



DOÇARIA BRASILEIRA:
A FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO E OS DOCES TRADICIONAIS

Marcella Sulis

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção, COPPE, da Universidade Federal do Rio de Janeiro como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Engenharia de Produção.

Orientador: Roberto dos Santos Bartholo Junior

Rio de Janeiro
Junho de 2015

DOÇARIA BRASILEIRA:
A FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO E OS DOCES TRADICIONAIS

Marcella Sulis

DISSERTAÇÃO SUBMETIDA AO CORPO DOCENTE DO INSTITUTO ALBERTO LUIZ COIMBRA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA DE ENGENHARIA (COPPE) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO COMO PARTE DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A OBTENÇÃO DO GRAU DE MESTRE EM CIÊNCIAS EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO.

Examinada por:

Prof. Roberto dos Santos Bartholo Junior, DSc.

Prof. Francisco José de Castro Moura Duarte, D.Sc.

Prof. Ivan Bursztyn, D.Sc.

RIO DE JANEIRO, RJ - BRASIL

JUNHO DE 2015

Sulis, Marcella.

Doçaria Brasileira: a Feira de São Cristóvão e os doces tradicionais. / Marcella Sulis. – Rio de Janeiro. UFRJ/COPPE, 2015.

XIII, 107p.: il; 29,7 cm.

Orientador: Roberto dos Santos Bartholo Júnior.

Dissertação (mestrado) – UFRJ/ COPPE/ Programa de Engenharia de Produção, 2015.

Referências Bibliográficas: p. 93 – 97.

1. Doçaria brasileira. 2. Feira de São Cristóvão. 3. Doces tradicionais. I. Bartholo Junior, Roberto dos Santos. II. Universidade Federal do Rio de Janeiro, COPPE, Programa de Engenharia de Produção.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais Claudio e Marilda agradeço por sempre me incentivarem a dar continuidade na minha formação;

Ao querido professor e orientador Bartholo, obrigada pelo percurso de aprendizado;

Agradeço aos membros da banca, pelas contribuições e gentileza de participar deste trabalho;

Agradeço a minha irmã Carolina pelo companheirismo, amor e pela ajuda em todos os momentos da vida;

Agradeço a amiga Mariana por me apresentar ao LTDS, um lugar onde gosto de estar;

A querida Iris obrigada por me guiar durante o percurso de construção do trabalho, com suas dicas valiosas e apoio;

Agradeço aos colegas de mestrado pelos momentos e trocas de conhecimentos e amizade, obrigada aos professores do Estúdio I, Bartholo, Domicio, Carla e Francisco por contribuírem com o percurso de aprendizado;

Ao querido amigo Edmilson agradeço pelo incentivo, alegria e ensinamentos como mestre e professor;

Agradeço aos amigos da Feira de São Cristóvão pelo acolhimento e hospitalidade, em especial a Chiquita pela simpatia e ensinamentos;

Agradeço a minha grande amiga Denise pelo apoio e palavras de sabedoria, alegria em todos os momentos e pela família Laranjeiras;

Agradeço ao Moacir, ao companheiro, namorado e amigo, obrigada pelo amor;

Agradeço aos colegas de trabalho pela compreensão e incentivo;

Agradeço a todos que conversaram comigo na feira de São Cristóvão me ajudando de alguma forma, compartilhando as experiências de suas vidas;

Agradeço a todas as amigas, que entenderam minha ausência me ajudando;

A minha amiga Sula, agradeço por ter incitado questões importantes dentro da alimentação brasileira.

Por fim, este trabalho não seria possível sem a atenção dos feirantes e doceiras(os) disponibilizando seu tempo conversando comigo, agradeço especialmente ao Marcelo, Alex, Irene, Samila, Chiquita, Raimundo, Luiz, Edvando, Fernando e a todos os companheiros da feira.

Enfim, agradeço a todos que de alguma forma se relacionaram comigo, apoiando e incentivando esse percurso;

“A teoria sem prática vira verbalismo, assim como a prática sem teoria vira ativismo. No entanto, quando se une a prática com a teoria tem-se a práxis, a ação criadora e modificadora da realidade”

PAULO FREIRE

Resumo da Dissertação apresentada à COPPE/UFRJ como parte dos requisitos necessários para a obtenção do grau de Mestre em Ciências (M.Sc.)

DOÇARIA BRASILEIRA:
A FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO E OS DOCES TRADICIONAIS

Marcella Sulis

Junho/2015

Orientador: Roberto dos Santos Bartholo Junior

Programa: Engenharia de Produção

A pesquisa sobre os doces da Feira de São Cristóvão veio a ser realizada pelo fato da feira representar o Nordeste brasileiro, região que é o berço da doçaria nacional. Fundada em 1945 a feira vem comercializando doces e produtos nordestinos. Através da análise do contexto da produção e comercialização dos doces e dos relatos dos envolvidos, o estudo explorou as características tradicionais e ao mesmo tempo inovadoras relacionados aos doces na feira. Neste sentido, uma hipótese seria a existência da produção de doces *in loco*, na própria cidade do Rio de Janeiro e proximidades como forma de suprir determinadas demandas. A pesquisa procurou responder algumas perguntas sobre a doçaria, tais como: o que faz com que a feira mantenha a tradição dos doces? Quem é o responsável pela sua produção e onde são produzidos atualmente? Qual é seu volume de produção no Estado do Rio de Janeiro e o que isso representa? Para responder as questões recorreremos ao estudo de caso dos doces na feira de São Cristóvão, através de registros que foram coletados durante o acompanhamento das atividades de visitas a Feira, de modo observacional e por meio de entrevistas com os diferentes atores envolvidos. Comprovou-se que a produção de determinados doces tradicionais é realizada no Estado do Rio de Janeiro por nordestinos ou descendentes. Os doces da feira são doces tradicionais, ainda existem doces e receitas do século XIX elaborados artesanalmente. O fazer o doce ou vende-los na feira é uma prática que visa à manutenção de uma cultura, remete à memória, além de ser uma fonte de trabalho e renda.

Abstract of Dissertation presented to COPPE/UFRJ as a partial fulfillment of the requirements for the degree of Master of Science (M.Sc.)

PASTRIES BRAZILIANS:
THE FAIR OF SÃO CRISTÓVÃO AND TRADITIONAL PASTRIES

Marcella Sulis

June/2015

Advisor: Roberto dos Santos Bartholo Junior

Department: Production Engineering

The research on the São Cristóvão's Fair pastries was developed due to the fact that the fair represents the Brazilian Northeast region, considered the place of birth of the national pastries. Since its foundation in 1945, the fair has been distributing pastries and other north-eastern products. Through the analysis of the context of pastries' production and marketing and accounts of those involved, the study explored both their traditional and innovative features. In this sense, a hypothesis would be the existence of production spots, in the very city of Rio de Janeiro and its surrounding as a way to achieve specific demands. The research aims to answer some question about the pastries, such as: what makes it possible to maintain the tradition? who is responsible for its production and where are they produced on the present time? what is its production volume on the State of Rio de Janeiro and what does that represents? To answer those questions we turn to pastry case study, through records that were collected during the monitoring visits to the fair by observation and through interviews with the different actors involved. It was shown that the production of certain traditional pastries is performed in the State of Rio de Janeiro by people from the Northeast region or their descendants. The fair pastries are traditional candies and some of them are still handmade as they were on their original recipes from the nineteenth century. The process of making the pastry is a practice that aims the perpetuation of a culture, refers to its memory, besides being a source of employment and income.

Sumário

INTRODUÇÃO.....	2
1 A DOÇARIA BRASILEIRA.....	16
1.1 O INÍCIO DA DOÇARIA NO BRASIL.....	16
1.2 O RIO DE JANEIRO DOCE.....	24
1.3 A FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO: CENTRO LUIZ GONZAGA DE TRADIÇÕES NORDESTINAS.....	22
2 DESCOBRINDO A FEIRA.....	39
2.1 CULTURA DE FEIRA.....	39
2.2 ALIMENTAÇÃO SERTANEJA.....	40
2.3 O QUE A FEIRA TEM?.....	44
3 DOCE MEMÓRIA.....	59
3.1 OS DOCES DA FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO.....	59
3.2 OS DOCES MAIS VENDIDOS.....	69
3.2.1 O doce de caju	71
3.2.2 Doce de jaca	74
3.2.3 Cocada	75
3.2.4 Bolo de aipim	78
3.2.5 Quebra-Queixo	79
3.2.6 Raspa-dura	82
3.3 A PRODUÇÃO DA DOÇARIA ARTESANAL NA FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO: OS NOVOS DOCES TRADICIONAIS.....	84
3.4 O DOCE DE FORA VIROU AFETO.....	87
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	89
4.1 O DOCE NORDESTINO CARIOCA.....	89
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	93
ANEXOS.....	98
ANEXO I – LOCALIZAÇÃO DA FEIRA.....	98
ANEXO II – DESCRIÇÃO DAS ENTREVISTAS.....	99
ANEXO III – ROTEIRO DE ENTREVISTA.....	101
ANEXO IV – MODELO DE TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	103
ANEXO V – LEI MUNICIPAL 2052/93.....	105

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – NEGROS DE GANHO, NEGRAS DE TABULEIRO, RJ – 1860	21
FIGURA 2 – CENAS DE CARNAVAL – JEAN BAPTISTE DEBRET, RJ – 1834	22
FIGURA 3 - FAMILIA PARAIBANA CHEGANDO NO RIO DE JANEIRO – 1951	24
FIGURA 4 - DORGIVAL SEVERIANO EM VIAGEM A PARAÍBA PARA TRAZER PRODUTOS PARA O RIO DE JANEIRO.....	25
FIGURA 5 - FEIRA DE SÃO CRSTÓVÃO FORA DO PAVILHÃO - 2002.....	26
FIGURA 6 - QUEIJOS VENDIDOS NA FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO	41
FIGURA 7 - BISCOITO SETE CAPAS	43
FIGURA 8 - QUEIJOS VENDIDOS NA FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO.....	44
FIGURA 9 – FARINHAS E FEIJÕES DA FEIRA.....	46
FIGURA 10 - MAPA ATUAL DA FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO.....	50
FIGURA 11 – DOCE COXÃO DE MOÇA.....	61
FIGURA 12- DOCES CASEIROS.....	62
FIGURA 13 – BOLO DE ROLO.....	64
FIGURA 14- DOCES ALFINIM E CHUVISCO.....	66
FIGURA 15 - RAPADURA.....	67
FIGURA 16 – DOCE DE JACA E DOCE DE CAJU DE CORTE.....	68
FIGURA 17 – DOCE DE CAJU EM CALDA.....	70
FIGURA 18 – CAJUINA	71
FIGURA 19 – DOCE DE JACA EM CALDA.....	72
FIGURA 20 – COCADA BRANCA, COCADA DE LEITE E COCADA PRETA.....	74
FIGURA 21 – BOLO DE AIPIM.....	77
FIGURA 22 – DOCE QUEBRA-QUEIXO.....	78

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 – PESQUISAS REALIZADAS NA FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO.....	06
TABELA 2 – PRINCIPAIS DOCES VENDIDOS NA FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO	53
TABELA 3 – MERCEARIAS E DOCES MAIS VENDIDOS.....	57
TABELA 4 – DOCES MAIS VENDIDOS.....	59

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 – BASES DA DOÇARIA BRASILEIRA.....	17
QUADRO 2 – ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DA FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO.....	47
QUADRO 3 – GRÁFICO DE PERCENTUAL DE PRODUÇÃO DE DOCES E SUA LOCALIDADE.....	65

LISTA DE SIGLAS

ANVISA – Agencia Nacional de Vigilância Sanitária.

CD – Compact Disc – Disco compacto.

DVD – Digital versatile disc – Disco digital versátil.

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Com açúcar, com afeto

Fiz seu doce predileto

Pra você parar em casa

Qual o quê!

CHICO BUARQUE DE HOLANDA

1 INTRODUÇÃO

Ao longo do tempo, o Brasil tem se destacado por ser um dos maiores produtores de açúcar do mundo. Esse destaque tem como resultado a formação de um gosto brasileiro pelo “doce”, representado por uma sensibilidade aguda para as produções culinárias que estão associadas ao açúcar.

O fato de não existirem muitos registros de pesquisas sobre a doçaria nacional também foi uma questão motivadora para a realização deste trabalho. Talvez porque o alimento e a comida eram analisados com outros olhares pelos estudiosos do assunto. Algum tempo atrás, as pesquisas sobre a alimentação eram preferencialmente voltadas para a dimensão quantitativa ou voltadas para área de tecnologia de alimentos, como exemplo podemos citar estudos voltados para área da nutrição, como estudos relacionados a calorias em alimentos, ou ainda no âmbito da tecnologia de alimentos as pesquisas voltadas para formulação de novos produtos, novas texturas, aromas *flavor* em alimentos, compostos voláteis em alimentos, entre outros estudos.

Com o aparecimento de outros métodos de pesquisa qualitativa, e as ciências humanas abrindo um campo novo de pesquisas direcionadas para a cultura alimentar, uma nova visão sobre a comida foi se desenvolvendo, ou seja, um novo olhar sobre o alimento, que não compreende a comida somente como forma de saciar uma necessidade fisiológica, mas como um alimento também sentido e pensado (DAMATTA, 1997). A comida pensada como história, como tradição e simbolismos, ou seja, como cultura (MONTANARI, 2008).

No que se refere à história da alimentação, nota-se hoje em dia um grande interesse pela história da culinária, fazendo com que a gastronomia esteja presente também como objeto de pesquisa de diversos compôs de estudos como a antropologia, filosofia, historia e artes (MONTANARI, 2008).

Sabemos que o berço da doçaria no Brasil foi o Nordeste, a partir da plantação de cana-de-açúcar e da implantação dos engenhos de açúcar. A cana-de-açúcar foi a primeira planta a ser cultivada no Brasil. Já em 1526, existem registros, na alfândega de Lisboa, cobrando o pagamento de direitos sobre o açúcar que era produzido em Pernambuco (FREYRE, 2007). “Civilização do açúcar” foi a expressão usada por Gilberto Freire para designar o país, o que revela a importância que a cultura da cana-

de-açúcar teve na história e no modelo de colonização desenvolvidos no Brasil, sendo a base do desenvolvimento socioeconômico e também da alimentação brasileira.

Como orientação teórica da história das práticas alimentares brasileiras, os autores Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo tiveram papel importante na fundamentação da pesquisa. Gilberto Freyre assim como Cascudo destacaram a importância da investigação das práticas culinárias brasileiras, principalmente quando se estuda as práticas tradicionais. Referem-se à culinária como patrimônio cultural a ser valorizado, enquanto sociabilidade, que esta naturalmente relacionada ao cotidiano. Gilberto Freyre ressalta a importância da alimentação como fator primordial para a construção da identidade, valorizando a diversidade, o espaço regional e as tradições que caracterizam a variedade de riquezas da culinária brasileira. Freyre foi pioneiro e inovador dando ênfase para temas como culinária, cozinha, receitas e doces, como é o caso do livro *Açúcar: uma sociologia do doce com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil* (2007), que aborda como tema principal o doce, como conjunto cultural significativo da cultura brasileira. No livro *Casa-Grande Senzala* (2013), Gilberto Freyre destaca a importância da forma de colonização de base agrícola relacionada a estabilidade patriarcal da família, engenho e casa-grande, a base do trabalho por meio da escravidão, a união do português com a mulher índia, formando assim uma cultura econômica e social.

Luis da Câmara Cascudo foi precursor em observar as práticas alimentares no Brasil, voltando seu olhar para a gastronomia nacional. O livro *A história da Alimentação no Brasil* (2004) divide a história em três tipos diferenciados de alimentação: a indígena, a dieta africana e a ementa portuguesa. O autor procura entender e expor os padrões alimentares, e a alimentação tradicional, uma herança alimentar de séculos e que hoje se tornaram hábitos.

O interesse pela presente pesquisa se deu pela vontade de explorar temas como a cultura alimentar no Brasil direcionada para a doçaria tradicional. Como objeto de estudo para esse tema a Feira de São Cristóvão foi eleita como lugar emblemático e tradicional da doçaria nacional.

Lugar de referência em tradição e cultura alimentar, a Feira de São Cristóvão, no Rio de Janeiro, se destaca pela produção e comercialização de doces tradicionais e culinária de raiz. Nota-se na feira de São Cristóvão uma ausência de registro dos doces tradicionais, da sua trajetória e dos modos de fazer, indispensáveis na formação e

significação da identidade alimentar do local. A pesquisa propõe ressaltar a importância dos doces tradicionais e sua produção para a cultura alimentar da Feira e da cidade do Rio de Janeiro. Através da análise do contexto da produção e comercialização dos doces e das histórias dos envolvidos, o estudo procurou conhecer e explorar as características tradicionais e ao mesmo tempo inovadoras da elaboração e venda de doces na Feira.

Esses registros foram coletados durante o acompanhamento das atividades de visitas à Feira de São Cristóvão de modo observacional e por meio de visitas à Feira, conversas e entrevistas com os diferentes atores envolvidos.

Para explorar as relações existentes na Feira de São Cristóvão, assim como o senso de pertencimento dos feirantes, Hassan Zaoual (2006) deu o apoio teórico para a discutir a questão do desenvolvimento das economias locais, na visão do sítio simbólico de pertencimento. Zaoual destaca que o homem possui um sítio simbólico de pertencimento, que é uma estrutura imaginária de organização social e econômica. Nessa teoria os sítios simbólicos são como marcador invisível da realidade que considera o ser humano situado no seu território com sua bagagem teórica e empírica e ainda suas crenças, mitos, valores e tradições, que juntos conduzem a um sentido de comprometimento com as propostas e soluções, respeitando um empreendedorismo situado (ZAOUAL, 2006).

A filosofia do sítio simbólico de pertencimento destaca a inconveniência de transferir mecanicamente os modelos de economia de um espaço para outro. O autor descreve diversas opções de caminhos para os atores sociais organizarem e gerirem o meio social, respeitando a diversidade cultural.

Na Feira, a relação com o entorno e as práticas vinculadas aos doces tradicionais também fazem parte do senso de pertencimento. Um dos fatores que enfatiza esse senso de pertencimento são as práticas alimentares, os modos de fazer e as tradições alimentares. Com base nisso a pesquisa teve a preocupação de discutir o forte senso de pertencimento dos que participam, frequentam e fazem parte da Feira de alguma forma.

Ao falar sobre os doces tradicionais, Eric Hobsbawm com a invenção das tradições me ajuda a entender as mudanças na produção desses doces e como eles se mantêm tradicionais e atuais na Feira. Nesse sentido, a tradição também é dinâmica, assim como a cultura e as práticas alimentares, pois surge de algo tradicional que se atualiza para não ser esquecido, dessa forma, a tradição também é inovação.

Hobsbawm classifica as tradições inventadas em 3 categorias:

“a) aquelas que estabelecem ou simbolizam a coesão social ou as condições de admissão de um grupo ou de comunidades reais ou artificiais; b) aquelas que estabelecem ou legitimam instituições, *status* ou relações de autoridade, e c) aquelas cujo propósito principal é a socialização, a inculcação de idéias, sistemas de valores e padrões de comportamento” (HOBSBAWM, 1997, p.18).

Algumas diferenças foram evidenciadas durante a pesquisa, como a diferenciação entre ‘hábito alimentar’ e ‘tradição culinária’. O hábito alimentar é mais cotidiano, mais prático, inserido na cultura de cada indivíduo (MONTANARI, 2008). A tradição alimentar ocorre devido ao seu significado simbólico, podendo estar deslocada ou não de seu local original, seja ele temporal ou espacial, pois é cercada de significados e crenças (HOBSBAWM, 1997). A produção tradicional faz uso de valores que não existem na produção em larga escala, como o cuidado com a produção e com o ingrediente, com as relações do entorno e com a natureza do território de pertencimento (ZAOUAL, 2006).

O significado na cultura alimentar pode estar ou não deslocado de seu local original segundo Hobsbawm, e é o que acontece com muitos símbolos alimentares, como exemplo clássico podemos citar o italiano e a pizza. A pizza foi deslocada pelos italianos para diversos lugares do mundo e continua sendo reproduzida fora de seu local de origem. No caso da Feira de São Cristóvão, os feirantes vendem produtos típicos que foram deslocados e alguns reproduzidos e elaborados também fora do seu território original, o que reforça a importância de se manter determinada prática, ou costume, imbuídos de valor simbólico e tradição. Isso se aplica fortemente nas práticas alimentares e no que aquele alimento representa para a cultura alimentar de determinado grupo e que é muito importante de ser mantido (DA MATTA, 1987).

Esta dissertação também se apoia em Larissa Lomnitz, que desenvolve e destaca a importância do papel das redes sociais em estudos urbanos. Lomnitz nos ajuda a compreender os diferentes modos de colaboração e as redes desenvolvidas de modo formal e informal como base de sustentação, destacando o papel central de redes sociais. Os conceitos de estruturas sociais, redes de laços horizontais e verticais sobre o

princípio da reciprocidade, lealdade e confiança, trazidos pela autora são características das relações encontradas na Feira (LOMNITZ, 2009).

As pesquisas sobre a Feira de São Cristóvão até então desenvolvidas referem-se ao espaço geográfico e a mudanças arquitetônicas; a história da Feira e desenvolvimento cultural na Feira; a memória da Feira baseada na literatura de cordel; dentre outros estudos voltados para linhas de pesquisa como antropologia, história e geografia (tabela 1). Não existe na Feira nenhum estudo relativo à alimentação e gastronomia, ou ainda voltado para a doçaria. A tabela abaixo ilustra um pouco o campo de pesquisas desenvolvidas na Feira de São Cristóvão.

Tabela 1 – Pesquisas realizadas na Feira de São Cristóvão.

DISSERTAÇÃO/TESE	PROGRAMA	ANO	Autor
A feira de São Cristóvão: um estudo de identidade regional.	Mestrado, PPGAS/Museu Nacional/ UFRJ.	1993	Lucia Arrais Morales
A desconstrução do espaço carioca na “era César Maia” 1993-2008.	Doutorando em Planejamento Urbano e Regional - IPPUR/UFRJ	2009	Viviane de Moraes Freitas Ribeiro
Bem-vindos ao Nordeste! Um estudo sobre representações sociais na Feira de São Cristóvão-Rio de Janeiro.	Mestrado em Ciências Sociais, Universidade Federal de Juiz de Fora.	2009	Aline Rocha Nery
Memórias repentinas: a construção Poética do Nordeste pelos repentistas da Feira de São Cristóvão (RJ).	Mestrado em Memória Social- Ciências Humanas – UNIRIO.	2012	Vitor Rebello Ramos Mello
Feria de São Cristóvão: contando história tecendo memórias.	Doutorado em História Social da Cultura – PUC- Rio de Janeiro.	2012	Sylvia Regina Bastos Nemer

A presente pesquisa se justifica diante da percepção de mudanças ocorridas na produção e comercialização dos doces tradicionais com o decorrer dos anos. A existência de diferentes modos de relação e colaboração no decorrer da história da Feira sugere que as redes estabelecidas de modo formal e informal são importante base de sustentação à existência da Feira, assim como a cultura gastronômica dentro dela. Devido a sua trajetória e suas mudanças, uma primeira proposição seria que muitos dos produtos trazidos inicialmente do Nordeste hoje em dia são produzidos *in loco*, ou seja, na cidade do Rio de Janeiro e Estados próximos, como Espírito Santo e Minas Gerais. Alguns fatores como custo elevado, processos burocráticos, registro de produtos alimentícios, legislação e principalmente por ser uma fonte de trabalho e renda para muitas pessoas, são motivadores dessa mudança. Essas redes informais de produção de venda de doces, segundo Lomnitz (2009), surgem devido à incapacidade do sistema formal para suprir necessidades sociais, o que acaba gerando soluções informais.

No Rio de Janeiro, a Feira foi pioneira em divulgar e expandir inúmeros produtos, incluindo a doçaria tradicional e a cultura alimentar nordestina.

Parte-se do pressuposto que os doces típicos, os modos de fazer e a tradição também são uma forma de reafirmar a identidade e a cultura, construídas também pelo vínculo estabelecido entre imigrantes e seus descendentes, feirantes e frequentadores da Feira. O objetivo da pesquisa é contar a história desses doces, sua origem e produção atual e o que essas práticas representam. Dessa forma, pretende-se organizar o elenco de doces, coletar dados referente aos mesmos e destacar a importância de tais práticas para a doçaria nacional e para a cidade do Rio de Janeiro.

Dentre as questões que a pesquisa procurou investigar, estão:

- Quais foram as mudanças na produção dos doces?;
- Atualmente quem produz e aonde se produzem esses doces?;
- Qual o volume de doces que são produzidos no estado do Rio de Janeiro e o que isso representa?

Para compreender melhor a história e o contexto da Feira de São Cristóvão, estudei e consultei diversas fontes de trabalhos como livros, teses e documentos pertinentes, como legislações referente à Feira.

Neste trabalho pretendi analisar e explorar a doçaria brasileira através de registros da história e do caso dos doces na Feira de São Cristóvão, dando destaque para os modos de fazer e a produção atual dos doces como parte importante do processo da doçaria tradicional.

Então, como manter essa tradição alimentar tão enraizada e presente na cultura nordestina? Haveria o início de uma produção local para esses doces? Seria essa uma prática que visa à manutenção de uma cultura e de seus hábitos alimentares?

Afinal, essa cultura também está entremeada na cidade do Rio de Janeiro, já que a Feira faz parte da história da cidade e, hoje em dia, muitos alimentos, como a tapioca, a cocada, a farinha de mandioca, o bolo de aipim, entre tantos outros, estão fortemente presentes no cotidiano do carioca.

Desenvolvimento metodológico

Para o desenvolvimento desta pesquisa, se fez necessário o foco nos métodos de pesquisa qualitativa, juntamente com o estudo do trabalho vivenciado pelos atores para se analisar e responder alguns pressupostos que proponho.

A alimentação, assim como suas práticas, são objetos de estudo de certa complexidade, o que justifica frequentemente uma abordagem pluridisciplinar (POLLAIN; PROENÇA, 2003). Neste estudo, foram aplicados métodos de abordagem que se complementam:

- revisão da literatura;
- estudo do caso dos doces da Feira de São Cristóvão; e
- pesquisa exploratória com levantamento de dados de campo - quantas mercearias existem na Feira vendendo doces e quais são os doces mais vendidos na Feira.

A escolha por esses métodos se justifica pela busca adequada para cada etapa da pesquisa e suas especificidades.

A pesquisa exploratória desenvolve uma metodologia que consiste em realizar entrevistas gravadas com pessoas que podem testemunhar sobre acontecimentos, conjunturas, modos de vida ou outros aspectos da história contemporânea.

Acrescenta-se a este método os dados coletados que aparecem sob a forma de transcrições de entrevistas, anotações de campo, vídeos, fotos, entre outros tipos de documentos. Visando à compreensão ampla do fenômeno que está sendo estudado, considera-se que diversos dados da realidade são importantes e devem ser consultados. O lugar e as pessoas nele inseridas também devem fazer parte dessa observação como um todo (YIN, 2010).

O estudo de caso é bastante utilizado em estudos e pesquisas que investigam um fenômeno contemporâneo em profundidade e em seu contexto de vida real (YIN, 2010).

Para o início da pesquisa, foram utilizados, através da revisão bibliográfica, dados históricos importantes sobre: a história da alimentação, a história dos engenhos de açúcar, a da atividade açucareira, a história da doçaria brasileira, assim como dados e livros sobre a migração nordestina, bem como a história da Feira de São Cristóvão.

A pesquisa de campo é exploratória usando levantamento de dados e levantamento de campo. Quando se usa uma abordagem exploratória descritiva, acaba-se por usar a análise típica do Estudo de Caso. O propósito desse método é conhecer o contexto do grupo, identificar os sujeitos, e apontar possíveis perspectivas e abordagens.

Para Yin,

o estudo de caso é uma investigação empírica que investiga um fenômeno no seu ambiente natural, quando as fronteiras entre o fenômeno e o contexto não são bem definidas (...) em que múltiplas fontes de evidência são usadas (YIN, 1994, p.32).

Outras fontes pertinentes foram usadas na pesquisa como: documentos institucionais, teses, artigos, jornais, análise de experiências similares e cadernos de receitas. O levantamento foi focado na trajetória da história da doçaria no Brasil e da Feira de São Cristóvão (teses, livros, artigos, revistas e jornais). “A força exclusiva do estudo de caso é a sua capacidade de lidar com uma ampla variedade de evidências: documentos, artefatos, entrevistas e observações” (YIN, 2010, p.34).

O método do estudo de caso foi importante inicialmente para se fazer um planejamento da pesquisa, com o foco voltado para os doces da Feria. Esse método procura primeiramente formular um projeto de pesquisa contendo suas questões e possíveis proposições. “Quanto mais as questões da pesquisa procuram explicar alguma

circunstância presente (por exemplo, “como” ou “por quê” algum fenômeno social funciona), mais o método do estudo de caso será relevante” (YIN, 1994, p.24).

O grupo de interesse para a realização da pesquisa é composto por:

- comerciantes e produtores de doces da feira de São Cristóvão com condições e interesse em colaborar;
- fornecedores de doces para a Feira de São Cristóvão;
- feirantes;
- funcionários; e
- produtores e doceiras(os) que revendem seus doces na feira.

As entrevistas foram orientadas por estímulos e questionários semiestruturados. Foi elaborado um roteiro guia (Anexo III) com tópicos para garantir o foco e a abordagem de aspectos importantes para os objetivos do estudo.

Além de seguir o roteiro, o processo de entrevista exploratória se importa com a flexibilidade da entrevista, com o ato de ouvir, além de perguntar, ou seja, o entrevistado também tem liberdade de narração (THIOLLENT, 2008). A metodologia desta pesquisa não fez uso de questionários tradicionais, portanto o roteiro de entrevista se baseou em modelos de entrevistas que se assemelham a uma conversa informal. Dessa forma, a coleta de dados se torna mais natural, possibilitando mais espontaneidade aos entrevistados. Essas narrativas das entrevistas são úteis na pesquisa de projetos que combinem histórias de vida e contextos sócio-históricos (THIOLLENT, 2008).

As entrevistas coletadas foram transcritas e disponibilizadas em forma de documentos que servem como fontes para análise.

A metodologia desenvolveu-se nas seguintes etapas:

- 1- revisão bibliográfica e referencial teórico;
- 2- levantamento sobre as mercearias existentes na feira que vendem doces;
- 3- levantamento dos doces mais vendidos na feira;
- 4- entrevistas com proprietários das mercearias, doceiras(os), funcionários e fornecedores da Feira; e

5- pesquisa e análise sobre as entrevistas e os doces mais comercializados na feira.

Primeiramente foi realizado o levantamento das barracas existentes na feira que vendem prioritariamente doces. A pesquisa se ateve a uma amostra significativa de “barracas mercearias”, que vendem doces, e são 17 mercearias que abrem de terça a domingo. Existem outras barracas que vendem uma quantidade mínima de doces, como balas ou chicletes, e outras mercearias pequenas que abrem somente aos domingos, essas barracas não foram usadas na pesquisa.

O critério da amostra se ateve às barracas que abrem regularmente e que tenham dentre os produtos comercializados a predominância de doces.

Considerando que a fase de construção de propostas foi baseada também pelas informações geradas no campo, após o levantamento de dados sobre os doces da Feira de São Cristóvão a pesquisa já estava com mais de 72 doces pesquisados até o momento da qualificação. Vislumbrando a dimensão da doçaria existente na Feira e levando em consideração outros fatores como tempo e método de pesquisa, optou-se em conjunto com a banca de qualificação e com meu orientador por pesquisar e fazer o levantamento e análise somente dos doces mais comercializados na Feira.

A partir do levantamento dessas 17 barracas, realizei um segundo levantamento, com o objetivo de se descobrir quais eram os doces mais vendidos nessas mercearias. Essa etapa está descrita no Capítulo 2.

Então, após a qualificação, meu objetivo, então, saber o “por quê” desses doces serem mais vendidos e serem tradicionais.

O “Porque” o ato ocorreu, tem que se basear em uma série mais ampla de informações documentais, além da condução de entrevistas. O estudo de caso conta com o apoio da observação direta dos eventos sendo estudados e entrevistas das pessoas envolvidas nos eventos (YIN, 2010, p.34).

A identidade dos entrevistados foi mantida no anonimato, ou seja, os nomes foram substituídos por códigos (p. ex., C1, C2), como exemplificados no Anexo II. As

entrevistas foram usadas em conjunto com as outras respostas dos entrevistados, e usadas no texto como forma de evidenciar a análise usando as falas dos entrevistados.

O desenvolvimento dos levantamentos de dados, assim como as entrevistas, foi intenso e insistente. Foram realizadas nove entrevistas durante um período de seis meses – junho a dezembro do ano de 2014. O grupo de entrevistados está dividido da seguinte forma: feirante, funcionário, fornecedor e doceira(o)/produtor. As entrevistas seguiram usando um questionário semi-estruturado com auxílio de gravador de voz. Somente em algumas entrevistas também foi possível o uso de câmera filmadora devido à resistência de alguns entrevistados. Também foi disponibilizada, aos entrevistados, a autorização para entrevista, ou seja, o TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Anexo IV).

De forma geral, a receptividade e acolhimento na Feira foram muito positivos, assim como o desenvolvimento das entrevistas. Os feirantes fizeram questão de colaborar, demonstrando interesse e orgulho ao falarem da Feira. Apesar de muitos estarem ocupados trabalhando, faziam questão de falar e colaborar com a pesquisa.

Os contatos e convites foram feitos pessoalmente através de visitas realizadas à Feira. Todas as entrevistas foram realizadas na Feira de São Cristóvão. As entrevistas com os feirantes e funcionários se deram de forma muito natural, esperei muitas vezes pelo momento mais adequado, ou um horário mais tranquilo e de menos movimento no local. Já as entrevistas com os produtores (doceiras) e fornecedores só foram realizadas após muitas idas à Feira, até que fosse possível coincidir com a ida de algum fornecedor ou produtor(a) de doce, com exceção da doceira D1 que faz seus doces dentro da Feira de São Cristóvão. As informações das entrevistas foram imprescindíveis para a construção e o desenvolvimento do estudo.

Já ao final da coleta, a recorrência de dados e repetições de falas e evidências se tornaram comuns, o que revelou um ponto de saturação das entrevistas. Porém alguns barraqueiros e fornecedores ficaram de fora dessa amostra de entrevistas, seja porque não queriam falar, por alegarem falta de tempo, ou ainda por não terem sido encontrados. As entrevistas foram organizadas, transcritas e usadas como fontes para análise.

A idade dos entrevistados concentra-se na faixa dos 24 aos 68 anos e o perfil dos entrevistados está descrito no Anexo III.

Após o primeiro contato com a Feira, e rompida a formalidade com os entrevistados, outras visitas ocorreram para se observar a elaboração de algumas preparações e como se dava o desenvolvimento desses comerciantes na feira, assim como a produção desses doces. Também foram utilizadas como fontes cadernos de receitas, livros de culinária, bem como compilações de receitas.

Dessa forma, considerando a proposta metodológica da pesquisa, este trabalho foi estruturado em três capítulos:

No capítulo 1 – A doçaria brasileira, a revisão da literatura foi desenvolvida com o apoio conceitual de autores como Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo, que foram usados para explorar a história do cenário alimentar brasileiro e da doçaria nacional. Esses autores juntamente com Raul Lody ajudam a ilustrar o processo de desenvolvimento dos hábitos e das tradições alimentares fundamentais na formação da base alimentar nacional.

Descrevo também a importância da cultura da cana-de-açúcar instaurada pelos portugueses no Brasil-Colônia, e como essa base da colonização foi parte importante da construção identitária da nossa sociedade e da nossa alimentação, principalmente na região nordeste do país. Nessa parte, me apoio também sobre os autores Hassan Zaoual, para descrever o conceito do senso de pertencimento dos feirantes, as relações com o entorno e as práticas da doçaria tradicional; para o conceito de tradição, o autor Eric Hobsbawm me ajuda a compreender as tradições inventadas e as mudanças ocorridas ao longo do tempo na feira, mudanças não só na estrutura física, mas também nos produtos comercializados e nos doces típicos.

Início também a história da Feira de São Cristóvão e a metodologia usada para a coleta de dados para a pesquisa. Esta pesquisa fez uso de métodos qualitativos, como pesquisa exploratória, usando levantamento de dados de campo e estudo de caso dos doces tradicionais. Os temas de pesquisas voltados para alimentação, assim como suas práticas são pesquisas de certa complexidade, o que justifica frequentemente o uso complementar de mais de um método de pesquisa.

O capítulo 2 – Descobrimos a Feira – está relacionado à pesquisa na Feira de forma exploratória. Nessa parte, descrevo como a Feira está organizada atualmente, suas estruturas e eventos locais e o que está sendo comercializado atualmente de forma geral. A partir desse capítulo, começo a usar as entrevistas como fonte de análise, permeando o texto com as falas de modo a exemplificar e complementar o texto. Descrevo também

os alimentos encontrados na feira, assim como a importância da alimentação sertaneja, principal influência nos alimentos encontrados no local.

No terceiro e último capítulo – Doce memória – exponho como se desenvolveu a pesquisa de campo e quais foram os levantamentos e resultados obtidos, apoiados em trechos e falas das entrevistas como complemento para a análise. Discuto, então, quais são os doces mais comercializados na feira, qual sua origem, quem os produz e o que representam no contexto atual da Feira e da cidade do Rio de Janeiro.

Na Feira de São Cristóvão, todos os seis doces mais vendidos, o doce de caju, o doce de jaca, a cocada, o quebra-queixo, o bolo de aipim e a rapadura são de origem tradicional nordestina. Isso reafirma a manutenção dos doces tradicionais no decorrer do tempo, mesmo com as mudanças na transferência da produção de alguns doces oriundos do nordeste, hoje produzidos no Rio de Janeiro.

Essa manutenção destaca a preocupação em se adaptar às novas regras sem perder a originalidade dos doces. Isso também se deve a alguns fatores importantes percebidos durante a pesquisa, como a alta procura e consumo desses doces no Rio de Janeiro, além de valores socioeconômicos imbuídos nos doces da Feira, como a geração de renda para essas famílias. Indico também a importância desses atores que produzem doces tradicionais atualmente e como a função dos doces tradicionais mudou nos dias atuais, passando de doces familiares para doces tradicionais de memória, elaborados por pessoas especializadas em fazer doces.

Nesse sentido, os doces tradicionais nordestinos são cariocas, são brasileiros, e a feira de São Cristóvão é o local que, por excelência, representa essa doçaria.

“Quatro séculos do continuado esmero no preparo de doces, de bolos, de sobremesas com açúcar, asseguram ao Nordeste neste particular um primado, no Brasil que é hoje um dos orgulhos tão gerais da cultura brasileira.”

GILBERTO FREYRE, 2007, p.32.

CAPÍTULO 1. A DOÇARIA BRASILEIRA

1.1 O INÍCIO DA DOÇARIA NO BRASIL

A doçaria no Brasil é recente, porém com uma história marcada por diversas influências externas. Ela é recente, no sentido que a doçaria se desenvolveu a partir da chegada do colonizador. Isso porque os indígenas que aqui habitavam não consumiam doces e ainda não se conhecia o açúcar. O que se consumia era o mel e muitas frutas silvestres (FREYRE, 2013).

A confeitaria que conhecemos atualmente no Brasil se desenvolveu a partir de diversas influências como veremos no decorrer do texto.

Os primeiros doces chegaram com os colonizadores portugueses que trouxeram consigo açúcar, ovos e, principalmente, as técnicas do cultivo da cana-de-açúcar e, posteriormente, as técnicas da confeitaria portuguesa.

A cana-de-açúcar é originária do Oriente, e foi levada da Índia e introduzida na ilha da Sicília e na Espanha pelos mouros. Posteriormente, a cana-de-açúcar foi levada da Sicília pelos portugueses e implantada na Ilha da Madeira, nos Açores, em São Tomé e em Cabo Verde (LODY, 2011).

Os portugueses eram experientes cultivadores de cana. Antes de implantá-la no Brasil, já cultivavam a planta na Ilha da Madeira. Trouxeram de lá técnicos especializados na produção de açúcar, que foram direcionados para os engenhos do “nordeste” brasileiro.

Pela falta de riquezas minerais, não encontradas no início da colonização, os portugueses decidiram instaurar no Brasil uma colônia de exploração agrícola da cultura da cana-de-açúcar, afinal, o açúcar era extremamente lucrativo na economia europeia. Essa monocultura exploratória, aliada à exploração de mão-de-obra sem custos, vislumbrava a produção de riquezas na nova colônia e o açúcar passou a ser o “ouro branco brasileiro”.

O colonizador português do Brasil foi o primeiro entre os colonizadores modernos a deslocar a base da colonização tropical da pura extração de riqueza mineral, vegetal ou animal – o ouro, a prata, a madeira, o marfim – para a de criação local de riqueza (FREYRE, 2013, p.79).

De início, os portugueses tentaram explorar a mão-de-obra indígena para a produção de açúcar. Porém, a tentativa foi frustrada pelo fato da cultura indígena ser resistente a imposições e mais sensível à mudanças, por que os princípios do trabalho e da sociedade indígena são baseados na cultura de subsistência, e variam de acordo com as próprias necessidades (FREYRE, 2013).

O uso da mão-de-obra africana foi facilitado pela tradição do uso do negro como mercadoria na economia mercantil portuguesa. A partir de então, o tráfico negreiro se dá pela vinda de milhares de escravos para as terras brasileiras e principalmente para os engenhos de açúcar.

Os primeiros engenhos instalaram-se em São Vicente (na região onde hoje se encontra o Estado de São Paulo), seguindo para Pernambuco, se estendendo em seguida à Bahia e ao Maranhão. Isso porque as terras dessas regiões eram propícias para o cultivo da cana, o que proporcionou uma produção cada vez mais crescente de açúcar.

Os portugueses eram mestres no fabrico do açúcar e, já em 1583-1585, 66 engenhos de Pernambuco enviavam à Portugal 200 mil arrobas, somando-se a mais 120 mil arrobas dos 36 engenhos da Bahia. De início, o solo pernambucano e sua terra encharcada, mais conhecida como “massapê”, foi como vida para a cana (FREYRE, 2004).

A cana de açúcar foi a primeira planta a ser cultivada no Brasil. Existem registros na alfândega de Lisboa, de 1526, cobrando o pagamento de direitos sobre o açúcar que já era produzido em Pernambuco (FREYRE, 2007). O início das plantações de cana-de-açúcar e seus engenhos marcam o desenvolvimento de uma economia de exploração representada pela estabilidade patriarcal da família (FREYRE, 2013).

Formou-se na América tropical uma sociedade agrária na estrutura, escravocrata na técnica de exploração econômica, híbrida de índio – e mais tarde de negro – na composição (FREYRE, 2013, p.65).

A economia da base colonial gira em torno da “casa-grande-e-senzala”, através da produção do açúcar e da cachaça. De acordo com esse modelo estrutural de colonização, a doçaria nacional começa a tomar algumas formas, baseadas em três linhas fundamentais: a indígena, a portuguesa e a africana.

A contribuição indígena foi essencial para o desenvolvimento de uma doçaria rica e variada, no sentido de que foi através de técnicas do processamento da mandioca e de seus derivados que foi possível a elaboração de doces e preparações que levavam massa de mandioca, polvilho, polvilho azedo, farinha de mandioca, goma seca, goma molhada, entre outros derivados da mandioca. Tais técnicas e seus usos na culinária foram repassados aos portugueses, que faziam uso desses novos ingredientes, que eram fartos e de fácil acesso na colônia, e serviam como substituição de produtos do reino, que não existiam aqui, ou eram escassos, como a farinha de trigo, o leite de vaca, a manteiga de leite, as amêndoas e as nozes. Os derivados da mandioca foram essenciais na feitura de bolos, doces, sequilhos, biscoitos, cremes, manjares, sorvetes, pudins e tapiocas.

Ao falar da influência indígena na formação da família brasileira, Freyre ressalta a importância da mulher indígena, a cunhã, e os melhores hábitos trazidos aos portugueses como: o asseio pessoal do hábito de tomar banho diariamente, o uso de alimentos e frutas silvestres, da mandioca e seus derivados, do milho, do caju, do mingau, e principalmente da importância do alimento da resistência: a raiz de mandioca (FREYRE, 2013).

No Brasil, a mandioca sempre foi, e ainda é, um alimento fundamental na dieta do brasileiro, principalmente para os colonos, servia como base de sustentação, nutria e dava a sensação de saciedade. Usada de diversas formas, como farinha, bolos, doces, mingaus, pão de queijo, tapioca, farofa, biscoito, cozida ou frita, no bobó, ou no escondidinho, na vaca atolada ou com bode, com mel ou manteiga, suas variações são infinitas e com ela se pode fazer de tudo. Da mandioca se aproveita tudo, da casca ao líquido, e a técnica de fabricação continua basicamente a mesma. Dela se extrai não só a farinha, mas a farinha gomada fresca, a massa fermentada puba¹, o tucupi², o polvilho

¹ Puba é o nome usado para a massa obtida da mandioca crua que passou por um processo de fermentação, o que a caracteriza seu sabor e o aroma diferenciados de fermentado, azedo. É largamente utilizada na elaboração de biscoitos, bolos e doces.

² Tucupi é o líquido extraído da mandioca brava, fermentado e usado na culinária como base de molhos e caldos.

doce e azedo, e com essas farinhas e líquido se fazem inúmeras variações de alimentos e receitas. Além das técnicas indígenas de obtenção de alimentos através da raiz da mandioca, os índios também demonstraram, através da natureza, inúmeras frutas silvestres e como se dava seu consumo. Frutas como araçá, cajá, goiaba, caju, açaí, ingá, jaboticaba, pitanga, mangaba, maracujá, mamão, pequi, jenipapo, entre tantas outras frutas que foram repassadas aos portugueses.

As técnicas de elaboração de doces foram trazidas pelos portugueses, exímios confeitores e confeitiras, que sabiam como ninguém dar utilidade aos ovos, ao açúcar e às amêndoas. Antes da chegada do açúcar em Portugal, os portugueses já fabricavam doces com mel de abelhas devido, em grande parte, à presença árabe e seu domínio em Portugal. Além disso, naquele país, os mosteiros e conventos foram essenciais para a evolução da doçaria. A igreja desempenhou papel muito importante na gastronomia, desenvolvendo produtos e disseminando-os pelo mundo.

A culinária religiosa, assim como a doçaria conventual, ampliou a procura por doces. Os doces conventuais levam o nome de acordo com cada convento e a nomenclatura que indica origem religiosa como: barriga-de-freira, papos-de-anjo, manjar-do-céu, beijos-de-freira, bolo-padre-João, pasteis de Santa Clara, fatias de bispo, sonhos-de-freira e toucinho-do-céu (FREYRE, 2007).

Gilberto Freyre sempre destacou a continuação da arte e da tradição da doçaria conventual no Brasil, os conventos, assim como as portuguesas tiveram um papel importante dentro da confeitaria brasileira, através da relação do saber fazer tradicional da atividade culinária dos mosteiros e conventos de Portugal trazidos pelas mãos das portuguesas.

Dessa forma, as técnicas de preparo e modos de fazer utilizados na doçaria portuguesa foram introduzidos na colônia pelas mulheres portuguesas, as primeiras donas de casa, que desenvolveram a doçaria nacional utilizando-se de ingredientes locais, fazendo dos doces brasileiros verdadeiros tesouros quando enviados para o reino.

Segundo Cascudo (2004), a cozinheira portuguesa refinou algumas técnicas como fazer o beiju mais fino, acrescentando açúcar ao mingau de carimã³, e da mesma carimã faziam bolos e geléias. “Diante da fartura de cajus, a fruta virava doce cozido no açúcar, assim como as bananas-da-terra cozidas com açúcar e canela”(FREYRE, 2007).

³ Nome indígena para denominar polvilho, fécula de mandioca ou goma.

As portuguesas eram famosas pelas marmeladas, um costume tradicional trazido ao Brasil, as portuguesas elaboravam suas marmeladas com a maioria das frutas nativas.

A portuguesa inaugura a sobremesa que os negros e amerabas desconheciam. Comida doce, fazendo-se comer sem vontade, comida de passatempo, sem intuito de alimentar, aperitivo, para abrir o desejo, acompanhando bebidas, ajudando conservas, motivando convívios (CASCUDO, 2004, p.241).

A utilização dos ovos incrementou variedade da dieta brasileira, incluindo o consumo diversos alimentos a base de ovos como fritadas, bolos, doces, ovos cozidos e fritos, gemadas, baba-de-moça, doces de ovos, além de acrescentá-los em pratos indígenas (CASCUDO, 2004).

Cabe aqui destacar que essa doçaria só foi possível com a inserção africana, no sentido de que todo o trabalho exaustivo e difícil ficava a encargo dos escravos, assim como o plantio e refino do açúcar e o trabalho braçal nas casas e cozinhas da casa-grande⁴. As mucamas tiveram papel fundamental na elaboração dos doces, as cozinhas das sinhás eram sempre acompanhadas da ajuda das mucamas através de seu trabalho, eram elas que ficavam com o trabalho mais difícil, como, por exemplo, ficar horas mexendo os doces nos tachos até dar o ponto.

As cozinhas antigas e tradicionais da região são verdadeiros convento dedicados à arte da comida. Seus espaços generosos estão geralmente integrados aos quintais. Armários para guardar temperos, utensílios. É lugar de muita gente. Essas cozinhas matriarcais do Nordeste têm uma vocação para desenvolver tecnologias artesanais para o preparo da comida: peneirar, ralar, escorrer (LODY, 2011, p.46).

As cozinhas daquela época nas “casas-grandes” ficavam do lado de fora da casa ou ao lado, como um puxado com varanda, já que o clima e as construções da época não permitiam o calor nem a produção de fumaça dentro de casa, decorrência da lenha em combustão usada nos fogões da época. Cozinhar era uma tarefa a ser realizada do lado

⁴ Casa Grande era a casa localizada no engenho de açúcar onde habitavam os donos-senhores do engenho, e a senzala, local onde ficavam os escravos.

de fora da casa. Assim, era comum a expressão “cozinha de fora”, já a cozinha de dentro da casa era usada para finalizações e para guardar os alimentos (FREYRE, 2013).

Regionalmente, as cozinhas – espaços dentro e fora da casa, lugares onde cotidianamente se mantêm hábitos culinários, laboratórios de receitas, de processos, de sabores onde também são estabelecidas relações sociais – assumem valores arquitetônicos próprios. Em suas instalações, são revelados utensílios fogões, fogareiros, trempes, potes para água e móveis especiais como as bancas de potes (LODY, 2011, p.47).

O trabalho braçal dos escravos da feitura desses doces nas cozinhas da casa-grande, assim como as técnicas e usos de coco, leite-de-coco, batata-doce, amendoim, abóboras, entre outros ingredientes, foram de extrema importância para a base da doçaria. Presente em diversas preparações, essa prática de usar o coco e seus derivados se deu através da influência africana, pela sua ampla utilização em mingaus, ensopados, encorpando os peixes com leite-de-coco, em forma de molho ou como óleo para fritar.

Responsável por preparações especializadas como moqueca, arroz-de-coco, peixe-de-coco e, indispensável na cozinha afro-baiana e nas comidas de Santo-Orixás, o leite-de-coco é usado para regar o cuscuz, dando sabor às canjicas, mugunzás, mariscos, e ensopados. O coco e seu leite são ingredientes de extrema importância na doçaria brasileira. Muito utilizado em bolos, cocadas, tapiocas, pudins, cremes, mingaus, queijadinhas, quebra-queixo, bala de coco, doce de coco fino, caldas e sorvetes, seu uso é infundável (CASCUDO, 2004).

Para ilustrar o que se comia naquela época nos engenhos, Cascudo dedica um capítulo do seu livro ao tema “Viveres para um engenho do século XVII”. Esse registro é essencial para descrição da alimentação da época, que é analisada através de livros de contas de engenhos do nordeste açucareiro do século XVII. O livro de contas “Engenho Sergipe do Conde” é riquíssimo em informações detalhadas sobre os gastos com o que se comia na época. Relatando a base da dieta seiscentista dentro de uma comunidade rural clássica brasileira, como eram os engenhos.

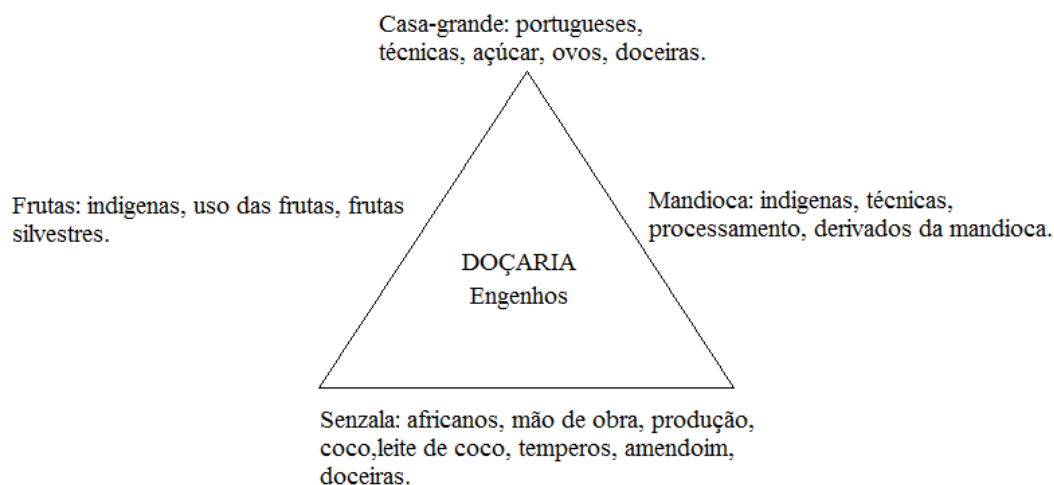
Alimentos comuns no livro de contas eram carnes de vaca, de porco, peixes, ovos, farinha, bacalhau, frango (para todos e para negros doentes); frutas como lima, ananases, bananas, melancia, mangabas confeitadas e secas, figos secos, passas e marmeladas. Sempre presentes os embutidos, como presuntos, chouriços e toucinho. Os

temperos eram quase todos de fora do Brasil, como cravo, canela, gengibre, açafrão, cominho, erva-doce, noz-moscada, azeite, alho e cebola (CASCUDO, 2004).

Ainda nessa relação de compras, nota-se o domínio da farinha de mandioca na alimentação. Os itens como coco, cana-de-açúcar, mel de engenho, garapa e rapadura, não são mencionados nos livros de contas, afinal eles eram produzidos no engenho (CASCUDO, 2004).

De acordo com Freyre (2013), enquanto se tinha uma alimentação rica e variada em muitos engenhos de famílias mais abastadas, grande parte da população encontrada nas vilas e cidades passavam por privações de alimentos. Destaca-se nessa época o antagonismo diante de tanta fartura de açúcar e plantações de cana-de-açúcar e a escassez de mantimentos de primeira necessidade. Em Pernambuco, por exemplo, de um lado havia pobreza de mantimentos frescos como frutas, legumes, carne, aves e leite, e de outro a fartura de doces, geléias e compotas.

A importância de registros como esses são fundamentais para ilustrar a tradição e história dos nossos gostos, e como se desenvolveram as práticas alimentares, e é nesse sentido que a doçaria se desenvolve no Brasil pelas mãos dessa tríade de sabores, técnicas, saberes, aromas e temperos (Quadro 1).



Quadro 1 - Bases da doçaria nacional.

Outra tradição portuguesa importante que foi enraizada na cultura brasileira e hoje em dia podemos dizer que se tornou uma tradição brasileira é o “ritual do bolo”. O bolo sempre ocupou uma função social indispensável na vida portuguesa, simbolizando a sociabilidade. Desde bolo de casamento, noivado, aniversário, convalescença,

nascimento, condolências e enfermidades, o bolo representava a hospitalidade, o afeto, a lembrança, o prêmio, a festa, entre tantos outros significados (CASCUDO, 2004).

Assim, a tradição boleira portuguesa torna-se rapidamente uma tradição brasileira. O bolo torna-se, no Brasil, um símbolo que exerce um papel social importante, de fortalecimento das relações, percebido no costume de se oferecer um doce ou um bolo quando se recebe em casa, festa ou encontro (LODY, 2008). Muitas receitas de bolos foram adaptadas no Brasil, a massa de mandioca ganha o lugar da farinha de trigo, o leite de vaca é substituído pelo leite-de-coco e, a partir daí os bolos aristocráticos⁵ ganham destaque na sociedade brasileira.

O pão-de-ló⁶ por exemplo, no Brasil não sofreu adaptações, devido ao fato da impossibilidade da substituição da farinha de trigo pela de mandioca, por esta mudar a textura da preparação. Assim, o pão-de-ló se manteve inalterado nas receitas de bolo, sendo o primeiro passo primordial na escola da arte da doçaria, ele continua presente nas casas portuguesas e brasileiras, e representava na época boas aptidões ao lar e ao casamento.

A doçaria, naquele período, era uma função destinada às mulheres, sendo consideradas as melhores esposas aquelas que fizessem o melhor doce. A expressão ao se comer algo bom: “Já pode casar” se justifica aqui.

Os doces são itens de destaque e são quitutes cujo papel é unir paladares. Muitos doces, principalmente os bolos, como acontece no estado de Pernambuco, o berço dos doces de famílias, são chamados por nomes, senhoras e famílias importantes, que se diferenciavam pela receita de bolo. Essas receitas eram guardadas pela dona da casa com muito zelo e certas famílias se destacavam por fazerem o melhor bolo da região. Alguns nomes de destaque são: Souza Leão, Dona Dondom, Dr. Constâncio, entre outras receitas que são repetidas até hoje (FREYRE, 2007). O bolo Souza Leão, por exemplo, é tombado como Patrimônio Imaterial do Estado de Pernambuco, assim como o bolo de rolo.

Nessa época, alguns dos doces mais consumidos eram: doces de caju, goiaba, banana, doces e compotas de frutas em geral, bolos de mandioca, cocadas, doce e bala

⁵ Receitas de bolos de famílias pertencentes a aristocracia açucareira do Nordeste.

⁶ Preparação base da confeitaria elaborada com ovos, farinha de trigo e açúcar. Usado como base para doces como rocambolê, tortas, e bolos e doces.

de coco, alfenim, pamonha, mugunzá, bolo de milho, bolo de rolo, biscoitos e sequilhos de coco, broas, pé-de-moleque, bolo de bacía, doce de jerimum, doce de batata-doce, doce de araçá, entre tantos outros (FREYRE, 2007). A maioria desses doces eram feitos em casa, pelas famílias, o doce tinha a conotação familiar. Muitos desses doces levavam o nome da doceira nos cadernos e livros de receitas da época. Muitas famílias também mantinham em segredo algumas receitas de doces, principalmente as de bolo.

Mugunzá de Engenho

Toma-se o milho para mugunzá (inteiro sem olhos) e deixa-se em água fria durante a noite. No dia seguinte lava-se e vai ao fogo para cozinhar em água. Quando o milho está tenro põem-se leite de coco, sal e açúcar. Deixa-se ferver um pouco. O leite de coco poderá ser substituído por leite de vaca (FREYRE, 2007, p.127).

São essas representações da alimentação tradicional, heranças alimentares de séculos que hoje se tornaram hábitos.

Privilegia-se, nesta dissertação, a cozinha brasileira voltada para o doce, que nasce no Nordeste brasileiro juntamente com as plantações de cana-de-açúcar.

Doces das casas feitos com receitas antigas, verdadeiros documentos que passam por gerações. Doces transmitidos pela palavra – oralidade. Doces dos conventos de Portugal, doces das freiras que continuaram nas receitas familiares. Doces de festas religiosas, doces dos mercados, das confeitarias, dos restaurantes. Doces do Nordeste, doces autorais assinados pela história, pelo costume (LODY, 2011, p.46).

1.2 O RIO DE JANEIRO DOCE

A cidade do Rio de Janeiro foi um dos espaços onde, desde o século XVI, se concentraram engenhos, especialmente no recôncavo da Guanabara e na região da Lagoa Rodrigo de Freitas, além da área de Campos, fora da cidade. Esses engenhos produziam açúcar e principalmente a pinga, Paraty⁷. No final do século XVII, a região que compreende o estado do Rio de Janeiro contava com um número de 120 engenhos e

⁷ A pinga na época recebia o nome de Paraty,

a exportação de açúcar era grande para Portugal. No final do Ciclo do Ouro, em 1790, na cidade de Paraty existiam aproximadamente 88 engenhocas que fabricavam pinga. A cachaça era levada de Paraty para o interior do Rio de Janeiro em barris de madeira, que eram transportados por mulas. Devido a essa grande produção na região de Paraty a pinga também recebia esse nome.

Impulsionado pela multiplicação de engenhos, o tráfico de escravos aumentava. A quantidade de açúcar era tão grande que, na escassez de moeda oficial, os sacos de açúcar eram usados como moeda de troca na cidade do Rio de Janeiro (GUERREIRO, 2007).

Com a transferência da capital de Salvador para o Rio de Janeiro, no século XVIII, a cidade ganhou destaque e se abre para o mundo, se afirmando como capital do Império português.

No século XIX, com a vinda da família Real, a cidade corte passa por diversas adaptações relacionadas a alimentação, já que aqui não se encontravam os ingredientes do reino existentes na corte de Portugal. Como resultado a substituição se dá através de alimentos como feijão, mandioca, frutas e legumes de produção local (CASCUDO, 2004). Isso foi aumentando os negócios e movimentando o porto da cidade, tendo como resultado o aumento do comércio e grandes transformações em sua estrutura urbana. No reinado de D. Pedro II, os comerciantes, grande parte deles proprietários portugueses, reuniam-se na Rua do Ouvidor, na Rua do Cano (Sete de Setembro) e na Rua dos Ourives (Miguel Couto). Em decorrência disso a população crescia, com um grande número de homens e mulheres livres, estrangeiros, que faziam parte de uma população pobre.

Nas cidades maiores principalmente na cidade do Rio de Janeiro o número grande de escravos movimentava os centros da cidade e com isso as trocas nesses espaços públicos, local também onde os negros vendiam e trocavam produtos e comidas. Esses escravos eram conhecidos como negros de ganho e negras de tabuleiro (figura 1). As negras de tabuleiro eram conhecidas por seus tabuleiros repletos de doces e algumas eram famosas como as vendedoras de pão-de-ló (RODRIGUES, 2009).



*Figura 1- Escravos de ganho ou negras de tabuleiro – 1860, Rio de Janeiro.
Fonte: Revista de História, ed.89, 2012 p.19.*

As negras de tabuleiro e vendedoras de pão-de-ló juntamente com suas donas, preparavam os doces e quitutes em casa para serem vendidos nas ruas da cidade. O comércio de rua envolvia principalmente a comida, pela carência de lugares que vendessem uma comida mais acessível e barata no século XIX. Os lugares como hotéis, restaurantes e confeitarias na época se baseavam nos modelos europeus e tinham seus preços mais elevados e como público a elite carioca.

Deste modo a venda de comida e doce nas ruas ganha cada vez mais espaço, movimentando as ruas da cidade, principalmente a região da Praça XV (EL-KAREH & BRUIT, 2004).

Após a abolição da escravidão o número de homens livres aumenta mais ainda, fazendo com que surgissem mais profissões livres além dos vendedores ambulantes, como bombeiros, tripeiros⁸, sapateiros entre tantas outras atividades livres que surgem nesse período (RODRIGUES, 2009).

Entre os trabalhos livres as negras de tabuleiro ganham destaque com o tabuleiro da baiana. As tias baianas vendiam em seus tabuleiros principalmente doces, e

⁸ Vendedor ambulante de carnes mais baratas como miúdos, tripas e carnes de terceira.

desenvolviam um movimentado comércio que girava em torno das atividades de trabalho voltadas para doçaria.

Esses doces eram geralmente alguma preparação usando fruta, açúcar, rapadura, amendoim, coco, milho ou mandioca. Doces como cocada, pé-de-moleque, doce de pitanga, caju entre outros eram comuns nos tabuleiros (CASCUDO, 2004).

“No Rio de Janeiro, esse comércio, exercido pelas tias baianas, iria adquirir força inusitada, devido à alta concentração de população negra na cidade” (VELLOSO, 2003, p. 105).

No final do século XIX as camadas médias urbanas crescem consideravelmente e com isso os cafés, restaurantes, confeitarias e quiosques também. Os quiosques eram estruturas feitas de madeira onde se vendia um pouco de tudo, produtos e alimentos como bacalhau, pão, bebidas, jornais, fumo, comidas e refeições simples e baratas (EDMUNDO, 2009).

As ruas da cidade do Rio de Janeiro eram o lugar de sociabilidades, lugar de encontro, de comer, de vender comida e beber. Neste sentido a comida de rua, assim como os doces são sítios simbólicos de pertencimento e são uma das formas de identidade da tradição carioca da comida de rua (ALEIXO, 2013).

Com as reformas urbanas na cidade a Praça XV também passa por modificações surgindo o “Mercado da Praça XV”. Esse mercado foi uma saída às exigências relacionadas à organização e normas higiênicas da circulação de comida e insumos alimentícios, que foram instituídas no período de reformas urbanas de Pereira Passos (RODRIGUES, 2009).

Nesse contexto, a produção dos doces caseiros nas cozinhas dos homens livres originaram, mais tarde, na segunda metade do século XIX, as confeitarias na cidade.

Falar das confeitarias no Rio de Janeiro é falar da cidade que crescia, que deixava de ser império e se tornava república, o Rio de Janeiro açucareiro resulta em um paladar predisposto ao doce com uma cultura do açúcar que se mantém presente através das gerações (FREYRE, 2007).

As transformações na forma da cidade dão a ela uma nova paisagem, marcada por uma arquitetura neoclássica em decorrência da vinda da Missão Artística Francesa

em 1816 e da importância de Debret (Figura 1) e Granjean de Montigny (BARRA, 2008). O Rio de Janeiro era a capital e o centro da civilização e da política do Brasil. Com as reformas urbanas e a Belle Epoque muda-se radicalmente a paisagem da cidade, sempre inspirando-se em Paris.

As confeitarias, no século XIX, funcionavam como espaços de afetividade, onde os amigos confraternizavam, trabalhavam e trocavam idéias sobre o cotidiano da cidade. Elas eram também o refúgio dos intelectuais cariocas. Os cariocas começam a tomar gosto pela cidade e exercem o papel de impulsionadores do consumo de alimentos e doces nas ruas. As antigas casas de pasto⁹ vão perdendo o seu lugar e começam a surgir confeitarias e restaurantes, principalmente nos hotéis da cidade (VELLOSO, 1996).

Nesse contexto, a referência de Europa se mistura, dando nova forma, ao que representou a interpenetração étnica de portugueses, índios, africanos e outros europeus na formação do gosto brasileiro e carioca; uma simbiose euro-tropical que no Rio de Janeiro açucareiro resulta em um paladar predisposto ao doce (FREYRE, 2007).

A procura por “doces” ampliou as confeitarias, por conta do uso de ovos e a sua mistura com o açúcar e o uso das tradições portuguesas, encheram a cidade de novos cheiros impulsionando o consumo de doces. As confeitarias eram o lugar vinculado a moda, aos conceitos de modernidade e influenciavam os costumes, e gostos na época (RODRIGUES, 2009).

A Confeitaria Colombo é um exemplo clássico dessas trocas, sendo ela uma confeitaria de portugueses que se apoiava nos moldes franceses.

⁹ Estabelecimentos de origem portuguesa, muito comuns no Brasil nos séculos XVIII e XIX, os quais serviam refeições leves, vinho e cerveja.



Figura 1 - Cena de carnaval (Negras de tabuleiro) - Jean Baptiste Debret, RJ, 1834.

Hoje em dia, a doçaria nacional é caracterizada por sua diversidade de produtos e sabores brasileiros. A confeitaria brasileira é influenciada por diversas etnias além da portuguesa, como a italiana, a francesa, a alemã, a libanesa, a turca, entre outras. Alguns doces são elaborados com técnicas internacionais e usando produtos nacionais, como tortas, mousses e pudins. Exemplos de influencias externas que se tornaram parte da confeitaria brasileira são: brownies, petits-gateau, mil-folhas, bombas, trufas, entre outros. Devido ao seu alto grau de ritualização e relações afetivas, o ato de cozinhar e fazer doces são momentos de felicidade, de troca e invenção, e a confeitaria brasileira é permeada por essas trocas e invenções.

O Rio de Janeiro se revela a cidade das trocas e do convívio nas ruas, uma cidade cosmopolita onde a rua tem um papel fundamental no cotidiano da cidade, e no desenvolvimento das atividades urbanas. Ao mesmo tempo que as confeitarias eram espaços nobres e elitizados, a rua era o lugar que abraçava a população. Do mais pobre ao mais rico, a rua era livre.

O comércio de rua, assim como as feiras livres, quiosques, tabuleiros da baiana e mercados ao ar livre sempre fizeram e fazem parte do cenário da cidade do Rio de Janeiro. Neste sentido a Feira de São Cristóvão nos remete a esse contexto e foi o local escolhido para se pesquisar sobre a doçaria tradicional, afinal a Feira também nasceu nas ruas da cidade.

1.3 A FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO: CENTRO LUIZ GONZAGA DE TRADIÇÕES NORDESTINAS

A exemplo de tradição e manutenção de cultura alimentar, tomaremos, nesta pesquisa, o Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas, também conhecido como Feira de São Cristóvão, como objeto para análise da doçaria tradicional, assim como sua atual representação dentro da Feira. A Feira de São Cristóvão surge nas ruas do Campo de São Cristóvão e inicialmente vendia principalmente comidas e doces nordestinos. Para isso, primeiramente conto um pouco da história da Feira e o seu contexto atual.

O Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas está localizado no Campo de São Cristóvão, no bairro de São Cristóvão, na Zona Norte do Rio de Janeiro (mapa da localização em Anexo I). A feira dentro do pavilhão foi inaugurada no dia 20 de setembro de 2003, na segunda administração do prefeito César Maia, com o objetivo de transferir a feira livre para o interior da estrutura do antigo Pavilhão de Exposições de São Cristóvão, projetado em 1958. A feira livre teve início em 1945 com a chegada de migrantes nordestinos à cidade do Rio de Janeiro, atraídos pela criação da estrada Rio-Bahia e de diversos trabalhos na construção civil. Esses migrantes deixavam sua terra rumo ao “sul” e chegavam de ônibus, à pé e em caminhões “pau-de-arara”¹⁰. Muitos traziam seus pertences, onde traziam farinha de mandioca em sacos, jabá, manteiga de garrafa, rapadura entre outros quitutes para comer. Dessa forma o lugar começou a ser um ponto de trocas e chegada de produtos. Nesse sentido, a feira servia também como local de acolhimento e amparo aos recém-chegados ao Rio de Janeiro, em busca de trabalho, casa e comida (NEMER, 2011).

A feira foi fundada na década dos anos de 1940 por quatro paraibanos, João Batista de Almeida (João Gordo), nascido em Alagoa Grande/PB, Aluizio do Nascimento (Índio) natural de São João do Cariri/PB, Dorgival Severiano (Seu Dorge), nascido em Puxinanã/PB e João Lourenço da Silva (Macaco) nascido na cidade de Esperança/PB. Esses foram os responsáveis pelo início da futura Feira de São Cristóvão, atual Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas. “Tudo que existe hoje se deve a esses quatro paraibanos”, enfatiza Gilberto Teixeira, editor do Jornal da Feira em nota ao jornal (TEIXEIRA, 2011).

¹⁰ Termo usado para um tipo de transporte de madeira utilizado para transportar araras no interior do país. Esse termo ficou popularmente conhecido pelo transporte irregular de migrantes nordestinos realizado em “caminhões que eram adaptados, os paus-de-arara”.



*Figura 3. Família paraibana chegando ao Rio de Janeiro, 1951.
Fonte: Jornal da Feira, ed. 127, 2015.*

Os migrantes do estado da Paraíba (Figura 3) tiveram importância fundamental para a mão-de-obra na cidade do Rio de Janeiro e para a Feira de São Cristóvão, sendo provenientes de lá a maioria dos comerciantes e dos produtos vendidos na feira (TEIXEIRA, 2011).

Espaço de encontro entre o Nordeste e o Rio de Janeiro, a Feira de São Cristóvão foi um local transformado pelos migrantes em “lugar de memória” (Figura 4). Na feira, o nordestino que deixa sua terra em busca de novas oportunidades se reencontra com seus conterrâneos, em busca da cultura nordestina, das comidas, doces, bebidas, músicas, festas e do lugar que lembra sua terra natal (LODY, 2010).

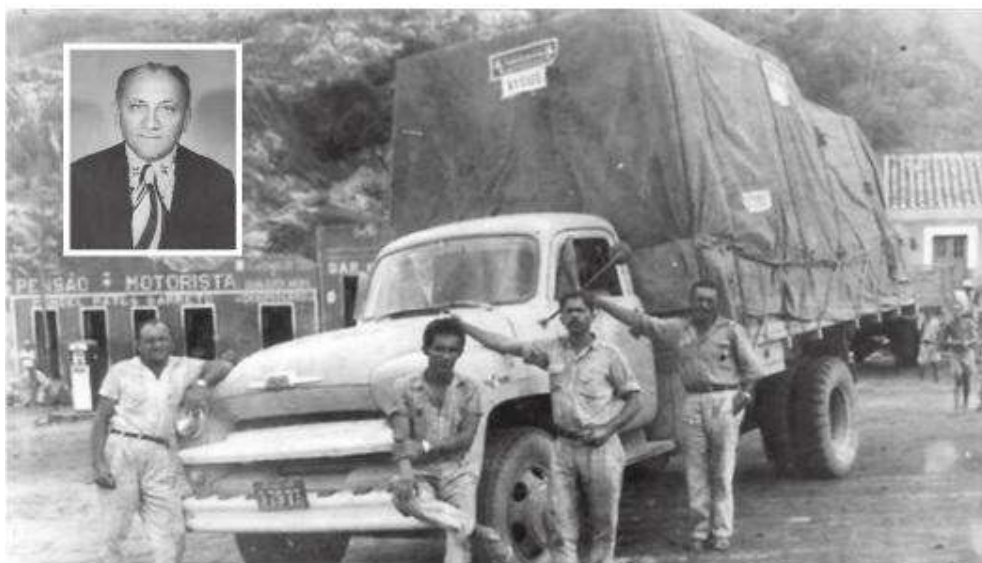
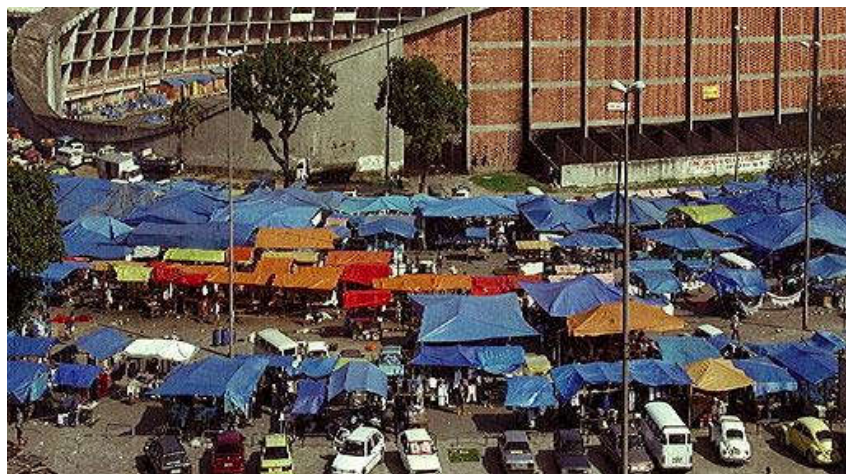


Figura 4. Dorgival Severiano em uma de suas viagens para trazer produtos da Paraíba para a feira – 1945.

Fonte: Jornal da Feira, ed.86, 2011.

O Pavilhão de Exposições de São Cristóvão inicialmente foi construído para a Exposição Internacional de Indústria e Comércio do Rio de Janeiro e continuou a ser utilizado para a realização eventos até que sua cobertura desabou em 1970. Com a queda do teto o pavilhão ficou abandonado até ser ocupado por escolas de samba em 1990. Diversas propostas foram pensadas para a reutilização da estrutura do pavilhão existente, mas essas propostas foram descartadas pela existência da feira livre, que inviabilizava a ocupação do espaço. A feira livre, nessa época, sofreu inúmeras pressões políticas e de moradores para retirar-se do bairro (CARDOSO, 2006).



*Figura-5 Feira de São Cristóvão quando funcionava fora do pavilhão.
Fonte: Jornal da Feira, Ed. 80.*

Os migrantes nordestinos começaram a se apropriar das áreas do bairro de São Cristóvão, dessa forma o local acabou se tornando o ponto de encontro entre os migrantes e recém-chegados ao Rio de Janeiro. Esse antigo bairro uma vez habitado pela aristocracia, deixou de ser um bairro nobre, se tornando uma área abandonada, já que os antigos moradores trocaram suas casas por novos bairros à beira-mar (NEMER, 2011). Nesse sentido, o bairro de São Cristóvão se tornava o ponto de encontro dos recém-chegados ao Rio de Janeiro, lugar onde os conterrâneos relembavam o Nordeste através das comidas e dos cheiros, como os de cuscuz com leite, cocada, sarapatel, carne-de-sol, dos artesanatos coloridos, do forró, dos poetas e repentistas e da literatura de cordel (CARDOSO, 2006).

Nas décadas de 1950 e 1960, a feira passava por repressão constante, o que acabou mobilizando um grupo de feirantes que na década de 1960, fundou a associação União Beneficente dos Nordestinos do Estado da Guanabara. Com isso, a feira também podia acolher e ajudar os recém-chegados do nordeste que vinham em busca de trabalho e de um lugar para morar. Devido à insatisfação dos feirantes com a União Beneficente dos Nordestinos do Estado da Guanabara, um tempo depois surge a Associação de Proteção ao Nordestino. A feira fica dividida politicamente entre essas duas associações. Por outro lado, a feira se mostra cada vez mais organizada, os produtos são expostos e vendidos em barracas. Porém, a feira só vem a ser legalizada nos anos de 1980 e, até essa data, sempre sofreu ameaças de remoção e diversos conflitos políticos (NEMER, 2011).

No ano de 1922, após a legalização da Feira, a prefeitura do Rio de Janeiro ainda tentou remover a Feira do Campo de São Cristóvão para uma possível construção de um shopping center. Diversos movimentos de protestos e resistência contribuíram para a permanência da feira no local, como o movimento dos cordelistas, que teve papel fundamental nas histórias das lutas da feira pelo espaço, contribuindo para a existência da Feira de São Cristóvão, e principalmente contribuindo com a preservação da memória dos seus movimentos (NEMER, 2011).

*Numa viagem sofrida
O Campo de São Cristóvão
Era o ponto de descida
Onde cada nordestino
Procurava seu destino
Em busca da nova vida
(Santos, Azulão¹¹, op. cit., p. 1) (Santos, 1982).*

Em 1993 a Feira toma forma mais padronizada e organizada de acordo com a lei 2052 (Anexo V), que a Câmara Municipal do Rio de Janeiro sancionou, regulamentando a Feira e a comercialização de seus produtos. De acordo com o artigo de número 3, as barracas da Feira deveriam ser dispostas de acordo com cada área de venda como descritas abaixo pelo artigo 3:

“Art. 3º - A Feira Nordestina do Campo de São Cristóvão funcionará em área delimitada pelo Poder Executivo e compatibilizará as suas atividades com as exercidas dentro do pavilhão.

§ 1º - Serão reservadas três áreas, sendo denominadas áreas A, B e C.

§ 2º - As barracas de comidas típicas e músicas serão instaladas na área B a partir das 15:00 horas de sábado até as 16:00 horas de domingo.

§ 3º - Na área C serão instaladas as barracas de produtos típicos de consumo nordestino a partir das 0:00 hora até as 14:00 horas de domingo.

§ 4º - A área A será usada como estacionamento privativo dos usuários da parte interna do Pavilhão.

¹¹ Mestre Azulão é um importante autor da literatura de cordel da Feira de São Cristóvão.

§ 5º - Nos horários em que não estiverem sendo ocupadas pela feira, as áreas B e C serão utilizadas como estacionamento para os usuários da parte interna do Pavilhão de São Cristóvão.

§ 6º - As áreas B e C serão instaladas nos setores mais distantes possíveis das áreas residenciais no Campo de São Cristóvão.

§ 7º - Excetua-se destas disposições a área destinada a praça pública no Campo de São Cristóvão.

§ 8º - Durante os períodos de execução de obras promovidas pela Prefeitura no espaço destinado à feira, esta será remanejada de lugar de modo a ocupar sempre uma área do Campo de São Cristóvão” (Lei Municipal 2052/93 de 26 de novembro do ano de 1993).

Em 2003, o Campo de São Cristóvão passou por grandes intervenções por parte do poder público, que decidiu deslocar a feira para dentro do Pavilhão de São Cristóvão, passando então a ser o Centro Municipal Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas. Todas essas mudanças fazem parte do processo de intervenção pelo poder público do espaço ocupado pelos feirantes. Esse processo começou em 1982 e termina em 2003. Com isso, a Feira passa ter a intenção turística e cultural e, de marginalizada, se torna turística e comercial. Dessa forma, a apropriação do poder público passa a ser vista como necessária, sendo legitimada pela premissa de que para se preservar a tradição é preciso mudar (RIBEIRO, 2009). Nos termos de Hobsbawm (1997), supõe-se que o conceito de tradição inventada na Feira se evidencia quando no ano de 2003 a Feira foi deslocada para o espaço interno do Pavilhão, passando então a ser o Centro Municipal Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas, ou seja, sendo renomeada, inventando-se assim uma nova tradição. Além do espaço físico da Feira, o conceito de tradições inventadas também se aplica no uso das receitas regionais, terminologia tradicional, decoração festiva, doces e comidas de festas típicas, o saber fazer, as receitas antigas e o modo de fazer artesanal repassado através das gerações.

No ano de 2008, formou-se uma comissão na Feira responsável pelo trabalho de catalogação e transformação da Feira em Patrimônio Imaterial do Brasil. Esse trabalho faz parte de um processo que envolve a Feira nas relações políticas de requalificação dessas áreas urbanas, guiado pelo objetivo de valorização cultural de um espaço como estratégia política do marketing das cidades (RIBEIRO, 2009).

Nessa época, a feira livre era frequentada mais por nordestinos e moradores da cidade. Hoje em dia, a Feira conta com um público grande de turistas visitantes de

outros estados, como Minas Gérias, Espírito Santo e São Paulo, além de turistas estrangeiros. O propósito da Feira, hoje em dia, também inclui o turismo, o que não ocorria com a feira livre.

A influência da cultura nordestina no Rio de Janeiro é muito presente, isso se deve também à migração, que começou na primeira metade do século XX com a vinda de brasileiros para estados com maior desenvolvimento econômico. Grande parte dessa população é composta por nordestinos, que se deslocavam para as grandes cidades do sudeste do Brasil. As condições hostis devido ao clima semiárido, a falta de chuva, falta de trabalho e de alimentos são alguns dos principais fatores para a migração nordestina. As cidades mais procuradas eram São Paulo e Rio de Janeiro.

A cidade do Rio de Janeiro não estava preparada para receber esses migrantes e nem desenvolveu políticas públicas para melhorar as condições de instalações para essas pessoas. A infra-estrutura urbana era precária, e a falta de empregos e de condições melhores na cidade grande foi uma grande desilusão para muitos nordestinos. Muitos acabaram se instalando em comunidades e favelas da cidade (MONTEIRO, 2004).

Com o tempo, muitos nordestinos foram chamados para trabalharem na construção civil. Trabalhos como os de pedreiro, ajudante de obras, porteiro, cozinheiro, garçom, entre outros inúmeros empregos foram surgindo com o crescimento da cidade. A população migrante foi fundamental para o desenvolvimento socioeconômico do estado do Rio de Janeiro (MONTEIRO, 2004).

De acordo com o IBGE, o Rio de Janeiro é a cidade com a maior população vivendo em aglomerados subnormais do país, de acordo com o estudo do Censo de 2010. São 1.393.314 pessoas nas 763 favelas do Rio, ou seja, 22,03% dos 6.323.037 de moradores da cidade.

As comunidades, como Rocinha, Rio das Pedras e Complexo da Maré foram alguns dos destinos de muitos migrantes nordestinos, devido à localização próxima de centros urbanos e de pólos de trabalho. Como exemplo, a Comunidade Rio das Pedras, que foi formada no final da década de 1960, é marcada pelo predomínio de migrantes nordestinos, fator que se nota no comércio, restaurantes, músicas e ritmos da comunidade (IBGE, 2014).

A Feira de São Cristóvão sempre foi um local permeado de relações de solidariedade, servindo como espaço de sociabilidade para muitos migrantes

nordestinos, além de ser um local de trabalho e sustento, gerando trabalho para muitos nordestinos. A Feira sempre foi um espaço importante de solidariedade, devido à função informal, muitas vezes, de acolher o migrante, prestando assistência aos nordestinos, principalmente aos recém-chegados, sem trabalho e sem moradia. Iniciativa que só foi formalizada nos anos 1960 com a primeira intervenção juntamente com o poder público e com a União Beneficente da feira.

Solidariedade é uma invenção que pode ser efetivada por inovações sociais. Mas também uma meta a ser aprendida seguindo-se um percurso indeterminado. Não há via única para a solidariedade. Os caminhos da solidariedade são situacionais. A possibilidade de segui-los é consequência da criação humana e do aprendizado (BARTHOLO, 2008, p. 3).

A existência de diferentes modos de relação e colaboração no decorrer da história da Feira sugere que as redes estabelecidas de modo formal e informal são importante base de sustentação de existência da Feira e da sua gastronomia (BARTHOLO, 2008).

De acordo com essas informações, o estudo tem como pressuposto a inviabilidade de se comercializar muitos dos produtos que inicialmente vinham do nordeste, isso porque hoje em dia o transporte de mercadorias ficou com o custo elevado, além de fatores como processos burocráticos, registro de produtos alimentícios, entre outros. Outro pressuposto é pautado na produção *in loco* desses doces como fonte de renda e sustento dessas pessoas, além de ser meio de manutenção de certas práticas existentes na doçaria nordestina que remetem à tradição de uma cultura. Então, como manter essa tradição alimentar tão enraizada e presente na cultura nordestina? Tradição e cultura que também estão enraizadas na cidade do Rio de Janeiro, afinal, a Feira faz parte da história da cidade que, assim como sua gastronomia, hoje em dia muitos pratos e ingredientes possuem essa influência, como tapiocas, cocadas, farinhas de mandioca, bolos de aipim, farofas, entre tantos outros alimentos que estão fortemente presentes no cotidiano do carioca.

Nesse sentido, qual seria a alternativa para os produtos que não chegavam mais do nordeste para livre comercialização na feira? Um forte pressuposto pensado no decorrer desta pesquisa, juntamente com meu orientador, foi a possibilidade da iniciativa dos feirantes de começarem a produção desses produtos no Estado do Rio de

Janeiro. Ou seja, feirantes, familiares, amigos, descendentes de produtores, comecem a produzir alimentos como bolos, doces e produtos mais perecíveis, que costumam ter o custo elevado para se trazer de tão longe. Essas perguntas e proposições serão desenvolvidas no terceiro capítulo. Dessa forma, a pesquisa procurou explorar e conhecer a Feira e como a doçaria tradicional se mantém viva atualmente.

CAPÍTULO 2. DESCOBRINDO A FEIRA

Para me aprofundar e entender mais sobre a temática de feiras, pesquisei referências em estudos relacionados a feiras, autores como Luiz da Câmara Cascudo, Raul Lody e pesquisas de mestrado e doutorado me apoiaram na elaboração deste capítulo.

2.1 CULTURA DE FEIRA

No Brasil, as feiras livres não são tão antigas, foram desenvolvidas efetivamente no século XVIII (LODY, 2008). De acordo com Freyre (2013), no Brasil pré-colonial, os indígenas, devido a sua organização baseada na economia de subsistência, possuíam uma rotina relacionada às necessidades imediatas, sem acúmulo de produtos ou riquezas. No entanto, existia um tipo de escambo tribal, de troca geralmente de utensílios e adornos corporais (LODY, 2008). Com a vinda dos colonizadores portugueses, as tribos indígenas, como os tupinambás, passaram a trocar produtos nativos, o que atraía portugueses que visavam à exportação desses produtos para a Europa (CASCUDO, 2004). O comércio durante a colonização no Brasil se organizava de acordo com a produção açucareira, através dos inúmeros engenhos de cana-de-açúcar e das vilas e cidades com seus respectivos comércios de armazém e pontos de exportação da produção açucareira (FREYRE, 2013).

Nesse período, algumas modalidades de comércio já se encontravam na colônia, como quitandas, açougues, armazéns e estalagens. De acordo com a literatura, os primeiros registros das feiras que se instalaram na colônia são da região do Recôncavo Baiano, no século XVI, em feiras de gado na capitania de Pernambuco e em cidades de Sergipe (MOTT, 1975). As feiras se constituíram no nordeste também pela criação de gado, que foi motivadora por grande parte da ocupação do interior nordestino no século XVII. A ocupação e o desenvolvimento da região do nordeste brasileiro estiveram diretamente ligadas à atividade canavieira que foi responsável pela ocupação de toda a faixa litorânea do nordeste, como também à pecuária, responsável pela ocupação do interior, das regiões do semi-árido e do sertão.

Outra característica elucidada durante a pesquisa de campo na Feira de São Cristóvão foi a prevalência de produtos e alimentos da cultura sertaneja. Nesse sentido, descrevo um pouco sobre a alimentação sertaneja nordestina.

2.2 ALIMENTAÇÃO SERTANEJA

No nordeste, assim como no restante do Brasil, a alimentação sertaneja é diversa da alimentação encontrada no litoral. O tipo de vegetação, o clima e a terra fazem com que os alimentos se diferenciem. Frutas, verduras, legumes e o tipo de agricultura mudam, os sabores e aromas são outros. Esses fatores caracterizam a culinária e seus pratos típicos. A cozinha nordestina sertaneja é marcada pela rusticidade e condições climáticas hostis da região e marcada por uma culinária de resistência. Alguns alimentos resistentes comuns do sertão são maxixe, inhame, jerimum (abóbora), macaxeira, quiabo, feijões de corda, milho, rapadura, cuscuz e carne salgada (jabá). Esses alimentos são de grande importância para a cultura e alimentação sertaneja.

Cascudo (2004) aponta quatro tipologias na cozinha nordestina: a cozinha de litoral, a baiana, a maranhense e a cozinha sertaneja. Aqui cabe destacar a cozinha sertaneja nordestina que abrange principalmente os estados de Pernambuco, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Alagoas e Piauí. Por ser de grande influência na Feira de São Cristóvão, a culinária sertaneja nordestina se faz presente na cultura da Feira devido à sua formação. Como visto no primeiro capítulo, a Feira foi fundada por paraibanos e, assim, seguiu ao longo dos anos mantendo uma cultura de venda e comercialização de produtos prioritariamente vindos do estado da Paraíba e, secundariamente, produtos advindos de estados como Ceará, Alagoas, Piauí e Pernambuco. O interior desses estados possuem o clima semiárido, cujas temperaturas oscilam entre 28°C e 44°C, com poucas chuvas, configurando um ambiente seco e rústico.

A cultura, personalidade e hábitos sertanejos são tradições muito enraizadas e fortemente presente em seu cotidiano (FERNANDES, 2001). A exemplo dessa resistência podemos citar o azeite de dendê, ou leite de coco, item popular na Bahia, mas que, por exemplo, não ingressa no interior e no sertão.

Segundo Lody (2008), a alimentação sertaneja do trabalhador é composta basicamente por alimentos como macaxeira, milho, jerimum, cuscuz de milho com leite,

manteiga do sertão¹², batata-doce, farinha de mandioca, carne de bode, carne seca, rapadura, café, tapioca, queijo, leite e café. A alimentação ao longo do dia, por muitas vezes, apresenta os mesmos pratos, a distinção de café-da-manhã, almoço e janta não é totalmente evidenciada. Também os alimentos não são identificados para determinados tipo de refeição, por exemplo, a mesma preparação da manhã, como um cuscuz com leite, pode se repetir à noite (ARAUJO, 2004).

A cozinha nordestina sertaneja é caracterizada por apresentar em sua dieta alimentos e produtos secos e desidratados, como a carne salgada, queijo, rapadura, melado, compotas, doces e farinhas. Já a culinária do litoral nordestino é marcada pelo uso de peixes, frutos-do-mar, camarões frescos, leite-de-coco, moquecas, caldos, cozidos, dentre outros, ou seja, uma comida mais ‘molhada’ (SOBRAL, 2013).

No sertão, assim como na Feira de São Cristóvão, prevalecem alimentos de longa durabilidade, isso faz com que o alimento esteja disponível por mais tempo, se conservando mais. Essa forma também facilita o transporte dos alimentos e sua venda na Feira. Assim, alimentos como rapadura, doces de corte, compotas, queijos, carne salgada entre outros fazem parte dessa lista de produtos comercializados.

O queijo de coalho, muito produzido no sertão, assim como o queijo manteiga, são queijos de alta durabilidade, se conservam por mais tempo devido ao processo de fabricação e por serem queijos curados, o queijo manteiga (Figura 6) por ter alto teor de gordura também de conserva por longo tempo.

Recebe o nome de “coalho” o queijo que não talha de maneira natural no processo, necessitando do acréscimo de um coagulante, geralmente produzido pelo estômago de animais, como o preá. Hoje em dia, o coalho usado no fabrico do queijo é industrializado.

Na Feira de São Cristóvão, a variedade de produtos sertanejos comercializados é notória. Dentre os estabelecimentos, existem vários açougues, que comercializam prioritariamente carnes de sol, carne seca ou carne de vento¹³. A feira vende e consome muita carne vermelha e, de acordo com os feirantes, os pratos à base de carne são os mais vendidos na feira, como a carne de sol na brasa.

¹² Mais conhecida como manteiga de garrafa.

¹³ A carne de sol pode ser denominada, carne de vento, carne do sertão e ainda carne verde. Isso se deve ao fato da carne ser salgada e seca ao sol, ao vento, muito comum no sertão nordestino.

Segundo a proprietária de restaurante C2, “O público vem pra feira pra comer carne de sol com macaxeira, baião de dois, carne seca, doce de caju, rapadura e queijo coalho”.

Os restaurantes possuem cardápio variado, mas o carro-chefe são as carnes de sol na brasa, assadas e regadas com manteiga de garrafa servidas com baião de dois¹⁴ e macaxeira frita.

Pratos como moquecas, peixes e frutos-do-mar não são típicos da dieta encontrada no local. Com base nos relatos dos entrevistados e na observação dos alimentos encontrados no lugar, a Feira se destaca pela predominância da culinária sertaneja nordestina.

A maioria dos pratos são servidos acompanhando manteiga de garrafa, o que caracteriza também uma forte influência da alimentação sertaneja na Feira. A manteiga de garrafa, também conhecida no nordeste como “manteiga da terra” ou “manteiga do sertão”, é muito utilizada pelo sertanejo em sua cozinha (CASCUDO, 2009). A diferença da manteiga de garrafa é que, em seu processo, retira-se os resíduos sólidos do leite. Essa técnica denomina-se “clarificação da manteiga”, ou seja, retiram-se as impurezas, restando na manteiga de garrafa somente a gordura da manteiga. Dessa forma, a manteiga dura por mais tempo evitando sua rancificação¹⁵ precoce, o que era imprescindível para os habitantes do sertão.

Na alimentação nordestina sertaneja os animais também desempenham papel muito importante, como o gado, que ajuda no trabalho com a terra, na produção de leite, matéria-prima para fabricação de queijo, manteiga, manteiga de garrafa, queijo do sertão¹⁶ e queijo coalho; o boi também é usado para produção da carne, como de carne de sol e jabá, ambas desidratadas pelo sal, uma técnica de cura e conservação de carnes.

¹⁴ É um prato típico nordestino composto por arroz, feijão de corda, queijo de coalho, carne de sol e temperos.

¹⁵ Termo usado quando a manteiga começa a estragar, a gordura se deteriora originando um cheiro forte chamado ranço, rancificando a manteiga (GAVA, 2008).

¹⁶ Queijo típico do sertão, também conhecido como queijo manteiga por ser um queijo amarelado gorduroso e de consistência que lembra a manteiga. Devido a sua composição gordurosa se conserva por muito tempo.



Figura 6 - Queijo manteiga trazido da Paraíba e comercializado na Feira de São Cristóvão. Ao lado direito queijo curado e abaixo queijo de coalho.

Fonte: acervo da autora.

As carnes secas e desidratadas já eram utilizadas pelos indígenas no Brasil. Essa técnica se chama “moquém”, os indígenas defumavam e secavam as carnes de caça, para se conservarem por mais tempo (CASCUDO, 2009). A técnica de salga sempre foi muito utilizada pelos sertanejos, método de conservação introduzido pelos portugueses, já que os índios não utilizavam o sal.

Assim como a técnica de conservação utilizando o sal, o açúcar também faz esse papel. O açúcar desidrata o alimento evitando assim sua deterioração, sendo exemplos da utilização dessa técnica as frutas cristalizadas, as compotas e as geléias. Quanto maior a concentração de açúcar, mais o alimento se conserva.

A alimentação sertaneja também se caracteriza pela influência dos engenhos de cana de açúcar através da produção de rapadura, cachaça, açúcar e melado de cana. Segundo Cascudo (2004), a rapadura tem grande importância para o sertanejo. “Tão importante quanto a farinha e a carne seca, ela representa energia e força para o trabalho” (CASCUDO, 2004, p. 521). “É a rapadura o verdadeiro alimento de poupança do sertanejo. É indispensável nos alforjes dos vaqueiros quando vão campear por várias horas” (CASCUDO, 2004, p. 521).

A “comida seca” representa uma alimentação mais simples, mais presente nas famílias do interior, famílias simples sertanejas. Como exemplo, alimentos como a paçoca, o cuscuz, a rapadura, as farinhas de mandioca, os doces de corte, a carne seca e os feijões. Diversa da “alimentação molhada” mais encontrada no litoral, nas famílias nobres, como os pirões, as moquecas, os ensopados, os caldos, os doces moles e os cremosos (SANTANA, 2015).

Assim como a “comida de dentro e a comida de fora¹⁷”. A comida de fora é a comida seca, mais simples, geralmente feita por homens ou vendidas nas ruas, em tabuleiros, como carne seca, carne de sol, farinhas, paçoca, rapadura, melado, peixes fritos, cuscuz e cocadas. As comidas de dentro são mais elaboradas e mais úmidas, geralmente feitas por mulheres, como os doces em calda, doces cremosos, os bolos, os ensopados e cozidos.

A cultura alimentar sertaneja se apóia na tradição coletiva de se produzir e cultivar o alimento, tarefas realizadas através de relações familiares e de reciprocidade. Citando Carneiro (2005), a alimentação é um ato de sobrevivência e de socialização.

Através desses ingredientes, a cozinha sertaneja construiu sua base, conhecida também como cozinha de família, onde os integrantes tem um papel fundamental no processo alimentar. A família, assim como parentes e amigos próximos, participam em algum momento desse processo, ou do plantio ou da colheita, da criação de animais e da transformação desses produtos em ingredientes fundamentais da alimentação (SOBRAL, 2013).

2.3 O QUE A FEIRA TEM?

Reduto da doçaria tradicional, a Feira de São Cristóvão nos remete aos doces do Brasil colônia. Com suas cocadas, tapiocas e beijus, bolos variados de aipim, milho, coco, rapaduras, inúmeros biscoitos, como bolachões¹⁸, biscoito sete capas¹⁹ (Figura 7),

¹⁷Os conceitos “comida de fora e comida de dentro” são desenvolvidos na tese “Ôôô de Casa... Ôôô de Fora...: As cozinhas em Grande Sertão: Veredas e a partilha do alimento como hierofania nos gestos sertanejos”, aonde esses conceitos são apresentados e analisados.

¹⁸ Biscoito típico nordestino, feito com farinha de trigo, água, sal e manteiga. Bastante seco é consumido com café, para matar a fome.

mentirinha²⁰ e tareco²¹, doces em calda, doces de corte, como goiabada cascão, cajuzada, caju passa, doce de jaca, bananada, quebra-queixo, entre tantos outros doces tradicionais brasileiros. A descrição detalhada desses doces está desenvolvida no Capítulo 3.



Figura 7 - Biscoito sete capas, produzido em Campina Grande - PB, e vendido na Feira.

Fonte : acervo da autora

“Pois é, você vê tanta bolacha, tanto biscoito aqui na feira, isso é tudo tradição do nordeste. A gente faz muito biscoito lá, é, faz biscoito de goma, bolacha sete capas é o nosso folhado, muita gente não conhece, biscoito de coco, de nata, de manteiga, de milho, tem salgado também, biscoito salgado de queijo, de goiaba, de rapadura, vixi biscoito é o que mais tem. Pode rodar aqui na feira, você vai perder as contas. Tudo gostoso e fresquinho.” (C3).

¹⁹ Biscoito típico nordestino que é feito lembrando uma massa folhada. Elaborado com manteiga ou outra gordura é dobrado sete vezes e assado.

²⁰ Biscoito de farinha de trigo.

²¹ Biscoito redondo, feito com farinha de trigo, água e sal.

Para representar melhor o que desenvolvo, é preciso acrescentar informações importantes sobre o percurso da Feira de São Cristóvão.

A Feira de São Cristóvão atualmente é um local caracterizado por ser uma feira dentro de um espaço fechado. Apesar disso, sua alma é a de uma feira livre, tanto no que diz respeito aos produtos, quanto na forma de comercialização dos mesmos. A venda de produtos caseiros e artesanais, bem como a prática da venda a granel em sacos grandes que ficam estocados no interno das mercearias, evocam as feiras do nordeste. Aspectos como o comércio de doces, assim como as relações informais de economia interna da Feira serão desenvolvidos no decorrer deste capítulo.

As barracas mais encontradas são denominadas “mercearias de produtos nordestinos” que vendem alimentos e bebidas, secos e molhados tradicionais do nordeste (Figura 8).



Figura 8 – Imagem interna de Mercearia de produtos típicos nordestinos da Feira de São Cristóvão.

Fonte: acervo da autora.

As barracas de artesanato possuem uma variedade significativa de produtos como: redes “de deitar”, toalhas de renda, panos bordados e artefatos de couro, como chapéus e sandálias, roupas rendadas, vestidos de chita, enfeites de madeira e decoração para a casa.

Existem também muitas barracas que vendem sapatos, roupas e acessórios, barracas que vendem CDs e DVDs, de cantores e músicas típicas do nordeste, como por exemplo, forró, brega, forró eletrônico e o ritmo atual, o arrocha²².

A festa de São João na Feira é considerada o maior São João do Brasil e, segundo os feirantes, é o período que mais recebem turistas e visitantes.

“Sem dúvida é o São João, o maior movimento, por que nós temos a cara do São João, tanto que o nosso São João não se resume somente junho e julho, é o maior São João do Brasil, porque pega de junho até agosto, e no mesmo embalo, na mesma alegria. Acaba o São João nos estados, em tudo quanto é lugar, e aqui a gente ainda continua. Se come milho verde, pamonha, canjica, é, mugunzá. Se você olhar a gente tem a cara de um São João.” (C2).

Aos finais de semana e feriados, a Feira conta com a apresentação de shows de bandas, teatro e danças típicas, como shows de forró, arrocha, forró eletrônico e música sertaneja.

A Feira oferece diversas opções de restaurantes, existem mais de 30 barracas que comercializam comidas típicas, entre outras barracas que também vendem temperos e pimentas, bebidas e cachaças típicas, mercearias, restaurantes, bares e docerias. Muitas dessas barracas vendem tapioca, algumas até mesmo levam seu nome, como, por exemplo, o “Planeta Tapioca”. A tapioca é vendida em barras especializadas, em barracas mercearias, restaurantes e carrinhos na Feira. É uma comida típica muito vendida no local.

Na Feira de São Cristóvão existem muitos produtos comercializados que chegam do sertão nordestino, produtos provenientes de feiras da Paraíba, Pernambuco, Ceará, Piauí, como é o caso dos produtos que chegam de Campina Grande. Inúmeros produtos chegam através dos fornecedores que os trazem de caminhão para a Feira. Dentre esses produtos estão farinha de mandioca, feijão de corda, feijão verde, carne seca, manteiga de garrafa, rapadura, doces em geral, biscoitos, cachaças artesanais, peixe seco, camarão seco, refrigerantes, inhame, melado de cana, cajuína, queijo manteiga, queijo de coalho,

²² Ritmo musical e dança baiana, influenciado pela seresta, musica brega e romântica.

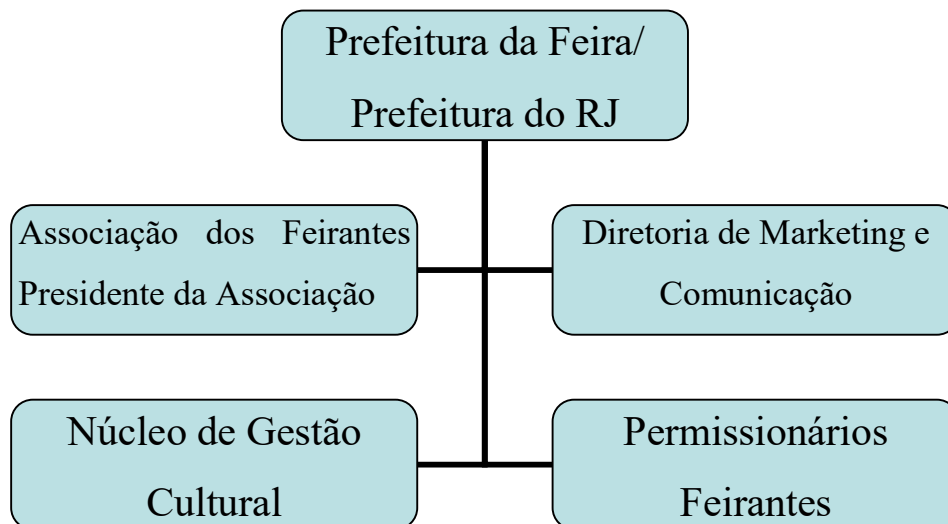
castanhas de caju, castanha do Pará, pimentas, coco, entre tantos outros produtos (Figura 9).



Figura 9 - Farinhas e feijões comercializados na Feira de São Cristóvão.

Fonte: acervo da autora.

Segundo o entrevistado F1, que é funcionário da associação dos feirantes e também é responsável por eventos da Feira, a estrutura organizacional da Feira hoje em dia segue o modelo composto pela prefeitura da Feira que, além do seu prefeito, também conta com um gerente, que é ligado à prefeitura do Rio de Janeiro, à associação dos feirantes, à diretoria de marketing e comunicação, à diretoria cultural e aos permissionários e feirantes (Quadro 1). Os permissionários compram o espaço e são proprietários de suas barracas na Feira. Cada permissionário deve pagar o condomínio referente à sua barraca e o valor gira em torno de quatrocentos reais por mês. O permissionário também pode alugar ou vender sua permissão. O não pagamento do condomínio implica na perda da permissão, efetuada pela prefeitura da Feira.



Quadro 2. Organograma da estrutura administrativa da Feira de São Cristóvão

F1 também nos conta que a feira recebe mais de 300 mil visitantes todo mês. E que hoje em dia a Feira conta com 700 permissionários, mas que não existem dados concretos de quantas barracas realmente funcionam atualmente, e de como essa divisão é feita. Por exemplo, não se sabe ao certo quantas barracas são restaurantes ou quantas são de artesanato. Isso se deve ao fato que uma mesma barraca pode vender artesanato e doces, além do que, um permissionário pode se juntar a outro, unindo duas barracas formando uma só.

F1 relata:

“Não, a gente não sabe ao certo quantos feirantes ou quantas barracas existem funcionando, nunca fizeram um levantamento, a gente sabe por cima que são 700 permissionários, essa divisão não tem porque muitas barracas vendem um pouco de tudo. Mas agora esse ano vamos começar a fazer o censo da feira, é o SEBRAE vai começar esse ano ainda. Tem barraca que fecha e depois abre, ou alugam a gente não sabe.” (F1)

Em uma reunião que participei durante o mês de junho do ano de 2014, na qual estavam o sindicato dos feirantes, os proprietários de restaurantes da Feira, juntamente com o SEBRAE e SENAC, o SEBRAE informou que em 2014 iniciaria o censo na Feira. O objetivo é mapear quem efetivamente está na Feira como

comerciante. Além disso, o SEBRAE informou também que irá disponibilizar serviços aos permissionários, como consultorias, oficinas e treinamentos.

As “barracas” como são chamadas as mercearias e lojas do comércio da Feira, são divididas em 12 tipos, de acordo com a seguinte tipologia: açougues, artesanato e decoração, bebidas, calçados, CDs e DVDs, concerto de instrumentos musicais, estúdio fotográfico, gastronomia (restaurantes e bares), mercearias e produtos nordestinos, miscelânea e bazar, sorveteria e vestuário.

O entrevistado C1, que é ex-presidente da associação dos feirantes, conta que hoje em dia existem mais de duzentos tipos de barracas na Feira, mas que não existe um registro exato de quantas barracas estão em funcionamento atualmente.

As barracas denominadas mercearias vendem basicamente produtos alimentícios típicos nordestinos e também bebidas. Dentre esses alimentos, grande parte é de doces e biscoitos. Essas barracas vendem geralmente um pouco de tudo, como doces típicos, farinhas de mandioca, bolos, uma grande variedade de biscoitos, tapioca, licores, cachaças, refrigerantes, cajuína, amendoim, queijo de coalho, entre tantos outros produtos alimentícios. De acordo com os feirantes, os principais produtos comercializados nas mercearias são: queijo de coalho, rapadura, biscoitos, doces, farinhas de mandioca, goma para tapioca, melado, bolo de macaxeira, bolo de rolo, queijo manteiga, cocadas, doces em calda, castanha de caju, amendoim, manteiga de garrafa, cachaças, entre tantos outros produtos.

De acordo com as entrevistas, a Feira se divide basicamente em dois grupos: os que são a favor da mudança para o interno do pavilhão e os que ainda preferem a feira livre como era anteriormente. Grande parte dos feirantes prefere a nova Feira, e são aqueles que se adaptaram às novas regras e ao novo formato da Feira. Eles relatam que as oportunidades de crescimento aumentaram, e que a formalidade melhorou as condições de trabalhadores, comerciantes e funcionários da Feira. A padronização dos serviços e produtos também aumentou a qualidade dos serviços, como relata a entrevistada C2, proprietária da “Barraca da X”.

“Olha, eu preferi, porque a informalidade ela tem um tempo, e lá fora eu era informal e a medida que eu vim pra cá foi formalizado e com isso fica melhor pra mim montar uma equipe, em todos os sentidos fica melhor. Apesar de que isso foi uma iniciativa minha mesmo, de formalizar, porque hoje na feira tem quase setenta por cento que ainda são informais, eu

preferi organizar. Tem pessoas que como vieram da feira velha, eles tem essa feira muito dentro e preferiram ficar nessa informalidade. Eu acredito de forma diferente, que tudo tem o seu tempo e graças a Deus eu prefiro dessa forma. Você trabalha com pessoas, a relação fica mais firme, você com teu funcionário, dar possibilidade de crescimento e melhorar a estrutura, contratação.” (C2).

C2 está na Feira desde 1974, trabalhou 24 anos na Feira quando era externa e há 11 anos na Feira dentro do pavilhão.

“Olha, pra você ver, hoje em dia, a feira ta muito melhor, antigamente a gente só abria no domingo, e ainda por cima tinha que correr do rapa, da policia. Depois começou a abrir sábado, e na sexta também. Era muito ruim, é, muito cansativo, tinha que montar a barraca, de baixo de sol, debaixo de chuva. Hoje não, a feira é reconhecida, a gente trabalha com mais tranquilidade, tudo certinho.” (C5)

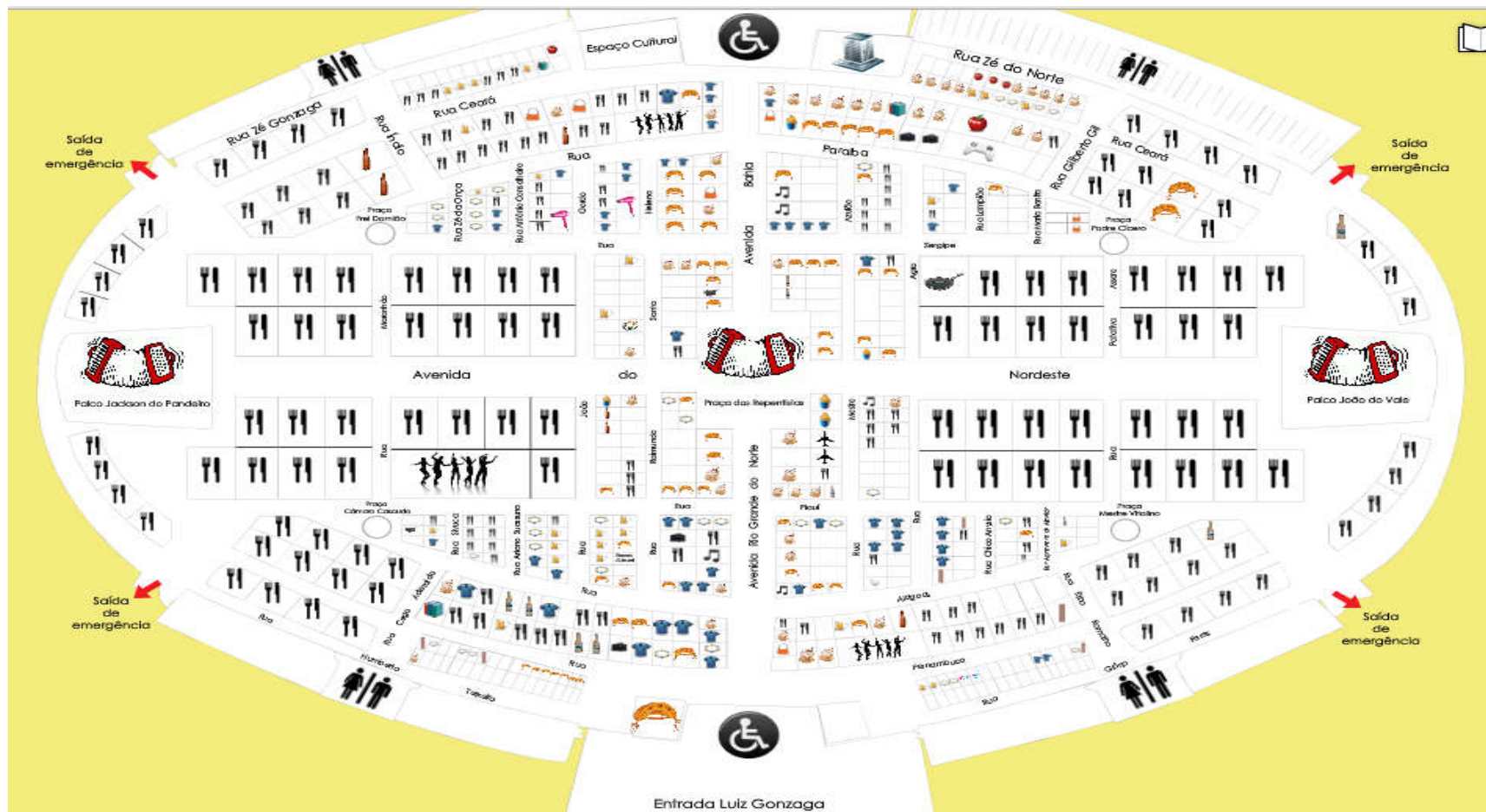
O outro grupo de feirantes que prefere a Feira antiga, fora do pavilhão, conta que as possibilidades eram as mesmas para todos e os direitos também, não existiam taxas e as vendas eram melhores *“Todo mundo lucrava, existia mais liberdade e mais igualdade. Hoje em dia, você só tem dever.”* Diz a feirante D1.

De acordo com a estrutura física e a divisão da Feira, as ruas principais e maiores são onde se encontram as barracas mais conhecidas e maiores. Devido à sua localização, conseqüentemente, são as que mais vendem e estão sempre abertas. Essas barracas estão sempre cheias de consumidores, pois a localização central favorece as vendas, pela visibilidade e maior movimento de passantes.

Já as barracas que se encontram nas vias laterais e nas ruelas não possuem muita visibilidade e, com isso, menos movimento de passantes. A Figura 10 ilustra o mapa da Feira. Muitas dessas barracas das ruelas laterais abrem somente nos finais de semana e feriados. Algumas sobrevivem também da venda de produtos para os próprios feirantes, como é o caso de D1 que vende a cocada produzida na sua barraca para outras doze barracas.

Figura 10. Mapa da Feira atual.

Fonte: website da Feira de São Cristóvão: www.feiradesaocristovao.org



Dentre os produtos alimentícios mais vendidos na Feira, os doces ganham destaque nas vendas. Segundo os feirantes, os produtos doces são os mais vendidos. São inúmeros tipos de doces encontrados na Feira, como doce de goiaba, doce de caju, pé-de-moleque, quebra-queixo, doce de leite, doce de jaca, doce de buriti, cocadas e rapaduras de vários sabores, ambrosia, doce de batata-doce, doce de abobora, biscoitos, alfenim, entre tantos outros (Tabela 2).

Tabela 2 Principais doces vendidos na Feira de São Cristóvão.

Elenco de doces encontrados na feira				
1 Doce de caju	18 Cocada de leite	36 Suspiro	53 Doce de leite diet	70 Queijadinha
2 Doce de jaca	19 Cocada preta	37 Bolo de puba	54 Doce de cupuaçu	71 Doce de cajá
3 Cocada branca	20 Cocada de abacaxi	38 Coxão de moça	55 Ovos moles	72.Rapadura batida de coco
4 Quebra-queixo	21 Cocadinha cremosa	39 Bananada	56 Biscoitos doces	
5 doce de buriti	22 Cocada de maracujá	40 Biscoito de coco	57 Doce de leite com maracujá	
6 Doce de jerimum	23 Rapadura de caju	41 Doce de laranja	58 Tapioca doce	
7 Goiabada	24 Caju cristalizado	42 Doce de mamão verde	59 Pudim de tapioca com coco	
8 Doce de leite	25 Chuvisco	43 Doce de limão	60 Pudim de leite	
9 Doce de leite com coco	26 Bala de coco	44 Doce de jenipapo	61 Doce de pimenta	
10 Rapadura	27 Alfenim	45 Doce de tamarindo	62 Doce de mangaba	
11 Bolo de aipim	28 Paçoca	46.Doce de mamão enroladinho	63 Doce de sapoti	
12 Bolo de rolo	29 Doce de leite e com ameixa	47 Jaca cristalizada	64 Doce de bacuri	
13 Bolo de milho	30 Doce de manjar	48 Doce goiaba mole	65 Mugunzá	
14 Pé-de-moleque	32 Ambrosia	49 Doce de abacaxi	66 Pamonha	
15 Doce de batata doce	33 Pé de moça	50 Doce de carambola	67 Quindim	
16 Bolo de cenoura	34 Quindim	51 Doce de leite duro	68 Brigadeiro	
17Bolo.barra branca	35 Sorvetes	52 Doce de cidra	69 Cajuzinho	

De acordo com os relatos e entrevistas, muitos dos doces elencados na Tabela 2 já estão sendo produzidos na cidade do Rio de Janeiro.

Dos 700 permissionários da feira, a pesquisa se ateve a uma amostra significativa de “barracas mercearias” que vendem doces. São 17 mercearias que abrem de terça a domingo. Existem outras barracas que vendem uma quantidade mínima de doces, como bala ou chiclete, e outras mercearias pequenas, as quais abrem somente aos domingos, essas barracas não foram selecionadas para a pesquisa.

As 17 mercearias que comercializam doces são: Barraca da Sônia, Barraca Mandacaru, Barraca da Sol, Queijaria Lampião, Mercearia do Nordeste, Barraca Guarabira, Barraca da Elza Tapiocas, J&S Cantinho do Nordeste, Cantinho do Beiju, Rei dos Temperos, Barraca Rio Grande do Norte, Barraca das Cabaceiras, Barraca Pinga Fogo, Tapioca das Meninas, Kantinho das Tapiokas, Zé da Castanha e Planeta Tapioca. Dessa amostra, foi realizado um segundo levantamento afim de descobrir quais eram os doces mais vendidos em cada mercearia.

Dos doces elencados no levantamento, os feirantes revelam que muitos deles já são produzidos na região. Alguns exemplos citados pelos feirantes de alimentos produzidos no estado do Rio de Janeiro são: bolo de rolo, tapioca (goma), bolo de aipim, biscoitos e queijo. Dependendo da época, estes, por vezes, vêm de Minas Gerais, outras, do Espírito Santo. Como nos conta C1,

“Sempre tem alguma coisinha que muda, antigamente a gente não tinha dificuldade de trazer os produtos e alimentos do nordeste. Hoje em dia com a fiscalização ficou mais difícil. O queijo de coalho, tem que ser o embalado a vácuo, que não é do bom, é borrachento. A tapioca, a goma, agora vem do Espírito Santo que é mais próximo” (C1).

Ou seja, a distância também é um fator que dificulta a comercialização de alguns produtos.

Devido às novas regras e à nova estrutura da Feira, após sua transferência para o interno do pavilhão, um novo formato de economia informal foi se desenvolvendo para se adequar às novas transformações da Feira. Por exemplo, mudanças nos preços por conta do transporte, da legislação e da transformação da feira livre em fechada.

“Em suma, inventam-se novas tradições quando ocorrem transformações suficientemente amplas e rápidas tanto do lado da demanda quanto da oferta” (HOBSBAWM, 1997, p.13).

A lei 2052/93 (Anexo V), que a Câmara Municipal sancionou em 1993, “criando no Campo de São Cristóvão o Espaço Turístico e Cultural Rio Nordeste ponto turístico” tem por objetivo regularizar a comercialização e venda na feira. Porém, não especifica o que é ou não permitido ser vendido na Feira. Com relação aos alimentos, o artigo número dois especifica que o que se pode comercializar são “*produtos típicos nordestinos e de consumo tradicional da colônia nordestina no Rio de Janeiro*” (artigo 2, Lei Municipal 2052/93).

Todos esses elementos formais do novo modelo de feira fechada acabam por desenvolver alternativas para dar continuidade sem alterar o que já vinha sendo construído ao longo dos anos na Feira. Como exemplo, podemos citar os produtos que passaram a ser fabricados na cidade do Rio de Janeiro, como alternativa aos produtos que não chegavam mais do nordeste. Essa seria uma forma de se manter a tradição na venda dos produtos e doces tradicionais da cultura nordestina.

Tais mudanças na Feira fazem com que diversas adaptações ao comércio formal sejam desenvolvidas. As feiras, em geral, são conhecidas por venderem produtos caseiros, produtos frescos, que possuem toda uma logística de regulamentação para feiras livres, o que possibilita a venda de determinados produtos oriundos de pequenos produtores informais. Dentro dessa lógica da informalidade, a feira dentro do pavilhão também teve que se readaptar, formando uma rede de comércio informal, com a venda de produtos caseiros e artesanais. Essa foi uma maneira da Feira continuar a “ser feira”. Dessa forma, a comercialização de determinados produtos sem registro, produtos a granel, queijos, doces, e biscoitos caseiros continuam podendo ser vendidos.

“O intercâmbio informal costuma incluir produtos dos quais não se dispõe em abundância no sistema formal: bens racionados ou restritos, direito de conchavos com quem toma as decisões, influencia nas resoluções administrativas ou, em termos mais gerais, um tratamento preferencial por parte das burocracias modernas” (LOMNITZ, 2009, p.40).

Após um tempo observando a Feira, percebi que as relações comerciais e de trabalho são próprias daquele lugar e singulares daquelas pessoas. Muitas das práticas desautorizadas pelo discurso da padronização em defesa do típico e tradicional, que teoricamente seriam extintas no Centro de tradições Nordestinas, simplesmente nunca deixaram de existir, essas práticas reaparecem e se mantêm vivas na feira. Como exemplo, podemos citar a restrição em relação à venda de queijos de coalho sem certificação, os queijos caseiros vindos do nordeste continuam a serem vendidos e são os mais procurados na feira.

O feirante conta:

“Esse é do bom, o queijo é muito mais saboroso, é o verdadeiro queijo de coalho, ele é feito artesanalmente, é branquinho, clarinho, não fica borrachento como esses embalado à vácuo”
(C1).

Outro exemplo é a padronização de um determinado modelo de barraca, que também foi descartada pelos feirantes em sua prática cotidiana. É possível notar nesses, e em diversos casos, que mais do que um discurso “politicamente correto”, existe uma prática popular tradicional enraizada na Feira, que contesta o discurso que “representa” os feirantes, essas falas vindas de discursos políticos e intelectuais que, por mais bem intencionadas que sejam, nem sempre estão em relação horizontal e recíproca com o cotidiano da Feira e de seus atores (LOMNITZ, 2009).

Observando as interações entre os feirantes, foi possível conhecer as relações que são formadas por redes informais que se organizam e se ajudam dentro dos limites internos da Feira. A empresa familiar, por exemplo, continua sendo uma forma mais simples e viável de enfrentar essas deficiências da formalidade comercial. Na Feira, a grande maioria do comércio é gerido por famílias. Essas redes familiares acabam conduzindo a redes de reciprocidade, é comum que essas redes se estendam para além do parentesco, agregando geralmente amigos, conhecidos e seus familiares (LOMNITZ, 2009).

A forma de aquisição de produtos vindos do nordeste, artesanais e caseiros, em sua maioria é informal. Assim como sua comercialização, não havendo em sua maioria registro ou certificação. “O grau de formalidade e a incapacidade do sistema formal para suprir necessidades sociais geram soluções informais” (LOMNITZ, 2009, p.21).

Esses produtos são adquiridos sazonalmente, de acordo com a demanda e a oferta do produto, e principalmente de acordo com as compras realizadas pelos fornecedores em feiras livres do nordeste. Ou seja, as redes informais baseadas na reciprocidade servem como alternativa para aquisições de recursos e produtos escassos. “A informalidade não seria um resíduo do tradicionalismo, senão um elemento intrínseco da formalidade por ser uma resposta às deficiências da formalização” (LOMNITZ, 2009, p.21).

“Há na cozinha a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos, sociais e econômicos. A cozinha se reafirma, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, uma imagem da sociedade. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, em suas pluralidades, porque elas mudam e se transformam face às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos, graças às condições sociais, às circulações de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares” (SANTOS, 2011).

A comida tem como função social promover a proliferação de sentimentos, como a reciprocidade e a amizade, que contribuem para a socialização dos indivíduos como um membro da feira e da sociedade. A doçaria, neste sentido revela a aproximação familiar aliada aos saberes repassados por seus membros, fazendo com que essa prática atue como uma forma de integração familiar.

CAPÍTULO 3. DOCE MEMÓRIA

Neste capítulo veremos como o material resultante da pesquisa de campo, os levantamentos de dados e entrevistas foram organizados e analisados para o desenvolvimento sobre os doces da Feira.

3.1 OS DOCES DA FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO

A pesquisa teve como foco os doces tradicionais da Feira e sua respectiva produção atual.

Os resultados foram apoiados no levantamento de dados de barracas que vendem doces na Feira e na verificação de dados dos doces mais vendidos nas mesmas. A Tabela 3 ilustra esses resultados.

Tabela 3 - Mercarias e doces mais vendidos respectivamente, na Feira de São Cristóvão.

MERCEARIA:	1° Doce mais vendido	2° Doce mais vendido	Mais vendidos
1 - Barraca Mandacaru	Doce de jaca	Doce de caju	1° Doce de caju
2 - Queijaria Lampião	Doce de jaca	Doce de caju	2° Cocada
3 - Mercaria do Nordeste	Quebra queixo	Doce de jaca	3° Doce de jaca
4 - Barraca Guarabira	Doce de caju	Quebra queixo	4° Quebra-queixo
5 - J&S Cantinho do Nordeste	Doce de caju cristalizado	Doce de jaca	5° Bolo de aipim
6 - Cantinho do Beiju	Rapadura	Quebra-queixo	6° Rapadura
7 - Rei dos temperos	Bolo de aipim	Cocada	
8 - Barraca das cabaceiras	Rapadura	Bolo de aipim	
9 - Barraca da Elza Tapiocas	Bolo de aipim	Cocada	
10-Tapioca das meninas	Quebra-queixo	Bolo de puba	
11- Kantinho das tapiocas	Cocada	Rapadura	
12- Barraca da Sonia	Tapioca de coco	Cocada	
13- Barraca da sol	Doce de manjar	Doce de caju	
14- Barraca Rio Grande do Norte	Doce de caju	Rapadura	
15- Barraca Pinga Fogo	Rapadura	Bolo de rolo	
16- Zé da Castanha	Doce de jaca	Não soube responder	
17- Planeta Tapioca	Goiabada	Cocada	

No primeiro levantamento, 17 barracas foram selecionadas para serem pesquisadas, pelo fato de todas funcionarem regularmente e venderem diversos tipos de doces e biscoitos. Essas barracas estão descritas na Tabela 2. Das variedades de doces encontrados nessas barracas, foi feito um segundo levantamento a respeito dos doces mais vendidos em cada uma.

O que pode perceber é que os doces mais comercializados e de maior destaque na Feira são os doces de caju, a cocada, o quebra-queixo, o doce de jaca, o bolo de aipim e a rapadura, sendo esses doces muito representativos e típicos do nordeste e como, fator comum aos doces, observamos a presença marcante das frutas.

A maior parte dos doces comercializados na Feira leva, em sua composição, alguma fruta, por ser o nordeste uma região de abundância e variedade de frutas, fato evidenciado por autores como Câmara Cascudo e Gilberto Freyre. Ingrediente básico de um bom doce, a fruta assume um papel importante na doçaria tradicional. A produção de doces à base de frutas é também um modo de aproveitar a fruta da estação e de conservá-la por mais tempo. Sendo assim, a fruta pode ser consumida em forma de doce por um período mais prolongado.

Outro resultado importante a se destacar é a mudança com relação a proveniência dos produtos. Como o caso desse estudo são os doces, é notória a produção de doces existente na Feira.

A princípio, os doces eram trazidos diretamente do nordeste. Atualmente, muitos doces comercializados são provenientes do próprio estado do Rio de Janeiro e estados próximos como Minas Gerais e Espírito Santo. Alguns exemplos são: a goiabada, doce de leite, bolo de rolo, pudim de tapioca, doce de abóbora, compotas, biscoitos, bolo de milho, pamonha, mugunzá, sendo os dois últimos, destaques durante o período de São João da Feira, que é realizado nos meses de junho a agosto. Isso evidencia a produção local, muitas vezes dentro da própria Feira. Outra forma de comercialização é a do doce feito em casa pelos feirantes ou outros produtores informais que os revendem na Feira.

Dos seis doces mais comercializados na Feira, três são produzidos no Rio de Janeiro: cocada, quebra-queixo e bolo de aipim e os outros três são produzidos no Nordeste: doce de caju, doce de jaca e rapadura, como ilustrado na Tabela 4.

O proprietário de barraca mercearia C4 nos conta:

“Veja, é eu procuro trazer meus doces do nordeste, eu encomendo da Paraíba e vou buscar muitas vezes, às vezes eu recebo aqui também. É tudo do Nordeste aqui, alguns bolos, biscoitos e doces mais frescos ai a gente compra daqui mesmo, tem bastante coisa também que vem do Espírito Santo igual a tapioca, de resto é tudo do Nordeste, a é, eu sou de lá, trago muita coisa da Paraíba, a maioria.” (C4)

Tabela 4 - Produção de doces mais comercializados na Feira de São Cristóvão de acordo com o ranking de vendas.

Doces produzidos no Rio de Janeiro e proximidades	Doces produzidos no Nordeste
2° Cocadas	1° Doce de cajú
4° Quebra-queixo	3° Doce de jaca
5° Bolo de aipim	6° Rapadura

De acordo com a pesquisa essa transição se deu devido a alguns fatores ligados a legislação, custos, proximidade, fiscalização e principalmente ao fato de gerar renda para essas pessoas.

Dessa forma, a doçaria e suas práticas tradicionais ganham espaço nas cidades como Rio de Janeiro e cidades próximas. Nesse sentido, os doces que ainda são trazidos do nordeste possuem a característica de se conservarem em longo prazo e por não precisarem de refrigeração para sua conservação. São, geralmente, doces mais baratos, confeccionados com a fruta da época e açúcar.

De acordo com os relatos das entrevistas, desde o ano de 2003, a produção de doces caseiros produzidos nas proximidades da Feira aumentou consideravelmente. Nesse sentido, notou-se que foi o mesmo ano que a feira foi transferida para o interno do pavilhão, como o entrevistado C3 nos conta:

“É depois que a feira ta no pavilhão o movimento aumentou muito, ainda mais no final de semana, a feira tá recebendo muito turista de Minas, de interior do Rio também, tem bastante mineiro e paulista, e do Espírito Santo também, passam o dia todo aqui, eles vem de excursão, ai vem família também. Ó, de uns dois anos pra cá o movimento aumentou, tenho vendido bem mais doces e outras coisas, as vezes até acabava, agora a gente já se organizou aqui pra manter tudo direitinho”(C3).

O entrevistado C5, que trabalha na feira desde 1981 nos conta:

“Tem uns amiguinhos aqui, que já estão produzindo biscoitinho, e essas coisas, por aqui mesmo, fresquinho, gostoso. É, porque hoje em dia tá muito caro pra ficar trazendo, o custo pra trazer é alto, e dura menos. Aqui já sai mais barato, e, tem algumas barracas que também já produzem aqui como a Barraca do X, que já produz os biscoitos, é muitos biscoitos, bolos, alguns doces também” (C5).

Percebi uma preocupação dos produtores de doces e das doceiras em manter os modos de fazer tradicionais dos doces caseiros, como seus pais e avós uma vez faziam. Essa manutenção também pode ser pensada como inovação, uma forma de sobreviver e não deixar a tradição morrer, o modo de fazer tradicional é passado de geração a geração e tem o saber preservado com o passar do tempo.

“Consideramos que a invenção de tradições é essencialmente um processo de formalização e ritualização, caracterizado por referir-se ao passado, mesmo que apenas pela imposição da repetição” (HOBSBAWM, 1997, p.13).

De acordo com Zaoual (2006), a produção tradicional faz uso de valores que não existem na produção em larga escala, como o cuidado com a produção e com o ingrediente, com as relações do entorno e com a natureza do território.

“Eu uso o coco que vem aqui do estado do Rio mesmo, ou às vezes a gente compra também do coco que vem do Espírito Santo, depende da época. Mas o coco vem fresquinho, vem inteiro, seco, a gente tira a casca dele pra fazer o doce, pra quebra-queixo o coco tem que ser de qualidade, o açúcar também se não, não dá o ponto, né?” (D2).

Entendi que os doces que necessitam de um cuidado maior, doces delicados, e que se conservam menos, como os bolos, geralmente são produzidos no estado do Rio de Janeiro, como o bolo de rolo que é feito em Vargem Pequena. Muitas dessas micro-

empresas funcionam na Zona Oeste do Rio de Janeiro e baixada Fluminense como: “Doce Tradição” de Campos dos Goytacazes, “Doce Mania” localizada na Zona Oeste (Figura 11).



Figura 11. Doce coxão de moça produzido no Rio de Janeiro.

Fonte: acervo da autora.

As cocadas, os bolos de aipim e os pés-de-moleque são feitos dentro da Feira pela doceira D1. Já o bolo de rolo “Do Pernambucano” é produzido em Vargem Pequena, bairro da Zona Oeste do Rio de Janeiro (Figura 13). O bolo de milho caseiro é feito e vendido na própria feira, assim como o mugunzá e a pamonha que é produzida por uma feirante em sua casa no bairro de São Cristóvão, que revende na Feira. Bala de coco, quindim, brigadeiro, queijadinha e cajuzinho são revendidos para os feirantes através de uma doceira que os faz em casa e reside no bairro de São Cristóvão.

Cabe aqui destacar que, no período de São João da Feira, que compreende os meses de junho a agosto, a maioria dos restaurantes e das barracas mercearia de produtos nordestinos elaboram seus próprios quitutes, como pamonha, bolos de milho, mugunzá, canjica, paçoca, milho verde, entre outros. Colocam-se barraquinhas e carrinhos em frente a cada barraca, com o propósito de vender somente esses produtos típicos de festejos de São João (Figura 12).



Figura 12 - Doces caseiros, quindim, brigadeiro, cajuzinho, queijadinha e beijinho, revendidos pelas barracas na Feira.

Fonte: acervo da autora.



Figura 13 - Bolo de rolo produzido em Vargem Pequena, Rio de Janeiro.

Fonte: acervo da autora.

“Tem muita coisa que já é produzida aqui, a não ser que a demanda seja muito grande, as vezes tem os produtos daqui e traz de lá também, a gente vende muito, tem espaço pra todo mundo. [...] tem coisa que não adianta tem que trazer de lá, a gente faz questão” (C1).

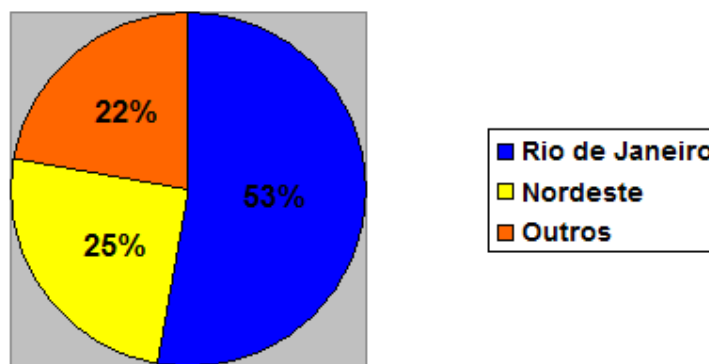
“Muito doce ai vem da Zona Oeste, Rio das Pedras mesmo, a comunidade é muito grande, os fornecedores também vendem muita coisa pra lá, vem carga fechada de feijão de corda, é muita coisa” (C2).

Como falado nas entrevistas, Rio das Pedras é uma das comunidades mais nordestinas do Rio de Janeiro. Devido ao fato de ser uma zona de expansão da cidade, os recém-chegados se acomodavam em regiões de crescimento, como a Zona Oeste do Rio de Janeiro. A comunidade se desenvolveu rapidamente nas décadas de 1970 e 1980 e assim ficou conhecida pela força do comércio local, cuja economia girava em torno da própria comunidade e da região. Rio das Pedras está localizada na Zona Oeste da cidade, e fica dividida entre os bairros Itanhangá, Jacarepaguá e Anil, mas oficialmente faz parte de Jacarepaguá (MONTEIRO, 2004).

Cabe destacar que os doces e sua produção são capazes de transcender sua origem geográfica, tornando-se símbolos de uma cultura, como a cocada baiana, por exemplo, ou ainda o bolo de rolo de Pernambuco.

Inicialmente a pesquisa levantou 72 tipos de doces ilustrados na Tabela 2, que lista os doces mais comuns encontrados nas 17 barracas. Dos 72 doces elencados na tabela, 38 são doces produzidos no Estado do Rio de Janeiro, 18 doces produzidos no Nordeste, e 16 produzidos em outros estados. O Quadro 3 ilustra esse resultado.

Quadro 3 - Local de produção de doces e respectiva porcentagem.



A respeito dos doces trazidos do nordeste, o doce de cajú, o de jaca e a rapadura ganham destaque.

Segundo o feirante C1, ele chega a vender em sua barraca mais de cem quilos de doce de jaca e cem quilos de doce de caju por mês.

“Por mês, chega a vender em média uns trezentos quilos desses doces, vende a peso os de corte, entre jaca, quebra-queixo, caju e buriti chega a vender duzentos e cinquenta, trezentos quilos por mês [...] vem tudo da Paraíba, são doces totalmente artesanais, vem das feiras, tudo da Paraíba”. (C1)

Os entrevistados destacaram a impossibilidade de alguns doces serem produzidos fora de seu contexto original, como o doce de cajú, jaca e rapadura.

“Não adianta você usar o caju ou a jaca daqui, o solo não é o mesmo, o doce não fica bom, é questão de solo, você pode pegar a mesma semente e plantar que a bicha não fica gostosa, não fica a mesma coisa, a terra é outra, fica aguado” (C2).

Nesse sentido, o alimento ou produto expressa o significado do termo “*terroir*”²³. Os alimentos elaborados pelo ser humano, como o pão, queijo, doces e outros alimentos já manipulados ou modificados de alguma maneira, evocam fielmente a terra, as paisagens, as águas por onde passaram essa matéria prima (ZAOUAL, 2006). Tudo isso é repassado para o alimento e influencia suas características finais, como aroma, sabor, textura e qualidade, conhecido também como *terroir* (DUCASSE, 2005).

Os entrevistados falam com propriedade dos doces nordestinos. O fornecedor faz questão de trazer e prover os doces vindos de tão longe para a feira. “*O primeiro lugar que a gente descarrega é aqui em São Cristóvão, depois a gente segue pros outros lugares*” (F1). O fornecedor conta que além da feira, atende algumas comunidades como o Complexo da Maré e Rocinha. “*Th eu já vendi muito na Rocinha, e comunidades, muita coisa mesmo, hoje em dia eu vendo mais por aqui na feira mesmo, mas tem muito fornecedor que vem direto pra lá*” (F1).

Uma característica importante comum em todos os seis doces é que todos são muito duráveis, se conservam bem, podendo ser mantidos em temperatura ambiente.

²³ Conceito de origem francesa que valoriza produtos e alimentos que remetem a heterogeneidade biológica, de biomas, e as especificidades do trabalho humano relacionado a produção e transformação das matérias-primas locais.

Devido ao modo de preparo e os ingredientes utilizados para se fazer esses doces, eles têm a validade prolongada, se conservando por longo tempo.

Tais doces, como os doces de frutas e doces em calda, demonstram a influência portuguesa em seu modo de preparo. As portuguesas foram as primeiras donas de casas na colônia e trouxeram consigo a arte de fazer doces, costume europeu que as portuguesas logo desenvolveram na colônia, principalmente a tradição de se fazer conservas à base das frutas (CASCUDO, 2004). Isso se deve primeiramente ao inverno rigoroso da Europa, onde, na falta de frutas, utilizavam-se geleias e conservas, como as frutas em calda e frutas em pasta (doce de batata, doce de pêra, doce de maçã).

Outra razão encontrada para justificar o feitio dos doces e compotas pelas portuguesas se deve ao receio em comer as frutas tropicais. Por acharem que a fruta in natura pudesse provocar algum desconforto estomacal, e também devido a alguns mitos sobre as frutas brasileiras no início da colonização. Os portugueses diziam que a melhor forma era comer as frutas já doces e cozidas, evitando assim qualquer risco (FREYRE, 2007).

Os doces de frutas geralmente se conservam por muito tempo, por levarem grande quantidade de açúcar em sua elaboração, facilitando também sua comercialização e transporte. O açúcar e a acidez das frutas são conservantes naturais, fazendo com que o prazo de prateleira desses tipos de doces seja maior. Comumente são conhecidos como doces de corte ou doces em calda (calda de açúcar). Na feira, a cocada e o quebra-queixo são doces de corte, já os doces de caju e de jaca podem ser tanto doce de corte quanto doces em calda, ambos de alta durabilidade. O açúcar, juntamente com o tratamento térmico, são excelentes agentes de conservação para diversos alimentos, principalmente para as frutas (GAVA, 2008). Compotas, frutas em conserva, frutas cristalizadas, geleias, doces em massa ou pasta, frutas glaceadas, entre outros, são exemplos de doces conservados pela adição do açúcar.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) considera doce em massa ou pasta o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis de frutas com açúcar, com ou sem adição de água, pectina e outros ingredientes permitidos pela legislação. O doce em massa pode ser classificado de acordo com consistência e a fruta: cremoso (consistência mole) e em massa (textura que possibilita o corte). Segundo a ANVISA, o doce em massa pode ser rotulado pelo tipo de fruta, e os

doces com pedaços de frutas devem ter a nomenclatura "com pedaços" ou "cascão", como é o caso da “goiabada cascão” (GAVA, 2008).

A conservação de alimentos com a utilização do açúcar é uma arte muito antiga herdada dos mouros e portugueses. Assim como o método da salga e cura de alimentos, conservados através da adição de sal, esse método foi muito praticado antigamente para conservação de alimentos, como o bacalhau, a carne-seca e o peixe-seco, sendo ainda hoje muito utilizado como método de conservação. Além do aumento da validade do alimento, o método praticado ao longo dos anos ganha parte da cultura e do gosto (ALGRANTI, 2012).

Diversos doces que usam essa técnica de conservação são vendidos na Feira de São Cristóvão e são encontrados somente lá e no nordeste, como é o caso do “alfinim” (Figura 14), um doce muito antigo consumido em Portugal, mas de origem moura (FREYRE, 2007). Outro exemplo oposto é o caso do chuisco cristalizado que não é popular no nordeste, sendo típico de Portugal e comum em Campos dos Goytacazes (RJ) (Figura 14).



Figura 14 - Doce Alfenim e Doce chuisco cristalizado comercializados na feira.

Fonte: acervo da autora.

3.2 OS DOCES MAIS VENDIDOS

Segundo o livro “Açúcar” de Gilberto Freyre, os primeiros doces a serem confeccionados no Brasil foram os doces de frutas típicas, como o doce de caju, doce de banana, doce de goiaba e doce de mangaba. As frutas como o caju, a pitanga, a graviola, a pitomba, a mangaba, e o cupuaçu são frutas nativas do Brasil (LODY, 2008). A Feira é um lugar que remete à raiz da doçaria brasileira por vender doces genuínos, consumidos desde os primórdios da doçaria no Brasil.

Um dos doces mais emblemáticos na Feira de São Cristóvão é o doce de caju, seguido da cocada e do doce de jaca (tabela 4). De acordo com as vendas a ordem de doces mais comercializados na feira ficou assim: 1º lugar doce de caju, 2º lugar cocada, 3º lugar doce de jaca, 4º lugar quebra-queixo, 5º lugar bolo de aipim e 6º lugar rapadura. Segundo o entrevistado C1, a grande maioria dos doces de caju, jaca e rapadura vem de feiras do nordeste, mais especificamente da feira de Campina Grande (Figura 15).

“A maioria vêm de caminhão de longe, esses doces vem das feiras da Paraíba a maioria dos produtos aqui da feira vem da Paraíba, outros vem do Piauí, Alagoas. A maioria ai, desses produtos são sazonais, de acordo com as compras dos fornecedores, com o que a gente encomenda também.” (C1)



Figura 15 - Rapadura Estrela, produzida em Campina Grande - PB. e comercializada na feira.
Fonte: acervo da autora.

Nesse sentido, evidencia-se a tradição de se trazer os produtos da Paraíba. Os quatro fundadores da Feira são do Estado da Paraíba e, desde o seu início, os produtos eram originalmente trazidos do mesmo estado. Com base nisso, o que se destacou foi a manutenção da origem dos produtos que inicialmente eram trazidos por Dorgival, mais conhecido com Seu Dorge²⁴.



Figura 16 - Doces de jaca e caju de corte, de Campina Grande - PB.
Fonte acervo da autora.

²⁴ Foto e descrição de Dorgival no capítulo 1, Figura 3.

Outra característica em comum desses doces é que todos eles são de preparo longo e exigem conhecimentos e técnicas tradicionais da doçaria. São doces que evidenciam produtos brasileiros, quando se usa fruta, neste caso, doces também sazonais, que são produzidos de acordo com a disponibilidade de cada fruta. As técnicas usadas para se fazer os doces de caju, jaca, cocada e quebra-queixo exigem o tempo correto de se mexer o doce e o ponto do açúcar, que dão as características desejadas ao doce, como ponto mole, ponto cremoso, ponto de corte, variando de acordo com o tempo em que se cozinha ao fogo.

Já para se fazer bolo de aipim também se exige tempo, para descascar, ralar a mandioca em ralo fino, espremer e se usar a massa extraída da mandioca. São etapas que levam certo tempo, assim como é o caso para se elaborar uma boa rapadura. A descrição mais específica de cada doce vem a seguir.

3.2.1 O doce de caju

O caju assume para todo o Nordeste um valor especial, símbolo de fruta nativa, da terra. Vinda do caju a castanha, torrada e salgada, está presente em muitos doces, especialmente no bolo pé-de-moleque, como também em receitas de vatapá da Bahia, Pernambuco e Pará, além de ser considerado excelente acompanhamento de bebidas (LODY, 2008, pg.35).

O doce de caju, assim como o doce de jaca, são vendidos na Feira de São Cristóvão nas variações de doce de corte, doce em calda e doce cristalizado. Os doces são trazidos por fornecedores de produtos da feira de São Cristóvão. Os doces de corte de caju e jaca são adquiridos em feiras livres na Paraíba como nos conta F1, um fornecedor de produtos da feira.

“Sim, é, são doces caseiros, a maioria são da feira de Campina Grande, os de calda alguns são do Piauí, os doces de cortes são trazidos em caixas de madeira, as vezes o lote todo já fica aqui pra feira, eles compram tudo, e dependendo da época ainda falta”. (F1)



*Figura 17 - Doce de Caju em calda produzido em Alagoas e vendido na feira.
Fonte: acervo da autora.*

Para exemplificar melhor a elaboração do doce de caju (Figura 17), primeiramente é necessário contextualizá-lo. O cajueiro é típico de clima tropical, a planta é originária do Brasil, mais especificamente do litoral nordestino (MAGALHÃES, 1997). Cabe destacar que a cultura do caju é importante no cenário agrícola, por ser uma fruta que é integralmente aproveitada, desde a fruta (castanha) até sua polpa e casca. A diversidade de seus produtos e subprodutos geram renda e trabalho ao longo da sua cadeia produtiva. A produção brasileira de caju concentra-se na região nordeste, com mais de 170 mil toneladas anuais, sendo o Ceará o maior produtor nacional e, em segundo lugar, o Piauí (EMBRAPA, 2014).

O caju, como descreve o autor Aloísio Magalhães faz parte da cultura e patrimônio brasileiro. Aloísio evidencia o caju com três representações importantes: o de consciência histórica, da importância da fruta desde a colonização; o do espaço, pelo alcance da fruta que está presente em grande parte do território brasileiro; e, o da importância e diversidade de usos e de produtos e subprodutos derivados da fruta (MAGALHÃES, 1997).

Diversos outros produtos a base de caju, ou derivados do caju, são comercializados na Feira, como a cajuína, uma bebida doce, produzida a partir do suco de caju clarificado, o que caracteriza sua típica coloração dourada (figura 18).



Figura 18: Cajuína vendida na Feira de São Cristóvão.
Fonte: acervo da autora.

A castanha de caju também é muito vendida na feira, em forma de castanha salgada, castanha crua (sem sal e sem torrar), e castanha doce (encoberta com açúcar derretido).

A produção do doce de caju vendido na Feira é totalmente artesanal. Para o doce de corte usam-se cajus bem maduros. Primeiramente separa-se a fruta da castanha, lava-se o caju maduro, a fruta pode ser usada em polpa ou cortada em rodela. Segundo a doceira da feira de São Cristóvão, a receita tradicional do doce de caju é simples, basta o caju ser de qualidade. D1 descreve sua receita:

“Para fazer esse tipo de doce, necessitamos de 1 quilo de polpa de caju maduro ou bem madurinho e umas 600 gramas de açúcar. Mistura tudo, o açúcar, a polpa do caju, né, aí é só cozinhar no fogo baixinho, por 20 a 25 minutos, até dá o ponto de corte” (D1).

3.2.2 Doce de jaca

Segundo a doceira D1, o doce de jaca também é elaborado da mesma forma que o doce de caju. A jaca, porém, não é uma fruta nativa do Brasil, sendo trazida pelos portugueses da Ásia. A jaca é uma fruta muito utilizada na alimentação brasileira, sendo em algumas regiões, um alimento básico para comunidades. Pode ser consumida *in natura* ou na forma de doces, compotas, geleias e ainda cozida. Não muito conhecida, a “carne de jaca” é elaborada através do cozimento da jaca verde que, uma vez temperada é usada como recheios e acompanhamentos, da mesma forma que a carne de caju.

Na Feira o doce de jaca mais comercializado é o doce de jaca de corte. Outras variações do doce de jaca na Feira são o doce de jaca em calda (Figura 19) e o doce de jaca cristalizado.



Figura 19. Doce de jaca em calda do Piauí, ambos vendidos na feira.

Fonte: acervo da autora.

“A, é o doce de jaca aqui vem tudo de lá, que eu saiba não tem produção daqui; a gente traz do nordeste, das feiras, vem da Paraíba, Piauí, Alagoas. O doce de jaca bom tem que ser de lá, vende rapidinho. A turma gosta muito”. (F2)

3.2.3 A cocada

Na Feira de São Cristóvão, diversos tipos de cocadas são comercializadas. Dentre elas, cocada branca, cocada preta ou queimada, cocada de leite, cocada de maracujá, cocada de abacaxi e cocada cremosa. A mais vendida é a tradicional cocada branca e a cocada de leite, de igual preparação à branca, diferindo apenas na adição do leite. A cocada cremosa é um doce tradicional do nordeste, mas na feira ela é trazida de Campos dos Goytacazes, assim como o quebra-queixo.

Exemplo de produção de doce tradicional é a cocada feita pela doceira D1, há 40 anos trabalhando na Feira de São Cristóvão. Ela iniciou seu trabalho juntamente com o ex-marido quando a Feira ainda era fora do pavilhão. Logo em seguida montou sua barraca onde vendia doce de abóbora, cocadas, pé-de-moleque, pamonha, bolo de aipim entre outros produtos. A doceira produzia os doces em casa e levava para a feira aos domingos, dia em que a feira funcionava. E, assim, ela conta que através dos doces criou seu filho e comprou sua casa. Atualmente, aluga duas lojas que são destinadas à produção dos doces, enquanto é proprietária de outra, localizada estrategicamente em frente ao local da produção. Seu filho e seu irmão ajudam no processo de elaboração dos doces.

O coco utilizado é de excelente qualidade, proveniente dos estados do Rio de Janeiro, do Espírito Santo e ainda do nordeste, como nos conta D1. O saco de 120 quilos de coco é comprado a R\$130,00 reais. Todos os dias, o irmão da doceira descasca o coco, enquanto o filho rala o coco descascado. A produção é totalmente artesanal, realizada de terça a sexta-feira, em grandes caldeirões à fogo alto. Os doces são revendidos para 12 barracas da feira. D1 relata:

“Olha, a vida inteira eu faço cocada, segunda eu não faço porque não abre a feira, começo a fazer na terça até sexta-feira, no sábado e domingo eu fico na minha barraca vendendo, com uma moça que me ajuda na venda. (...) Bom, o coco tem que ser fresco, meu irmão me ajuda ele descasca o coco, meu filho ajuda também, rala o coco. Eu uso tudo fresquinho, você sente no gosto. Aí, depois, com o coco ralado a gente mistura com o açúcar leva pra panela com um pouco de água até dar o ponto, a preta é com açúcar queimado demora mais, e a de leite eu coloco leite normal no lugar da água. Hoje eu não to fazendo, mas eu também faço a cocada de maracujá e de abacaxi. Olha não tem segredo é só ter

paciência, tem que ficar mexendo, demora um pouco, depois eu despejo na mesa, faço nesse formato redondo, de disco né. Eu faço de três tamanhos, a pequena, média e a grande, eu vendo a 3, 4 e 5 reais cada, esse preço é pros outros barraqueiros né? Aí, eles revendem por mais, a 4, 5 e 7 reais a grande. Hoje em dia, eu não ganho tanto, antes eu tinha mais uma barraca, agora tenho só esta daqui. Antes, dava pra ganhar mais, comprei minhas coisas vendendo na feira, meu carro, minha casa. Aí, agora, eu trabalho todo dia fazendo cocada, no final de semana eu fico na barraca vendendo com uma moça que me ajuda.” (D1)



Figura 20. Cocada branca, cocada de leite e cocada preta produzidas na feira de São Cristóvão pela doceira D1.

Fonte: acervo da autora.

Hoje em dia D1 diz que as coisas estão mais difíceis, principalmente depois que a Feira foi para o interno do pavilhão, a localização de sua barraca fica em uma ruela com menor passagem de pessoas, além do condomínio e outras taxas que encareceram um pouco a atividade na Feira.

D1 diz que a feira mudou muito e que a formalidade e a burocracia atrapalham seus negócios. *“Pode entrevistar os barraqueiros pequenos, eles também reclamam, as vendas caíram bastante”* (D1).

Perguntei a D1 porque ela acha que a cocada dela (Figura 20) é a mais vendida na feira e em tantas barracas:

“A por causa da qualidade, a gente não perde a qualidade, eu sempre faço do mesmo jeito. O doce tem que seguir as regras, as etapas certinho. A minha cocada é fresquinha tem mais coco; é minha filha, eu faço isso a quarenta anos não é a toa” (D1).

Citando Cascudo (2004), “as mulheres mais pobres, faziam doces bem simples, rápidos, para venda” e a cocada está entre esses doces. Ele ainda conceitua: “Cocada: Doce de coco com rapadura, ponto grosso [...] O mais popular de todos os doces populares do Nordeste” (CASCUDO, 2012). Os tabuleiros das mucamas e das negras de ganho²⁵ eram repletos de cocadas e doces mais simples como doces de corte, entre eles o quebra-queixo, as cocadas e o doce de caju.

A cocada mais seca e dura geralmente é feita com mais açúcar e é considerada um doce mais simples, doce de fora, consumido por pessoas simples, que estão na rua, como os trabalhadores. Já a cocada mole, cocada cremosa, doce de coco, ou ainda o “doce fino de coco”, são considerados doces de dentro²⁶, ou seja, é um doce consumido e elaborado dentro de casa, servido para visitas e membros da família (SANTANA, 2105). O doce de dentro não tem a função comercial ou de ganho e sustento como a cocada comum, um doce de fora, de fora de casa, também conhecida como “cocada de pobre” (FREYRE, 2013).

²⁵ Nas cidades grandes existiam os escravos prestadores de serviço, como os escravos de ganho, negras de tabuleiro, carpinteiros, sapateiros, ferreiros, marceneiros, entre outros. As mulheres escravas geralmente trabalhavam como amas de leite, doceiras e vendedoras ambulantes, mais conhecidas como “negras de tabuleiro”.

²⁶ Os conceitos “comida de dentro” e “comida de fora” são abordados na tese: *Ôôô de Casa... Ôôô de Fora...: As cozinhas em Grande Sertão: Veredas e a partilha do alimento como hierofania nos gestos sertanejos*, 2015. O conceito diferencia a alimentação com base nas preparações elaboradas dentro de casa e fora de casa.

3.2.4 Bolo de aipim (macaxeira)

“Aqui na feira o bolo de aipim é uma fatia doce que dá sustância para o trabalho, ah ele alimenta” (D1).

O bolo de aipim na Feira também é produzido pela doceira D1. Algumas barracas vendem bolo de aipim de outros produtores caseiros, alguns barraqueiros produzem o bolo em casa e o vendem em fatias. O bolo “barra branca” é um bolo de aipim feito com a massa da mandioca fermentada e, por isso, tem seu centro mais claro que as extremidades. Esse tipo de bolo vem do estado de Pernambuco para se revendido na Feira.

O bolo de macaxeira no nordeste é também, muitas vezes, um divisor de classes sociais. Em Pernambuco, os bolos recebiam os nomes de famílias importantes e de grandes engenhos. O bolo de macaxeira da população não é o mesmo bolo “Souza Leão”²⁷, uma forma de diferenciar as receitas das famílias nobres das receitas populares. Por exemplo, o bolo Souza Leão é um bolo feito com massa de mandioca e leva quatro vezes mais quantidade de gema de ovo do que um bolo comum de macaxeira.

O bolo de aipim da Feira é uma receita tradicional que leva uma maior quantidade de massa de mandioca (Figura 21). A doceira D1 não nos revela sua receita, mas diz os ingredientes necessários para um bom bolo de macaxeira: *“Também conhecido como ‘bolo de puba’, o bolo de aipim leva massa de uma boa mandioca, leite de coco, ovos, manteiga e açúcar.”*

Vale dizer que o ato de comer não é apenas uma condição biológica, assim como cozinhar, é um ato impregnado de significados que são incorporados aos alimentos desde seu preparo até o consumo. O alimento está incorporado à cultura, assim como o bolo de aipim e os demais doces.

²⁷ Souza Leão é o nome de uma família pernambucana importante, a qual batizou o bolo que leva o mesmo nome. Hoje em dia o bolo Souza Leão é tombado como patrimônio imaterial do Estado de Pernambuco.



Figura 21- Bolo de aipim vendido na Feira de são Cristóvão.

Fonte: acervo da autora.

Aqui, nota-se a distinção da função do bolo. No nordeste, esse bolo tem um âmbito domiciliar, ou seja, as pessoas o preparam em casa para consumo próprio e para recepcionar alguém, como símbolo de hospitalidade, sendo por vezes levado para casa um pedaço pelo visitante. Na Feira, o bolo de aipim deixa o âmbito familiar, saindo de casa e passando a ter uma função comercial, além de ter a função de manutenção de um costume. Ou seja, ele ainda é feito em casa, ou pela doceira D1 em sua barraca, mas as pessoas que já não possuem tempo para fazer um bolo em casa, o compram na Feira e continuam a consumir da mesma forma o bolo da tarde ou do café da manhã. A função comercial do bolo também remete ao conforto, do bolo de infância, da terra natal.

3.2.5 O quebra-queixo

O doce quebra-queixo na Feira, inicialmente trazido do nordeste, hoje é produzido em sua maioria por produtores informais no Rio de Janeiro, em Campos dos Goytacazes, São Fidelis e no estado do Espírito Santo.

O quebra-queixo vindo do nordeste é o quebra-queixo de corte, chega em caixas grandes de madeira e é vendido a peso como os outros doces de corte. Porém, a maioria do quebra-queixo na Feira é vendido em pequenas embalagens da marca “Doce Mania – Fabricação Nordestina” (Figura 21), onde não consta o local de sua fabricação que, de acordo com os feirantes, é produzido na Baixada Fluminense. Essa marca também produz doces como o “Coxão de Moça”²⁸ como ilustrado na Figura 11.

“A maioria desses doces são as doceiras que vieram do nordeste ou parente que faz e aprenderam em casa com suas famílias, a tradição de fazer doces, a gente já nasce com isso, [...] aprendi com meus parentes isso, esse dom, não consigo parar de fazer doce, é o que eu sei fazer” (D2).



Figura 22- Doce quebra- queixo vendido na feira, produzido pelo doceiro D2. Fonte: acervo da autora.

D2 narra como faz o doce:

²⁸ Doce composto por duas partes, uma parte de doce de leite e outra de brigadeiro.

“Então, eu faço assim, o quebra-queixo quem fazia mesmo era minha mãe, aí, eu ajudava ela, eu sempre ajudei, hoje eu faço e as vezes ela me ajuda. (...) Aí, eu uso coco ralado fresco, aí, primeiro tem que fazer o caramelo com o açúcar e depois coloca o coco e cozinha até ferver bastante, o coco começa a ficar transparente e o doce fica fofo com bolhas assim grandes, aí, já tá pronto, é só colocar na forma né? Espera esfriar e pode cortar” (D2).

Receita:

“Eu uso pra um quilo de coco vai 800 gramas de açúcar e uma colher de suco de limão, pra ficar azedinho e também não açucarar o doce. Depois tem que dourar o açúcar né? Derreter, aí, coloca o coco como falei” (D2).

Esse doce tradicionalmente produzido nos engenhos do nordeste era feito com rapadura e coco, deixando a consistência e textura pegajosa e dura, “puxa”, o que levou a terminologia quebra-queixo (LODY, 2008).

Dependendo da época, encontra-se o quebra-queixo de corte na Feira, que é armazenado em caixas de madeira com plástico filme e vendido a peso, assim como o doce de jaca e o doce de caju. Esse tipo de doce quebra-queixo costuma vir de Campina Grande – PB.

De acordo com as informações acima nota-se que muitos desses doces levam em sua confecção algum ingrediente a base de coco ou derivado do coco. De acordo com Raul Lody (2008), o coco, assim como o azeite-de-dendê, são ingredientes essenciais que fazem parte da formação da cozinha brasileira. “O coco e seu leite trazem para a culinária brasileira grande enriquecimento de pratos notadamente doces” (LODY, 2008).

O coco verde originário da Índia chegou ao Brasil através dos portugueses que o trouxeram da África, sendo implantado no litoral do nordeste (LODY, 2008).

No livro “Açúcar: uma sociologia do doce” de Gilberto Freyre (2007), constam mais de 150 variedades de doces dos quais 79 usam em seu preparo leite de coco ou coco ralado. Na falta de leite de vaca, o ingrediente mais usado na elaboração de doces e bolos era o leite de coco (CASCUDO, 2004).

A manteiga e o leite eram itens caros, considerados exclusivos da cozinha do reino, assim como o queijo e outros ingredientes (queijo do reino, pimenta do reino). A manteiga feita de leite de vaca levava o nome de manteiga francesa, manteiga inglesa ou manteiga do reino, e muitas vezes era importada da Europa (GUERREIRO, 2007). De acordo com essas informações pode-se explicar a prevalência do leite de coco nos bolos e doces tradicionais, assim como o uso de banha de porco e da gordura derivada do coco, empregada largamente para frituras (CASCUDO, 2004). Esse costume hoje faz parte da nossa alimentação e do nosso gosto.

3.2.6 Raspa-dura

Sem esquecer a fruta cana-de-açúcar, fruta que acompanha a história, a civilização, a formação da vida brasileira, da sociedade brasileira (LODY, 2008, pg. 57).

A rapadura, popularmente denominada “tijolim”²⁹, chega à Feira de São Cristóvão através dos fornecedores compradores de pequenos produtores ou de feiras da Paraíba e Ceará. São vários os tipos de rapaduras de sabores variados, como a rapadura tradicional, ou as rapaduras com sabores variados, como de abobóra, de abacaxi, de coco, de jaca e de caju.

A rapadura é de grande importância na alimentação brasileira, principalmente no nordeste. A região é a maior produtora de rapadura do país, sendo o nordeste berço cultural na arte do fabrico do açúcar. A rapadura inicialmente era considerada um alimento simples, produzido nas engenhocas, local que se destinava também à produção de cachaça, rapadura entre outros. O engenho era local de se produzir açúcar.

“Raspa-dura”, o nome rapadura vem das palavras raspa e dura, raspa que era retirada da borda dos tachos e consumida pelas classes mais baixas. A rapadura no passado era muito consumida pelos sertanejos, bandeirantes e escravos, considerada um alimento provedor de energia. A rapadura facilitou o transporte por ser uma solução prática e durável já que o açúcar se umedecia facilmente. O alimento de guerra, que ficou conhecido por acompanhar a farinha do sertanejo, ganhou o Brasil. Dos produtos

²⁹ Denominação devido ao formato da rapadura se assemelhar a um tijolo.

de fácil transporte e conservação estão a rapadura, a farinha de mandioca, a carne seca, o milho e o feijão, como os principais alimentos do sertão (CASCUDO, 2012).

Acompanhante de comidas de substancia ao café, ao almoço, ao jantar – de carne de sol, da farofa, do jerimum, das batatas, da imbuzada, do cuscuz, da paçoca – ela se torna lúdica, como doce de merenda ou simplesmente de regalo, de meninos, e de gente grande. Além do que, com rapadura é que se fazem no Nordeste sertanejo doces de banana, de goiaba, de araçá, de caju, de abacaxi, de laranja, de guabiraba, de buriti, de leite e ovos; e junto com mel de rapadura, isto é, rapadura derretida ao fogo, se saboreia, como no próprio Nordeste açucareiro, inhame ou macaxeira ou apenas farinha (FREYRE, 2007, p.37).

O processo de produção da rapadura ao período colonial, caracterizado por um enraizamento ainda da cultura de engenho, onde o trabalho é pesado e pouco remunerado. Ainda hoje, muitos engenhos e fabricantes de rapadura e mel de engenho ainda vivem desse trabalho, preservando suas fornalhas, tanques, tachos e fôrmas artesanais.. A grande maioria vende sua produção a preços baixos e lucro reduzido. Esses engenhos passados de geração a geração conservam modos de fazer tradicionais.

A rapadura, hoje em dia, na região sudeste, é consumida mais como um doce e não como base da alimentação, geralmente acompanhando o café, ou como um doce após a refeição (LODY, 2010).

“Ixi, a rapadura sai demais, por aqui na feira todo mundo vende, todo mundo compra. Rapadura boa vende aqui. Vem fresquinha toda hora. Vende muito rápido. Agora o turista e o carioca também compram bastante. A gente vende rapadura de tudo que é jeito, tudo quanto é sabor”. (C4)

Na Feira de São Cristóvão todos os seis doces mais vendidos, o doce de caju, cocada, doce de jaca, quebra-queixo, bolo de aipim e a rapadura são doces de origem tradicional nordestina, o que reafirma a manutenção dos doces tradicionais no decorrer do tempo, mesmo com as mudanças e com a transferência da produção de alguns doces oriundos do nordeste hoje produzidos no Rio de Janeiro. Essa manutenção destaca a preocupação em se adaptar à nova realidade sem perder a tradição. Isso também se deve a alguns fatores importantes percebidos durante a pesquisa, como a procura e consumo desses doces no Rio de Janeiro, e a geração de renda para as famílias. *“Tem meses que*

chegam mais de quarenta caixas de doce de caju e jaca e acaba tudo rapidinho, as vezes fica sem, até chegar a próxima carga” (F2).

Através dessa pesquisa, comprovei que os doces de caju, jaca, quebra-queixo e os doces de corte em geral são doces típicos do interior do nordeste, da culinária sertaneja, tipicamente encontrados na Paraíba, Ceará, Maranhão, Piauí, Pernambuco, não sendo comumente encontrados no litoral. Já no litoral do nordeste por ser típico a abundância de variedade de frutas os doces mais conhecidos são os doces de frutas em calda, doces cristalizados, entre outros doces que podem ter sua produção mais elaborada.

A cozinha das casas-grandes de Pernambuco pode-se dizer que nasceu debaixo dos cajueiros e se desenvolveu à sombra dos coqueiros, com o canavial sempre de lado a lhe fornecer açúcar em abundância; e perto - na água do mar, na do rio, na das águas das lagoas, no mangue, na horta, na mata – quase no alcance da mão da cozinheira o melhor pitu do mundo, a cavala perna-de-moça, a cioba [...] o sururu, o carimã, o taperebá, o araçá, o jenipapo, a manga-jasmim, o maracujá (FREYRE, 2007, p. 37).

O bolo de aipim, o quebra-queixo e outros doces produzidos no Rio de Janeiro, como o bolo de rolo, também atendem a essa originalidade, uma vez que são feitos respeitando a qualidade e o saber-fazer tradicional, produzidos artesanalmente por pequenos produtores.

3.3 A PRODUÇÃO DA DOÇARIA ARTESANAL DA FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO: OS NOVOS DOCES TRADICIONAIS

Durante as entrevistas, os produtores ressaltaram a importância da transmissão de conhecimento do saber-fazer dessa atividade que envolve, não só a família, mas outros membros que mantêm uma relação de proximidade, desde a escolha da matéria-prima, passando pelo preparo, até sua comercialização. *“Aprendi a fazer os doces de abóbora e cocadas com meu ex-marido; Meu filho e meu irmão que me ajudam na produção dos doces. (...) Muitas coisas que tenho na minha casa e a minha casa também foram comprados com as cocadas e doces” (D1).*

As receitas usadas na elaboração dos doces são tradicionais e são repassadas através das gerações. Mesmo aqueles que não participam de todo o processo de produção conseguem resgatar a tradição e repassar a seus filhos, parentes ou amigos, contribuindo para que o círculo de ligação familiar presente na doçaria permaneça vivo (BENJAMIN, 2005).

Nesse sentido, a fala da doceira demonstra o empoderamento através do trabalho. Além disso, os doces e sua produção possuem valores, como o valor econômico que está pautado na renda e no trabalho gerados a partir deles, no valor social cultural que se expressa na prática de se fazer doces tradicionais nordestinos, assim como manter a cultura da doçaria (ZAOUAL, 2006). Dessa forma, demonstro que o alimento é carregado de significados simbólicos e é difusor de identidade. Através da alimentação, é possível visualizar e sentir as tradições. Cozinhar também é memória, assim como fazer doces, e essa memória está associada aos nossos sentidos, como cheiro, sabor, visão e audição.

De acordo com a pesquisa e a experiência evidenciada pelos produtores, foi possível observar a não medição exata dos ingredientes das receitas. Isso nos mostra que o saber-fazer está fortemente enraizado no cotidiano dessas pessoas, fazendo com que o processo seja natural. Nesse sentido afirma D2 *“Eu nunca pesei não, não vou mentir, eu não faço conta com que gasto, eu levo pra feira e o que vender a gente divide”* (D2).

Os produtores de doces na feira geralmente aprendem a fazer esses doces desde muito cedo e em muitos casos com alguém da família. Alguns elaboram esses produtos por um período geralmente superior a 20 anos ou mais, como declarado nos relatos das entrevistas, sendo que alguns produtores afirmaram produzir doces a cerca de 40 anos.

A produção das doceiras e quituteiras tradicionais é evidenciada especialmente devido aos aspectos referentes à organização do processo de trabalho, relacionados ao saber tradicional, assim como evidenciam a transferência familiar dos saberes da elaboração dos doces (CASCUDO, 2004).

As pessoas que têm o ofício na doçaria tradicional sabem que são doces que levam muito tempo em sua preparação. Alguns detalhes, como técnicas específicas da doçaria, saber dar o ponto em um doce - ponto mole, ponto de massa, ponto cremoso, ponto de corte - exigem paciência e precisão. Assim como, muitas receitas citadas por

Gilberto Freyre e Câmara Cascudo ressaltam a origem do doce, assim como de qual família pertenciam.

Bolo de Bacia Pernambuco

12 ovos; 1 litro de massa de mandioca; 4 xícaras de açúcar; 1 libra (500g) de manteiga; leite de 1 coco; Batem-se separadamente 6 claras de ovos. Depois de bem batidas, juntam-se 12 gemas e continua-se batendo bem. À parte, bate-se o açúcar com a manteiga e junta-se aos ovos; em seguida espreme-se bem a massa para tirar a água e peneira-se; depois junta-se a massa aos outros ingredientes e leva-se ao forno quente para assar numa fôrma untada com manteiga. (FREYRE, 2007, p.104).

Esses tipos de doces tradicionais não são encontrados em lojas, supermercados e comércio em geral, são produtos encontrados em casa e a terminologia ‘doces caseiros’ se justifica aqui. Geralmente são doces encontrados nas casas, lojas especializadas e, principalmente, em feiras livres, mercados tradicionais e no comércio informal, como evidenciado nesta pesquisa. Por serem produtos que não são encontrados em qualquer tipo de comércio, a Feira se destaca como fonte abundante de tais doces, e é por isso que existe um consumidor específico para esse comércio, muitos vão à Feira atrás desse tipo de produto, em busca do doce para ter em casa, alguns também os compram para revenda.

Os doces, assim como outros alimentos artesanais, ganham cada vez mais força por serem opostos à industrialização. O que é feito à mão, com ingredientes e tempo adequados de preparo, feito do mesmo modo que “antigamente”, ganha valor na contemporaneidade.

Nos tempos modernos, as pessoas tendem a se aproximar das tradições, ou seja, preservando um sabor do passado. Como no caso da rapadura, por exemplo, em que os consumidores na Feira vão à procura da autêntica rapadura nordestina. Dessa forma, a Feira é privilegiada pela especificidade de diversos produtos que são encontrados somente naquele local, como os doces tradicionais citados nesta pesquisa.

Por serem produtos de tradição caseira e artesanal, são doces que geralmente a indústria não consegue reproduzir em larga escala, por exemplo, um bolo de aipim com qualidade, assim como os outros doces destacados nesta

pesquisa. Mesmo com a industrialização de alguns desses doces, são produtos que geralmente não se destacam no mercado por não manterem as características como o sabor, textura, aroma e coloração. E aqui voltamos ao “*terroir*”, o território, ou ainda podemos citar a comida de conforto, em que se valorizam atribuições como o sabor proveniente dos tachos, o aroma do fogo a lenha, do caju maduro, do saber-fazer tradicional, qualidades exclusivas de doces tradicionais artesanais, valores que não se consegue reproduzir em grande escala (ZAOUAL, 2006).

Novamente Zaoual aparece nas falas e do desenvolver das atividades da doçaria na feira como visto no parágrafo acima. O sítio simbólico de pertencimento na Feira assim como a produção desses doces no Rio de Janeiro remetem a estrutura imaginária de organização local. A economia social encontrada na feira dialoga e interage com as redes informais de produção e venda de doces, tudo isso engloba um comércio informal apoiado na teoria dos sítios simbólicos de pertencimento que visa a cooperação, a pluralidade das formas de coordenação, que incluem a dádiva, solidariedade, sociabilidade e a natureza do território.

A teoria dos sítios também é baseada na união da economia, cultura e tradição, que remetem aos saberes da produção de doces na feira.

O doce artesanal se sobressai e é o eleito pelos consumidores que vão à Feira.

As informações recolhidas revelam a aproximação do produto e do produtor, relações que emanam o sentimento de pertencimento à terra, formadas por sentimento de proximidade e afetividade.

3.4 O DOCE DE FORA VIROU AFETO

Com base nos doces antigos, nos doces de tabuleiros e nos doces mais simples, que eram produzidos para “ganho”, como as rapaduras, cocadas e outros doces, nesta pesquisa receberam a denominação de ‘doces de fora’, que são doces consumidos fora de casa, ou ainda doces feitos em casa mas que têm a função de sair de casa para serem vendidos. E o que isso representa?

Nos dias atuais, com a dinâmica das cidades grandes e devido à diminuição do tempo passado em casa, as pessoas optam por comprar esses tipos de doces por

praticidade. Por exemplo, o bolo de aipim exige muito tempo em seu preparo, devido às etapas de descascar, ralar e espremer a mandioca, por isso muitas vezes o doce é adquirido fora do lar. O que se busca nisso? Busca-se o doce tradicional, o doce de casa, a comida de conforto, o doce de “vó”, com gosto de afeto. Busca-se a simplicidade dos doces que nos remetem à família, ao conforto do lar. Ou seja, o doce de fora agora virou o doce de dentro, o doce comprado que não deixa de ser caseiro e tradicional. São doces com significação comercial, fonte de renda dentro de uma arte, significação de ofício e trabalho, de memória em forma de doce.

Nas relações que observei na Feira, o sentimento de acolhimento e parceria está embutido no cotidiano e nas trocas de saberes das pessoas. Esses saberes são repassados naturalmente entre os atores e membros da Feira, um conhecimento tácito que se evidencia em muitas preparações de alimentos e doces, como os descritos neste trabalho.

São riquezas de um saber secular que ultrapassa fronteiras, dificuldades, e permanece enraizado na memória e nas mãos dos que dão vida ao açúcar, ao coco, à mandioca. Poder usar esses saberes como fonte de renda e trabalho, além de dar continuidade à memória de suas raízes, são questões motivacionais, e tais hábitos se mantêm ao longo dos anos e continuam mesmo com a mudança de cidade, de regras, e do tempo.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

4.1 O DOCE NORDESTINO CARIOCA

A Feira de São Cristóvão é considerada a maior feira nordestina fora do nordeste. A importância dos imigrantes nordestinos para a cidade do Rio de Janeiro é elucidada durante esta pesquisa. A Feira conquistou a cidade e os cariocas, principalmente pela representatividade cultural. Realmente, a Feira se tornou um local com um comércio intenso e rotativo, um pólo gastronômico que recebe milhares de pessoas todos os anos. Desenvolvendo-se às margens da cidade, se esquivando de investidas que tentaram extingui-la, a Feira é uma grande sobrevivente, forte e perseverante perante a marginalização e descaso do poder público em praticamente quase toda a sua história. Somente nos últimos anos, a partir da transferência da Feira para o pavilhão, é que instituições e atores sociais começaram e se interessar pelo lugar.

Desde a década de 1940, a Feira sempre foi um local construído e habitado por migrantes nordestinos que vinham compartilhar a saudade da comida, da música e, principalmente, desenvolver atividades que pudessem gerar trabalho, um retorno financeiro para aqueles que chegavam em busca de renda.

A cultura nordestina já faz parte da cultura carioca, fato que se deve também ao cosmopolitismo da cidade e principalmente pelo fato do sertanejo ter cultura e personalidade fortes. Um exemplo dessa resistência é manutenção alimentar presente nas “famílias nordestinas cariocas”, no Rio de Janeiro, o uso da farinha (de mandioca), carnes salgadas, cocadas, farofas, tapiocas, cuscuz, entre outros produtos que fazem parte da sua alimentação.

O fato dos doces e outros produtos não virem integralmente do nordeste não diminui sua autenticidade, mas ao contrário, o que as doceiras e produtores de doces fazem é reafirmar e dar continuidade a uma cultura forte e enraizada na elaboração desses doces.

A doçaria enquanto arte fundamenta-se na produção de doces tradicionais a partir do saber-fazer incorporado pelas práticas cotidianas na Feira. Os doces são ressignificados e reinventados, a partir do momento que ele vira o objetivo de uma

atividade de trabalho, uma fonte de renda, o destaque do comércio na Feira (HOBBSAWM, 1997).

Os doces nordestinos cariocas são dessa forma reinventados pelas doceiras, produtores, feirantes e atores envolvidos com essa atividade. Usando aqui o conceito de Hobsbawm (1997) através da tradição inventada, a nova Feira com seus doces, usa a tradição e ao mesmo tempo a inovação, se adaptando em um novo território, com novos desafios, e com o propósito de dar continuidade na cultura e arte da doçaria nessa comunidade.

Pude concluir também que o dialogo entre a tradição e a inovação está presente no elenco dos seis doces mais vendidos. Desses seis doces pude perceber a distinção entre os que são produzidos localmente e os que são produzidos no Nordeste.

Muitos desses produtores de doces se adaptaram as novas exigências da nova Feira, com embalagens mais modernas, rotulagem de produtos, etiquetas e principalmente inovações estéticas relacionadas a aparência e design do produto, reiventando o doce conforme a tradição e a inovação. Essas inovações aconteceram especialmente após a mudança da Feira para o interno do pavilhão e com a visibilidade turística da Feira.

Entretanto, muitos doces ainda são armazenados e expostos como de costume. Constatei que os doces produzidos no Rio de Janeiro se preocupam mais com questões estéticas, inovando nesse aspecto. Já os doces trazidos do nordeste como os doces de corte ainda são armazenados em caixas de madeira, ou embalagens mais artesanais, ou seja, da maneira tradicional. A resignificação desses doces faz com eles continuem tradicionais e atuais ao mesmo tempo (HOBBSAWM, 1997).

A tradição hoje estabelecida pela Feira de São Cristóvão foi sendo construída e fortalecida por diversos fatores e em diversos momentos, como foi observado neste estudo. Esses momentos estão intimamente ligados ao contexto carioca, como relata a cearense:

Ah, é, o nordeste é aqui [...] é, menina, dá uma sensação de casa, sensação de estar em casa eu sinto, toda vez que eu sinto aquele cheirinho, é sabe de cheiro de açúcar queimado com coco, é, lembro da minha tia que ficava no quintal horas, descascando coco, aquilo pra gente era uma brincadeira. Ai, às vezes, também a gente ajudava, sentava e ajudava de algum

jeito, ou ficava olhando, conversando, esperando o doce, era engraçado, e eu sinto o cheiro na hora eu lembro. (C2).

No caso da Feira, observou-se um fenômeno comum entre os quatro grupos – barraqueiro, fornecedor, produtor e funcionário: a preocupação em se dar continuidade às tradições da doçaria. Os entrevistados falam com propriedade dos doces nordestinos, como o fornecedor que faz questão de trazer e prover os doces vindos de tão longe para a Feira.

Além da manutenção dos saberes evidenciados na reprodução dos doces “nordestinos cariocas” o que se destacou nesta pesquisa foi a oportunidade para essas pessoas gerarem renda a partir de um saber familiar e cultural, caracterizado como uma forma de melhora na economia dessas famílias. Uma economia que movimenta muitas comunidades localizadas no Rio de Janeiro. Fatores como renda, cultura, tradição e trabalho são motivadores para a manutenção dessas práticas da doçaria. A Feira já está enraizada no Rio de Janeiro, é uma feira “nordestina carioca” com importância econômica para os feirantes e para o desenvolvimento econômico e social da cidade. Essa cultura está fortemente presente na cidade do Rio de Janeiro, afinal, a Feira faz parte da história da cidade e, hoje em dia, muitos itens fazem parte do cotidiano, como a tapioca, a cocada, a farinha de mandioca, o bolo de aipim, a carne seca acebolada com aipim, a tradição da farofa presente no dia-dia do carioca, do torresmo, da carne de sol, entre tantos outros alimentos.

Os alimentos, assim como os doces da Feira de São Cristóvão são carregados de representações culturais, simbólicas e de memória.

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo (MONTANARI, 2008, p. 183).

Nesse sentido, as práticas tradicionais sobrevivem ao tempo e às modificações do espaço. É devido aos doces tradicionais e de sua produção carioca que a Feira de São Cristóvão se torna única nesse mercado.

Percebi que estar na Feira, para seus atores, é sempre desafiador. Estar na feira já é uma vitória para muitos. São pessoas trabalhadoras que amam o que fazem, amam estar na Feira e fazer parte dela. Um lugar onde valores como solidariedade,

reciprocidade, amizade e cumplicidade estão intrínsecos em seus atores. O apoio entre os feirantes e produtores de doces e fornecedores se faz presente no ato de estimular pequenos produtores, pequenos negócios caseiros e familiares que vivem das vendas informais.

Cada vez mais, novos consumidores procuram a Feira e hoje ela é considerada um dos pólos gastronômicos da cidade do Rio de Janeiro.

A pesquisa permitiu o esclarecimento sobre a atual produção tradicional de doces na Feira, uma doçaria brasileira e autêntica. Uma doçaria que também é encontrada nos estudos de Gilberto Freyre e Câmara Cascudo, quando os autores apresentam a formação da culinária brasileira e seus ingredientes constitutivos, com destaque para o açúcar.

A Feira de São Cristóvão, assim como a doçaria, apresentam múltiplas possibilidades de estudo sobre a alimentação brasileira. Um exemplo seria um estudo comparativo entre a Feira de São Cristóvão e a feira localizada no nordeste. Poderíamos trabalhar ainda os doces através da análise dos consumidores desses doces tradicionais. Tais estudos não foram priorizados nesta pesquisa, mas são desdobramentos que podem acrescentar para os estudos da alimentação no Brasil.

“Os doces e o saber-fazer dos doces tradicionais remetem à memória de uma sociedade”

GILBERTO FREYRE, 2007, p.39.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBUQUERQUE, D. M. J. **A invenção do Nordeste e outras artes**. São Paulo: Cortez, 2001.

ALEIXO, Mariana de Oliveira. **Gastronomia situada e a comida de rua na cidade do Rio de Janeiro**. Dissertação de mestrado. Programa de Engenharia de Produção, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, Brasil, 2013.

ALGRANTI, Leila Mezan. **Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da Irma Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)**. In: Cadernos Pagu, nº17-18, Campinas., 2012.

ARAÚJO, José Alexandre Gonçalves de; RODRIGUES, Maria de Fátima Ferreira. **A feira e o mercado central de Campina Grande/PB: leitura da paisagem e imagens do lugar**. Sociedade e Território, Natal, v. 16, n. 1-2, p. 179-196, jan./dez., 2004.

BARTHOLO Jr., R. **Breve nota sobre Inovações Sociais Solidárias**. Revista Brasileira de Design, São Paulo, ano IV, n. 40, out. 2008.

BARRA, Sérgio Hamilton da Silva. **Entre a corte e a cidade: o Rio de Janeiro o tempo do rei (1808-1821)**. Editora José Olimpio. Rio de Janeiro, 2008.

BENJAMIN, Roberto. **“Doçaria e Civilização: a preservação do fazer”**. In: Anais do seminário Gastronomia em Gilberto Freyre, nº1,2005. Recife.

CARDOSO, André Luiz Carvalho. **Arquitetura encapsulando a informalidade: da Feira dos Paraíba ao Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas**. Dissertação (Mestrado em Arquitetura) - Programa de Pós-Graduação em Arquitetura, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2006.

CARNEIRO, S. H. Comida e sociedade: Significados sociais. **História: Questões & Debates**, p. 71-80, 2005.

CASCUDO, Luis Câmara. **A história da alimentação no Brasil**. Editora Global. São Paulo, 2004.

CASCUDO, Luis Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro**. Editora Global. São Paulo, 2012.

- CASCUDO, L. C. **Viajando o sertão**. São Paulo: Global, 2009.
- CASTRO, M. L. V. **Patrimônio Imaterial no Brasil**. Brasília: UNESCO, Educarte, 2008.
- CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar**. 6 ed. Petrópolis: Vozes, 1997.
- DA MATTA, R. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. In: O Correio da Unesco, Rio de Janeiro v. 15, n. 7, p.21-23, 1987.
- DA MATTA, R. **Sobre comida e mulheres**. In: **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1997.
- DEBRET, J. B. **Viagem Pitoresca e História do Brasil**. São Paulo: Livraria Martins, 1940.
- DUCASSE, Alain. **Alain Ducasse de A a Z**. Rio de Janeiro: Ed. Ediouro, 2005.
- DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Famílias e redes sociais: um estudo sobre praticas e estilos alimentares no meio urbano**. Tese de Doutorado – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2007.
- EDMUNDO, Luis. **O Rio de Janeiro do meu tempo**. Rio de Janeiro: Imprensa Oficial, 2009.
- EL - KAREH, A. C.; BRUIT, H. H. **Cozinha e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na corte do império do Brasil**. Estudos históricos, Jan./jun., Volume 1, pg. 76-96. 2004.
- EMBRABA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Disponível em <<http://www.embrapa.br>>. Acesso em: 22 de setembro de 2014.
- FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Senac São Paulo, 2001.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**. São Paulo, Editora Global, 2007.

- FREYRE, Gilberto. **Casa grande & Senzala**. São Paulo, Editora Global, 2013.
- FREYRE, Gilberto. **Nordeste**. São Paulo, Editora Global, 2004.
- GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.
- GUERREIRO, Enrique Raul Renteria. **Sabor Moderno: da Europa ao Rio de Janeiro da republica velha**. Forense Universidade, Rio de Janeiro, 2007.
- HOBBSAWM, E. ; RANGER, Terence (Org.). **A invenção das tradições**. Imago. Rio de Janeiro, 1997.
- IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Disponível em: <<http://www.ibge.org.br>> . Acesso em: 12 de setembro de 2014.
- LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo, Senac São Paulo, 2008.
- LODY, Raul. **Caminhos do açúcar: ecologia, gastronomia, moda, religiosidade e roteiro turísticos a partir Gilberto Freyre**. Topbooks, São Paulo, 2011.
- LODY, Raul. **Coco: comida, cultura e patrimônio**. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.
- LODY, Raul. **Culinária Nordestina: o encontro do mar e o sertão**. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.
- LOMNITZ, Larissa Adler. **Redes Sociais, Organizações Cultura e Poder**. Rio de Janeiro: E-papers, 2009.
- MAGALHÃES, Aloísio. **E Triunfo?: a questão dos bens culturais no Brasil**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira; Fundação Roberto Marinho, 1997.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.
- MONTEIRO, Simone. **Desvendando dinâmicas locais: o caso da favela Rio das Pedras**. Physis, Revista de Saúde Coletiva, vol.14, n.2, Jul/Dez, Rio de Janeiro, 2004.
- MOTT, Luis Roberto de Barros. **A feira de Brejo Grande: um estudo de uma instituição econômica num município sergipano do baixo São Francisco**. 1975. 348

f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade de Campinas, Campinas/SP, 1975.

NEMER, Sylvia. **A Feira de São Cristóvão: a história de uma saudade.** Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2011.

ORTIZ, Renato. **Cultura e modernidade-mundo.** In: ORTIZ, Renato. Mundialização e cultura. São Paulo: Brasiliense, 1994.

POLLAIN, Jean-Pierre.; PROENÇA, Rossana P.da Costa. **Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares.** In: Revista de Nutrição, Campinas, 16(4):365-386, out./dez., 2003.

RIBEIRO, Viviane de Moraes Freitas. **A (Des) Construção do espaço carioca na “era César Maia” (1993-2008): reflexões sobre o modelo de planejamento urbano estratégico e o conjunto de objetos arquitetônicos denominado “pentágono do milênio”.** Tese de doutorado do Programa de Pós-Graduação em Planejamento Urbano e regional do Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano e regional da Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2009.

RODRIGUES, Antonio Edmilson M. **João do Rio, a cidade e o poeta.** Editora da FGV. Rio de Janeiro, 2000.

RODRIGUES, Antonio Edmilson M. **História da urbanização no Rio de Janeiro. A cidade capital do século XX no Brasil.** In: CARNEIRO, Sandra de Sá & SANT’ANNA, Maria Josefina (orgs.). Cidades: olhares e trajetórias. Rio de Janeiro: Garamond, 2009, pp. 85-119.

SANTOS, C. R. A. dos. **A comida como lugar de história: as dimensões do gosto.** História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. Editora UFPR, 2011.

SANTOS, José João dos – Azulão. **A Feira dos nordestinos no Campo de São Cristóvão,** s/l, s/e, 1982 (Folheto).

SANTANA, Ursulina Maria S. **Ôôô de Casa... Ôôô de Fora...: As cozinhas em Grande Sertão: Veredas e a partilha do alimento como hierofania nos gestos**

sertanejos. Tese de Doutorado. Programa de ciências da Religião da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2015.

SOBRAL, Moacir Ribeiro B. **Hospitalidade e música: O baião de Luiz Gonzaga e as representações culturais da comensalidade e da migração nordestina.** Dissertação de mestrado. Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2013.

TEIXEIRA, Gilberto. **Etsedron: Contos e Cantos da feira de São Cristóvão.** Rio de Janeiro, 2011.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação.** Cortez. Rio de Janeiro, 2008.

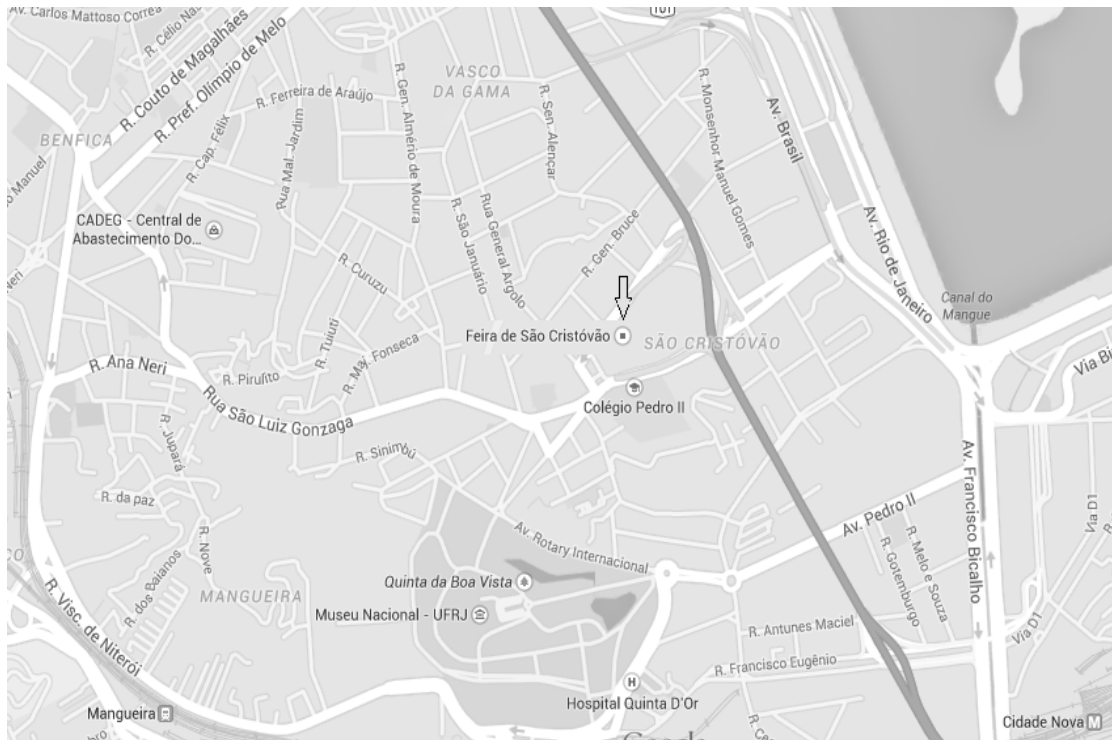
VELLOSO, Monica Pimenta. **Modernismo no Rio de Janeiro.** Turunas e quixotes. Editora Fundação Getúlio Vargas. Rio de Janeiro, 1996.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos.** Porto Alegre. Bookman. 2010.

ZAOUAL, Hassan. **A nova economia das iniciativas locais: uma introdução ao pensamento pós-global.** DP&A, COPPE/UFRJ. Rio de Janeiro, 2006.

Anexos

Anexo I – Localização geográfica da Feira de São Cristóvão no Rio de Janeiro.



Anexo II – Descrição dos entrevistados na fase de trabalho de campo.

C: Feirante

F1: Funcionário da associação dos feirantes

F2: Fornecedor de produtos na feira

D: Doceiros

Código	Breve descrição da interação e das entrevistas
C1	Feirante proprietário de barraca mercearia, é ex-presidente da associação dos feirantes. C1 é natural de Fagundes na Paraíba e trabalha na feira desde 1981. Diz que quem abastece a feira são os produtos da Paraíba assim como a mão de obra da feira. Sua barraca vende secos e molhados e o doce de caju e de jaca são líderes de venda. Muito prestativo e atencioso. 45 anos
C2	Feirante proprietária de restaurante e era proprietária de mercearia na feira externa do pavilhão, hoje em dia é proprietária de um dos maiores restaurantes dentro da feira, trabalha na feira a 35 anos, desde 1979. Natural do sertão do Ceará. Foi muito atenciosa, se dispôs em participar com entrevista filmada, contando sua historia em um excelente depoimento. 52 anos
C3	Feirante esposa de proprietário de mercearia na feira, trabalha na barraca mercearia que vende muitos doces. Seu marido trabalha na feira desde os 14 anos de idade, completando 36 anos de feira. Os doces de caju em calda, quebra-queixo e jaca são os mais vendidos. O contato foi breve com um pouco de resistência.
C4	Feirante proprietário de mercearia na feira desde 1996, também natural do estado da Paraíba, cidade de Guarabira. A barraca vende muitos doces artesanais, alguns são de fabricação própria como bolos e biscoitos. Mas os doces típicos de corte são trazidos da Paraíba. Foi muito atencioso.

C5	Feirante proprietário de mercearia desde 1990, herdou a barraca da mãe que trabalhava na feira a mais de 30 anos. A cocada e bolo de aipim são os mais vendidos. A entrevista foi breve, alegando falta de tempo.
F1	Funcionário da Associação dos Feirantes assessor de comunicação e marketing da feira a dois anos. Mostrou-se muito disposto a participar da pesquisa, propondo trabalhos e pesquisas futuras, colaborou com vários depoimentos. 40 anos
F2	Fornecedor de produtos nordestinos. Traz os produtos da Paraíba. Entrevista breve, enquanto negociava com barraqueiros na feira. Apesar de resumida a entrevista contribuiu muito para a pesquisa. Alegou falta de tempo.
D1	Doceira e feirante, proprietária de mercearia na feira. Foi muito atenciosa. Ela trabalha a 40 anos na feira fazendo doces. Começou na barraca do ex-marido produzindo doces. Hoje em dia ela vende a cocada, pé-de-moleque e bolo de aipim para 12 barracas na feira.
D2	Produtor de quebra-queixo, entrevista breve, por coincidência ele estava entregando seus doces na feira no dia e aceitou falar rapidamente. Produz seus doces na Baixada Fluminense.

Anexo III – Roteiro de Entrevista



PROJETO DE PESQUISA DE MESTRADO

Doçaria Brasileira: A Feira de São Cristóvão e os Doces Tradicionais.

Roteiro de entrevista semi-estruturado a ser aplicado com comerciantes da feira de São Cristóvão, doceiras e fornecedores de doces.

APRESENTAÇÃO:

Essa é uma pesquisa para meu projeto de mestrado em Engenharia de Produção-UFRJ. O objetivo da pesquisa é compreender as práticas da doçaria na Feira de São Cristóvão a partir de sua origem, produção e modos de fazer, buscando o conhecimento através dos comerciantes, produtores, fornecedores, e doceiras da feira.

Os dados desta pesquisa são confidenciais e serão utilizados apenas por mim. A identidade dos entrevistados será mantida no anonimato, assim como as entrevistas serão usadas em conjuntos com as outras respostas dos entrevistados.

A metodologia dessa pesquisa não usa questionários tradicionais, se baseia em modelos de entrevistas que se assemelham a uma conversa informal. Dessa forma a coleta de dados se torna mais natural possibilitando mais espontaneidade aos entrevistados e suas narrativas.

- 1) Início na Feira de São Cristóvão
 - Conte como você começou a integrar a feira, faça um histórico da sua relação com a feira.
 - Há quanto tempo?
 - Por que?
 - Algo ou alguém a influenciou?
 - O que mudou?

- 2) Fale sobre sua relação com a venda “e ou” produção de doces.
 - O que é mais procurado?
 - Quais os principais doces?
 - O que vende mais?

3) Produção dos doces: Conte como acontece a produção de doces.

Qual a origem do doce?

Aonde são produzidos?

Modo de preparo?

É artesanal? Caseiro?

O que mudou?

4) Fornecedores de doces: fale sobre os fornecedores de doces.

De onde vem os doces?

Como chegam os doces na feira?

Principais fornecedores?

Qual a periodicidade?

São sempre os mesmos produtos?

Como acontece a escolha dos produtos?

Como é efetivada a compra?

Existe sazonalidade? Tem variação de produtos durante o ano?

5) Produção local de doces: Fale aonde e como são produzidos os doces tradicionais?

Como são produzidos?

Local de produção?

Quais são produzidos no estado do Rio de Janeiro?

São descendentes e ou nordestinos?

Quem está envolvido nessa produção? Familiares? Amigos?

6) Relações de venda: Conte como acontecem as relações de venda entre os próprios comerciantes na feira?

Existe uma troca de produtos?

Como funciona a venda entre vocês? Existe comprovante?

Existem parcerias?

Trocas?

Anexo IV – Modelo do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.



Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para entrevistas realizadas na Feira de São Cristóvão.

PROJETO DE PESQUISA DE MESTRADO

A Feira de São Cristóvão e os doces tradicionais: a nova doçaria e sua produção.

APRESENTAÇÃO:

Essa é uma pesquisa para meu projeto de mestrado em Engenharia de Produção-UFRJ.

O objetivo da pesquisa é compreender as práticas da doçaria na Feira de São Cristóvão a partir de sua origem, produção e modos de fazer, buscando o conhecimento através dos comerciantes, produtores, fornecedores, e doceiras da feira.

Os dados desta pesquisa são confidenciais e serão utilizados apenas por mim. A identidade dos entrevistados será mantida no anonimato, assim como as entrevistas serão usadas em conjuntos com as outras respostas dos entrevistados.

Você está sendo convidado a participar, como voluntário dessa pesquisa, caso aceite fazer parte desse estudo, assine as duas vias deste documento. Uma via pertence a você e a outra ao pesquisador. Caso não aceite você não sofrerá nenhuma penalidade.

Caso necessite fazer alguma consideração ou esclarecer dúvidas sobre a pesquisa e sua entrevista deverá ser esclarecida com o pesquisador responsável, Marcella Sulis, pelo telefone (21)982279592, ou pelo e-mail: marcellasulis@hotmail.com.

Consentimento:

Eu

declaro que li ou leram pra mim e me esclareceram sobre os motivos e procedimentos desta pesquisa. Declaro que concordo em participar do estudo , na qualidade de voluntário (a).

Estou ciente que recebi uma copia desse termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e que outra cópia ficará com o pesquisador responsável.

Autorizo gravação da minha entrevista: SIM NÃO

Nome do sujeito da pesquisa

Assinatura do sujeito da pesquisa

Rio de Janeiro, _____ de _____ de _____.

Anexo V – Lei referente ao funcionamento da Feira livre de São Cristóvão de 1993.

Lei 2052/93 | Lei nº 2052 de 26 de novembro de 1993

Autores: Vereadores Jurema Batista, Pedro Porfírio, Jorge Felipe, Maurício Azêdo, Saturnino Braga, Francisco Duran, Leonel Trotta Dallalana, Graça e Paz e Jorge Bittar.

O PREFEITO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, Faço saber que a Câmara Municipal decreta e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1º - Fica criado no Campo de São Cristóvão o Espaço Turístico e Cultural Rio/Nordeste, ponto de interesse turístico, com a finalidade de promover a divulgação de aspectos culturais, sociais e folclóricos do Nordeste Brasileiro.

Art. 2º - No Espaço Turístico e Cultural Rio/Nordeste funcionará, em evento semanal, com caráter permanente, a Feira Nordestina do Campo de São Cristóvão, que comercializará produtos típicos nordestinos e de consumo tradicional da colônia nordestina no Rio de Janeiro e promoverá manifestações e exposições culturais relacionadas com o Nordeste.

Art. 3º - A Feira Nordestina do Campo de São Cristóvão funcionará em área delimitada pelo Poder Executivo e compatibilizará as suas atividades com as exercidas dentro do pavilhão.

§ 1º - Serão reservadas três áreas, sendo denominadas áreas A, B e C.

§ 2º - As barracas de comidas típicas e músicas serão instaladas na área B a partir das 15:00 horas de sábado até as 16:00 horas de domingo.

§ 3º - Na área C serão instaladas as barracas de produtos típicos de consumo nordestino a partir das 0:00 hora até as 14:00 horas de domingo.

§ 4º - A área A será usada como estacionamento privativo dos usuários da parte interna do Pavilhão;

§ 5º - Nos horários em que não estiverem sendo ocupadas pela feira, as áreas B e C serão utilizadas como estacionamento para os usuários da parte interna do Pavilhão de São Cristóvão.

§ 6º - As áreas B e C serão instaladas nos setores mais distantes possíveis das áreas residenciais no Campo de São Cristóvão.

§ 7º - Excetua-se destas disposições a área destinada a praça pública no Campo de São Cristóvão.

§ 8º - Durante os períodos de execução de obras promovidas pela Prefeitura no espaço destinado à feira, esta será remanejada de lugar de modo a ocupar sempre uma área do Campo de São Cristóvão.

Art. 4º - A Feira Nordestina do Campo de São Cristóvão observará as seguintes prescrições:

I - distanciamento de um metro entre os equipamentos;

II - distanciamento de dois metros para circulação, a cada oito equipamentos;

III - espaço de três metros de largura, formando um corredor entre as colunas de equipamentos, para circulação do público;

IV - a Guarda Municipal manterá um efetivo para garantir a segurança da Feira Nordestina do Campo de São Cristóvão.

Art. 5º - São consideradas habilitadas para o exercício do comércio na Feira Nordestina do Campo de São Cristóvão as pessoas físicas que estejam no pleno exercício de suas atividades na feira nesta data, cadastradas pela Comissão de Organização e Administração instituída por esta Lei.

§ 1º - É vedada a qualquer pessoa física a posse ou o uso de mais de uma licença para exercício de atividades na Feira Nordestina do Campo de São Cristóvão.

§ 2º - É vedada a comercialização de aparelhos eletrodomésticos e eletroeletrônicos na área destinada à Feira Nordestina do Campo de São Cristóvão.

§ 3º - É vedada a organização e realização de jogos de aposta na área destinada à Feira Nordestina do Campo de São Cristóvão.

§ 4º - As barracas deverão ser iguais a padronizadas em tamanho, formato e cores, permitindo-se um tipo de padronização com a área B e outros tipos para a área C.

Art. 6º - A Comissão de Organização e Administração da Feira Nordestina do Campo de São Cristóvão será presidida por um membro da Associação de Proteção ao Nordeste do Estado do Rio de Janeiro - APRONORDE e integrada por cinco representantes dos feirantes licenciados pela Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro.

§ 1º - Os representantes dos feirantes serão eleitos pelo voto direto dos feirantes para o período de dois anos, permitida uma recondução, em Assembléia-Geral convocada pela APRONORDE especialmente com essa finalidade.

§ 2º - Terão direito de votar e ser votados na escolha dos seus representantes os feirantes licenciados pela Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, que estejam no pleno exercício de suas atividades na feira, na data da publicação desta Lei.

§ 3º - Serão de responsabilidade da Comissão de Organização e Administração da Feira Nordestina do Campo de São Cristóvão a água, luz, sanitário, como também a instalação e retirada de barradas e tabuleiros no Espaço Turístico e Cultural Rio/Nordeste.

Art. 7º - O licenciamento da Feira Nordestina do Campo de São Cristóvão será de responsabilidade da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, através da Coordenação de Feiras-Livres, obedecendo as normas desta Lei.

Parágrafo Único - A fiscalização das atividades da Feira, quanto às condições sanitárias, volume de som, retirada de produtos de venda proibida a respeito geral às posturas municipais, será feita pela Prefeitura, com a presença da Guarda Municipal.

Art. 8º - A Feira contará com um Conselho Orientador, incumbido de oferecer sugestões sobre o seu funcionamento, visando o aperfeiçoamento de suas atividades.

§ 1º - O Conselho Orientador será constituído por:

I - um representante da Secretaria Municipal de Cultura, que o presidirá;

II - três representantes dos Feirantes, indicados pela Comissão de Organização e Administração da Feira;

III - dois representantes das associações de moradores de São Cristóvão;

IV - um representante dos usuários do Pavilhão de São Cristóvão, indicado por sua administração;

V - um representante dos freqüentadores da feira, indicado pela Comissão de organização e Administração da Feira;

VI - um representante da Associação Comercial e Industrial de São Cristóvão.

§ 2º - O Conselho Orientador reunir-se-á ordinariamente uma vez por bimestre ou extraordinariamente, em qualquer tempo, por convocação de seu presidente ou da maioria absoluta de seus integrantes.

§ 3º - É vedada a atribuição de qualquer remuneração aos membros do Conselho Orientador da Feira Nordestina do Campo de São Cristóvão, cujo desempenho será considerado múnus público relevante.

Art. 9º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

CESAR MAIA