

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA**

**COMER E COZINHAR: REVELANDO TRAMAS E PRÁTICAS ALIMENTARES
COMO POSSIBILIDADES DE REPRESENTAÇÃO E IDENTIDADES NAS FEIRAS
DO GUARÁ E DA TORRE DE TV**

JULIANA RAMPIM FLORÊNCIO

BRASÍLIA

2018

JULIANA RAMPIM FLORÊNCIO

**COMER E COZINHAR: REVELANDO TRAMAS E PRÁTICAS ALIMENTARES
COMO POSSIBILIDADES DE REPRESENTAÇÃO E IDENTIDADES NAS FEIRAS
DO GUARÁ E DA TORRE DE TV**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História, na Universidade de Brasília, como requisito para obtenção do título de Mestre em História, na linha de pesquisa de História Cultural, Memórias e Identidades.

Orientadora: Profa. Dra. Eloísa Pereira Barroso

BRASÍLIA

2018

AGRADECIMENTOS

Cresci na cozinha. Desde muito pequena, aos fins de semana na casa de minha avó materna, passávamos os dias cozinhando e comendo. Não ficávamos muito na sala. As conversas eram sempre à mesa, comendo maravilhosamente bem, a comida do coração, da casa, da alma. Quis a vida que tivesse avós excelentes cozinheiras: Eunice, materna, Flausina, paterna. Da vó Nice, que hoje já não mais cozinha, nunca me esqueci da macarronada e da sopa de mandioca. Até hoje não comi igual! Sei bem que o gosto era do amor de avó, dessa mulher maravilhosa, de vida difícil como tantas outras avós que cozinham amor para seus netos, que tanto cuidou de mim quando criança. Vó Flausina já nos deixou na saudade há tempos. O bolinho de chuva no café da manhã, quentinho. Hoje sou eu quem faço, por adorar, mas aqui também o gosto de infância não volta. Com ela aprendi que a cozinha também é dura, é, por vezes, da necessidade – a galinha vinha do quintal, e ela mesma a matava, sem cerimônia, para transformá-la na panela. Às minhas avós, mulheres maravilhosas e fortes, meu muito obrigada por serem exemplos de mulher, pelo afeto em forma de comida e pelo amor.

Não conheci vô Pedro, pai de meu pai, mas ouvi histórias lindas, de bondade e carinho. Recebi seu amor por meu pai. Do vô Zeca, pai de minha mãe, ganhava chocolates todos os sábados. Sabia comer como ninguém - *mangia che te fa bene!* - nos ensinou, a seu modo, que comer é muito mais que nutrir-se... Meu muito obrigada aos dois.

Também tenho o privilégio de uma mãe que cozinha com todo amor que tem, a quem eu desde cedo queria ser igual. Trabalhava muito, professora das 7h às 22h, todos os dias. Mas encontrava tempo para brincar comigo enquanto cozinhava – fingíamos que estávamos em programas de culinária enquanto eu ajudava, ainda pequena, nas tarefas mais fáceis – pelar os tomates no fogo, picar azeitonas, untar a forma de bolo, escolher os feijões. À minha mãe, Sônia, meu muito obrigada. Uma mulher forte, que nunca desanima, que me recomenda o sossego nos momentos de ansiedade “porque a vida se ajeita”. Obrigada por me ensinar a importância do afeto, o poder curativo da comida, pelo apoio na difícil escolha pela carreira acadêmica, por todas as vezes que revisou textos meus e contribuiu com sua sabedoria.

Ao meu pai, Celso, eu agradeço principalmente pelo senso de justiça, pela busca do que é certo, pelos valores fortíssimos que carrego comigo desde cedo. Agradeço pela força que teve de viver por nós, mesmo nos momentos difíceis; pelo amor pela leitura, por me mostrar que toda forma de conhecimento é válida, por sua sensibilidade que aparece nos momentos mais necessários, pela compreensão. Com você eu aprendi que não desistimos perante as

dificuldades. Obrigada também pelas infinitas revisões de textos e colaborações, frutos de sua sensível inteligência.

Meu principal agradecimento é a eles, meus pais – ambos professores e sociólogos que aceitaram a difícil tarefa de educar um ser humano compreendendo todas as contradições e pesos de nosso mundo. Tenho profundo orgulho do modo como me criaram, dos valores que carregamos, da honestidade de nossa família. Há tempos somos só nós três, e há tempos jantamos juntos todos os dias, unidos pela comida e pelo amor. Muito obrigada por tudo.

Ao meu amor e companheiro, Luis, obrigada pela paciência nos dias difíceis de ansiedade e medo, por acreditar em meus potenciais, por ver beleza em meus sonhos, pela disposição em me acompanhar por caminhos inusitados e por me ajudar a construir a coragem e o equilíbrio necessários para por eles seguir. Quando eu menos esperava, inundou minha vida de um amor bonito demais, que faz brilhar o meu melhor.

À minha cachorrinha, Amora, que me fez companhia em muitos dias solitários de escrita, meu muito obrigada. Sempre companheirinha, cheia de amor incondicional e uma bolinha na boca.

Agradeço à amiga que o mestrado me trouxe, Daniela, por todos os conselhos, pela paciência em ouvir minhas loucuras e crises de ansiedade, pelas conversas acompanhadas de vinho, pelo ombro amigo nas dificuldades, pela companhia e pela amizade que tanto me faz crescer. E sobretudo por me ajudar a descobrir meu caminho profissional, e a acreditar em minha força, autonomia e potencial.

Ao meu querido amigo Tarcísio, por me proteger e me acompanhar há onze anos, por nunca desistir de nossa amizade, por ouvir minhas reclamações, pelos infinitos dias de comidas e bebidas, pelos muitos momentos juntos, pela segurança e compreensão de uma amizade de tanto tempo, muito obrigada.

Aos amigos que me ajudaram nas diferentes etapas do mestrado, seja com revisões e sugestões, seja com carinho e docinhos durante o dia: Mariana, Danilo, Guilherme, Ará e Fernanda. Muito obrigada pela amizade e pelo apoio nessa jornada. Sou grata por poder contar com amigos tão sensacionais.

A Toninho Macedo, que me deu a oportunidade do primeiro emprego, na Abaçai, e pela confiança em mim depositada. Foi esse o momento em que compreendi que queria trabalhar

com cultura, com a comida e com as diversas sensações a elas atreladas. Muito obrigada por permitir que tivesse acesso a tantas histórias bonitas e pela sabedoria compartilhada.

Agradeço à minha orientadora, professora Eloísa, por todo o processo de construção desta pesquisa, por acreditar em meu projeto, pelas valiosas indicações de leitura e críticas construtivas.

Aos professores do PPGHIS, André Araújo e Arthur Assis, pelas maravilhosas aulas que me fizeram crescer como ser humano. Agradeço pelos conteúdos inovadores, pelo respeito aos alunos, pelo brilho nos olhos durante o processo educativo.

Agradeço ao Jorge e ao Rodolfo, da secretaria do PPGHIS, pela paciência e atenção nos momentos em que precisei de auxílio.

À CAPES, por tornar possível a concretização de minha pesquisa por meio dos 24 meses de financiamento, meu agradecimento.

Aos professores Mateus Gamba e André Honor pelas valiosas contribuições na banca de qualificação, muito obrigada.

Agradeço a todos os funcionários da Universidade de Brasília, sem os quais a produção acadêmica e os processos de construção do conhecimento nunca seriam possíveis.

It is as if talking about these meals from the past that were offered and shared were his only way, meager and modest, to repeat the sweetness of the past and the tenderness of well-loved faces.

(Michel De Certeau – The Practice of Everyday Life, 1998)

RESUMO

FLORÊNCIO, Juliana Rampim. **Comer e cozinhar: revelando tramas e práticas alimentares como possibilidades de representação e identidades nas feiras do Guará e da Torre de TV.** Dissertação (História Cultural, Memórias e Identidades) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade de Brasília. Brasília, 2018.

Esta dissertação de mestrado busca compreender as representações e identidades culturais, por meio da memória coletiva, a partir das práticas alimentares entendidas como patrimônio cultural presentes na Feira da Torre de TV e na Feira do Guará, no Distrito Federal (DF), no tempo presente. Por serem bastante distintos entre si, estes dois espaços propiciam à pesquisa maior escopo de análise. A pesquisa utiliza duas fontes: o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), produzido pelo Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Social (IBDS), sob encomenda do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), das Feiras do DF, especificamente as fichas referentes à Feira da Torre e à Feira do Guará; e a fonte produzida pela pesquisadora por meio da História Oral, a partir de entrevistas realizadas com feirantes e frequentadores destes espaços.

Palavras-chave: Memória. Alimentação. Representação. Identidade. Patrimônio cultural.

ABSTRACT

FLORENCIO, Juliana Rampim. **Eating and cooking: revealing plots and nutritional practices as possibilities of representation and identities at Feira do Guará and Feira da Torre de TV.** Dissertation (História Cultural, Memórias e Identidades) – Programa de Pós-Graduao em História, University of Brasília. Brasília, 2018.

This dissertation aims to understand the cultural representations and identities, through the collective memory and nutrition practices understood as cultural heritage, that exist on Feira da Torre de TV and Feira do Guar, on Federal District of Brasil, at the present moment. Being very distinct among themselves, these two places provide for a comprehensive complete analysis. This dissertation uses two sources – the Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) das Feiras do DF, produced by Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Social (IBDS), under request of Instituto Nacional do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan); and the source produced by the author, using Oral History’s methodology, the results of interviews with marketers and visitors.

Keywords: Memory. Nutrition. Representation. Identity. Cultural Heritage.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO 1: TECENDO HISTÓRIAS: UMA ANÁLISE DO INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS DA FEIRA DO GUARÁ E DA TORRE DE TV	18
1.1: COMIDA COMO CULTURA	18
1.2: PATRIMÔNIO CULTURAL: MEMÓRIA E REPRESENTAÇÃO DE IDENTIDADES	27
1.3: O INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS DAS FEIRAS DO DF: A FEIRA DO GUARÁ E A FEIRA DA TORRE DE TV	33
CAPÍTULO 2: PRÁTICAS ALIMENTARES: A COMIDA QUE REVERBERA NAS VOZES DAS FEIRAS	52
2.1: COZINHAR E COMER: A BUSCA DA ORIGINALIDADE E DA TIPICIDADE ...	52
2.2: ALIMENTOS E IDENTIDADES: NARRATIVAS E REPRESENTAÇÕES SOCIAIS NOS ESPAÇOS DAS FEIRAS	60
CAPÍTULO 3: O PATRIMÔNIO CULINÁRIO E SUAS RELAÇÕES COM OS ESPAÇOS DAS FEIRAS DO GUARÁ E DA TORRE DE TV	78
CONSIDERAÇÕES FINAIS	104
ANEXO I – LISTA DE ILUSTRAÇÕES	116
ANEXO II – ENTREVISTADOS DA FEIRA DA TORRE DE TV	118
ANEXO III – ENTREVISTADOS DA FEIRA DO GUARÁ	119
ANEXO IV – INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS	120
ANEXO V – INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS	121

INTRODUÇÃO

As múltiplas dimensões do comer sempre estiveram presentes em minha vida, antes mesmo de me tornar adulta e compreender que este seria o caminho a ser trilhado em uma carreira acadêmica. Por este motivo, ao trabalhar diretamente com as práticas alimentares, enquanto também cursava a graduação em filosofia, percebi de maneira mais nítida os infinitos modos como elas afetam e modificam diretamente o cotidiano das pessoas. Hoje, em forma de pesquisa, essas relações tomam formas mais objetivas.

Meu objetivo nesta dissertação é abordar a memória coletiva, por meio das práticas alimentares, a fim de compreender as múltiplas representações e identidades forjadas nos espaços da Feira da Torre de TV e da Feira do Guará. As feiras são lugares onde as manifestações culturais e as expressões populares se manifestam. A comensalidade presente nesses espaços está em íntima relação com a memória, sobretudo quando se conecta a práticas alimentares regionais, de modo a estabelecer diálogos com a cidade e seus atores. Portanto, como espaços, contribuem significativamente para a ressignificação do passado devido às múltiplas interações sociais que comportam.

Para Tavares (2005), a feira é um processo de conflito social, um espaço de interrelações sociais que instituem o imaginário dos grupos que a constituem. Dessa maneira, seus processos de formação e permanência relacionam-se com a constituição das cidades onde estão localizadas, atenuando as delimitações das esferas pública e privada. Ao pensar a comensalidade nas feiras como linguagem, compreende-se que elas contam as histórias construídas nesses espaços, o que os caracteriza como lugares de memória (NORRA, 1984). As lembranças associadas à comida permitem que o processo de rememoração (BENJAMIN, 1994) ocorra, de modo que as representações e identidades se evidenciem.

Diante dessa perspectiva percebe-se que as muitas relações que envolvem as feiras perpassam os conceitos de memória, identidade, representação, cultura e patrimônio. Pretende-se, portanto, com esta pesquisa, compreender as representações das histórias e das identidades construídas nos espaços das duas feiras do Distrito Federal (DF), sob a perspectiva da alimentação. Para Marieta de Moraes Ferreira:

O aprofundamento das discussões acerca das relações entre passado e presente na história, e o rompimento com a ideia que identificava objeto histórico e passado, definido como algo totalmente morto e incapaz de ser reinterpretado em função do presente, abriram novos caminhos para o estudo da história do século XX. Por sua vez, a expansão dos debates acerca da memória e de suas relações com a história pode

oferecer chaves para uma nova intelegibilidade do passado. Essa perspectiva que explora as relações entre memória e história, ao romper com uma visão determinista que elimina a liberdade dos homens, coloca em evidência a construção dos atores de sua própria identidade e reequaciona as relações entre passado e presente, reconhecendo que o passado é construído segundo as necessidades do presente e chamando a atenção para os usos políticos do passado. (FERREIRA, 2000, p. 8).

Dessa maneira, a compreensão das representações e identidades instituídas no tempo presente nos espaços das duas feiras permitem, também, uma nova intelegibilidade do passado. Como espaços públicos vetores de práticas sociais, ambas são fontes de memória e história, e ouvir as vozes dos atores que as constituem permite melhor entendimento de suas representações tanto do passado quanto do presente.

Por serem locais de formações históricas e sociais diversas, as feiras englobam diferentes práticas culturais, sobretudo as alimentares. Os processos de formação são distintos para cada feira, em cada região geográfica, o que faz com que as identidades culturais ali presentes estejam atreladas às particularidades de sua localização.

Esta pesquisa analisa duas fontes históricas – a primeira é composta pelas fichas do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) da Feira da Torre de TV e da Feira do Guará. O documento foi encomendado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), utilizando sua própria metodologia, e realizado pelo Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Social (IBDS)¹. Seu objetivo era mapear as referências culturais existentes nos espaços das Feiras do Distrito Federal (DF). São mapeadas dez feiras permanentes do DF, embora debruce-me sobre as duas supracitadas. A metodologia utilizada para análise da primeira fonte, o INRC das duas feiras, foi a de leitura e crítica das fichas que contêm as referências culturais inventariadas, ponto a ponto, com foco na alimentação; e comparação com o INRC do bairro do Bom Retiro, documento marcado por ouvir as vozes dos atores sociais em seu processo de constituição.

A segunda fonte a ser analisada é a produzida por meio da história oral – foram realizadas doze entrevistas, oito com feirantes e quatro com frequentadores de ambas as feiras. Os dois grupos foram considerados posto meu entendimento de que as identidades locais perpassam ambos. O número foi pensado em acordo com o tempo necessário para transcrevê-las e analisá-las. As perguntas foram elaboradas no direcionamento de ouvir as vozes dos

¹ O IBDS é uma Entidade Privada, criada em 1997, sendo reformulada no ano de 2011, visando o auxílio na gestão pública no âmbito da Educação, Cultura, Saúde, Meio Ambiente, Ação Social e Gestão Administrativa. (Disponível em < <https://ibds-br.com.br/quem-somos>>. Acesso em 24 de maio de 2018.

entrevistados em relação aos modos como se veem e são vistos nesses espaços. Por compreender, conforme análise no primeiro capítulo, que o INRC é ineficiente ao inventariar as referências culturais alimentares bem como em ouvir de forma eficaz e verdadeira as vozes dos atores sociais envolvidos, a história oral se faz necessária para maior compreensão das representações referentes às identidades culturais a respeito da comida nas feiras pesquisadas. A produção desta fonte viabilizou a ampliação das perspectivas a partir do problema central desta dissertação. Para a análise da fonte produzida por meio da história oral, foi necessário transcrever as entrevistas realizadas e relacioná-las com os conceitos norteadores da pesquisa, de modo a compreender de modo eficaz as representações instituídas nos espaços das feiras pesquisadas.

Estabelecer as relações entre identidade e memória por meio das práticas alimentares, pode permitir aprofundar os registros do INRC, à medida que torna possível descrever o as referências culturais existentes, bem como ampliar a documentação das práticas sociais desenvolvidas nesses espaços, além de refletir sobre o espaço físico e as manifestações culturais que neles se colocam.

Nesse sentido, três grandes questões são propostas por esta dissertação, a serem respondidas em três capítulos:

- i) O INRC das Feiras do DF aborda e contempla, de forma efetiva, no que tange as práticas alimentares, as identidades culturais presentes nas Feiras da Torre de TV e do Guarará? A história oral permite auxiliar na ampliação desse documento?
- ii) Quais são as representações e identidades culturais dos frequentadores e feirantes, com base nas práticas alimentares nas duas feiras analisadas? Em que se diferem?
- iii) Quais são as relações entre vetores materiais (os lugares) e as práticas culturais alimentares, na perspectiva do patrimônio cultural?

As questões desta pesquisa, buscam contribuir para o campo de pesquisa da história cultural, em específico da história da alimentação brasileira, e para a história do tempo presente, em relação às formações de identidades culturais em lugares de memória como as feiras permanentes brasilienses. O recorte específico dessa dissertação pretende compreender,

por meio do processo de rememoração, as representações e as identidades culturais sob a ótica da alimentação, na perspectiva dos feirantes e frequentadores, das duas feiras a serem analisadas. Por esse motivo, se distingue dos principais trabalhos até hoje apresentados na intersecção dos conceitos aqui utilizados, bem como é a primeira pesquisa a buscar esses objetivos nestes objetos específicos. Os resultados buscados por essa pesquisa perpassam a compreensão de a partir do tempo presente é possível refletir os diferentes modos de vivência social, circunscritos em um espaço, em concordância com Ferreira:

(...) a história do tempo presente permite uma acuidade particular para equacionar o entendimento das relações entre a ação voluntária e a consciência dos homens e constrangimentos desconhecidos que a encerram e a limitam. Melhor dizendo, a história do tempo presente pode permitir com mais facilidade a necessária articulação entre a descrição das determinações e das interdependências desconhecidas que tecem os laços sociais. Assim, a história do tempo presente constitui um lugar privilegiado para uma reflexão sobre as modalidades e os mecanismos de incorporação do social pelos indivíduos de uma mesma formação social. Do exposto, fica óbvia a contribuição da história oral para atingir esses objetivos. (FERREIRA, 2000, p.12)

Há na história oral, para Etienne François, um envolvimento maior em recuperar e se reapropriar do passado. Através dela, não é possível somente compreender as dimensões da memória coletiva, mas também compreender como o que chama de historicização formal e autoconsciente transforma-se em uma dimensão nova nas maneiras de lembrar o passado e relacioná-lo com a vida e a cultura contemporâneas. (FRANÇOIS apud FERREIRA; AMADO, 1998, p.31).

A história oral é, também, conforme afirma Alistair Thomson, o campo onde a memória e a história se entrelaçam. Por meio de seu uso, a recuperação e reapropriação do passado acontecem com maior envolvimento do historiador. Para o autor, é preciso entender como a historicização formal e autoconsciente vem se transformando numa dimensão cada vez mais importante de como o passado é entendido e lembrado, e, conseqüentemente, sua relação com a vida e a cultura contemporâneas (THOMSON apud FERREIRA; AMADO, 1998, pp. 77-78)

As críticas elaboradas por Jean-Jacques Becker baseiam-se no fato de serem, por ele consideradas, as chamadas fontes provocadas². Por essa razão, haveria certa intencionalidade na produção da fonte, o que não a tornaria objetiva o suficiente. Nesse sentido, entendo que tal grau de objetividade parece arbitrário, e dificilmente outras fontes teriam, também, essa

² Ao citar Jacques Ozeul, Becker coloca as fontes produzidas pela história oral na mesma categoria de recordações e memórias, no sentido de serem encomendadas ou intencionalmente produzidas acerca de um assunto.

imparcialidade pretendida. A próxima crítica se direciona à história oral ter, por natureza, um caráter individual, fazendo com que o corpus corra o risco de ser limitado (seja em número, seja em representatividade). Embora esse seja um problema, ele também existe em fontes históricas de natureza distintas. Dificilmente o pesquisador abarcará a representatividade ideal a respeito de seu objeto, por motivos de limitações práticas, como tempo e recursos. A terceira crítica relaciona-se à dificuldade de retificação presente em transformações de sentimentos ou atitudes expressas em uma entrevista, tal qual o seria em um documento escrito. Contudo, a intenção desta pesquisa não é analisar a identidade e a história presente nas feiras como lugares de memória como algo sedimentado e imutável. A perspectiva aqui utilizada já compreende e abrange a ideia de que provavelmente há mudanças em relação a atitudes e sentimentos expressos nas entrevistas, precisamente por entender que as pessoas a serem entrevistadas afetam e são afetadas por diversos fatores que levam à alteração das identidades culturais local.

Paula Hamilton, citando Nancy Woods, afirma que as políticas de memória estão mais presentes na cultura popular do que no debate acadêmico (HAMILTON apud FERREIRA; AMADO, 1998, p. 89). De fato, grande parte das publicações que abordam o tema estão relacionadas ao patrimônio cultural e são publicadas – se não completamente, ao menos em parceria – com instituições voltadas para políticas públicas. Por esse motivo, se fez necessária a utilização da história oral para a compreensão da dimensão sensível e cultural, que levam à compreensão das identidades presentes nos lugares de memória que são as duas feiras do DF a serem analisadas.

Etienne François frisa as “possibilidades quase infinitas e a representatividade bem maior das entrevistas e histórias de vida suscitadas pela pesquisa oral” (FRANÇOIS apud FERREIRA; AMADO, 1998, p.4). A partir do objetivo desta pesquisa, a utilização da história oral se fez fundamental para sua realização.

Dedico-me, no segundo capítulo, a analisar as representações de identidades percebidas a partir do resultado da fonte produzida pela história oral. Em campo, houve consideráveis diferenças nas recepções dos feirantes aos momentos das entrevistas. Na feira do Guará, as conversas aconteceram em sete de março de 2018, na quarta-feira, pela manhã. A opção por este dia não foi aleatória – é o dia de menor movimento de frequentadores, o que faz com que as conversas possam ocorrer sem grandes interrupções ou mesmo sem que eu atrapalhasse o trabalho dos feirantes. Muitos dos quais me aproximei, embora bastante simpáticos e receptivos, não concordaram em conversar comigo. Percebi certa desconfiança em relação aos motivos, mesmo que bastante explícitos e explicados de maneira e linguagem claras. Um senhor

me sugeriu que entrevistasse apenas os frequentadores, posto que, segundo ele, “*Só o que eles pensam é o que importa, a gente já ‘tá’ aqui dentro*” (senhor que rejeitou a tentativa de entrevista, 2018). Mesmo depois de explicar-lhe que conversaria com eles também, optou por não me conceder a entrevista.

Após algumas tentativas, encontrei pessoas dispostas a o fazerem. Dos quatro feirantes, dois pareceram contentes durante a conversa, empolgaram-se ao dialogar sobre suas vidas, suas impressões e sobre a importância daquele espaço em suas vidas. Os outros dois estavam mais retraídos, limitando-se a responder pontualmente às questões, sem que a entrevista adquirisse os moldes de uma conversa de fato. Ainda assim, devido às escolhas das perguntas, foi possível compreender algumas de suas representações, a partir da alimentação, da Feira do Guará.

Como frequentadores, foram entrevistadas duas pessoas – uma psicóloga de 26 anos e um chefe de cozinha de 32. Ambos muito receptivos e empolgados durante a conversa. Suas impressões e representações foram de grande importância para a pesquisa, corroborando um imaginário social já percebido por meio das conversas com os feirantes.

Na Feira da Torre, as entrevistas com feirantes foram realizadas no dia 21 de março de 2018, quarta-feira, dia escolhido pelo mesmo motivo do utilizado na Feira do Guará – o movimento é menor e a disponibilidade para conversas, conseqüentemente, maior. A recepção foi bastante calorosa, desde a primeira aproximação. Todos a quem pedi para entrevistar concordaram imediatamente, mesmo antes da explicação de detalhes maiores sobre meus motivos. Este fato permitiu escolher as bancas que queria compreender melhor, embora grande parte estivesse fechada. As conversas foram bastante agradáveis, e em determinado momento, consegui entrevistar duas feirantes simultaneamente, o que trouxe mais perspectivas, construídas conjuntamente sobre a comida. Esse acontecimento só foi possível devido à estrutura da praça de alimentação da Feira da Torre, onde as mesas estão dispostas em conjunto, de modo que pudemos, as três, nos sentar bem próximas durante a entrevista. Percebi que todos os entrevistados se sentiram bastante à vontade durante a conversa. Como frequentadores foram entrevistados uma educadora de 44 anos e um arquiteto que não quis mencionar a idade. Ambos contribuíram significativamente para as percepções sobre o imaginário social construído nesse espaço.

É importante justificar o papel central em que foi colocada a barraca que vende acarajés – a Barraca da Anna – na Feira da Torre. Essa abordagem não foi premeditada. Naturalmente, diversos alimentos ali servidos possuem tantas representações e permitem tantas análises

quanto o acarajé. Contudo, em minhas entrevistas, foi o que mais se destacou quando analiso as distintas relações possíveis com os conceitos utilizados. O primeiro episódio que mereceu destaque foi a fala em que Anna, dona da barraca e baiana, me conta sobre a inexistência da expressão “acarajé quente” na Bahia. Foi necessário analisar cuidadosamente este excerto. O segundo momento se deu quando fui fotografar, durante o fim de semana, as comidas e os feirantes. Anna, como na ocasião da entrevista, vestia a indumentária “de baiana”. Posteriormente, me mostra um modo distinto de servir acarajé – no prato, ou seja, com todos os ingredientes separados e com talheres. No mesmo momento, um cartaz pendurado em sua cozinha me chama a atenção: a opção de consumir o produto em uma barca de sushi. Por estes motivos, a análise do acarajé da Barraca da Anna frente aos conceitos de tipicidade, tradição e hibridação cultural é extensa. Foi respeitada, aqui, a forte recomendação dentro da pesquisa histórica de deixar a fonte falar por si. Todavia, naturalmente, as demais representações também são analisadas.

O terceiro capítulo versa sobre a indissociabilidade dos patrimônios materiais e imateriais, precisamente pela compreensão de que um não existe sem o outro (MENESES, 2012, p.31). Deste modo, as representações que caracterizam as práticas alimentares como patrimônio e suas relações com o espaço físico também são elucidadas, em conjunto com as demais relações sensíveis que permeiam o cotidiano daqueles que as vivem. A dificuldade aparente na compreensão do conceito de patrimônio cultural também é analisada a partir dos conceitos propostos por Carlos Alberto Dória de legitimidade e legibilidade. Embora o sociólogo os utilize para pensar novas categorias de uma culinária regional brasileira, opto por utilizá-los nesta ótica por entender que esclarecem a raiz do problema da compreensão conceitual do que é patrimônio alimentar. Com o intuito de estabelecer um diálogo entre as práticas sociais presentes nas feiras com o espaço geográfico busco, neste capítulo, construir uma análise das representações sobre a mudança de local, em 2011, da feira da Torre, sob a ótica de seus feirantes e frequentadores. Por fim, evidencio as relações dos vendedores informais, não autorizados, de comida com as práticas sociais instituídas nesses espaços.

Assim, a reconstituição dos fragmentos de memórias dos feirantes e frequentadores das feiras do Guará e da Torre de TV procura compreender as representações e as identidades instituídas nesses locais, por meio das práticas alimentares, entendidas como patrimônio cultural. Ouvir as vozes dos atores envolvidos, com o uso da história oral, nesses processos é fundamental para a construção de um resultado não hierárquico, que não parte só da visão acadêmica e conceitual. As fortes relações enraizadas a partir do ato de comer permitem

análises complexas das práticas sociais dos indivíduos, constantemente demarcadas por características de seus recortes local e temporal.

CAPÍTULO 1: TECENDO HISTÓRIAS: UMA ANÁLISE DO INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS DA FEIRA DO GUARÁ E DA TORRE DE TV

1.1: COMIDA COMO CULTURA

Analiso, neste primeiro capítulo, a primeira de duas fontes históricas, a saber, as fichas referentes às práticas alimentares, encontradas anexas ao Inventário Nacional de Referências Culturais das Feiras do DF. São objetos de minha pesquisa a Feira da Torre de TV e a Feira do Guará, portanto, os documentos de análise de ambas serão estudados. A decisão por essa fonte aconteceu quando decidi pelo campo de pesquisa da alimentação, da comida – e do comer -, e suas relações com a cultura, a memória e as identidades. Neste capítulo busco responder se a fonte escrita aborda e contempla, de forma efetiva, em relação às práticas alimentares, as identidades culturais presentes em ambos os espaços e se a história oral permite a ampliação desse documento.

As escolhas da alimentação humana são atos sociais e culturais, nas quais estão presentes fatores de ordem histórica, cultural, social e econômica. As representações dos símbolos e rituais presentes nessas identidades são alcançadas por meio do processo da rememoração dos fragmentos, nesta pesquisa, a partir das falas dos entrevistados. Segundo Uma Narayan:

Pensar sobre a comida nos ajuda a compreender significativamente como entendemos nossas identidades pessoais e coletivas. O simples ato de comer está condimentado com complexos, e muitas vezes contraditórios, significados. Pensar sobre a comida pode nos ajudar a revelar as ricas e complicadas texturas de nossas tentativas de autoentendimento, e ao mesmo tempo compreender a nossa interessante e problemáticas relação com os outros. (NARAYAN, 1997, p.2)³

Para Massimo Montanari, a cozinha pode ser comparada à linguagem, à medida que também possui vocábulos (os produtos e ingredientes), organizados segundo regras gramaticais (as receitas e modos de fazer, que dão sentido aos primeiros), com elementos de sintaxe (a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos). E, como a linguagem, carrega em si diversos valores simbólicos. A comida também pode abrir seus sistemas culinários a toda forma

³ Todas as traduções de artigos, capítulos, livros, dissertações e teses em línguas estrangeiras referenciadas nesta dissertação são livres.

de invenções e cruzamentos, o que fortalece sua capacidade de entrar em contato com outras culturas, precisamente por, pelo menos a princípio, ser de mais fácil entendimento que a língua do outro, por exemplo. O historiador afirma:

Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de comunicação: não apenas é um instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas (...) (MONTANARI, 2009, p.11)

O historiador Henrique Carneiro, na apresentação à edição brasileira de *Comida como cultura* (CARNEIRO apud MONTANARI, 2013), afirma que Massimo Montanari realiza “uma síntese dos temas centrais em debate sobre a história da alimentação e sua relação com a formação das identidades e dos gostos, do local e do global, vinculando a geografia e os sabores (...)”. Os debates trazidos por Montanari fazem a conexão entre alimentação, cultura, memória e identidade, enfoque semelhante ao que pretendo utilizar nesta pesquisa.

Compreendo o conceito de cultura de modo similar ao de Montanari: como inovação e tradição, simultaneamente. É tradição porque se constitui de uma série de conjuntos (de valores, técnicas e saberes, transmitidos social e organicamente), e é também inovação porque esses conjuntos modificarão o modo de vida dos sujeitos nos contextos social e natural, capaz de viver novas realidades: “A cultura é a interface entre as duas perspectivas.” (Ibidem, pp. 26-27)

Quando o foco são as duas feiras permanentes pesquisadas (a da Torre de TV e a do Guará), este conceito é bastante útil. Ao pensar que estes espaços são espaços de identidades e memórias, percebe-se que grande parte das práticas alimentares ali presentes são de receitas originariamente de outros estados (como as barracas de comidas baiana e paraense, na feira da Torre, por exemplo). Porém, quando deslocadas de seu ambiente geográfico original, é natural que essas comidas se modifiquem culturalmente ao entrar em contato com outras práticas e realidades culturais. Também é possível perceber que as identidades nessas feiras são marcadas por receitas e comidas encontradas em grande parte do país, como os pastéis e espetinhos de churrasco, fator que demonstra como a cultura está, de fato, no ponto destacado por Montanari, entre inovação e tradição. Na Feira da Torre, quando perguntada sobre os produtos vendidos, a feirante Francisca Maria, da Pastelaria Minas Gerais, diz:

Eu tenho o queijo de Minas, tenho meus pastéis montados, que é maravilhoso, e é tudo de bom nessa vida. (...)Tenho suco de laranja, tenho refrigerante, eu tenho caldo de cana e os pastéis montados na hora, de três tamanhos, que graças a Deus atrai muito os mineiro. (...) Meu marido é mineiro, eu sou do Piauí. (MARIA, 2018)

É interessante notar como, apesar do pastel ser consumido em quase todo o território brasileiro, a vendedora conseguiu colocar um diferencial em seu produto: o queijo mineiro, que também é recheio de um dos pastéis. Fica clara a relação entre inovação e tradição, não sendo só a banca uma pastelaria e sim uma pastelaria de Minas Gerais, oferecendo ao cliente algo diferenciado.

Para corroborar com este debate, utilizo a relação entre cultura e experiência, de Edward Thompson. Para o historiador, a cultura não é componente passivo do indivíduo, e sim sentida e pensada por ele, através da experiência vivida:

As pessoas não experimentam sua própria experiência apenas como ideias, no âmbito do pensamento e de seus procedimentos (...). Elas também experimentam sua experiência como sentimento e lidam com esse sentimento na cultura, como normas, obrigações familiares e de parentesco, e reciprocidades, como valores ou (através de formas mais elaboradas) na arte ou nas convicções religiosas. (THOMPSON, 1981, p. 189).

A experiência vivida é o resultado das ações vivenciadas na realidade social, e não separada abstratamente desta, traço aqui o paralelo com o conceito de cultura trazido por Montanari. A experiência é tanto a tradição quanto a inovação, uma vez que ambas são experimentadas pelo indivíduo. Nas feiras é possível, ainda, relacionar as experiências vividas por meio da alimentação como elementos de resistência e memória, oriundas de meios sociais distintos e hoje incorporados às práticas culturais das mesmas.

A feirante Anna Pinheiro, baiana, de 48 anos, descreve assim os produtos que vende em sua banca:

“Tem o acarajé, crocante, massa leve, porque eu vim mostrar pra Brasília o que é que a baiana tem. Moqueca de peixe, bobó, futuramente um bolinho de estudante, uma cocada, essas coisas, assim, da Bahia...”. (PINHEIRO, 2018)

Anna demonstrou muito orgulho de sua cozinha baiana durante toda a entrevista. Estava também com adereços considerados típicos das vendedoras de acarajé, embora não vestisse

toda a indumentária. É perceptível que para ela, o fato de ter nascido na Bahia lhe confere quase que a permissão para vender o acarajé. Ela também demonstra orgulho ao dizer que quer mostrar a Brasília, ou seja, às pessoas de Brasília, “o que é que a baiana tem”, expressão popular que deixa subentender seu valor.

Entender a relação das práticas alimentares com a cultura é compreender, segundo Montanari, que os valores do sistema alimentar não podem ser definidos em termos de “naturalidade”. Por meio da experiência humana, esses valores são, simultaneamente, resultado e representação de processos culturais que englobam a domesticação, a transformação e a reinterpretação da natureza:

Comida é cultura *quando produzida*, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação. Comida é cultura *quando preparada*, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura *quando consumida*, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas *escolhe* a própria comida, com critérios ligados tanto a dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. (MONTANARI, 2013, pp. 15-16, itálicos do autor)

Todas as etapas descritas por Montanari – a produção, o preparo, o consumo -, e a escolha dos alimentos constituem parte desta pesquisa, a saber, as práticas alimentares. Estas são, por meio de uma série de experiências vividas, entre tradição e inovação, parte da cultura de uma sociedade, circunscrita no espaço e no tempo.

Para o historiador italiano, as práticas alimentares têm em si as tradições e identidades de um grupo, e, por esse motivo, são um veículo de autorrepresentação e troca cultural, sendo um instrumento de identidade e de apresentação para com o contato com outras culturas (Ibidem, p.183). Montanari aponta, ainda, para o equívoco em contrapor os conceitos de identidade e troca, ao se falar de alimentação, como se a troca fosse um obstáculo à salvaguarda da identidade e do patrimônio cultural nos quais a sociedade reconhece o próprio passado. O autor é bastante crítico a essa suposta aversão à contaminação pelo que é “de fora”, ou o que é diverso. Para ele, a história mostra precisamente o contrário: “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 contanto com culturas diversas” (MONTANARI, 2013, p. 184).

Montanari também frisa a importância de identificar as identidades (aqui, alimentares e culturais, em geral) como produtos do processo histórico, apenas parcialmente imputável a situações ambientais e geográficas. O historiador cita como exemplo a construção da chamada “dieta mediterrânea”, que por muito tempo foi celebrada pela mídia, sobretudo americana, como fruto de uma “sabedoria antiga”. Ele critica não só a generalização do termo, e analisa os processos de formação da mesma, apontando que salvo os usos do azeite, do vinho, do pão e da cebola, muito dela é, na verdade, bastante recente e fruto de trocas e situações socioculturais distintas (Ibidem, p.187).

Nesse sentido, é importante estabelecer diálogo com Sandra Pesavento, em suas considerações na obra *História e História Cultural*.

Para a historiadora:

Enquanto representação social, a identidade é uma construção simbólica de sentido, que organiza um sistema compreensivo a partir da ideia de pertencimento. A identidade é uma construção imaginária que produz a coesão social, permitindo a identificação da parte com o todo, do indivíduo frente a uma coletividade, e estabelece a diferença. A identidade é relacional, pois ela se constitui a partir da identificação de uma alteridade. Frente ao eu ou ao nós do pertencimento se coloca a estrangeiridade do outro. (...) Para a elaboração identitária, que cria o sentimento partilhado de pertencer a um grupo dado, as identificações se dão a partir do defrontamento com o outro, identificações de reconhecimento estas que podem ou não guardar relações de proximidade com o real. As representações de identidade são sempre qualificadas em torno de atributos, características e valores socializados em torno daqueles que integram o parâmetro identitário e que se colocam como diferencial em relação à alteridade. (PESAVENTO, 2004, p. 54)

Embora o desenvolvimento da autora pareça oposto ao de Montanari, é possível conciliá-los à medida em que se entende a identidade como elemento de resistência, mesmo que inconsciente. Segundo Dória, a divisão entre a alimentação burguesa e popular é ainda mais forte nos países colonizados, e a alimentação, bem como a religião, foram instrumentos de criação de identidades – podendo ser estas vistas como exclusivas, com a perspectiva da cultura

do outro (DÓRIA, 2014, pp. 28-29). Dessa maneira, é possível notar que mesmo em processos inconscientes, a identidade se constitui também na resistência às tentativas de apagamento de culturas daqueles que não estavam nas camadas economicamente privilegiadas.

Contudo, ao trazer o objeto dessa pesquisa para a reflexão, embora entenda que a identidade presente nas práticas alimentares nas duas feiras seja permeada por elementos de outras identidades, é possível que haja nos sujeitos praticantes a ideia de que nos alimentos por eles produzidos haja uma identidade anterior, intocada, do lugar geográfico de origem, conforme demonstrado pela fala de Anna Pinheiro a respeito dos produtos baianos que vende na Feira da Torre. Na diferença em relação ao outro, há, possivelmente, a representação da identidade de si mesmos dos feirantes (e dos frequentadores), como algo distinto da identidade local. Entretanto, como reforça Montanari, há interações constantes entre o eu e o outro.

Ao se conceber a identidade nas feiras como possíveis processos de resistência, é possível se aproximar das reflexões de Pesavento quando ela afirma que:

A identidade se constrói em torno de elementos de positividade, que agreguem as pessoas em torno de atributos e características valorizados, que rendam reconhecimento social a seus detentores. Assumir uma identidade implica encontrar gratificação com esse endosso. A identidade deve apresentar um capital simbólico de valoração positiva, deve atrair a adesão, ir ao encontro das necessidades mais intrínsecas do ser humano de adaptar-se e ser reconhecido socialmente. Mais do que isso, a identidade responde, também, a uma necessidade de acreditar em algo positivo e a que o indivíduo possa se considerar como pertencente. (PESAVENTO, 2004, p. 55)

Além dessa análise, há de se considerar o fator do valor comercial que um alimento terá ao ser identificado como desta ou daquela região. Para além do entendimento da identidade como pertencimento, é necessário notar que, possivelmente, para o frequentador, o consumo de determinada comida será mais interessante se tiver elementos a ela atrelados que a identifiquem como “original”, no sentido de pertencente a uma cultura que ele identifica como do outro. Sobretudo quando se trata de alimentos que ficaram turisticamente famosos. Segundo Montanari, “A noção de território, assim como a de ‘cozinha regional’ é uma invenção recente, não mais contraposta, mas também ela integrada nos mecanismos de troca e mercado. (...) (MONTANARI, 2009, p. 17). Ou seja, os alimentos também se integram aos valores do mercado, onde, recentemente, o local onde certa comida é produzida também faz parte de seus potenciais de consumo.

Stuart Hall afirma que “a identidade é realmente algo formado, ao longo do tempo, através de processos inconscientes, e não algo inato, existente na consciência no momento do nascimento. Existe sempre algo ‘imaginário’ ou fantasiado sobre sua unidade. Ela permanece sempre incompleta, está sempre ‘em processo’, sempre ‘sendo formada’” (HALL, 2006, p. 38). Nesse sentido, as identidades são constituídas por representações e autorrepresentações que os sujeitos têm de si e dos outros.

As considerações de Hall a respeito do problema das identidades são relevantes, no sentido de demonstrar o entendimento da formação das identidades como produto desse hibridismo. Pode-se considerar as identidades culturais a serem analisadas nas feiras, por meio das práticas alimentares, como resultado do processo de hibridização, descrito por Hall:

O hibridismo não se refere a indivíduos híbridos, que podem ser contrastados como ‘tradicionais’ e ‘modernos’ como sujeitos formados. Trata-se de um processo de tradução cultural, agonístico uma vez que nunca se completa, mas que permanece em sua indecibilidade” (Ibidem, p.74).

A compreensão das identidades, para a história, se faz a partir dos processos de alteridade, estes, marcados por conflitos e contradições. Na narrativa histórica, os discursos encarnam as tensões do tempo e do espaço, portanto, cabe ao historiador integrar em sua narrativa o contexto histórico no qual sejam evidenciados os espaços de experiências representados no discurso. Ao ouvir Ítala Nande, de 29 anos, dona da banca Churrascaria Rei do Laço, na Feira da Torre, foi possível perceber explicitamente o momento histórico de dificuldade econômica pela qual o Brasil passa atualmente. Quando lhe perguntei se ela tinha ideia de qual era o motivo das pessoas que procuravam a Feira para almoçar aos fins de semana, em vez de restaurantes ou bares na redondeza, sua resposta elucidou o momento histórico no qual se encontrava:

Por exemplo, você vem no final de semana, vamos supor... Eu tenho três filhos, aí eu quero... Que a situação tá feia pra gente sair pra comer fora. Então, o que que a gente faz? Se eu for prum restaurante, eu, meus três filhos, a minha família... Se eu não tiver aí, no mínimo, cem reais, eu não como com meus três filhos, meu marido e enfim... Quem vem aqui com a família, come um prato como o nosso, que é um churrasco de dez reais e você pensa ‘Pô, tô com pouco dinheiro, vou lá na Torre, porque lá a comida é barata e boa’, e em nenhum lugar você acha isso. Cê vai no zoológico de Brasília, lá é caríssimo. E aqui tem opção, variedade, pelo preço compensa muito. (NANDE, 2018)

Para Ítala Nande, o quanto se gasta é importante quando tem de considerar um passeio para a família que envolve se alimentar fora. Sua narrativa demonstra as representações que possui do momento econômico atual, de outros lugares que não a Torre em termos de alimentação, da própria praça de alimentação em que vende (como um lugar com muita variedade e consideravelmente mais barato que outros), explicitando as tensões históricas em sua memória do tempo presente.

Isso porque as representações podem ressignificar o dito e o não dito, aqui, em específico, as representações das experiências daqueles que frequentam as feiras, bem como daqueles que vendem em suas bancas as comidas que alimentam ao corpo e à alma. “A análise do que comemos e do que não comemos nos dirá muito sobre o que somos como pessoa, como grupo social e como sociedade, porque aí se refletirá nossa cultura” (MARONESE apud ALVAREZ, 2005, p. 10). As escolhas de que alimento comer, nos espaços das feiras, carregam em si traços da cultura de cada indivíduo, que nele busca, consciente ou inconscientemente, referências de seu gosto e de sua história, almejando a satisfação não só fisiológica como também emotiva.

Para Pesavento, é a partir da representação que o historiador poderia decifrar a realidade, por meio da qual os homens expressam a si próprios e o mundo (PESAVENTO, 2005, p.22). O pesquisador visará reconstruir as representações de vida elaboradas, entendendo que a realidade só chega a ele por meio destas. Utilizando-se do conceito de imaginário a historiadora demonstra que há um sistema de representações coletivas que é, simultaneamente, um mundo paralelo de sinais construídos sobre a realidade e uma construção social e histórica:

Entende-se por imaginário um sistema de ideias e imagens de representação coletiva que os homens, em todas as épocas, construíram para si, dando sentido ao mundo. A ideia do imaginário como sistema remete à compreensão de que ele constitui um conjunto dotado de relativa coerência e articulação. (PESAVENTO, 2004, p. 23)

Bronislaw Backzo discute o conceito de imaginário social afirmando que quando uma sociedade produz um sistema de representações que traduz e legitima sua própria ordem, também instala guardiões do sistema que dispõe de técnicas de entendimento de suas representações e símbolos (BACKZO, 1985, p.299). É esse sistema que o historiador busca compreender por meio das representações e símbolos, utilizando-se de diferentes metodologias. Para o autor:

É assim que, através dos imaginários sociais, uma coletividade designa a sua identidade; elabora uma certa representação de si; estabelece a distribuição de papéis e das posições sociais; exprime e impõe crenças comuns; constrói uma espécie de código de “bom comportamento”, designadamente através da instalação de modelos formadores tais como o do “chefe”, o “bom súdito”, o “guerreiro corajoso”, etc. Assim é produzida, em especial, uma representação global e totalizante da sociedade como uma “ordem” em que cada elemento encontra o seu “lugar”, a sua identidade e a sua razão de ser. (BACKZIO, 1985, p. 309)

Para Pesavento, o imaginário também é histórico e datado, diga-se, em cada recorte temporal, as pessoas constroem representações que conferem sentido à realidade:

Essa construção de sentido é ampla, uma vez que se expressa por palavras/discursos/sons, por imagens, coisas, materialidades e por práticas, ritos, performances. O imaginário comporta crenças, mitos, ideologias, conceitos, valores, é construtor de identidades e exclusões, hierarquiza, divide, aponta semelhanças e diferenças no social. Ele é um saber-fazer que organiza o mundo, produzindo a coesão ou o conflito. (PESAVENTO, 2004, p.23)

Carlo Ginzburg afirma o conceito de representação como bastante ambíguo, fazendo as vezes da realidade representada, remetendo à ausência, e por outro lado, torna a mesma visível, sugerindo, portanto, a presença. O historiador não adentra essa ambiguidade; para ele, a imagem é, simultaneamente, presença e ausência (GINZBURG, 2001, p.85). É por meio da representação (aqui, Ginzburg se refere à representação por meio de imagens), que o homem entende a ordem social vivida, atual e passada. Por esse processo, há a organização de um sentido sobre o que o outro representa, atribui-se, a ele, significados. Pela representação, o homem compreende a sociedade.

Assim, há de se considerar a coletividade dos sujeitos sociais a serem entrevistados como fundamental para a percepção das representações e atuo-representações das diferentes identidades culturais existentes na Feira da Torre de TV e na Feira do Guará.

As representações sociais são um fenômeno complexo e ativo na sociedade. Há nelas uma variedade de elementos: informativos, cognitivos, ideológicos, normativos, crenças, valores, atitudes, opiniões, imagens, etc. Todavia, esses elementos estão organizados de modo a demonstrar algum saber sobre a realidade. Nesse direcionamento, Pesavento, Hall, Montanari,

Ginzburg e Chartier convergem a respeito de a identidade ser, também, um modo de representação.

Considerando a problemática desta pesquisa, tem-se ciência de que a identidade buscada por meio das práticas alimentares nas duas feiras a serem analisadas é, também, uma representação tanto histórica, do ponto de vista da pesquisadora, como dos feirantes e frequentadores entrevistados. É objetivo buscar compreender a identidade por eles reconhecida do local, bem como sua relação com a memória e, conseqüentemente, com a perspectiva do patrimônio cultural, ou, conforme termo utilizado por Montanari “sua autorrepresentação” (MONTANARI, 2013, 191).

As representações das identidades culturais forjadas nas duas feiras passam pelo processo de rememoração. A partir dele, as memórias e experiências vividas pelos sujeitos são elaboradas a partir da atribuição de sentido às mesmas, de modo organizado, sob a ótica do tempo presente.

Quando os sujeitos atribuem sentido às memórias e experiências vividas, delimita-se, a princípio individualmente, um campo de importância sensível em sua vida. Nesse momento, há a formação do que chamo de patrimônio individual – porque é possível estabelecer patrimônios cotidianos, como indivíduos, tal como um determinado espaço como sua casa, algum hábito familiar, etc. Contudo, comumente em comunidades é possível que esse patrimônio se estenda a outras pessoas, formando, então, um patrimônio coletivo. Essa coletividade pode variar de tamanho e formato, naturalmente. Quando isso ocorre, temos a ideia coletiva de patrimônio cultural, o ponto de conexão entre a memória e identidade.

1.2: PATRIMÔNIO CULTURAL: MEMÓRIA E REPRESENTAÇÃO DE IDENTIDADES

Para esta pesquisa utilizo os conceitos de memória e patrimônio de modo atrelado. O conceito de patrimônio cultural, hoje amplo, passou a englobar as práticas culturais em 1936. Mário de Andrade é o precursor desta, ao enviar uma proposta a Gustavo Capanema, então ministro da educação, afirmando que o patrimônio cultural brasileiro compreendia outros bens além dos chamados bens de pedra e cal.

As ações tomadas pelo Centro Nacional de Referências Culturais (CNRC) nas décadas de 1970 e 1980 culminaram no artigo 216 da Constituição Federal de 1988, que trata também

como patrimônio cultural as formas de expressão, os modos de criar, fazer e viver, as criações científicas, artísticas e tecnológicas, além das edificações e conjuntos urbanos antes já reconhecidos. Nesse conceito, as práticas alimentares a serem analisadas nas feiras, enquadram-se tanto nas formas de expressão, quanto nos modos de criar, fazer e viver, aqui entendidas, portanto, como patrimônios culturais.

Há ainda a chancela do Estado em relação ao que será considerado patrimônio e, conseqüentemente, protegido por políticas públicas. A ampliação do conceito é importante para que se possa compreender a trajetória do tema no Brasil. Todavia, o conceito aqui utilizado de patrimônio é, embora semelhante, mais amplo e independe do poder público. Para Meneses, o patrimônio é um fato social (MENESES, 2012, p. 33), ou seja, os valores culturais são criados pela sociedade e não por instituições. Isso significa, também, dizer, como Meneses, que o campo do patrimônio é um campo político (de conflitos e disputas), compartilhado pelos cidadãos da sociedade na dimensão do sensível – os significados, os valores, a consciência, as aspirações e os desejos (Ibidem, p.39).

A definição de Maria Cecília Londres Fonseca de patrimônio é bastante precisa em relação à compreensão do conceito nesta pesquisa:

Patrimônio é tudo que criamos, valorizamos e queremos preservar: são os monumentos e obras de arte, e também as festas, músicas e danças, os folguedos e as comidas, os saberes, fazeres e falares. Tudo enfim que produzimos com as mãos, as ideias e a fantasia. (FONSECA, 2002 apud FONSECA, 2005, p.21)

Aqui, tem-se a percepção de que a decisão do que é patrimônio cabe aos seus agentes sociais, o que se deseja preservar é, precisamente, os frutos da memória coletiva. Por esse motivo, as entrevistas com os frequentadores e feirantes são de extrema importância para esse propósito. Se as vozes desses sujeitos não parecem estar contempladas de modo efetivo no INRC, como este pretende inventariar as feiras como lugares de memória? A compreensão do que é patrimônio para essas pessoas leva às representações e autorrepresentações de suas identidades culturais ali presentes. Sem ela, não é possível dizer o que é, ou não, patrimônio cultural, posto que desconsidera justamente a parte necessária para compreendê-lo, a saber, os sujeitos sociais. A memória destes não parece ser considerada pelos responsáveis na elaboração do inventário. Dessa forma, não parece ser possível a compreensão dos diferentes processos e dimensões da mesma, por meio do processo de rememoração das experiências. Não há, sem a memória dos sujeitos, a própria concepção de patrimônio, haja visto que o segundo não existe sem a dimensão sensível do primeiro.

Se o patrimônio é compartilhado pelos sujeitos é natural que esteja intimamente relacionado à memória. Aqui, as reflexões de Jacques Le Goff em *História e memória* podem ser úteis, sobre a importância do papel desempenhado pela memória coletiva na pesquisa histórica:

Exorbitando a história como ciência e como culto público, ao mesmo tempo a montante enquanto reservatório (móvel) da história, rico em arquivos e em documentos/monumentos, e a aval, eco sonoro (e vivo) do trabalho histórico, a memória coletiva faz parte das grandes questões das sociedades desenvolvidas e das sociedades em vias de desenvolvimento⁴, das classes dominantes e das classes dominadas, lutando todas pelo poder ou pela vida, pela sobrevivência e pela promoção. (LE GOFF, 1990, pp. 409-410)

As memórias individual e coletiva podem ser alcançadas por meio da utilização da história oral. Para Michael Frisch, “as histórias orais ocupam o primeiro plano no conjunto mais amplo de estudos inovadores sobre história social e cultural que tiveram profundo impacto revisionista sobre os conceitos de processo e explicação históricos” (FRISCH apud FERREIA, AMADO, 1998, pp. 76-77). As entrevistas a serem realizadas com feirantes e frequentadores possibilitarão o alcance às narrativas de suas memórias, sob a ótica de suas relações com a comida e com os espaços das duas feiras, permitindo a compreensão das representações e autorrepresentações de suas identidades culturais.

Entende-se nesta pesquisa as feiras a serem estudadas como lugares de memória. Em concordância com as considerações de Meneses a respeito dos suportes físicos do patrimônio, Pierre Norra afirma:

São lugares, com efeito, nos três sentidos da palavra, material, simbólico e funcional, simultaneamente, somente em graus diversos. Mesmo um lugar de aparência puramente material, como um depósito de arquivos, só é lugar de memória se a imaginação o investe de uma aura simbólica. Mesmo um lugar puramente funcional, como um manual de aula, um testamento, uma associação de antigos combatentes, só entra na categoria se for objeto de um ritual. (...) Os três aspectos coexistem sempre. (NORRA, 1981, p. 21 – 22)

⁴ Esta pesquisa discorda do uso da terminologia “sociedades em desenvolvimento”, por entender que toda sociedade estruturada que possui uma organização social, já é, por definição, desenvolvida. Há, aqui, uma hierarquização de tipos de sociedade, a qual não será utilizada por esta dissertação.

Nessa perspectiva, compreendo o objeto dessa pesquisa como patrimônio cultural inserido em lugares de memória. As práticas alimentares existentes nas duas feiras encontram-se carregadas de sentidos e ritos, o que caracterizará o suporte material das mesmas, portanto, como um lugar de memória.

Para Walter Benjamin, a formação da memória passa pelo processo de rememoração baseada na experiência, para compreender o passado por meio da elaboração de narrativas históricas que se traduzem em ações no tempo presente. A memória também é o instrumento por meio do qual os grupos e indivíduos deixados de lado pelo que chama de história tradicional, possam ter voz ativa e transformar o presente (BENJAMIN, 1994, p. 210). A preservação dessa memória se relaciona diretamente com o entendimento do que é patrimônio, porque através dela organizam-se as diferentes dimensões do sensível, a fim de delimitar as importâncias dos saberes, modos de viver e organizar, e ofícios que constroem as representações e autorrepresentações dos feirantes e frequentadores das feiras, e, nesta pesquisa, por meio das práticas alimentares.

As memórias que os frequentadores e feirantes possuem, de si mesmos, dos processos relacionados à comida e do espaço físico, permitem a construção de uma narrativa histórica, que alcança algumas representações de suas identidades relacionadas aos alimentos. Como esses processos expressam simbolicamente sua cultura, é possível entendê-los como patrimônio, conforme afirma Álvarez:

(...) o alimento não é só um objeto nutritivo que permite saciar a fome, se não também algo que possui significado simbólico, que se constitui dentro de uma determinada estrutura social e cultural. Um símbolo é um fenômeno físico (um pedaço de carne assada ou um prato de sushi) revestido do significado, de um valor semântico que determinado grupo social lhe dá, nos marcos de sua cultura (...). Por isso, sua potência de evocar transcende significativamente sua aparência sensível. Mediante seu poder intelectual de simbolizar, o homem cria as formas de comportamento em que uma unidade sociocultural se relaciona com o alimento: quando alguém coloca em cena o ato de comer, seu 'livro' já está impregnado com os significados globais de seu meio cultural, seu sistema normativo, do lugar dos sujeitos na sociedade, de suas marcas identitárias e também da busca por prestígio e diferenciação social (...) (ALVÁREZ, 2005, p.18)

O processo de rememoração pode permitir a compreensão de mundo associada às dimensões individual e coletiva, sem que essas sejam hierarquizadas. As imagens e os discursos do passado acabam por indicar mais sobre o presente do que sobre o acontecido em si, ao se considerar a constante transformação das relações mentais da memória. Ao utilizar esse

processo, acredito ser possível mapear as representações e autorrepresentações das identidades culturais, pelo viés da alimentação, forjadas nas feiras da Torre de TV e do Guará. As práticas alimentares norteiam a organização das dimensões individuais e coletivas que perpassam as memórias relacionadas à comida, aos processos de sua feitura, das pessoas envolvidas. Deste modo, a importância dada a esta conjunção forma o patrimônio - e a partir dele, de modo coletivo, os sujeitos se veem como pertencentes a uma cultura, que embora mutável, possui elementos norteadores identificadores de suas identidades.

Nessa perspectiva, entende-se, assim como Michael Pollak, que a memória coletiva permite a compreensão das representações do passado em espaço e tempo específicos, sob a ótica do compartilhamento e construção dos mesmos, neste objeto, por meio das práticas alimentares:

Em primeiro lugar, são os acontecimentos vividos pessoalmente. Em segundo lugar, são acontecimentos que eu chamaria de “vividos por tabela”, ou seja, acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer. São acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou, mas que, no imaginário, tomaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não. Se formos mais longe, a esses acontecimentos vividos por tabela, vêm se juntar todos os eventos que não se situam dentro do espaço-tempo de uma pessoa ou de um grupo. É perfeitamente possível que, por meio da socialização política, ou da socialização histórica, ocorra um fenômeno de projeção ou de identificação com determinado passado, tão forte que podemos falar numa memória quase herdada. (POLLAK, 1992, p.14)

Esse processo permite rememorar a, chamada por Thompson, experiência vivida. A rememoração se inicia com ela para formar as representações dos sentidos dos sujeitos a respeito de suas identidades culturais. Esse ato também compreende as recriações, reformações e remodulações sofridas pelo passado conforme as necessidades do presente, o que torna complexa a relação entre memória e identidade, uma vez que processos de ruptura e mudança drásticos podem acarretar em rearranjos identitários.

Assim, redefinir o passado a partir da rememoração de grupos deixados de lado pelos métodos históricos tradicionais, de modo a construir narrativas dialógicas com o presente, distintas das memórias estabelecidas pelas relações de poder com as formas dominantes, parece ser possível com a utilização dos métodos da história oral. Neste estudo, busca-se estabelecer as relações entre as experiências vividas por meio das práticas alimentares como forma de compreender as representações de identidades culturais nas feiras, através do processo de rememoração. Embora o INRC das Feiras seja um documento recente, e, portanto, gestado em

meio às discussões recentes de participação social em processos institucionais, afirmo que o mesmo não considera de modo eficiente as narrativas e memórias de sujeitos historicamente não ouvidos. Parece haver, ainda, a predominância da voz hierárquica acadêmica e do Estado, responsáveis pela metodologia do inventário.

É necessário, também, compreender que o processo de rememoração através dos testemunhos não permite a recuperação de experiências vividas de modo puro e pleno. Por meio dos fragmentos, segundo preceitos benjaminianos, é possível alcançar o processo de rememoração da história. Em oposição a tentar compreendê-los de forma linear, como constituintes de um todo, é possível buscar a totalidade presente em cada um deles (BENJAMIN, 1987, pp. 197-205). Desse modo, é possível acessar a memória dos entrevistados de modo a tecer uma narrativa possível dos acontecimentos.

As experiências são interpretadas por meio do processo de elaboração de um discurso e narrativa inteligíveis, a atribuição de sentido das mesmas, abrangendo, ainda, as influências sociais de outros sujeitos. Por esse motivo, o processo permite auxiliar na formação das representações identitárias: conforme estas se moldam, trazem, também, escolhas e vontades apresentadas e omitidas que refletem as identidades dos sujeitos no presente. A feirante Patrícia Martins, de 37 anos, trabalha há 15 na Feira do Guará, no Restaurante da D. Neide. Uma de suas representações da identidade da Feira se traduziu quando comentou sobre o porquê as pessoas preferiam comprar alguns produtos ali e não nos supermercados: *“Porque aqui é mais fresco, né, as coisas aqui são mais frescas... Os peixes ali é tudo fresquinho, os produtos também”* (MARTINS, 2018). Em várias das entrevistas essa representação se repetiu – na Feira do Guará é possível encontrar hortifrúti e peixes mais frescos que em outros lugares de Brasília.

As representações de identidades forjadas a partir da memória das experiências vividas relacionadas à alimentação, trazem a visão e compreensão de mundo no qual os sujeitos (feirantes e frequentadores das feiras) entrevistados vivem, sentem, interpretam e pensam em determinados espaço e tempo. No exercício narrativo das entrevistas, a rememoração é exercida a partir das representações, imagens e fabricação de falas e discursos. O que é expresso pelos narradores (os entrevistados) é analisado em sua completude no ato de fala, ou seja, compreende-se que os silêncios, as possíveis omissões, supressões e ligações por eles elaboradas também constituem o processo narrativo.

1.3: O INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS DAS FEIRAS DO DF: A FEIRA DO GUARÁ E A FEIRA DA TORRE DE TV

A grande variedade de grupos de migrantes que se instalaram no Distrito Federal trouxe diferentes hábitos culturais, sendo estes elementos constituintes essenciais da sua formação indenitária, como registradas no Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) das Feiras. Essas práticas culturais foram mapeadas pelo INRC como patrimônios culturais imateriais. Elas estão inseridas em um lugar, estando vinculadas a ele, de modo a influenciá-lo e também por ele serem influenciadas, pois conforme Ulpiano de Meneses:

(...) o patrimônio cultural tem como suporte, sempre, *vetores materiais*. Isso vale também para o chamado patrimônio imaterial, pois se todo patrimônio material tem uma dimensão imaterial de significado e valor, por sua vez todo patrimônio imaterial tem uma dimensão material que lhe permite realizar-se. (MENESES, 2012, p.31)

Por serem locais de formações históricas e sociais diversas, as feiras englobam diferentes práticas culturais, sobretudo as alimentares. Os processos de formação são distintos para cada feira, em cada região geográfica, o que faz com que as identidades culturais ali presentes estejam atreladas às particularidades de sua localização. A análise do INRC das Feiras permitirá concluir de que forma esse documento atende às diversas representações das identidades culturais, através das práticas culinárias entendidas como patrimônio, são ali descritas.

A Feira da Torre surgiu em meados dos anos 1970, no contexto da repressão da ditadura militar e de grupos resistentes, quando jovens itinerantes expunham seus artesanatos à venda no entorno da Torre de TV, localizada na região central de Brasília. Atualmente, é possível encontrar diversos artigos para compra, como as tradicionais flores secas do Cerrado, roupas, objetos decorativos, móveis, joias e pedrarias, lembranças de Brasília, bem como outros produtos variados. As práticas alimentares desta feira localizam-se em seu centro, na chamada Praça de Alimentação. Ali são servidas diversas comidas de diferentes regiões do país. Uma das principais características que a distingue das demais feiras permanentes do DF é seu público, que abrange além de locais, turistas. Atribui-se esse fato principalmente à sua localização estar precisamente em um dos principais pontos turísticos da cidade.

A Feira do Guará também tem suas origens na década de 1970 e é considerada uma Feira Modelo dentro do Distrito Federal. Embora cerca de 80% de seu movimento seja proveniente do setor de confecções, a Feira é bastante diversa em termos de alimentação. Há bancas dedicadas a temperos, ervas e raízes, doces, queijos, peixes e produtos agrícolas, bem como restaurantes nas áreas interna e externa, que abrangem desde comidas ditas típicas das regiões Norte e Nordeste a lugares que servem a comida por quilo, com grande variedade. A feira possui 523 bancas e tem um público estimado de 30 mil pessoas em fins de semana prolongados (quinta a domingo). Os frequentadores da Feira vêm de diversas partes do Distrito Federal, além do Guará, como o Plano Piloto e outras cidades-satélites. Acredito que o perfil de público composto majoritariamente por moradores locais também trará à pesquisa um panorama sobre a construção de suas identidades culturais.

As duas feiras fazem parte do INRC das Feiras do Distrito Federal, e possuem fichas documentais, a fim de mapear suas respectivas referências culturais. O INRC  uma metodologia de pesquisa desenvolvida pelo Iphan, para produzir conhecimento acerca dos domínios da vida social aos quais são atribuídos sentidos e valores que, portanto, constituem marcos e referências de identidade para determinado grupo social. Contempla, além das categorias estabelecidas (formas de expressão, lugares, saberes, modos de fazer, ofícios e celebrações), edificações associadas a certos usos, às significações históricas e a imagens urbanas.

Segundo o Iphan, o inventário possibilita: auxílio aos processos de registro (instrumento jurídico da política de patrimônio imaterial⁵), promoção do patrimônio imaterial junto  sociedade, orientação para ações de apoio e fomento a bens culturais em situação de risco ou atendimento a demandas advindas do processo de inventário e tratamento e acesso público às informações produzidas (Idem). Este instrumento busca descrever cada bem cultural de modo a permitir a compreensão dos processos de criação, recriação e transmissão que o envolvem, bem como os problemas que o afetam.

O INRC das Feiras do DF foi feito sob responsabilidade do Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Social (IBDS) em 2005, a fim de mapear as referências culturais das feiras do Distrito Federal, se utilizando da metodologia estabelecida pelo Iphan.⁶ No documento é

⁵ Instituído pelo Decreto 3551 de 2000.

⁶ Há uma série de etapas a serem completadas no INRC, conforme o Manual de Aplicação disponibilizado pelo Iphan. Essas etapas incluem a formação de uma equipe técnica de pesquisadores e entrevistadores sob a coordenação de um pesquisador; o mapeamento da região onde será feito o Inventário; um levantamento preliminar das informações já disponíveis sobre o bem; a viagem de campo ao local, onde pode-se obter o contato com

possível encontrar informações sobre as referências culturais dos feirantes, além do registro daquilo que foi por eles considerado patrimônio cultural.

O contexto deste documento acontece junto ao processo de registro da Feira de Caruaru, no Pernambuco, inscrita no Livro de Registros dos Lugares em 2006, e que, segundo o sítio do Iphan:

Um lugar de memória e de continuidade de saberes, fazeres, produtos e expressões artísticas tradicionais que continuam vivos no comércio de gado e dos produtos de couro, nos brinquedos reciclados, nas figuras de barro inventadas por Mestre Vitalino, nas redes de tear, nos utensílios de flandres, no cordel, nas gomas e farinhas de mandioca, nas ervas e raízes medicinais. Sem a dinâmica e o mercado da feira, esses saberes e fazeres teriam desaparecido (IPHAN, 2006).

Portanto, a documentação sobre esses bens culturais no contexto das feiras era algo que parecia estar no rol das preocupações do Iphan à época. A publicação “Um estudo sobre as Feiras Permanentes de Brasília” foi um resultado, de um ponto de vista sociológico, a partir do inventário. Essa publicação, embora ainda frágil a respeito das práticas alimentares entendidas como práticas culturais, é bastante proveitosa e de fato traz reflexões importantes sobre os espaços das Feiras do DF, embora ainda de modo resumido. Contudo, essa publicação não é fonte desta pesquisa, precisamente por ter sido outro resultado consolidado com base na documentação do INRC.

Analiso, nesta dissertação, os dados do INRC das Feiras do DF que se referem à alimentação. Entendo que as práticas alimentares de um determinado grupo em determinado local são constitutivas de suas práticas culturais, posto que por meio delas se traduzem conflitos, celebrações, adequações à época e à situação financeira, por exemplo.

As feiras inventariadas pelo INRC são as seguintes: Feira Central da Ceilândia, Feira Permanente do Cruzeiro, Feira Permanente do Gama, Feira Permanente do Guará, Feira dos Importados de Brasília (SAI), Feira Permanente do Núcleo Bandeirante, Feira Permanente de Planaltina, Feira Modelo de Sobradinho, Feira Permanente de Taguatinga (QNL/QNJ), Feira de Artesanato da Torre de TV. Segundo a publicação:

instituições que possuam registros sobre o mesmo; o levantamento dos bens, materiais e imateriais, que são importantes para a comunidade local; entrevistas (conforme modelo do manual) com os moradores da região; preenchimento das fichas pré-estabelecidas pelo manual e formatação e adequação final aos moldes técnicos do INRC.

(...) as feiras representam para o DF algo muito peculiar: talvez sejam o mais expressivo espaço apropriado de fato pela comunidade. (...) Por serem centros de vida cultural ativa, essas feiras são espaços de manifestação popular em que a música, a dança, a comida e as mais variadas expressões surgem espontaneamente. Sendo a maioria dos imigrantes que vieram para Brasília nordestinos, em praticamente todas as feiras do DF é possível encontrar pelo menos um gênero de traço típico desta região, seja na culinária, na música ou em qualquer outra expressão.

O próprio inventário já identifica seu produto como patrimônio cultural.

As fichas desta fonte apresentam o histórico de formação das feiras, mapas de localização, fotos e descrições das bancas, incluindo, por vezes, pequenas citações de frequentadores e feirantes. Pretendo que os resultados apresentados em forma de dissertação auxiliem na ampliação desse material, entendendo-os como contribuição para o registro histórico desses locais.

As chamadas “Fichas de identificação” apresentam diversos tópicos que auxiliam na compreensão da constituição das feiras, sendo eles: o histórico e o perfil socioeconômico⁷ do bairro no qual a mesma está localizada; fotos; referências culturais⁸; descrição da localidade; formação histórica da feira descrita; plantas, mapas e croquis; legislação; avaliação e perspectivas⁹; documentos anexados e técnicos responsáveis. Embora a documentação seja ampla, é pouco detalhada em relação a outros INRC’s que se utilizam da mesma metodologia, como, por exemplo o INRC do bairro do Bom Retiro, material com o qual trabalhei em outra ocasião.

Das 22 páginas que compõem a ficha referente à Feira da Torre, as primeiras seis são de informações socioeconômicas, como quantidade de artesãos¹⁰ e seus respectivos graus de instrução, renda, naturalidade e outros dados quantitativos. Das categorias de artesãos levadas em consideração pelo INRC, não há uma para os “artesãos da alimentação”. Ou seja, não é

⁷ Engloba os dados a respeito da população, a qualidade de vida, trabalho, renda familiar, e educação.

⁸ Descreve os diferentes tipos de bancas encontradas nas feiras e os produtos nelas vendidos.

⁹ Dados gerais acerca da perspectiva dos feirantes acerca do local. Porém, observa-se que são genéricas. Neste tópico, na ficha referente à Feira do Guará, por exemplo, encontra-se o seguinte trecho: “A maioria dos feirantes se mostra bastante satisfeitos e orgulhosos da feira. O único problema relatado durante a pesquisa de campo foi a diminuição do excelente movimento na feira, reclamação, aliás, identificada em todas as feiras pesquisadas”.

¹⁰ Divididos nas seguintes categorias: cerâmica, compostos naturais e químicos, couro, fibras vegetais e sementes, madeira, metal, tecelagem, rendas e bordados, flores do cerrado, pedras (gemas e corais), reciclados, tecidos e artista plástico.

possível dizer em qual categoria esses expositores foram enquadrados nos dados socioeconômicos, tampouco se o foram, de fato.

Das páginas sete a doze há fotos dos produtos vendidos, algumas de sua origem, quando os artesãos expunham seus produtos no chão e nenhuma estrutura formal existia. É importante frisar que há apenas uma imagem relacionada à categoria alimentação, intitulada “Barraca de culinária baiana”¹¹:

Figura 1: Imagem retirada do INRC da Feira da Torre de TV – Barraca de culinária baiana



Fonte: INRC da Feira da Torre.

Para Ana Maria Mauad, a fotografia permite a presentificação do passado. Esta coloca ao historiador o questionamento de como olhar através das imagens, como tratá-la como fonte histórica. Para a autora, as imagens podem ser interpretadas a partir de variáveis técnicas e estéticas do contexto em foram que produzidas e das diferentes visões de mundo que concorrem nas relações sociais. Por este motivo, as fotografias guardam, também, as marcas do passado que a produziu e consumiu, para, no presente, recuperarem sua presença em outro contexto e com função distinta. Os sentidos atribuídos durante a pesquisa certamente divergem dos originais, precisamente pela ocorrência da relação passado/presente. A imagem não fala por si, perguntas necessitam ser feitas (MAUAD, 1996, pp. 83).

Na fotografia intitulada “Barraca de culinária baiana”, é possível observar uma senhora com vestes similares às das baianas vendedoras de acarajé e alguns funcionários, todos sob uma

placa em que se lê “Barraca da mainha”. Não há registro da data da produção desta imagem, de modo que não é possível precisá-la. Destaco a indumentária da vendedora, localizada ao centro da foto. São vestes que possuem como referência as baianas vendedoras das comidas de tabuleiro na Bahia. Essa vestimenta provavelmente é utilizada com o intuito de separá-la dos demais feirantes de comidas, demonstrando que seus produtos possuem o caráter regional, e provavelmente muito turístico, buscado por frequentadores da Feira da Torre. Aqui, atento para como as vestimentas procuram legitimar o produto que vende – a baiana vendedora de acarajé “original” precisa apresentar-se como tal, de modo que seu produto seja “autêntico da Bahia”, atraindo a atenção dos consumidores.

Não consta do INRC a autoria da foto, porém, é seguro que tenha sido produzida para o documento, uma vez que não consta outra fonte. A qualidade da imagem também é bastante ruim, mesmo que sua materialidade se dê em vias digitais, junto às fichas. Talvez seja possível depreender de que não foi utilizada uma câmera de qualidade razoável, ainda, posto que todas as fotos do documento possuem essas características. Também não é possível saber se as pessoas representadas estavam cientes do propósito da fotografia. Embora alguns olhem em direção à câmera, outros se preocupam com o atendimento. A posição da baiana é central, fato que corrobora sua importância para a barraca, e as chancelas de originalidade e identidade que parecem buscar. Contudo, como não há mais dados sobre a fotografia, não se pode precisar que ela seja a dona.

É necessário perguntar o porquê de o inventário não destacar a alimentação como referência cultural. Há, na Feira da Torre, variadas comidas, associadas à ideia de originalidade de diversos estados brasileiros. A alimentação é parte importante desse espaço. Contudo, não há citações diretas dos expositores dessas barracas. É compreensível que a pesquisa não se desse no nível de aprofundamento acadêmico, posto que não é essa sua intenção. Porém, ainda assim, o rigor analítico parece insuficiente.

A fonte não possui dados suficientes para que seja possível afirmar que os mesmos foram entrevistados efetivamente, compreendidos como sujeitos do mesmo modo que os artesãos. Parece haver grande erro em não utilizar o próprio conceito que o inventário pretende mapear, a saber, as referências culturais. A maior importância ao se inventariar um espaço é, precisamente, que a própria comunidade auxilie na identificação do que lhes é significativo. Não se trata da pretensão de um trabalho apenas quantitativo e de dados socioeconômicos. Seu principal objetivo é claro: inventariar as referências culturais.

A própria imagem da “barraca de culinária baiana” é colocada de modo descuidado, e não há maiores informações sobre seus produtos e consumidores. Sua utilização tem o intuito de apenas caracterizar o espaço registrado como portador de práticas ditas típicas de outros estados. Era necessário que as pessoas representadas na imagem fossem ouvidas sobre seus alimentos, suas visões sobre a Feira, as representações que possuem de si e dos que ali consomem seus produtos. O modo como o inventário aborda a alimentação é demasiadamente superficial. Não é justificável que o documento ignore um amplo espectro cultural, como a alimentação.

Na página 13 do documento inicia-se o item “Referências Culturais”. Neste, cada uma das categorias referidas na nota de rodapé número seis são brevemente explicadas, por vezes em termos de método, por vezes em exemplos. Posterior à enumeração das categorias, há a menção a respeito da existência de uma ala de alimentação na Feira da Torre¹² (IPHAN, 2005):

Na feira existe uma *ala de alimentação* no qual é possível perceber uma grande diversidade de alimentos. Culinária paraense e baiana; pastel de cana; camarão empanado, entre outros. Nela existem várias bancas de *culinária paraense* o que denota o quanto é apreciada na capital. A abundância de pratos do Pará pode ser encontrada na feira: tacacá; pato no tucupi; maniçoba; prato (sic) de caranguejo; pirarucu desfiado e frito na hora; açai; suco e doce de cupuaçu. A comida paraense é valorizada pelos brasileiros e estrangeiros.

‘Vem um alemão, que tá começando a falar português agora ele é meu freguês e ele me adora, ele come Pirarucu, Tacacá, casquinha, ele come tudo, ele adora. Às vezes tem uns que vem... Mas não falam... Eles provam e os que gostam, comem. Eles pedem: - Bão, Bão!’ [Jacirema Lima de Almeida, ver DF-01-10-05-F11-A4, Nº 16].

As barracas de *culinária baiana* são bastante procuradas na Feira de artesanato. O acarajé, a cocada, caruru, o bobó de camarão são muito apreciados pelos visitantes. Segundo Dona Evilásia, feirante desde o início, seu acarajé e sua cocada já rodou o mundo devido a constante presença de turistas.

‘Eu sempre vendi acarajé... Acarajé, cocada, água. Vai pra São Paulo (...) já mandei acarajé daqui para França, Moscou (...) minha cocada já viajou o mundo todo (...) minhas cocadas, meus acarajés’ [Evilásia Reis do Nascimento, ver DF-01-10-05-F11-A4, Nº 11]. (IPHAN, 2005)

Nesse excerto, noto problemas graves em relação ao tratamento da categoria alimentação do INRC da Feira da Torre. Não só este é um dos poucos trechos dedicados à mesma, como apresenta uma visão aparentemente imprecisa quanto a conclusões sobre o

¹² O excerto foi transcrito exatamente como se encontra na ficha de identificação, com os devidos negritos e citações de expositores.

público consumidor desses alimentos e das identidades ali presentes. A princípio, percebo o uso descuidado das expressões “culinária paraense”, “culinária baiana” e “a comida paraense é valorizada pelos brasileiros e estrangeiros” – destaco que paraenses também são brasileiros, embora seja compreensível o que o documento quer dizer (“brasileiros” em oposição a “estrangeiros”), essa frase denota a percepção desta culinária como o “de fora”, algo que só pode ser afirmado com maior rigor de pesquisa e participação dos atores deste local.

Quanto ao uso das expressões “culinária paraense” e “culinária baiana”, destaco que ambas estão, aqui, em um novo contexto social e cultural, fato que por si só já as deslocam de suas características de seus locais de origem. Sustento ser necessário maior cuidado com análises deste tipo, bem como trabalho de campo que de fato considerasse esses feirantes. As duas citações, em documento tão extenso, parecem-me insuficientes para afirmações categóricas tais quais as supracitadas.

A ficha continua, na página 15, com o item denominado “Descrição da localidade”, onde constam dados técnicos como seu endereço e horário de funcionamento, e algumas linhas com duas citações de expositores, a respeito da origem da Feira, quando os produtos eram expostos no chão e o saudosismo de alguns deles.

O item seguinte chama-se “Formação histórica” e fornece informações pertinentes sobre a constituição da Feira da Torre. A Torre de TV foi inaugurada em 9 de março de 1967 e pouco tempo após sua inauguração, os primeiros expositores organizavam-se à sua volta, sendo estes, majoritariamente de *hippies*, no contexto da contracultura (IPHAN, 2005: p.15). Em 1974 a situação dos feirantes foi legalizada, sob administração da Secretaria de Turismo do Distrito Federal.

A fonte afirma que, segundo vários feirantes entrevistados, havia nesse período maior autonomia dos mesmos. A citação da expositora Ana Lúcia da Silva expressa que “existia um código de ética muito bem cumprido independente de se ter a participação do Estado, era só os artesãos que de fato administravam esse espaço, eles que penalizavam se havia alguma infração do código de ética, que era meio virtual” (*Idem*: p.16). Destaco que é perceptível que desde seu surgimento, o espaço da Feira tinha forte caráter de construção coletiva.

A partir de 1980, ocorreu a implantação do Programa de Desenvolvimento do Artesanato (PDA), transformando a administração da Feira da Torre em competência da Secretaria de Serviço Social do Governo do Distrito Federal (GDF). A partir de então, passa a ser necessário que cada artesão se cadastrasse neste Programa, no qual havia comissão julgadora

dos trabalhos, concedendo ou não a carteira de artesão. No final da década de 1980, a Secretaria concebeu a Feira como uma oportunidade para que moradores das “cidades satélites”, hoje chamadas de regiões administrativas, pudessem vender seus produtos, como representação de comunidades carentes. A fonte afirma que nesse período aumenta consideravelmente o número de expositores.

No início da década de 1990, o Governo do Distrito Federal (GDF) decide revitalizar a Feira e retira os feirantes do local. Entretanto, a obra se estende por mais tempo que o planejado e há uma organização coletiva para pressionar o governo, em parceria com a comunidade. Um abaixo assinado com mais de 30 mil assinaturas, pedindo que a Feira fosse tombada como patrimônio cultural, sendo incluída no tombamento de Brasília, foi organizado. Em 1991 foi criada uma comissão formada por representantes de várias áreas do artesanato, chamada de “conselho consultivo do artesanato”. A partir disso, houve uma nova regulamentação da Feira, em 1994, através de decreto do governador vigente, Joaquim Roriz. Destaco que a existência da Feira da Torre e sua permanência é fruto de organização coletiva de caráter político, reiterando sua importância como portadora de diferentes identidades e memórias consideravelmente importantes para a história de Brasília.

Na página 17, no item “Cronologia”, há uma organização cronológica dos marcos históricos da Feira da Torre narrados no item anterior, de modo que fiquem mais claros. A página 19 traz o item chamado “Plantas, mapas e croquis”: o primeiro mapa é legendado como “Carta da feira” e delimita as fronteiras da mesma, bem como as edificações públicas e particulares de seu entorno; a segunda imagem é o “Mapa das bancas”, na qual é possível observar a disposição destas de acordo com cores que designam o material vendido¹³.

A página 21 traz o item “Legislação”, com decretos normativos e leis distritais que versam sobre matérias que influenciam o funcionamento e a legalidade da Feira da Torre de TV. Inicia-se também o item 7 “Avaliação e perspectivas”, que é bastante curto, considerando-se o tamanho da Feira. Há duas citações breves de expositores: uma que afirma a falta de incentivo e publicidade por parte dos órgãos públicos, bem como da falta de estrutura para receber as pessoas; e outra de uma feirante que reclama da quantidade de expositores atualmente, o que, segundo a mesma, teria feito as vendas diminuírem consideravelmente (IPHAN, 2005, p.21).

¹³ A cor amarela marca barracas com a legenda de “Alimentação”.

O subitem 7.2 chama-se “Recomendações”, do qual destaco os seguintes excertos: “Tentativas de mudança foram frequentes em toda história da feira, deixando um ar de desconfiança nos feirantes em relação aos órgãos públicos ao destino da feira mais tradicional em um dos pontos mais visitados do Distrito Federal” (IPHAN, 2005, p.22); e

No curto tempo de pesquisa foi possível apreender um pouco da riqueza cultural desta feira e a importância da mesma para Brasília, cidade pobre em espaços de manifestação da cultura popular, tão bem representada na feira. Nesse sentido, recomenda-se um estudo mais aprofundado da feira, tanto por causa do seu valor cultural inestimável como também para fins de políticas públicas de salvaguarda em um espaço que a própria comunidade demanda de maior valorização e proteção de um lugar tão peculiar de Brasília. (Ibidem, p. 22)

Compreendo desses trechos que o próprio INRC da Feira da Torre já identifica, possivelmente, a insuficiência de sua análise. A documentação é importante, porém tem caráter demasiadamente técnico em detrimento de inventariar, efetivamente, as referências culturais. Posteriormente, comparo estas fichas às do INRC do Bairro do Bom Retiro, localizado em São Paulo, a fim de destacar os pontos em que o primeiro não abrange.

O documento possui mais dois itens: “Documentos anexados”, englobando os bens inventariados e contatos e “Técnicos responsáveis”, que contém os nomes dos pesquisadores e coordenadores responsáveis, sob supervisão/redação de Bruno Soares de Menezes, a responsabilidade pelo inventário, atribuída ao IBDS, e a data de maio de 2005.

Ao analisar o INRC da Feira da Torre, concluo que o mesmo não aborda, tampouco contempla, de forma efetiva, no que se refere às práticas alimentares, as identidades culturais presentes nas Feiras. Motivo pelo qual a história oral pode auxiliar na ampliação desse registro, de forma a ouvir as vozes dos expositores e frequentadores desta feira de modo eficiente. Ressalto que não há na ficha de identificação sequer uma citação de um frequentador do local.

Compreendo que as diferentes identidades, referentes às práticas alimentares, presentes na Feira da Torre não podem ser percebidas sem o contraponto de dois grupos distintos (os expositores e os frequentadores), e que, portanto, apresentarão representações consequentemente distintas do mesmo espaço, no mesmo tempo. Tampouco pode se falar em referências culturais – propósito principal da metodologia do INRC – sem que todos os atores sociais envolvidos sejam ouvidos. É possível chegar à conclusão de que há falhas consideráveis no documento. Há de se questionar o porquê de não terem sido ouvidas pessoas que frequentam

a Feira – seja de modo constante seja pela primeira vez. As pessoas em sua completude possuem representações a respeito do espaço e das práticas culturais que ali ocorrem. A omissão do INRC em ouvir mais vozes a respeito da Feira resultou em um documento que falha em contemplar, de fato, as diferentes referências culturais ali existentes.

Analiso, agora, a ficha de identificação da Feira Permanente do Guará, do INRC das Feiras do DF, segunda parte da fonte escrita dessa pesquisa. A mesma se localiza na região administrativa do Guará, no Distrito Federal. O primeiro item, localizado na página 1 do documento, versa sobre a história do bairro. Segundo a ficha, este começou a ser construído em 1966, com o intuito de abrigar trabalhadores do Setor de Indústria e Abastecimento (SIA), conforme previsão de Lucio Costa no projeto urbanístico de Brasília. Houve um mutirão em novembro de 1967, que resultou na construção de 746 casas, do qual participaram homens, mulheres e crianças em busca da casa própria. Estas casas foram sorteadas entre os participantes do mutirão (IPHAN, 2005, p.1).

A inauguração oficial do bairro ocorreu em 21 de abril de 1969, como Setor Residencial de Indústria e Abastecimento (SRIA), nome que durou até 1989, quando um decreto o reconhece como Região Administrativa (RA) X, sob o nome de Guará. Posteriormente seria criado o Guará II, para a residência de funcionários públicos federais, como expansão do SRIA (Ibidem, p.1).

A ficha reforça que ao longo dos anos, a infraestrutura do bairro melhorou significativamente, sendo a Feira muito importante para o comércio local e atraindo pessoas do Plano Piloto para o entorno, fluxo contrário ao usual. O Guará é composto pelo Guará I e II, Quadras Econômicas Lúcio Costa (QELC), Setor de Indústria e Abastecimento (SIA), Setor de Transporte Rodoviário de Cargas (STRC), Setor de Oficinas Sul (SOFS), Setor de Clubes, Estádio Esportivo Sul (SCEES), Setor de Inflamáveis (SIN) e Cidade Estrutural (Ibidem, p.2).

O item dois, “Perfil Socioeconômico”, apresenta uma série de estatísticas referentes ao bairro, e não à Feira do Guará. Há dados sobre qualidade de vida, trabalho, renda familiar e per capita, grau de instrução, alunos matriculados em instituições públicas e privadas etc. Os mesmos ocupam cinco páginas da ficha. O item três inicia-se com uma observação de que há, também no Guará, a Feira dos Importados de Brasília, também analisada pelo INRC, porém não nesta dissertação.

O subitem um traz algumas fotos selecionadas. Há seis fotos relacionadas a alimentos, com as seguintes legendas: “Queijos, doces e bebidas” (que retrata uma banca coberta e cercada,

atípica à maioria); “Hortifrúti” (retratando legumes, porém sem um contexto específico, visto que o foco é aproximado dos mesmos); “Banca de temperos” (a foto traz alguns vidros de pimentas, colheres e garfos de pau, também com foco aproximado); “Peixaria” (nesta imagem, aparece uma das peixarias da Feira¹⁴, alguns vendedores e clientes); “Confecções, queijos e doces” (a imagem apresenta duas bancas, uma de roupas e a outra de alimentos, na qual estão expostos queijos, biscoitos e doces); e “Banca de queijos e doces” (vários queijos são retratados, alguns potes de doces, ovos e uma vendedora à esquerda, com o rosto encoberto por produtos).

As imagens, como também acontece no INRC da Feira da Torre, estão no documento sem quaisquer maiores análises, apresentando caráter meramente ilustrativo. Era necessário que, além da análise técnica das fotos ou mesmos dados de autoria e data, relacionassem os produtos representados com os modos de fazer, por exemplo, ou para que ilustrassem aquilo que fosse, por frequentadores e expositores, considerado como referência cultural e, portanto, importante para o documento. A qualidade das imagens também é bastante ruim, o que também demonstra a falha em fotografia técnica adequada.

As legendas são elaboradas de modo descritivo e, ainda assim, sem preocupações com precisão. Este resultado parece demonstrar que, mais uma vez, as pessoas – sem as quais a feira não existiria – não foram ouvidas de modo efetivo. O documento aparenta demasiada autoridade e verticalidade da equipe responsável quando arbitrariamente escolhe que dados utilizar, sem justificativa plausível. Há, aqui, aparentes falhas conceituais na compreensão de que o trabalho de campo para mapeamento de referências culturais deve sempre considerar e ouvir os sujeitos envolvidos nestes espaços.

¹⁴ Há duas peixarias na Feira do Guará. Pela foto, não é possível identificar qual é a retratada.

Figura 2: Imagem retirada do INRC da Feira do Guará – Queijos, doces e bebidas



Fonte: INRC da Feira do Guará.

Figura 3: Imagem retirada do INRC da Feira do Guará - Hortifruti



Fonte: INRC da Feira do Guará.

Figura 4: Imagem retirada do INRC da Feira do Guará – Banca de temperos



Fonte: INRC da Feira do Guará.

Figura 5: Imagem retirada do INRC da Feira do Guará – Peixaria



Fonte: INRC da Feira do Guará.

Figura 6: Imagem retirada do INRC da Feira do Guará – Confeccões, queijos e doces



Fonte: INRC da Feira do Guará.

Figura 7: Imagem retirada do INRC da Feira do Guará – Banca de queijos e doces



Fonte: INRC da Feira do Guará.

O item dois recebe o nome de “Referências Culturais” e traz consideravelmente mais detalhes e citaes que a ficha da Feira da Torre de TV. O documento descreve, primeiramente, as bancas de confeccões de roupas. Em seguida, há a descrição das bancas de alimentação, divididas pelo tipo de alimento vendido. As peixarias recebem bastante destaque,

provavelmente pelas diferentes representações encontradas de que são os locais possíveis para se encontrar peixe fresco em Brasília e seu entorno:

(...) as peixarias da Feira do Guará são procuradas não apenas por pequenos consumidores como também por restaurantes e outros estabelecimentos comerciais. Os frutos do mar são provenientes de vários pontos do litoral brasileiro, ou ainda de outros países, como é o caso do salmão, vindo do Chile (...). (IPHAN, 2005, p.10)

A ficha cita também as bancas de queijos e doces, ressaltando o conhecimento dos feirantes como um dos atrativos para fregueses, posto que podem indicar os diferentes usos de cada queijo, mostrar a variedade dos produtos vendidos e explicar suas diferenças. “É comum que os fregueses, ao retornar às bancas, procurem o vendedor para comentar sobre os produtos que compraram na visita anterior” (Ibidem, p.10). Esse fato demonstra que o atendimento personalizado, bem como a venda de produtos mais artesanais que os encontrados em supermercados, são importantes para os frequentadores.

O documento apresenta as plantas medicinais e temperos conjuntamente, embora destaque o conhecimento das raizeiras¹⁵. Este seria uma alternativa de cura para doenças e males de diversos tipos, em contraponto à indústria farmacêutica tradicional. Esta é, nas fontes escritas analisadas, a única referência a um saber como referência cultural. Embora não seja especificamente sobre um alimento, é necessário destacá-lo, uma vez que, a meu ver, é provável que haja saberes também referentes à culinária que deveriam estar presentes no documento. As entrevistas a serem realizadas poderão esclarecer esse importante assunto.

O último destaque na área de alimentação são as bancas de hortifrúti, sendo, segundo a ficha, bastante procuradas e apreciadas. O documento ressalta que na Feira é possível encontrar verduras e legumes que não são facilmente encontrados em supermercados ou outras feiras. Há um relato de Francisco Galdino da Silva, aparentemente um feirante, em que afirma que:

Outro dia veio uma mulher de Sobradinho, que tava passando aqui na Feira do Guará, que tava procurando em todas as feiras a batatinha bolinha, mas não encontrava em nenhum lugar, Quando ela passou pela barraca 410, que abre todos os dias, ela encontrou a batatinha que ela estava procurando (...). (IPHAN, 2005, p.11).

¹⁵ A ficha afirma que “assim como nas demais feiras do DF onde há comercialização de plantas medicinais, estas feirantes não extraem ou recolhem as plantas (...). Neste caso, as bancas são abastecidas por uma série de fornecedores que trazem as plantas dos mais variados lugares (...).” (IPHAN, 2005, p.10)

Há muitas bancas de hortifrúti, contanto, não há relatos ou descrições suficientes de seus conteúdos.

Embora a parte referente às práticas alimentares seja melhor analisada quando comparada à da Feira da Torre de TV, parece-me também insuficientes, dada a complexidade de práticas existentes. Para se perceber e registrar as diferentes referências culturais alimentares de um espaço tão amplo e diversos como a Feira do Guará, seria necessário maior detalhamento ou maior participação dos sujeitos envolvidos nas ações de mapeamento.

O terceiro item, “Descrição da Localidade”, aponta a localização exata da Feira, e seu horário de funcionamento. O subitem três, “Marcos edificados e organização espacial”, relata importante mudança estrutural na mesma, uma vez que antes as barracas eram montáveis e hoje são fixas, demarcando o caráter permanente. A ficha afirma que muitos feirantes se sentem satisfeitos com a situação atual (IPHAN, 2005, p.11).

O item quatro recebe o nome de “Formação Histórica” e apresenta os marcos históricos da formação da Feira do Guará. A princípio a feira era itinerante, em 1969, e só se tornou permanente em 1984. A estrutura foi melhorada com o tempo, conforme os feirantes atendiam à demanda da população crescente de Brasília. Eles destacam que grande parte das melhorias foram feitas por eles mesmos, conforme afirma a feirante Maria Vanda Lopes de Albuquerque:

Essa estrutura que tem hoje fomos nós os feirantes que fizemos. Quando a gente quer fazer alguma bem feitoria pra feira, a gente levanta o valor e divide em cotas pra cada feirante. Esse estacionamento fomos nós feirantes que fizemos também. O governo deu a área mas foi nós que fizemos tudo. (Ibidem, p.12).

O documento ressalta também que o número de bancas de hortifrutigranjeiro diminuiu consideravelmente. No início, a maioria dos feirantes atuava nesse segmento, contudo, a vinda de hipermercados e sacolões para a região os prejudicou significativamente, uma vez que não conseguiam competir com os preços dos mesmos. Muitas pessoas mudaram para o ramo das confecções (Ibidem, p.12).

A feira, na data da publicação, constituía-se de 523 barracas de variados segmentos, atendendo um público oriundo de quase todas as cidades satélites, Plano Piloto e entorno. Os feirantes contam com uma associação: a Associação do Comércio Varejista dos Feirantes do Guará (ASCOFEG), que auxilia a Administração Regional do Guará a gerenciar a feira, é

responsável pela publicidade e pela instrução dos feirantes com técnicas de vendas, visando um padrão chamado de “shopping popular” (IPHAN, 2005, p.12).

O item cinco (“Plantas, Mapas e Croquis”) apresenta um mapa da localização geral da Feira, em relação ao Guará todo, um mapa das bancas legendadas por cores de acordo com os produtos vendidos¹⁶. Ao contrário da ficha da Feira da Torre, aqui há categorias relacionadas às práticas alimentares.

O item seis trata da legislação e apresenta o seguinte texto: “Ver legislação referente a todas as feiras do DF no item 8 da ficha DF-01-00-05-F10-01” (IPHAN, 2005, p.16). A regulamentação da Feira do Guará é semelhante à da maioria das outras feiras, diferentemente da Feira da Torre de TV. O item oito apresenta a lista de documentos anexos: os bens culturais inventariados e os contatos.

O último item é o de “Técnicos Responsáveis”, semelhante ao da Feira da Torre de TV. Apresenta os nomes dos pesquisadores, sob coordenação e supervisão de Bruno Soares Menezes, Lucas Henrique de Paula e Roberta Silva Martins, sendo estes também responsáveis pela redação do documento. A responsabilidade do inventário também é do IBDS e a data é de maio de 2005.

Embora o INRC da Feira do Guará seja notavelmente mais detalhado, em relação às práticas alimentares, que o da Feira da Torre, ainda assim é insuficiente para um documento que se propõe a inventariar as referências culturais de um local. Não há citações de frequentadores, tal como no primeiro documento analisado. As descrições dos diferentes ofícios, modos de fazer e saberes, à exceção dos das raizeiras, quando não inexistentes são rasas e também não abordam efetivamente as diferentes identidades culturais presentes na Feira do Guará. Faz-se necessária, também para esta fonte, a utilização da história oral, a fim de conhecer as diferentes representações das identidades deste local.

É possível diferenciar o INRC das Feiras do DF do INRC do Bom Retiro¹⁷ (bairro formado por diversos grupos de imigrantes em São Paulo), nas seções que abordam as práticas alimentares, para entender as limitações do primeiro. No inventário do bairro paulistano é

¹⁶ As categorias são as seguintes: açougues, alumínio & ferragens, armarinhos, artesanato, aves, bolsas & acessórios, bordados & serigrafia, confecções diversas, brinquedos, calçados, lanchonetes, hortifrutigranjeiro, mercearias, peixes, queijos & doces, moda íntima, restaurantes, tempero & ervas, confecção feminina, confecção esportiva, confecção infantil, enxovais, jeans e outros.

¹⁷ Executado sob coordenação de Simone Toji, em 2009, com equipe de pesquisadores de formações distintas, como historiadores, sociólogos, geógrafos, arquitetos e urbanistas.

possível observar longas e detalhadas descrições dos diferentes bens culturais alimentares, divididos, ainda, em categorias como lugares, modo de fazer, bens edificados, ofícios, e ofícios não mais existentes, o que não ocorre com o inventário local. Embora esse inventário das feiras locais abranja os diferentes tipos de lugares, por exemplo, não os descreve com detalhes, tampouco considera explorar as diferentes práticas culturais (não só as alimentares) ali exercidas. Também não há nas fichas as outras categorias apresentadas no manual de aplicação do INRC, tais como modos de fazer e ofício, por exemplo.

A diferença entre os documentos merece atenção, uma vez que o segundo transparece em suas fichas a participação dos moradores e frequentadores do Bom Retiro, elemento que traz olhares distintos dos de pesquisadores participantes, sobretudo no registro dos resultados dos processos de rememoração como formadores das representações das identidades locais.

O INRC do Bom Retiro é extremamente detalhado em relação às práticas alimentares. O inventário mapeia a construção histórica do bairro, as diferentes levas de imigrantes e as identidades culturais forjadas à época de sua execução. Os bens inventariados perpassam as diferenças de identidades em relação ao tempo e às especificidades da população moradora/frequentadora. O documento mapeia, por exemplo, a primeira edificação da fábrica de queijos brasileira Catupiry (na categoria lugar), o ofício da culinária *kosher*, o modo de fazer de alimentos típicos da Bolívia, e o chamado Império da batata frita, construção atual considerada como de extrema importância pelos sujeitos do bairro. Essa precisão metodológica e a preocupação em ouvir as diferentes vozes locais não aparece no INRC das Feiras.

Procurar estabelecer as relações entre identidade e memória por meio das práticas alimentares, pode permitir aprofundar os registros do INRC, à medida que torna possível descrever o patrimônio existente, bem como ampliar a documentação das práticas sociais desenvolvidas nesses espaços, além de refletir sobre o espaço físico e as manifestações culturais que neles se colocam.

Diante do exposto, optei pela utilização da história oral, não só por considerar a primeira fonte incompleta, mas também pela necessidade de acesso às vozes dos sujeitos históricos presentes nas feiras, e ausentes no inventário. Sem elas, creio não ser possível pensar na constituição de uma identidade e memória, e, conseqüentemente, objetivo do INRC, patrimônio cultural local. Para Jorge Lozano, a história oral possibilita maior ligação e vínculo pessoal com os sujeitos estudados (LOZANO apud FERREIRA, AMADO, 1998, p. 24).

CAPÍTULO 2: PRÁTICAS ALIMENTARES: A COMIDA QUE REVERBERA NAS VOZES DAS FEIRAS

2.1: COZINHAR E COMER: A BUSCA DA ORIGINALIDADE E DA TIPICIDADE

As feiras são um dos locais em que o contato com a cultura do outro pode ser observado de modo claro, especialmente por meio da comida. É interessante se aproximar da ideia de trocas locais. Quando pergunto a Ítala Nande (dona de uma banca na Feira da Torre) se também come outras comidas além da que vende (em sua banca produz o chamado “prato feito”, que traz churrasco e acompanhamentos), ela ri muito e diz:

Tapioca! Acarajé também! Aquela casquinha de caranguejo, já comeu aqui?! É uma delícia! Panqueca... Como o caranguejo ali no ‘Recanto do Pará’, é uma delícia! O caranguejo, a carninha, né... Tem maniçoba! Já comeu maniçoba?! É bom, num é? Lá também! (NANDE, 2018)

A maranhense de 29 anos demonstra muita alegria e se entusiasma quando conversamos sobre as outras comidas que consome. Percebo que seu gosto pelos outros pratos é genuíno. Em sua banca, vende comidas que parecem ser consumidas em maior parte do Brasil (ao contrário, por exemplo, da maniçoba) – arroz, feijão, legumes que variam, macarrão e carne assada. Ela afirma vender bastante também durante a semana, para trabalhadores das redondezas, taxistas e motoristas do aplicativo Uber. Contudo, isso não a impede de consumir outros alimentos diferentes dos que vende. O contato com outras culturas alimentares, como a paraense e a baiana, e o gosto desenvolvido por ambas é exemplo das trocas identitárias possíveis em um espaço culturalmente diversificado, como a Feira da Torre.

Embora as bancas que vendem comidas paraenses e baianas possam ser, a princípio, consideradas como tradicionais e intocadas, por carregarem o peso de uma aparente identidade cultural “original”, é importante frisar que também convivem com outras práticas. Não existe neste cenário a identidade pura de uma comida, e sim as diferentes representações de identidades que esta carrega. Uma destas representações é a de que são autênticas por serem preparadas por pessoas nascidas nesses estados. As comidas paraenses e baianas o são em Brasília, ou seja, circunscritas num espaço diferente, deslocadas de sua origem (onde ainda assim não são imutáveis e fixas, precisamente por serem uma expressão cultural). Portanto, é natural que também sejam afetadas e transformadas, mesmo que muitas vezes de maneira imperceptível, pelas trocas culturais que as cercam.

Por vezes, a ideia de troca parece contradizer a noção de identidade, talvez pelo entendimento errôneo de que há a necessidade de pureza, como se esta não devesse ter contato com outras. O que ocorre, na verdade, é a chamada, por Néstor García Canclini, hibridação cultural, formada a partir da desterritorialização e da reterritorialização, que são definidas como:

(...) processos que ocorrem à medida em que há a perda da relação que seria ‘natural’ da cultura com os territórios geográficos e sociais, e ao mesmo tempo, certas realocações territoriais relativas, parciais das velhas e novas produções simbólicas (CANCLINI, 1990, pp. 310-315).

As comidas chamadas de típicas por serem originárias de outros estados, nos espaços das feiras, passaram e passam pelos processos supracitados. As tradições materiais e simbólicas dessas práticas culturais não só perdem a relação “natural” com seus territórios geográficos ao serem deslocadas pra Brasília, mas também com o próprio imaginário que possibilitou seu surgimento como antes do deslocamento. Para Canclini, os sentidos resultados da hibridação se constroem também em conexão com as práticas sociais e econômicas, nas disputas pelos poderes local e externo (Ibidem, p. 326). Quando uma comida recebe o título de “típica” começa a ocupar os espaços econômicos da venda nas feiras, posto que a palavra remete à ideia de originalidade, do outro, do diferente, alcançando o aval da qualidade necessária àquilo que se pensa ser produzido de modo fiel à pressuposta tradição.

Canclini afirma que as práticas culturais não são só ações, mas também atuações. Elas representam as ações sociais, só por vezes operando como ação de fato. Essa ocorrência não se dá somente nas atividades culturais expressamente organizadas e reconhecidas como tais, ocorrendo também nos comportamentos comuns e cotidianos (Ibidem, p. 327). Essa afirmação demonstra como práticas ligadas às ideias de originalidade e tipicidade podem representar determinados papéis, no cotidiano, que se conectam a um provável aumento das vendas, por exemplo.

É possível que o pensamento de que exista o original e o intocado, em termos de cultura, resulte, em casos extremos, em ideais puristas de que haja uma identidade cultural superior, por exemplo. Todavia, a identidade é resultado de longas trocas históricas. Antes de ser tradição, sempre provisória, esta passa por inovações e adaptações provocadas na cultura “tocada”. A tradição pode ser entendida como um fenômeno que se firma por duas maneiras – formalmente institucionalizada, concretamente inventada ou de modo mais orgânico e de difícil rastreio histórico preciso. Conforme afirma Eric Hobsbawn:

Por ‘tradição inventada’ entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado (HOBBSAWN, 2008, p.9)

É necessário frisar, como faz Hobsbawn, que nem todo costume é, necessariamente, tradição. Muitas convenções não possuem, mesmo que temporariamente, função simbólica ou ritualística. Apesar de muitas práticas adquirirem caráter repetitivo e funcional na sociedade e serem transmitidas como costumes, não se caracterizam como tradição. Elas não se configuram como tal porque consolidam sua repetição em caracteres técnico e funcional, e não simbólicos. As tradições por vezes, distanciam-se da praticidade, precisamente para que a significação ritualística não seja perdida (Ibidem, pp. 11-12).

A relação entre o típico e o tradicional é bastante tênue. Dificilmente se escuta, e não houve ocorrências nas entrevistas realizadas, as comidas típicas serem chamadas de tradicionais. Entretanto, os conceitos se misturam quando se compreende que o acarajé ou o pato no tucupi ao serem chamados de típicos, como valorização, na verdade estão garantindo o comprometimento com o modo de fazer tradicional, da ideia de identidade pura e original, intocada. Escapa ao consumidor e ao próprio vendedor que esta não existe sequer em seu local de origem, que as identidades culturais estão em constante e viva imbricação. Afirma Montanari:

(...) como se a troca, ou seja, o confronto entre identidades diferentes – fosse um obstáculo à salvaguarda da identidade, isto é, do patrimônio cultural que cada sociedade reconhece em seu próprio passado. Numa tal perspectiva, que de bom grado se mescla à desconfiança pelo que é diferente, ao medo da contaminação, a formas mais (ou menos) exasperadas de isolamento e intolerância, em geral a história é invocada como local de produção das origens, das ‘raízes’ mais ou menos míticas que servem de referência para a conservação da própria identidade. Porém, na maioria das vezes, este apelo vicário é uma mistificação, pois a história nos mostra exatamente o contrário: que as identidades culturais não estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas incessantemente se modificam e são redefinidas, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas e identidade diversas. O confronto com o outro permite não apenas avaliar, mas *criar* a própria diversidade. As identidades, portanto, não existem sem as trocas culturais, e proteger a biodiversidade cultural não significa enclausurar cada identidade numa concha, mas, sim, conectá-las (MONTANARI, 2009, p.12).

Stuart Hall discute a condição das identidades em face do advento da globalização. Segundo o autor, essa tem o efeito pluralizante sobre as identidades, de modo que existe uma

variedade de possibilidades de identificação, tornando-as também mais plurais, políticas e menos fixas. Contudo, aponta que este processo é contraditório, uma vez que algumas destas identidades remetem à tradição, tendendo a voltar à sua idealizada “pureza”, ao mesmo tempo que outras aceitam suas transformações histórica e políticas, por meio do que chama de Tradução (HALL, 2005, p.87).

O conceito de Tradução aborda a conexão entre as identidades culturais, o que Montanari chama de “biodiversidade cultural”, como um processo proveniente, e cada vez mais comum, da globalização. Nessas condições, as diferentes culturas não só se conectam como também “traduzem” hábitos por necessidades ligadas às condições sociais, econômicas e históricas impostas, sobretudo quando há a necessidade de busca do que as pessoas consideram como suas raízes. Hall afirma que:

Este conceito descreve aquelas formações de identidades que atravessam e intersectam as fronteiras naturais, compostas por pessoas que foram *dispersadas* para sempre sua terra natal. Essas pessoas retêm fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições, mas sem a ilusão de um retorno ao passado. Elas são obrigadas a renegociar com as novas culturas em que vivem, sem simplesmente serem assimiladas por elas e sem perder completamente suas identidades. Elas carregam os traços das culturas, das tradições das linguagens e das histórias particulares pelas quais foram marcadas. A diferença é que elas não são e nunca serão *unificadas* no velho sentido, porque elas são, irrevogavelmente, o produto de várias histórias e culturas interconectadas, pertencem a uma e ao mesmo tempo a várias ‘casas’ (e não a uma ‘casa’ particular). (Ibidem, pp. 88-89)

A Tradução pode ser observada nos espaços da Feira da Torre de TV e da Feira do Guará, sobretudo no que se refere à alimentação. Em ambas existem barracas de comidas ditas típicas de outros lugares. Na Feira da Torre, é possível notar que o movimento da barraca que vende acarajés é alto, principalmente nos fins de semana, quando o fluxo de frequentadores é maior. Muitas pessoas buscam neste alimento a proximidade com a cultura baiana, que, por diversos fatores, se resumiu popularmente, fora da Bahia, a ele como comida típica. A indumentária da vendedora e a decoração da banca conferem certa legitimidade ao produto vendido:

Figura 8: A indumentária de “baiana”, da banca “Acarajé da Anna”, na Feira da Torre.



Fonte: Arquivo pessoal.¹⁸

Em termos de análise de imagens como fonte histórica, para Mauad, “A história embrenha as imagens, nas opções realizadas por quem escolhe, uma expressão e um conteúdo, compondo através de signos, de natureza não verbal, objetos de civilização, significados de cultura” (MAUAD, 1996, p.98). As categorias de análise que propõe são aqui utilizadas. São elas:

Espaço fotográfico: compreende o recorte espacial processado pela fotografia, incluindo a natureza deste espaço, como se organiza, que tipo de controle pode ser exercido na sua composição e a quem este espaço está vinculado - fotógrafo amador ou profissional -, bem como os recursos técnicos colocados à sua disposição. Nesta categoria estão sendo considerados as informações relativas à história da técnica fotográfica e os itens

¹⁸ O rosto não pôde ser identificado por exigências do comitê de ética da Universidade de Brasília.

contidos no plano da expressão - tamanho, enquadramento, nitidez e produtor - que consubstanciam a forma da expressão fotográfica.

Espaço geográfico: compreende o espaço físico representado na fotografia, caracterizados pelos lugares fotografados e a trajetória de mudanças ao longo do período que a série cobre. Tal espaço não é homogêneo, mas marcado por oposições como campo/cidade, fundo artificial/natural, espaço interno/externo, público/privado etc. Nesta categoria estão incluídos os seguintes itens: ano, local retratado, atributos da paisagem, objetos, tamanho, enquadramento, nitidez e produtor.

Espaço do objeto: compreende os objetos fotografados tomados como atributos da imagem fotográfica. Analisa-se, nesta categoria, a lógica existente na representação dos objetos, sua relação com a experiência vivida e com o espaço construído. Neste sentido, estabeleceu-se uma tipologia básica constituída por três elementos: objetos interiores, objetos exteriores e objetos pessoais. Na composição do espaço do objeto estão incluídos os itens tema, objetos, atributo das pessoas, atributo da paisagem, tamanho e enquadramento.

Espaço da figuração: compreende as pessoas e animais retratados, a natureza do espaço (feminino/masculino, infantil/adulto), a hierarquia das figuras e seus atributos, incluindo-se aí o gesto. Tal categoria é formada pelos itens pessoas retratadas, atributos da figuração, tamanho, enquadramento e nitidez

Espaço da vivência (ou evento): nela estão circunscritas as atividades, vivências e eventos que se tornam objeto do ato fotográfico. O espaço da vivência é concebido como uma categoria sintética, por incluir todos os espaços anteriores e por ser estruturada a partir de todas as unidades culturais. É a própria síntese do ato fotográfico, superando em muito o tema, à medida que, ao incorporar a ideia de performance, ressalta a importância do movimento, mesmo em imagens fixas. Ou, para utilizar-se a terminologia de Cartier-Bresson, trata-se do movimento de quem posa ou é flagrado por um instantâneo e do movimento de quem monta a cena ou capta o momento decisivo. (MAUAD, 1996, p. 97).

O historiador e fotógrafo Boris Kossoy afirma que:

O testemunho que é o registro fotográfico do dado exterior é obtido/elaborado segundo a mediação criativa do fotógrafo. É por isso que o testemunho e a criação são os componentes de um binômio indivisível que caracteriza os conteúdos das imagens fotográficas. Qualquer que seja o assunto registrado na fotografia, esta também documentará a visão de mundo do fotógrafo. A fotografia é, pois, um duplo testemunho: por aquilo que ela nos mostra da cena passada, irreversível, ali congelada fragmentariamente, e por aquilo que nos informa acerca de seu autor. Toda fotografia é um testemunho segundo um filtro cultural, ao mesmo tempo que é uma criação a partir de um visível fotográfico. Toda fotografia representa o testemunho de uma criação. Por outro lado, ela representará sempre a criação de um testemunho (KOSSOY, 2003, pp. 49-50)

Neste direcionamento, é importante frisar que as fotografias desta pesquisa marcadas como arquivo pessoal são de minha autoria, com o intuito de aqui serem utilizadas. Portanto, é necessário analisá-las já sob a ótica de que os parâmetros aqui descritos poderiam estar ou não conscientes nos momentos em que foram produzidas. A imagem acima é utilizada com o intuito de demonstrar as roupas da vendedora de acarajé, que se assemelha à indumentária das baianas

que o vendem na Bahia¹⁹. Contudo, a criação do testemunho fotográfico certamente se utiliza de considerações da pesquisa já em andamento no momento da fotografia. A vendedora também já estava ciente do objetivo - utilizá-la nesta dissertação de mestrado, fato que pode ter influído em sua postura, por exemplo, disposta a mostrar a massa crua do acarajé em preparo, bem como a intenção, talvez, de mostrar-se como profissional e autêntica em sua cultura. Também foi dela a iniciativa de segurar a panela, fato que demonstra a provável preocupação com a caracterização não só como vendedora, mas também como cozinheira que domina o ofício da confecção de uma comida típica e original da Bahia. É plausível supor que suas intenções passavam por atestar a autenticidade pretendida de sua cozinha, garantida não só por suas roupas, como também sua postura, a demonstração da massa do acarajé ainda crua, marcando uma etapa do processo de preparação. Todos esses fatores buscam atestar a originalidade de sua cultura, as especificidades da baiana do acarajé.

A Feira do Guará, por sua vez, possui em seu exterior (fora da área cercada) diversos restaurantes com pratos ditos típicos da região Norte do país, como o pato no tucupi, o tacacá e o tucunaré assado. Aos sábados e domingos, novamente devido ao aumento da quantidade de consumidores, é notável como estes ficam cheios. Diferentemente da Feira da Torre, não há necessariamente um grande apego à decoração ou à indumentária de vendedores, as placas com os nomes dos pratos são mais simples, bem como o próprio espaço para o consumo.

¹⁹ Saliento que a fotografia foi feita em dia distinto da realização da entrevista, e que em ambas as ocasiões, a vendedora encontrava-se vestida com estas roupas.

Figura 9 : Restaurantes da Feira do Guará.



Fonte: arquivo pessoal

Figura 10: Restaurantes na Feira do Guará



Fonte: Arquivo pessoal

Os restaurantes da Feira do Guará possuem as fachadas comumente com os nomes, associados aos locais de origem das comidas servidas – como na figura 10, em que é possível ler “Sabor do Pará”. Ao contrário da feira da Torre, não há uma praça de alimentação comum.

Cada restaurante ou banca é responsável pelos lugares disponíveis a seus consumidores, o que revela uma privatização do espaço em que há uma apropriação do uso público.

O público frequentador de ambas as feiras é bastante diverso e será tratado no próximo subcapítulo. Contudo, destaco que principalmente na Feira do Guará, migrantes e descendentes de migrantes buscam os restaurantes de comidas típicas para se aproximar do que concebem como suas raízes culturais. Conforme afirma Dominique Fournier: “(...) a cozinha é (...) uma vontade de afirmar a própria identidade cultural, uma forma de nutrir-se partindo do que é oferecido pelo ambiente ao redor” (MONTANARI, 2005: p.161).

2.2: ALIMENTOS E IDENTIDADES: NARRATIVAS E REPRESENTAÇÕES SOCIAIS NOS ESPAÇOS DAS FEIRAS

Nas conversas com pessoas em ambas as feiras, é possível notar de modo claro uma representação que denota a relação entre identidade e tipicidade – que se relaciona à tradição. Mesmo antes desta pesquisa, é possível recordar outras referências e pessoas que a fizeram. Se escuta, em Brasília, que tanto na Feira do Guará quanto na Feira da Torre – guardadas as diferenças específicas de produtos – é possível comer comidas típicas de outros estados de qualidade. Com as entrevistas, esta relação se tornou mais evidente. Para Hobsbawn, as tradições são inventadas não só porque os velhos costumes não se encontrem disponíveis ou viáveis, mas também porque eles deliberadamente não são adaptados ou utilizados (HOBSBAWN, 2008, p.16). As identidades forjadas nos espaços das feiras são fruto precisamente da não utilização ou adaptação de velhos costumes nesses locais. Quando ocorre o deslocamento do local tido como de origem de determinado alimento, é necessário que ocorram adaptações que lá não aconteceram. Esse fato faz com que novas tradições sejam inventadas, ainda que tragam a classificação de típico ou original.

Para João Carlos Dória, “A relação entre identidade e tipicidade é muito forçada, pois a tipificação não retém a riqueza cultural na qual os pratos, um dia estiveram imersos” (DÓRIA, 2014, p. 166). O problema, ele afirma, pode estar no fato de que os próprios consumidores locais já não mais o reconheçam. O sociólogo assim o diz ao defender sua tese de que se faz necessária uma etnografia atual, a fim de compreender “como o brasileiro realmente come”, passando, claramente, por suas raízes (Ibidem, p. 167). Todavia, o processo de Tradução ocorre quase que livremente para os consumidores, de modo que essas culinárias regionalistas se

transformem em típicas precisamente por estarem deslocadas de seu local cultural original. Esse processo está ligado ao fenômeno da hibridação discutido por Canclini, no qual, por meio dos processos de desterritorialização e reterritorialização, há a perda da naturalidade existente nos territórios geográficos e sociais, resultando em produções simbólicas novas, ao passo que também retomam padrões antigos, ocorrendo o que o autor denomina por hibridação (CANCLINI, 2008, pp. 310-315). Há tanto a demanda por esses produtos, sobretudo por pessoas que já os tiveram na representação de suas identidades, como a curiosidade por parte daqueles que não tiveram, ainda, contato com o alimento.

Contudo, há o deslocamento do local de origem de produção dos pratos considerados típicos para um outro lugar, com características diferentes em vários sentidos, por intermédio da comida realiza-se o fenômeno da Tradução dessas identidades culturais. Ao conversar com Anna Pinheiro, dona da banca “Acarajé da Anna”, na Feira da Torre, esse processo se fez bastante claro. Conversávamos sobre os produtos vendidos ali quando eu, reproduzindo termos que ouvi quando comi acarajé em Brasília e em outras cidades, perguntei se os servia “quente”, querendo dizer muito apimentados. Anna, rindo, me contou, então, que nunca ouvira o termo na Bahia:

O acarajé quente né, segundo essa frase, não foi criada na Bahia... Eu nunca ouvi essa frase na Bahia! Eu ouvi essa frase aqui em Brasília... Pois é, em Salvador, você vai chegar lá e você vai perguntar, a baiana vai te perguntar ‘Você quer com pimenta ou sem pimenta?’ Eu até me surpreendi porque eu vendia também na Praça do Relógio, chegou a cliente e falou assim ‘Eu não quero quente!’, eu disse ‘Como assim você não quer quente se o acarajé só presta quente?!’... Ela ‘Não! Quente é com muita pimenta, baiana!’, aí foi onde eu peguei, porque eu nunca tinha ouvido essa frase, é! Aí eu disse assim ‘Não, então a gente pergunta se quer com pimenta ou sem pimenta...’. Agora eu já acostumei, quando eles chegam ‘Eu não quero quente!’, eu já entro na deles também... (PINHEIRO, 2018)

A explicação de Anna demonstra como a tipicidade pode ser forçada, como afirma Dória. Para Hobsbawn, na invenção das tradições: “Não nos cabe analisar até que ponto as novas tradições podem lançar mão de velhos elementos, até que ponto elas podem ser forçadas a inventar novos acessórios ou linguagens, ou ampliar o velho vocabulário simbólico” (HOBSBAWN, 2008, p.15). O acarajé se tornou tão conhecido como prato típico da Bahia que adquiriu vocabulário próprio distinto do original. As formas como a expressão “acarajé quente” – significando com muita pimenta – surgiram dificilmente podem ser mapeadas. Curiosamente, não se usa a expressão “quente” para se referir a algo apimentado em Brasília ou São Paulo, por exemplo, se não ao acarajé. Esse adjetivo refere-se à temperatura, normalmente. E,

conforme Anna, assim também o é na Bahia. Entretanto, em processos diversos e curiosos, criou-se a ideia de que baianos chamam o acarajé com pimenta de quente e sem pimenta de frio. Percebe-se e como o produto passou pelo processo da tradução livremente, e os consumidores, mesmo aqueles que já experimentaram o produto, porém não são baianos, continuam a usar esta nova nomenclatura. A própria Anna, por força das vendas, também já a utiliza, o que parece demonstrar a consolidação da nova tradição. Esse acontecido expressa como a alimentação, como parte da cultura, está sujeita às mudanças, trocas e influências do tempo e espaço nos quais se localiza.

Na Feira da Torre, o consumo do acarajé passou por diversos processos e ressignificações. Canclini afirma que “Em toda fronteira há arames rígidos e arames caídos” (CANCLINI, 2008, p. 349). Assim o faz ao discutir os modos como os ritos buscam, por meio de subterfúgios culturais conscientes ou não, transpor limites por onde é possível. Embora sua argumentação conclua em exemplos de casos onde a cultura assume papel político simbólico frente a órgãos públicos, ela aqui corrobora com o ideal de resistência presente na ressignificação do modo de se consumir acarajé. As alterações feitas por Anna nas apresentações do prato – analisadas a seguir - e em seu modo de falar durante a venda, distinto do da Bahia, foram necessárias para que o mesmo sobrevivesse a um novo território geográfico e social. As lacunas possíveis para que tanto Anna quanto seu acarajé pudessem resistir em Brasília foram preenchidas de modo que o resultado fosse precisamente a hibridação discutida por Canclini – o acarajé baiano na Feira da Torre em Brasília, resultado somente possível pela coalisão de todos os elementos históricos, sociais, culturais e econômicos necessários para que assim o fosse. Embora tenha a alcunha de típico, como original e tradicional, percebe-se que foi transformado dentro do próprio imaginário da vendedora.

É possível relacionar o resultado da coalisão de diversos fatores – a transformação do acarajé – como uma reação perante uma nova situação que possui como referência situações anteriores. Quando o produto final, e todos seus processos de preparo e situações que o acompanham, é deslocado da Bahia para Brasília, se transforma para que possa se adaptar. Carrega em si um passado comum ao acarajé “original” do imaginário social coletivo, todavia, adquire novas características, transformando a tradição em uma nova. Hobsbawn afirma que:

(...) elas (as tradições inventadas) são reações a situações novas que ou assumem a forma de referência a situações anteriores, ou estabelecem seu próprio passado através da repetição quase que obrigatória. É o contraste entre as constantes mudanças e inovações do mundo moderno e a tentativa de estruturar de maneira imutável e invariável ao menos alguns aspectos da vida social que torna ‘a invenção da tradição’ um assunto tão interessante para os estudiosos da história contemporânea (HOBSBAWN, 2008, p. 10).

Dória defende que a abordagem de tipicidade no Brasil tende à simplificação extrema, e apresenta exemplos dessa mentalidade: o arroz com pequi seria goiano; o tutu com linguiça, mineiro; o churrasco, gaúcho; tacacá e tucupi, da região Norte; acarajé e vatapá, da Bahia. O sociólogo aponta diversos exemplos na construção de seu argumento de que o que vai determinar a ênfase dada a um ou vários pratos regionais está muito mais relacionado a uma questão de marketing das unidades da federação do que uma verdadeira investigação de sua história ou da etnografia de uma comida (DÓRIA, 2014, p.161).

O autor aponta que o estado de Minas Gerais, por exemplo, nunca foi um território isolado a ponto de que sua comida se distinguisse tal qual a representação identitária aparente de muitas pessoas. Grande parte desta também se relaciona à expansão do turismo no estado, e à defesa política de uma “mineiridade”. Dória cita a pesquisadora brasilianista norte-americana Jane Fajans, que:

(...) analisa as cozinhas regionais abandonando a ideia de descontinuidade entre as cozinhas típicas dos Estados para assumir outra perspectiva. Para Fajans, a identidade não depende da fixação a um espaço, mas é flutuante, visto que um mesmo prato pode marcar alguém genericamente como nordestino, alguém rústico em particular, um indígena, ou uma pessoa sofisticada, dependendo de onde ou com quem ele é consumido. Dessa perspectiva, bastante corrente em antropologia hoje em dia, as pessoas carregam a identidade alimentar para onde vão, e essa mobilidade é mais importante no processo identitário que a origem geográfica. (DÓRIA, 2014, p.165)

Os ingredientes, o modo de fazer, o local de produção e consumo de produtos ditos típicos certamente diferem dos da memória do consumidor imigrante, sobretudo porque seus processos formadores do local de origem provavelmente diferem até mesmo dentro do território geográfico de seu estado natal. Todavia, ainda assim, há nas representações de tipicidade algo de confortável que o motiva a escolher esses lugares, por meio da dimensão sensível, para consumir determinados alimentos. Nessa escolha há o aspecto simbólico desse fato social, que permeia a representação coletiva:

(...) não se trata da representação única de uma coisa única, mas sim de uma representação escolhida mais ou menos arbitrariamente a fim de significar outras e de exercer um comando sobre as práticas. Frequentemente, os comportamentos sociais não se dirigem tanto as coisas em si, mas aos símbolos dessas coisas. As representações coletivas exprimem sempre, num grau qualquer, um estado do grupo social, traduzem a estrutura atual e a maneira como ele reage frente a tal ou tal acontecimento (...) (BACKZIO, 1985, p.306)

O aspecto simbólico que a comida pode apresentar na representação coletiva, sobretudo quando passa pelo processo de tradução, pode incluir também faces comerciais, posto que está inserido também em um cenário de compra e venda. Na Barraca da Anna, a mesma entrevistada que desmistificou o “acarajé quente”, é possível encontrar dois exemplos bastante claros. O primeiro já um pouco mais disseminado e o segundo bastante curioso. Aqui também cabe destacar que as fotografias, de minha autoria, demonstram maior consciência nos motivos de tê-las registrado. Quando me deparei tanto com o acarajé montado no prato quanto com a imagem da barca, o impulso de fotografar ocorreu. A intenção era precisamente utilizá-las para posterior análise na pesquisa. Já com os conceitos norteadores em mente, era possível notá-los acontecendo “ao vivo”, o que me causou clara empolgação. Ocorriam naquele momento os diversos processos teóricos de transformação da cultura discutidos nessa dissertação. É necessário também neste momento de análise de imagens, citar Kossoy:

Toda fotografia é um resíduo do passado. Um artefato que contém em si um fragmento determinado de realidade registrado fotograficamente. Se, por um lado, este artefato nos oferece indícios quanto aos elementos constitutivos (assunto, fotógrafo, tecnologia) que lhe deram origem, por outro o registro visual nele contido reúne um inventário de informações acerca daquele preciso fragmento de espaço/tempo retratado. O artefato fotográfico, através da matéria (que lhe dá corpo) e de sua expressão (o registro visual nele contido), constitui uma fonte histórica (KOSSOY, 2003, pp.45-47).

Tanto os elementos constitutivos quando o registro visual, utilizado e analisado, traduzem as fotografias aqui utilizadas como também fonte histórica.

Figura 11: Acarajé “no prato” sendo montado por Anna.



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 12: Imagem da “barca” de acarajé em placa na “Barraca da Anna”.



Fonte: Arquivo pessoal.

A primeira fotografia remete ao conceito de lanches e sanduíches no prato, como hambúrgueres, bastante comuns em restaurantes que os vendem. Nesse caso, a comida vem “desmontada”, ou seja, fora do pão, normalmente. Já Anna oferece a opção de acarajé no prato, onde todos os ingredientes presentes – os camarões secos, a salada (ou vinagrete), o vatapá e o caruru – vêm um ao lado do outro em um recipiente de isopor, com talheres de plástico. A opção mais vendida é a do acarajé tradicional, com todos os ingredientes dentro da massa de feijão fradinho frita em azeite de dendê. Contudo, alguns clientes optam pela organização alternativa.

O que se percebe é uma elevação na categoria do acarajé como comida de rua para comida refinada. Na Bahia, costuma-se comê-lo com as mãos. A opção “no prato” de Anna demonstra como a comida adquire uma representação de maior refinamento, sobretudo para aqueles que nunca consumiram o produto, trazendo, inclusive, talheres. Ocorre também a intenção de talvez torná-lo mais familiar ao consumidor, possibilitando que possa experimentar

cada parte componente do prato antes. Os talheres podem ser compreendidos como associados às ditas boas maneiras e à “educação à mesa”.

A utilização de talheres é densamente analisada pelo sociólogo Norbert Elias, na obra *O processo civilizador*. Seu uso é mais evidente, a partir do século XV, na nobreza. Embora Elias afirme que provavelmente muitos, à época, apontariam esse fator como atrelado ao aumento da higiene pessoal, conclui que o processo não é tão racional como parece. O uso de garfos, facas e colheres está atrelado à diferenciação dos que os utilizam em relação aos que não o fazem – à observação do outro em relação a comportamentos sociais -, o que os torna um elemento de distinção social a ligado a uma perspectiva de civilidade em oposição à barbárie.

A tese central de sua obra é a de que a “civilização” é um processo, embora muito do senso comum só a conceba como já é atualmente²⁰. Os resultados científicos, tecnológicos, etc., atestam uma estrutura social de comportamentos e relações humanos (ELIAS, 1994, p.73). O autor analisa uma série de fontes históricas, de distintas temporalidades, que englobam regras e padrões de diversos comportamentos. O processo civilizador perpassa a observação de como se porta o outro (ELIAS, 1994, p.91), sobretudo quando se trata do refinamento das ações cotidianas. Esse fenômeno se dá de maneira gradual demonstrando, segundo Elias, uma evolução conceitual de alguns tipos de estruturas – comportamento, mental/emocional e personalidade. O resultado é a internalização das estruturas dos comportamentos ditos “civilizados” (Ibidem, p.189), enraizados em instâncias mais profundas do indivíduo, e, conseqüentemente, na coletividade.

Portanto, a opção de comer acarajé utilizando talheres, deixa subentender que ele é mais do que uma comida de rua, à medida em que o talher permite um refinamento no manuseio da comida para levá-la à boca sem sujar os lábios ou as mãos. Esse processo faz com que o aparelhamento do ato de comer acarajé confira ao consumidor uma imagem de civilidade, bem como ao acarajé outro capital simbólico, oposto ao ato de comê-lo de modo dito “primitivo”.

Já a segunda fotografia ilustra uma “barca” de acarajé. Não havia, no momento da realização das fotos, nenhuma pronta, motivo pelo qual optei por fotografar a placa, na qual se lê “Essa barca você não pode perder!”. A barca mencionada é igual à da foto, preta, de plástico, e conceitualmente conhecida por levar comidas de origem japonesa, como sushis e sashimis.

²⁰ Sua argumentação vai de encontro a pensamentos, outrora bastante difundidos, que outras formas de organização social que não a europeia ocidental não, seriam civilizadas. Contudo, não é possível adentrar este debate de modo eficiente nesta pesquisa devido ao fato de que este não faz parte dos objetivos aqui pretendidos.

Todavia, pude observar em minhas experiências particulares que o conceito pouco a pouco extrapolava seu limite original: já as vi em comércios de açaí e sorvetes, por exemplo. Porém, nunca a vira com mini acarajés. A barca vendida por Anna possui todos os ingredientes do acarajé tradicional, sendo o bolinho em versão menor. Segundo ela, é um prato para se dividir, por ter maior quantidade de comida e também ter um preço mais elevado. A impressão passada é a de um petisco, algo para se comer coletivamente.

Nos dois casos, a feirante utiliza suportes comumente utilizados para outros alimentos para servir os acarajés. A versão do prato aparenta maior praticidade para aqueles que não possuem as habilidades para que os diversos recheios não sejam derrubados, quando comparado ao acarajé tradicional. Já a barca é bastante inovadora, uma vez que não só serve porção coletiva do acarajé, como também chama a atenção de possíveis compradores por ser inusitada. Em ambos os casos é possível compreender como as práticas alimentares se traduzem continuamente devido ao contato com o diferente. Embora o aumento do valor comercial do alimento esteja claro nos casos apresentados, também é possível neles perceber as influências de práticas culturais distintas, de modo a atrair, conseqüentemente, maior quantidade de consumidores. Dória afirma que é precisamente a criatividade culinária do povo brasileiro que formou, ao longo do tempo, a culinária da qual nos orgulhamos (DÓRIA, 2014, p.20)

Canclini, baseando-se em seu estudo das hibridações, afirma é possível concluir que “hoje todas as culturas são de fronteira. Todas as artes se desenvolvem em relação com outras artes (...). Assim, as culturas perdem a relação exclusiva com seu território, mas ganham em comunicação e conhecimento” (CANCLINI, 2008, p. 248). A adaptação do acarajé no prato e na barca de sushi demonstram como a criatividade da vendedora permitiu que se comunicasse melhor com o público consumidor, por vezes ainda não apresentado ao produto. O seu contato com outras culturas e modos de fazer e comer lhe permitiu a adaptação proveitosa nas vendas, embora tenha sofrido o processo de desterritorialização. O acarajé passa, então, a ocupar outros espaços ligados à ideia de refinamento, e não mais só o da comida de rua, mais simples.

É curioso notar como o acarajé, símbolo da tradição alimentar baiana²¹, passa por processos claros de transformação e ainda assim segue no imaginário social coletivo da Feira

²¹ Segundo o Dossiê do Ofício das Baianas do Acarajé, organizado e publicado pelo Iphan, o acarajé articula diferentes dimensões da vida social. O próprio dossiê já discute de modo bastante interessante a ideia de tradição e mudança: “Imerso na dinâmica cultural das grandes metrópoles brasileiras, sobretudo em Salvador, o acarajé está sujeito a variados processos de apropriações e ressignificações nos diferentes segmentos da sociedade, junto ao patrimônio arquitetônico do Pelourinho” (IPHAN, 2007).

da Torre como original, típico e autêntico. Luís da Câmara Cascudo aponta as mudanças sofridas na própria Bahia:

Acarajé é uma iguaria fácil de ser comprada e de ser comida, fritinho na hora, ainda quente, em qualquer esquina da Capital baiana. Na parte baixa do Elevador Lacerda e em algumas artérias do Comércio na chamada Cidade Baixa, as vendedeiras servem o acarajé feito em casa, já frio, na maneira antiga. Junto aos montões de acarajé e abarás encontra-se o ‘caco’ do molho de pimenta, cebola e camarão seco, tudo cozido no azeite de dendê em ponto de papa. Na Cidade Alta o acarajé aparece sendo feito à vista do consumidor, comido quente e complementado por uma variedade de molhos. O costume de frigar na rua e pôr vários molhos data de uns quinze anos, se tanto. O primeiro destes molhos toma o nome de vatapá. (...) Este vatapá implica o encarecimento do bolinho e também o consumo dos outros molhos: molho de camarão, molho de pimenta, molho de pimentão. Até molho com rodela de tomate aparece numa prova de degenerescência da espécie culinária. Servido com o vatapá e o molho de camarão, o molho de pimenta passa a ser um mero caldo azeitado. Outrora colocava-se o molho clássico sobre o acarajé; hoje corta-se o acarajé ao meio e recheia-se (CASCUDO, 2008, p.53).

O livro, *Antologia da Alimentação no Brasil*, tem sua primeira edição em 1977. Desde então já era de conhecimento de Cascudo o caráter mutável das práticas alimentares, mesmo no próprio recorte geográfico da cidade de Salvador. A comida sofre as influências e mudanças como qualquer outra prática social. Fica evidente como a identidade cultural pura é inexistente e abstrata, sendo sempre resultado de processos temporários, geográfico, social e historicamente localizados.

As representações de identidades, por vezes construídas sobre o processo da tradução, orientam o ser humano e pautam seus modos de viver. Sandra Pesavento afirma que são matrizes que demonstram as práticas sociais e as condutas, dotadas de forças que integram e dão coerência, bem como explicam a realidade. “Índividuos e grupos dão sentido ao mundo por meio das representações que constroem sobre a realidade” (PESAVENTO, 2004, p.21).

Essa realidade é, na verdade, uma construção que permeia o imaginário, e não é, contudo, uma cópia do real. Sua composição é tanto da parte que remete ao cotidiano social, quanto de coisas que não existem concretamente, como sonhos ou elaborações mentais. “Há um lado do imaginário que se reporta à vida, mas outro que se remete ao sonho, e ambos os lados são construtores do que chamamos de real” (Ibidem, p.27). Desse modo, há no imaginário uma capacidade de substituir o real concreto, por vezes ainda mais real, uma vez que é nele o local onde as pessoas existem a seus modos.

De maneira coletiva, é por meio dos imaginários sociais que uma sociedade designa sua identidade, elabora suas representações de si, distribui papéis e posições sociais e demonstra crenças. Para Backzo, “O imaginário social torna-se inteligível e comunicável através da produção dos ‘discursos’ nos quais e pelos quais se efetua a reunião das representações coletivas numa linguagem” (BACKZO, 1985, p.311).

Roger Chartier argumenta que as identidades sociais são sempre construídas pelo processo de uma relação de forças entre as representações impostas pelos detentores do poder e pela que considera o recorte social como significado da representação que cada grupo tem de si, reconhecendo sua existência a partir da mesma (CHARTIER, 1992, p.183). Assim, há que se considerar a coletividade dos sujeitos sociais entrevistados como fundamental para a percepção das representações e autorrepresentações das diferentes identidades culturais existentes na Feira da Torre de TV e na Feira do Guará.

As representações coletivas fazem parte da construção social do mundo, de modo que as diversas identidades representadas, por vezes permeadas de incoerências, ocorram simultaneamente. Chartier afirma:

(...) considerar estas representações como as matrizes de discursos e de práticas diferenciadas – mesmo as representações coletivas mais elevadas só têm uma existência, isto é, só o são verdadeiramente a partir do momento em que comandam atos - que têm por objetivo a construção do mundo social, e como tal a definição contraditória das identidades - tanto a dos outros como a sua. (CHARTIER, 1992, p. 18)

As várias ações que constituem os processos que envolvem o campo da alimentação, quando compreendidas no âmbito da cultura, demarcam os modos de existir dos indivíduos entrevistados no mundo. O imaginário social é construído precisamente a partir das diversas representações de identidades forjadas nos espaços das duas feiras.

Desta maneira, comer é um ato social completo, com um conjunto de movimentos de produção e consumo, tanto material quanto simbólico. Assim, o consumo de alimentos e dos processos culturais e sociais que o constituem contribuem à constituição das identidades coletivas, posto que essas são, também, expressão de relações sociais e de poder (ÁLVAREZ, 2005, p. 12). As representações de identidades construídas no imaginário social dos processos alimentares podem ser compreendidas com o processo de rememoração, sob a análise dos fragmentos das falas dos entrevistados. Em si, apresentam já a representação individual que

possuem sobre as feiras, e quando analisadas coletivamente, é possível perceber que algumas representações de fato são simbólicas nesse imaginário coletivo.

Assim parece ser a ideia de que as peixarias da Feira do Guará atraem muito público por serem os únicos lugares onde, em Brasília, é possível comprar frutos do mar e hortifruti frescos. Nas entrevistas é possível perceber que muitos afirmam, com orgulho, que restaurantes também compram ali. Quando pergunto a Patrícia Martins, de 37 anos, trabalhadora da Feira há 15, quais são os principais produtos vendidos na Feira e o porquê, ela responde: “*As peixarias aqui também são muito famosas, as duas peixarias. (...) O peixe, a galinha caipira, e os doces e os queijos... (...) Porque aqui é mais fresco, né? As coisas aqui são mais frescas, os peixes ali é tudo fresquinho, os produtos também*” (MARTINS, 2018). Ela também diz, quando falamos dos restaurantes, que “*tem vários restaurantes, a gente mesmo aqui (Patrícia é funcionária do Restaurante da D. Neide) é comida goiana e mineira. Aí tem outros restaurantes que são mais comidas nordestinas mesmo, as comidas mais pesadas mesmo...*” (MARTINS, 2018).

A mesma representação também transparece nas conversas com frequentadores entrevistados. O frescor dos produtos, bem como o atendimento mais próximo, quase personalizado com os vendedores, aparece na conversa com Carolina Matos, psicóloga brasileira de 26 anos e frequentadora da Feira há 20, quando pergunto sobre os motivos pelos quais a frequenta:

(...) É próxima à minha casa e tem bastante variedade e boas bancas para comprar temperos e comidas frescas... Além disso, conversando com o feirante, você pode conseguir descontos e pequenos mimos... Por exemplo, na banca da melancia, se você quiser pode levar um recipiente que o próprio dono da banca te vende a melancia já descascada e picada no recipiente que você trouxe. Gosto também do fato de que, pra comprar temperos e ervas, a dona da banca pode fazer a mistura que você quiser. (MATOS, 2018)

A proximidade com os vendedores e o atendimento personalizado também está entre os motivos apontados por Thiago Masson, chef de cozinha gaúcho de 32 anos, há quatro anos frequentador da Feira, assim como também a possibilidade de conhecer ingredientes de outras regiões:

(...) pela simplicidade do atendimento e pela maior interação com quem vende né, o que faz com que eu possa conhecer mais sobre o que consumo. (...) o tradicional pastel da universidade, condimentos e especiarias, principalmente regionais do cerrado, norte e nordeste brasileiro. (MASSON, 2018)

Thiago também corrobora a representação do frescor dos alimentos da Feira do Guará, sobretudo os peixes: “*(...) a qualidade de alguns produtos fornecidos, como por exemplos a*

peixaria, que tem muita variedade e qualidade. Além do frescor, mesmo, dos produtos". É interessante realçar o imaginário coletivo identitários do peixe fresco da Feira do Guará. É possível de fato notar o alto movimento de consumidores no local aos fins de semana. Ambas as peixarias formam filas de atendimento e todos os vendedores encontram-se sempre muito ocupados. O olhar que tanto os frequentadores quanto os vendedores possuem sobre o frescor dos peixes é o mesmo – são de ótima qualidade e frescos. Há de se perguntar as reais possibilidades do frescor, ao menos dos peixes de mar, dada sua distância de Brasília, localizada no centro de nosso território nacional (a praia mais próxima da cidade é Ilhéus, na Bahia, há aproximados 1320 km de distância). Não há reclamações das compras feitas na peixaria e os produtos de fato aparentam qualidade, já o frescor parece ser uma característica um pouco mais dúbia, sobretudo levando em consideração as dificuldades de transporte deste tipo de carga.

Todavia, mesmo o chef de cozinha, Thiago Masson, legitima esse imaginário. Para Backzo, os imaginários sociais constituem diversos pontos de referências em sistemas simbólicos produzidos em coletividade. A partir deles, são elaboradas as representações dos indivíduos, as posições sociais, o sistema de crença, os códigos comportamentais. Quando esta identidade coletiva é formada, formam-se também seus modos de funcionamento e seus guardiões e gestores (BACKZO, 1985, p. 309). No caso da Feira do Guará, tanto seus frequentadores quanto feirantes compartilham a representação dessa identidade de modo a legitimar o espaço da feira, a qualidade ali encontrada em detrimento de outras feiras, a justificativa pelo grande movimento de consumidores. Desse modo, continuam a compartilhar, e de fato viver, no imaginário coletivo construído do peixe fresco.

Por sua vez, na Feira da Torre, as análises dos fragmentos das narrativas coletadas, individual e coletivamente, demonstram que há a representação coletiva de uma identidade de que naquele espaço é possível encontrar comidas típicas de outros lugares, de qualidade, bem como refeições a custo baixo (quando comparadas ao preço médio de restaurantes nas redondezas da localização), acessíveis para trabalhadores. A conversa com a feirante Francisca Maria, dona da Pastelaria Minas Gerais, deixa claro que as bancas de comidas típicas de outras regiões são um fator atrativo para o público. Quando pergunto se ela considera que a Feira é diferente das demais, ela diz: *“Eu vejo que sim por causa de ter as comidas típica, né? Diferenciado...”*, e ao ser questionada sobre os alimentos mais consumidos, afirma: *“Pastel e acarajé, e a comida do Pará... A Delícias do Pará, tudo que é relacionado à região do Pará...”* (MARIA, 2018).

O imaginário coletivo formado em torno da tipicidade das comidas da Feira da Torre está ligado à ideia de valoração daquilo que é diferente. A busca e o gosto por tais comidas não dependem só do paladar, mas também de interesses em seu simbolismo. Dória argumenta que há, atualmente, uma diretriz comum na gastronomia – a de produzir emoções no comensal. Por este motivo, como todo estado de espírito, o simbolismo tem de estar mais presente que as sensações fisiológicas, bem com o contexto cultural em relação ao que chama de treinamento do paladar. Segundo o sociólogo:

A disposição das pessoas de se submeter a novidades varia conforme a pressão social, a aceitação de certos sabores em seus círculos de convivência e assim por diante; ou seja, a aceitabilidade individual está imbricada na aceitabilidade coletiva. (...) modificar hábitos sempre foi, ao longo da história, fruto de insistência muitas vezes imposta pela necessidade. (DÓRIA, 2014, p.200)

Em tempos de diversos programas culinários de grande atenção midiática e a dita comida brasileira tradicional vinculando-se cada vez mais aos holofotes da gastronomia internacional, é compreensível que haja certo crescimento no interesse por comidas enquadradas no imaginário da tipicidade. A procura por estes alimentos na Feira da Torre, sobretudo aos fins de semana, é sempre muito grande. Mesmo que contemplando também interesses comerciais, é compreensível que essa representação de identidade se encontre reforçada nas expressões das visões sobre este espaço.

Essa representação se repete nas conversas com frequentadores e outros feirantes. Embora alguns entrevistados não vendam as comidas consideradas típicas, ainda assim têm a representação de que a Feira da Torre é um local onde se vende, por exemplo, “*o melhor acarajé da cidade*” - segundo a feirante Ítala Nande. As considerações de Backzo elucidam a complexidade dessas elaborações:

A fim de que uma sociedade exista e se mantenha, assegurando o mínimo de coesão, é preciso que os agentes sociais acreditem na superioridade do fato social sobre o fato individual, que se dotem de uma “consciência coletiva”, isto é, um fundo de crenças comuns que exprima o sentimento da existência de coletividade. Ora, só é possível comungar ou comunicar entre os homens através de símbolos exteriores aos estados mentais individuais, através de signos posteriormente concebidos como realidades. Um dos caracteres fundamentais do fato social é, precisamente, seu aspecto simbólico. Na maioria das representações coletivas, não se trata da representação única de uma coisa única, mas de uma representação escolhida mais ou menos arbitrariamente a fim de significar outras e de exercer um comando sobre as práticas. (BACKZO, 1985, p. 306)

As feirantes Ítala Nande e Francisca Maria não trabalham com produtos “típicos”. Embora Francisca utilize o queijo mineiro em seus pastéis, há também muitos outros sabores vendidos. Contudo, quando conversamos, ambas afirmaram que a maior procura era pelo acarajé, pelas comidas paraenses e pela tapioca – além de pelos produtos que ambas vendem, naturalmente. Há, então, a representação de uma identidade compartilhada do espaço da Feira como o lugar das comidas típicas. É possível compreender, então, que para atribuir sentido àquele espaço, ambas se baseiam em símbolos exteriores, aos quais atribuem significado ao fato social, sobrepondo-o ao fato individual (a procura pelos produtos que vendem). De modo, como afirma Backzo, razoavelmente arbitrário, uma representação a respeito das comidas mais vendidas ali se fez coletivamente: a de que a maior procura é por produtos típicos de outros estados.

É preciso frisar a evidência do processo de hibridação elaborado por Canclini. Por diversas necessidades, a representação da tipicidade e da originalidade é recorrente nas falas analisadas, de modo que o imaginário social de fato já ultrapassa a busca por respostas acerca de como as comidas são preparadas e consumidas em seus locais “de origem”. Canclini afirma que há uma carga afetiva presente na tradição, e quando esta não mais rende créditos, há um duelo para se compreender se ela deve ou não se perder por completo. O que pode ocorrer é o que pode ser observado na Feira da Torre, uma persistência e obsolescência simultâneas das formas tradicionais, por exemplo (CANCLINI, 2008, p.240). Embora ainda haja muitas referências ao conceito popular do que são algumas comidas típicas de outros estados, é compreensível que tenham sido modificadas para comidas típicas de determinado estado em Brasília. O “em Brasília” precisa ser frisado para que se compreenda que este é seu local atual, bem como o agora sua temporalidade. Essa circunscrição faz toda a diferença, precisamente porque é este ponto que faz com que os alimentos (e seus preparos e consumos) se transformem, embora ainda carreguem o rótulo de típicos e originais.

O mesmo ocorre na Feira do Guará: todos os feirantes entrevistados citam os produtos vendidos nas próprias bancas entre os mais procurados, todavia, sempre retornam à ideia de que o peixe fresco, as verduras, legumes e frutas frescas e as comidas típicas também estão entre eles, bem como são um dos principais atrativos ao grande público frequentador. O fato social – a representação de uma identidade da Feira como espaço que vende produtos melhores e comidas tradicionais de qualidade – se sobrepõe ao fato individual, para que esses símbolos se reorganizem formando coletivamente significados dotados de sentido.

Os sentidos atribuídos a esses símbolos articulam as representações que os atores sociais, os feirantes e frequentadores, constroem do mundo social analisado – as feiras. Chartier afirma que as representações por vezes traduzem, à revelia dos atores, as suas posições e interesses objetivamente confrontados e que, paralelamente, descrevem a sociedade tal como pensam que ela é, ou gostariam que fosse (CHARTIER, 1992, p.19). Nesse sentido, é compreensível o porquê dos feirantes entrevistados sempre colocarem os próprios produtos entre os mais procurados, em conjunto, entretanto, aos alimentos que sempre se destacam no imaginário social construído – os peixes frescos, a área de hortifruti e as comidas ditas típicas. Embora haja as fortes representações de identidades da Feira do Guará estarem relacionadas ao frescor e à tipicidade de alguns alimentos, os entrevistados esforçam-se para elegerem também os produtos que vendem como pertencendo à categoria de mais procurados.

Quando conversamos sobre o motivo das pessoas escolherem as feiras, a feirante Carla Souza, de 27 anos, apresentou em sua narrativa, a representação a de que as pessoas vão até a Feira do Guará também para passear, para aproveitar não só os produtos, mas também o espaço. Ela não deixou de enfatizar os produtos frescos e típicos, como todos os outros, contudo, acrescenta:

Eu acho que esse ambiente aqui é mais familiar. Tipo assim, final de semana... Faz um programa: 'Ah, eu vou num restaurante, almoçar em família!'", na pastelaria, chega aqui tem uma pracinha pra sentar, de final de semana tem música, pessoal canta... E tipo assim, tem mais conforto, tem a brinquedoteca, ali, entendeu? Acho que é mais uma coisa familiar mesmo... Não é aquela coisa que vem bagunçada. Porque nas outras feira assim, eu acho que é mais bagunçado... Porque eu já trabalhei em Feira dos Goiano, Feira da Ceilândia e já tem mais isso. A Feira do Guará é uma feira mais calma, mais tranquila, não tem tanta bagunça. Cê não vê briga, você não vê bar dentro da feira aqui, não tem, entendeu? Tem fora, mas fora também é super tranquilo. Mas assim, aqui é mais lazer mesmo. Cê tá o final de semana em casa, "eu vou passear! Vou na Feira do Guará!". (SOUZA, 2018)

O ambiente ao qual Carla se refere também é mencionado nas conversas com Carolina Matos, ao falarmos sobre a estrutura do local: “É bastante espaçoso, arejado, tem uma área coberta, praça, lugar pra descansar e também tem atividades culturais... Tem música, lugar pro artista de rua e o artesão exporem seus produtos, seus espetáculos” (MATOS, 2018). A representação aparente nas falas é de que a Feira do Guará é bastante segura e acolhedora. Ao escolhê-la como opção para comprar alimentos, é perceptível que esses fatores também influenciam, visto que tanto os feirantes quanto frequentadores a apontam como local de passeio também, além de destino comercial.

Ivanilde dos Santos, cozinheira de 67 anos do Restaurante Mafas, na área externa da Feira, afirma que o local é diferente de outras feiras do Distrito Federal, principalmente quanto ao movimento nos fins de semanas, fato que corrobora a representação de que esta é também destino de passeio:

Eu tive oportunidade também de trabalhar no ano passado na Feira dos Importados, na área de alimentação também lá, eu trabalhei um ano e pouco... Mas ó, em termos de comida, alimentação, eu gosto muito daqui... A procura é muito... O movimento aqui é bom. De domingo aqui a gente tem que passar sebo nas canelas pra dá conta, porque a procura, o povo vem! O povo gosta! (...) Na feira ali dentro ali também é lotado, lotado! (SANTOS, 2018)

As diversas e distintas representações das identidades presentes nas duas feiras traduzem a importância da comida para as pessoas que utilizam esses espaços, independente de seus objetivos. Neste sentido, é essa importância, a ligação sensível, que configura as práticas alimentares como patrimônio cultural. Diversificado e permeado por várias culturas, ele é celebrado nas ações cotidianas das pessoas frequentadoras destes lugares.

As análises possíveis a partir das representações a respeito da alimentação identificadas nas entrevistas auxiliam o processo de compreensão da organização social dos indivíduos que constroem os espaços pesquisados e de suas respectivas identidades culturais. Para Chartier,

(...) é preciso pensá-la (a história cultural) como a análise do trabalho de representação, isto é, das classificações e das exclusões que constituem, na sua diferença radical, as configurações sociais e conceituais próprias de um tempo ou de um espaço. As estruturas do mundo social não são um dado objetivo, tal como o não são as categorias intelectuais e psicológicas: todas elas são historicamente produzidas pelas práticas articuladas (políticas, sociais, discursivas) que constroem as suas figuras. São estas demarcações, e os esquemas que as modelam, que constituem o objeto de uma história cultural levada a repensar completamente a relação tradicionalmente postulada entre o social, identificado com um real bem real, existindo por si próprio, e as representações supostas como refletindo-o ou dele se desviando. (CHARTIER, 1992, p. 27)

As estruturas mencionadas são, como afirma o historiador, historicamente produzidas pelas práticas articuladas. Ao seguir este direcionamento, percebe-se que as representações a respeito das identidades das duas feiras, quando analisadas a partir da ótica da alimentação (englobando os modos de fazer, de servir, os espaços e os modos de consumir), são coerentes entre si, que apontam um mesmo imaginário social coletivo, evidente a partir das entrevistas. As falas denotam, sobretudo, a tipicidade e a originalidade como estruturas pilares de uma das identidades da Feira da Torre; e, na Feira do Guará, a diferenciação de público frequentador e o maior frescor de seus produtos quando comparados a supermercados. As práticas, sobretudo

sociais, nesses espaços denotam também a importante relação das pessoas com o universo da comida.

Para Michel de Certeau, o comer não serve apenas para manter o funcionamento do corpo, e sim para conectar um modo específico - dentre vários existentes - entre uma pessoa e o mundo, concretizando, então, um marco no espaço e no tempo (CERTEAU, 1998, p. 183). O historiador analisa, no segundo volume de *A invenção do cotidiano*, as falas de Gabriel, um senhor que se encontra em um asilo, destinado, nas palavras de Certeau, “ao anonimato da morte” (Ibidem, p.188). As únicas memórias que parecem ocorrer ao idoso estão relacionadas a momentos relacionados à comida, preparada ou por sua mãe ou por sua avó. As descrições são bastante precisas, Gabriel afirma que a avó preparava, todos os domingos, omeletes, presunto, salada, manteiga e porco. O autor conclui, a partir desses momentos, que o compartilhamento dessas memórias foi o único modo encontrado pelo solitário senhor de “repetir a doçura do passado e a ternura de rostos bem conhecidos” (Ibidem, p.189).

As relações pessoais, – que envolvem a memória e a dimensão sensível – dos frequentadores e feirantes das duas feiras aqui analisadas, com o comer demarcam os porquês de sua categorização como patrimônio. Sob essa ótica, os espaços que comportam as práticas sociais são tão importantes quanto as mesmas. É preciso, então, debater a indissociabilidade dos patrimônios chamados de material (os espaços, edificações, lugares) e imaterial (as práticas, os saberes, os ofícios, os modos de fazer).

CAPÍTULO 3: O PATRIMÔNIO CULINÁRIO E SUAS RELAÇÕES COM OS ESPAÇOS DAS FEIRAS DO GUARÁ E DA TORRE DE TV

Pierre Nora afirma que o conceito de patrimônio se transformou nas últimas décadas. Foi de vinculado à nação ao patrimônio de caráter simbólico e identitário, de herdado a reivindicado, de visível a invisível, de material a imaterial, de estatal a social, étnico e comunitário. Esse então, passa agora, a englobar as noções de cultura, identidade e memória (NORA, 1984, pp. 6-34). Portanto, é cada vez maior o retorno aos atores sociais quando se fala em patrimônio cultural.

A ideia de ampliar a noção de proteção e preservação dos bens culturais para além dos chamados bens de pedra e cal e valorizar os bens simbólicos dos grupos formadores da sociedade brasileira está presente em vários escritos de Mário de Andrade já na década de 1930:

Se, por acaso, a reflexão e a conseqüente ação sobre o patrimônio imaterial do Brasil tivesse um santo padroeiro seria Mário de Andrade. Escritor, musicólogo e polemista de ótima cepa, ele foi um dos cérebros da Semana de Arte Moderna de 1922 e um dos mais importantes nomes da cultura brasileira do século passado. Já nos anos 20 e 30, enveredava pelos mais distintos rincões do país em busca de registros culturais que marcasse o jeito de ser, de agir e de se comportar do povo brasileiro. (IPHAN, 2006)

Está em Mário de Andrade, portanto, o início da reflexão sobre o patrimônio cultural imaterial no Brasil. Em 1936, em proposta entregue ao então ministro da Educação Gustavo Capanema para a criação do Serviço de Proteção ao Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – SPHAN, afirmava com convicção que o patrimônio cultural da nação compreendia muitos outros bens além de monumentos e obras de artes. (Ibidem)

Mário de Andrade foi precursor da defesa da ampliação do conceito de patrimônio cultural no Brasil. Depois dele, nos anos de 1950, seus sucessores se mobilizaram em torno da Campanha da Defesa do Folclore Brasileiro, criada em 1947. Esse movimento originou o Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular, hoje incorporado ao Iphan. Nas décadas de 1970 e 1980, o assunto volta com força graças às experiências desenvolvidas no Centro Nacional de Referências Culturais (CNRC) e na Fundação Nacional Pró Memória (FNPM), sob a liderança de Aloisio Magalhães, outro nome fundamental na luta pela ampliação do conceito de patrimônio cultural.

Essas ações contribuíram para sensibilizar o Congresso Nacional a incluir o assunto na Constituição Federal de 1988 que estabeleceu o artigo 216 da Constituição Federal de 1988²²:

Art. 216: Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individual ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I – as formas de expressão;

II – os modos de criar, fazer e viver;

III – as criações científicas, artística e tecnológicas;

IV – as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V – os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

Em novembro de 1997, as orientações contidas na Constituição Federal de 1988 resultaram em uma ação mais concreta: o Seminário de Fortaleza, promovido pelo Iphan para discutir estratégias e formas de proteção ao patrimônio imaterial. O seminário produziu a Carta de Fortaleza onde está a recomendação para a criação de um instrumento legal, instituindo o Registro como modo de preservação de bens culturais de natureza imaterial (IPHAN, 2006). A regulamentação da política de patrimônio imaterial ocorreu na edição do Decreto 3551 de 4 de agosto de 2000 que institui o Registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro.

O sítio oficial do Iphan divide as definições de patrimônio cultural em imaterial e material. Sobre o primeiro, afirma:

Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas). A Constituição Federal de 1988, em seus artigos 215 e 216, ampliou a noção de patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial.

Nesses artigos da Constituição, reconhece-se a inclusão, no patrimônio a ser preservado pelo Estado em parceria com a sociedade, dos bens culturais que sejam referências dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. O patrimônio imaterial é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

²² Para aprofundamento sobre a política de patrimônio imaterial ver IPHAN, 2006.

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) define como patrimônio imaterial ‘as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural’ Esta definição está de acordo com a Convenção da Unesco para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, ratificada pelo Brasil em março de 2006.

Para atender às determinações legais e criar instrumentos adequados ao reconhecimento e à preservação desses bens imateriais, o Iphan coordenou os estudos que resultaram na edição do Decreto nº. 3.551, de 4 de agosto de 2000 - que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) - e consolidou o Inventário Nacional de Referências Culturais (INCR).

Em 2004, uma política de salvaguarda mais estruturada e sistemática começou a ser implementada pelo Iphan a partir da criação do Departamento do Patrimônio Imaterial (DPI). Em 2010 foi instituído pelo Decreto nº. 7.387, de 9 de dezembro de 2010 o Inventário Nacional da Diversidade Linguística (INDL), utilizado para reconhecimento e valorização das línguas portadoras de referência à identidade, ação e memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. (Patrimônio Imaterial, 2014. Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>>. Acesso em 28/05/2018.)

E sobre patrimônio material, lê-se:

O patrimônio material protegido pelo Iphan é composto por um conjunto de bens culturais classificados segundo sua natureza, conforme os quatro Livros do Tombo: arqueológico, paisagístico e etnográfico; histórico; belas artes; e das artes aplicadas. A Constituição Federal de 1988, em seus artigos 215 e 216, ampliou a noção de patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial e, também, ao estabelecer outras formas de preservação – como o Registro e o Inventário – além do Tombamento, instituído pelo Decreto-Lei nº. 25, de 30 de novembro de 1937, que é adequado, principalmente, à proteção de edificações, paisagens e conjuntos históricos urbanos.

Os bens tombados de natureza material podem ser imóveis como as cidades históricas, sítios arqueológicos e paisagísticos e bens individuais; ou móveis, como coleções arqueológicas, acervos museológicos, documentais, bibliográficos, arquivísticos, videográficos, fotográficos e cinematográficos.

A relação de patrimônios materiais tombados pelo Iphan podem ser acessados por meio do Arquivo Noronha Santos ou pelo Arquivo Central do Iphan, que é o setor responsável pela abertura, guarda e acesso aos processos de tombamento, de entorno e de saída de obras de artes do País. O Arquivo também emite certidões para efeito de prova e faz a inscrição dos bens nos Livros do Tombo. (Patrimônio Material, 2014. Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/276>>. Acesso em 28/05/2018).

A divisão é pensada, possivelmente, porque o órgão é responsável pelas políticas públicas de preservação do patrimônio cultural brasileiro. É compreensível que para melhor direcionar recursos e equipe técnica talvez a divisão seja estratégica. Contudo, observa-se nos últimos anos significativa crítica da sociedade civil em locais onde ocorreram processos de

tombamento²³ por, talvez, neles não considerarem de modo significativo os atores sociais. Não é propósito desta dissertação analisar os tombamentos do Iphan, todavia, quando me proponho a firmar a indissociabilidade dos patrimônios material e imaterial, é necessário que este assunto seja elucidado.

A divisão conceitual é problemática precisamente porque não considera discussões recentes e bastante significativas a respeito da construção do espaço como lugar de memória e locus de práticas sociais. É consideravelmente complexa a relação de um local, ou edifício, a ser tombado com as práticas que nele, ou em seu entorno, acontecem. Antes de seu valor histórico e arquitetônico, esse é, ainda, um espaço no qual a sociedade continua a existir, interagir – viver. Para Meneses, todo patrimônio material tem uma dimensão imaterial de significado e valor, ao passo que também todo patrimônio imaterial tem uma dimensão material, na qual possa se realizar (MENESES, 2012, p.31)

Apesar das críticas aos processos de tombamento realizados pelo Iphan, é necessário destacar o do centro histórico da cidade de Iguape, no estado de São Paulo, realizado entre 2007 e 2009. Flávia Brito do Nascimento e Simone Scifoni o relatam no artigo *O tombamento de Iguape como patrimônio nacional: novas práticas e políticas de preservação*. As autoras, à época técnicas da superintendência do Iphan de São Paulo, portanto, participaram ativamente do processo. Elas descrevem detalhadamente a busca por novos parâmetros de atuação nas políticas de preservação ao patrimônio nacional a partir do caso de Iguape.

Por meio de várias metodologias, sobretudo da área de educação patrimonial do Iphan, houve intensa participação dos moradores durante os dois anos do processo de tombamento. Foram mapeados os lugares significativos para a população, que em conjunto com a prefeitura local e os técnicos do Iphan, delimitaram o perímetro do tombamento e das futuras medidas de preservação. Foram tombados diversos lugares, edifícios e paisagens naturais que provavelmente não o seriam em um tombamento sem participação dos atores sociais. As autoras afirmam que:

Por todos os argumentos explicitados neste artigo, especialmente pela opção deliberada na busca de aproximação e diálogo local, o tombamento de Iguape tornou-se, no decorrer dos anos, uma experiência reconhecida pela própria instituição como uma nova maneira de pensar e agir em patrimônio. O parecer final do conselheiro relator registra este reconhecimento, ao destacar a ‘qualidade do conjunto de estudos cuidadosamente preparados’, em 4 volumes e mais de 1850 páginas de documentação. A metodologia envolvida da elaboração do dossiê de Iguape deixa como reflexão a necessidade de

²³ Tombamento é o termo utilizado pelo Iphan para o patrimônio de natureza material. Ao se tratar do patrimônio de natureza imaterial, fala-se em registro.

políticas de patrimônio mais democráticas, abertas à participação social, como condição essencial não para o seu sucesso, mas fundamentalmente para garantir o direito dos sujeitos do patrimônio de não serem apartados de sua memória coletiva. (NASCIMENTO; SCIFONI, 2015, p.13)

Portanto, mesmo quando se fala de políticas públicas institucionais, é bastante notável que a divisão conceitual entre material e imaterial é problemática, uma vez que pode gerar políticas de preservação que não satisfazem a comunidade que vive em meio ao patrimônio tombado. É necessário entender estes espaços como locais onde as práticas sociais ocorrem, para além dos chamados bens de pedra e cal.

Quando a discussão engloba o patrimônio alimentar, é necessário compreender que não só o produto final – o prato pronto de comida – se configura como tal. Os modos de fazer, os lugares, as celebrações, as pessoas que o produzem, tudo pode ser caracterizado como patrimônio cultural. Aqui, nos desvinculamos da chancela do Estado e de políticas públicas de proteção, sobretudo porque sua significação está, por vezes, atrelada a comunidades maiores ou menores, bem como a limites geográficos e sociais.

Esse fator se destaca quando retomo a crítica feita no primeiro capítulo ao INRC das Feiras do Distrito Federal. Como este instrumento não é feito para delimitar o que é patrimônio ao órgão público responsável (o Iphan), e sim para inventariar as referências culturais de determinado lugar, espaço ou comunidade, era de se esperar que contemplasse as mais diversas categorias presentes nos processos que envolvem a alimentação, sendo esta parte importante do escopo cultural das feiras. Para conseguir compreender as importâncias dadas ao patrimônio alimentar da Feira da Torre e da Feira do Guará, foi fundamental que o processo das entrevistas realizadas envolvesse os atores sociais ali presentes.

As feiras podem ser atestadas ao longo das histórias ocidental e oriental, e organizam-se de formas diferentes em termos de organização, produtos e espaços, demarcando o tempo histórico no qual se encontram. Desde os mercados públicos da Idade Média às feiras permanentes atuais, é possível verificar que alguns fatores permaneceram – sobretudo o espaço público, as trocas comerciais, as interações sociais e a difusão de valores culinários e de consumo. Por vezes, se colocam como lugares alternativos aos mercados tradicionais, mantendo especificidades, seja nos produtos, seja nos modos de produção. O espaço da feira é, também, marcado por conflitos de poderes, como feirantes e Estado, entre os próprios feirantes, entre feirantes e comerciantes, por exemplo. Sua função ultrapassa as necessidades básicas da

troca, e se reforça na manutenção e criação de vínculos sociais, laços de vizinhança, é um importante espaço da vida comunitária (MADEIRA; VELOSO, 2007, pp. 16-19).

É possível observar as feiras do Guará e da Torre sob essa mesma ótica – são espaços de troca, de convivência e de memórias. As múltiplas relações que coexistem em seus ambientes caracterizam esses espaços como portadores de também múltiplas práticas sociais. Para Madeira e Veloso, “(...) as feiras são lugares no sentido pleno da palavra, isto é, espaços significativos em que ocorrem múltiplos e intensos fluxos de comunicação – de pessoas e de bens – e onde se forjam vínculos sociais” (Ibidem, p.19).

O patrimônio cultural alimentar desses dois lugares, localizados no tempo presente, é formado por um conjunto amplo de esferas. Primeiramente, o espaço coletivo que tem por base as comidas é também patrimônio, por servir de suporte às práticas executadas. A indissociabilidade do material e do imaterial evidencia-se perante a análise desta pesquisa.

Para compreender a ligação das práticas sociais com o espaço, recorro à definição de Milton Santos:

(...) (o espaço é) algo dinâmico e unitário, onde se reúnem materialidade e ação humana. O espaço seria o conjunto indissociável de sistemas de objetos, naturais ou fabricados, e de sistemas de ações, deliberadas ou não. A cada época, novos objetos e novas ações vêm juntar-se às outras, modificando o todo, tanto formal quanto substancialmente. (SANTOS, 2008, p. 46).

A dinamicidade referida por Santos marca as transformações e os movimentos presentes no espaço. Por sua vez, os sistemas de objetos e ações são compostos pelos produtos finais das ações humanas. A relação do espaço com o tempo modifica o modo como ambos operam, sobretudo quando novos objetos e ações ocorrem, ou antigos se transformam. O geógrafo destaca que:

(...) o espaço global seria formado de redes desiguais que, emaranhadas em diferentes escalas e níveis, se sobrepõem e são prolongadas por outras. (...) o todo constituiria o espaço banal, isto é, o espaço de todos os homens, de todas as firmas, de todas as organizações, de todas as ações – numa palavra, o espaço geográfico. (Ibidem, p. 50).

Ou seja, o espaço geográfico é constituído pelo espaço que é de todos, que não considera, necessariamente, as relações de poder e os diferentes atores que nele disputam forças. Já o espaço global é composto por todas as redes de ação, todos os atores, e o modo como estes se comportam. Ao considerar o espaço geográfico como suporte de práticas sociais, é

importante frisar que ele também é transformado pelo passado, e carrega, então, seus testemunhos e suas marcas. A partir deste olhar, evidencia-se a relação das práticas sociais com o espaço físico no qual se realiza. Ao considerar as duas feiras em análise, é importante frisar que a transformação de seus espaços está atrelada às transformações sofridas pelas práticas sociais e, sob a ótica desta pesquisa, especificamente as alimentares. E vice-versa. Foram necessárias mudanças nos modos de fazer, vender e consumir determinados produtos conforme os espaços físicos sofreram transformações. O conjunto do espaço e das práticas sociais constitui, portanto, as feiras como um lugar de memória, conforme Nora:

O lugar de memória supõe, para início de jogo, a justaposição de duas ordens de realidades: uma realidade tangível e apreensível, às vezes material, às vezes menos, inscrita no espaço, na linguagem, na tradição, e uma realidade puramente simbólica, portadora de uma história. A noção é feita para englobar ao mesmo tempo os objetos físicos e os simbólicos sobre a base de que possuam “qualquer coisa” em comum. Esta qualquer coisa é que o faz ser o caso. É espontânea e faz mais ou menos sentido para todos. (...) O que importa para ele (o historiador) não é a identificação do lugar, mas o desdobramento de que este lugar é a memória. Considerar um monumento como um lugar de memória não é simplesmente fazer a sua história. Lugar de memória, portanto: toda unidade significativa, de ordem material ou ideal, que a vontade dos homens ou o trabalho do tempo converteu em elemento simbólico do patrimônio memorial de uma comunidade qualquer. (NORA, 1984, p.30)

Também sobre o lugar de memória, Simone Scifoni afirma:

O lugar de memória ao se definir pela experiência e pelo vivido no tempo revela-se articulando memória individual e coletiva, mas também a memória voluntária e involuntária. Proust (1991), autor que distinguia essas duas categorias de memória, definia memória voluntária como aquela que surge com o dever de lembrar, ela é construída, celebrada, rememorada, é a memória da inteligência e dos olhos. Para ele, a memória involuntária, ao contrário, revela mais de nós mesmos, ela evoca um passado escondido e fora do alcance, que surge sem querer, a partir de um estímulo de cor, luz, som, odor ou, ainda, de gosto, como o do bolo embebido no chá, que fez Proust lembrar da casa de campo de seus avós, na infância. Ela se situa a meio caminho entre memória e esquecimento, diz o autor, ela nos faz provar daquela mesma sensação do passado, mas em uma circunstância nova. (SCIFONI, 2013, pp. 4-5)

Nesse direcionamento, é possível compreender as feiras como tais em sua completude. As entrevistas evidenciam as relações estreitas que as memórias – individual, coletiva, voluntária e involuntária – ali construídas possuem com seus espaços físicos e as consequentes mudanças históricas sofridas.

Como lugares de memória, têm:

(...) esse poder de fazer aflorar o passado latente, de trazer, lá do fundo, as mesmas sensações vivenciadas, uma vez que cada ponto da superfície é uma localização única e revela também uma experiência particular. O lugar tem essa capacidade de realizar isso no coletivo, no grupo social tal como a lembrança despertada involuntariamente pela presença naquele ponto, naquela esquina, naquela rua em que a experiência do passado retorna. Independente do lugar conter algum vestígio material do passado, (...) ele tem essa qualidade, (...), ele tem esse poder de evocar uma lembrança lá no fundo escondida. Essa qualidade é dada pelo fato do lugar ser resultado de uma localização única, particular. (SCIFONI, 2013, p.5)

Para Mariza Veloso e Angélica Madeira:

As feiras funcionam como um aglutinador, um ponto de referência para os visitantes e para todos os habitantes das muitas cidades que formam Brasília. (...) Não é por acaso que as feiras tornaram-se um dos locais mais procurados e um dos itens mais valorizados do turismo contemporâneo. Isso se deu pela originalidade ou pela criatividade dos produtos que exhibe e vende. Mas seu valor mais intrínseco reside no fato de tornar possível a existência de formas artesanais de comunicação: as redes de solidariedade, a transmissão oral, o aprendizado informal, a centralidade da experiência, a proximidade entre as pessoas que frequentam o mesmo espaço (MADEIRA; VELOSO, 2007 pp.12-13)

As autoras frisam precisamente as práticas sociais que acontecem nos espaços físicos das feiras. Tanto as práticas como as interações que ali ocorrem necessitam do vetor material para acontecerem, do mesmo modo como o espaço sem as práticas ficaria vazio, não só de modo literal, como de significados. É precisamente pelas explanações supracitadas que a divisão conceitual entre patrimônio material e imaterial é problemática. São interdependentes e ambos são conceitualmente inconcebíveis se isolados. E nessa reflexão, fica demarcada a importância de que as vozes dos atores sejam ouvidas quando se deseja compreender os patrimônios culturais para que o processo de rememoração ocorra, uma vez que sem elas, resta apenas o saber técnico, distante das múltiplas representações de identidades forjadas nos vetores materiais, no caso dessa pesquisa a comida produzida nas duas feiras pesquisadas.

É possível por vezes constatar que algumas pessoas relacionam o entendimento, e para o senso comum, o “direito”, de um alimento ser reconhecido patrimônio à tipicidade aparente, ou mesmo apenas quando esse é reconhecido com a chancela do Estado, tal como o ofício das baianas do acarajé, registrado no Livro dos Saberes e reconhecido pelo Iphan como patrimônio cultural brasileiro em dezembro de 2004. O reconhecimento oficial é necessário para que políticas públicas de preservação aconteçam, para que haja a justificativa das mesmas. Todavia, os patrimônios alimentares podem não ter alcance nacional, e sim comunitário, regional, estadual, etc.

Conforme afirma Fonseca, o patrimônio é tudo que as pessoas valorizam, criam e buscam preservar, tudo que é produzido manualmente, as ideias, as fantasias (FONSECA, 2005, p.21). Há, portanto, um universo vasto nessa definição. Tomando-a por base, as práticas alimentares das feiras podem ser consideradas patrimônio dada a importância que possuem para os entrevistados, tanto feirantes quanto frequentadores e por serem frutos da memória coletiva, embora muitas das comidas ali presentes não estejam oficialmente descritas nos livros dos registros dos fazeres e dos saberes em nível local e nacional. Cabe salientar ainda que as feiras, mesmo sendo um espaço constitutivo da identidade do brasileiro são espaços que ainda não foram reconhecidos como patrimônio cultural, seja no âmbito do GDF, seja no âmbito do Iphan.

Cabe salientar que as representações das identidades culturais forjadas nos espaços de ambas as feiras culminam no universo de seus patrimônios. Os processos de rememoração das experiências vividas dos entrevistados permitem construir os fragmentos componentes da dimensão sensível, por meio da qual é possível compreender o que, das práticas alimentares que ali ocorrem, forma o patrimônio cultural local.

Contudo, as entrevistas evidenciaram algo importante – a palavra “patrimônio” não foi utilizada nenhuma vez. Em todas elas, é possível notar que a comida para eles engloba, conceitualmente, todos os parâmetros utilizados nesta pesquisa como patrimônio cultural. Entretanto, a palavra não aparece. Ouvi, todavia, como discutido no segundo capítulo, as palavras “típico” e “tradicional” diversas vezes. É aceitável concluir de duas formas esse processo – primeiro, é possível que haja uma dificuldade na compreensão da palavra “patrimônio”; segundo, mesmo sem utilizar o conceito, noto que quando suas descrições caracterizam a comida como patrimônio, essa está sempre atrelada ao outro e nunca a si mesmos. A exceção das entrevistas é d. Anna, do acarajé, que parece colocar seus produtos como tradicionais, típicos e originais. Para adentrar esta problemática, as discussões sobre legitimidade e legibilidade podem auxiliar. Embora Dória não utilize esses termos para pensar o patrimônio alimentar, e sim a culinária brasileira regional de modo estrutural, é possível utilizá-los de modo análogo para melhor compreensão dos pontos supracitados e do porquê de as representações identitárias dos atores envolvidos com determinado alimento serem essenciais.

O sociólogo inicia a reflexão com o questionamento sobre até onde é legítimo e legível falar em culinária brasileira – se o limite permite apenas ingredientes nativos ou na expressão da brasilidade por meio da mistura com não nativos. Para ilustrar, afirma:

Legitimidade se refere a algo singularmente brasileiro, a exemplo do tucupi, ou do pequi, mesmo para quem jamais os tenha experimentado – o que ocorre com a maioria da população brasileira. Afinal, é nativo e suficientemente enraizado em parcela de nosso vasto território para que ninguém conteste sua origem. Legibilidade diz respeito àquilo que, nativo ou exótico aclimatado, é reconhecido claramente como brasileiro, a exemplo do arroz com feijão, que todo mundo conhece. O tucupi é amazônico antes de ser brasileiro e só por nacionalismo dizemos que é nosso; o feijão é nacional e popular, está em quase todos os cantos do país em centenas de variedades, e dizemos que é nosso porque historicamente nos apropriamos deles, assim como outros povos o fizeram, mas não admitimos que nosso uso do arroz e feijão tenha similares (DÓRIA, 2014. p.192)

O argumento de Dória é análogo à discussão do que é ou não patrimônio culinário. Embora haja no imaginário social coletivo algumas representações deste, como o acarajé, o tucupi, o açaí, a feijoada, ficam excluídos aqui muitos outros representantes que por vezes possuem importância regional, comunitária ou mesmo nacional, como o próprio arroz com feijão citado pelo autor. Há quase a ideia de falta de importância deste prato para que possa ser considerado patrimônio pelos próprios brasileiros que o preparam e consomem, tamanha sua presença cotidiana.

Para exemplificar a complexa relação entre legitimidade e legibilidade, Dória exemplifica com dois chefs de cozinha bastante conhecidos na atualidade: Alex Atala, que comanda o restaurante D.O.M., e Rodrigo Oliveira, do Mocotó, ambos em São Paulo. O primeiro, nas palavras de Dória, se apropria da amazonidade em nossa culinária – lança mão de ingredientes como tucupi, jambu, priprioca, formigas. Estes usos são muito simbólicos, contudo, o tucupi é popular na Amazônia, ao passo que a priprioca sequer é comestível entre os caboclos, enquanto a formiga era consumida por populações indígenas em todo o território nacional. Esse perfil traçado por Atala é único, e legitimamente brasileiro, porém, estranho à mesa de grande parte da população brasileira. Rodrigo, por sua vez, procura utilizar a cozinha corriqueira, como o torresmo e o escondidinho. O que busca é a base do comer popular, com variações técnicas e criativas. O sociólogo conclui que tudo que é brasileiro, que toma os ingredientes como constitutivos da nação, é legítimo; tudo que é popular, é legível, independente da origem dos ingredientes. Para ele, uma gastronomia nacional de ponta baseia-se muito mais na legibilidade que na legitimidade, uma vez que a maior audiência desta última é a estrangeira (Ibidem, pp. 192-195).

Assim o é com as comidas que fazem parte do imaginário social de boa parte da população do Brasil como patrimônio. Dificilmente as pessoas têm a compreensão de que aquilo que comem, produzem e é carregado de significados sensíveis também é patrimônio

cultural. Aqui novamente a discussão sobre tipicidade se acende – o que é considerado típico de outros estados é mais facilmente aceito como patrimônio que as próprias elaborações do universo alimentar do indivíduo. O que está presente nas representações daquilo que é patrimônio é, na maioria das vezes, o alimento legítimo e não o legível.

As feiras permanentes em Brasília são espaços que englobam o patrimônio cultural local, não só culinário. Em várias há também artesanatos, apresentações de música e dança, celebrações religiosas. Esses lugares reúnem diversos significados para as pessoas que ali trabalham e frequentam, construindo relações e atribuindo importâncias ao cotidiano vivido.

Na Feira do Guará e da Torre questionei os feirantes entrevistados sobre o significado dos locais de trabalho para eles. Todas as respostas começavam com “*Tudo! Significa tudo!*” ou similares. Posteriormente elaboravam os motivos, mas todos demonstravam a importância desses lugares em suas vidas e o nível de satisfação que tinham ao trabalhar ali. As relações que constroem são baseadas em seus trabalhos, a saber o preparo ou a venda de comidas. Há uma rede elaborada que se origina no alimento e se desenvolve organicamente para outras esferas do mundo social.

Carolina Matos, frequentadora da Feira do Guará, afirma que constantemente presencia cenários emotivos:

Já vi brigas, gritaria por conta de jogo de futebol, discussão entre feirantes e mendigos, comoção política em época de eleição, famílias com seus conflitos, até porque muitas bancas são sustentadas por famílias... Mulheres conversando sobre seus amores e decepções, pessoas rindo e conversando... A feira é um local onde pulsa muitas emoções. Pensando bem, já vi pessoas comerem o pastel e sentirem uma gratidão que vinha da saudade de comer aquele pastel específico... (MATOS, 2018)

As emoções que ocorrem no ambiente das Feiras, as relações existentes e seus conflitos, a compreensão de que o sustento de muitas famílias depende daquele espaço e a importância que tudo isso adquire para as pessoas é precisamente o que a torna patrimônio. Ela adquire grande importância em suas vidas, englobando diferentes significados, muitos dos quais perpassam a alimentação.

Álvarez afirma que a performance culinária como um todo se caracteriza como processo que chama de patrimonização alimentar. Nele, há um rito de identificação entre os cozinheiros e os comensais a partir de determinado conjunto social, tradições, desejos e possibilidades. Nestas escolhas existem permanências e mudanças, o que faz com que o reconhecimento seja

recriado a cada nova prática de cozinhar e comer. Por isso, é possível construir e interpretar o imaginário alimentar – ao mesmo tempo que as comidas parecem se repetir no dia a dia, determinados ingredientes são permanentemente reinterpretados por motivos como disponibilidade, limitações de acesso e alterações em uma mesma receita (ÁLVAREZ, 2002, p.17).

Por vezes os próprios consumidores não percebem essa troca, porque o produto final preparado já lhes toca em dimensões mais profundas, nas quais o ato de comer relaciona a memória a um conjunto de sensações, experiências e fragmentos já vividos. Nesse momento há, mesmo que inconscientemente, o reconhecimento da importância daquela comida em sua vida. É neste momento que a resposta sobre o que é ou não patrimônio para aquele indivíduo se elucida. Progressivamente, essa mesma importância é dada coletivamente a determinado prato, ingrediente ou modo de fazer, porque impacta de modo parecido a mais de uma pessoa. Esse limite está na legibilidade de Dória – o reconhecimento, a leitura, daquilo que se come, a compreensão e as consequentes sensações e lembranças, boas ou ruins, desencadeadas a partir da comida. A ideia de que só alguns preparos são patrimônio se fixou para a sociedade de modo a vinculá-la ao Estado ou mesmo à dita “alta” gastronomia. Todos, por sua vez, legítimos como brasileiros. Contudo, hierarquizou-se o que não deveria ser hierarquizado de modo algum – os significados que a comida possui para quem a prepara e produz. O simples e comum perde sua importância perante ao prato desconhecido rotulado de gastronomia brasileira. O indivíduo não se vê naquele prato e conclui que, portanto, não deve conhecer o patrimônio culinário brasileiro.

Embora a maioria dos feirantes não utilize o termo “patrimônio”, acabam por descrevê-lo quando relatam os significados da comida e da feira em suas vidas, na medida em que a produção de sentidos perpassa representações identitárias dos indivíduos no ato de produzir ou consumir determinados alimentos que são encontrados nos espaços dessas duas feiras. Já alguns frequentadores parecem compreender a riqueza cultural da qual se cercam ao procurar alimentos nesses espaços. Thiago Masson afirma que a própria organização espacial da Feira do Guará permite esse contato:

Justamente o pouco espaço que gera a proximidade e quase que um contato visual obrigatório com todos os produtos e aromas... Instiga o mínimo de curiosidade pra saber mais sobre os sabores dos alimentos oferecidos... Então justamente a falta de espaço faz com que a feira se torne ainda mais atraente e rica. (...) De acordo com minha experiência, as pessoas buscam a variedade de produtos e também a informalidade do serviço, que gera maior interação com o vendedor... Você pode

negociar melhor, ver a qualidade, e até conhecer mais sobre outros cotidianos alimentares, outras culturas... (MASSON, 2018)

O conhecimento, a simpatia e a paciência dos vendedores da Feira do Guará fazem com que a experiência seja mais completa do que a visita a um hipermercado, por exemplo, para além da relao de troca de dinheiro por um produto alimentar o visitante e o visitado trocam saberes, trocam afetos, enfim estabelecem subjetividades culturais. Na compra de alimentos da Feira, o consumidor também adquire maior conhecimento sobre o produto, participa de trocas simbólicas de informao e sentimentos, amplia seu espectro de contato com culturas distintas da que concebe como sendo a sua. As falas dos frequentadores transparecem que o atendimento  de fato um fator considerável na escolha do local de compras de comida; uma das representao coletivas das identidades da Feira do Guará é a de que ali o atendimento  superior não são a outras feiras como também de muitos supermercados.

Para Carla Souza, feirante, a Feira do Guará é, ainda, mais conhecida que as outras do DF: “(...)  bem mais conhecida, onde a gente fala ‘Feira do Guará’, ‘Nossa, a feira é importante!’, é mais conhecida do que as outras” (SOUZA, 2018). Em sua fala,  possível perceber que coloca a feira em um patamar mais importante, diferenciada, corroborando a percepo de que relao especiais ali ocorrem. Quando lhe pergunto o que acha do espaço físico da Feira, ela, curiosamente, afirma:

Não, a estrutura  boa... São que eu acredito que teria que ter mais cultura! Mais coisas assim, pra poder agregar na feira, pra poder trazer mais pessoas pra feira. Eu acho que questão do cuidado da feira, as pessoas deixam muito a desejar. Principalmente na questão da administrao. Eu acho que se fizesse mais propaganda... Porque a feira do Guará  uma feira muito boa, uma feira grande, que vem muita pessoas, pessoas que têm mais condioes... São que não é uma feira tão assim... O pessoal não divulga muito! Tinha que ter mais divulgao da feira, entendeu? Eu acredito nisso... Mas a questão da estrutura, é uma estrutura boa, é uma feira grande, espaçosa, limpa, entendeu? Não tem aquela bagunça de gente, coisa jogada... (SOUZA, 2018)

Embora avalie positivamente a feira, Carla frisa que a divulgao poderia melhorar, embora o movimento seja muito grande de sexta a domingo. Sua análise de que a feira do Guará “não tem aquela bagunça”  curiosa, uma vez que contradiz, em princípio, o próprio conceito de feira. As feiras se caracterizam precisamente pelo caráter informal, mais confortável que a rigidez de lojas e supermercados. Com isso, é justo afirmar que utiliza esse fator, provavelmente, para justificar a diferenciao em relao a outras feiras, atestando maior valor a esse espaço quando comparado ao das outras. Quando conversávamos sobre os motivos que

levavam as pessoas até ali, ela comenta: “*Chega aqui tem uma pracinha pro pessoal sentar, chega o final de semana tem música, o pessoal canta, e tipo assim, tem mais conforto... Tem a brinquedoteca ali, entendeu? Acho que é mais conforto mesmo...*” (SOUZA, 2018). Nesse momento, ainda, Carla não elaborara a representação do espaço como vetor das práticas culturais, e chega a dizer que falta cultura na feira (citação anterior). Compreendo que possivelmente se referia a entretenimentos, naturalmente. Porém, nos últimos momentos da entrevista, Carla afirma o seguinte, quando pergunto o que ela pensa ser o diferencial da feira do Guará em relação aos mercados do entorno:

Os produtos frescos e também o atendimento! Você tem o atendimento diretamente pra você! No supermercado, tá lá exposto pra você pegar... Aqui, não. A pessoa vai te mostrar, vai te falar ‘isso é de hoje, isso aqui não é de hoje...’. Você tem um atendimento individual mesmo assim, junto! No mercado, não... Tá lá, você chega, pega... Daí cê não sabe o que tá fresco, entendeu? O que tá passado... Aqui, não! Aqui você tem diretamente na mão! Acredito que é mais isso: é a atenção que a pessoa procura hoje em dia, entendeu? A comunicação também... (...) O pessoal de fora vem muito pra conhecer, pela cultura da feira, de muitos anos de tradição... (SOUZA, 2018)

Em suas últimas palavras, corrobora a relação apontada pelo chef de cozinha Thiago Masson, de que as pessoas buscam o atendimento diferente, personalizado e menos impessoal. Em conjunto, também é valorizada os saberes do feirante a respeito dos produtos. Em sua última frase, elucida os motivos do porquê de pessoas de fora buscarem a Feira do Guará – pela cultura e pelos muitos anos de tradição. Essa fala é muito significativa porque não só demonstra que compreende de fato o que é cultura (não só o entretenimento, como na fala anterior), como a importância da tradição como fator atrativo. Carla reconhece de modo espontâneo precisamente o que conceitualmente afirmo neste capítulo, que o espaço serve de suporte às práticas sociais. Por fim, o patrimônio ali existente não se limita aos saberes, modos de fazer e expressões; tampouco aos limites físicos do espaço. É o conjunto de ambos que permite que a feira do Guará seja um espaço de expressão do intenso e permanente processo de hibridação cultural, demarcando as múltiplas identidades presentes quando se traz à luz as práticas alimentares.

Embora seja perceptível nas falas da maioria dos feirantes da Feira do Guará sua representação como segura e diferenciada, Ivanilde dos Santos relata uma experiência contraditória²⁴. Falávamos sobre o porquê de as pessoas escolherem a feira e não os supermercados quando buscavam alguns produtos, quando começa a relatar o ocorrido:

²⁴ Ivanilde, uma senhora de 67 anos, foi uma das entrevistadas que falou durante mais tempo. Por vezes a conversa se tornou bastante tranquila e informal, o que, acredito, fez com que se sentisse à vontade para compartilhar detalhes de sua vida. Em alguns momentos, tive que repetir perguntas, porque d. Ivanilde relatava experiências de

Teve um dia aqui, que eu gosto muito de coisa de abacate... Vitamina de abacate. Aí eu esqueci de trazer lá de casa, cheguei aqui e resolvi fazer uma vitamina pra mim, né? E era fim de semana... No meio da semana é só eu e ela, né? (Refere-se à outra funcionária do restaurante) O movimento é pouco, não tem como contratar... Também não tem necessidade... Mas aí eu fui comprar um abacate ali pra fazer vitamina... Foi uma luta, amiga, pra mim comprar esse abacate! As filas enormes! Mas é fila... Nos legume, alface, tomate, ovos... (...) Mas aí o que que eu fiz? Eu até contei pra ela (a outra funcionária), ela ficou rindo disso... Eu levei e disse assim: 'Menino, pelo amor de Deus, eu sou funcionária, sou cozinheira... Meus minutos aqui é corrido, eu deixei panela lá no fogo e eu tenho medo de queimar, eu tenho que voltar...', aí eu peguei... 'O que que a senhora quer?!', 'Eu quero um abacate pra fazer uma vitamina lá, não tomei café ainda!'... Aí sabe o que é que aconteceu?! O menino ficou olhando assim, funcionário! Eu no lugar dele não faria isso, mas ele fez! Ele disse 'Cê tá com pressa?', 'Lógico que tô! Tô de uniforme!'... Aí ele falou assim 'Vou resolver seu problema...', aí ele pegou dois abacate e eu dei o dinheiro pra ele. Aí dei os cinco reais, 'Mas que abacate caro!'... 'É dez reais o quilo, isso aí...'... Aí ele me deu os dois abacate, e enfiou o dinheiro no bolso! E olhou assim pros lado, tirando do patrão! E isso não é louvável... Aí ele olhou assim, porque a fila tava enorme e eu falei 'Olha, garoto, eu não tenho nada a ver com isso aí, não... Se você tá sendo desonesto com seu patrão...', e ele disse 'Não, tá tudo bem... Você num viu, ninguém viu, foi só você que viu...' (...) Mas por que isso? Porque tava um movimento que ninguém ia ver. Ele ainda disse 'Eu fiz isso pra te ajudar, porque se não, você ia ficar sem seu abacate...'. Então por que que eu falei isso pra você? Pra você ver o tanto que vende! (DOS SANTOS, 2018)

Embora a representação da feira do Guará como um espaço seguro seja bastante marcante, para Ivanilde, o movimento alto possibilitou um ato que julgou como desonesto. Sua entrevista foi diferente porque, ao contrário dos outros feirantes, não buscou exaltar constantemente os pontos positivos do local e sim conversar comigo, contar suas histórias vividas ali. A representação da feira como muito movimentada possibilitou a elaboração de uma representação em que ocorre a associação do grande movimento do público como um facilitador para o comportamento desonesto do outro feirante.

Para Márcio Vianna, frequentador da Feira da Torre, os motivos que o fazem visitá-la incluem levar amigos turistas, além de alimentar-se:

(...) já mata todos os coelhos de uma vez só porque a gente sobe lá no mirante, se alguém quiser levar um artesanato já leva dali, né, come ali também, passeia, curte... Então é um passeio completo. Junta vários aspectos. Outra coisa que eu faço lá na Torre também, por exemplo, quando é aniversário de alguém, né, eu tenho que comprar um presente... Se é uma pessoa que curte aquele tipo de coisa eu dou preferência pra comprar ali do que numa loja... Artesanato ou uma camiseta, tem umas coisas bacanas... (VIANNA, 2018)

sua vida pessoal. Naturalmente, não a interrompi, posto que além de suas falas serem importantes para a pesquisa, eram, também histórias da vida de uma pessoa bastante sábia e interessante.

O espaço físico da feira da Torre é essencial quando se pretende compreender as práticas alimentares que ali se expressam. O caráter turístico do elevador com vista panorâmica da Torre de TV está nas raízes do surgimento da feira. Nos dias de hoje, a dita tipicidade dos alimentos ali encontrados é bastante buscada por oferecer a comida diferente, do outro, àqueles que visitam um ponto turístico de Brasília. Márcio afirma também:

Eu gosto muito de comer, comidas regionais... Do Brasil inteiro, eu faço tipo um rodízio (risos), eu sempre como um acarajé, um tacacá, um empadão goiano, eu faço realmente um rodízio. Eu sou muito tradicional, muito cultural pra essas coisas de... Eu faço questão de tomar, por exemplo, se eu vou tomar uma cerveja, eu tomo uma Cerpa, né, alguma coisa assim, que eu sei que combina teoricamente com o prato, o guaraná Jesus, não pode faltar... É muito raro eu tomar uma cerveja qualquer, digamos, Heineken que eu gosto, jamais, não combina... (VIANNA, 2018)

Vianna relaciona as comidas regionais à formação de um menu regional. Curiosamente, a cerveja Cerpa à qual se refere é produto de uma cervejaria que leva o mesmo nome, fundada em 1966 na cidade de Belém, no estado do Pará, pelo alemão Konrad Karl Seibel (Disponível em <www.cerpa.com.br>. Acesso em 30 de maio de 2018.). Já a Heineken é uma cerveja da empresa de mesmo nome, uma cervejaria holandesa fundada em 1873 (Disponível em <www.heinekenbrasil.com.br>. Acesso em 30 de maio de 2018.). É interessante destacar o complexo processo de hibridação do qual fala Nestor Canclini (1998) que se intercala à tradição nessa fala. A opção de tomar “uma Cerpa”, ao invés de “uma Heineken” vem da tentativa de harmonizar culturalmente quando a escolha é pela comida paraense. Contudo, a matriz da cerveja é da produção de um alemão. Já a Heineken, holandesa, não combinaria. É difícil delimitar o ponto em que o “não combinar” referido é em relação ao gosto – e, portanto, uma discussão complexa sobre sua construção, a qual a pesquisa não pretende adentrar – ou a um ideal de originalidade e tipicidade. De qualquer modo, o que ocorre é, mais uma vez, o fenômeno da hibridação cultural. É possível, no espaço circunscrito da Feira da Torre, em Brasília, consumir as ideias de originalidade ali vendidas. Contudo, não só o alimento sofreu transformações, como a própria cerveja Cerpa não é uma bebida que surgiu somente dos processos sociais e culturais brasileiros em Belém, e sim de uma construção das identidades advindas da Alemanha, do fundador, com outras muitas existentes à época da criação da cervejaria.

Pergunto a Márcio Vianna quais são as reações dos turistas que leva como visitantes perante as comidas da Feira da Torre, e ele responde:

Eles costumam gostar... Quando é alguém do próprio estado... Paraense é insuportável: 'ai, o açaí não é igual, não sei o que!', detesto comer açaí com paraense, né... Mas um baiano ou estrangeiro, é sempre bom, todo mundo gosta de comer na cuia, por exemplo, acho que isso faz parte, isso é... é... é um contexto, né? (VIANNA, 2018)

Destaco dois pontos importantes da fala de Vianna: a crítica aos paraenses que levou à Feira por buscarem o sabor do açaí igual ao do que comem no Pará e a própria alegada reclamação desses paraenses, buscando o gosto costumeiro desse prato. A crítica é curiosa pois o próprio entrevistado também busca certos padrões de originalidade, quando afirma que gosta de harmonizar a cerveja Cerpa com a comida paraense.

Quando um espaço é permeado por tantas práticas alimentares, como acontece na feira da Torre, é comum que a maioria das pessoas busquem a autenticidade na tipicidade alegada. Contudo, quando alguém do Pará, afirma que o açaí ali vendido não é o mesmo que consome em seu estado, cria-se a imagem de uma pessoa – ou de um grupo de pessoas – “chatas”, talvez exigentes demais, embora ele reclame a tipicidade e originalidade propagada por aqueles que vendem os produtos. A compreensão de que o açaí se transformou por todo o Brasil é bastante clara inclusive para o senso comum – as pessoas costumam comentar que no Pará ele não é consumido com leite condensado, granola, calda de chocolate, etc. E esse fato é bem aceito, desenvolve-se o entendimento de que o gosto e as transformações sofridas estão em acordo com os contextos em que é vendido. A representação de que o açaí vendido pelo Brasil difere do “original” já se consolidou, menos para o Paraense, que seria o consumidor original. Todavia, quando se trata de comidas como acarajé, tacacá, e etc., há a representação de que são iguais aos vendidos em seus locais de origem, não se compreende que esses pratos também sofreram os mesmos processos transformadores devido ao deslocamento de contexto, tornando-se pratos de determinado lugar, circunscritos no tempo presente, em Brasília, carregando, assim, características distintas das do imaginário coletivo da originalidade.

Quando pergunto a Francisca Maria se considera a Feira da Torre diferente das outras do DF, ela afirma: “(...) e o espaço em si já dá essa diferença, né? Bem grande... E também estamos no centro de Brasília, é ponto turístico... Então é 100% de bom! Diferente das outras...” (MARIA, 2018). Anna Pinheiro concorda: “Eu acho, como eu te disse eu tive lá no Guará, nove meses né? Eu tive um quiosque lá e era totalmente diferente. Aqui vem mais pessoas, é no centro de Brasília. No coração de Brasília, onde tem os hotéis ao redor da feira...”. As feirantes corroboram a representação construída no imaginário social coletivo, como a de Márcio Vianna, sobre a feira da Torre ser um local bastante turístico, sobretudo por

causa do mirante acessado pelo elevador da torre, com vista panorâmica do Plano Piloto. O espaço, portanto, em que ela se encontra é também responsável pelo grande público aos fins de semana, composto principalmente por turistas. Mais uma vez fica demarcada a importância de se associar o espaço físico – o dito patrimônio material – às práticas sociais, ditas patrimônio imaterial.

A feira da Torre de TV passou por uma mudança de local em abril de 2011. Antes, à época da elaboração do INRC analisado nesta dissertação, sua estrutura era composta por barracas de lona, localizadas ao redor do elevador da torre. Durante o longo processo de mudança, ocorreram vários atrasos. A obra era prometida para 2010, junto às comemorações dos cinquenta anos de Brasília (Disponível em <https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/cidades/2010/11/03/interna_cidadesdf,221444/inauguracao-da-nova-feira-da-torre-de-tv-e-adiada-mais-uma-vez.shtml>. Acesso em 13 de maio de 2018).

A feira encontra-se, atualmente, no novo local. As bancas, tanto as de artesanato quanto as de alimentação, são fixas, cobertas e possuem mecanismos para serem fechadas, o que faz com que os feirantes não tenham que levar seus produtos para casa todos os dias. A feira está, agora, em nível mais baixo do chão em relação ao elevador. Para acessá-lo há uma escada fixa e duas rolantes (que em todas as ocasiões de visita durante esta pesquisa encontravam-se desligadas).

Para que conseguissem a transferência para o novo local, uma série de requisitos foram impostos pelo Governo do Distrito Federal (GDF):

No Decreto nº 32.093 constam como requisitos para transferência: ter um processo administrativo para ocupar um box na nova feira; comprovar legítima e atual ocupação na atual feira; comprovar o exercício legal da atividade como expositor, por meio de documento expedido por órgão do GDF; constar em vistorias como legítimo feirante em cadastros ou outros levantamentos oficiais realizados em 2010; não ter banca em outra feira; não ter transferido autorização para ocupação de banca; não ser servidor público; ter autorização para manter um box na atual feira. (Disponível em <https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/cidades/2010/11/03/interna_cidadesdf,221444/inauguracao-da-nova-feira-da-torre-de-tv-e-adiada-mais-uma-vez.shtml>. Acesso em 13 de maio de 2018).

Percebe-se, com a mudança, maior institucionalização para a que os feirantes possam vender seus produtos na feira da Torre. É necessário frisar que por esse motivo, a organização espacial da feira se alterou drasticamente. As barracas de artesanato e outros produtos se organizam, agora, em blocos curvos, enquanto as comidas localizam-se na praça de

alimentação, ao centro da feira. Há, ao contrário da feira do Guará, conforme as imagens analisadas no segundo capítulo, um espaço comum e padronizado para que todos os clientes possam se sentar para comer:

Figura 13: Praça de alimentação da feira da Torre de TV.



Fonte: Arquivo pessoal.

É possível encontrar semelhanças na organização espacial das mesas com as praças de alimentação de shoppings, onde há um espaço coletivo e padronizado no qual as pessoas são livres para escolher onde sentar, e não há delimitação de mesas para determinado restaurante. Esse fato pode ser atribuído, possivelmente, a uma tentativa de elevar a feira a categorias mais distintas em termos de comportamentos sociais, devido, sobretudo, a grande parte de seu público ser configurado por turistas.

Durante as entrevistas na feira da Torre, questionei aos feirantes e frequentadores como analisavam a mudança de local, por compreender que essa delimita importante representação a respeito do espaço no qual ocorrem suas práticas alimentares. Márcio Vianna afirma que apesar de gostar do novo projeto da praça de alimentação, não gostou da nova organização das bancas:

Eu gosto, acho que tá muito bem instalado, só que eu odeio, como arquiteto, o projeto. Da feira nova... Porque projetar em curva é uma coisa muito complicada, não contribui em nada pra orientação, eu me perco toda vez. Não adianta, eu sempre peço o cartãozinho da barraca pra voltar lá mas nunca volto, nem tento voltar porque... Às vezes, nesse sentido, eu acho que as barracas que são mais perto da praça de alimentação, ou as que são da beirada, ou as que são de fora, têm vantagem porque a gente sabe voltar. Agora, ali pelo meio... eu nem tento. A curva te conduz pro lado que a curva forma, então não adianta cê querer 'eu vou praqui ou prali', não, a curva vai te conduzindo pro lado que ela quer... É horrível. Tem vantagens ali agora (o espaço

novo), mas eu preferia a antiga um milhão de vezes! A única vantagem é que eu não gosto de fumaça, detesto fritura, detesto cheiro de gordura, quando eu vou lá eu já vou sabendo que eu vou com o espírito preparado... Mas isso acho que melhorou. Já era meio setorizado antes, já era um canto, a fumaça não ia muito pro... Se o cara tá vendendo confecção, como é que vai pegar cheiro de gordura? Então tem isso, tem que pensar... Nesse ponto tá melhor. Não que fosse ruim antes, já tinha uma certa intenção né, que as frituras, eu falo fritura porque eu tenho horror de fritura, já ficavam pra beirada. Quer dizer, cê vai tomar um sorvete de uma fruta do nordeste, aí vem com um cheiro de churrasco, num pode... (VIANNA, 2018)

A crítica de Márcio ao projeto em curva das novas bancas da feira é importante porque demarca determinada perda da característica da organicidade nos rearranjos espaciais das feiras, mesmo as permanentes. Ao se caminhar pelos corredores das bancas de artesanato, perde-se um pouco da proximidade entre bancas existente, por exemplo, na feira do Guará.

Os feirantes que trabalham com as comidas, contudo, demonstram ter gostado da mudança. Francisca afirma, quando pergunto se prefere o novo local:

Ah, com certeza! Isso aqui é tudo de bom! Porque aqui ficou amplo, né? Porque lá em cima era tudo puxadinho, aquela coisinha pequena... E aqui você vê que tem espaço pro cadeirante, pro idoso, né? Tem espaço pra carrinho de bebê... Então é tudo de bom nessa vida! E lá em cima era difícil de achar muitas vezes, porque era muito... Muito tumultuado, aqui é show de bola! (MARIA, 2018)

A organização nova parece agradar a Francisca, que considera em sua fala fatores de acessibilidade ao novo local. Quando as barracas se organizavam ao redor da Torre, não havia muitos espaços para se sentar, por exemplo, e essas eram muito próximas umas das outras. Esse fator provavelmente interferia que pessoas com dificuldades de locomoção ou que pessoas com carrinhos de bebê frequentassem e, conseqüentemente, consumissem os produtos da feira.

Ítala também demonstra ter gostado das mudanças:

Lá era bem pior, né? Não tinha estrutura nenhuma, era bagunçado, barraquinha, né? Aquelas barraquinhas bem feia mesmo... Aqui é bem melhor. Lá em cima eu vendia pastel e caldo de cana, agora a gente mudou pra refeição.. Lá era uma feira mesmo, né? Bagunçada! Quando começou, montava e desmontava, né? Ixe, moço... Era na lona ainda, cê botava a lona nas ferragenzinha... Não tinha estrutura de nada, era um sofrimento mesmo... Aqui melhorou cem por cento! (NANDE, 2018).

Portanto, as representações dos feirantes do novo local da feira da Torre, que, para eles, inclui principalmente a praça de alimentação, estão ligadas à organização e ordem, maior

acessibilidade e mais facilidade nos processos de produção e venda da comida. Todos esses, fatores, segundo eles contribuem no aumento do público e, conseqüentemente, do consumo.

O caráter turístico do novo projeto e localização corrobora a representação de que os frequentadores, por serem turistas em sua maioria, possuem maior poder aquisitivo. Márcio afirma, em oposição à fala da feirante Ítala Nande, utilizada no segundo capítulo quando afirma que os preços são uma vantagem ao se comer na feira, que os preços subiram desde a última Copa do Mundo, realizada no Brasil em 2014:

Subiu demais! Depois da Copa de 2014, ou da copinha anterior mesmo, os preços subiram barbaramente! Você encontra na Feira da Torre hoje preço de sessenta reais, setenta... Como se fosse um restaurante, né, que tem que pagar aluguel, num sei quantos funcionários, uma estrutura... Não pode ser o mesmo preço, não pode... Mas tem sido. Então, hoje, ultimamente, o preço já tem definido minha escolha também. Às vezes eu acho que vou fazer um belo dum almoço e saio com um lindo empadão goiano de dez reais, no máximo. E pronto, me satisfaz também, né. Então o preço tem definido. Eu reparei, reparei não, cheguei a conversar... Eu dei uma bronca mesmo lá num rapaz da barraca lá por causa do preço, na época da Copa... 'Ah, mas tá cheio de estrangeiro aí! 'Mas que estrangeiro? Estrangeiro milionário que vem? Cheio de colombiano, cheio de... num são, né? Africano... Tinha muito africano, tinha muito latino, então eles fazem os preços pros europeus da família real da Suécia... Não pode ser assim. A ganância, né, isso é outra conversa, mas a ganância no mundo hoje...' Acaba gerando outro, assim, colocando uma barreira, muita gente não vai mais... A pessoa vai mas num come, come uma bobagem qualquer, um caldo de cana, num sei o quê... Quem podia almoçar num almoço. Agora, esse povo almoçava quando era quinze vinte, agora, se é sessenta... Muita gente deixa de almoçar... Prejudica a própria feira... (VIANNA, 2018)

É curioso demarcar como para a feirante Ítala, a representação é da feira como um local de preços mais acessíveis, para famílias comerem e passearem aos fins de semana, por exemplo. Ela se refere, contudo, aos produtos que vende – o prato feito com arroz, feijão, churrasco e legumes por dez reais. Já Márcio, frequentador, destaca a alta nos preços, porém, durante a entrevista, parece se referir sempre a comidas vistas como típicas – o tacacá, o acarajé, o empadão goiano. É seguro concluir que possivelmente as comidas que carregam a alcunha de tradicionais tenham sofrido aumento nos preços perante o grande perfil de turistas que as buscam. Todavia, Ítala afirma em sua entrevista que atende muitos taxistas, motoristas de Uber, principalmente durante a semana. Cristian Brito, ao reclamar que os políticos não auxiliam na divulgação da feira, afirma: “Até mesmo a galera ali de baixo²⁵ vem muito também... Às vezes tão passando aqui perto, já encosta, já almoça... A galera ali de baixo, ali, dos ministérios...” (BRITO, 2018).

²⁵ Refere-se, provavelmente, às pessoas que trabalham nos ministérios e no Congresso Nacional, localizados em uma descida, “abaixo”, em relação à Torre, no Eixo Monumental.

Há, então, uma diferenciação de público durante a semana e durante os fins de semana, que aparentemente buscam comidas com perfis e preços diferentes. Essa relação precisa ser destacada porque no antigo local da feira não era costumeiro que as barracas abrissem durante os dias da semana. Entretanto, com a nova localização, grande parte das bancas da praça de alimentação costumam abrir de terça a domingo, o que faz com que muitas pessoas residentes em Brasília busquem a feira como um local para almoços rápidos e mais baratos nos dias de trabalho.

Nas feiras, os consumidores e os produtores dos alimentos têm papel fundamental na manutenção da estrutura do patrimônio cultural alimentar. Sem eles, não há os significados que chancelam essas práticas como tal. É importante frisar que não só os feirantes estruturados nas bancas participam do processo, mas também os vendedores informais. Na Feira do Guará é possível encontrar diversos alimentos sendo vendidos, principalmente nos fins de semana, em sua parte externa. Muitos abrem os porta-malas dos carros e expõem ali seus produtos: suspiros, pães caseiros, doces (e diversos outros vendedores que não vendem comida, mas plantas, tapetes e redes, camisetas, etc.).

Figura 14: plantas não comestíveis e temperos frescos em vasos.



Fonte: arquivo pessoal.

Figura 15: biscoitos caseiros e mel no porta-malas de um carro na área externa da feira do Guará.



Fonte: arquivo pessoal.

Figura 16: cucas e bolos doces vendidos na área externa da feira do Guará.



Fonte: arquivo pessoal.

Figura 17: Pacotes de suspiros e amendoins.



Fonte: arquivo pessoal.

Já na Feira da Torre, há pipoqueiros, como na foto abaixo, e vendedores de algodão doce (ocorre também a venda de produtos não relacionados à alimentação, como brinquedos, balões, artesanato indígena, etc.).

Figura 18: Pipoqueiro e seu carrinho na Feira da Torre de TV



Fonte: Arquivo pessoal.

É necessário reforçar a presença significativamente maior de vendedores informais e ambulantes na feira do Guará. Seu estacionamento é bastante amplo e aos fins de semana é difícil encontrar vagas para carros a partir das onze horas da manhã. Os espaços mais próximos das entradas são ocupados desde cedo por vendedores não autorizados. Além das comidas retratadas, também são encontrados diversos outros produtos, das mais variadas categorias. É importante frisar que os alimentos vendidos na parte externa dificilmente são de consumo imediato, e sim para serem levados para casa – os bolos, os pacotes grandes de biscoito, os temperos plantados, os pacotes de suspiros, as garrafas de mel. O padrão de consumo é o mesmo da parte interna, em que os locais específicos para alimentação imediata são em menor número – os restaurantes, pastelarias e lanchonetes. As bancas predominantes são as de hortifrúti, queijos e biscoitos, temperos e frutos do mar. Isso corrobora as representações ouvidas nas entrevistas com feirantes e frequentadores entrevistados, do público significativamente mais local, do DF, quando comparado à feira da Torre.

Essa, por sua vez, também possui vendedores ambulantes, porém, significativamente distintos dos da feira do Guará. É possível encontrá-los vendendo artesanatos indígenas, plantas ornamentais, balões, brinquedos, algumas confecções e, na área da alimentação, pipoca, algodão doce e água de coco – todos alimentos costumeiramente consumidos no momento da compra, ou durante o passeio no local. Novamente, essas ocorrências corroboram as representações compreendidas nas falas dos entrevistados – que grande parte do público é composto por turistas, ou, quando residentes do DF, com o intuito de passear ou comprar algum produto específico. Dificilmente encontra-se pessoas comprando comidas para serem levadas para casa, o que reforça a importância do espaço da praça de alimentação. Mesmo a venda não institucionalizada de alimentos faz parte do imaginário social da feira à medida que coaduna com sua representação como organizada, turística, recreacional. Em oposição à feira do Guará, também é possível notar que esses vendedores não têm a necessidade de chamar os clientes. A procura é espontânea, principalmente por parte das crianças.

Os vendedores ambulantes estão consideravelmente presentes nos espaços públicos de Brasília, característica que, naturalmente, se perpetua também nas feiras. O modo como ocorre se difere precisamente porque as feiras analisadas nesta pesquisa atendem a públicos e funções distintas. Todavia, ambas são marcadas pela diversidade de patrimônios alimentares, sensivelmente importantes para quem os cozinha, para quem os vende e para quem os consome.

Distintas entre si em muitos aspectos, a feira da Torre de TV e a feira do Guará se assemelham no que tange os importantes significados simbólicos da comida, a seus feirantes e

frequentadores – é o comer que permeia e norteia suas interações sociais. Por fim, diante do exposto neste capítulo é possível coadunar com o que afirma Doria quando trata das identidades constituídas com base no processo do sujeito se alimentar, para o autor, as identidades alimentares são carregadas pelas pessoas, de modo que esse fato seja mais significativo do que a origem geográfica (DÓRIA, 2014, p.165). Cabe salientar que os espaços físicos em que essas práticas ocorrem são tão importantes quanto elas, posto que permitem que se manifestem de diferentes maneiras.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para Zygmunt Bauman, “(...) é nos espaços públicos que a vida urbana, com tudo que a separa de outras formas de convívio humano, alcança sua expressão mais plena, em conjunto com suas alegrias e tristezas, premonição e esperanças mais características” (BAUMAN, 2009, p. 101). A comida também harmoniza as dimensões da alegria, da tristeza, da esperança e das mais complexas emoções dos indivíduos. Analisar as práticas alimentares nas feiras da Torre e do Guará – espaços públicos, é pesquisar em meio às bonitas esferas dos significados simbólicos que se expressam por meio das interações sociais nesses espaços. As representações e as identidades que permeiam os imaginários sociais locais ficam expressas nas conversas com seus feirantes e frequentadores.

O objetivo principal dessa dissertação foi analisar as práticas alimentares compreendidas como patrimônio cultural nas duas feiras de modo que estas possibilitassem compreender as histórias, as representações e as identidades instituídas nestes espaços. Ao analisar a primeira fonte – o INRC dessas feiras sob a ótica dos conceitos de representação, identidade, memória, comida e patrimônio percebe-se que esta não cumpre a proposta de sua metodologia – inventariar as referências culturais daquele espaço, sobretudo no que tange a alimentação. O documento faz poucas menções às práticas alimentares, e quando faz, não se preocupa em sequer apresentar citações dos atores sociais de modo eficiente. Acredito que não seja possível mapear as referências de um espaço sem ouvir aqueles que são responsáveis pelas práticas sociais, na medida em que os lugares e os sujeitos estão em íntima relação na produção e apropriação dos espaços.

Quando comparado ao INRC do Bom Retiro, em São Paulo, a fim de apontar suas falhas, fica ainda mais evidente que o problema foi no modo como a metodologia foi aplicada, posto que o segundo é satisfatoriamente completo, detalhado, a medida em que apresenta as muitas representações de identidades culturais presentes no bairro paulistano. Na tentativa de estabelecer uma análise na qual estivessem presentes as diversas configurações da feira é que em contraponto ao INRC, busquei ouvir os entrevistados de modo que as representações e as identidades presentes nos espaços das feiras, relacionadas à alimentação, fossem reveladas nas suas diferenças, posto que, conforme Hall (2016), os espaços regulam e disciplinam condutas; além de interferir na construção de identidades, práticas e perspectivas sociais, os lugares produzem sujeitos e os modos pelos quais estes são representados e concebidos. Dessa maneira, procurei elaborar mais detalhadamente, a partir das vozes dos sujeitos que vendem nas feiras e dos que consomem, consideram como importante.

Ao analisar a segunda fonte produzida por meio da história oral - entrevistas qualitativas realizadas com feirantes e frequentadores – é possível identificar as diferentes representações desses espaços. Essas, perpassam os conceitos de tradição, originalidade e tipicidade, que, quando conectados à fonte, expressam suas falhas, uma vez que as práticas alimentares sofrem constantes transformações, ligadas ao tempo e ao espaço – os contextos históricos, sociais, culturais e econômicos – nos quais estão alocadas. O imaginário social coletivo da feira da Torre está amplamente baseado em ideais de tipicidade, de que os alimentos típicos de outros estados, sobretudo a Bahia e o Pará, são preparados e consumidos tal qual os de seu estado de origem. Essas ideias são contestadas por Doria, Hobsbawn (ao tratar da invenção das tradições), Stuart Hall, Canclini e Montanari. O fenômeno da hibridação cultural observado nas comidas da Torre amplamente estudado por Canclini nos revela a constante transformação e mescla de saberes, costumes, ofícios e práticas sociais das duas feiras. Essas transformações fazem com que as identidades também se transformem, de modo que elementos tanto de origem se adaptem ao contexto histórico presente.

As práticas alimentares são aqui compreendidas como os processos de transformação dos alimentos em comida. Santos (2001) afirma que alimentar-se é um ato nutricional e comer, um ato social. A feitura da comida envolve práticas sociais elaboradas, dentre elas, as representações culturais que assume, configurando-se, por sua vez, também como expressão cultural. A comensalidade, por conseguinte, aglutina as representações, conhecimentos, crenças e práticas em um determinado espectro social e carrega múltiplas significações em seu universo conceitual. Segundo Hall,

(...) pertencer a uma cultura é pertencer, grosso modo, ao mesmo universo conceitual e linguístico, saber como conceitos e ideias se traduzem em diferentes linguagens e como a linguagem pode ser interpretada para se referir ao mundo ou para servir de referência a ele. Compartilhar esses aspectos é enxergar o mundo pelo mesmo mapa conceitual e extrair sentido dele pelos mesmos sistemas de linguagem. (HALL, 2016, p.43)

Há uma adaptação consideravelmente importante na feira da Torre – a mudança de seu local, em 2011, com bancas fixas, projeto arquitetônico em curva e a criação de uma praça de alimentação. Para os feirantes entrevistados, todos ligados à alimentação, a mudança foi positiva, uma vez que trouxe maior organização, mais espaço e, conseqüentemente, aumento do consumo. Essa adaptação também corrobora a identidade turística da feira, instituída nas falas dos entrevistados. No entanto, para os frequentadores, o novo projeto não é necessariamente eficiente, uma vez que localizar-se na feira torna-se mais difícil devido à sua

projeção em curva. Seria necessário que mais pesquisas fossem realizadas na direção de abarcar mais vozes, a fim de aprofundar a compreensão dos motivos que levam frequentadores e feirantes a se dividirem quanto às opiniões sobre o novo projeto.

Por sua vez, a feira do Guará carrega representações curiosas que compõem seu imaginário social coletivo. Uma das principais diz respeito ao frescor dos frutos do mar encontrados em suas peixarias. Esse imaginário foi construído organicamente, sendo difícil traçar suas origens, mas é forte a ponto de ser reproduzido pelos frequentadores e feirantes entrevistados, mesmo aqueles que não trabalham com esses produtos. Essa relação é curiosa devido à distância entre Brasília e o mar – há de se questionar as possibilidades de frescor desses alimentos. Também é marcante a representação da feira como um local em que o atendimento é diferenciado: é possível conhecer mais sobre o que se compra do que em um supermercado, por exemplo. Esses sentidos construídos circunscritos a este espaço conectam-se ao momento presente, delimitado à cultura ali existente e, portanto, passíveis de transformações, ainda mais quando se pensa as feiras como significativamente conectadas à cidade. Hall afirma que os sentidos atribuídos às coisas partem das culturas humanas, de modo que mudam de um período a outro, o que demarca, deste modo, as diferenças nas interpretações de códigos em diferentes culturas. (HALL, 2016, p. 108)

As relações instituídas nas feiras se manifestam por meio do espaço físico como vetor material. A pesquisa ilustra a indissociabilidade do patrimônio cultural material e imaterial, e demonstra como é impossível que um exista sem o outro. Embora o Iphan utilize essa separação para fins de políticas públicas e perspectivas técnicas, o faz de maneira problemática. Dentre os diversos processos de tombamento – ou seja, processo de preservação do patrimônio material, segundo o Iphan –, o de Iguape é exemplo posto que os atores sociais foram consultados para que ele ocorresse. Em muitas cidades cujos centros históricos foram tombados pelo órgão é considerável a insatisfação dos moradores da região, precisamente porque o processo não lhes considerou como parte do patrimônio. A dicotomia material/imaterial traz consequências quando se trata de políticas públicas que afetarão diretamente os indivíduos construtores de seus patrimônios. Embora os meios para que essa associação aos atores sociais ocorra ainda estejam em um campo novo e desafiador, esta dissertação demonstra sua importância, ainda que o próprio INRC das Feiras, que não é um instrumento regulador do patrimônio, mas é uma metodologia pensada de modo a englobar a participação social, não tenha alcançado a pretensão de fazê-lo.

A compreensão do conceito de patrimônio parece ser confusa, ainda, às pessoas. Nem feirantes nem frequentadores utilizaram a palavra, embora suas relações e os processos que

descrevem nas entrevistas correspondam ao conceito de patrimônio que utilizo. As reflexões de Dória a respeito de legitimidade e legibilidade auxiliam na compreensão dessa problemática. Embora as pessoas consigam compreender de modo abstrato a ideia de patrimônio, a associam com o que é legítimo, principalmente a comida do outro, ou o que é chancelado por autoridades, como o próprio Iphan. O tacacá, por exemplo, é um prato legítimo do Brasil, porém, desconhecido de grande parte da população brasileira. Já o arroz com feijão é consumido em quase todo o território nacional – ou seja, é legível a grande parte dos brasileiros – mas não é compreendido conceitualmente como patrimônio, a despeito da importância simbólica e afetiva que tem na mesa dos brasileiros. As representações a respeito do que é ou não considerado patrimônio para os indivíduos demonstram a influência de possíveis falhas nos diálogos estabelecidos pelos órgãos responsáveis. Para Thompson, o sentido modula as práticas sociais, sobretudo quando é composto também por “aquilo que os interessados em administrar e regular as condutas dos outros procuram estruturar e formalizar” (THOMPSON apud HALL, 2016, p.22). A participação social em políticas de patrimônio é uma discussão que vem sendo aprofundada no Iphan, mas que encontra significativa resistência. Esse fator pode ser bastante responsável pelo distanciamento entre as pessoas e a compreensão de que seus significados constituem a base do que é considerado patrimônio.

Nessa direção, estabelecer diálogos com os atores sociais é fundamental, sobretudo quando se pretende compreender as representações de patrimônio nas feiras, como nesta pesquisa. Ao pensarmos as feiras, é preciso compreendê-las como fruto dos processos de crescimentos urbanos. A feira do Guará carrega em sua história a característica de ser, quando fundada, o centro comercial regional devido ao fato de que Brasília ainda se estabelecia como cidade e carecia de comércio, fato que auxiliou em sua consolidação como um lugar em que diversos tipos de produtos são vendidos. Em relação à comida, é possível compreender esse espaço como um local que era, e é, elaborada de modo menos industrial, o que, para Dória, possui um aspecto positivo quando comparada à cozinha de embalagens – possui menos sal, menos açúcar, menos gorduras e menos ingredientes químicos cujos malefícios são consideráveis (DÓRIA, 2009). Esse fator está atrelado à busca dos frequentadores por refeições que possam ser ali consumidas e também a ingredientes que têm a representação de serem mais frescos que os vendidos nos supermercados.

Já a feira da Torre, carregada de significados atrelados à originalidade de alimentos regionais de outros estados, demonstra sua demarcação como desde sua fundação, um local aglutinador de práticas sociais advindas de outros locais e aqui transformadas. Mesmo que de modo inconsciente, os frequentadores buscam os ritos de elaboração constituintes das cozinhas

de outros lugares. Nesse sentido, a problemática apresentada por Dória a respeito dos novos padrões alimentares existentes na modernidade se explicita quando se percebe que nos dias de hoje a feira da Torre é, também, um local de resistência, onde a cultura da comida de rua construída por elementos de origens distoantes dos de Brasília consegue continuar a resistir em meio aos restaurantes. Na feira é possível encontrar tanto os frequentadores buscando a comida portadora dos sentidos conectados aos lugares de onde vêm, quanto aqueles que nunca a experimentaram e buscam novas experiências sensoriais e significativas.

A memória do gosto é parte importante das feiras quando vistas em meio ao cenário urbano porque contribui para a sensação de inserção do indivíduo em determinado contexto histórico, social e cultural, o que permite que suas identidades sejam construídas de modo que se reorganizem constantemente a partir de uma originalidade buscada, mesmo que utópica, mas que fundamenta a narrativa de sua apresentação e representações sociais. Esse processo fortalece a concepção desses espaços como lugares de memórias, conectados aos significados importantes para os indivíduos (NORRA, 1984). Por meio da análise das representações instituídas nesses lugares de memórias, é possível pensar a historicidade e os modos como as práticas ali existentes constituem as identidades que se formam a partir de diferentes perspectivas.

É importante destacar como as entrevistas endossam os entendimentos dos conceitos norteadores da pesquisa, sobretudo em relação às constantes transformações sofridas pelas comidas em seus modos de fazer e seus consumos. O acarajé servido no prato e na barca comumente utilizada para servir sushis e sashimis, conforme analisado no segundo capítulo, confirma a mutabilidade e a grande capacidade de adaptação do alimento de modo a se adequar a diferentes contextos históricos. O exemplo do acarajé servido de modos diferentes dos elaborados na Bahia, demarca fortemente o processo de hibridação cultural descrito por Canclini. O produto sofreu transformações para melhor se adaptar a outro contexto, tanto a barca quanto os talheres adicionam significados ao alimento – os talheres elucidam o processo civilizador, como afirma Elias (), sofrido; já a barca mostra a adaptação a novos conceitos culinários que captem a atenção do consumidor. O processo de hibridação dos espaços das feiras é consequência da modernização desses espaços e das variadas trocas simbólicas neles correntes.

São necessários mais estudos que tenham por objeto as práticas alimentares das feiras do DF. O próprio INRC busca inventariar dez, porém, não o faz de modo eficaz nos documentos analisados das duas feiras. As feiras permanentes de Brasília são ricos lugares de memórias, nos quais estão presentes as mais diversas práticas culturais. A alimentação inserida no campo

do patrimônio cultural oferece grandes oportunidades de pesquisas acadêmicas, visto que expressa diversos significados simbólicos e demarca as histórias dos indivíduos envolvidos. É necessário um estudo amplo a respeito das feiras do DF, que contemple, todavia, as diferentes vozes existentes nesses espaços, em oposição ao que faz o INRC das Feiras.

José Reginaldo Santos Gonçalves, ao analisar as categorias de fome e paladar em Câmara Cascudo, afirma: “(...) a natureza humana é concebida como formada cultural e historicamente. Por meio dos alimentos, indivíduos e coletividades fazem conexões e estabelecem distinções de natureza social e cultural” (GONÇALVES, 2004, pp. 44-45). Diversas relações podem ser compreendidas a partir da análise das práticas alimentares – os preparos, os modos de fazer, os ofícios, as expressões, os significados, os modos de consumir – e das interações sociais em torno do comer. Para Montanari,

(...) em todas as sociedades, o sistema alimentar se organiza como um código linguístico portador de valores ‘acessórios’, e em certo sentido poderíamos dizer que a carga simbólica da comida é ainda mais forte quando ela é percebida como instrumento de sobrevivência diária. A fome, certamente, não permite muitas divagações para além da atenção imediata à detecção de recursos. Mas é aquela mesma atenção que delimita um universo simbólico de grande riqueza que configura a mesa como metáfora da vida. (MONTANARI, 2013, pp. 154-155).

A alimentação na experiência cotidiana possui força impossível de não ser percebida. Ela atravessa tanto as relações objetivas quanto as subjetivas, e quando historicizada revela aspectos sociais, culturais e políticos da dinâmica social, o que possibilita a afirmação de que as feiras da Torre e do Guará, quando se apropriam das práticas do comer e do cozinhar, redimensionam-se e reconfiguram-se enquanto espaços patrimoniais. Esses, não se dissociam dos processos de apropriação dos lugares, transformando-os em espaços nos quais redes de sociabilidade são tecidas e retecidas por trocas culturais nos encontros entre feirantes e frequentadores.

Estas duas feiras, ao serem percebidas como universos simbólicos, permitem compreender as relações profundas estabelecidas pelos indivíduos com a sociedade em que vivem e as representações e identidades constituídas nesses dois espaços. A partir dessa perspectiva, as tradições culinárias encontradas nas duas feiras possibilitam uma reflexão assentada nos hábitos e nas práticas alimentares buscadas pelos sujeitos como forma de inserção sociocultural quando se pensa a necessidade de pertencimento tão cara ao sujeito.

Quando Montanari fala em metáfora da vida, não só firma a beleza simbólica do comer como prática cultural, mas também reafirma a importância de se buscar compreender os diversos significados que permeiam a alimentação como dimensão sensível dos seres humanos.

REFERÊNCIAS

FONTES:

IPHAN. *Inventário nacional de referências culturais As Feiras livres do Distrito Federal*. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2005.

BIBLIOGRÁFICAS:

ALVAREZ, Marcelo. *Primeras jornadas de patrimonio gastronômico*. Buenos Aires: Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires, 2005.

BACKZO, Bronislaw. *A imaginação social*. In LEACH, Edmund et ALLI. *Anthropos-homem*. Lisboa: Imprensa nacional, 1985.

BAUMAN, Zygmunt. *Arte da vida*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2009.

BECKER, Jean-Jacques. *O handicap do a posteriori*. In. FERREIRA, Marieta de Moraes, AMADO, Janaina (org.). *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getulio Vargas, 1998

BENJAMIN, Walter. *O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 197-221.

CANCLINI, Néstor García. *Culturas híbridas: estratégias para entrar y salir de la modernidade*. Ciudad del Mexico: Grijalbo. 1990

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Editora Global, 2011.

_____. *Antologia da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2008.

CERTEAU, Michel de. *The practice of everyday life*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1998.

CHARTIER, Roger. *O mundo como representação*. Estudos avançados, vol. 5, nº11, São Paulo. Jan/Abr, 1992.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 1994.

FERREIRA, Marieta de Moraes. *História do tempo presente: desafios*. Petrópolis: Cultura Vozes, 2000.

_____; AMADO, Janaina; (org). “Apresentação” in *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: ed. Fundação Getúlio Vargas, 1998.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.

FONSECA, Maria Cecília Londres. *O patrimônio em processo*. 2ª Edição. Rio de Janeiro. Editora UFRJ; MinC IPHAN. 2005.

GINZBURG, Carlo. *Olhos de madeira: nove reflexões sobre a distância*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo*. In *Estudos históricos: alimentação* n. 33. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2004.

HALL, Stuart. *A Identidade Cultural na Pós-Modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

_____. *Da diáspora: Identidades e meditações culturais*. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2005.

_____. *Cultura e Representação*. Rio de Janeiro: Editora PUC Rio: Apicuri, 2016.

HOBBSBAWN, Eric. RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. São Paulo: Paz & Terra, 2008.

IPHAN. *Inventário nacional de referências culturais: manual de aplicação*. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000.

_____. *Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois – a trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil*. Brasília. 2006.

KOSSOY, Boris. *História e fotografia*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.

LE GOFF, Jacques. *História e memória*. Tradução: Bernardo Leitão. Campinas: Editora da UNICAMP, 1990.

MADEIRA, Angélica, VELOSO, Marisa. *A cidade e suas feiras: um estudo sobre as feiras permanentes de Brasília*. Brasília: Iphan, 2007.

MAUAD, Ana Maria. *Através da imagem: fotografia e história*. Rio de Janeiro: Tempo, 1996.

MENESES, Ulpiano, T. B.; CARNEIRO, Henrique. *A história da alimentação: balizas historiográficas*. *Historia e Cultura Material*. Anais do Museu Paulista, São Paulo: Nova Série, v. 5, 1997.

_____. *O campo do patrimônio cultural: uma revisão de premissas*. in Iphan: *I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural: Sistema Nacional de Patrimônio Cultural: desafios, estratégias e experiências para uma nova gestão*. Ouro Preto/MG, 2009. Brasília: Iphan, 2012. pp. 25-39.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008.

_____. *O mundo na cozinha*. São Paulo: Editora Senac, 2009.

NASCIMENTO, Flávia Brito do. SCIFONI, Simone. *O tombamento de Iguape como patrimônio nacional: novas práticas e políticas de preservação*. Campinas: Editora da Unicamp, 2015.

NARAYAN, Uma. *Eating cultures: incorporation, identity and Indian food*. in D. Bell y G. Valentine, *Consuming Geographies: We are Where We Eat*. Londres e Nova York: Routledge, 1997.

NORRA, Pierre. *Entre memória e história: a problemática dos lugares*. In. *Projeto História: revista do programa de Estudos Pós-Graduados em História do Departamento de História da PUC-SP*. São Paulo, 1981: p. 7-28.

_____. *Les Lieux de Mémoire*. Paris: Gallimard, 1984.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. *História & História Cultural*. 2ª edição. Belo Horizonte: Autentica, 2004.

POLLAK, Michael. *Memória e identidade social*. In: *Estudos Históricos*, 5 (10). Rio de Janeiro: 1992

SANTOS, Milton. *Técnica, Espaço, Tempo: Globalização e meio técnico-científico informacional*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A comida como lugar de história: as dimensões do gosto*. *História: Questões & debates*, v. 28, n. 54, p. 103-124, 2011.

SCIFONI, Simone. *Lugares de memória operária na metrópole paulista*. *GEOUSP – espaço e tempo*. São Paulo, n. 33, pp. 99-110, 2013.

TAVARES, Breitner Luiz. *Feira do rolo na pedagogia da malandragem: memória e representações sociais no espaço urbano de Ceilândia – DF*. Dissertação de mestrado (Dissertação em Sociologia) – Universidade de Brasília. 2005.

THOMPSON, Edward P. *A miséria da teoria ou um planetário de erros*. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

ANEXO I – LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1:	Imagem retirada do INRC da Feira da Torre de TV – Barraca de culinária baiana.....	37
Figura 2:	Imagem retirada do INRC da Feira do Guará – Queijos, doces e bebidas	45
Figura 3:	Imagem retirada do INRC da Feira do Guará – Hortifruti.....	45
Figura 4:	Imagem retirada do INRC da Feira do Guará – Banca de temperos.....	46
Figura 5:	Imagem retirada do INRC da Feira do Guará – Peixaria.....	46
Figura 6:	Imagem retirada do INRC da Feira do Guará – Confeccões, queijos e doces.....	47
Figura 7:	Imagem retirada do INRC da Feira do Guará – Banca de queijos e doces.....	47
Figura 8:	A indumentária de “baiana”, da banca “Acarajé da Anna”, na Feira da Torre.....	56
Figura 9:	Restaurantes da Feira do Guará.....	59
Figura 10:	Restaurantes da Feira do Guará.....	59
Figura 11:	Acarajé “no prato” sendo montado por Anna.....	65
Figura 12:	Imagem da “barca” de acarajé em placa na “Barraca da Anna”.....	66
Figura 13:	Praça de alimentação da feira da Torre de TV.....	96
Figura 14:	Plantas não comestíveis e temperos frescos em vasos.....	99
Figura 15:	Biscoitos caseiros e mel no porta-malas de um carro na área externa da feira do Guará.....	100
Figura 16:	Cucas e bolos doces vendidos na área externa da feira do Guará.....	100
Figura 17:	Pacotes de suspiros e amendoins.....	101

Figura 18: Pipoqueiro e seu carrinho na Feira da Torre de TV.....102

ANEXO II – ENTREVISTADOS DA FEIRA DA TORRE DE TV**FEIRANTES:**

1. Francisca Maria - 50 anos
2. Anna Pinheiro– 48 anos
3. Ítala Nande – 29 anos
4. Cristian Brito– 29 anos

FREQUENTADORES:

1. Márcio Vianna – idade desconhecida – Arquiteto
2. Maria Inácia Machado e Silva – 44 anos – Educadora

ANEXO III – ENTREVISTADOS DA FEIRA DO GUARÁ

FEIRANTES:

1. Carla Géssica Rodrigues Souza – 27 anos
2. Patrícia Ferreira Martins – 37 anos
3. Ivanilde dos Santos Vaz – 67
4. Josué Gomes Soares – 31 anos

FREQUENTADORES:

1. Carolina Matos – 26 anos - Psicóloga
2. Thiago Rita Masson – 32 anos – Chefe de cozinha

ANEXO IV – INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS

FEIRANTES:

1. Apresentação: nome e idade do entrevistado; informações sobre a pesquisa.
2. Há quanto tempo o/a Sr./Sra. Frequenta/trabalha nesta feira?
3. O senhor/a saberia me dizer como essa feira surgiu?
4. O que representa essa feira na sua vida?
5. Quais produtos o/a Sr./Sra. vende na sua banca?
6. O/a Sr./Sra. acha que esta feira é diferente das demais do Distrito Federal? Por quê?
7. Como o/a Sr./Sra. avalia o espaço físico desta feira?
8. Quais alimentos o/a Sr./Sra. percebe que são mais consumidos nesta feira? Por quê?
9. Pela sua experiência, quem vem nessa feira?
10. Como o/a Sr./Sra. avalia a localização desta feira?
11. Por que o/a senhor/a acha que as pessoas visitam essa feira?
12. Como o/a Sr./Sra. avalia as vendas feitas pelo/a Sr./Sra.?
13. O/a Sr./Sra. também compra alimentos nesta feira?
14. Por que o/a Sr./Sra. imagina que as pessoas escolhem entre comprar comida aqui ou comprar no supermercado?
15. O/a Sr./Sra. já presenciou as pessoas se emocionarem com alguma coisa dessa Feira?
Se sim, pode me contar um pouco sobre isso?
16. Agradecimentos.

ANEXO V – INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS

FREQUENTADORES:

1. Apresentação: nome e idade do entrevistado; informações sobre a pesquisa.
2. Há quanto tempo o/a Sr./Sra. frequenta esta feira?
3. O que o/a Sr./Sra. costuma comprar, de comida, nesta feira?
4. Por que o/a Sr./Sra. escolheu essa feira para buscar este alimento?
5. Para o senhor/a qual a diferença entre comprar essa comida aqui ou em outro lugar (supermercado, bar, restaurante)?
6. O/a Sr./Sra. saberia me dizer como essa Feira surgiu?
7. Como o/a Sr./Sra. avalia o espaço físico desta feira?
8. Quais alimentos o/a Sr./Sra. percebe que são mais consumidos nesta feira?
9. Pela sua experiência, quem vem nessa feira?
10. Como o/a Sr./Sra. avalia a localização desta feira?
11. O/a Sr./Sra. considera a visita à feira como passeio, um destino de compras ou ambos?
12. Com que frequência o/a Sr./Sra. frequenta esta feira?
13. O/a Sr./Sra. sente-se bem atendido nesta feira nas barracas de alimentos? Por quê?
14. Por que o/a Sr./Sra. acha que as pessoas vêm a esta feira?
15. O/a Sr./Sra. considera que as comidas vendidas nesta feira são um fator importante quando uma pessoa escolhe vir a esta feira? Por quê?
16. O Sr./Sra. já se emocionou ou presenciou alguém se emocionar ao comer aqui na Feira?
Pode falar um pouco sobre isso?
17. Agradecimentos.

