



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

METAMORFOSES DA CONTINUIDADE: BALAS, ACARAJÉS E “BANHOS” – TRÊS COMÉRCIOS DA FEIRA DE SÃO JOAQUIM, SALVADOR, BAHIA

Márcio Nicory Costa Souza
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA
mnciso@hotmail.com

As feiras-livres ou o comércio realizado nas ruas de Salvador atendiam, no período colonial, ao abastecimento da cidade. Salvador foi concebida, no século XVI, como fortaleza militar e sede política e religiosa. Como tal, precisava ser abastecida por produtos de fora. Daí a busca por alimentos e mantimentos outros em vilas e lugarejos do Recôncavo. A posição geográfica, ao pé da escarpa em que se situavam as edificações da capital, adequava-se aos fins estratégicos do projeto da colônia. A esse porto, então, iam ter saveiros e outras embarcações carregados de produtos e alimentos das mais variadas regiões. A intensa movimentação desses saveiros e de cargas de origens diversas estimulou a formação de pontos de comercialização direto a retalho junto ao desembarque e distribuição dos víveres e objetos de uso.

Santos (1959) e Mattoso (1978) comentam sobre funções comerciais de Salvador e procuram mostrar que – sendo uma cidade voltada para o porto – a exportação e importação de produtos levou a uma organização específica deste espaço. Espaço este onde iriam se localizar a Feira de São Joaquim, que sempre esteve identificada à precedende, a de Água de Meninos, e esta a sua originária, a Feira do Sete.

Mais ou menos do final da década de 20 e início dos anos 30 do século passado (XX), no sétimo armazém das docas da Codeba (Companhia Docas do Estado da Bahia), constituía-se diariamente esta última feira cujo nome remetia a sua localização¹. Era móvel e os produtos comercializados vinham principalmente do Recôncavo, em saveiros trazidos pelo rio Paraguaçu à capital, dos mais variados lugares.

De acordo com Tavares (s.d.) o comércio varejista em Salvador foi por décadas regulado por este trânsito, sobretudo de comestíveis. Na cidade, a ida às compras era coordenada com a chegada dos saveiros carregados de diversos produtos do Recôncavo. No interior, o retorno ou partida era igualmente aguardado, só que os produtos aguardados eram manufaturados, industrializados, como tecidos, artigos de cutelaria e plástico. Pinto (1998, p. 112) faz referência a este sistema de trocas entre Salvador e sua

¹ De acordo com Paim (2005, p. 26): “Nas proximidades da Praia do Sete [situada nos dias atuais entre a Rua Israel e o Moinho Salvador], homens e mulheres construíram abrigos e casebres cobertos com folhas de flandres, telhas de zinco enferrujadas adquiridas nos rescaldos dos incêndios ou demolições das antigas casas ou casarões.



2

hinterlândia, através da imensa orla que circunscreve a Baía de todos os Santos, palco dessas trocas. Desenvolvia-se entre Salvador e “o colar de cidades e vilas que orlam a baía” de Todos os Santos um comércio intenso.

Naquela época, a Prefeitura de Salvador procurou controlar a fixação de pontos de venda, a fim de manter a mobilidade da Feira. Mas, isto foi inevitável. A proibição da fixação de ponto foi regra que não deu certo. Em 1934, um incêndio acomete a Feira do Sete, causando a sua transferência para a enseada de Água de Meninos. A localização da “nova” feira, próximo ao cais, explica o seu crescimento e expansão, – numa mistura de pescaria, bares, boates, ancoradouro e restaurantes – já que era por via marítima que grande parte do mercado soteropolitano era abastecido de mercadorias regionais.

Era na área, que veio a ser ocupada pela Feira, que se faziam “as aguadas para todas as embarcações da marinha, tanto real, como mercantil ou do comércio”, e tinha começo a “calçada chamada de Água de Meninos, menos elevada, mas comprida, e por esta podem livremente subir seges: vai esta sair ao caminho”, escreve Simas (1980, p. 46), comentando o texto em que Luís Vilhena se referia às comunicações entre as cidades alta e baixa. O autor continua: “[...] do Pilar até Água de Meninos, [...] ‘depois de comprida distância acompanhada toda de casas e cortumes, desagradáveis pelo fétido’, alcançava-se um largo ‘alegre e desafogado’, Água de Meninos”. O largo alegre e desafogado nos oitocentos se converteu no tumultuado, engarrafado e inchado com a expansão e ocupação da Feira de Água de Meninos.

A história da Feira de Água de Meninos, além de sua pujança, é marcada pelo episódio trágico de seu incêndio em 5 de setembro de 1964. Depois do incêndio, a Feira foi transferida provisoriamente para a enseada de São Joaquim, “como termo de concessão para a ocupação da área foi assinado pelas Docas, Prefeitura Municipal e Sindicato dos Feirantes e Ambulantes da Cidade de Salvador [...]” – (LOBO et al, 1992, p. 28; PAIM, 2005) e a responsabilidade e administração ficou com o Sindicato. O provisório virou permanente. Hoje, a Feira de São Joaquim continua presente na paisagem da referida enseada, na Cidade Baixa. Continua como um “mercado livre”, com suas características próprias de funcionamento e dinâmica.

Estando na beirada de uma cidade comercial – num istmo do aterramento de parte da Cidade Baixa de Salvador, está o sítio da Feira – a Feira de São Joaquim e tantas outras feiras e mercados estabelecidos na borda soteropolitana, teciam, enquanto posto



3

comercial, estreitas relações com o Recôncavo. Submetida a tantas mudanças: no movimento dos saveiros e outras embarcações e seus fluxos aquáticos, pela diversificação do sistema de abastecimento com os supermercados etc., a Feira “resiste”, “permanece”. Sendo ou não herdeira de suas imediatas antecessoras, a Feira do Sete e a Feira de Água de Meninos, São Joaquim aparece como cristalização dessas feiras e de outras do passado, como sobrevivente isolada e representativa desse tempo pretérito. Como uma “ilha de ruralidade” (LEFEBVRE, 2001), São Joaquim aparece pela reificação de um passado, como resistente por conta da força da tradição, de sua peleja e mutação constante.

Se tomarmos as três feiras (Sete, Água de Meninos e São Joaquim) como um *continuum*, ou se as percebermos num escorço histórico, como um fenômeno de longa duração, encontraremos íntimas relações com sua hinterlândia. A Feira, que foi expressão do pulso acelerado e intenso em Água de Meninos, hoje bate num compasso modesto no fluxo das transformações no Recôncavo e na sua cidade sítio, Salvador, lançando-se por outros tentáculos e nutrindo e sendo nutrida por outras relações.

As formações sociais sempre têm a percepção da possibilidade de seu desaparecimento, identificado como o caos e a desordem. Em contextos de crise, ou ante ameaças, suas forças se mobilizam no sentido de impulsionar modos de recriação e renovação, flexibilização, barganhando ou negociando – como estratégias de sobrevivência. Parece-nos que essa dimensão se coloca à Feira de São Joaquim. O processo histórico compele os feirantes, via resistência, à criação ou invenção de mecanismos de defesa e adaptação. A Feira não está imune ao “resto” da sociedade, inscreve-se num tecido social mais amplo. A Feira não é um resquício com validade expirada, mas se coloca numa formação histórica combinada, negociando com as diferentes forças expulsivas e forças aglutinadoras. Não é resíduo nem “caco”, mas totalidade simbiótica de modernidades ou temporalidades sedimentadas ou justapostas. A Feira, para existir na duração do tempo, tem que ter a capacidade de resistir. Isto é, ser capaz de mudar constantemente. Mudar é também se inventar, resgatar, apelar para a tradição. E no processo de se inventar, faz-se também. Paradoxalmente, permanecer, continuar, é sinônimo de mutação, metamorfose: nos tipos de comércio e nas teias sociais que se aninham a eles: doces, artigos religiosos e quitutes típicos.



4

Neste artigo, nos propomos a destacar e descrever dimensões daquilo que nominamos como *metamorfoses da continuidade*. Buscamos compreender como se caracteriza a permanência da Feira no sentido de um espaço comercial, *locus* de provisionamento local e regional diante de mudanças na rede geral de abastecimento na cidade de Salvador e nos hábitos comerciais. Detemos-nos na descrição e compreensão das conexões entre as mutabilidades dos tipos de comércio e nas forças ou teias sociais que se aninham como tentáculos de sustentação e nutrição da Feira.²

Balas, acarajés e “banhos”: três comércios de São Joaquim

Um primeiro contato com a Feira de São Joaquim e até mesmo em sucessivas visitas nos leva a perceber uma grande e intrincada movimentação de pessoas e mercadorias, com uma oscilação no dia e em semanas/meses ao longo do ano, é claro. Contudo, o que nos é mais aparente, o que “dá aos olhos” são as pessoas, feirantes e uma gama de outros trabalhadores vinculados, e as mercadorias. Eis a aparência da Feira. Soma-se a esta constatação uma movimentação dessas pessoas e das mercadorias, direta ou indiretamente relacionadas – circularidade de coisas e de gente.

Apesar de um intenso fluxo, é comum nas falas dos feirantes o diagnóstico da retração no consumo. Há alguns que sinalizam para o quanto a mudança de ramo em suas próprias trajetórias expressa essas oscilações no mercado. Seu Davi, 49 anos, vendedor de especiarias numa banca de madeira, por exemplo, começou como ajudante de um tio e primo, assim que partiu de sua terra natal, há quase 30 anos, Nazaré das farinhas, estimulado pelas notícias de sucesso de companheiros já estabelecidos aqui e enxotado pelas parcas perspectivas na roça, onde residia com a família na zona rural, abrindo seu próprio negócio depois de 3 anos de intensa “labuta e suor no rosto”, com o marco da compra da banca. Nesse tempo trabalhava com roupas que comprava em alguns pólos de produção e distribuição em Pernambuco, como Toritama, Santa Cruz de Capibaribe e na própria Feira de Caruaru.

Hoje ele trabalha com a venda de especiarias, que descreveremos mais adiante. Os relatos endossam o que nos anos, para mim e outros visitantes-frequentadores regulares,

² Destacamos neste artigo aspectos da relação entre tipos de comércio e suas conexões ou teias, faceta dos processos de mudança ou das metamorfoses da continuidade. Para uma discussão mais ampliada ver o trabalho: “A teia da Feira: um estudo sobre a feira-livre de São Joaquim, Salvador, Bahia” de minha autoria.



5

podemos ver: há uma significativa mutação nos negócios. Isto é, de tempos em tempos, há necessária mutabilidade desses espaços, dos feirantes e seus ramos de trabalho, para sobreviver. O que é uma suposição de trabalho, compartilhada por mim enquanto curioso e pesquisador da Feira, é intensamente experimentado por muitos feirantes. Há uma dinâmica que está longe de isolar a Feira dos outros mercados e dos fluxos de mercadorias com novas procedências e estruturas produtivas. Ao contrário, a Feira reflete – e refrata – essa dinâmica que implica em desaparecimento ou retração de um ramo e soerguimento de outro, sustentado pela concorrência que o espaço propicia e pela simbiose entre a diversidade na Feira. O depoimento de Carlos, feirante há mais de 20 anos em São Joaquim é ilustrativo:

“Então, mesmo nos momentos de crise é difícil você ver assim as falências gerais. Falências na Feira... elas **acontecem muito por essa dinâmica da mudança**. Aqueles comerciantes que não percebem essa dinâmica, que as pessoas estão deixando de obter o seu produto, né, ou aquele ramo está entrando em decadência para se adequar a um outro ramo ou realidade. Esses aí entram e falência e acabam saindo da Feira. **A exemplo dos vendedores de calçados da Feira e de roupas que, num dado momento, vamos dizer assim, tiveram uma presença muito forte dentro da Feira, até porque não existia as redes de lojas de calçados e de roupas na cidade**. Ao longo das décadas, é que foi entrando essas redes de lojas, com preços bem competitivos, com prazos, crediários e tudo mais... a época da Sapataria Santana, Bezerra, e outras mais. Então, fez com esses ramos fossem entrando em decadência. Então, hoje **só temos uma loja efetivamente de calçados numa rua que tem, chama-se de Rua do calçado, mas você encontra hoje muito mais bombonieres e restaurantes [...]**” [grifos nossos] (Carlos, 55 anos, feirante há 23 anos)

Um de nossos informantes, em depoimento gravado, relaciona essa mutabilidade à própria história da Feira. Mutabilidade que é também em termos físicos, dado o crescimento das estruturas pela enseada, as quadras e os boxes, os pontos de instalação de barracas etc³. Quando inquirido sobre o número de feirantes e sobre a própria impressão quanto ao “tamanho” da Feira, nos respondeu:

“Não tem diminuído não. Eu acredito que tem ficado talvez estável nos últimos 5 anos, talvez. Mas, em relação às últimas duas décadas, tenha até crescido um pouco, né? Tem a questão do desemprego... a feira tem inchado um pouco, né? **As próprias bancas são estruturas mais novas na Feira, algo seguramente de uns 30 anos pra cá, as bancas, né, as chamadas “bancas”**. Antes eram só os boxes. A própria Feira, desde sua origem, ela vem crescendo, né. Algumas quadras foram construídas, depois da feira estar ali, as quadras

³ Por exemplo, segundo dados da OCEPLAN, órgão de planejamento municipal, em estudo realizado em 1979, a área ocupada pela Feira de São Joaquim correspondia a quase 20.000 m², com mais de 1700 pontos comerciais, entre barracas e bancas. Os documentos mais recentes, desde meados da década de 1990, apontam para um crescimento na área ocupada, passando para 34.000 m², com quase 2800 pontos comerciais. Estes dados são incorporados em matéria do jornal A Tarde, de 05.05.1996, intitulada “Supermercados tiram fregueses de feirantes”.



6

e as próprias bancas passaram a surgir. Depois, em termos de movimento, de faturamento da Feira, a Feira vem, pelo menos, os mais antigos contam, que em dada época, faturava-se muito mais. Claro que nisso estávamos tratando do feirante médio, né? Especialmente os cereais, as farinhas... mas certamente alguns ramos têm crescido e faturado mais ao longo dos anos. E aí **a gente pode destacar alguns ramos como a bomboniere, o ramo da culinária baiana, camarão, massa de acarajé, e também o ramo artigos religiosos**. Por que a culinária baiana? Até como opção de vida de muitas pessoas hoje, o acarajé tombado como patrimônio cultural imaterial, mas a atividade das pessoas que vendem, comercializam o acarajé, cada vez se multiplica mais, se populariza mais, até pelo índice de desemprego ser muito grande, cada se torna uma opção maior.” (Joel, 50 anos, feirante há 22 anos)

Comparando os anos de 2003 e 2004, quando dávamos as primeiras incursões “interessadas” na Feira, como ações previstas no quadro de uma pesquisa na qual era bolsista de iniciação científica, com as últimas visitas realizadas em 2008 e 2009 – e principalmente neste último ano – percebemos a expansão marcante de uma atividade outrora incipiente: a venda de massas para acarajé, a conhecida “massa pronta”. Naquele momento, registramos em uma monografia de conclusão de curso parte da trajetória do Seu Manuel, então com 82 anos de idade, inventor de maquinários para o tratamento do feijão fradinho para o preparo das massas de acarajé e abará.

Sr. Manuel é outro caso de um feirante que tem a Feira de São Joaquim como *locus* de sua necessária reinserção – “*é [a Feira] uma complementação de renda, para ajudar a família que é grande*”. Com 85 anos, branco, natural de Penedo, no estado de Alagoas, **se considera o inventor de um “sistema de feijão”, no qual o feijão é lavado, descascado e moído**. Fabricante e vendedor das máquinas que processam o feijão e de variedades de massas para a feitura do acarajé e do abará, Sr. Manuel, por detrás dessa ocupação, revela uma longa trajetória ocupacional. [...] Tendo trabalhado na antiga fábrica de chocolates CHADLER, no ramo da construção civil, no consórcio que deu origem à Petrobrás e como pequeno empresário no ramo da alimentação, de pré-moldados e com uma pequena fábrica de petiscos de amendoim, Sr. Manoel resolve vim para a Feira e nela, alugando um box na Rua da Descarga, no fundo da Feira, abrir um comércio de máquinas desenvolvidas pelo próprio. [...] – aliando a sua criatividade, engenho e vontade – desenvolveu o já dito “*sistema de feijão*”. [grifos nossos] (SOUZA, 2005, p. 80-82)

Com quase 5000 baianas registradas na cidade de Salvador, a venda dos quitutes nos tabuleiros movimenta um enorme comércio de ingredientes nos mercados, feiras e centros de abastecimento. Na busca pelos ingredientes para compor os bolinhos de feijão-fradinho cozidos ou fritos em azeite de dendê, além de todas as outras delícias da culinária baiana, um “mundo de gente”, como rotula Jair, feirante de verduras, as baianas e seus encarregados “migram” desde cedo à Feira para comprar o feijão descascado, o camarão seco, azeite de dendê, cebola, tomate, amendoim e tantos outros insumos das receitas.



7

Vindo de variados lugares do Estado, principalmente de cidades do Recôncavo histórico e político-administrativo, o feijão, o camarão e azeite de dendê são comprados diariamente na Feira de São Joaquim. E o volume não é pequeno, segundo D. Nair, 60 anos, filha de Seu Manuel, para produzir 90 a 100 bolinhos, de 80 a 100 gramas cada, são necessário em torno de 10 kg de massa pronta. Além do azeite para fritar, e os temperos, cebola e sal, os complementos que os recheiam.

Seu Manuel parece que anteviu esse “sucesso” e articulando engenho e tino comercial, ante as vicissitudes da vida, pôs-se a inventar.

“[...] E aqui estou esperando que este negócio, que eu acredito futuroso porque tira todo o trabalho das baianas; ela chega aqui e diz: me dê 4 quilos de massa, massa tá pronta e ela leva. Chega aqui diz: eu quero comprar uma máquina, a máquina está pronta ou na (...) ela leva. Então a coisa tá, eu criei, modéstia a parte, um produto, um sistema *sui generis* na Bahia, no Brasil e quiçá no mundo; que me perdoe a imodéstia, porque hoje minha vida resume-se nesse negócio, eu sou aposentado desde 80 [...] Eu sou o criador absoluto de tudo.” [grifos nossos] (Sr. Manuel, 89 anos – entrevista em 2003)

“[...] variedade total é aqui. Você tem aqui na Feira do gengibre ao moinho, a máquina de escrever ao computador, aqui tem tudo, você quer comprar aqui um gergelim, você compra. Só faltava mesmo feijão e massa, e nós estamos aqui.” [grifos nossos] (Sr. Manuel, então com 83 anos, 2003)

Só “faltava”, Seu Manuel, só “faltava! Simpático, cortez em nos receber, disponível e generoso com seu tempo e atenção às minhas perguntas, Seu Manoel, hoje com 89 anos, continua trabalhando na Feira, em outro local – antes numa oficina e ponto de venda na Rua da Carga e Descarga, com uma agradável vista para a baía, hoje num Box na Rua do Camarão, e com uma marca estampada: “do Chef” – Máquinas para Acarajé e Abará. “Mostrando a versatilidade deste mercado, o inventor Manuel Antônio dos Santos iniciou há um ano, as atividades de sua pequena loja Feijão e Massa – Acarajé e Abará, na Feira de São Joaquim. (A TARDE, 21.09..2003)

Pois bem, o negócio que considerava “futuroso” prosperou e hoje ele vende o “sistema de feijão” para outros feirantes – alguns antigos vendedores dos complementos dos quitutes dos tabuleiros das baianas, como camarão, amendoim, o próprio feijão e de utensílios de servir (embalagens, folhas de papel coloridos para forrar e “enxugar” o dendê e dispor as cocadas etc.) – mas também para fora do estado e para outros países. E pensa que o “véi parou”, como brinca em nosso recente reencontro? Não, agora está em outra invenção! – confessando que foi na Chandler, antiga fábrica de chocolates localizada no largo de Roma, na Cidade Baixa, onde trabalhou no setor de operações e



8

manutenção, que aprendeu noções de elétrica e mecânica, bem como de engenharia de máquinas. Hoje, constrói o protótipo da “máquina de torrefação de amendoim”, que torra, resfria, descasca e mói, isto é, “quatro máquinas em uma”, como anuncia. O empreendimento de Seu Manoel deu certo e hoje, com a venda das máquinas a qualquer interessado, principalmente feirantes, conseguiu ampliar a oferta de matéria-prima às baianas de acarajé, reforçar e diversificar o comércio daqueles feirantes que trabalhavam no ramo, mas sem venderem a massa, tornando um novo atrativo à Feira. Contando, inclusive até com sistema de entrega via motoboy.

Assim, como o ramo da “massa pronta”, novidade dos últimos 6 ou 7 anos na Feira, que tem ganhado espacialidade, tomando duas ruas inteiras, paralelas, a Rua do Camarão e a Rua 05, temos o comércio de doces, as chamadas bombonieres.

Já tinha percebido o quanto os boxes que vendem doces, as bombonieres, nas primeiras incursões em 2003-2005, tomavam algumas ruas na Feira. Mas, o seu crescimento, presença e responsabilidade no volume de mercadorias que transitam nas pranchas e nos carrinhos-de-mão pelas ruas são destacáveis. É todo um setor com boxes geminados, venda a crédito e débito, atendimento por telefone, entrega em domicílio. “Esses homens e mulheres [...] transformaram o espaço num dos maiores pólos de bomboniere do estado” (CORREIO DA BAHIA, 05.11.2006).

Um dos nossos informantes já tinha sinalizado para o quanto grande parte do comércio de balas, chicletes, chocolates, pé-de-moleque, bananada entre outros, realizado nas ruas e nos ônibus é abastecido na Feira de São Joaquim. Com fábricas instaladas no Sul e Sudeste do país, e depósitos em Feira de Santana e Simões Filho, os doces chegam a São Joaquim e são espalhados para toda a cidade. Segundo D. Rosalina, 52 anos, na Feira há 4 anos, comercializando doces num box alugado, os doces industrializados são descarregados dos caminhões na frente da Feira e aí são dispersados por toda a Feira conforme as encomendas, os pedidos. Antes, há os representantes que passam “tomando”, anotando, as encomendas e agendando a chegada das cargas.

Vítima, em seu negócio familiar, um mercadinho de bairro no Lobato, por duas vezes de assalto a mão armada, D. Rosalina e o marido, Seu Euclides, 55 anos, decidiram ir para a Feira de São Joaquim e continuar comercializando produtos industrializados: chicletes, batata frita, balas, amendoim torrado, amendoim



9

condimentado, pé-de-moleque, salgadinhos, bananadas, jujubas, paçocas, bolachinhas de goma, geladinho americano etc.

Hoje, ela considera vantajoso o negócio por conta da segurança privada na Feira, pela diminuição dos custos com frete de mercadorias, “praticamente inexistente em alguns casos”, por conta da concentração de bombonieres no local, o que torna possível a venda a preços mais baratos. Como uma rede, mas longe de não exercerem concorrência entre si, as bombonieres no espaço da Feira, tornam possível a “simbiose-comunitária” que percebemos na fala de Joel, 50 anos, feirante há 22 anos:

“A Feira tem uma questão que é um comércio ajuda o outro, termina... **um ramo termina ajudando o outro, né, o atacado ajuda o varejo, o varejo ajuda o atacado, cereais ajuda bomboniere, bomboniere ajuda outros ramos, e assim vai... os serviços da Feira... as coisas, tudo, as coisas tão muito imbricado.** porque no espaço você encontra tudo, de tudo que você procura e até de coisas inusitadas que você não encontra em outros espaços.”

A diversidade ajuda a conservar a Feira, torna possível compras não previamente desejadas/planejadas pelos consumidores perambulantes, pela simples oferta-exposição. É isso que torna viável o negócio de D. Rosalina, modesto, talvez pela incipiência, ante a concorrência das grandes casas com vários funcionários e grande estoque regular. Vendendo a pequenos baleiros, vendedores nos ônibus em menores quantidades, donos de barracas e bancas de escola, e se reabastecendo dos fornecedores direto e dos grossistas, D. Rosalina fatura com seu negócio, expressando a atração que o ramo, em crescimento, desperta nos feirantes ou pequenos e micro-empresários.

O comércio de artigos religiosos e de uso fitoterápico – de imagens, folhas, banhos, misturas, acessórios, contas, amuletos, bonecos, animais vivos etc. – representa uma fatia considerável dos negócios realizados na Feira⁴. As plantas no universo das religiões afro-brasileiras são usadas para propósitos ritualísticos e de rotina pelas comunidades de terreiros. E na medicina popular ou nos sistemas de crenças afro-brasileiros, as plantas detêm um duplo papel: sacral e terapêutico.

⁴ Entre os dias 27 e 30 de setembro de 2006, na Praça da Sé, foi realizada a **1ª Feira da Economia do Sagrado**, realizada pela Prefeitura de Salvador, com apoio da ADESA, Secretarias Estaduais de Turismo e Cultura, IRDEB e TV Aratu. Entre os comerciantes expositores, estava o *Palácio de Oxosse*, antiga loja da Feira de São Joaquim que comercializa artigos religiosos, criado em 1995, inicialmente uma barraquinha e hoje um enorme box conjugado com três compartimentos e ampla divulgação, que aceita cartões de crédito e débito e possui site da internet com contato e possibilidade de encomendas. O evento contou também com a participação de representantes de 19 terreiros e entidades.



10

Integra o corpus terapêutico do candomblé uma liturgia das folhas: itens vegetais que funcionam como elementos de um código sacramental e como fármacos. [...] **na maioria dos candomblés do perímetro urbano de Salvador, por força das dificuldades de acesso a áreas verdes onde elas se mostrem encontráveis em abundância. Isso motivou a crescente demanda de tais itens em mercados e feiras populares (em São Joaquim e nas Sete Portas, por exemplo); há erveiros especializados nesse fornecimento.** [grifos nossos] (SERRA, *et alli*, 2002, p. 5-6)

Há toda uma cadeia produtiva da cultura dos terreiros e outras religiões de matriz africana. O consumo de folhas e objetos para uso medicinal, para obrigações de cada orixá, iniciações e outros tantos ritos particulares, além do uso estético ritual, ou da culinária, compõe uma verdadeira economia do sagrado. A demanda pelas folhas coloca lugares, comenta Ordep Serra *et alli* no trecho acima, como São Joaquim e a Feira da Sete Portas na condição de fornecedores fundamentais, tanto das ervas, quanto de animais vivos – para estes, especialmente em São Joaquim. As “circunstâncias novas” levam os demandantes a adaptações: isto explica, ante a diminuição das áreas de florestas nos entorno ou cercanias dos terreiros, a busca por “casas de folhas” e feiras-livres – além da incorporação de outras espécies, nativas, num ajuste pelo intercâmbio de finalidades e efeitos terapêuticos passados de geração a geração pelos indígenas⁵ e portugueses, mas também pela experimentação intensa, a fim de atender aos interesses litúrgicos, medicinais e ornamentais.

Na Feira de São Joaquim se encontra de tudo: legumes, frutas, cereais, carnes, objetos para uso doméstico, dentre outras utilidades. Mas tem um setor da feira mais voltado para o lado espiritual. São barraquinhas que oferecem itens, principalmente das religiões afro-brasileiras. Filtros, patuás, guias, imagens, tanto de santos quanto de orixás e muitos outros produtos que fazem do local um verdadeiro “shopping místico”. (A TARDE, 13.02.2005)⁶

Presentes nas “preparações de amacis; banhos, banhos de defesa, de limpeza, de purificação; nas preparações de comidas, bebidas e remédios; nas cremações em incensórios, cachimbos, charutos e cigarros” (CAMARGO, 1997, p. 3), as plantas ou ervas, ou todo um uso da flora, encontra lugar para aquisição na Feira. E, os outros segmentos articulam-se internamente ao concentrar uma miríade de opções, condições e preços aos consumidores.

⁵ É o caso da *Jurema* de herança indígena dentro dos rituais afro-brasileiros.

⁶ Matéria escrita por Cleidiana Ramos, intitulada “A fé também se alimenta nos boxes de São Joaquim: local é um verdadeiro shopping místico, onde compra-se até com cartão de crédito”, publicada em A Tarde, na p. 7, no domingo, dia 13.02.2005.



E, se as mercadorias imprimem nas ruas seus nomes, ajudando a localizar ou indicar onde ficam ou estão disponíveis à venda, o comércio religioso e fitoterápico imprime na Feira a condição de ser um dos seus principais redutos. Quase todos os consumidores entrevistados, compram ou já compraram artigos de uso fitoterápicos, ervas, cascas de árvores, sementes, folhas ou compostos concentrados para serem diluídos e usados em banhos. Alguns estudos sobre o valor comercial de espécies vegetais apontam para um crescimento associado “em parte à divulgação das vantagens da fitoterapia e, principalmente, à constante elevação dos preços dos medicamentos industrializados” (AZEVEDO; SILVA, 2006, p. 185).

A experiência de campo na Feira mostrou que falar sobre saúde e hábitos farmacológicos é um terreno fértil e profundo, tanto com os feirantes vendedores como com os consumidores.

Entre temperos para preparo de alimento, ervas secas, folhas, sementes e cascas para preparo de chás, preparados prontos para uso como Água de flor de laranjeira, está Seu Davi, 49 anos, há quase 30 como feirante, com pouco mais de dez anos no ramo das “especiarias”. Em poucos minutos de instigante conversa podemos ter uma aula, incluindo a receita adiante, sobre usos fitoterápicos desses e de outras especiarias.

Segundo Seu Davi, a *emburana*, a entrecasca, evita e ajuda a combater o enjôo, tontura e dores gástricas; a casca da *sucupira* é ótima para dores de coluna, como chá e emplasto; o *barbatimão*, a casca lavada e depois picada é muito indicada e usada para inflamações e “menstruação demorada”; já a casca do *jatobá* é indicada para dores nas pernas e articulações, distensões, artrites e artroses, assim como o *gingibre* ralado com álcool e sob a forma de emplasto com gaze; a *água de flor de laranjeira* é calmante; a *noz-moscada* é indicada moída em ralo fino para derrame e hipertensão; as sementes de *alecrim* que, além de tempero, são usadas como cicatrizante, para gases intestinais e reumatismo; a *quina-quina*, muito amarga, é bom para o fígado e tem efeitos abortivos também; a *bucha-paulista* também tem efeitos abortivos e é utilizada para o tratamento de sinusite crônica e outras inflamações na mucosa da laringe, faringe e fossas nasais. É importante também que se verifique se as cascas estão bem lavadas, secas, antes de serem picadas em pedacinhos. “Se começarem a cheirar a mofo, não servem pra curar. Tem que jogar fora e usar outras”. Conhecimento, referência às ervas não só pelos



12

nomes populares, diagnóstico a partir de sintomas ou indicações genéricas aos clientes-visitantes, receituário detalhado e posologia ou prescrições de dosagem ou quantidade a ser administrada, são atributos que os “erveiros” entrevistados neste cotejamento pontual demonstraram, bem como preocupação com possíveis contra-indicações e, em alguns casos, até a preparação e ingestão de antídotos.

As folhas, principalmente, são indicadas em combinações para banhos de descarrego, para limpar, para energizar, tirar cansaço, melhorar a auto-estima, limpar, para acolhimento etc., como a mil-em-ramas, a mirra, a malva, a aroeira, a guiné, a espada de São Jorge, a arnica e a abre-caminhos, ou *capinanha*, esta também indicada para o tratamento do colesterol alto, ou também a língua de vaca, indicada para o tratamento de inflamações, para cicatrização etc., além de ser utilizada para controlar a insônia e combater cálculos renais. D. Judite, 68 anos, que trabalha comercializando imagens e compostos para banhos, além de incenso bruto para ser queimado e purificar ambientes, diz que a procura é grande, seja por demandas específicas de saúde própria ou de alguém da família ou conhecido, seja para conquistas mais subjetivas e de trato social: são exemplos, inclusive midiáticos, os banhos de descarrego, de amaci e o banho de sacudimento (sucesso nos negócios), além dos banhos para abrir ou caminhos, para dores em partes do corpo e, os muitos procurados, mistura de simpatia e preparo do corpo: os banhos para amor. Medicinais, litúrgicos ou ornamentais, as plantas são usadas para cura, tratamento e prevenção de doenças, para induzir o bem-estar, afastar maus espíritos, mau-olhado, proteção da casa, de inveja ou olho-gordo.

Em conversa, quando nos mostrou algumas cascas, de pau d’arco, pau-ferro e pau de resposta, “as vezes difícil de encontrar”, Seu Raimundo disse que tem um fornecedor que corta as plantas e “vai juntando” as cascas para ele. É a figura do “mateiro”, isto é, aquele que “caça” as ervas no mato, colhe em horários apropriados e leva à Feira para os “erveiros”, os feirantes especialistas no comércio de plantas. Seu Raimundo, nascido no Recôncavo, em Cabaceiras do Paraguaçu, fala que o pai já trabalhava com “essas coisas de planta...” e que a mãe conhecia muitos tipos e sabia preparados para muitas finalidades.

Combinam, de acordo com a finalidade ou resultado esperado, físico e/ou espiritual-emocional, as ervas curativas sob a forma de garrafadas, óleos, unguentos,



13

chás, sucos, saladas, banhos, defumadores, benzeduras, rezas, cataplasmas, lavagens, inalações. E cada uma destas, pode ser preparada de variadas formas: como os chás, que podem ser feitos por infusão, maceração, fervido etc.; os cataplasmas, em forma de pastas ou compressas, por exemplo; ou as garrafadas ou banhos, com folhas picadas e postas de molho e agitação. Conhecendo, conversando, diagnosticando, receitando, vendendo, indicando procedimentos de preparação e descarte das folhas, no caso dos banhos, os erveiros-feirantes conjuntam todos esses saberes. Mas, além dos banhos a serem preparados pela conjugação das ervas apropriadas, na Feira vendem-se também banhos industrializados, caixinhas que contêm “uma seleção de ervas e plantas escolhidas de grande alcance espiritual”, como está impresso no verso de uma embalagem do “*Banho extrato de ervas naturais dezata nó*”, seguido do modo de usar.

É o mesmo Seu Davi que expõe em sua banca cartelas, umas “tiras com saquinhos”, pequenas porções de cravo, louro, canela, urucum, açafreão pilado para tempero etc. São “cartelas” que “têm muita saída”. São os donos de mercadinhos ou pequenas vendas de bairro que compram para revender nas suas localidades a donas de casas. São esses pequenos-empresários que alimentam, diz Seu Davi e outros informantes, ao abastecer seus estabelecimentos, dispersando ou irradiando os produtos concentrados na Feira, pela cidade a fora.

“É restaurante, hotéis, pessoal que faz eventos típicos e o pequeno também. [...] A Feira é esse centro de abastecimento de toda cidade. A Feira abastece no atacado, vamos dizer assim, essas outras feiras, ainda que possa não ser o único, né, o único abastecedor, mas, diria, em boa parte, o principal. E a Feira também abastece os restaurantes, as pequenas mercearias e até as grandes delicatessen e outras mais, em muitas coisas, em muitos artigos. Eu mesmo, vendo para todos eles.” (Héilton, 36 anos, vendedor de cerâmicas e cestarias)

Os mercadinhos de bairro competem com a Feira em certos setores, mas também permutam com ela. Há certa “troca” entre esses pontos de venda nos bairros, “vantajosos” pela maior proximidade das pessoas, daí suprindo necessidades urgentes e evitando deslocamentos maiores; assemelham-se a estrutura comercial da Feira, ao “enxugar” seus quadros com pessoal, viabilizando preços mais baixos, ao reduzir os custos de produção; e, “nutrem” a Feira abastecendo-se da sua diversidade e variedade de condições de pagamento. É sabido que os preços finais combinam valor agregado, trabalho, e margem de lucro, diferencial entre o preço de compra e preço de repasse.



14

Combinando supressão de mão-de-obra, diferentes unidades de medidas etc. a Feira consegue maior margem de variação de preços que os supermercados.

“A Feira é composta, na sua maioria, por pequenos empresários, e muitos deles, além de dono único, funcionário do estabelecimento. Quando muito tem um ou dois funcionários. É claro que tem empresas maiores, como bombonieres, com 20, 30 funcionários. Então, vamos dizer assim: essa maneira enxuta dele trabalhar **faz com que ele tenha competitividade**, e tenha também mobilidade.” (Joel, feirante, representante sindical).

“Não tava arrumando trabalho lá [Cachoeira]. aqui era melhor para trabalhar. Aqui dá pra se virar com tudo. Já vendi na praia, já trabalhei carregando compra em porta de mercado. Mas, aqui [na Feira] é o lugar melhor de ganhar dinheiro. Qualquer coisa que você colocar na mão você vende. Só fica parado quem quer.” (Seu Edvaldo, 50 anos, vendedor de vísceras)

São os preços competitivos, a sua variedade, que tornam São Joaquim também atrativa para o segmento da população pobre, que vive de renda flutuante ou incerta, mas quase sempre diminuta. Joel, feirante, explica a partir do seu ramo, como se articulam variedade e viabilidade ante poucos proventos:

“[...] é que na Feira, diferente do supermercado, que trabalho com um determinado padrão da mercadoria. A exemplo do feijão que vende no supermercado, embora varie as marcas, mas basicamente a um tipo só de mercadoria, vamos botar um tipo 1 de mercadoria, feijão tipo 1, estourando tipo 2, na Feira você encontra o tipo 1, tipo 2, tipo 3, tipo 4, tipo 10, tipo desclassificado, e com as variações de preços, de cores, de tamanho. E o que não dá para determinar o tipo de cliente, acaba atendendo o outro. Eu sempre digo: quem tem dez bocas pra alimentar, não tá se importando muito se o feijão que ele vai levar é aquele brancão, chamado tipo 1, tipo anão, cores, toda aquela classificação lá, ou se é aquele outro que já tá, até de certa forma, bem escurecido pelo tempo e até mais curado, e que ele mesmo até prefere porque é um feijão mais consistente, que dá um caldo mais apurado e que, quando cozinha junto com a carne, ele não se esbagaça e nem pega na panela, como diz o pessoal que o feijão novo, as vezes ele queima, que ele gruda no fundo da panela. Então, mas principalmente pela questão do preço, que ele precisa levar só 15, ou 20 ou 30 quilos, que aquela é a conta que dá no mês.”

À variedade se inscreve mais uma importância da Feira: além de ponto de inserção ocupacional provisória, possibilidade de participação numa condição de consumidor. Em entrevista, Carlos, 62 anos, representante da Coordenação de Feiras e Mercados, com longa experiência técnica no segmento, ilustra de forma interessante essa importância: “Veja a importância que tinha [a Feira]: o vestido de noiva do casamento era comprado em São Joaquim; o paletó era comprado em São Joaquim, o sapato era comprado lá também... Veja como a Feira tinha um significado. E isso não desaparece completamente”.



15

São expressões da “modernidade anômala”, como conceitua José de Souza Martins (2008), capazes de produzir fenômenos sociais combinados e novos a partir de elementos tradicionais e modernos. A Feira pode ser pensada como um reduto, um caleidoscópio de possibilidades ao compor num mesmo espaço práticas e comportamentos de muitas temporalidades. É possível vender coisas invendáveis e é possível consumir com o que não seria possível em outros espaços. Mais uma vez, fazemos questão de ilustrar isso, pelo depoimento e pelo significado que ele assume com a reflexão da nossa experiência de campo:

“A Feira é geográfica... e a cada geração da pobreza ela fortalece a existência da Feira de São Joaquim, porque lá você pode encontrar, dentro do que você tenha de recursos, tem possibilidades de comprar o alimento. Aí, o quesito quantidade ou qualidade é algo para se discutir... Mas, **o indivíduo que tenha pouco, com este pouco ele consegue comprar na Feira de São Joaquim, e a Feira de São Joaquim não agride ele**, porque ele não se sente violado, ou violentado dentro de sua estrutura de pobreza ou excluído. Ele se sente partícipe daquele processo, ele se vê naquele processo, ele se identifica naquele processo, porque ele encontra... é um encontro de almas, naquela relação ali estabelecida. O que não é a mesma coisa, por exemplo, uma dona de casa que tenha apenas R\$ 5,00 reais e deseja preparar algum alimento, ela jamais vai entrar com este dinheiro no supermercado. Com R\$ 5,00 reais, mesmo que ela ande a pé, **ela vai à Feira de São Joaquim e ela lá consegue comprar... a cultura do ‘monte’, a cultura do produto ‘no monte’, com R\$ 5,00 reais são vários montes, mas com 5 reais não são vários quilos de alimento.**” [grifos nossos] (Carlos, 62 anos, representante da CFM)

A Feira oportuniza consumo para os “consumidores falhos” de que fala Bauman (1998). Isto é, “pessoas incapazes de responder aos atrativos do mercado consumidor porque lhes faltam recursos requeridos”. Como “objetos fora do lugar”, produto-refúgio do desenvolvimento capitalista, estes consumidores ainda encontram em espaços como a Feira, possibilidades de participar do mercado consumidor.

Os centros comerciais e os supermercados [...] impedem a entrada dos consumidores falhos a suas próprias custas, cercando-se de câmeras de vigilância, alarmes eletrônicos e guardas fortemente armados; assim fazem as comunidades onde os consumidores afortunados e felizes vivem e desfrutam de suas novas liberdades; assim fazem os consumidores individuais, encarando suas casas e seus carros como muralhas de fortalezas permanentemente sitiadas. (*idem*, p. 24)

Na Feira, emaranham-se mercadorias de variados tipos e procedências, gente, necessidades, desejos e possibilidades. Os comércios estão amarrados, ligados em rede ou teia, numa simbiose econômica, funcional, útil, mas também sagrada, ritual, simbólica. As balas não alimentam somente o consumo pulverizado de doces pela cidade, nem é somente meio de trabalho de muitos vendedores perambulantes pela



16

cidade, mas também “agradam as crianças”, os erês, os meninos de Cosme e Damião, os santos. É na Feira que esta e outras festas têm início. A festa leva as pessoas à Feira. No planejamento dos carregamentos de quiabos, camarões, frangos, milho, cana para os roletes, conforme o calendário festeiro e religioso... na reserva das encomendas das clientes antigas e certas, na própria escolha e compra de todos os ingredientes, insumos dos quitutes para os carurus dos santos. Daí, aos ibejis, aos gêmeos, Cosme e Damião, ligam-se as balas e doces – pés-de-moleque, bananadas (“nego-bom”), queimados, paçocas etc. – à culinária baiana, ao caruru e os quiabos cortados miúdos “prá menino”, o feijão fradinho, o abará, o acarajé, o vatapá (de pão, de farinha de trigo ou de farinha de rosca), a galinha de xinxim, o acaçá, a castanha de caju assada ou torrada com sal, a banana da terra frita no azeite em rodela, o milho branco, o inhame, a farofa de azeite de dendê com camarão seco, os roletes de cana caiana e os pedaços de coco etc. “De tudo isso, porém, só é indispensável o caruru. De todas essas comidas se deve pôr um pouco aos pés dos santos [servido em um alguidá (agdá) ou oberó de barro, porcelana ou madeira] , antes que alguém se tenha servido delas, e mais, os pés e a cabeça da galinha.” (CARNEIRO, 1948, p. 56 apud OLIVEIRA, 2005, p. 99) E à culinária, todo o comércio de artigos religiosos, das folhas, das imagens dos santos (talvez dos Mestres Rosalvo e João, os irmãos santeiros de Maragojipinho), dos agdás de oferenda, e todos os ingredientes das receitas de mirongas (magias ou feitiços) para resolver as dores de todos os tipos. Ligam-se os ramos, misturam-se comidas, sacrifícios, ofertas, obrigações, pessoas, desejos, pedidos, crenças, os lugares... e a certeza de que oferecendo doces e guloseimas, os pedidos feitos podem ser agilizados pelos santos gêmeos. São ligações simbólicas, econômicas e geográficas.

A Feira, que “é de São Joaquim”, santificado pela Igreja Católica, o avô materno de Jesus, pai idoso, por milagre do espírito santo sobre o ventre idoso e estéril de Sant’anna, sua esposa, não o é só no nome. Na metáfora evocada aqui, tal qual Joaquim – que pediu orientação no deserto, no silêncio e oração, ou naquilo que hoje chamamos de meditação, encontro com o divino, pondo-se em oração a sua condição de casado e sem filhos, teve seu clamor atendido e recebido aviso de Deus por um anjo, quando pôs-se de volta ao lar e tempo depois, sua esposa Ana engravida de sua única filha, Maria – é lugar onde se pode pedir, encontrar respostas, ingredientes, resolver suas dores. É



17

reduto desse mundo mágico, e dos ingredientes para experiências com este mundo. Mundo rico, útil, funcional, sagrado, profano, misterioso, revelável e disponível. Na Feira de São Joaquim, seguramente, é possível alimentar o corpo e o espírito.

REFERÊNCIAS

- AZEVEDO, Sheila Karla Santos de; SILVA, Inês Machline. Plantas medicinais e de uso religioso comercializadas em mercados e feiras livres no Rio de Janeiro, RJ, Brasil. *Acta. bot. bras.* 20(1): 185-194, 2006.
- BAUMAN, Zygmunt. **O mal-estar da pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1998. Tradução de Mauro Gama e Cláudia Martinelli Gama.
- BRANDÃO, Maria de Azevedo (Org.) **Recôncavo da Bahia: sociedade e economia em transição**. Salvador: Fundação Casa de Jorge Amado, Academia de Letras da Bahia, Universidade Federal da Bahia, 1998. 260 p.
- CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. As plantas na medicina popular e nos rituais afro-brasileiros. **Investigações folclóricas**, vol. 13, Buenos Aires, Argentina, 1997. Disponível em: <http://www.aguaforte.com/herbarium/plantas.html>. Acesso em: 02.09.2009.
- CORREIO DA BAHIA. **Escambo moderno**: história das feiras livres surgidas no início do século XX sobreviver apenas na tradição oral. Salvador, 28 de janeiro de 2001. Correio Repórter, p. 3-6.
- CORREIO DA BAHIA. **Mosaico popular**: Feira de São Joaquim sobrevivem como retrato da cultura da cidade. Salvador, 05 de novembro de 2006. Correio Repórter, p. 1-8.
- LEFEBVRE, Henry. **O direito à cidade**. São Paulo: Centauro, 2001. Tradução: Rubens E.Farias.
- LOBO, A. *et alli*. Feiras urbanas: um mercado persa afro-brasileiro. **Veracidade**, 1992.
- MACÊDO, Ákila Freire. Plantas medicinais e ritualísticas comercializadas em mercados e feiras livres em Juazeiro do Norte, CE, Brasil. **Anais do IX Congresso de Ecologia do Brasil**, 13 a 17 de setembro de 2009, São Lourenço-MG.
- MARTINS, José de Souza. As hesitações do moderno e as contradições da modernidade no Brasil. IN: MARTINS, José de Souza. **A sociabilidade do homem simples**: cotidiano e história na modernidade anômala. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2008a.
- MATTOSO, Kátia M. de Queirós. **Bahia: a cidade do Salvador e seu mercado no século XIX**. São Paulo: Hucitec: Secretaria Municipal de Educação e Cultura, 1978.
- PAIM, Márcia Regina da Silva. **Do sete a São Joaquim**: o cotidiano de “mulheres de saia” e homens em feiras soteropolitanas (1964-1973). Salvador, 2005. Dissertação de mestrado em História Social pelo PPGH, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas – FFCH/UFBA.
- PINTO, Luiz A. Costa. **Recôncavo**: laboratório de uma experiência humana. Salvador: Editora Costa Pinto, 1997. 112p. Publicação n. 2.
- SANTOS, Milton. **O centro da cidade do Salvador**: estudo de Geografia Urbana. Salvador: Livraria Progresso/Universidade da Bahia, 1959.
- SERRA, Ordep J. T *et alli* (Org.). **O mundo das folhas**. Salvador: Universidade Estadual de Feira de Santana/Edufba, 2002. v. 01, 237 p. Disponível em: www.ordepserra.wordpress.com. Acesso em: 09.02.2009.
- SIMAS FILHO, Américo. Evolução urbana da cidade do Salvador de 1549 a 1800: Síntese. **Revista de cultura da Bahia**, Salvador, n. 14, jan./ dez., 1980.
- SOUZA, Márcio Nicory Costa. **Velhos trabalhadores em velhas atividades**: a trajetória de feirantes de Água de Meninos-São Joaquim. Salvador, 2005. Monografia de conclusão de curso/Sociologia da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas (FFCH-UFBA).



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

18

TAVARES, Odorico. **Bahia**: imagens da terra e do povo. 3. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, s.d. Introdução de Osmar Barbosa. Ilustrações de Carybé.