



» 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

O COMER NO MERCADO: UM ESTUDO SOBRE A COMENSALIDADE BAIANA FRENTE À REVITALIZAÇÃO DE UM TRADICIONAL MERCADO DE COMERCIALIZAÇÃO DE COMIDAS TÍPICAS DE SALVADOR-BA

Luciana Labidel dos Santos¹

Débora Cruz Porcino²

Márcia Filgueiras Rebelo de Matos²

Lilian Miranda Magalhães¹

Michele Oliveira dos Santos¹

Iane Carine Freitas da Silva¹

Ligia Amparo da Silva Santos³

¹ Mestrandas do Programa de Pós Graduação em Alimento, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

² Graduanda da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

³ Doutora em Ciências Sociais pela PUC-SP e Docente do Programa de Pós Graduação em Alimento, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

^{1,2,3} Integrantes do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura-NEPAC/ENUFBA

¹ luciana.labidel@gmail.com

INTRODUÇÃO

O ato de comer propaga aspectos coletivos haja vista que os indivíduos enquanto realizam suas refeições cumprem suas funções sociais, e em muitas ocasiões exercitam a convivência e a sociabilidade (MINTZ, 2001; FISCHLER apud MACIEL, 2001; POULAIN & PROENÇA, 2003; SANTOS, 2008a). Sobre isso Cascudo (1983) afirma “comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social”.

A comensalidade constitui elemento significativo para se pensar a identidade social dos sujeitos por ser a alimentação uma linguagem relacionada à cultura, pelos costumes e comportamentos de um povo (FISCHLER, 2001 apud UGGIONI, 2006). Em consonância com as grandes transformações mundiais, destacando a globalização, as práticas alimentares também sofreram diversas modificações que provocaram uma



tendência crescente à padronização dos hábitos alimentares (BLEIL, 1998; SANT'ANNA, 2003; SANTOS, 2008b).

Os costumes alimentares são simultaneamente resistentes e abertos a mudanças e evoluem com o dinamismo da sociedade. No decorrer do tempo, o conjunto de práticas alimentares de determinado local expressa diferentes culturas, algumas ligadas ao tradicional, e outras ao que é inovador. Algumas ainda se enraízam, vindo a formar hábitos alimentares, integrando assim o legado cultural (CONSEA, 2004).

Maciel (2001) declara que as questões relacionadas direta ou indiretamente à alimentação humana como contribuinte da cultura trazem indagações instigantes, fazendo com que seja um campo de investigação amplo e frutífero. Ainda segundo a autora:

A cultura não apenas indica o que é e o que não é comida, estabelecendo prescrições e proibições (fortes interdições como os tabus), como estabelece distinções entre o que é considerado “bom” e o que é considerado “ruim”, “forte”, “fraco”, ying e yang, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas.

Poucos são os estudos sobre hábitos alimentares das sociedades contemporâneas sob a perspectiva mais ampla e sob a ótica das populações que tem esses hábitos. Para tal empreitada é importante conhecer melhor os espaços de comensalidade. Poulain e Proença (2003) definem o espaço social alimentar como espaço de liberdade, zona de imbricação entre o biológico e o cultural, o que é notório nos mercados e feiras das diversas cidades.

Sobre esses espaços Santos (2008b) traz que “são espaços que representam uma memória viva da história alimentar da cidade e que resiste aos apelos da alimentação light, particularmente nas camadas populares”.

Com tais considerações considera-se pertinente estudar as questões que valorizam o comer como prática social carregada de simbolismo, significado, história e identidade e que pensam essas práticas no contexto da contemporaneidade. Assim esse estudo objetivou compreender a comensalidade baiana, as prováveis mudanças e permanências



em relação ao consumo das comidas típicas locais, observando as possíveis influências do discurso da alimentação saudável, em um tradicional espaço de comercialização dessas comidas da cidade de Salvador, Bahia.

METODOLOGIA

Este estudo constitui parte do Projeto “CORPORALIDADES, COMENSALIDADES E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA BAHIA: Um estudo sobre as práticas corporais e alimentares em camadas populares sob a ótica da promoção da alimentação saudável”, que conta com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia – FAPESB e teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa em Nutrição da Escola de Nutrição da UFBA (ENUFBA).

A pesquisa está em curso, sendo desenvolvida desde outubro de 2010, pelos integrantes do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (NEPAC) da ENUFBA.

Com abordagem qualitativa, o estudo é concebido no campo da sócio-antropologia da alimentação e das ciências sociais da saúde, através de um exercício etnográfico desenvolvido no Mercado do Peixe, situado no bairro do Rio Vermelho, Salvador-Ba. Esse espaço foi escolhido por ser detentor de aspectos perenes da comensalidade baiana associada a aspectos sociais e comerciais característicos da contemporaneidade.

Nesta linha de estudo pretendeu-se trabalhar com a subjetividade dos sujeitos a respeito dos seus hábitos e práticas alimentares, observando as possíveis mudanças e permanências devido à modernização do mercado. Também atenta para informações sobre as formas de servir e de consumo influenciados pelo discurso da alimentação saudável.

As concepções de um grupo sobre um dado fenômeno decorrem, em última instância, da sua inserção na estrutura social com implicações na esfera cultural e cognitiva, apreensíveis em seu universo simbólico. A complexidade dessa determinação



impõe a necessidade de se considerar o material subjetivo enquanto expressão primeira, respeitando-se a singularidade e a heterogeneidade que se expressa nas narrativas (MINAYO, 1999).

Conforme Geertz (1978), em consonância com as ideias de Max Weber, o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu assim, a cultura de acordo com ele é como sendo essas teias. O autor defende um conceito de cultura que é essencialmente semiótico. Neste sentido, analisa-se a cultura como um conjunto unificado de sistemas que valoriza: o mito, a religião, a arte, a escrita, a comunicação, a moda, os hábitos sociais e o próprio homem ser complexo de significados. Através da compreensão desses significados e sua inter-relação, pode-se constituir uma ciência interpretativa.

Ainda de acordo com Geertz (1978) a etnografia não é questão de método “[...] é estabelecer relações, selecionar informantes, transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos, manter um diário”.

Com base em tal concepção a pesquisa esta sendo desenvolvida com as seguintes técnicas: observação participante com registros em diário de campo, entrevistas semi-estruturadas com base em roteiros com tópicos guia, análises documentais e um breve resgate histórico do lugar.

Com registros por meio de um gravador digital as entrevistas são com consumidores frequentes, principalmente das comidas típicas, identificados através de indicações de informantes-chave: permissionários dos boxes, cozinheiros, garçons e o administrador do mercado. A quantidade de entrevistados será determinada em campo e considerada apropriada quando se observar nas narrativas a intersubjetividade sobre o objeto de estudo.

As entrevistas estão sendo transcritas e os dados produzidos estão sendo sistematizados e triangulados por categorias de análise construídas a partir dos processos de leituras sistemáticas do material produzido, apresentando como matriz axial as seguintes categorias: consumo das comidas típicas baianas, práticas e



» 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

representações da comercialização e consumo, e interfaces com o discurso da alimentação saudável.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Mercado

Trata-se de um espaço organizado por boxes que vendem largamente bebidas e refeições, incluindo as comidas típicas baianas, desde a década de 1970. Em 2010, passou por processo denominado de ‘revitalização’ fruto de uma parceria da Prefeitura de Salvador com a Cervejaria Schincariol, por meio de uma Parceria Público-Privada (PPP), o que concedeu a esta empresa exclusividade da comercialização das bebidas que produz (cervejas, refrigerantes e água) por dez anos.

A justificativa da reforma foi de melhorar a infra-estrutura, e assim a atração dos frequentadores, baianos e turistas, e também com vistas a Copa do Mundo de Futebol de 2014 em que a cidade está prevista para ser uma das sedes dos jogos. Com isso houve a modificação do lugar com: padronização dos boxes, novo sistema de iluminação e melhorias estruturais.

O Mercado do Peixe foi construído em substituição ao antigo Mercado Municipal, que abrigava a Feira da Mariquita, centro de abastecimento do bairro Rio Vermelho e região. Inicialmente o gênero mais ofertado no Mercado era peixes, daí a origem do



nome, devido à grande presença de pescadores, mas também frutas e verduras eram comercializadas. Com o passar do tempo acabou se transformando em um local para a venda de comidas e bebidas, restando apenas um box que funciona como mercearia, comercializando gêneros como feijão, arroz, açúcar, farinha, camarão seco, produtos de limpeza, dentre outros (RADEL, 2006).

O funcionamento era 24 horas todos os dias, com intenso movimento nas sextas-feiras à noite até a segunda-feira pela manhã. O mercado era tradicional ponto de encontro dos soteropolitanos e turistas para *happy hour*, ou para uma “esticada” noturna com consumo dos pratos tradicionais da culinária baiana. Era comum, os frequentadores proclamar “a noite só termina no Mercado do Peixe”. No entanto, nos últimos anos, o mercado atravessou uma fase considerada ruim, com falta de segurança, inadequadas condições de higiene e de infraestrutura, que afastaram os usuários, principalmente, os seus frequentadores noturnos.

Entre janeiro e setembro de 2010 teve as obras de revitalização, com a transferência temporária dos comerciantes para o Largo da Mariquita, onde barracas provisórias foram montadas para a oferta dos serviços. Concluída, a reforma ampliou os boxes que foram padronizados, cobertos com grandes lonas tensionadas em forma de velas de embarcação e luz cênica, além de jardim e área de estacionamento. O funcionamento passou a ser até às 03h da manhã (PREFEITURA SALVADOR, 2010).

A Vigilância Sanitária do Município condicionou a liberação do alvará de funcionamento aos comerciantes, que passou a receber a denominação de permissionários dos boxes, a realização do curso de boas práticas de alimentos oferecido pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas-SEBRAE em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial-SENAC (BAHIA, 2010).

O mercado apresenta dois lados, um com vista para o mar que possuem a maior parte dos restaurantes e outro sem a vista do mar e com menos restaurantes. Parece que havia uma distinção dos frequentadores de ambos os lados. Em conversa informal com uma senhora frequentadora desde a juventude, ela informou que o lado para o mar era



chamado Iguatemi, como referência a uma área nobre da cidade e o outro lado chama-se Barroquinha que é um bairro popular de amplo comércio. Parece assim que o mercado possui uma divisão de classes sociais.

De acordo com alguns proprietários de restaurantes houve melhorias na comercialização das comidas e bebidas e também do tipo de pessoas que passaram a frequentar. Conforme esses informantes, antes da reforma havia a presença de muitas pessoas de “má índole”, muitos “baderneiros” e também havia situações de prostituição.

Em qualquer momento do dia, além dos horários convencionais de alimentação como almoço e jantar, tem-se a presença de pessoas em consumo, nas mesas dos restaurantes. Os funcionários trabalham por turnos e assim que avistam um possível cliente vão ao seu encontro e simpaticamente convida a sentar em uma das mesas do seu estabelecimento. Trata-se de cenas repetidas de cordialidade que se estende do começo ao fim do mercado.

O comer no mercado

Após a reforma do mercado alguns trabalhadores, garçons e cozinheiras, sinalizaram que certas comidas tiveram algumas modificações no seu modo de preparo. A quantidade de ingredientes ditos como ‘maléficos’ a saúde, como óleo vegetal, passaram a ser diminuídos, com a justificativa de tornar as comidas *lights*.

Conforme Santos (2008b), na cidade de Salvador, com o discurso sobre o corpo contemporâneo, está em curso à ideia da construção de novos corpos e de novas disciplinas alimentares, que a autora denomina de “o comer light”. Como consequência disso, a autora afirma que está ocorrendo também um processo de transformação nas práticas culinárias, por ela denominada de “cozinha light” e a “lightização da cozinha” associado a novos usos e interpretações dos gêneros alimentícios utilizados na construção de um “gosto light”.



Tais concepções têm influência do discurso para Promoção da Alimentação Saudável, que dissemina diversas prescrições. Azevedo (2008) chama a atenção que o conceito de uma dieta saudável não está claramente estabelecido em nenhum consenso científico. Mas a autora destaca que as orientações nutricionais estão cada vez mais disseminadas na sociedade.

Santos (2008b), por seu turno, aborda que tais orientações são provenientes de diversos meios, sejam científicos, publicitários, gastronômicos, dentre outros, que por vezes convergem e outras conflitam, o que gera conforme Fischler (2001) a ‘cacofonia alimentar’.

Outra mudança percebida com a reforma foi na comensalidade, que antes tinha a hegemonia de comidas típicas baianas e agora se observa a presença nas mesas de comidas diversas, estabelecendo um diálogo com os ditames contemporâneos do comer. Com a modernidade alimentar, sob a influência da globalização, e em direção ao saudável, parece haver a instituição de uma nova ordem alimentar (SANTOS, 2008b). Observa-se isso no Mercado do Peixe, com a ‘revitalização’ tem-se novos padrões relacionais com as tradições alimentares baianas.

Na sociedade contemporânea, apesar da globalização modificar amplamente os modelos alimentares através da industrialização e das tecnologias, generalizando modelos culturais e desorganizando a originalidade regional ou nacional, a cozinha se converte num meio para salvaguardar certos traços identitários (HERNANDEZ; GRÁCIA ARNAIZ, 2005 apud MACIEL, 2005). E no mercado é possível identificar que as comidas consideradas típicas baianas continuam presentes nos cardápios dos restaurantes e são frequentemente pedidas pelos consumidores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A reforma estrutural do Mercado do Peixe é um dos reflexos das transformações que passa a cidade, em consonância com as tendências da globalização que produz,



» 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

dentre outros fatos, processos de modernização em diversos setores urbanos. Assim a nova estrutura do espaço mostra-se bem característica desses processos.

O novo mercado apresenta-se com configuração muito diferente do antigo, inclusive referente às práticas alimentares. Estas passam por reelaborações que transmite a intenção de aproximar-se do que tem sido estabelecido como saudável, e isso também é representação da modernização. Observa-se assim que algumas práticas tradicionais tende a se modernizar, com marcante presença de comidas típicas nos pratos de sujeitos diversos.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, E. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. **Revista de Nutrição**, v.21, n.6, p.717-723, Campinas, 2008

BAHIA. Serviço de Apoio a micros e pequenas empresas – SEBRAE, Bahia, Notícias. **Mercado do Peixe de Salvador exige capacitação para o alvará: Vigilância Sanitária condiciona autorização a curso de boas práticas de alimentos oferecido pelo Sebrae em parceria com o Senac**, em 28.09.2010. Disponível em:



» 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

<<http://www.agenciasebrae.com.br/noticia.kmf?canal=202&cod=10732066&indice=0>>.
Acesso em: 06 de novembro de 2010

_____. Serviço de Apoio a micros e pequenas empresas – SEBRAE, Bahia, Notícias. **Comerciantes do Mercado do Peixe recebem orientações sobre boas práticas de manipulação de alimentos: Consultora do Senac está visitando os 36 boxes do local e avaliando questões relativas à higiene, em 03.11.2010.** Disponível em: <<http://www.ba.agenciasebrae.com.br/noticia.kmf?canal=665&cod=10878118&indice>> Acesso em: 06 de novembro de 2010

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

CASCUDO, Luiz da Camara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo: 1983

CONSEA-Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional** - Textos de Referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, DF; 2004.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Cap.I: Uma descrição densa. Por uma teoria interpretativa da cultura. RJ:Zahar Editores, 1978. Reedição: Rio de Janeiro, LTC Editora,1989.

MACIEL, M. E. Cultura e Alimentação ou O que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, 2001.

_____. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: Pesquisa Qualitativa em Saúde**. 6ª edição: São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Abrasco, 1999.

MINTZ, S.W. Comida e Antropologia: Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. vol. 16. n. 47. out. 2001.

PREFEITURA DE SALVADOR. Secretaria Municipal de Comunicação. **Prefeito inaugura Mercado do Peixe**. Disponível em: <<http://www.salvador.ba.gov.br/Lists/NoticiasInicio/DispForm.aspx?ID=411>>. Acesso em: 15 de setembro de 2010.

POULAIN, J.P., PROENÇA, R.P.C.P. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**. v.16, n. 4, Campinas, 2003^a



» 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

_____. O espaço social alimentar: um instrumento para estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**. Campinas, v.16. n.3, p.245-256, Campinas, 2003b.

RADEL, Guilherme. **A Cozinha Africana da Bahia**. Salvador: Sovi, 2006.

SANT'ANNA, D. B. Bom para os olhos, bom para o estômago: o espetáculo contemporâneo da alimentação. **Pro-Posições**. v. 14, n. 2, 2003

SANTOS, L. A. S. A questão alimentar na história do pensamento antropológico clássico. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (Org.). **Escritas e Narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008a.

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

UGGIONI, P.L. **Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: Gestão de Qualidade em Restaurantes Típicos em Florianópolis-SC**. 2006. 265f. Dissertação (Mestrado em Nutrição). Universidade Federal de Santa Catarina., Florianópolis-SC, 2006