnatado, porque senão a gordura ‘não deixa dar liga’”.

Em relação ao armazenamento, muitos desses feirantes não possuem estoque:

[...] os pequenos feirantes compram em pequenas quantidades e costumam buscar promoções em supermercados e entrepostos, o que pode explicar porque 84,54% dos feirantes guardam as mercadorias apenas na própria barraca e 10,52% guardam mercadorias em casa. Verificamos que somente 10 feirantes têm depósito fora da feira e de casa. (RIBEIRO, 2005, p. 63)

Encontramos também observações importantes sobre o fluxo das carnes, o alimento mais característico no preparo da comida da Feira:

Boxes refrigerados recebem diretamente dos frigoríficos a carne que distribuem para os restaurantes locais e disponibilizam para o público. Há carne “verde”, carne de sol, carne de porco, de bode, miúdos já cortadinhos para o preparo dos pratos. (RIBEIRO, 2005, p. 63)

Aqui observo, a carne assada ganha mais preferência em relação a carne cozida, especialmente, o churrasco. Os churrascos se tornaram uma opção bastante comum nas barracas que servem refeições. Nas barracas grandes, a churrasqueira feita com tijolos, alumínio, madeira e vidro se dá ou no próprio salão ou na cozinha (com montagens anexadas para aos exaustores). Nas barracas médias algumas possuem churrasqueiras moveis de médio ou fixadas em parte estratégica para não incomodar muito o cliente. Já nas barracas pequenas, podemos observar churrasqueiras moveis de pequeno porte feitas de alumínio ou ferro, geralmente, nos fundos da barraca ou na entrada. Nesse caso, para espantar a fumava, usa-se um pequeno ou médio ventilador que joga a fumaça para os corredores.

No universo de 504 unidades produtivas, 59% tem a frente nordestinos e, em 32%, seus responsáveis têm origem no sudeste. Os demais estão distribuídos nas outras regiões, sendo 5 (cinco) de origem estrangeira. A faixa etária que vai dos 31 aos 60 anos representa aproximadamente 72% do total de feirantes. Observamos que menos de 8% em 2002 e menos de 4% em 2004 possuem menos de 20 anos e, aproximadamente, 71% tem mais de 36 anos.

Entre os feirantes, Ribeiro (2005, p. 65), identificou que a presença feminina é bastante significativa enquanto responsáveis pelas barracas, inclusive legalmente e, por isso, sendo o percentual de 47%.²⁷

Sobre a rotina de funcionamento das barracas, Ribeiro (2005, p. 66), identificou que 77% das unidades produtivas funcionam três dias na semana e apenas 12 funcionam quatro dias ou mais. Dentro dessas unidades produtivas apenas 28% não tem parentes empregados. Também é bastante significativo o dado identificado pela autora naquele ano (2004), de menos de 6% dos trabalhadores das unidades produtivas possuem carteira assinada.

²⁷ Lembro aqui que a categoria *feirante* tem um entendimento que vai além dos responsáveis por barracas, incluindo também outros trabalhadores da feira, desde artistas até responsáveis pela parte técnica, instalações diversas e limpeza.

Aqui observo, atualmente, apesar de não ter dados atuais, considero essa taxa mais elevada atualmente. Nessa data da publicação, a Feira ainda passava por um choque de adaptação. Nessa época, por conta das oficializações e regularizações do espaço e criação de empresas, os feirantes começaram a ter que lidar com demandas trabalhistas que não faziam parte da figuração lá fora, ou seja, muitos barraqueiros, logo depois, sofreram processos trabalhistas. Essas velhas práticas ainda permanecem, mas a maioria das barracas grandes assinam a carteira dos seus trabalhadores permanentes.

Ribeiro (2005, p. 72) identificou que mais da metade das barracas possuem entre duas ou três pessoas trabalhando, porém o número de quatro ou mais pessoas trabalhando somados dá próximo de 30% das barracas.

Sobre o trabalho dos feirantes e condições de trabalho encontramos:

[...] o trabalho de um feirante é muito mais que estar na barraca. O feirante consome muito mais tempo além daquele em que sua unidade produtiva está aberta ao público: entre duas e cinco horas por semana na procura de produtos que utiliza ou vende. Se computarmos os deslocamentos para as compras e manutenção da unidade produtiva, este tempo aumenta significativamente. (RIBEIRO, 2005, p. 73)

Neste ritmo, quando o cansaço é insuportável, alguns trabalhadores dormem na própria unidade produtiva em colchonetes ou redes – destes, muitos rotineiramente começam a trabalhar na sexta e só voltam para casa no domingo, por necessidade ou facilidade. (RIBEIRO, 2005, p. 73)

Aqui observo, na antiga Feira dormíamos, por vezes, nas cadeiras e mesas e na nova Feira dormíamos de preferência nas redes.

Já sobre o perfil do feirante encontramos que, segundo Ribeiro (2005, p. 74), a baixa escolaridade é compensada com o conhecimento tácito “[...] em saberes adquiridos no cotidiano, na troca de informações e na observação de rotinas de trabalho [...]”.

Ribeiro (2005, p. 75) identifica que tradição familiar e a oportunidade de abrir o próprio negócio são os principais motivos que levaram o feirante à FSC. Outros dois motivos que também apresentam valores próximos a esses são: a complementação de renda e o desemprego.

Ribeiro identificou uma relação entre atividade produtiva, identidade e religião nos dados levantados:

A tarefa da unidade produtiva é uma atividade relacionada ao convívio social [...] Ao afirmar que 'daqui a gente só sai por castigo de Deus', o feirante mistura o orgulho da conquista à religiosidade, que é um fator forte entre os feirantes [...] um enorme contingente de católicos [...]. (RIBEIRO, 2005, p. 76)

Ao investigar a fonte dos recursos para investimento na unidade produtiva, Ribeiro (2005, p. 77) encontra que em “166 unidades produtivas os responsáveis não possuíam nem conta-corrente nem cartão de crédito”, o que constitui aproximadamente 33% dos entrevistados.

A partir da apresentação de um gráfico, a autora informa que próximo de 70% dos feirantes disponibilizou de recursos próprios para suprir as demandas da unidade produtiva. Mas se juntarmos a esse o percentual que a fonte do recurso veio de doação e herança: 9,33%; teremos quase 80%. Os que conseguiram empréstimo: com parentes: 6,34%; com instituições bancárias: menos de 8%; e acesso ao microcrédito menos de 2%.

Sobre a forma de compra das mercadorias, Ribeiro (2005, p. 78), apresenta que a maioria dos feirantes fazem compras individualmente e que essas compras são pagas em dinheiro à vista em quase 70% dos casos. No entanto, ela chama atenção para acordos informais “entre fornecedores e feirante para quitação da compra dentro de prazos [...] que não chegam a uma semana”.

Aqui observo, muitos dos feirantes que fazem esses acordos informais trabalhavam e ainda trabalham sem uma reserva que permita uma margem melhor para negociar preços e produtos com seus fornecedores feirantes. Em geral, comprar de um fornecedor de dentro da Feira sempre me pareceu mais caro em relação as lojas ou mercados ao redor do Campo de São Cristóvão. A única vantagem mesmo, era poder contar com um fornecedor que permitisse começar o trabalho.

Ribeiro (2005), identificou também problemas gerenciais encontrados na cooperativa como a falta de informações documentais²⁸ sobre a gestão financeira e a falta de documentação atualizada para intermediação de operações de crédito no qual tentou operar. Desacordos constantes sobre as taxas de luz e água “estão longe de serem resolvidos”, pois

O Centro Tradições recebe uma conta de luz única [...] não há relógios de luz nas unidades produtivas. Cabe à Cooperativa, então, dividir a conta entre os feirantes, o

28 Problema esse que persiste até hoje. O CMLGTN não possui ao menos um acervo.

que vai variar de acordo com a unidade produtiva e de acordo com a aquiescência ou não do feirante em relação à quantia estipulada. As taxas de gás, ainda que se baseiam em medidores individuais, também têm sido geradora de insatisfações [...] numa unidade produtiva pequena e que não prepara refeições vi contas de até R\$1.800,00 – estão usando botijões de gás, o que pode se tornar um problema de segurança de proporções crescentes.²⁹ (RIBEIRO, 2005, p. 79)

A estrutura entregue pela Prefeitura foi de metal, “meia parede” e piso cimentado. Ou seja, as obras de acabamento foram feitas pelos feirantes. Mas aqui, chamo atenção que não apenas o acabamento mas todos os cômodos com suas estruturas internas acompanhado de rede elétrica, água e esgoto.

A autora observou que mais de 25% de feirantes disseram ter compensação financeira igual, 39% disseram ser menor e 16% disseram ser muito menor. Fatores que contribuem para esses dados são: o custo de manutenção – que é maior do que se tinha do lado de fora – e muitas barracas ainda carecem de investimento de infraestrutura. No entanto, segundo Ribeiro (2005, p. 79) muito ainda se mantinham otimistas, quase 60% feirantes tinham planos de aumentar seus negócios na Feira e 27% deles querem manter o negócio como está.

Em sua investigação que data do ano de 2004-2005, Maria de Fátima Ribeiro nos permitiu compreender melhor o contexto comercial, infraestrutural e de trabalho onde estavam inseridos os feirantes e seus negócios (administrador da barraca/loja) após a entrada para o pavilhão.³⁰

Esta é a terceira obra que ganhei de presente de Leônidas. Aqui apresentarei os dados e informações sobre a investigação de Nogueira (2004).

Em síntese Nogueira (2004) está preocupada com a intervenção da prefeitura do Rio e de empresas privadas no processo de transformação da Feira em Centro de Tradições Nordestinas e em suas consequências para os trabalhadores, principalmente, artistas e barraqueiros. Analisou dados e informações levantados a partir de depoimentos e do acompanhamento de situações durante esse processo e discursos que justificavam as ações da Prefeitura.

Ao estudar uma nova realidade para os feirantes com novos agentes envolvidos em sua realidade e o surgimento de novas mentalidades, Nogueira (2004) identificou que a defesa da

29 Hoje, por medidas de segurança, os botijões foram proibidos.

30 Assim encerramos essa parte, lembrando ao leitor, que tal recorte foi feito a partir de uma leitura mais atualizada da obra e mais comprometida com a minha investigação.

preservação/resgate da “tradição nordestina” e da “cultura popular” estão vinculados intrinsecamente com uma política de desenvolvimento empresarial e embelezamento urbano.

Portanto, em geral

[...] trata-se de um estudo que pretende, acima de tudo, contribuir para um debate sobre formas de manifestação da cultura popular, e sua relação com forças hegemônicas da sociedade – em particular com as políticas de Estado voltadas para sua manutenção e controle, discutindo os problemas envolvidos no uso de categorias como ‘tradição’ e ‘cultura’, a partir da análise dos discursos que embasam o projeto de criação do Centro de Tradições Nordestinas. (NOGUEIRA, 2004, p. 12)

Lembro ao leitor que nossa investigação é sobre a produção de alimentos. Nesse processo de mudança da Feira procurarei destacar informações fundamentais e complementares para minha investigação sobre a produção e comercialização do alimento na FSC e atento aos processos contextuais que atingiram os processos de mudança. Em Nogueira encontrei que a partir do envolvimento de novos agentes como SEBRAE em situações de criações de oficinas e gincanas propõem uma mudança de mentalidade sobre a gestão de pequenos negócios e noções sobre empreendedorismo.

Por enquanto, apresentarei a investigação de Nogueira (2004) sobre o papel do SEBRAE nesse processo de tentativa de mudança de mentalidades por parte do feirante. Para isso inicialmente destaco a história resumida feita por Nogueira (2004) sobre a história, os princípios e as atuações do SEBRAE:

[...] a história do SEBRAE remete ao ano 1972, quando interessado no “Fortalecimento da Empresa Nacional e do Capital Externo” o então Governo Federal criou o CEBRAE (Centro Brasileiro de Assistência Gerencial à pequena e média empresa). As primeiras metas foram traçadas no âmbito da estratégia econômica ditada pelo II Plano Nacional de Desenvolvimento que ficaria em vigor de 1975 a 1979. Sempre atuando ao lado de Bancos de Desenvolvimento, grupos de financiamento e associações empresariais, o CEBRAE passou a ser SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Pequenas e Médias Empresas) em 1990, através de um decreto que o reconhece como entidade de Serviço Social Autônomo [...] nesta nova fase na década de 90 [...] representou uma resposta às novas demandas do mercado surgidas neste período [...] que eram levados a prestar serviços em empresas privadas ou instituições públicas por meio de cooperativas ou pequenas empresas. Para obter sucesso, no entanto, aprender a lidar com “novos conceitos e estratégias de gestão com fundamento na qualidade total. É com base nesses princípios, que o SEBRAE desenvolve atualmente, em parceria com empresas privadas e poder público, políticas de incentivo à cultura empreendedora com ênfase

em temas como liderança e empreendedorismo, Recursos Humanos, Gestão, Mercado, Finanças e Produção e Processos. (NOGUEIRA, 2004, p. 61)

Quando Nogueira (2004, p. 56) fala de novas mentalidades, uma instituição que colaborou para a formação dessas novas mentalidades foram as ações de oficinas promovidas pelo SEBRAE onde

[...] buscou-se preparar o feirante para “sobreviver” e obter sucesso em meio a uma outra realidade comercial, com novas demandas baseadas em uma nova realidade comercial, em uma nova mentalidade administrativa: é preciso não mais ‘tocar’ o negócio, e sim saber administrá-lo. (2004, p. 11)

Nogueira (2004, p. 56) acompanhou reuniões e oficinas entre os feirantes e a equipe de consultores do SEBRAE e destaca algumas falas feita por esses consultores. Nelas pode observar uma série de casos de sucesso contado pelos consultores, o primeiro, inclusive de origem nordestina, onde se deseja influenciar o feirante a adotar uma visão empresarial³¹.

Segundo Nogueira (2004), com base em categorias próprias do discurso dos consultores,

A mensagem de fundo que o SEBRAE procura passar é a de que para se ter sucesso em um pequeno negócio basta estar “atento às novas tendências do mercado”, implementar uma gestão de qualidade e buscar sempre a melhoria do atendimento ao cliente. Os discursos que embasa suas ações, desenvolvidas em parcerias com associações empresariais e poder público, é o da defesa da “inclusão” por meio do “desenvolvimento econômico”. (NOGUEIRA, 2004, p. 58)

Informar Nogueira (2004, p. 56), também, que essas oficinas divulgadas pela Cooperativa aconteceram durante um ano em espaço cedidos pelo Colégio Pedro II. Ela também percebeu que não era todos os barraqueiros que estavam presentes. Ao perguntar para alguns barraqueiros do que eles achavam desses encontros, identificou que uma parte

31 Visão essa que não pertencia a realidade dos feirantes antes do processo de mudanças para dentro do pavilhão.

mantinha posições semelhantes ao argumentarem que não tinham tempo para perder com aquilo.

Aqui faço uma observação. Na época dos treinamentos com o SEBRAE estive presente a pedido de meu pai em duas dessas atividades, mas foi em um colégio no bairro de Benfica. Observei que as pessoas iam mais para ter notícias com outros feirantes sobre o processo de transferência para o Pavilhão do que para assistir esse seminário sobre empreendedorismo, pois foi isso que me pareceu. Não existia uma “comunicação efetiva” por parte nem dos representantes da Feira e nem da prefeitura para transmitir os comunicados sobre as tomadas de decisão. Quando a Feira ficou um tempo sem funcionar por conta das obras, esse era o momento onde os feirantes se encontravam e onde alguns feirantes que não eram engajados procuravam se informar. Muitos feirantes durante os “seminários” conversavam paralelamente, ficavam conversando do lado de fora da sala, uns queriam saber do processo e achava que ali era o lugar para se tratar dessas questões e outros não achavam que aquele conhecimento era necessário como o meu próprio pai. Na minha opinião, esse treinamento não teve seu objetivo alcançado.

Percebi que esse “treinamento” dado pelo SEBRAE não teve muito interesse por parte majoritária dos feirantes que tinham também outras ocupações durante a semana e muitos também moravam distantes de São Cristóvão.

Aqui apresento partes de um relatório final de projeto realizado pelo SEBRAE na Feira de São Cristóvão desde 2003. Como podemos perceber, anteriormente, o SEBRAE já havia atuado através de palestras para transformação de mentalidade do feirante que – já nessa época – passa a ser tratado como empreendedor.

Esse tipo de trabalho realizado pelo SEBRAE está preocupada com o sucesso do negócio. O relatório (SEBRAE, 2007) tinha o objetivo de apresentar um estudo com apoio técnico sobre a Feira a partir de dados de visita de campo, pesquisa de perfil e expectativas dos empreendedores e dos consumidores; entrevista qualitativas com os dirigentes da Associação de Feirantes

[...] visando a indicação de alternativas para o aumento da receita dos empreendimentos existentes, o fortalecimento do associativismo e a geração de novos postos de trabalho, que poderão apoiar a definição de estratégias para orientar

as ações do SEBRAE/RJ junto à Associação de Feirantes e seus associados. (SEBRAE, 2007, p. 3)

Nesse trabalho encontramos dados importantes como, por exemplo, a dimensão espacial do pavilhão e da ocupação das barracas e o início das taxações para entrar no Pavilhão:

O espaço total do Pavilhão de São Cristóvão é de 33.000 m², dos quais 21.274 m² são ocupados pelas barracas, sendo o maior espaço de barraca de 123,50 m² e o menor espaço de 7 m², segundo a distribuição por atividades. (SEBRAE, 2007, p. 15)

A cobrança de ingressos no valor de R\$ 1,00, começou no fim de semana de 19 a 21 de janeiro de 2007, e o controle do público não-pagante (menores de 12 anos e maiores de 60 anos) começou a ser feito a partir de maio. (SEBRAE, 2007, p. 15)

A pesquisa foi feita com 366 pessoas por meio de entrevistas estruturadas e diretas com a utilização de questionários com perguntas fechadas e abertas.

Começarei apresentar as informações importantes nesse momento da investigação pela frequência por gênero masculino e feminino, estado civil e frequência de idade consecutivamente: Verificou-se que, independente do dia pesquisado, a frequência feminina (52,73%) é maior do que a masculina (47,27%), principalmente aos domingos. (SEBRAE, 2007, p. 63)

Quanto ao estado civil, 45% são casados, 42% são solteiros, 7% são separados/divorciado e 6% são viúvos. Nas sextas-feiras, 45,92% dos frequentadores são solteiros, a predominância de casados é percebida no sábado com 48,41% e no domingo com 44,55% de frequência. (SEBRAE, 2007, p. 63)

A maior frequência das idades dos visitantes está distribuída entre 31 a 40 anos (29,67%), seguida de 21 a 30 anos (25,55%), 41 a 50 anos (16,76%), 51 a 60 anos (14,01%), 61 a 70 anos (7,14%), 11 a 20 anos (4,12%), 71 a 80 anos (1,92%), 81 a 90 anos (0,55%) e mais de 90 anos (0,55%). (SEBRAE, 2007, p. 63)

As informações sobre a renda própria mensal dos visitantes nos mostra que o maior percentual de visitantes adultos possuem uma renda baixa

[...] que equivalem de 1 a 2 salários-mínimos, perfazendo 26,87% do público que frequenta a feira, seguido de 19,39% cujo valor é de R\$761,00 a R\$1.140,00, o valor de R\$380,00 é percebido em 15,51%, o valor de R\$1141,00 a R\$1.520,00 em 11,63%, o valor de R\$2.661,00 a R\$3.040,00 em 7,20%. Outras faixas de salário foram encontradas, mas sem relevância para o trabalho. (SEBRAE, 2007, p. 64)

As informações sobre o grau de escolaridade são “que 52% dos visitantes, possuem nível médio de escolaridade, 27% tem nível superior, 20% tem nível básico e 1% não tem escolaridade nenhuma.”(SEBRAE, 2007, p. 65)

A naturalidade da maioria dos visitantes é do Rio de Janeiro identificado com aproximadamente 54%. O quatro estados posteriores apontados pelo relatório são nordestinos: Paraíba (12,30%) Ceará (7,38%), Bahia(4,37%), Maranhão(4,37%); e seguido pelos estados do sudeste: Minas Gerais (3,28), Espírito Santo (1,64%), São Paulo (1,37%).Os demais estados tiveram valores de menos de 1%.

A residência permanente da maioria dos visitantes é na própria cidade do Rio com 85,44%. As demais cidades mais relevantes encontrados nessa pesquisa são: Duque de Caxias (2,75%), Maricá (2,47%), Niterói (2,20), Nova Iguaçu (1,65).

Já os residentes entre os bairros da cidade do Rio estavam entre os mais significativos, os moradores dos seguintes bairro:

São Cristóvão com 9,34%, Tijuca 5,49%, Méier e Jacarepaguá 4,67%, Campo Grande 3,02%, Benfica e Bonsucesso 2,75%, Bangu e Ilha do Governador 2,47%, Flamengo 1,92%, Olaria 1,67%, Copacabana, Estácio de Sá e Inhaúma 1,37%, Madureira, Pavuna e Realengo, 1,1% [...] (SEBRAE, 2007, p. 66)

Agora, destaco que o relatório nos apresenta sobre a periodicidade da visita dos entrevistados demonstrando um público fiel e potencial de crescimento, segundo aponta o estudo:

[...] 27% frequentam a Feira de São Cristóvão em outra periodicidade, 20% frequentam semanalmente, 19% primeira vez, 15% mensalmente, 11% quinzenalmente, e 8% a cada 2 meses. Estas informações demonstram que a Feira de São Cristóvão tem um público fiel [...] (SEBRAE, 2007, p. 67)

Em relação ao motivo da visita, segundo esse estudo, foram encontrados os seguintes dados:

[...] lazer e diversão 56,56%, almoço/jantar 28,42%, comprar produtos típicos 7,65%, conviver com a cultura nordestina 6,56%, rever amigos da terra natal 5,46%, diminuir a saudade da terra natal 4,92%, eventos e apresentações culturais 4,37%. (SEBRAE, 2007, p. 68)

Esse relatório também apresenta uma avaliação dos consumidores sobre as instalações e dos empreendimentos. Em todas as categorias (feitas por tipo de perfil do empreendimento) a maioria achou “Bom”, sendo bastante significativa e variando entre 41% à 50%. Destaco o percentual dos restaurantes, lanchonetes, produtos típicos e apresentações culturais:

Os Restaurantes foram avaliados como Bom 50%, Muito bom 37%, Razoável 10%, Não viu 2% e Ruim 1%. As Lanchonetes, Sorveterias e Lojas de Suco foram avaliadas com Bom 49%, Muito bom 37%, Razoável 8%, Não Viu 5%, Ruim 1%. As Lojas de Produtos Típicos do Nordeste, Bom 49%, Muito Bom 37%, Razoável 8%, Não Viu 5% e Ruim 1%. [...] As Apresentações Culturais na visão dos visitantes foram consideradas Boas 41%, Não Viu 26%, Razoável 15%, Muito Bom 14%, Ruim 3% e Péssimo 1% (SEBRAE, 2007, p. 68)

No relatório (SEBRAE, 2007, p. 69) os pontos fortes apontados pelos entrevistados foram “a Gastronomia 35%, Música 24,27%, a Cultura Nordestina 8,68%, as Pessoas 3,68%”; e sobre os pontos fracos 28,44% dos visitantes acha que a Feira não tem pontos fracos, mas

foram percebidos também tais problemas: “[...] Banheiros 10,02%, Barulho 5,36%, Instalações 4,43%, Entrada Paga e Limpeza 3,50%, a Segurança e o Tumulto 2,80%.”

A maioria de 97% dos entrevistados indicaria a FSC como destino para amigos e parentes.

Aqui faço algumas observações, durante o processo de negociação entre feirantes e a prefeitura em paralelo houve uma ampliação da Feira ainda do lado de fora e a inclusão de novos feirantes quando foi para o lado de dentro do pavilhão.

Antes da entrada para dentro do pavilhão quando muito próximo desse processo entre 3 à 2 anos quando ganhou mais notoriedade houve a ampliação da FSC antes – foi assim que minha família foi parar lá.

Uma ampliação do número de feirantes já estava em curso e se intensificou muito mais com as novas possibilidades: transformação de pontos flexíveis de vendas no formato de barracas em espaços fixos com infraestrutura básica. Isso ocorreu até um determinado ponto do processo o que não gerou muitos problemas devido à quantidade de espaços no interior do pavilhão ter sido superior ao número de feirantes. Outro motivo era a expectativa de ampliação dos negócios ou, pelo menos, do consumo e frequência dos visitantes devido as novas estruturas serem mais adequadas a produção e a venda de produtos e serviços, conseqüentemente, maior permanência do consumidor no local. Isso fez com que muitas barracas se tornassem bastante valiosas em termos de potencial de ganho.

Essas informações e dados que consegui lendo as obras de Pandolfo, Ribeiro e Nogueira foram um presente que ganhei de mestre Leônidas. Já os dados do SEBRAE foram perdidos de meus arquivos e, recentemente, recuperados com a ajuda de Gilberto Teixeira.

O título de *Mestre* é adotado ao nome do feirante ou pessoa reconhecida pelos seus feitos na FSC e/ou habilidades. Essa forma de tratamento local acontece em momentos mais formais, mas, também, existia e existem algumas exceções, por exemplo, o poeta e escritor *mestre* Azulão. Desde do tempo que frequento a FSC até a morte de Azulão, o título de *mestre* sempre veio à frente de seu nome artístico.

Aqui vale o registro de que até agora não assisti momentos e nem li escritos que o título da maestria tenha sido reconhecido à mulher feirante.

Assim Leônidas é reconhecido como mestre por no mínimo dois motivos: o primeiro porque na FSC/CMLGTN., ele é, também, chamado de *professor*; o segundo é porque Leônidas possuía uma barraca na CTN de livros de poesia com destaque para literatura de cordel, romances, literatura ficcional e não-ficcional, livros acadêmicos e didáticos, mapas, manuais, guias de viagem, revistas, biografias...

Leônidas foi quem ao me ver interessado em colecionar materiais qualificados sobre a FSC me presenteou com três dissertações de mestrado. Ele às me entregou com muita certeza do que estava fazendo e feliz por alguém interessado nos estudos acadêmicos sobre a FSC. Logo depois, que li as obras percebi que eu não era o único, mas sim estava dando continuidade a essa missão de estudiosos sobre aquele lugar e aquela gente. Duas das obras incluíram Leônidas nos agradecimentos. No entanto, não encontrei nem mesmo lá trabalhos acadêmicos feitos por feirantes sobre a feira. Será que serei o primeiro pesquisador feirante? Eu pensava assim... mas é claro que não! Foi lá mesmo na barraca livraria de *mestre* Leônidas que encontrei as literaturas de cordel de feirantes que contam essas histórias da FSC e, também, as histórias não-ficcionais da Coleção Cantos do Rio.

Por isso tudo, Leônidas foi o meu primeiro interlocutor sobre os assuntos da FSC. Ele me apresentou através de visitas que eu fazia na sua barraca, os encantos ocultos da FSC como, por exemplo, o luthier do Zé do Gato. Ele também, foi aquele que me deu um choque de realidade sobre os problemas de ordem administrativos, gerenciais e organizacionais da FSC.

Ele foi aquele que me encantou com sua barraca e seus livros, mas, também, foi aquele que me desencantou com suas opiniões, análises e projeções sobre a FSC. E, até hoje, vivo desanimado em relação ao futuro da FSC e sua continuidade como espaço preocupado com as tradições nordestinas e as histórias e ancestralidades de quem a construiu como um dos maiores símbolos da história da migração dos nordestinos no Brasil.

7 ALGUMAS COMPARAÇÕES

Agora, observaremos algumas mudanças nesses padrões.

De forma introdutória, começamos pelo mais fácil de visualizar a fusão da Feira com o Pavilhão de SC se transformando em Centro Municipal de Tradições Nordestinas. Sendo mais conhecida como a Feira de São Cristóvão. Assim, portanto, alterando toda a figuração de relações de interdependência e formas de sociabilidade entre feirantes, consumidos e fornecedores. E, também, operando uma mudança radical com a prefeitura da cidade. E, claro, lembrando que a gênese da Feira e do migrante que chega a grande cidade se inicia em um lugar que durante muitos anos foi ponto final de ônibus e caminhões de carga. O Rio não tinha uma rodoviária!

Mudam-se, também, as condições de infraestrutura antes bastante precárias e as relações de trabalho entre barraqueiros e funcionários apesar de ainda serem frequentes as relações familiares nas atividades das barracas.

Aqui apresento um quadro onde podemos visualizar melhor algumas mudanças:

Quadro 1 – Comparações

ANTIGA FEIRA	CENTRO DE TRADIÇÕES NORDESTINAS
Ambulantes e vendedores que se tornam “donos” ou conquistadores de um ponto de venda até a transformação numa feira que começa no chão e depois passa a ter uma estrutura de barraca.	Feirantes que se tornam permissionários de lojas e boxes chamado de <i>barracas</i> .
Na barraca se preparava – parcialmente, pois o pré preparo e parte do preparo era feita em casa – e se vendia refeições;	O pré preparo e o preparo do alimento são feitos integralmente na sua grande maioria nas barracas que oferecem refeições.
Pouca estrutura para as produções das refeições, limpeza e higienização dos utensílios. Produtividade bastante limitada.	Infraestrutura mais adequada para produção de alimentos. Potencial elevado de produtividade.
Boa parte dos produtos compreendidos como típicos ou simplesmente “do norte”.	Produtos vindos do nordeste, Minas Gerais, Pará e interior do Rio de Janeiro
Venda de carnes em temperatura ambiente nas barracas em condições precárias.	Venda de carnes resfriadas e congeladas em boas condições de infraestrutura e manipulação. Um das exceções é a carne de sol que às vezes é encontrada exposta.
Boa parte dos feirantes que vendiam os produtos “do norte” revendiam parte de suas mercadorias para os feirantes que produziam comidas e refeições.	A prática continua.
Outra parte dos insumos eram comprados durante os dias de semana em mercados e fornecedores; em muitos casos a família ajudava;	Essas práticas ainda podem ser observada, porém também substituída por profissionais da barraca
Se fala em comida igual do norte ou comida do norte, o mais sofisticados em culinária.	Se fala em comida nordestina e gastronomia nordestina
“Cozinha é coisa mais de mulher” para algumas feirantes.	Entendimento superado pela presença dos homens nas cozinhas das maiores e mais conhecidas barracas
O ensino do saber fazer a comida (inclusive a que é vendida na Feira como “do norte”) é transmitido pela família e a sua prática na Feira.	O ensino é transmitido no ambiente do trabalho na cozinha pelos feirantes ou formação em cursos de gastronomia
Os pratos/ porções onde se servem as refeições são sempre cheios, “bem servidos”.	A prática continua
Entre anos 80 e 90, a FSC luta para se consolida como um espaço de manifestação de permanente de cultura, lazer e turismo na cidade.	Se consolidado como um dos equipamento públicos de lazer, turismo e cultura mais visitados na cidade.
Lugar de identificação do migrante e da manifestação da cultura nordestina.	Continua como espaço de identificação do migrante, mas, agora, há também práticas culturais que podem ser consideradas como não nordestinas.

8 ANÁLISES PARCIAIS

Nessas três referências podemos observar que tanto a antiga como a nova feira passaram por longos processos adaptativos em decorrência das sempre constantes exigências impostas por uma lógica civilizatória, justificadas ou não por vários tipos de noções científicas. Sem dúvida, um dos setores mais afetados por essas transformações foi a produção e a comercialização da comida.

O Estado, detentor da lógica civilizatória, realizou, durante anos ao longo da história da Feira, uma série de intervenções e interdições baseados em argumentos como falta de infraestrutura e segurança (no seu sentido amplo: alimentar e pública).

Essas novas regulamentações, vividas como *perseguições*, surgiam de tempos em tempos e, em todas elas, os feirantes se mobilizavam e mobilizavam outros (muitos deles frequentadores, artistas e políticos), conseguindo apoio popular e força política para mediar com os agentes públicos do estado (aqueles “da ponta”, com quem se estabelece o contato direto), as demandas vindas de autoridades superiores.

Essas mediações muitas vezes tinham como contrapartida por parte dos feirantes a adaptação da ocupação do espaço e do modo de comercializar seus serviços e produtos. Um exemplo, nem tão atual assim, porém muito marcante na história da Feira foi a criação da cooperativa dos feirantes: COOPCAMPO. O outro, mais evidente, é o próprio CTN.

Tal acontecimento, adicionado ao fato de que parte dos feirantes, que pensavam a tradição e a manifestação cultural nordestina, se tornaram, para Nogueira (2004), apoiadores do discurso de modernização do espaço do Pavilhão de São Cristóvão e da própria Feira em Centro de Tradições Nordestinas, torna-se para minha investigação evidente que a possibilidade das ideias de Elias são aplicáveis para melhor compreensão desses processos ao longo da história da Feira.

A partir de Elias e baseado nas informações encontradas em Pandolfo, Nogueira, Ribeiro, Chaves e Brasil podemos supor que o grupo social de frequentadores e trabalhadores da FSC foi transformando suas noções de civilidade ao longo dos anos e dentro de uma sociedade complexa como é a da cidade do Rio de Janeiro, em que a noção de civilização e o título durante mais de um século defendido de “capital cultural do país” pretende explicar a suposta superioridade contra os incivilizados?

Sim, mas com resistência de ambos os grupos (civilizadores e incivilizados) e é aí que me parece interessante...

Encontramos que os agentes do estado (civilizador), ao tentarem eliminar o problema, que no caso seria a FSC, ilegal/ irregular em boa parte de sua existência, *perseguiram* os feirantes inclusive utilizando força policial. Nesse contexto, vemos os organizadores e trabalhadores da feira tratados como incivilizados.

As justificativas mudavam de tempos em tempos; podemos supor, apoiadas por uma ideia civilizadora que altera de tempos em tempos a legislação municipal relacionada ao uso do espaço, as regulações sanitárias e comerciais.

Mesmo com as perseguições baseadas em uma ideia de civilidade, as mudanças na FSC só vieram a partir da construção de mediações com o Estado. Tais mediações eram possibilitadas a partir da criação e mobilização de associações, grupos de feirantes e pessoas-chave com influência local e/ou na política municipal.

No entanto, mesmo depois das alterações mediadas, de tempos em tempos, essas coações exteriores novamente surgiam, impondo uma linguagem comum a todos, hábitos sociais, sensibilidades e comportamentos. Porém, já por conta das diversas mediações construídas foi possível que grupos dos próprios feirantes realizassem oficialmente uma *auto-regulação* (ELIAS, 2006) que na prática sempre ocorreu.

Assim, a partir também, da incorporação de novos hábitos socialmente apreendidos em outras relações sociais, tanto usuários como feirantes alteraram suas noções de civilidade de tempos em tempos, mesmo sem a repressão violenta do estado. Existem outras instâncias do estado que colaboram para essa mudança da *auto-regulação* como, por exemplo, a escola frequentada obrigatoriamente pelas crianças, campanhas públicas, cursos de capacitação oferecidos aos feirantes e cursos profissionalizantes. Todas essas seriam formas de *persuasão paciente* apontada por Elias (2006) como mais eficiente.

Para Elias (2006), o elemento comum a todos os processos de civilização é a *direção*. Para o direcionamento é feito uma seleção de critérios.

O autor sugere que, nas investigações de longo alcance, é possível encontrar o equilíbrio entre *coações exteriores* e *auto-regulação* que se transforma, no sentido de uma direção. No nosso caso, a criação de leis no início dos anos 90 que reconheciam oficialmente a FSC como espaço turístico, não impedindo que esta sofresse intervenções por parte do poder público – agora, fiscalizador de práticas específicas. Essas práticas não aceitas pelo Estado

passam ser o que Elias (2006) aponta como *contra-processos*. Segundo ele, esses *contra-processos* são frequentemente dominantes, mas o processo da civilização permanece preponderante”. Sim, a preponderância desse processo foi a criação do próprio CMLGTN.

Ainda há algumas práticas existiam na antiga FSC que permanecem na nova FSC. Apesar disso vemos o processo continuar. Um desses exemplos é a venda do queijo na FSC. Qualquer visitante pode perceber que muitos queijos à venda ficam em temperatura ambiente, da mesma forma que na antiga Feira. Isso ocorre mesmo havendo uma lei regulamentando que o armazenamento de laticínios em estabelecimento comercial deve permanecer em constante refrigeração. Essas regras são construídas a partir de noções de civilidades justificadas em bases técnico-científicas dominantes e, nesse caso do queijo, pelo campo da Nutrição, da Medicina veterinária, da Gastronomia.

Essa atitude do Feirante que podemos entender como um *contra-processo* tem sua própria lógica que é a princípio oferecer um produto fresco ao cliente demonstrado a partir da exposição quase direta do produto – o que pode sugerir transparência do estado do produto e, portanto, indicando ao cliente qualidade e segurança do produto.

No entanto, mesmo no nosso exemplo, podemos encontrar uma outra evidência de um processo longo sendo construído. É que nem todos os queijos (quantidade e qualidade) ficam expostos ao cliente. Na verdade, a maioria deles fica em ambiente refrigerado. Ninguém quer perder mercadoria por falta de armazenamento adequado e se possível ter um bom espaço para negociar bons preços comprando em grande quantidade, não é mesmo?!

Compõe nossa hipótese a ideia de que essa atitude é o equilíbrio entre o processo e os *contra-processos*, pois se apresenta como algo *tolerável*. Ao mesmo tempo que facilita a visualização e o seu contato com o produto através da experimentação da mercadoria. Muitas barracas de venda de alimentos oferecem ao cliente um pedaço generoso para ser experimentado. Assim, o cliente pode experimentar, através dos seus sentidos, o produto. Uma prática bastante comum na antiga Feira e em algumas feiras cariocas que os queijos são vendidos.

Assim o feirante consegue êxito na sua estratégia de venda e não desobedece drasticamente às regras a ponto de ser tratado como incivilizado pelo cliente e pelas autoridades (não que ele esteja livre de passar por isso um dia, devido à constantes transformações quais descumprimentos de regras são ou não tolerados no decorrer do processo civilizatório).

Sem esquecer que o *processo civilizatório* permanece preponderante, na medida que também se aumenta a cada dia a taxa de escolaridade. Consequentemente, tem-se uma expectativa de que as noções sobre higiene e limpeza se tornem mais homogêneas, por sua divulgação e aprendizado pela população de feirantes e não feirantes. Os próprios feirantes mudam suas práticas tanto por esses aprendizados como pelas *coações externas* que podem ser entendidas aqui em relação à alimentação, como a fiscalização sanitária.³²

Ninguém quer ser incivilizado, mas quem são os incivilizados? Nesse caso, os próprios feirantes e os frequentadores, para não serem mais tratados como tal precisaram passar por uma série de mudanças de padrões e comportamentos e da expressão de sensibilidade e emoções dentro de um novo espaço onde o *moderno* substitui o *antigo*.

Segundo Elias,

“[...] pode-se dizer que dentre os principais critérios para um processo de civilização estão as transformações do *habitus* social dos seres humanos na direção de um modelo de autocontrole mais bem-proporcionado, universal e estável. Sem jamais se libertarem completamente das coações exteriores, as autocoações ganham maior autonomia no curso do processo humano de civilização, em contraposição às coações exteriores.”

Nesse processo de mudança houve a exposição social dos sentimentos de vergonha, medo, nojo, polidez, delicadeza, pois parte dos argumentos utilizados pelos apoiadores da transformação da Feira em CTN, foi construída com base na ideia de *modernização* e reforçada pela fiscalização contínua dos órgãos de controle. Sendo assim, o feirante e o cliente se tornam submetidos às novas noções e regras.

Podemos concluir que se antes vender “queijo fresco” (em temperatura ambiente) através da exposição do produto ao cliente era visto como algo civilizado, pois permitia que o cliente pudesse sentir o produto e avaliar sua qualidade de forma rápida e prática, agora, é uma prática vista como irregular e possivelmente não tolerada pelos agentes fiscalizadores do estado sendo assim passível de penalização legal por exposição e armazenamento inadequada do produto, sem falar da possível contaminação cruzada que essa prática provavelmente

32 Antes de continuar, devo lembrar para você leitor que eu também passei por esse processo civilizatório tanto de forma involuntária como voluntária quando decidi fazer Gastronomia e, posteriormente, Hospitalidade. Ambos os campos do saber onde entender as regras desses processos são conhecimentos extremamente caros e valiosos.

provoca. Ou seja, o que era antes visto como prática bastante comum e civilizada, agora, é vista como uma prática de risco ao consumidor: essa mercadoria e seu vendedor, dependendo do grau de infração legal poderá ser preso na hora, portanto, sendo tratado como um incivilizado. Para Elias (2006, p. 25), isso são sintomas significativos de uma transformação civilizatória.

Posso dar também como outro exemplo a forma como ocorria a limpeza das louças da antiga Feira, que hoje seria visto com bastante estranheza tanto por feirantes como por clientes e, provavelmente, com horror pelos agentes da fiscalização. Prática essa que não existe mais na nova Feira, pelas novas demandas e condições estruturais – condições essas também pertencentes a uma lógica civilizatória dentro do espaço urbano, refletindo diretamente a forma como se vende o alimento e a comida na nova Feira.

Elias, ao realizar uma sociologia histórica de longa duração, faz o resgate das emoções humanas. Ele procura no passado as origens do comportamento no presente. Sua ideia sobre processo civilizador serve para a minha investigação?

Sim, há evidências que essa categoria usada por Elias nos ajuda a compreender os processos de mudanças na FSC, mas como isso foi possível? Ou seja, como o processo de civilização se torna possível?

Elias explica que só é possível o *processo civilizador* quando se utiliza a ideia de *figuração*. Segundo Elias (2006, p. 25), esse conceito inclui os seres humanos em suas diferentes possibilidades de formação:

[...] apenas os seres humanos formam figuras uns com os outros. O modo de sua vida conjunta em grupos grandes e pequenos é, de certa maneira, singular e sempre co-determinado pela transmissão de conhecimento de uma geração a outra, portanto por meio do ingresso do singular no mundo simbólico específico de uma figuração já existente de seres humanos (ELIAS, 2006, p. 25)

Em sua análise, não existe um indivíduo isolado e não existe uma sociedade totalmente controladora. O que ocorre com os indivíduos, segundo Elias, é uma (re)configuração social, ou seja, “cada ser humano assemelha-se aos outros e é, ao mesmo tempo, diferente de todos os outros”.

O conceito de *figuração* (ou *configuração*) como ferramenta possibilita perceber como determinados grupos e indivíduos se comportam. Nesse sentido, Elias (2006, p. 26) afirma

que “socialização e individualização de um ser humano são, portanto, nomes diferentes para o mesmo processo”.

Para Elias (2006) a sociedade é uma *figuração* formada por indivíduos interdependentes e dependentes um dos outros. As possibilidades de escolhas dos indivíduos são limitadas, pois vivem com outros indivíduos que, por sua vez, possuem suas próprias necessidades e demandas. Assim sendo, a ação do indivíduo leva em consideração as noções de onde ele está inserido e as noções dos outros sobre ele, ou seja, as ações dos indivíduos são *limitadas* pelas ações de outros. No entanto, Elias chama atenção para a diferença conceitual sobre as transformações do indivíduo e da *figuração*:

Seres humanos singulares convivem uns com os outros em figurações determinadas. Os seres humanos singulares se transformam. As figurações que eles formam uns com os outros também se transformam. Mas as transformações dos seres humanos singulares, e as transformações das configurações que eles formam uns com os outros [...] são transformações em planos diferentes e de tipo diferente (ELIAS, 2006, p. 27)

O ser humano singular, segundo Elias (2006, p. 27), possui “relativa autonomia em relação a determinadas *figurações*”, mas não em relação às configurações em geral. Já as configurações “podem ter autonomia relativa em relação a determinados indivíduos [...] mas nunca em relação aos indivíduos em geral”.

Os indivíduos podem se desligar de determinada *configuração* e se ligarem a outra, mas isso depende das particularidades da *configuração*. Esses mesmos indivíduos, segundo Elias, podem formar entre si outras diferentes *configurações* como, por exemplo, os passageiros de um trem. Mas, também, diferentes indivíduos singulares podem formar *figurações* similares, com certas variações. Nesse sentido, evita em suas análises “o tradicional dilema da sociologia: ‘aqui o indivíduo, ali a sociedade’” (ELIAS, 2006, p. 27).

Para compreender melhor essa nova *figuração* onde o CMLGTN está inserido, apresentarei mais algumas anotações de campo.

9 RETORNO A FEIRA, AGORA, COMO PESQUISADOR.

Entre 2010 e 2012 estive envolvido em atividades de pesquisa na FSC como disse. Nesse momento pela própria atividade de pesquisa de campo como entrevistas, filmagens, gravações e anotações de campo; pude ampliar o número de feirantes conhecidos à época apenas de passagem pelo palco ser próximo da barraca de meu pai. Me tornei mais conhecido principalmente entre os que fizeram parte da solicitação para o registro da FSC junto ao IPHAN.

Dentre os materiais das entrevistas que acompanhei, dos quais tenho copilados, usarei parte deles para colaborar para a compreensão da produção e da venda da comida nordestina. Os relatos aqui apresentados são de entrevistas feitas pela equipe técnica à feirantes produtoras da comida dita como nordestina. Também contribuirei com algumas observações mais atuais.

Começaremos por uma pessoa bastante emblemática para a FSC atual. Vista como um caso de empreendedora de sucesso.

Francisca Alda Hortência Dias – mais conhecida como Chiquita da Barraca da Chiquita – nasceu no interior do Ceará. Lá, ela aprendeu a cozinhar de uma forma espontânea que não lembra de que a ensinou:

“Olha! Eu nasci já dentro dessa coisa, cultura nordestina e me criei. Então, eu não tive que aprender. Eu já tinha hábitos de consumir esses produtos, de manipular esses produtos. Então ao longo do tempo eu só fui dando meus toques com o conhecimento que a gente vai pegando um pouquinho daqui, um pouquinho dali, dentro do mundo da gastronomia.”

A Francisca veio para o Rio de Janeiro em 1979 com dezesseis anos de idade morar com sua tia que já possuía uma barraca na Feira de São Cristóvão. A partir de então, Chiquita montou sua própria barraca, e destaca que este foi o seu primeiro emprego no Rio de Janeiro. Lá, começou a trabalhar com seus familiares. Ela sempre teve o desejo permanente de expandir o seu negócio:

“Quando eu botei uma barraca, eu botei uma barraca, mas pensando sempre de um dia essa barraca ser mais do que uma barraca. E graças a Deus, ao longo do tempo, eu consegui, porque eu trabalhava numa forma informal, mas mesmo dentro da informalidade a barraca tinha nome. Eu aprendi todos os conceitos de como pode ser um restaurante, fiz muitos cursinhos fora, fui pegando a equipe que trabalhava comigo.”

Chiquita considera muito importante que seus funcionários estudem e se atualizem. Como ela se autoproclama detentora das tradições e da cultura gastronômica nordestina na Feira – recentemente na zona sul também onde abriu um restaurante em Copacabana – e por isso tem o cuidado de transmitir os modos de fazer os pratos, de apresentá-los e de consumi-los aos seus funcionários antes deles de estarem prontos para o atendimento dos clientes de sua barraca. Mas agora, ela também conta com ajuda técnica de diversos especialistas contratados eventualmente.

Conversamos com a tapioqueira Joelma Motte sobre bolos e tapiocas. Conversamos sobre o preparo do bolo de macaxeira, o bolo que possui maior saída nas barracas especializadas em doces e tapiocas, vendido em pedaços. Há ainda, o bolo de massa puba, feito com a macaxeira fermentada, que possui consistência ainda mais firme do que o bolo de macaxeira. Já a tapioca e o cuscuz de mandioca são feitos de subprodutos do aipim³³. A primeira é feita com goma umedecida espalhada na frigideira para assar e a tradicional é consumida com coco ou manteiga, mas existe uma variedade de recheios oferecidos na Feira, que vão desde o chocolate até frango com queijo catupiri. Para ela a mais consumida ainda é a tradicional, de coco, que pode conter ou não leite condensado:

“Então, assim, é uma coisa que não tem comparação, é depois da de coco tradicional é a de coco com leite condensado. É a que mais vende. Porque os outros sabores, a de carne-seca, a de frango, de calabresa, romeu e julieta, essas outras as pessoas compram lá uma vez ou outra pra experimentar, ou então é carioca que gosta desses tipos de tapioca, porque o nordestino mesmo é a tradicional, é a de coco, não adianta.”

O cuscuz de mandioca ou cuscuz branco oferecido na Feira de São Cristóvão é preparado com massa de macaxeira umedecida com coco ralado e sal a gosto. Ao contrário da

33 Trataremos aqui a macaxeira, o aipim e a mandioca como sendo praticamente o mesmo produto.

tapioca, que é preparada na hora do pedido e tendo o freguês como espectador do preparo, o cuscuz de mandioca é vendido já pronto, envolto em embalagem plástica e exposto na bancada da barraca.

O milho, segundo Câmara Cascudo (2011, p. 107), é usado de forma bastante versátil no sertão nordestino, por compor receitas doces e salgadas que são servidas em qualquer tipo de refeição: café, almoço, jantar e lanches.

Na Feira de São Cristóvão, o milho não se encontra muito presente nos pratos oferecidos nos restaurantes. Exceção é o arrumadinho, prato feito com carne de sol ou carne seca e cuscuz de milho. As comidas de milho são oferecidas pelas barracas de tapioca e doces. Havia, na época desse levantamento, uma barraca especializada em produtos do milho, chamada de Milho Mel, que vendia pamonha, curau, milho assado, milho cozido e suco de milho.

As comidas doces possuem grande saída na época da Celebração do São João da Feira, que se inicia no mês de junho e vai até o final do mês de agosto. Para Joelma Motte, a época da festividade do São João da Feira é propulsora para a produção de doces diferenciados:

“Quando chegar agora no mês de junho, aí pode começar a fazer. Aí vem negócio de festa junina, aí você faz canjica, você faz cuscuz branco, aí vende bem.”

Já Euza Baiense Ferreira, nascida em Itapemirim no estado do Rio, diz que o modo de fazer seus doces lhe foi passado pela sua sogra que era paraibana. Ainda do lado de fora do Pavilhão, Euza vendia os doces preparados por sua sogra nos tabuleiros:

“Vendia canjica. Pamonha. Vendia várias coisas. Vendia canjiquinha, né? Que eu fazia no tabuleiro, pra cortar. Pra vender. Vendia também o quebra-queixo em corte, em pedaço. Doce de mamão, de jaca.”

Na Feira de São Cristóvão, a *doceira tradicional* assim chamada pelo feirante Gilberto Teixeira – artista, produtor cultural e feirante – sobrevive e convive com as novas tendências. As doceiras preparam e vendem bolos de aipim, aipim com coco, amendoim, milho,

chocolate. De acordo com a doceira Joelma Pereira Motte, o bolo de aipim é o que faz mais sucesso entre os fregueses:

“O bolo de aipim, eu ainda continuo fazendo uma boa quantidade por semana, porque como o meu bolo tá sempre fresquinho. Às vezes, quando eu tiro bolo do forno, tem bolo lá embalado, mas aí o freguês olha e fala assim: ‘dá pra tirar daquele lá?’”

Os doces de frutas preparados pelas doceiras – doce de banana, mamão, jaca, caju, goiabada servem de recheio para as tapiocas e, também, recheios nada típicos do Nordeste como pasta de avelã – convivem com a imensa variedade de doces em compota originários, em sua maioria, do estado de Minas Gerais.

Joelma é também dona da barraca de tapioca. Ela nos disse – e eu também fiz apenas uns dois dias – cursos oferecidos pelo SEBRAE para aprender a administrar suas barracas, após a entrada da Feira para o Pavilhão. Para ela isso representou uma modificação na maneira de administrar o negócio e, também, sobre o atendimento com o público, não somente para as barracas ligadas à gastronomia, mas para toda a Feira:

“Quando a feira ‘tava’ pra entrar, o SEBRAE deu vários cursos aqui pra nós, de noções de cidadania, captação de recursos, deu formação de preço, atendimento ao cliente, manipulação de alimentos”.

Depois dessa capacitação Joelma começou a valorizar mais algumas mudanças nos recheios das tapiocas, antes somente recheadas com coco:

“Lá fora, eu comecei, eu fui a primeira pessoa na FSC a começar a variar os sabores. Que eu comprei uma revista Cláudia, aí tinha receitas de tapioca. Aí, nessa revista, aí, tinha as tapiocas, não era a de carne-seca, era de carne de sol, de banana com canela e queijo com banana, as variedades. Só que lá fora, você não tem assim uma pia, não tem facilidade, porque a tapioca de banana, por exemplo, é uma tapioca que você faz e você tem que lavar a frigideira, você não tinha um freezer pra poder guardar, por exemplo, o frango, guardar carne-seca, essas coisas, que você não pode deixar sem refrigeração. Aí, lá fora eu comecei a fazer só o básico mesmo, que era carne-seca com queijo, queijo e a de banana, eu fazia, mas aí eu não fazia com a

banana crua, eu fazia o doce de banana, aí fazia a base, tirava da frigideira, passava o doce de banana e jogava canela. Aí vim fazer mesmo com a banana fatiada quando eu vim aqui pra dentro, porque aí já tem pia, já tem torneira, tem tudo pra você lavar tuas coisas.”

Aqui observo, a partir dessa *figuração* da FSC, práticas de produção e de venda foram alteradas através principalmente da persuasão paciente, pois muitas das mudanças como pode ser visto nos depoimentos foram motivadas pelos cursos do SEBRAE e outras formações procuradas pelos próprios feirantes na área de gastronomia e gestão de negócios. Mesmo no caso da aplicação de uma técnica apreendida quando ainda não era CTN, podemos ver as mudanças pelo menos nos insumos como é o caso da pasta de avelã – nos doces tradicionais e como cobertura nas tapiocas – que, além disso, tem a marca (Nutella) exposta por conta da sua preferência pelos consumidores.

Agora, seguiremos com as anotações de campo do meu “retorno” na FSC durante a minha formação em gastronomia.

10 RETORNO COMO ESTUDANTE DE GASTRONOMIA.

Desde o trabalho com a equipe do IPHAN, estive envolvido em outras pesquisas na área de cultura e monitoria em projetos sociais.

Depois dessas experiências, as coisas mudaram, e decidi estudar e trabalhar na área de gastronomia. Queria distância dos estudos acadêmicos e procurar algo mais saboroso de fazer com resultados mais imediatos da sua construção e esforço pessoal e de trabalho. Voltei à prática da hospitalidade. Palavra essa bem recorrente no ramo de A&B e da Hoteleiro, mas, também, religiosa.

Me matriculei em uma das escolas de gastronomia mais antigas do Rio em termos de formação superior e tecnológica. Localizada no centro do Rio e em um das avenidas mais conhecidas do Brasil: Av. Presidente Vargas. Na época a instituição tinha uma certificação francesa com um nome de um *chef* francês famoso.

Nunca tinha ouvido falar e pouco me importei com os *chef's* de renome que visitavam as instalações, outros davam palestras e toda turma tinha um padrinho. Nesse apadreamento havia um certo compromisso formal de um *chef* escolhido pela instituição para o evento de aula inaugural. Geralmente, os padrinhos se colocam a disposição para contatos, conversas e visitas às instalações do seu próprio trabalho que é na cozinha de algum restaurante famoso ou bem-sucedido.

O que me interessava além das aulas, claro, era conversar e ouvir os colegas que trabalhavam como cozinheiras(os) em especial os nordestinos. Fiquei admirado com a dedicação e esforço deles de encarar 48 horas semanais de trabalho mais 4 horas de faculdade por dia onde parte desse tempo era dentro do laboratório. E, logo, pode perceber qual era a fraqueza deles... Talvez, o curso já tenha percebido isso e, talvez, por isso, criava em quase todas as atividades exigidas pelos professores grupos de 4 ou 5 pessoas. Essa dinâmica era a dinâmica fixa do laboratório, por conta da dimensão das bancadas que executavam a pré-produção e a produção inclusive a cocção, mas, também, se reproduzia nas disciplinas chamadas teóricas como de gestão, administração e nutrição...

Na verdade senti na pele pela primeira vez trabalhar de forma fixa no trabalho gastronômico. Anteriormente, trabalhei dentro do meu espaço familiar tanto pelo meu território origem quanto pela presença da minha família dentro das atividades que estive

envolvido. As exceções eram os trabalhos de freelance que era geralmente em salões de festas de aniversário ou casamento.

Mas, na verdade, o mais cansativo eram as condições de mobilidade. Ônibus sempre lotados nos horários comerciais e demorados. Apesar disso, ainda conheci colegas de trabalho que ao chegarem no centro do Rio depois de pegarem um trânsito horrível com ônibus lotado no horário de *rush* vindos da Zona Sul, pegavam, também, mais um trem ou ônibus em direção a baixada fluminense ou lugares distantes da zona norte.

Assim era também a rotina de mais da metade da turma que trabalhava e estudava. A heterogeneidade entre os estudantes ia desde a idade até a classe social. Isso se deu sem dúvidas graças aos programas do Ministério da Educação na época.

Nas turmas tinham pessoas muitos jovens que acabaram de sair da escola estudando com pessoas que passaram a vida inteira no ramo de produção de alimentos. Pessoas que moravam no interior da baixada fluminense estudando com pessoas que moravam na zona sul do Rio. Pessoas que pagavam quase dois salários-mínimos de mensalidade ao lado de pessoas que se não fosse os programas do governo à época como o PROUNI e o FIES. Donas de casa ao lado de empresárias. Empregados estudando com empregadores. As variações de cores e origens também era grande. Muitos migrantes e muitos filhos de migrantes tanto nordestinos como de outras regiões do Brasil.

Por conta da nova rotina minha vida mudou. Agora, eu acordava de madrugada, pegava conduções lotadas na ida e na volta em direção à onde tinha emprego na área de gastronomia: Icaraí, Centro de Niterói, São Cristóvão, Copacabana, Leblon e Ipanema. A gastronômica que mais tive contato foi com a *mediterrânea*.

Durante as aulas por mais que não quisesse problematizar questões entre conteúdo ensinado, realidade prática vivida pelos cozinheiros e a cultura local de consumação do alimento ou da comida, isso me vinha à mente constantemente.

Foi nessa mesma época em 2014, passeando como de costume no reduto dos nordestinos e visitando amigos e familiares que lá continuaram trabalhando, me aproximei da entrada da Barraca da Chiquita – a princípio para um visitante a palavra barraca não fará muito sentido, pois a estrutura apresentada é de dar inveja aos donos de restaurantes do Rio – e percebi que ela estava recebendo seus clientes. Acenei para ela e fui cumprimentá-la. Estávamos conversando sobre nossos familiares quando ela me perguntou o que eu estava fazendo de novo – conheci a Francisca muito antes dela me conhecer, pois sua fama de

empreendedora e empresária já era bem conhecida quando passei a frequentar a Feira antes mesmo da entrada para dentro do pavilhão.

A Chiquita para mim sempre foi um exemplo de alguém que conseguiu estabelecer a sua marca dentro e a partir da Feira. Ela foi premiada em 2012 na primeira edição do Prêmio Toda Extra³⁴ que deu luz as histórias de mulheres empreendedoras. Está sempre nas mídias e é uma queridinha das grandes emissoras de televisão.

Eu a respondi dizendo que tinha deixado um pouco as pesquisas de lado – pois tivemos contato também durante meu trabalho como parte da equipe técnica a serviço do IPHAN – e estava fazendo um curso de gastronomia e trabalhando como cozinheiro em um restaurante italiano. Ela ficou bem animada com a minha resposta e me convidou para conhecer a cozinha da Barraca da Chiquita. Grande foi minha surpresa!

Anteriormente já tinha por diversas vezes almoçado e jantado na barraca dela em diversos momentos de lazer e trabalho com amigos e parentes e, por isso, eu já conhecia os padrões daquele lugar: estrutura, serviço, atendimento e cardápio. Eu já conhecia todo o restaurante menos a cozinha, mas fiquei mais surpreso ainda quando ela me pediu que eu desse a minha avaliação sobre sua cozinha durante a visita técnica – digamos assim. Quando entrei na cozinha fiquei surpreendido – nem na faculdade de gastronomia e nem nas visitas técnicas que já tinha feito encontrei uma cozinha tão bem equipada e seguindo quase que cirurgicamente os manuais de boas práticas de manipulação e conservação de alimentos. Visitamos cada canto da cozinha: a parte quente e a parte fria. Pela primeira vez tinha visto em um restaurante os chefes de cozinha, os cozinheiros e os copeiros... todos com os seus acessórios completos e sendo bem manipulados e guardados. Parecia que eu estava em uma sala de aula real. A infraestrutura era impecável e climatizada. E pela primeira vez – na perspectiva de um estudante de gastronomia que também é cozinheiro e cientista social – tinha visto o funcionamento de uma solicitação automática feita pelo próprio garçom próximo ao caixa chegando na cozinha para os cozinheiros de dentro de um equipamento eletrônico que registrava o pedido e emitia um papel/controlador que era exposto à brigada onde havia os dados dos pedidos e em quanto tempo ele deveria sair para o atendimento. Isso aumentava o distanciamento entre o garçom e o cozinheiro, mas ordenava os pedidos de modo que o controle sobre perspectiva de entrega do alimento e o tempo real necessário era claro e mais

34 A premiação ocorre durante o mês das mulheres e é oferecido pelo Jornal Extra que homenageia aquelas que fazem a diferença na sociedade.

passível de possibilidades de ações para otimizar o tempo de execução sem perda do padrão e segurança alimentar.

No final, depois de uma pequena pausa para um café com rapadura, fiz apenas algumas pequenas observações e demonstrei o quanto estava surpreso pela estrutura da cozinha – era a melhor que eu já havia conhecido. Antes da nossa despedida ela me disse que muitas de suas receitas originais que eram feitas antes da entrada da Feira para dentro do Pavilhão foram modificadas por conta da nova infraestrutura, da legislação sanitária e da exigência dos clientes.

Tempos depois essa mesma experiência compartilhei em sala com meus colegas durante uma aula de administração e gestão de negócios gastronômicos, pois quando se falava da Feira de São Cristóvão era para dar maus exemplos de manipulação dos alimentos. Resolvi, então, provocar.

Enquanto eu estava falando uma colega que também é cozinheira – nascida no sertão do Nordeste, e hoje militante dos movimentos de luta por moradia – afirmou que na Feira não se fazia mais a comida do *Norte* e compartilhou uma memória de infância com a gente – era uma turma de múltiplas idades, cores, gêneros e origens (inclusive nordestinas).

Quando se falava na Feira, os momentos na sala variavam entre as brincadeiras, jocosidades e, principalmente, estranhamento dos modos de preparo e dos modos de consumo do alimento pelos que não eram nordestinos.

Isso era acompanhado pela reação de alguns cozinheiros nordestinos na turma que se orgulhavam da criação deles na “roça” e que por isso eles eram bastante fortes e resistentes e inclusive adoeciam menos.

Já para mim apesar de saber dos problemas de seguir métodos mais adequados de conservação do alimento por parte dos feirantes da FSC, apesar disso, era como se diminuíssem algo familiar, pois meus pais são cearenses – como você leitor já sabe – e muitos dos meus parentes vivendo no Rio de Janeiro cresceram no sertão, onde já estive para visitar a família e pelo nordeste em longas férias.

Logo depois da intervenção da aluna o professor – que tem formação em nutrição e gestão de negócios – pediu a palavra e disse que não comeria nenhuma das refeições que a colega tinha citado – rabada, sarapatel, buchada de bode e galinha ao molho pardo – e tentou explicar que o ambiente da produção doméstica como a do sertão exigia uma demanda pequena em relação ao comercial exigido nas cidades. Para ele o ambiente e as condições

estruturais da antiga Feira eram precárias e perigosas em se tratando de controle sanitário e que, portanto, as mudanças trouxeram significativa melhora, principalmente, para a conservação de alimentos de origem animal como as carnes e os queijos. Depois falou que era muito claro a falta de preparo e capacitação dos funcionários de alimentos e bebidas em geral (em todo ramo de A&B) e mais ainda na Feira – que na época já era centro de tradições. E, logo depois, seguiu-se a aula que era justamente sobre a importância da aplicação dos manuais de boas práticas nos restaurantes e hotéis e como a criação dessa ferramenta nos negócios pode evitar uma abordagem mais agressiva dos fiscais sanitários.

Essas experiências me fizeram refletir como o alimento pode possuir múltiplos significados e produzir múltiplos efeitos no território e nos indivíduos. Mas que para melhor compreender as consequências materiais e simbólicas das mudanças ocorridas na Feira, precisaria iniciar uma outra investigação.

Dessa vez de um ponto de partida histórico sobre a produção e a comercialização do alimento e da comida na Feira. Pesquisar como era a Feira e suas práticas alimentares de produção antes da entrada para dentro do Pavilhão se apresenta para mim como algo inevitável e obrigatório.

No entanto, novas categorias me foram apresentadas dentro desse novo universo da gastronomia e novas que já estavam bem na minha frente foram despertadas. Uma observação inicial é a forma ora coloquial ora formal e uma definição difusão do termo gastronomia.

Durante o curso de gastronomia nas primeiras semanas, foi feita uma recepção por parte da coordenação do curso. Nelas alguns professores indicaram algumas referências para eles obrigatórias para um bom cozinheiro, gastrônomo ou gestor.

Para um desses professores – que era professor de pré-preparação e cozinha oriental – além de sempre se manter em postura de aprendiz e humildade, o cozinheiro, deve-se manter atualizado no conhecimento de novas e antigas técnicas de cocção e de compra dos alimentos, do preparo da comida e da gestão do restaurante. Mas, para além disso, a(o) cozinheira(o), deve-se manter sempre, segundo ele, com a leitura em dia sobre a múltiplas áreas do saber gastronômico. Apresentaram diversas literaturas técnicas e ficcionais, mas, também, leituras sociológicas, historiográficas e biológicas – área de formação do professor que vos falei.

Dentre eles, destaquei um para, então, problematizarmos a questão da gastronomia nordestina e o *campo*³⁵ da gastronomia.

35 Categoria essa que tomo de empréstimo de Bourdieu.

11 PROCESSO SOCIAL, TECNIZAÇÃO E GASTRONOMIA NORDESTINA

Aqui o conceito de *processo social* (ELIAS, 2006) me parece oferecer um entendimento explicativo sob as mudanças ocorridas na FSC ao longo dos seus 75 anos. Talvez, seja uma explicação viável para compreender porque a criação do CTN – ascensão – também foi o fim da Feira – declínio – que conhecíamos.

A continuidade do processo é medida pela transmissão de conhecimento especificamente social, adquirido mediante aprendizado na forma de símbolos sociais, sobretudo símbolos linguísticos, e, sem dúvida, em todos os domínios da vida. A continuidade intergeracional das unidades de subsistência humanas como um todo [...] exige uma transmissão de conhecimento com o auxílio de símbolos linguísticos. O ponto de ataque para *seleção* mediante lutas de eliminação, nesse caso [...] inovações do conhecimento ou incapacidade para tais inovações em situações de mudança. (ELIAS, 2006, p. 32, grifo do autor)

O conceito de *lutas de eliminação* (ELIAS, 2006) também me parece uma forma de explicar a dificuldade inicial dos feirantes diante de uma nova *figuração* (ELIAS, 2006) ao mesmo tempo que deve sobreviver a disputa comercial existente na própria Feira entre os próprios feirantes. Como vimos anteriormente, pouco tempo depois da inauguração do CTN muitas barracas tinham sido vendidas e outras “compradas” e anexadas em outras barracas. Muitos barraqueiros não puderam levar a frente seus negócios e “venderam” suas barracas para outros barraqueiros.

Outro conceito que me parece interessante relacionar para compreender o surgimento da gastronomia nordestina dentro dos processos de mudanças e novas figurações surgidas com o CMLGTN é *tecnização*.

Aqui observo, como vimos anteriormente uma parte dos feirantes se adaptou aos treinamentos dados pelo SEBRAE e outros procuraram cursos de formação na área de gastronomia. Se a barraca agora é um restaurante, é inevitável que elementos comuns ao setor de bares e restaurantes fosse absorvido pelos feirantes inclusive no formato e gestão da cozinha e do salão.

Baseando em Elias, posso concluir que a culinária nordestina que se encontrava na antiga Feira, assim como o desenvolvimento da gastronomia nordestina na Feira, está contida

no processo civilizatório (assim como o conceito de gastronomia) que a Feira passou (e continua a passar) até a consolidação dos espaços de consumo e produção da comida em restaurantes e bares em espaço público na atualidade.

Aqui, talvez, podemos supor que tanto o processo das mudanças estruturais e comportamentais como a possibilidade de maior aplicação de técnicas de cocção e preparo do alimento possibilitou o reconhecimento externo e a apreensão da noção de gastronomia nordestina pelos feirantes? Há evidência, mas deixarei para as conclusões finais.

Inicialmente, isto nos serve para explicar as mudanças na produção e no consumo do alimento no *meu território de origem* assim como dos comportamentos sociais a partir da manipulação das inovações tecnológicas presentes no ambiente urbano estudado e que afeta os indivíduos.

[...] as inovações tecnológicas não podem ser encontradas num único inventor, mas, sim, num processo social. Não significa que tal processo ocorra fora e além do indivíduo. Afirmar-se simplesmente que a inovação deriva dos esforços de muitas pessoas, que trabalham ora em cooperação, ora em competição, aprendendo sozinhas ou em conjunto, por meio de suas tentativas, falhas e sucessos parciais. Assim, o avanço e a descoberta final advêm do entrelaçamento de muitos pequenos passos, de muitas pequenas vitórias e derrotas, ao longo de várias gerações. (ELIAS, 2006, p.44).

11.1 GASTRONOMIA NORDESTINA?! MAS É SEM MISÉRIA!

Este livro de Renata Braune e Sílvia Cintra Franco intitulado *O que é Gastronomia* tenta mostrar algumas questões básicas ou iniciais aos interessados pela Gastronomia. Braune é carioca, mas foi criada em São Paulo. Estudou na École Le Cordon Bleu. Trabalha como *chef* de cozinha e como *chef* consultora prestando assessoria. Sílvia é paulistana e autora de obras literárias e ensaios na área da cultura, antropologia, cidadania e dinheiro público.

Logo nas palavras iniciais apresentam o grande autor do clássico *A Fisiologia do Gosto* (1825) – literatura fundamental da área de gastronomia, hospitalidade e hotelaria – de Brillat-Savarin, que de forma irreverente e descompromissada tenta contribuir para consolidação da prática e do campo do saber chamado gastronomia, e apresenta a diferença entre o prazer à mesa e o prazer de comer:

“Para Brillat-Savarin, o filósofo gourmet, gastronomia é estilo de vida, o resumo do mundo. É a diferença entre o prazer de comer e o prazer da mesa. O prazer de comer é a sensação atual e direta de uma sociedade que encontra satisfação. O prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das várias circunstâncias, dos atos, do local, das coisas e das pessoas que estão presentes à refeição.”(BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 10)

Aqui observo, qual estilo de vida que Brillat-Savarin estava se referindo? Apesar da sua forma ampla como trata o conceito, não podemos deixar de perceber que ele está falando de dentro de uma sociedade ocidental de influência europeia daquela época, muito inspiradas pelas ideias de revolução.

Braune e Franco (2007, p. 11) apresenta a gastronomia enquanto “a arte de cozinhar bem” e que exige disciplina e conhecimento tanto de quem produz quanto de quem a saboreia. É, também artesanato “porque exige de quem a faz conhecimento, habilidade e técnica” e que, portanto, “exige um público nela formado”. Por isso, o aprendiz para chegar a ser artesão também passará pela experiência de aprendizado que, segundo as autoras, é a formação do gosto gastronômico.

Braune e Franco (2007, p. 11) a partir disso experimenta uma definição sobre gastronomia e arte partindo da premissa que o homem é um animal estético e um ser social que vive em comunidade. E, portanto, “gastronomia é uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia”.

Aqui é usado a definição de Franco (2006, p. 56) sobre Estética presente em Braune e Franco (2007, p. 12): “Define-se por Estética a universal capacidade humana de reagir com emoção ao prazer e à apreciação de uma obra de arte”.

Braune e Franco(2007) associação a preparação do alimento com a arte para ir além da função social básica do alimento que é a nutrição. E diz, por isso, que

“Quando se prepara o alimento com arte, transforma-se o que era apenas alimento para o espírito; tem-se, então gastronomia, porquanto sua forma, textura, sabor, aroma, cores, temperaturas etc., compõem-se um conjunto harmonioso que oferece a quem prova, além de alimento, a experiência do belo em mais de um sentido. É a estética do gosto.”(BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 12)

Braune e Franco(2007, p. 13), ao falar sobre a função social da refeição, aponta que a gastronomia se desenvolve a partir dessas funcionalidades que promovem momentos de troca, “de prazer e de socialização e à *comensalidade*, que é a existência de vínculos e obrigações mútuas entre os que comem e bebem juntos”.

Braune e Franco(2007, p. 14) volta em Brillat-Savarin(1989) para dizer que a gastronomia pressupõe não apenas bons *chef's*, “mas também anfitrião atento, convidados com finidades e tempo para apreciar tudo isso.”

Na parte onde fala sobre gastronomia e civilização, Braune e Franco (2007, p. 15) chamam atenção para a ideia de cultura presente como um dos aspectos importantes da gastronomia. Isso é apresentado a partir da noção encontrada em Franco (2006) de que o ser humano “cria cultura e está preso a uma cultura” onde estão incluídos as crenças, os costumes, a moral e inclusive a culinária.

Braune e Franco problematizam a questão do termo gastronomia está apenas associada a alta cozinha (*haute cuisine*) que está ligado a uma construção francesa e, por isso, se posicionam na disputa pelo sentido desse termo:

A nossa ver, gastronomia ultrapassa o sentido restrito, ela é superlativa, plural, é a gastronomia todo prato feito com arte, em que os ingredientes são selecionados por sua qualidade e elaborados com uma técnica que tem por objetivo a perfeição no sabor e no respeito às características culturais do prato. (BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 17)

Aqui observo, apesar dessa tentativa das autoras, para mim, se torna evidente pela minha experiência na área que a gastronomia ensinada, nos centros de formação de referência, uma forma de interpretação de cozinhas a partir de um olhar ocidentalizante sobre esse espaço e, conseqüentemente, sobre as práticas e as sensibilidades. Torna-se claro muitas vezes pela noção da cozinha francesa se apresentar como uma cozinha clássica e que deve ser a base desejada pela(o)s cozinheira(o)s e *chef*. Um exemplo disso, é o uso de uniformes e técnicas como a *doma*. Uniforme comum entre os *chefs* e cozinheiros em restaurantes que dizem oferecer uma gastronomia.

O conceito de *tecnização* se aplicado para compreender a construção de uma gastronomia nordestina na Feira, podemos supor que só foi possível porque em paralelo aos processos sociais ocorridos na Feira, ocorreu também transformações na cidade sobre como se produz, vende e consome a comida, agora, dentro de uma noção de gastronomia. Restaurantes, bares e pensões... todos querem vender uma gastronomia.

Há outra parte no livro que também me chama atenção e onde podemos encontrar evidências para a forma como o processo civilizador olha para as práticas alimentares através do conceito de gastronomia, pois segundo as autoras: Há quem confunda o gourmet, aquele que aprecia a boa mesa, com o glutão. Brillat-Savarin dissipa qualquer mal-entendido: “a gastronomia é inimiga dos excessos. Os que ficam com indigestão ou bêbados não sabem beber nem comer. (BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 17)

Aqui observo, vejo uma contradição em relação ao conceito amplo defendido pelas autoras e pelas restrições colocadas por Brillat-Savarin. O imaginário sobre a comida nordestina na Feira é justamente baseado no excesso. Ora, umas das características da comida na Feira é ser “sem miséria”. Travessas sempre cheias e fartas onde o cálculo é feito em cima da expectativa esperada de um prato sempre farto em alimento e saboroso.

Portanto, podemos supor que o apreciador da mesa nordestina ou do produtor da cozinha nordestina é um glutão? Ou seja, um incivilizado? Não dotados das habilidades para se tornar um gourmet? A chamada comida nordestina oferecida na Feira é aos olhos Brillat-Savarin uma gastronomia nordestina?

Sem dúvida a gastronomia nordestina já está consolidada na nova Feira, mas não da forma apontada por Brillat-Savarin de como deveria ser e muito menos de como era a forma de fazer a comida do lado de fora do pavilhão.

Outro tema que me parece importante e sempre presente em nossa investigação é a presença da mulher dentro dessa dimensão do trabalho na produção do alimento e da comida. Apesar da mulher, atualmente, ser mais reconhecida e premiada tanto pela elaboração e preparo de pratos como pela excelência enquanto *chefs* e/ou gestoras de negócios, eu destaco a parte intitulada de *Chefs* Mulheres, pois a seguinte parte chama atenção para as dificuldades iniciais das mulheres dentro da dimensão de um cenário internacional de reconhecimento profissional dentro do universo gastronômico devido a uma construção baseada em preconceitos sobre a natureza da mulher:

Na verdade, o lugar tradicionalmente reservado à mulher – e o único a que ela teve direito nesses últimos cinco ou seis mil anos de história da humanidade – era o espaço doméstico. Era-lhe imposta a cozinha doméstica e proibida a da esfera pública, de uma taverna ou de um restaurante, do mesmo modo que lhe eram proibidas a sala de cirurgia, os tribunais e a cadeira de presidente [...] muitos chefs de renome gastaram tempo e papel para barrar o acesso delas à alta gastronomia, sob o discutível argumento de que elas jamais chegariam a grande *chefs*, pois lhes faltavam paladar, sensibilidade, outros atributos biológicos etc. (BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 50)

Na parte sobre a gastronomia no Brasil, Braune e Franco chamam a atenção para intervenção da culinária clássica francesa na cozinha regional brasileira pela chegada de cozinheiros e *chefs* franceses.

Já no final do livro, elas chamam atenção para a atual crescente procura por “aulas de culinária, utensílio e equipamentos de cozinha” e o grande crescimento de obras literárias ligadas a gastronomia. Segundo as autoras (2007, p. 88), isso “revela a valorização da gastronomia e a curiosidade ou a necessidade de novas experiências culinárias.”

Aqui observo, chamo atenção para como a cozinha brasileira se tornou conhecida no universo gastronômico e isso se deu por conta da influência desses *chefs* nas práticas de produção da comida e das noções de sensibilidade sobre o alimento nacional sobre técnicas “internacionais” (francesas). Sobre isso, meu pai muitas das vezes me explicava – mesmo eu

sem saber muito bem o cenário – como esses *chefs* transformaram a cozinha dos restaurantes cariocas com suas técnicas, pratos e releituras de pratos clássicos nacionais.

12 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A *gastronomia nordestina carioca* foi possível a partir dos processos civilizatórios em direção a transformação da Feira em CTN e reforçada, também, pelos constantes processos de transformação urbanas nos territórios de migrantes nordestinos e pela reprodução de práticas alimentares consideradas nordestinas.

Isso só foi possível graças as transformações da *figuração* (ELIAS, 2006) ao longo dos seus 75 anos enquanto reconhecidamente ponto de venda, encontro e restauração.

Essa nova *figuração* que, agora, regularizou os usos dos espaços na Feira, mudou status sociais, noções, símbolos e significados, portanto, comportamentos e sensibilidade. Muda, também, de forma mais impulsiva as noções sobre a comida produzida no CMLGTN e no território.

Portanto, a partir das categorias usadas por Elias (2006), podemos explicar que a transformação das estratégias sociais dos indivíduos (feirantes) diante de uma nova *figuração* foi impulsionado através da *persuasão paciente e violenta* ao longo de mais 75 anos como uma forma de *contra-processo*.

Isso só foi possível graças a uma rede de relações interdependentes que a partir de uma nova *figuração* possibilita a expansão e a influências dessas novas noções transformando assim os padrões de *auto-regulação* dos indivíduos: fregueses e feirantes. Ele, agora, não come apenas a comida da Feira, mas, também, a gastronomia nordestina, essa produzida no Rio, portanto, chamarei de *gastronomia nordestina carioca*. Como essa rede é expansiva (através das redes de interdependência), ela, também, se estende aos territórios estudados (Caju, Barreira do Vasco e São Cristóvão) e a outros lugares da cidade.

Esses novos padrões de *auto-regulação* são promovidos pela prefeitura e pela, hoje, associação de feirantes, na forma de *coação externa* e de *persuasão paciente* que alteram noções sobre como é produzida a comida nordestina que, agora, é, também, gastronomia³⁶. Ou seja, isso influência a mudança de *auto-regulação* dos indivíduos.

Podemos perceber que no nosso caso, a percepção de que a comida, agora, feita na nova Feira é gastronomia e um campo em disputa dentro do processo civilizador.

Assim, podemos supor que se antes a produção e consumo da comida era visto como um movimento de *contra-processo* por conta de seus históricos de resistência as lutas de

36 Entendida aqui enquanto *campo*. Categoria usada por Bourdieu (2011).

eliminação, agora, ela está na vanguarda, pois é o caso de um *contra-processo* que na disputa atingiu um determinado equilíbrio.

Em nosso caso, o *contra-processo* se torna dominante fazendo parte da direção do processo civilizador carioca que tenta a partir do conceito de gastronomia nordestina disputar noções no sentido de transformar padrões de autorregulação dos indivíduos. Portanto, mudando as noções, percepções, comportamentos e sensibilidades sob a comida produzida na Feira.

Esse processo de transformação da comida na nova Feira, a partir da direção constante do processo da nova *figuração* promoveu também *contra-processos* e *lutas de eliminação*, pois o que não conseguiu continuar como feirantes ou negociaram o espaço para locação ou venda para os que conseguiram continuar. Dessa forma podemos supor que essa direção colabora a princípio para criação de uma forma da monopolização e massificação dos comportamentos e das sensibilidades. Isso, pode, talvez, explicar o porque em detrimento do sucesso dos assados como a carne de sol, os cozidos se tornaram menos preferidos e, também, o porque do aumento significativo do número de homens na cozinha em relação as mulheres.

Por que alguns feirantes não adotaram todos os novos padrões sanitários, administrativo, contábeis, trabalhistas e de preparo dos alimentos propostos quando da mudança da FSC para dentro do Pavilhão?

Quando há uma mudança de *configuração* há uma mudança de poder para Elias (2006). Quem não domina plenamente os códigos e símbolos, se adapta menos às novas *figurações*.

A partir da transformação da lógica anterior, aqueles menos adaptados que operavam segundo certas *figurações*, por não compreender ou dominar os novos códigos e símbolos, esses indivíduos ficam em situação de maior dependência em relação a uma rede de interdependências.

Dentro dessa nova proposta/*figuração*, os indivíduos podem:

- Lançar mão do serviço ou favores de terceiros para avaliar ou lidar com as novas situações e de preferência dentro das relações íntimas ou familiares.
- Adequar-se às novas *figurações*, sem, no entanto, abrir mão totalmente de seu antigo modo de operar com as situações, ou seja, adequa-se de forma circunstancial ou único.
- Recusar-se a participar.
- Ser “sufocados” pelas novas circunstancias ao ponto de não sobreviver.

- Adotar estratégias de mediação na tentativa de obter equilíbrio entre as novas *lutas de eliminação* e as ações consideradas *contra-processo* dentro dessa nova *figuração*.

Portanto, a gastronomia se apresenta como campo do conhecimento que olha para as outras culturas de forma ocidentalizante em consequência disso promove os padrões de *auto-regulação* dos indivíduos. Não sem antes promover lutas de eliminação através das regulações, normas e leis que se tornam justificativa nas narrativas construídas posteriormente, ou seja, não é a razão mas, sim, a justificativa, e em paralelo com a persuasão paciente: cursos técnico-científico de saberes ocidentais...

Depois do momento de adaptação, seguiu-se na Feira, por parte de feirantes a empreitada da transformação da cozinha baseada em consultorias, arquitetos e nutricionistas entre outros saberes técnico-científicos.

A reforma da cozinha, dentro de tal lógica técnico-científica, promove a constante direção da organização das funções e das posições dos humanos e não humanos que exemplifica a inspiração na perspectiva francesa de funcionamento da cozinha – não só francesa como ocidental – na direção constante de expansão e massificação e no sentido de um alcance maior e pretensão de universalidade.

A comida da Feira passou por adaptações ao longo do tempo, ao ponto de problematizar a afirmação de Pandolfo de que “as práticas produtivas e reprodutivas nessa Feira são específicas da Região Nordeste”. Ainda que “mobilizem sua cultura e mundo social de referência deixada no lugar de origem” negociam sentidos e símbolos com o local de destino: o universo urbano carioca.

Portanto, os feirantes participam das lutas de eliminação e disputas que os posicionam no *campo* da chamada gastronomia ao se aproximarem sutilmente não apenas das formas de preparo e organização (estrutura dos espaços específicos acessíveis e inacessíveis ao público) mas, também, das negociações das sensibilidades no âmbito mais subjetivo do paladar, do olfato, da ambiência, da percepção estética das apresentações dos pratos.

MOTTA, P. M. R. DA; BARROS, N. F. DE. Resenha. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 31, n. 6, p. 1339–1340, jun. 2015.

NOGUEIRA, M. C. **Estado, Mercado e Cultura Popular no centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas**. Rio de Janeiro: UERJ, 2004.

Pacificação das favelas do Caju começa nesta madrugada. Disponível em: <<https://oglobo.globo.com/rio/pacificacao-das-favelas-do-caju-comeca-nesta-madrugada-7727770>>.

Acesso em: 27 abr. 2021.

PANDOLFO, M. L. M. **Feira de São Cristóvão - A reconstrução do nordestino num mundo de paraibas e nortistas**. Rio de Janeiro: FGV, 1987.

RIBEIRO, M. DE F. **Nem feira dos paraibas, nem shopping dos nordestino: um estudo sobre o Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas**. Rio de Janeiro: UFRJ/COPPE, 2005.

SAHLINS, M. **La pensée bourgeoise: a sociedade ocidental enquanto cultura**. RIO DE JANEIRO: ZAHAR, 2003.

SANTOS, S. M. A. O método da autoetnografia na pesquisa sociológica: atores, perspectivas e desafios. **Plural - Revista de Ciências Sociais**, v. 24, n. 1, p. 214–241, 30 ago. 2017.

SAVARIN, B. **A FISILOGIA DO GOSTO**. 2. ed. São Paulo: COMPANHIA DAS LETRAS, 1995.

SEBRAE. **Projeto Feira de São Cristóvão - Relatório Final**. Rio de Janeiro: SEBRAE, 2007.

TEIXEIRA, G. **ETSEDRON, Contos e Cantos da Feira de São Cristóvão**. RIO DE JANEIRO: Gilberto Texeira, 2011.

WILLEMS, E. **Dicionário de Sociologia**. PORTO ALEGRE: GLOBO, 1970.