

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CONSUMO, COTIDIANO E
DESENVOLVIMENTO SOCIAL

ANA MADALENA VIEIRA DE ALBUQUERQUE BELO COSTA

**QUITANDEIRAS CONTEMPORÂNEAS: vivências cotidianas de mulheres
comerciantes de comida de rua nos bairros de São José e Santo Antônio
em Recife**

RECIFE

2018

ANA MADALENA VIEIRA DE ALBUQUERQUE BELO COSTA

**QUITANDEIRAS CONTEMPORÂNEAS: vivências cotidianas de mulheres
comerciantes de comida de rua nos bairros de São José e Santo Antônio
em Recife**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Consumo Cotidiano e Desenvolvimento Social da Universidade Federal Rural de Pernambuco, a ser utilizada como requisito parcial à obtenção do título de mestre, sob a orientação da Prof^a. Maria Alice Vasconcelos Rocha e Coorientação da Prof^a. Celiane Gomes Maia da Silva.

RECIFE

2018

ANA MADALENA VIEIRA DE ALBUQUERQUE BELO COSTA

QUITANDEIRAS CONTEMPORÂNEAS: vivências cotidianas de mulheres comerciantes de comida de rua nos bairros de São José e Santo Antônio em Recife

Aprovada em: 30 de agosto de 2018

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dr^a Maria Alice Vasconcelos Rocha
Departamento de Ciências Domésticas - UFRPE
Presidente

Prof. Dr. Marcos Alexandre de Melo Barros
Departamento de Métodos e Técnicas de Ensino - UFPE
Membro externo

Prof.^a Dr^a Maria Iraê de Souza Corrêa
Departamento de Administração DADM- UFRPE
Membro Interno

Prof.^a Dr^a Flavia Zimmerli da Nobrega Costa
Departamento Núcleo de design e comunicação, Centro Acadêmico do Agreste - UFPE
Membro Interno

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Biblioteca Central, Recife-PE, Brasil

C837q Costa, Ana Madalena Vieira de Albuquerque Belo.
Quitandeiras contemporâneas: vivências cotidianas de mulheres comerciantes de comida de rua nos bairros de São José e Santo Antônio em Recife / Ana Madalena Vieira de Albuquerque Belo Costa. – Recife, 2018.
94 f.: il.

Orientador(a): Maria Alice Vasconcelos Rocha.
Coorientador(a): Celiane Gomes Maia da Silva.
Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Programa de Pós-Graduação em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social, Recife, BR-PE, 2018.
Inclui referências e apêndice(s).

1. Comida de rua 2. Cotidiano 3. Mulheres - Emprego I. Rocha, Maria Alice Vasconcelos, orient. II. Silva, Celiane Gomes Maia da, coorient. III. Título

CDD 664

Somos negras, pardas, mulatas e às vezes brancas, somos mulheres brasileiras, nordestinas, pernambucanas de tantas cidades, pequenas e grandes. Ocupamos um espaço na vida e nas ruas seculares desta cidade que nem sempre nos é gentil, que nem sempre nos enxerga. Alimentamos e somos alimentadas pelo fogo que transforma o que vem da terra, do ar e do mar. Em nossos tabuleiros e barracas carregamos “o de comer” e “o de beber”; carregamos saberes e ancestralidades dos povos que compõem este caleidoscópio em que se traduz a cultura gastronômica pernambucana. Esta narrativa, antes de ser pesquisa, pretende ser uma conversa entre mulheres cozinheiras, alquimistas da vida urbana recifense.

(Madá Albuquerque, a pesquisadora)

AGRADECIMENTOS

Antes de tudo, começar por agradecer a cada mulher quitandeira que me recebeu e trocou um dedo de prosa com esta pesquisadora: *Anas, Marias, Severinas* e *Franciscas*, cada uma a seu modo contou um pouco da sua história, do seu cotidiano, confiando-me seus segredos, seus sonhos e suas lágrimas, algumas derramadas neste ofício que nem sempre é sua primeira escolha, mas é o possível: “*é o que tem pra hoje, minha filha*”.

Depois de muito, agradecer aos meus mestres, fonte de inspiração e de sustentação na busca dos saberes acadêmicos. Foram *Anas, Marcos* e *Alices* que me enxergaram nas minhas potencialidades e me impulsionaram nas minhas fraquezas. A vocês, Marcos Barros, Maria Alice Vasconcelos e Ana Virginia Marinho, meu carinho e minha gratidão.

Agradecer aos colegas; a uns pelo exemplo e apoio incondicional, em especial a Renata Caldas e Silvia Cavadinha, pela generosidade em partilhar seus saberes e suas fontes; a outros, agradecer pela não compreensão da minha realidade, trazendo-me um significativo aprendizado: quem não nos respeita nos faz entender a exata medida da compaixão.

Por fim e para sempre, agradecer à minha família. Meu galego, Newman Belo, cúmplice cotidiano de todas as vidas; à minha filha, Maria Rita, pequeno grande milagre, concedido a uma mãe primípara idosa, fruto da fé no plano divino. A Maria Rita, minha mãe e referência feminina, que me ensinou a totalidade do amor e, sobretudo, a não acreditar em limitações.

E ainda na qualidade de família, agradecer a tantas mulheres, amigas e colaboradoras, que me possibilitaram frequentar o ambiente acadêmico, com seus apoios logísticos, financeiros e intelectuais.

RESUMO

A mulher, a comida, o trabalho e a cidade e suas interrelações, sinalizando uma invisibilidade feminina, é o cerne deste estudo que se debruça sobre o cotidiano vivenciado por mulheres que produzem e comercializam alimentos hoje nas vias públicas da cidade do Recife. Ao pesquisar estes cotidianos, procurou-se observar as estratégias e atividades desenvolvidas por estas atrizes sociais, na medida em que ocupam um espaço urbano e constroem significados ao reproduzir uma condição ancestral de labor a céu aberto, o arruar e mascatear em suas quitandas contemporâneas nas ruas dos bairros de São José e Santo Antônio. O caminhar metodológico desta pesquisa passou por um primeiro momento em um levantamento histórico de como surge a atividade da *kitanda* feminina no Brasil colônia e de como se formatou a ocupação da malha urbana dos bairros contextualizados delimitados nesta pesquisa. No segundo momento, deu-se a seleção do corpus a ser indagado e o posterior encontro entre a pesquisadora e as pesquisadas. O objetivo destas observações encontra-se em apresentar o perfil socioeconômico, as vivências e práticas laborais, as redes de relacionamentos familiares, bem como as perspectivas empreendedoras enxergadas pelas mesmas, e por fim entender como se relacionam com a estrutura subjetiva que permeia a ocupação e uso de vias urbanas nas cidades brasileiras, suas percepções acerca da violência urbana e seus desdobramentos neste cotidiano estudado. Utilizou-se a aplicação de entrevistas semiestruturadas e roteiros de observação participativa junto ao corpus pesquisado, mulheres, cuja atividade laboral, delimita-se por serem comerciantes ambulantes de alimentos e insumos, localizadas nas cercanias do mercado público de São José, bairro da cidade do Recife, em Pernambuco, Nordeste do Brasil. Após a coleta e análise dos conteúdos delimitados em categorias, percebe-se que a histórica invisibilidade feminina, vislumbrada inicialmente, faz-se presente na contemporaneidade, na medida em que os dados cadastrais das secretarias de ordenamento e controle da área estudada, não referenda os números e tão pouco as faces femininas que a ocupam, ignorando necessidades e particularidades de usos territoriais por estas mulheres. As faces femininas encontradas traduzem-se em mulheres pobres, estruturalmente analfabetas, porém plenas de saberes e que mesmo envelhecidas e esfoliadas pela árdua jornada, permanecem ativas e, por vezes, até alegres em seus ofícios.

Palavras-Chave: Comida de rua; Cotidiano; Mulheres; Trabalho.

ABSTRACT

Women, food, work and the city and their interrelations, signalling a female invisibility, are the core of this study that focuses on the daily life experienced by women who produce and sell food today in the public streets of Recife, in Pernambuco, northeastern Brazil. In researching these everyday activities, we sought to observe the strategies developed by these social actresses, as they occupy an urban space and construct meanings by reproducing an ancestral condition of openwork, street and peddling in their contemporary greengrocers in streets of the districts of São José and Santo Antônio. The methodological approach of this research went through a first step in a historical survey of how the activity of the female kitanda in Brazil colony arises and how the occupation of the urban network of the contextualized neighbourhoods delimited in this research was formatted. In the second moment, the selection of the corpus to be investigated and the subsequent encounter between the researcher and the researched were given. The objective of these observations is to present the socio-economic profile, the experiences and work practices, the networks of family relationships, as well as the entrepreneurial perspectives seen by them, and finally to understand how they relate to the subjective structure that permeates the occupation and the use of urban roads in Brazilian cities, their perceptions about urban violence and their unfolding in this studied daily life. The use of semi-structured interviews and participative observation scripts was carried out in the corpus researched, women whose work activity is delimited by being street traders of food and supplies, located in the vicinity of the public market of São José. After collecting and analysing the contents delimited in categories, it is noticed that the historical invisibility of women, initially envisaged, is present in contemporaneity, insofar as the registration data of the secretariats of planning and control of the studied area does not refer to the numbers and so little the female faces that occupy it, ignoring the needs and particularities of territorial uses by these women. The female faces found are poor women, structurally illiterate, but full of knowledge and even aged and exfoliated by the arduous journey, they remain active and sometimes even cheerful in their offices.

Key-words: Street Food; Daily; Women; Work.

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ABIA- Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação

ABRASEL- Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

CSURB - Companhia de Serviços Urbanos que trata das feiras e mercados do Recife

FAO - *Food and Agriculture Organization* - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ONU- Organização das Nações Unidas

SDS- Secretaria de Defesa Social

SECON- Secretaria Executiva de Controle Urbano

SEMOC- Secretaria de Mobilidade e Controle Urbano do Recife

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mercado de São José em 1910	26
Figura 2 – Mercado de São José em 2018	26
Figura 3 – Mapa do Recife e Região Metropolitana	27
Figura 4 – Mapa da microrregião 1.2	27
Figura 5 – Bairro de São José	28
Figura 6 – Bairro de Santo Antônio	28
Figura 7 – Barraca de goma e coco	55
Figura 8 – Moedor elétrico de coco	55
Figura 9 – Macaíba	56
Figura 10 – Carambolas	56
Figura 11 – Barraca de hortifrúti (1)	57
Figura 12 – Barraca de hortifrúti (2)	57
Figura 13 – Superfície de feitura da tapioca	58
Figura 14 – Utensílios para feitura de tapiocas	58
Figura 15 – Utensílios para o serviço dos “pratos feitos”	59
Figura 16 – Parâmetros de consumo domiciliar	66
Figura 17 – Grau de escolaridade	66
Figura 18 – Estratos socioeconômicos	67
Figura 19 – Prato feito de almoço (PF)	72
Figura 20 – Sanduíche cachorro quente	72
Figura 21 – Vendedora de tapioca (1930-1940)	73
Figura 22 – Carrinho de tapioca (2018)	73

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Estruturação da entrevista quanto aos objetivos específicos 1 e 2	33
Quadro 2 – Estruturação da Entrevista quanto aos objetivos específicos 3 e 4	34
Quadro 3 – Estruturação da entrevista quanto ao objetivo específico 5	35
Quadro 4 – Perfil socioeconômico das oito entrevistadas	60
Quadro 5 – Protocolo dos riscos específicos por função	62
Quadro 6 – Estratificação de classe social de acordo com ABEP-IBGE	67
Quadro 7 – Segmentos de atuação, produtos e tecnologias utilizadas pelas entrevistadas	73

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
1.1 Problematização.....	16
1.2 Problema de pesquisa.....	17
1.3 Objetivos	18
1.4 Objetivo geral	18
1.5 Objetivos específicos.....	18
2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	21
2.1 Metodologia.....	22
2.1.1 Quanto à abordagem da pesquisa	23
2.1.2 Quanto à tipologia da pesquisa	24
2.1.3 Quanto ao contexto da pesquisa	25
2.1.4 Quanto ao corpus da pesquisa.....	28
2.1.5 Quanto ao critério seletivo.....	28
2.2 Instrumentos de coleta de dados	31
2.2.1 Pré-teste.....	32
2.2.2 Estrutura temática da entrevista.....	33
2.3 Análise dos dados	35
2.3.1 Sistematização dos dados.....	35
2.3.2 Análise de conteúdos	36
2.4 Apresentação das categorias de análises	38
2.5 Ética da pesquisa	39
3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	41
3.1 Breve história do alimento e das cozinhas	41
3.2 Feiras, mascates, tabuleiros e comida de rua	45
3.3 Família, mulher e cotidiano	47
4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	53
4.1 Breve histórico das quitandeiras contemporâneas.....	53
4.2 Perfil socioeconômico.....	60
4.2.1 Quanto ao sexo	61
4.2.2 Quanto à faixa etária	61
4.2.3 Quanto ao estado civil.....	63
4.2.4 Quanto à escolaridade	64
4.2.5 Quanto à renda mensal.....	65
4.3 Análise de categorias	68
4.3.1 Família e convivências.....	68
4.3.2 O trabalho e a renda.....	71
4.3.3 O lar e a sobrevivência na rua.....	78
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	81
5.1 Conclusões.....	81
5.2 Limitações do trabalho	83
5.3 Sugestões para trabalhos futuros.....	83
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	85
APÊNDICE A (Roteiro da entrevista)	91

1 INTRODUÇÃO

A sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes no caso do Brasil é, sem dúvida, o código da comida, em seus desdobramentos morais que acabam ajudando a situar também a mulher e o feminino no seu sentido talvez mais tradicional. Comidas e mulheres, assim, exprimem teoricamente a sociedade, tanto quanto a política, a economia, a família, o espaço e o tempo, em suas preocupações e, certamente, em suas contradições. (DAMATTA, 1986)

A história da humanidade passa necessariamente pela alimentação e pelo feminino, a partir de hábitos, tecnologias e alianças firmadas à mesa. Do surgimento do fogo, em que se inicia o hábito coletivo de aquisição, troca e partilha do alimento, à sofisticação das relações sociopolíticas alimentares, o homem evolui e articula sentido a estas práticas. As interrelações entre a mulher, a comida, o trabalho e a cidade são o fio condutor deste trabalho, que busca conhecer as vivências cotidianas de comerciantes de comida de rua na cidade do Recife em um contexto de saberes, sabores e amores, buscando apresentar as diversas faces femininas, faces nem sempre visíveis. Pensar sobre a mulher, a comida e a cidade hoje é pensar, antes de tudo, na formação da identidade da cozinha brasileira, na configuração das famílias e seus arranjos nucleares, na educação e autonomia financeira feminina.

A significância na discussão sobre gênero advém da discrepância em termos numéricos entre eles. Anualmente, o WEF (*World Economic Forum*) publica *The Global Gender Gap Report*, relatório que apresenta e analisa as desigualdades numéricas entre homens e mulheres em quatro áreas de interesse social: saúde, economia, política e educação. Em 2017, em sua reunião em Davos, na Suíça, os números mostravam que se caminhar nos passos da atualidade, a possibilidade de igualdade entre os gêneros só acontecerá em aproximadamente 217 anos, e que a disparidade de gênero quanto às oportunidades econômicas para as mulheres, hoje, gira em torno de 60%, em nível mundial.

Entretanto, esta é apenas uma das faces da problemática que rege as relações laborais no universo feminino. Harris (2017) aponta alguns aspectos comportamentais femininos que sugerem a complexidade das questões que envolve estas diferenças:

“Elas são mais propensas a realizar trabalhos em tempo parcial, devido a compromissos para cuidar de crianças, pais idosos ou ambos. (...) “é menos provável que ocupem altos cargos, muitas vezes porque optaram por fazer uma pausa na carreira enquanto têm filhos. Atualmente, apenas 22% dos indivíduos que ocupam cargos de gerência sênior são mulheres” (HARRIS, 2017)

O interesse inicial em pesquisar as mulheres ambulantes comerciantes da comida de rua no Recife surge a partir da vivência laboral desta pesquisadora nas áreas da gastronomia, da docência do ensino superior e da arquitetura e urbanismo. Da atuação da docência do ensino superior na disciplina de Planejamento Físico de Restaurantes advém o reconhecimento do crescente interesse por parte dos discentes em elaborar trabalhos de final de curso na faculdade de gastronomia sobre a temática de negócios de alimentos e bebidas do formato *street food*, que se apresentam diversamente na gastronomia urbana gourmetizada: é o caso dos *food truck*, *byke food*, *container food* e *bus food*.

Na prática da alta gastronomia são frequentes os eventos públicos e jantares magnos de festivais gastronômicos, e nestas ocasiões, às chefs do gênero feminino convidadas a atuar é destinada a preparação dos doces e sobremesas, dando-se preferência aos chefs do gênero masculino a responsabilidade da preparação dos pratos principais, ficando estabelecido ao masculino o protagonismo, e ao feminino, a coadjuvância.

Outro ponto que chama a atenção é a percepção quanto ao reduzido número de estabelecimentos de alimentos e bebidas na cidade do Recife, inseridos no segmento da comida gourmetizada, cuja brigada de cozinha esteja liderada por uma *chef* mulher.

Na era da gourmetização, a comida alimenta bem mais que o corpo. No comecinho da década de 1990, a Vogue londrina previu: num futuro muito breve, seríamos tão fascinados, estética e conceitualmente, por comida como já éramos por música, cinema, moda e futebol. Era o começo da gourmetização recente, quando a revista batizou com um anglicismo, internacionalizado o novo espécime que segue em evidência nesse milênio, um sujeito que não apenas tem prazer ou nutrição, mas usa a comida como fonte de autorrepresentação social: o *foodie*. (ALBERTIM, 2016. p.11)

Nesta pesquisa, entende-se o conceito *gourmet* na sociedade contemporânea como a forma de trazer maior valorização ao produto ou serviço por meio da aplicação de releituras estéticas e formais ao desenho original. Albertim (2016, p.12.) ainda aponta alguns segmentos do mercado de consumo em que o conceito Gourmet se insere como diferencial: “Os cadernos de imóveis e outdoors do Recife, por exemplo, informam o cômodo que faz o diferencial nos apartamentos da capital. Se tiverem como apêndice uma “varanda gourmet”, esses imóveis são mais valorizados”. Além disso, afirma-se:

“Varanda, brigadeiro, água, carvão, churros, hotdog, pastel, até bloco de Carnaval. Não se espante se você vir essas coisas acompanhadas da palavra “gourmet”. O termo da moda, que dá um ar de maior qualidade àquilo que acompanha, não é mais restrito à gastronomia, embora venha dela.” (BATISTA, 2015, apud. ALBERTIM, 2016, p.12)

Batista (2015) apud Albertim (2016) apresenta de forma irônica alguns exemplos da diversidade gourmet no mercado do consumo contemporâneo. Não é intenção deste trabalho discorrer nem aprofundar os conceitos e aplicações da gourmetização; a apresentação de tal conceito objetiva identificar duas formas distintas de ver e entender as práticas gastronômicas em nível regional, gourmetizada e a vernacular.

Na contramão da comida gourmetizada e revalorizada se insere a cozinha vernacular, na qual as práticas culinárias são reproduzidas anonimamente longe dos cenários e palcos que hoje permeiam a cena gastronômica. O vernacular, na gastronomia, traduz-se na cozinha cotidiana, na comida de subsistência, na comida dita de “pobre”, produzidas a partir de tecnologias disponíveis e dos saberes ancestrais de cada comunidade.

Durante séculos, a rua foi considerada um lugar sujo e pouco seguro para senhoras e crianças, local de homens e aventureiros. O uso destes espaços públicos era vetado às mulheres de boa origem, aceitando-se, entretanto, a presença e exploração destes por negras escravas e seus tabuleiros. O olhar de arquiteta urbanista faz esta pesquisadora enxergar a persistente ocupação das vias públicas por empreendedores do segmento de alimentos e bebidas. De um lado, estando os profissionais do *street food*,

estabelecidos dentro dos conceitos gourmetizados, e de outra o crescente número de ambulantes de comidas de rua, com alimentos servidos em barracas, carroças, nas feiras e nas vias de fluxo intenso; alimentos que falam da essência do cotidiano, das possibilidades contextuais de uma população. Via de regra, são preparações desprovidas de grandes pretensões, servidas no agito das cidades. Dentro deste universo urbano de produção e comercialização interessa a esta pesquisa conhecer as mulheres urbanas que atuam hoje no segmento da comida de rua vernacular.

Em um segundo momento da pesquisa, o interesse persiste na medida em que o estado da arte sobre o tema mostra uma lacuna acerca da historicidade sobre a atuação feminina no comércio de comida de rua do Recife, diferentemente de alguns estados do Sudeste brasileiro, como São Paulo e Minas Gerais, onde a atividade das quitandeiras tem significativo registro histórico e referendos em artigos e pesquisas acadêmicas da atualidade.

Para trazer luz a estas personagens urbanas, buscou-se entender como surge esta atividade em terras brasileiras e como hoje na contemporaneidade elas se traduzem em níveis socioeconômicos; como se estabelecem as suas relações interpessoais; como se relacionam com a rua, local de atuação; de quais são as práticas de produção e reprodução do alimento; e de como o retorno econômico impacta em suas vidas.

Foi preciso entender como no Brasil os hábitos alimentares das comunidades de origem passam a influenciar o colonizador português, inicialmente por condicionantes climáticos e num segundo momento por limitação de insumos, perfazendo uma fusão de culturas alimentares e utilitárias.

Autores como Freyre (2003) trazem a importância da miscigenação, da regionalização do meio físico e da cultura como elemento de valorização deste sujeito, da valorização e da importância do alimento enquanto traço identificador de um povo. Cascudo (2004), ao discorrer sobre as interações entre o colonizador português e as comunidades de origem brasileiras, nos dá

subsídios para afirmar que a alimentação no lar traz, em seus primórdios, a influência do povo indígena.

Os relatos de Bonomo (2014) dizem que a alimentação fora do lar ou comida de rua na colônia tem início com a atividade das quitadeiras, mulheres negras, oriundas de Angola, trazidas como escravas. As quitadeiras brasileiras, escravas de ganho¹, ofertavam em seus tabuleiros um pouco mais do que artigos alimentares, traziam uma significação enquanto resistência a uma situação cativa e da possibilidade de conquista da liberdade.

Para entender a interrelação a partir dos significados da mulher e da comida, buscou-se a leitura de Da Matta (1986); a compreensão da formação dos hábitos e da cultura alimentar brasileira vem a partir dos textos de Freyre (2003), Cascudo (1983) e Cavalcanti (2009).

A historicidade das quitadeiras referenda-se em Bonomo (2014). O *Tabuleiro Afro-Brasileiro*, em que a atividade comercial e militância feminina são ressignificadas em terras mineiras, em Pantoja (2008), para entender a transição da atividade da kitanda africana à quitanda no Brasil escravista. O texto de Carvalho (2003) traz um relato da vida privada e pública das mulheres libertas e escravas no Recife, entre 1822 e 1850, período pré-abolicionista, afirmando que a cultura do *embranquecimento* procurava negar a negritude cativa, talvez daí advindo, em parte, a dificuldade em se encontrar uma historicidade relevante da mulher recifense, negra e comerciante.

O século XIX traz em seu bojo as primeiras transformações do significado do trabalho feminino e embriões das racionalizações na cozinha doméstica a partir de marcos históricos, como a abolição da escravatura nos Estados Unidos da América, e o subsequente interesse acerca destas atividades cotidianas, a partir da retirada da mão de obra escrava na sociedade norte-americana. O fim da Primeira Guerra Mundial delimita um novo modelo de vida pública e privada, e na segunda década de século XX tem início o

¹ De acordo com site *Para Entender a História* (2011), os escravos de ganho "surgiram como a forma que pessoas que residiam na cidade encontraram para explorar de forma lucrativa a intensificação do fluxo de pessoas e de atividades comerciais da cidade." Eles realizavam tarefas remuneradas a terceiros, e repassava parte da quantia recebida para o seu senhor.

primeiro projeto experimental das casas compactas direcionadas à população pela Escola Alemã de Urbanismo e Arquitetura, onde cada unidade habitacional conteria uma cozinha racionalizada sob o conceito da *Cozinha Tecnológica de Frankfurt*, desenvolvido em 1926, pela arquiteta Margarete Schütte-Lihotzky.

As práticas produtivas e as evoluções tecnológicas domésticas, referendam-se nos textos de Silva (1997) e Bruschini (1990), dialogando com Silva (2007), apresentando as transformações do espaço laboral, com os conceitos funcionais e formais da cozinha de Frankfurt e a chegada dos fogões a gás nos lares paulistanos. O cenário da pesquisa delimita-se às ruas do centro histórico da cidade do Recife, cujas origens, segundo Nobrega (2008), têm significativo valor por se tratar do sítio histórico de áreas embrionárias na ocupação da cidade do Recife.

De acordo com Nóbrega (2008), os bairros do Recife, Santo Antônio e São José compõem o sítio histórico² mais antigo da área central da capital pernambucana, onde a atividade comercial tem uma relação ancestral com a cidade, fazendo-se presente em seu processo de configuração e evolução urbana, impactando de maneira significativa na imagem física e na sua malha estrutural.

Os três bairros compõem o centro histórico da cidade, notando que, o início da ocupação urbana do Bairro do Recife data do início do século XVI, ao passo que os bairros de Santo Antônio e São José têm as suas primeiras ocupações datadas do começo do século XVII. Os bairros do Recife, Santo Antônio e São José não só ilustram o início da formação da cidade do Recife, como o seu antigo tecido urbano apresenta transformações físicas do seu espaço (como redesenho urbanos e planos urbanísticos), que foram realizadas ao longo do tempo. A atividade comercial, ..., esteve sempre presente no antigo tecido histórico desses bairros e em suas transformações. (NÓBREGA, 2008, p. 27-28).

A Praça Dom Vital vislumbra-se como o marco histórico e arquitetônico no cenário. Nela está inserida a Basílica da Penha e o Mercado Público de São

² “O que se denomina atualmente centro histórico de uma cidade corresponde de maneira geral, ao seu embrião de origem anterior ao período de desenvolvimento ou crescimento urbano desencadeado após o advento da era industrial”. Definição de Centro Histórico por Nehilde Trajano da Silva (1979) apud NÓBREGA (2008).

José, identificado como um dos mais significativos canais de distribuição de insumos alimentícios da área central da cidade do Recife. A importância histórica do Mercado de São José se dá além das questões estéticas e formais arquitetônicas, dá-se, sobretudo, por sua existência referendar a evolução vocacional do comércio na área, permanecendo na contemporaneidade com esta atividade demarcada e consolidada.

1.1 Problematização

Estudar o cotidiano possibilita revelar hábitos e costumes de grupos humanos. O corpus pesquisado neste trabalho delimita-se a mulheres que atuam como ambulantes na produção e comercialização de gêneros alimentícios no centro histórico recifense, inserido hoje nos bairros de Santo Antônio e São José.

Conhecer a mulher que produz alimentos para comercialização em vias públicas no centro histórico recifense é enxergar a pobreza, o trabalho doméstico; é entender seus arranjos familiares, arranjos que as possibilita trabalhar fora de casa. É pensar na cozinha domiciliar como um espaço laboral na rede que permeia a relação de produção e distribuição de produtos alimentares, na medida em que este pode ser o laboratório possível a estas mulheres. É pensar no silenciamento feminino, no não protagonismo feminino no âmbito da gastronomia, seja gourmetizada ou vernacular, nas discrepâncias numéricas de remuneração entre os gêneros em atividades laborais semelhantes.

Segundo Rego e Pinzani (2013), na tradição intelectual brasileira, não é comum tratar dos sujeitos considerados desempregados estruturais, “*dos destituídos de voz*”. O texto de *Vozes do Bolsa Família* aborda questões ligadas à autonomia financeira e à cidadania de mulheres beneficiadas pelo programa, no qual eles afirmam sobre como a mulher é referendada:

... no caso das mulheres, o destino estava traçado havia muito tempo: seriam escravas domésticas, emudecidas quase completamente pelos laços ambíguos estabelecidos no interior dos ambientes

privados de trabalho... Completamente fora do mundo dos direitos, seu sofrimento e dor, não vêm à tona, abafados que são pela ambiguidade da própria relação de trabalho. (REGO; PINZANI, 2013, p. 15)

E por que visibilizar as quitandeiras contemporâneas? Qual a importância de estudar este cotidiano feminino? Em *Cotidiano e Poder*, Dias (1986) apresenta a situação cotidiana das mulheres nas diversas camadas sociais da capital paulistana no século XIX. Em determinado ponto, ela aborda a atuação na produção e comercialização de alimentos e gêneros correlatos por meio da mão de obra feminina.

Entre os aspectos apresentados por Dias (1984), destaca-se a importância de referendar historicamente a presença feminina e as interfaces da mulher urbana no século XIX nas vias paulistanas, abrindo com seu relato o apetite para se buscar a mulher ancestral que atuou e na mulher contemporânea que atua nas ruas recifenses hoje.

1.2 Problema de Pesquisa

Problematizar a atividade diária de comercialização de alimentos por mulheres possibilita entender como se dá a articulação destas no seio do emaranhado urbano, quais são suas estratégias e táticas de permanência e sobrevivência. Busca-se ouvir a voz da mulher que comercializa alimentos nas vias públicas recifenses.

Se no Brasil colonial, as quitandeiras teimavam em permanecer na cena urbana como única forma de subsistência na malha social estabelecida à época, como se dá hoje na gastronomia vernacular? Qual o tom e o volume da voz das quitandeiras contemporâneas? Quais são os saberes que são reproduzidos e que sabores elas trazem nas suas panelas e frigideiras? Como se constituem suas famílias e redes de relacionamento? Persiste uma invisibilidade histórica feminina nesta atividade? Como vivem e trabalham as mulheres que produzem e comercializam comidas de rua no entorno do mercado de São José?

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo geral:

A partir do problema de pesquisa aventado, o da invisibilidade feminina que atua no segmento de negócios da gastronomia, estabelece-se como objetivo geral nesta pesquisa: estudar o cotidiano de mulheres ambulantes que produzem e comercializam comida de rua no centro da cidade do Recife, possibilitando, a partir da publicização destes dados, uma maior visibilidade destas personagens urbanas.

1.3.2 Objetivos específicos:

- Identificar o perfil socioeconômico das comerciantes ambulantes de insumos e comidas de rua do entorno do Mercado de São José;
- Conhecer os arranjos familiares e as relações de amizade que se formam na vida destas mulheres e as suas interdependências;
- Compreender em que medida a atividade produtiva e comercial de alimentos fora do lar impacta nestas empreendedoras, sob a ótica da autonomia financeira;
- Observar como estas mulheres cozinheiras utilizam as tecnologias produtivas, bem como reproduzem saberes ancestrais em suas práticas culinárias;
- Verificar o reconhecimento por parte das entrevistadas de possíveis riscos físicos inerentes à atividade comercial nas vias públicas.

Este trabalho estruturou-se em capítulos definidos em:

1) Introdução, em que são apresentados os argumentos que nortearam o interesse acadêmico sobre o tema, a problematização, seguida dos objetivos geral e específicos;

2) Metodologia, em como se desenhou o caminho de busca e aquisição de informações, procurando aplicar os conceitos e práticas da pesquisa qualitativa com uma aproximação por afinidade, inserindo uma abordagem participativa junto ao corpus pesquisado;

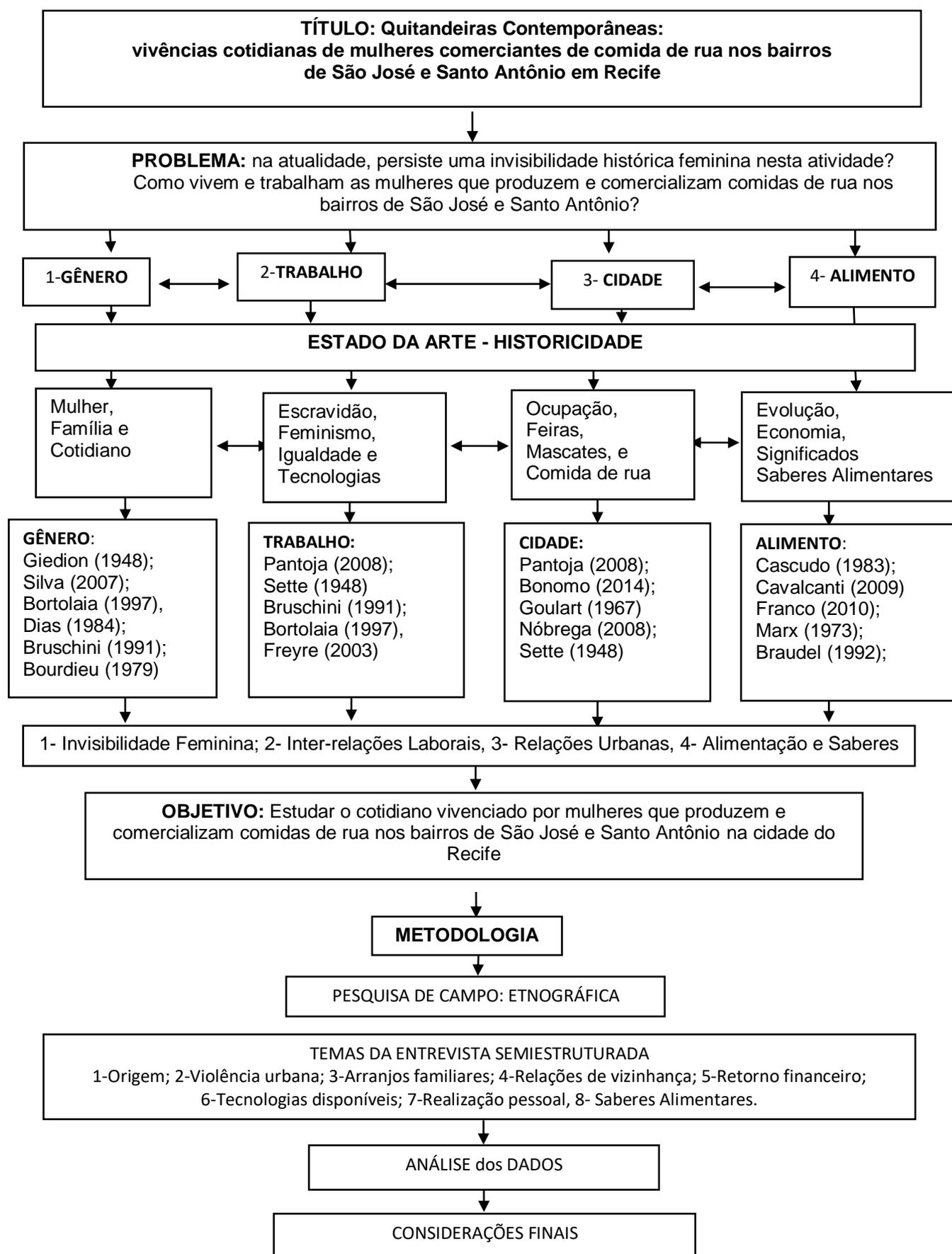
3) Fundamentação Teórica desta pesquisa, a qual se delimitou em eixos de interesse e correlação sob a ótica feminina, breve história do alimento e das cozinhas; feiras mascates, tabuleiros e comida de rua; família, mulher e cotidiano.

4) Resultados e discussão, em que se estruturaram a partir dos dados coletados em entrevistas semiestruturadas, trazendo o perfil socioeconômico das quitandeiras e as categorias delimitadas a partir da fala das entrevistadas, ficando, assim, delimitadas: família e convivências; trabalho e a renda; e o lar a sobrevivência na rua, interpretadas a partir da análise dos conteúdos obtidos;

5) Considerações finais, nas quais são apresentadas ainda algumas conclusões, limitações que o trabalho encontrou e as sugestões temáticas para futuros trabalhos acadêmicos.

Antes de passar aos procedimentos metodológicos deste trabalho, apresenta-se o mapa conceitual desta pesquisa, por entender que sua utilização como ferramenta acadêmica, possibilita demonstrar em síntese o caminho estrutural a ser percorrido pela pesquisa.

Mapa conceitual da pesquisa



2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA

O caminhar percorrido nesta pesquisa tem seu passo de origem na memória afetiva da minha meninice, no interesse que os mascates de comida exerciam sobre a menina que habitava o interior de Pernambuco, em Nazaré da Mata, cidade situada na Zona da Mata Norte, um dos berços da cultura açucareira e dos sabores das fartas cozinhas dos engenhos. Porém, preciso confessar que o que me fascinava eram os saberes das cozinhas dos pobres, a cozinha praticada nas casas dos moradores e cortadores de cana dos engenhos que ofertavam nas portas das casas da cidade um pouco de tudo que produziam nos seus quintais.

Eram frutas da estação, caju, sapoti, mangas, pitangas, jenipapo, pitomba, jaca, entre tantas mais. Guloseimas como o cavaquinho, uma fina massa a base de farinha de trigo, açúcar e manteiga; o doce japonês, uma preparação com coco e açúcar, cozida por longo período, que resulta em um doce consistente que, segundo a sabedoria popular, tem o poder de arrancar restaurações dentárias e deslocar o maxilar do consumidor, vindo daí o seu nome de quebra-queixo. O mel de engenho era também vendido nas portas, acondicionados em cabaças secas e consumido com farinha de mandioca quebradinha após o almoço.

Via de regra, os homens faziam este comércio ambulante no meu interior, as mulheres instalavam-se nas feiras que aconteciam em dois dias: às quartas a feira menor, e aos sábados a feira principal, em que cada produtor trazia suas especialidades. Elas comercializavam todo tipo de gêneros alimentícios, hortaliça, frutos e raízes do inhame, da macaxeira à massa de mandioca e goma para o feitio da tapioca e dos bolos à farinha quebradinha para o feitio do pirão de carne nos cozidos tradicionais, que, na casa de meus pais, era sempre servido às quartas-feiras, dia em que alguns familiares vinham se abastecer na feira e compartilhar da nossa mesa.

Nas feiras da minha cidade eu começava a formar o repertório funcional e cultural da cozinheira que me tornei ao empreender como gestora e chef de cozinha do meu pequeno restaurante, o Just Mada, espaço onde mesclei

durante 12 anos as minhas competências profissionais em um mesmo endereço, por enxergar ser possível otimizar espaços ociosos, dividindo o mesmo CEP para atividades que se complementavam à arquitetura de interiores e à arquitetura do alimento. Ficava então definido que a arquitetura ocuparia o primeiro piso e a gastronomia ocuparia o piso térreo.

Ao vir morar na capital recifense, os hábitos de frequentar feiras livres e mercados para abastecimento de gêneros alimentícios permaneceu na cultura da nossa família de migrantes, tendo como referência de qualidade os produtos originados dos pequenos produtores a partir dos aromas que se misturavam e fascinava pela exuberância de cores e formas aquela menina nazarena.

E é aqui, na cidade grande, que surgem os primeiros olhares sobre a condição feminina no mundo. Até então a vida transcorria sem maiores observações ou questionamentos acerca do papéis femininos definidos e reproduzidos no meu núcleo familiar e social. Mas a convivência com as letras nas escolas de ensino médio e o ouvir de outras vozes femininas na faculdade de Arquitetura e Urbanismo da UFPE, nos idos de 1984, meninas e moças urbanas; começa a germinar a semente das inquietudes acerca do meu papel feminino.

E se houvesse outra forma de entender e viver o feminino? Das Inquietudes às possibilidades surgem interesses diversos, e nesta diversidade insere-se o ensejo em apreender o universo que interliga comida e feminino em forma de pesquisa. E, para caminhar academicamente, optei por uma metodologia apresentada nas linhas abaixo.

2.1 Metodologia

Todo pesquisador tem a sua ideologia que influirá em seu trabalho de pesquisa. É importante que ela seja assumida, para que no momento de elaborar instrumentos de coleta de dados se compreenda a relação que deve existir entre “pesquisador” e “pesquisado”, ambos são sujeitos de um processo de desenvolvimento: Em ciências humanas, não existe objeto de pesquisa. (RICHARDSON, 2012, p.219)

Esta pesquisa optou por uma aproximação personalizada, traduzida em um estudo observacional com investigação participante junto ao grupo pesquisado, utilizando-se da entrevista semiestruturada como ferramenta de coleta de dados e fundamentando-se nas teorias metodológicas da pesquisa social em Richardson (2012) para a estruturação do instrumento de coleta de dados; em Bardin (1979); e em Alves e Silva (1992) para a compreensão e sistematização dos conteúdos adquiridos junto às entrevistadas.

2.1.1 Quanto à abordagem da pesquisa

A pesquisa estruturou-se com uma abordagem qualitativa, considerada por Denzin e Lincoln (2006) como uma ação interpretativa e localizada que situa o observador em determinado contexto, possibilitando ao pesquisador visibilizar o universo vivenciado pelos sujeitos da ação, trazendo à tona suas representações e significados.

A pesquisa qualitativa envolve o estudo do uso e a coleta de uma variedade de matérias empíricas - estudo de caso; experiência pessoal; introspecção; história de vida; entrevista; artefatos; textos e produção culturais; textos observacionais, históricos, interativos e visuais. [...]. Entende-se, contudo, que cada prática garante uma visibilidade diferente ao mundo. Logo, geralmente existe um compromisso no sentido do emprego de mais de uma prática interpretativa em qualquer estudo (DENZIN; LINCOLN, 2006, p. 17 apud SILVA et al., 2010, p.3)

Está ainda respaldada em Minayo (2002), Godoy (1995) e Gil (1999), visto que este estudo trata de um fenômeno das Ciências Sociais: a observação do cotidiano vivenciada por mulheres comerciantes de comidas de rua.

A pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Ela se preocupa, nas ciências sociais, com um nível de realidade que não pode ser quantificado, ou seja, ela trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis. (MINAYO, 2002, p.21-22)

Baseada em Godoy (1995), a obtenção dos dados tornou-se viável acerca das relações entre os sujeitos, o lugar e seus processos interativos, possibilitando a esta pesquisa, observar e compreender os fenômenos sob a

perspectiva dos envolvidos. Nesta medida, Gil (1999, p.94) corroborou, afirmando que os “métodos de pesquisa qualitativa estão voltados para auxiliar pesquisadores a compreenderem pessoas e seus contextos sociais, culturais e institucionais”.

2.1.2 Quanto à tipologia da pesquisa

Considerando sempre os objetivos desta pesquisa, buscou-se, ainda, as tipologias exploratória e descritiva.

Estas pesquisas têm como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses. Pode-se dizer que estas pesquisas têm como objetivo principal o aprimoramento de ideias ou a descoberta de intuições. Seu planejamento é, portanto, bastante flexível, de modo que possibilite a consideração dos mais variados aspectos relativos ao fato estudado. Na maioria dos casos, essas pesquisas envolvem: (a) levantamento bibliográfico; (b) entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado; e (c) análise de exemplos que "estimulem a compreensão" (SELLTIZE et al., 1967, p. 63 apud GIL, 2002, p.41).

De acordo com Gil (1999), a pesquisa exploratória tem como meta trazer informações significativas acerca dos assuntos a serem investigados, bem como a delimitação do tema pesquisado, deixando claro os objetivos e a formulação das hipóteses. Neste sentido foi fundamental a busca dos marcos teóricos sobre os pilares da pesquisa, que se definiram por questões ligadas ao gênero feminino, possibilitando aprofundar o conhecimento acerca da historicidade dos conceitos da percebida invisibilidade histórica feminina. Assim, as questões se relacionam ao trabalho e ao posicionamento profissional entre gêneros, à formação da malha urbana e da dinâmica de ocupação contida no cenário pesquisado, às relações tecnológicas da produção e transformação do alimento e do alimentar-se.

A flexibilidade no planejamento possibilitou considerações e multiplicidade dos aspectos do corpus estudado. Após o levantamento bibliográfico, buscou-se estruturá-lo e partiu-se para as entrevistas com sujeitos familiarizados com o problema pesquisado, possibilitando uma análise compreensiva de exemplos, justificando-se com os objetivos que se pretendeu ao explorar e descrever a situação socioeconômica destas mulheres.

As pesquisas descritivas têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou, então, o estabelecimento de relações entre variáveis. São inúmeros os estudos que podem ser classificados sob este título e uma de suas características mais significativas está na utilização de técnicas padronizadas de coleta de dados, tais como o questionário e a observação sistemática. Entre as pesquisas descritivas, salientam-se aquelas que têm por objetivo estudar as características de um grupo: sua distribuição por idade, sexo, procedência, nível de escolaridade. (GIL, 1999, p.42)

Para conhecer e descrever as entrevistadas, bem como interpretar suas inter-relações e realidade do cenário estudado, optou-se por Gil (1999, p. 46) quando afirma que esta “[...] tem como objetivo primordial à descrição das características de determinada população ou fenômeno ou, então, o estabelecimento de relações entre as variáveis”.

As pesquisas descritivas são, juntamente com as exploratórias, as que habitualmente são realizadas pelos pesquisadores sociais, preocupados com a atuação prática no cotidiano.

2.1.3 Quanto ao contexto da pesquisa

Recife acolhe não só os sabores do mundo, como também os do litoral ao sertão (ALBERTIM, 2008, p.15).

O estado de Pernambuco possui um patrimônio cultural alimentar e práticas alimentares tradicionais que resgatam sua identidade cultural. Como forma de manifestação popular, a gastronomia está enraizada com a cultura e a evolução da sua sociedade. De acordo com Albertim (2008), Recife é o terceiro polo gastronômico brasileiro (atrás de São Paulo e Rio de Janeiro) e uma das capitais brasileiras que possui uma variedade de peculiaridades representativas no cenário gastronômico atual.

A investigação se deu no cenário do entorno de um dos vinte e quatro mercados públicos do Recife, o Mercado de São José, ilustrado na Figura 1, em 1910, com entorno pouco edificado, e na Figura 2, o Mercado com entorno atual, cercado de barracas e ambulantes.

Figura 1: Mercado de São José em 1910



Fonte: falhistoria.blogspot.com

Figura 2: Mercado de São José em 2018



Fonte: falhistoria.blogspot.com

Localizado no bairro de São José e inaugurado em 07 de setembro de 1875, sendo o mais antigo mercado público do Brasil, o Mercado de São José é o primeiro edifício pré-fabricado em ferro no país, com a mesma estrutura neoclássica dos mercados europeus do século XIX. Na atualidade, os mercados públicos são tratados como símbolo da cultura local, onde se encontram não somente os produtos característicos do cotidiano, como a personificação da perpetuação de hábitos e costumes ancestrais de alimentação e insumos. Desde a década de 1990, alguns mercados, a exemplo do mercado da Cantareira, em São Paulo capital, e do mercado A Ver o Peso, em Belém, passaram por processos de revitalização com obras formais e estruturais, no intuito de atrair além da população local, o público flutuante em viagens turísticas, algumas delas de cunho gastronômico

Nóbrega (2008) traz uma preciosa cronologia ocupacional do sítio onde hoje se insere o mercado de São José, definido nesta pesquisa como marco de referência. Da denominação de *Sítio dos Coqueiros*, depois *Largo da Ribeira do Peixe*, passa a ser, em meados do século XIX, objeto de interesse do então governador de Pernambuco Don Tomás José de Melo, que determina a construção do conjunto de barracos onde se comercializavam frutas, verduras e peixes como forma de ordenação destas atividades. Só em 1871, a Câmara de Vereadores do Recife dá início à formatação do mercado como o conhecemos, passando por várias requalificações físicas e estruturais, chegando a atualidade com sua persistente vocação de centro de

abastecimento e distribuição de produtos alimentares. Nesta medida, o Mercado de São José afigura-se ainda como polo de interesse histórico e turístico.

A cidade do Recife e Região Metropolitana, apresentadas no mapa da Figura 3 encontra-se dividida em microrregiões, divisão esta que visa mapear características sociopolíticas e comportamentais por região. Os bairros de São José, na Figura 5, e Santo Antônio, na Figura 6, estão inseridos na microrregião 1.2, que aparece delimitada na Figura 4, também compostas pelos bairros de Boa Vista, Cabanga, Ilha do leite, Paissandu e Soledade.

Figura 3: Mapa do Recife e Região Metropolitana



Fonte: Google Maps

Figura 4: Mapa da Microrregião 1.2



Fonte: Google Maps

Figura 5: Bairro de São José



Fonte: Google Maps

Figura 6: Bairro de Santo Antônio



Fonte: Google Maps

2.1.4 Quanto ao corpus da pesquisa

O corpus desta pesquisa define-se nas mulheres que atuam formal e informalmente na produção e comércio de alimentos nas ruas de entorno do Mercado Público de São José, na cidade do Recife. Inicialmente, pretendia-se um número mínimo de dez comerciantes a serem entrevistadas; entretanto, a realidade vivenciada apresentou-se com uma certa dificuldade em atingir o número previsto, levando-se em conta o critério seletivo do recorte no corpus.

Universo ou população: é o conjunto de elementos que possuem determinada característica... Cada unidade ou membro de urna população, ou universo, denomina-se elemento, e quando se toma certo número de elementos para averiguar algo sobre a população a que pertencem, fala-se de amostra. Define-se amostra, portanto, como qualquer subconjunto do conjunto universal ou da população. Os elementos que formam a amostra relacionam-se de acordo com certas características estabelecidas no plano e na hipótese formuladas pelo pesquisador. (RICHARDSON, 2012, p.158 e 161).

2.1.5 Quanto ao critério seletivo

Para fazer o recorte no corpus da pesquisa, foram definidos dois critérios: Critério 1- A comerciante e ou produtora deveria ser a titular e

proprietária do negócio de alimento; Critério 2- A tipologia das preparações alimentares produzidas e comercializadas pelos sujeitos da pesquisa, precisariam estar inseridas nos conceitos e bases da produção, técnicas e insumos que remetessem à culinária e saberes ancestrais brasileiros, oriundos da miscigenação das culturas, indígenas, africanas e portuguesas, contemplando o contexto da gastronomia nordestina, tais como a tapioca, o caldo de cana e os cotidianos “PF³”, largamente consumidos nos boxes e barracas de feiras populares.

Porém uma observação mais aproximada revelou alternativas de possibilidades de análise acerca destas opções de alimentos considerados “massificados⁴”, como uma forma de observar os conceitos das representações sociais ligadas ao consumo alimentar contemporâneo no contexto estudado. Desta forma, buscou-se observar uma abordagem mais abrangente para a seleção da amostra a ser pesquisada.

Outra forma possível de acesso a este universo, seria o cadastro destas mulheres a serem pesquisadas, realizado pela Secretaria de Mobilidade Urbana da Cidade do Recife, órgão que atualmente faz um trabalho de catalogação de ambulantes (camelôs) e requalificação das áreas ocupadas por estas atividades próximas ao Mercado Público de São José.

Em conversa com a equipe de fiscalização da Secretaria de Mobilidade e Controle Urbano da Cidade do Recife, algumas informações foram repassadas pelas fiscais, porém o percentual de mulheres ambulantes, bem como maiores informações colhidas na pesquisa não puderam ser transmitidas por questões de sigilo administrativo. Este levantamento cadastral, iniciado em 2013, para mapear e identificar os ambulantes dos dois bairros, Santo Antônio e São José, tem como objetivo relocá-los, direcionando-os ao recém

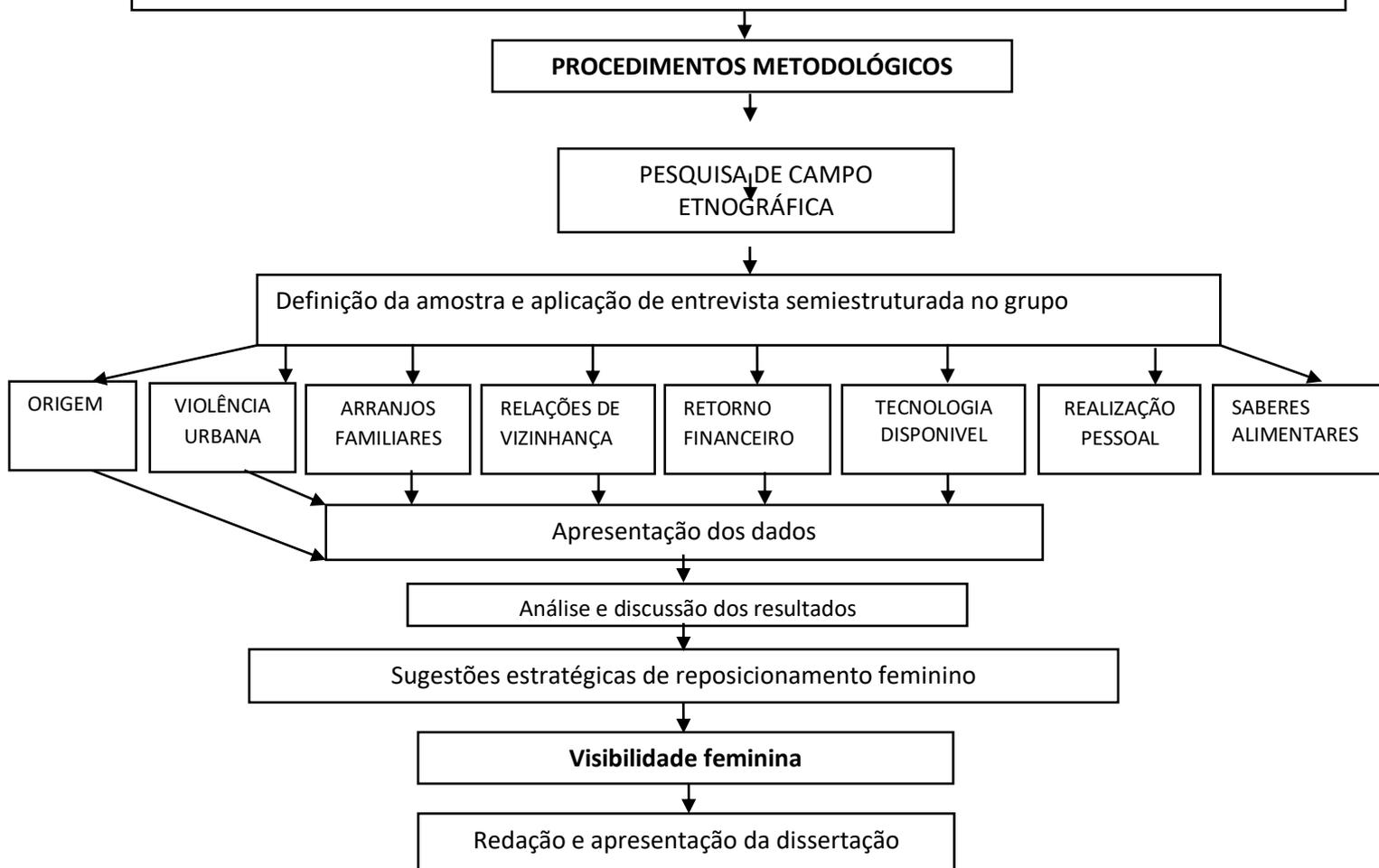
³ PF significa *prato feito*, na linguagem coloquial brasileira. Na cozinha tradicional nordestina, esta combinação nutricional, compõe-se de: feijão mulatinho, arroz branco, uma proteína de origem animal, acompanhados de salada pernambucana (alface, tomate, cebola, e às vezes pimentão, regados em vinagre de álcool). (Grifo da pesquisadora.)

⁴ Massificados está aqui como comida contextualizada, como alimentos de diversas origens, que ganharam o gosto popular nas grandes metrópoles e fazem parte da dieta prazerosa e descomprometida com valores nutricionais e culturais alimentares, a exemplo dos *churros*, *hot dogs*, coxinhas e hambúrgueres. (Grifo da pesquisadora.)

requalificado Mercado de Santa Rita, com data prevista para entrega em julho de 2018. No entanto, a mudança efetiva ainda não ocorreu e a nova data deve ser confirmada. Em 2013, eram 2.408 ambulantes nos dois bairros, número que se encontra atualmente defasado. De forma similar ao mapa conceitual da pesquisa, o mapa conceitual da metodologia norteou os procedimentos metodológicos deste estudo, servindo de base para o desenvolvimento do instrumento de coleta, apresentado a seguir.

Mapa Conceitual da Metodologia

OBJETIVO: Estudar o cotidiano vivenciado por mulheres que produzem e comercializam comidas de rua nos bairros de São José e Santo Antônio na cidade do Recife
CONTEXTO: O contexto da pesquisa encontra-se no cenário do entorno do mercado público de São José, e nos bairros de Santo Antônio e São José, na cidade do Recife, estado de Pernambuco.



2.2 Instrumentos de coleta de dados

Em relação à estruturação de coleta de dados, a pesquisa se configurou do tipo bibliográfica com levantamento histórico acerca de como esta atividade mercantil, o das comerciantes de comida de rua, teve seu início e se desenvolveu no Brasil, especificamente em Recife, até a contemporaneidade. No primeiro momento foi realizado o estado da arte sobre o tema, percebendo-se uma lacuna bibliográfica na historicidade desta atividade exercida por mulheres pernambucanas no que tange à comercialização de alimentos em vias públicas. Esta constatação impulsionou o querer registrar e publicizar a atualidade como forma de visibilizar a presença destas mulheres urbanas.

O segundo momento caracterizou-se por uma observação participante, definida por Becker (1994), como a forma com que o pesquisador coleta dados, estando inserido no grupo ou comunidade e observando o comportamento das pessoas em seus cotidianos. As idas periódicas a campo buscaram caracterizar-se por um caminhar respeitoso dentro da comunidade observada, levando-se em conta futuras questões éticas relacionadas às publicações de dados coletados sobre a comunidade que recebe o observador em seu meio.

Neste contexto observacional, o pesquisador pode situar-se apenas como observador do grupo, ou seja, não participando do grupo, ou pode ser um participante ativo. Para tanto foi necessário ver e ouvir com atenção, buscando registrar na medida do possível as informações apresentadas, considerando que tal tomada de notas acontece simultâneas ao acontecimento dos atos. A escolha pela abordagem técnica da aplicação de entrevistas semiestruturadas objetivou uma aproximação mais efetiva, uma forma de criar um traço de identificação da pesquisadora com as mulheres pesquisadas, em uma forma mais dialogada de ouvir a fala das interlocutoras.

A entrevista semiestruturada possibilita uma maior possibilidade de entendimento das questões estudadas nesse ambiente, uma vez que permite não somente a realização de perguntas que são necessárias à pesquisa e não podem ser deixadas de lado, mas também a relativização dessas perguntas, dando liberdade ao entrevistado e a possibilidade de surgir novos questionamentos não previstos pelo pesquisador, o que poderá ocasionar uma melhor compreensão do objeto em questão. (OLIVEIRA, 2017, p. 12)

Gil (2008) conceitua entrevista como uma interação social, uma forma de coleta de dados, uma técnica na qual o investigador se apresenta ao investigado, realizando perguntas com finalidade de obtenção de informações para a investigação, podendo obter, desta forma, informações sobre vários aspectos da vida social do investigado.

A estratégia de aproximação foi definida pela pesquisadora em posicionar-se como consumidora dos produtos comercializados pelas quitandeiras. O primeiro passo foi perguntar quais produtos estavam à venda e os preços praticados por elas. O segundo foi a escolha de algum item a ser consumido. O terceiro passo foi a entabulação da conversa acerca das práticas cotidianas no ponto de venda. O quarto foi a apresentação da pesquisa em linhas gerais, falando nome da pesquisadora, nome da instituição (Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE) e a intenção: observar e registrar a vida cotidiana de mulheres que trabalham a céu aberto nas ruas dos bairros de São José e Santo Antônio, no entorno do Mercado Público de São José.

No entanto, estas aproximações apresentaram algumas dificuldades logísticas. De forma geral, as entrevistas foram realizadas em pé nas ruas e calçadas, durante a execução das atividades desenvolvidas pelas entrevistadas, embora tenha-se tomado o cuidado em não causar atrapalho ao atendimento dos demais consumidores. Outro ponto de dificuldade foi o clima, posto que as entrevistas precisavam ocorrer em horário de funcionamento dos seus pontos comerciais, entre as 11h00 e 15h00, horário previsto para o almoço. Neste intervalo, as temperaturas chegavam a 38°C, e em alguns pontos de comércio não havia proteção de guarda-sóis.

2.2.1 Pré-teste

Autores como Gil (2008) e Richardson (2012) sugerem a aplicação do recurso prévio do pré-teste como forma de avaliação da eficácia na aplicação das perguntas da entrevista e prevenção de possíveis incorreções.

Em geral, o pré-teste é um momento muito útil para revisar o processo de Pesquisa... À medida que se reforça esse diálogo, o pré-teste do

instrumento servirá para uma discussão mais aprofundada dos temas pesquisados. Assim, tanto pesquisador quanto "pesquisado" experimentam nesse conjunto um processo de aprendizagem. Isso é muito importante de considerar quando se fazem pesquisas com populações de nível cultural e social diferente do pesquisador. (RICHARDSON, 2012, p. 204)

A título de pré-teste, foram feitas abordagens na Rua de Santa Rita, com duas ambulantes tapioqueiras. Neste primeiro contato, ficou evidente, algumas limitações que a pesquisa encontraria: as falas do pré-teste e das entrevistas, inicialmente, seriam gravadas em (*smartphones*) para posterior transcrição, entretanto, a realidade percebida pela pesquisadora no entorno urbano estudado, mostrou-se mais arriscada sob o ponto de vista da segurança pessoal em decorrência da violência urbana. Desta forma, optou-se por registrar as respostas de próprio punho pela entrevistadora.

2.2.2 Estrutura temática da entrevista

Com base no objetivo geral (estudar o cotidiano das mulheres que produzem e comercializam comidas de rua no entorno do Mercado de São José), as entrevistas foram estruturadas dentro nas seguintes temáticas: (1) Origem; (2) Arranjos familiares; (3) Relações de vizinhança; (4) Retorno financeiro; (5) Tecnologias disponíveis; (6) Realização pessoal; (7) Saberes alimentares; (8) Violência urbana

Quadro 1- Estruturação da entrevista quanto aos Objetivos Específicos 1 e 2

<p>1- Pesquisar o perfil socioeconômico das mulheres comerciantes ambulantes de insumos e comidas de rua do entorno do Mercado de São José;</p> <p>2- Conhecer os arranjos familiares e as relações de amizade que se formam na vida destas mulheres e as suas interdependências.</p>	
Variáveis	Pergunta de campo
<p>Nome</p> <p>Sexo</p> <p>Idade</p> <p>Escolaridade</p> <p>Estado civil</p> <p>Naturalidade e migração</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qual teu nome? • Qual a tua idade? • Você estudou até que série? • Qual teu estado civil? • Onde você nasceu? E onde você mora?
<p>Renda mensal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quanto você arrecada por mês?

Retorno financeiro	<ul style="list-style-type: none"> • Quanto você arrecada por mês? • O que você arrecada dá para você viver? • Quem mais vive do arrecadado aqui?
Arranjos familiares	<ul style="list-style-type: none"> • Você tem filhos? • Se sim, qual a idade deles? • Se sim, com quem ficam os filhos para você vir trabalhar? • Tem creche? • Seus filhos dependem de você? • Seus pais moram com você? • Seus pais dependem de você? • Seus pais ajudam com os filhos?
Relações de vizinhança	<ul style="list-style-type: none"> • Você tem vizinhos? • Como é sua relação com seus vizinhos? • Os vizinhos te ajudam? • Vocês se juntam para comemorar datas especiais?

Fonte: Material elaborado pela pesquisadora

Quadro 2- Estruturação da entrevista quanto aos Objetivos Específicos 3 e 4

<p>3- Compreender em que medida a atividade produtiva e comercial de alimentos fora do lar impacta nestas empreendedoras sob a ótica da autonomia financeira;</p> <p>4- Observar como estas mulheres cozinheiras utilizam as tecnologias produtivas, bem com reproduzem saberes ancestrais em suas práticas culinárias.</p>	
Variáveis	Pergunta de campo
Retorno financeiro	<ul style="list-style-type: none"> • Quanto você arrecada por dia? E por mês? • O que você arrecada dá para você viver? • Quem mais vive do arrecadado aqui?
Tecnologias Disponíveis	<ul style="list-style-type: none"> • Onde você prepara os alimentos vendidos? • Em casa? • Quais os equipamentos que você tem em casa? • Se na rua, quais equipamentos você usa?
Realização Pessoal	<ul style="list-style-type: none"> • Você gosta de trabalhar aqui? • Se não trabalhasse aqui, o que gostaria de ser? • Quais seus planos de vida?
Saberes Alimentares	<ul style="list-style-type: none"> • Quais receitas você trouxe da sua mãe e de sua avó? • Quais receitas são criadas por você nos pratos vendidos? • Você tem algum segredo na hora de fazer suas comidas? • Quais temperos você usa sempre?

Fonte: Material elaborado pela pesquisadora

Quadro 3- Estruturação da entrevista quanto ao Objetivo Específico 5

5- Verificar o reconhecimento por parte das entrevistadas de possíveis riscos físicos inerentes à atividade comercial nas vias públicas.	
Variáveis	Pergunta de campo
Violência Urbana Percebida	<ul style="list-style-type: none">• Você se sente segura nas ruas do bairro?• Você já viveu alguma tentativa de violência física?• E sexual?• Tem algum protetor?• Se sim, paga a algum protetor?

Fonte: Material elaborado pela pesquisadora

2.3 Análise dos dados

2.3.1 Sistematização dos dados

Após a captação das falas dos sujeitos observados em campo realizou-se a transcrição do material captado pela pesquisadora, para que então fosse iniciado o processo de sistematização dos dados.

Inicialmente, a análise das entrevistas seguiria o método qualitativo, definido por Alves e Silva (1992) como um fenômeno retomado na atualidade das pesquisas sociais e que se caracteriza por um processo indutivo que objetiva a transcrição analítica fiel do universo da vida cotidiana dos sujeitos tomando por base os mesmos pressupostos da pesquisa qualitativa. Fernandes (1991) define a análise qualitativa por uma busca e apreensão de significados na fala dos sujeitos contextualizada no ambiente de inserção destes, e delimitada pela abordagem teórico conceitual do pesquisador.

São fatos inquestionáveis que as entrevistas semiestruturadas, em que o discurso dos sujeitos foi gravado e transcrito na íntegra, produzem um volume imenso de dados que se acham extremamente diversificados pelas peculiaridades da verbalização de cada um. Assim, para iniciar o trabalho nessa etapa o pesquisador se vê pressionado a retomar seus pressupostos, e três são suas guias mestras: 1 - As questões advindas do seu problema de pesquisa (o que ele indaga, o que quer saber); 2 - As formulações da abordagem conceitual que adota (gerando polos específicos de interesse e interpretações possíveis para os dados); 3 - A própria realidade sob estudo (que exige um "espaço" para mostrar suas evidências e consistências). (ALVES; SILVA, 1992, p.65)

Mesmo com a dificuldade em registrar a fala das entrevistadas em gravações eletrônicas, o que traria mais subsídios à pesquisa, a pesquisadora, procurou ater-se à linha de pensamento abordada por Alves e Silva (1992) da Análise Qualitativa. Assim, esta pesquisa focou sua sistematização de dados, dentro da observação constante do problema de pesquisa e concretização dos objetivos almejados.

2.3.2 Análise de conteúdos

O processo de tratamento dos dados deu-se pela análise dos conteúdos nos discursos proferidos pelas entrevistadas, as quitandeiras de comidas de rua recifenses. Optou-se, desta forma, pela análise do conteúdo adquirido, tomando-se Bardin (2011) como referência: “a análise de conteúdo procura conhecer aquilo que está por trás das palavras sobre as quais se debruça”.

A análise de conteúdo é um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter, através de procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou não) que permitam inferir conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) dessas mensagens. (BARDIN, 1979, p.31).

Nesta medida, a análise de conteúdo tentou compreender a oralidade dos atores em seus ambientes de atuação, em um dado momento, com contributos exemplificados na forma como estas mulheres se utilizaram da fala para expressar suas realidades cotidianas.

A análise de conteúdo é, particularmente, utilizada para estudar material de tipo qualitativo (aos quais não se podem aplicar técnicas aritméticas) ... Pela sua natureza científica, a análise de conteúdo deve ser eficaz, rigorosa e precisa. Trata-se de compreender melhor um discurso... e extrair os momentos mais importantes. Portanto, deve basear-se em teorias relevantes que sirvam de marco de explicação para as descobertas do pesquisador. A leitura feita deve ser transmissível. Isto é, a forma de trabalho de um pesquisador deve ser exposta de maneira tal que possa ser repetida por outros pesquisadores. (RICHARDSON, 2012, p.224)

A partir das definições de análise do conteúdo apresentadas por Richardson (2012), conclui-se que, como técnica de pesquisa, possui características metodológicas definidas em: objetividade, sistematização e inferência.

Para Richardson (2012), a objetividade se traduz em deixar claras as regras e procedimentos que serão utilizados nas etapas da análise dos conteúdos. Assim, é necessário definir quais os processos decisórios que o pesquisador precisará escolher, quais categorias serão utilizadas e quais os critérios serão utilizados para registrar e codificar o conteúdo. Ao sugerir estas etapas, o autor acredita na possibilidade de minimização da subjetividade e em uma maior utilização fidedigna da análise de conteúdo dos documentos, dos registros e, no caso em questão, das falas destas quitandeiras.

Na presente pesquisa, buscou-se trazer a análise categorizada, na qual se espera que o pesquisador adote critérios de homogeneidade, ao não misturar critérios de classificação, de exaustividade, utilizando todo o material colhido e transcrito, e por fim, de exclusão, em que se espera que não haja repetição de um mesmo elemento em mais de uma categoria (RICHARDSON, 2012).

Quanto à sistematização, esta diz respeito à inclusão ou exclusão dos conteúdos ou das categorias do material coletado, tomando-se por base para este procedimento normas claras e consistentes, objetivando testar hipóteses, e, nesta medida, analisar todo e qualquer registro colhido durante a fase de coleta de dados, estando estes a favor ou contra tais hipóteses.

A inferência, tanto para Bardin (1979) como para Richardson (2012) “refere-se à operação pela qual se aceita uma proposição em virtude de sua relação com outras proposições já aceitas como verdadeiras” (BARDIN, 1979, p.45). De acordo com estes dois autores, a descrição é a primeira etapa da análise, sendo a interpretação a fase final, restando à inferência o posto de ação intermediária, que une as duas etapas. Objetivamente, cita-se Laswell et al. (1952 apud RICHARDSON, 2012, p. 12) ao definir inferência: "quem diz o quê, a quem, como e com que efeito?".

Esta pesquisadora acredita e, nesta medida concorda, com Bardin (1979), que antes de ser uma leitura de palavras a análise de conteúdo traz uma oportunidade ao pesquisador de adentrar de forma sistemática e

multidisciplinar nos campos da História, Sociologia e da Psicologia, na busca dos significados dos conteúdos que lhes são ofertados pelos pesquisados.

2.4 Apresentação das categorias de análises

Sempre a partir dos objetivos e respaldada no marco teórico deste trabalho, as categorias de análise foram definidas e serão apresentadas na sequência. Na medida em que eram feitas as transcrições e as leituras exaustivas das entrevistas realizadas, buscaram-se perceber os conceitos-chave que pudessem sugerir e guiar a construção das categorias de análise dos conteúdos desta pesquisa. Assim, lembrando os objetivos geral e específicos, apresentam-se as categorias definidas para a análise dos dados coletados desta pesquisa.

Objetivo geral: Estudar o cotidiano de mulheres ambulantes que produzem e comercializam comida de rua no centro da cidade do Recife, possibilitando, a partir da publicização destes dados, uma maior visibilidade destas personagens urbanas.

Objetivos específicos:

- 1- Identificar o perfil socioeconômico das comerciantes ambulantes de insumos e comidas de rua do entorno do mercado de São José;
- 2- Conhecer os arranjos familiares e as relações de amizade que se formam na vida destas mulheres e as suas interdependências.

Categoria 1: A família

Categoria 2: A convivência

- 3- Compreender em que medida a atividade produtiva e comercial de alimentos fora do lar impacta nestas empreendedoras sob a ótica da autonomia financeira;
- 4- Observar como estas mulheres cozinheiras, utilizam as tecnologias produtivas bem com reproduzem saberes ancestrais em suas práticas culinárias;

Categoria 3: O trabalho

Categoria 4: A renda

5- Verificar o reconhecimento por parte das entrevistadas de possíveis riscos físicos inerentes à atividade comercial nas vias públicas.

Categoria 5: A casa (lar)

Categoria 6: A sobrevivência na rua

2.5 Ética na pesquisa social

De acordo com Diniz e Guerreiro (2008), o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido por escrito é anterior à fase de coleta de dados e uma exigência em termos éticos da pesquisa social, em que, via de regra, utilizam-se técnicas de entrevistas, cuja cena de pesquisa é formalmente definida, permitindo a apresentação do termo antes do início da entrevista, donde se originará a interação social entre pesquisador e participante.

No entanto, um ponto importante a ser considerado nesta pesquisa no movimento em direção ao contato junto às entrevistadas é a relevância do “*Rapport*”. Nesta pesquisa, entende-se “*Rapport*” como uma atitude de aproximação, de conexão, que torna possível o diálogo entre as partes envolvidas em uma pesquisa social (DINIZ; GUERREIRO, 2008). Entretanto, a exigência do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) por escrito, pode representar um entrave à fluidez desta comunicação.

Sem o rapport, não há confiança, e sem confiança, não há reciprocidade para a pesquisa. Além disso, sem o rapport, não há como se apresentar o termo de consentimento livre e esclarecido, que se assemelha a um contrato entre pessoas com interesses em disputa, no qual se definem riscos, benefícios, prejuízos e proteções. Grande parcela das pesquisas sociais é de risco mínimo, e para elas um termo de consentimento oral é suficiente para garantir que o encontro entre as partes é genuíno e voluntário. Outra possibilidade é apresentar o termo de consentimento livre e esclarecido ao final do trabalho de campo. (DINIZ; GUERREIRO, 2008 p.10).

No intuito de trazer a significância desta atitude aproximativa, bem como mostrar as dificuldades encontradas em alguns estudos de caso vivenciados, Diniz e Guerreiro (2008) os referenda em Gubrium e Holstein (2002), Plattner (2003), Hoeyer et al. (2005), Alasuutari et al. (2008) e Morse (2008).

Nesta pesquisa enxergaram-se algumas situações limitantes à aplicação do TCLE: 01- o cenário das entrevistas a céu aberto, na localidade onde as entrevistadas exercem sua função de produzir e comercializar alimentos de rua; 02- parte das entrevistadas fazerem parte da população iletrada da sociedade; 03- a não disponibilidade de tempo por parte das entrevistadas, tendo em vista estarem em seus horários de atividade, durante os encontros entre a pesquisadora e as pesquisadas; 04- a pouca segurança explicitada por parte de algumas entrevistadas, por estarem publicamente verbalizando situações cotidianas de riscos físicos inerentes à atividade em via pública. Pelo exposto, esta pesquisadora optou por um consentimento verbalizado por parte das entrevistadas.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1 Breve história do alimento e das cozinhas

Ao conceituar o alimento, percorre-se um caminho ao largo de áreas do conhecimento que podem delinear-lo sob vários aspectos: das bases científicas nutritivas e dos aspectos biológicos às intermediações humanas, quando de suas escolhas alimentares, seus significados e representações sociais, aos processos de obtenção, das transformações do alimento e dos hábitos de consumo.

Em princípio, faz-se necessário indagar de que forma tem início e o que o que caracteriza o momento de ruptura comportamental do homem em relação ao animal na sua ingestão de alimentos? De acordo com Cascudo (2003), o processo alimentar humano se inicia pelo consumo de frutos e raízes, a partir da imitação animal, ideia corroborada por Fiandrin e Montanari (1998), ao afirmarem que o homem pré-histórico se nutria da alimentação vegetal dadas às reduzidas dimensões territoriais exploradas.

Por essa época, eram apenas coletores de ervas, frutas e raízes. Serviam-se no próprio local onde as encontravam. Em seguida, aprenderam a transformar pedra bruta em utensílios e armas. Começaram então a caçar animais maiores... Passaram também a caçar juntos e dividir o animal morto com todos os participantes das caçadas. Assim nasceram as primeiras atividades coletivas. (CAVALCANTI, 2009, p. 22)

O início da relação humana com os alimentos dizia respeito a sua própria sobrevivência. A natureza os ofertava a cada momento possível e isso bastava, e estas bases de relacionamento, deu-se desde antes das sociedades ágrafas. De acordo com Cavalcanti (2009), os primeiros registros destas atividades foram desenhados em cavernas, tendo como matéria-prima extrato de plantas, sangue de animais, carvão e argila.

Foi no Oriente Médio que o homem, pela primeira vez, começou a desenvolver a agricultura e a criação de animais. Estas atividades estenderam-se rapidamente a outras regiões mediterrâneas, enquanto mais ao norte, os produtos da coleta e da caça continuaram predominando até depois da era cristã. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.27)

De acordo com Franco (2010), a partir do advento do fogo o homem inicia o hábito coletivo de cozinhar e, desde então, a cozinha vem contando parte da história da evolução das residências humanas. Na Pré-História, 4000 a.C., o espaço reduzia-se a uma simples fogueira para cozinhar, assar carnes e afastar os animais de grande porte, ora em cavernas, ora a céu aberto. Na Grécia Antiga, as casas eram, em sua maioria, do tipo átrio; e tinham a cozinha como um cômodo separado, sempre próximo ao banheiro (para que ambos os cômodos pudessem ser aquecidos pelo fogo da cozinha). Era comum ter um cômodo de estocagem pequeno separado na parte de trás da cozinha, usado para armazenar comida e utensílios. No Império Romano, pessoas comuns nas cidades não possuíam cozinhas próprias; cozinham seus alimentos em amplas cozinhas públicas. Já numa típica *villa* Romana, a cozinha era integrada no prédio principal como um quarto separado, destacado por razões práticas (fumaça) e sociológicas (operada por escravos).

Oliveira e Mont'Alvão (2010) traçam um perfil evolutivo das cozinhas europeias a partir da Idade Média. Nesse período, o cozinhar, comer e viver em um só espaço era o comum, onde o tamanho da cozinha dos castelos era proporcional à sua importância na região; esta mantinha um movimento frenético de servos preparando as refeições para toda a comunidade, algo em torno de 100 a 150 pessoas. Vista como um local sujo e braçal, a cozinha vai sendo empurrada para perto das acomodações da criadagem, em porções afastados do olfato da burguesia, nas casas do século XVIII. Após a Revolução Industrial, na segunda metade do século XIX, a cozinha começa a ser repensada e reorganizada. O século XX traz, em seu bojo, o início da aplicação da lógica à cozinha, mas é na década de 1920 que os conceitos otimizadores do espaço começam a aparecer, sob a influência do *Taylorismo*⁵.

Após a Primeira Grande Guerra, arquitetos europeus, baseados nos navios de guerra alemães, projetam a "Cozinha de Frankfurt" com uma

⁵ Também conhecido como Administração Científica, o Taylorismo é um sistema de organização industrial criado pelo engenheiro mecânico e economista norte-americano Frederick Winslow Taylor, no final do século XIX. A principal característica deste sistema é a organização e divisão de tarefas dentro de uma empresa com o objetivo de obter o máximo de rendimento e eficiência com o mínimo de tempo e atividade. <http://www.suapesquisa.com/economia/taylorismo.htm>. Acesso em: 31 Jul. 2017.

proposta espacial extremamente especializada, tecnológica e de reduzidas dimensões. Nessa, cada função tem seu espaço definido e delimitado por áreas extremamente racionalizadas. Surge daí o mobiliário planejado para cozinhas, atrelada a um planejamento urbano de pequenas casas racionais que será produzido em larga escala para a cidade de Frankfurt. Em 1926, Margarete Schütte-Lihotzky desenvolve o conceito da *Cozinha de Frankfurt*.

Nas Américas, com o impacto do término da escravidão nos Estados Unidos da América, surgem as primeiras e significativas transformações no pensamento das classes dominantes em relação ao trabalho doméstico. Este movimento induz o repensar a sociedade na forma de entender a origem e o processo racionalizador das cozinhas residenciais ocidentais.

O final da Guerra de Secessão e a abolição da escravidão colocaram em primeiro plano os problemas com o serviço doméstico. Nos Estados Unidos esses estudos e propostas partiram de premissas sociais, já que o serviço doméstico estava fortemente associado à escravidão. Além da diminuição de oferta de mão-de-obra para o trabalho doméstico, havia cada vez mais uma reação contra a presença de empregados nos lares. (GIEDION, 1948, p.23 apud SILVA, 2007).

De acordo com Silva (2007), Catherine Esther Beecher, publica em 1841 um manual de como racionalizar as tarefas domésticas, "*Treatise on Domestic Economy*", com o objetivo de ensinar economia doméstica a donas de casa. Este trabalho lança as bases para a organização do processo de trabalho doméstico, tendo como referência a sistematização do trabalho nas fábricas.

A organização da cozinha visava atingir uma simplificação das tarefas, com a economia de movimentos, e o barateamento dos equipamentos, a partir da produção em grande escala. A ideia deste tipo de cozinha era liberar a mulher para o mercado de trabalho, diminuindo e simplificando ao máximo o trabalho doméstico. A padronização e racionalização da habitação e seus componentes visava a uma radical transformação da casa, em especial da cozinha, e apoiava-se tanto no desenvolvimento de novos equipamentos, quanto nos estudos de racionalização do trabalho doméstico. A principal preocupação era o desenvolvimento de um novo tipo de habitação, que deveria induzir um novo comportamento social. Os novos equipamentos domésticos e a racionalização do trabalho estariam a serviço de uma nova forma de morar em casas concebidas como "máquinas de morar". (BRUNA, 1998, p. 27- 44 apud SILVA, 2007).

Essas considerações sobre arquitetura e seu papel social, influenciou o debate acerca da habitação social no Brasil na década de 1930, viabilizando o *Congresso de Habitação* na cidade de São Paulo, uma realização da Prefeitura da Cidade aliado ao Instituto de Engenharia. As bases para este congresso seriam a arquitetura europeia sobre intervenção na vida das classes trabalhadoras por intermédio da construção de moradias. E a partir de então se começa a discutir, em nível nacional, os princípios da racionalização do trabalho e sobre a aplicação da racionalidade na cozinha.

Inovações tecnológicas alteraram o trabalho doméstico dramaticamente desde o começo do século XX, em todos os países e contextos em que foram aplicadas. Isso aconteceu subseqüente a mudanças na posição das mulheres na sociedade, afetando as relações entre mulheres de classes sociais diferentes e entre homens e mulheres. (SILVA, 1997, p. 2).

A história da humanidade contada por seus hábitos alimentares, sua costura política à mesa, nos faz pensar na provocação de Marx (1973, p. 220): “a fome é a fome, mas fome que se satisfaz com carne cozinhada, comida com faca e garfo, não é a mesma fome que come a carne crua, servindo-se das mãos, das unhas, dos dentes”.

...Era mais solene e mais formal; sua arquitetura e mobiliário visavam a algum tipo de magnificência social, à grandiosidade. Os interiores italianos do século XV, com suas colunatas, camas imensas esculpidas e escadarias monumentais, já renunciavam o *grand siècle* de Luís XIV e daquela vida de corte que seria uma espécie de desfile, um espetáculo teatral. O luxo, inquestionavelmente, estava se tornando um meio de governar. (BRAUDEL, 1992 apud TASCHNER, 1996, p. 36)

Corroborando com Taschner (1996) em seu artigo sobre as raízes da cultura do consumo, a autora cita Braudel (1992), afirmando que a sofisticação nos hábitos alimentares, assim como os da moradia, na Europa nos séculos XV e XVI, no seio da nobreza renascentista italiana, são um diferencial a ser avidamente buscado pela corte, passando ao largo de necessidades puramente nutritivas.

3.2 Feiras, mascates, tabuleiros e comida de rua

São múltiplos os significados da alimentação, do coletivo cultural à memória gustativa pessoal. Existem momentos e lugares próprios para cada atividade, existe o alimentar-se no lar e existe o alimentar-se em público. Nesta perspectiva se insere, além dos bares, restaurantes e lanchonetes os espaços das vias públicas, como as feiras e mercados, onde se preparam e se comercializam alimentos: são as denominadas comidas de rua.

O Recife, por sua situação geográfica de cidade portuária, em sua origem, possuía um grande contingente de profissionais dedicados à atividade comercial. Nos anos 1670, após o período em que a cidade foi ocupada pelos holandeses (1630-1654), o número de mascates era tão grande que a concorrência entre comerciantes em lojas e os vendedores ambulantes fez com que a Câmara autorizasse a comercialização, pelos ambulantes, apenas de “fitas, linhas e outras coisas de menor importância” (GOULART, 1967, p. 112).

No ano de 1711, compreendido como Alterações Pernambucanas, a cidade passa a ser designada de forma jocosa pela nobreza olindense de cidade dos mascates. Segundo Goulart (1967), a origem da denominação mascate vem da cidade de mesmo nome, dominada pelos portugueses entre 1507 e 1559, localizada no litoral sul do Golfo de Omã. A região tornou-se um atrativo e próspero centro de mercadores das mais variadas origens. Ao regressarem a Portugal, esses comerciantes eram denominados de mascates. Surge daí esta denominação daquele que exerce a atividade de comércio sob a forma itinerante.

O século XIX traz ao perímetro urbano a figura do vendedor ambulante, via de regra um escravo ou escravos libertos, que mantém com a comercialização nas ruas um modo de ganho de vida, um paralelo à atividade dos mascates, comerciantes que exercem também a atividade de “mascatear”. O ambulante é uma presença marcante no cotidiano urbano, trazendo significados ligados ao comércio e ao varejo.

Em um Pernambuco cada vez mais urbano e industrializado, com bens de consumo cada vez mais acessíveis nas cidades, desaparece a figura do mascate. A industrialização e o consumo em massa (sobre o pano de fundo das diversas crises econômicas que atravessa o país no século XX) contribuíram para o crescimento do setor informal da economia pernambucana. Decorrente desse processo de “informalização” da economia cresceu no espaço urbano, principalmente no Centro (onde se localizou um comércio voltado para as camadas populares), o número de comerciantes de rua, ora denominados camelôs. (NOBREGA, 2008, p.128)

O atual bairro de São José tinha como nome de origem em suas cercanias de Mercado do Peixe e teve sua ocupação originalmente marcada pelo comércio de gêneros de abastecimento alimentícios, permanecendo até hoje com esta forte temática.

A feira é um centro natural da vida social. É nela que as pessoas se encontram, conversam, se insultam, passam das ameaças às vias de fato, é nela que nascem alguns incidentes, depois processos reveladores de cumplicidade (...). (BRAUDEL, 1996. p. 16).

Nesta medida, as quitandeiras em muito se assemelham ao comércio das feiras descritas por Braudel (1996), que dialoga com Pantoja (2008), descrevendo a similaridade das feiras da atualidade com os arranjos comerciais das quitandeiras do Brasil-Colônia. O autor detalha que se vendia de um tudo nas feiras, artesanatos, alimentos; era um lugar de encontro e de negócios.

Cercadas por montes de ovos, laranjas, bananas, mangas, batatas, galinhas, patos vivos e uma infinidade de outros gêneros, vendedoras negras com trajes vistosos, agachadas sobre os calcanhares, fritam peixes e bolinhos de feijão, preparam petiscos de carne-seca ou carne de porco nas panelas colocadas em pedras sobre lenha. Enquanto isso, uma pequena multidão de fregueses aguarda ansiosa para comprar e comer as delícias saídas do fogo. E ainda aproveita para se servir dos jarros e cabaças com bebidas fermentadas, extraídas do caule da palmeira de dendê, do milho ou do abacaxi. (PANTOJA, 2008).

Antes de desembarcarem no Brasil, as quitandas eram uma modalidade de comércio tipicamente africana espalhada por todo o continente, mais especificamente em Angola. Estas quitandeiras abasteciam as cidades litorâneas e até os navios negreiros. Nos primórdios da comercialização de comidas de rua no Brasil, esta atribuição era das mulheres negras africanas e seus tabuleiros de alimentos. Bonomo (2014), em seu relato, ressignifica esta atividade, como de grande valor no posicionamento social e histórico da mulher

no contexto colonial. Esta atividade comercial era essencialmente desenvolvidas por escravas cativas e escravas de ganho, negras forras ou libertas, mulheres empobrecidas, que tinham no comércio ambulante sua fonte de sobrevivência e de resistência às poucas oportunidades laborais femininas à época: a comercialização de alimentos e bebidas nas vias das principais cidades do Brasil-Colônia, a exemplo de Rio de Janeiro, São Paulo, Salvador e Minas Gerais.

No Brasil, as negras quitadeiras encontravam-se na situação de escravas, normalmente como “escravas de ganho”, assim denominadas porque ajudavam a incrementar a renda dos seus senhores com o comércio nas ruas. Muitas dessas mulheres cativas chegaram a representar a única ou a fonte mais importante de renda das famílias de pequenos produtores que habitavam os núcleos urbanos do país. Uma vez paga a sua obrigação para com o senhor, essas negras poderiam comprar a própria alforria ou de seus filhos e companheiros com o excedente que lhes sobrava. De norte a sul, essa situação repetiu-se em todos os centros urbanos onde elas estavam presentes. O “ganho” representou para todas elas, além da prestação de serviços aos seus senhores, uma possibilidade de libertação e proporcionou uma maior sociabilização entre os escravos urbanos. (BONOMO, 2014, p.4).

3.3 Família, mulher e cotidiano

Análises iniciais sob a perspectiva antropológica conceituam família a partir das estruturas de parentescos, filiações e representações de organização tribal. Tais referendos foram utilizados por Marx em *Formações Econômicas Pré-Capitalistas* (1973), na tentativa de entender as condições que possibilitaram o estabelecimento do modo capitalista de produção, e por Engels na perspectiva do materialismo histórico em *A Origem da Família, da Propriedade e do Estado* (1981), buscando a origem das formações familiares e suas mudanças no processo de estruturação da sociedade.

Em terras brasileiras, vem de Gilberto Freyre (1933) em *Casa Grande e Senzala* a afirmação de que os primeiros relatos sobre as famílias foram dos comerciantes e colonizadores, viajantes em andanças pelo Brasil-Colônia. Registros que, de forma geral, impregnados da expressão do colonialismo e etnocentrismo, mostram uma assimetria de poder, com traços regionais, na tradução desta visão, cultural, econômica e política. Na contemporaneidade,

Bruschini (1990) alerta para a naturalização da família, tanto em uma visão de senso comum, quanto na reflexão científica.

A tendência à naturalização da família... leva à identificação do grupo conjugal como forma básica e elementar de toda família e à percepção do parentesco e da divisão de papéis como fenômenos naturais criou, durante muito tempo, obstáculos de difícil transposição para sua análise... o primeiro passo para estudar a família deveria ser o de dissolver sua aparência de naturalidade, percebendo-a como criação humana mutável. (BRUSCHINI,1990, p.31).

Poderíamos então, a partir de Bruschini (1990), conceituar a família como sendo um grupamento de indivíduos ligados por consanguinidade, adoção e laços socialmente reconhecidos, como o casamento e as uniões estáveis, organizados em núcleos de reprodução social. Seria válido dizer ainda que, nas famílias, as relações são estabelecidas pelos atos da procriação e do consumo, sendo um posto privilegiado em que se dá a divisão sexual do trabalho e a consequente delimitação do grau de autonomia ou subordinação das mulheres.

Apesar de Recife ter sido durante séculos a capital econômica do Brasil-Colônia com a cultura da cana-de-açúcar, ainda não foi possível encontrar registros significativos acerca da atividade comercial das quitadeiras nas ruas da capital pernambucana à época. Faz parecer que a mulher, enquanto sujeito produtor e fomentador de renda e negócio, inexistiu neste período. Poucos relatos apontam para a presença urbana destas mulheres. E encontram-se breves relatos apenas em nível de sítios rurais, referendando a participação feminina nos movimentos quilombolas nordestinos.

Neste contexto de dificuldade de fontes históricas centrais, Wadi (1997) cita Maria Odila Leite da Silva Dias, em *Quotidiano e Poder em São Paulo no século XIX (1984)* onde relata que, para reconstruir o cotidiano do ganha-pão de mulheres pobres, precariamente documentado nas fontes escritas, afirma ter se deparado com dificuldades em adquiri-las.

Fragments de discursos e realidades díspares, simultâneas, que se enredam e eludem um ao outro". De um lado, encontrou "devassas, processos, toda uma legislação repressiva, que não podia ser implementada no dia-a-dia" e de outro "resquícios de uma existência autônoma que se insinuava pela cidade, sem oportunidades de emprego e tendo de improvisar a própria sobrevivência". Obviamente

que o difícil e tortuoso caminho de desvendar o cotidiano das mulheres pobres "que nem sequer correspondia ao tempo dos sinos das igrejas" impôs, segundo Dias, "muita reflexão sobre as limitações das fontes escritas para a historiografia social. (DIAS, 1984, p. 17).

Faz-nos pensar em uma "*invisibilidade feminina*" na sociedade açucareira patriarcal, invisibilidade esta, citada por Bruschini (1991) em seu livro, *Mulher, Casa e Família, Cotidiano nas Camadas Médias Paulistas*: "Às mulheres é conferida uma invisibilidade, desconsiderando-se suas atitudes diante do consumo e de seu comportamento como dona-de-casa, decorrentes de sua cultura familiar ancestral" (p.91). Ela cita ainda Bourdieu (1979), quando este alerta para a necessidade de analisar e considerar a situação e a classe à qual pertence cada um dos cônjuges em uma pesquisa realizada pelo DIEESE em 1981, com o intuito de investigar o "*Padrão de Vida, Emprego e Desemprego na Grande São Paulo*" em 15 famílias de classe média paulista à época.

No prefácio da edição de 2003 de *Casa Grande e Senzala*, Fernando Henrique Cardoso, presidente do Brasil de 1995 a 2003, descreve a importância dos registros *freyrianos*:

De alguma forma Gilberto Freyre nos faz fazer as pazes com o que somos. Valorizou o negro. Chamou atenção para a região. Reinterpretou a raça pela cultura e até pelo meio físico. Mostrou, com mais força de que todos, que a mestiçagem, o hibridismo, e mesmo a plastificação cultural da convivência entre contrários, não são apenas uma característica, mas uma vantagem do Brasil.

Mas, e a mulher? Em que contextos elas se inserem nestas narrativas? No conceito de gênero definido por Alves e Pitanguy (1985) é apresentado como uma construção sociocultural, que atribui ao homem e à mulher papéis diferentes dentro da sociedade e depende dos costumes de cada lugar, da experiência cotidiana das pessoas, bem como da maneira como se organiza a vida familiar e política de cada povo.

Essa construção social serve como orientador quanto às características formadoras de cada gênero, no âmbito geral, definindo o feminino como o paciente, frágil, emotivo, delicado, sedutor e belo; e o masculino como o forte, rude e agressivo. Moreira (2012) e Carloto (2001) contribuem com a ideia de que as atividades masculinas são distintas das femininas, em espaços

produzidos pelas esferas domésticas e públicas. Cada uma destas constitui-se num espaço pertencente a um dos gêneros, difícil de sobreporem.

Este relato de Mario Sette (1948) em seu livro *Arruar*, descrevendo cenas do cotidiano urbano do Recife colonial, caracteriza a rua e o passeio público como um ambiente hostil e pouco respeitável, não recomendável às mulheres.

Na reclusão feminina dos tempos, a cadeirinha possibilitava uma rápida visão da rua, a surpresa de um quadro maldoso, a acolhida de um olhar ousado, a observação estranha de um outro bairro. Cadeirinhas de arruar... Seu nome resumia uma finalidade ampla, saborosa, mundana. Arruar. E a rua constituía um pecado tão feio! Rua tinha saibo de cousa proibida e de má fama. Moleque de rua... Povo da rua... Mulher de rua... Bôlo de rua... Namôro de porta de rua... Mas arruar era tão gostoso! E a cadeirinha proporcionava êsse gôzo, com uma espécie de poder isolador, vendo-se tudo sem perigo de contágio. Vendo-se, ouvindo-se e sentindo-se. Camarim ambulante para se apreciarem as cenas constantes e variadas dessa peça social que as ruas oferecem a todo instante. (SETTE, 1948, p. 11)

Durham (1983) e Bruschini (1990) concordam que as evidências antropológicas fornecem subsídios para afirmar que todas as sociedades se organizam a partir da divisão sexual do trabalho, tendendo à uma separação da vida social (pública) atribuída ao masculino, e da vida doméstica e feminina por excelência. Estas considerações partem de ideias construídas culturalmente a partir de referenciais biológicos e sobre a tendência da espécie humana em prolongar a dependência das crias em relação às mães. "...esta divisão define como feminina a esfera privada, ligada à reprodução e à criação dos filhos. Em contrapartida, a esfera complementar, masculina, estaria associada à política, à guerra e à caça" (DURHAM, 1983 apud BRUSCHINI, 1990, p.32).

Para entender o sentido e conceito de família é importante contextualizar o momento histórico, político e seus interesses intrínsecos. Os elementos: história, sociedade e economia, de forma geral determinam o modelo de família e, desta forma, não se pode falar em família, mas em famílias e, nesta medida, falar em arranjos familiares.

Como ocorre nas demais regiões do país, a presença de famílias encabeçadas por mulheres está predominantemente associada a situações de extrema pobreza, pela ausência do provedor masculino

e pela maior discriminação que a mulher encontra quando procura trabalho. (BRUSCHINI, 1990, p.12)

De acordo com dados do IBGE Brasil (2015), entre 2004 a 2014, o percentual de lares chefiados por mulheres cresceu 67%, onde 11,4 milhões de mulheres assumiram a liderança de suas famílias. É válido ressaltar que este aumento das mulheres enquanto pessoa de referência nos domicílios está relacionada ao maior acesso delas ao mercado de trabalho.

Entretanto, conforme ressalta Vettorazzo e Villas Bôas (2015), a despeito do crescimento feminino nos postos de trabalho, a diferença de rendimentos entre os gêneros persiste. O rendimento médio das mulheres em atividades formais foi de R\$ 1.763,00 em 2014, valor R\$ 530,00 menor que o dos homens.

Mulheres empregadas fazem mais tarefas domésticas do que homens, no que ficou apelidado de "dupla jornada feminina". O contingente de brasileiras neste grupo é 9,9 milhões maior do que o de brasileiros. Em 2014, havia 38,5 milhões de mulheres nesta condição, enquanto os homens eram 28,6 milhões. Ainda que eles tenham aumentado sua participação nas tarefas de casa —o contingente cresceu 29,4% em uma década— elas ainda gastavam muito mais horas semanais nesses afazeres: 21 horas delas contra 10 horas deles. (VETTORAZZO; VILLAS BÓAS, 2015)

Outro indicador que enfatiza a desigualdade entre os gêneros e norteia a importância do trabalho feminino no lar é a que quantifica o número de pessoas que, mesmo com atividades laborais fora do lar, realizam os afazeres domésticos: cozinhar, limpar a casa e lavar as roupas. Para Certeau (1996), entender o cotidiano é enxergar a face comum e ordinária dos atores e atrizes sociais, que ele chama de o “homem ordinário”, o “herói comum”, e anônimo, atores sociais que balbuciam “o murmúrio das sociedades”.

“o cotidiano é aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão no presente”. [...] “O cotidiano é aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior”. [...] “É uma história a caminho de nós mesmos, quase em retirada, às vezes velada”. [...] Talvez não seja inútil sublinhar a importância do domínio desta história “irracional”, ou desta ‘não história’, como o diz ainda A. Dupont. “O que interessa ao historiador do cotidiano é o Invisível...” (CERTEAU, 1996, p. 31 apud DURAN, 2007, p.118).

Diante do exposto, das questões que permeiam o universo feminino, do alimento, dos seus significados, das tecnologias que impactaram sobremaneira a vida das mulheres em seu ambiente domiciliar e/ou em seu ambiente laboral,

e nesta medida os cotidianos vivenciados em meio às questões urbanas e os desdobramentos que as relações interpessoais acarretam, este estudo vem trazer a sequência dos dados obtidos com a aplicação dos processos metodológicos empregados. No capítulo seguinte apresentam-se os resultados que possibilitaram a discussão sobre o tema inicialmente proposto, bem como entender de que matéria se compõem as vivências cotidianas destas quitandeiras contemporâneas. Interessa a esta pesquisadora ver o invisível, ouvir o dito e, sobretudo, enxergar o não dito; porém, escrito nos sulcos das faces femininas envelhecidas que encontro cotidianamente em meu caminhar nestas ruas ancestrais.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste capítulo os dados serão apresentados e analisados sob um olhar qualitativo, olhar este que se personaliza após as primeiras idas a campo e identificado no momento da qualificação desta pesquisa, fazendo-se necessário um redirecionamento na forma de descrever os resultados desta, tomando sempre por base as falas e entonações das quitandeiras urbanas entrevistadas. A partir dos critérios da análise do conteúdo, tendo como referencial teórico os conceitos apresentados por Bardin (2011) e Olabuénaga (2012), busca-se compreender os sujeitos, bem como o ambiente de ação em um determinado momento, com os contributos das partes observáveis: “a análise de conteúdo trabalha a fala, quer dizer, a prática da língua realizada por emissores identificáveis” (BARDIN, 2011, p.49).

Neste novo caminhar, as palavras de Sarti (1994) ganham força na medida em que o caminhar metodológico inicial abre espaço à adição de novos marcos teóricos ainda não contemplados no primeiro momento investigativo, respaldando as análises dos dados advindos destes encontros femininos, entre pesquisadora e pesquisadas.

Esta trajetória tortuosa revela que, durante a realização de uma pesquisa, não apenas se desvenda aos olhos do pesquisador uma realidade externa que não se conhecia, mas também uma profunda transformação no olhar do pesquisador durante este processo. (SARTI, 1994 p. 6)

4.1 Breve histórico das quitandeiras contemporâneas

As falas das quitandeiras urbanas entrevistadas, narram caminhos de vida parecidos. Caminhos marcados por muita dificuldade financeira, nos quais faltam oportunidades, informação e acesso à educação. Em sua maioria discorrem sobre a necessidade de trabalhar ainda muito cedo e da dificuldade em conciliar o estudo na idade infanto-juvenil com o trabalho.

Durante as entrevistas, só duas delas dividem a vida e a moradia com um companheiro; quatro são viúvas e vivem sozinhas e três são divorciadas. Uma delas vive e sustenta um filho maior de idade e a outra compartilha a casa

e o trabalho na rua com uma filha de 18 anos, ainda estudante do ensino fundamental. Uma delas esteve envolvida em mais de uma relação marital, tendo filhos de diferentes homens. O número de filhos varia, indo de nenhum a sete filhos por entrevistada.

Uma parte significativa começou a trabalhar muito jovem, por volta dos oito anos de idade, para ajudar no sustento da família; outras iniciaram o trabalho nas ruas após enviuvarem ou por abandono por parte dos companheiros. Algumas relatam gostar do trabalho que exercem, entretanto, de forma geral, não conseguem mensurar quanto ganham, nem quanto investem em insumos.

Esta dificuldade em afirmar os valores perfeitos com a atividade abre espaço para questionamentos que nos leva à suposição de que inexistem conhecimentos por parte destas mulheres das questões ligadas à economia e empreendedorismo, vindo de encontro à pouca escolaridade encontrada entre as quitandeiras. O grau de educação formal entre elas é baixo: três destas entrevistadas não frequentaram a escola; uma outra parte das pesquisadas abandonou os estudos antes de completar o ensino fundamental e apenas duas possuem o ensino médio concluído.

A observância acadêmica sobre empreendedorismo cresce a partir da década de 1980, segundo Gomes (2004); entretanto, ainda segundo a autora, teóricos como Cantillon (1680-1734), Say (1767-1832) e Schumpeter (1883-1950) já versavam sobre o tema. Buscar o empreendedorismo é trazer alternativas ao modelo de ganhos e remunerações por empregos tradicionais, cujas oportunidades de acesso apresentam-se escassas no atual contexto econômico. Desta forma, o empreender, mesmo que em nível de pequeno comércio, faz-se necessário a estas mulheres que precisam se manter economicamente ativas.

Quanto à faixa etária, a idade das entrevistadas variou de 43 a 65 anos. Ao iniciar esta pesquisa, imaginou-se encontrar um perfil de idade um pouco menor, tendo em vista o nível de esforço despendido com atividades desenvolvidas em cozinhas de produção de alimentos em escala comercial,

bem como a aridez que se pode observar em atividades laborais exercidas em meio as vias urbanas da maioria das grandes cidades.

Quitandeira 01- entrevistada em 09/01/2018

“Morena”, uma senhora vistosa e falante, ela tem 54 anos e era viúva há apenas sete meses, à época da entrevista. Morena é bom papo, uma mulher vaidosa, que se apresenta sempre maquiada, com unhas grandes e pintadas de cores fortes. É aparentemente empoderada e orgulhosa dos filhos que gerou: “*Tenho dois filhos formados e tem pós-graduação, são independentes*”. Diz que o marido criou o equipamento que alguns fornecedores de coco ralado utilizam, o raspador de coco elétrico (esta informação carece de verificação). Tem dois filhos que não moram com ela (30 e 26 anos) e três netos. Estudou até a terceira série do ensino fundamental, é natural de Recife e reside no bairro de São José. Mora sozinha, a mãe é independente economicamente dela e mora em Taquaritinga do Norte, interior de Pernambuco. Comercializa insumos para o preparo da tapioca: goma de mandioca e coco ralado. Atua na Rua da Praia no bairro de São José.

Figura 7: Barraca de goma e coco



Fonte: Acervo da pesquisadora

Figura 8: Moedor elétrico de coco



Fonte: Acervo da pesquisadora

Quitandeira 02- entrevistada em 11/06/2018

“Lena”, uma senhorinha miúda e aparentemente tímida, de fala mansa e modos recatados, mas que deixa antever na sua mansidão uma personalidade forte. Ao longo das minhas idas a campo sempre me cumprimentava, e quando via meu marido circulando pela Rua da Praia sem mim, ela sempre perguntava: *“por onde anda ela?”*. Tem 59 anos e é casada. Não tem filhos. Estudou até a quarta série do ensino fundamental, é natural de Igarassu e mora no mesmo município. Mora com o marido. Não tem pais vivos. Vem diariamente ao Recife para comercializar frutas da região (macaíba, carambola, jenipapo, laranja da terra) e confecciona lambedor de macaíba. Atua na Rua da Praia, no bairro de Santo Antônio.

Figura 9: Macaíba



Fonte: Acervo da pesquisadora

Figura 10: Carambolas



Fonte: Acervo da pesquisadora

Quitandeira 03- entrevistada em 11/06/2018

“Dona Ni” é uma senhora magra, muito ágil e muito falante, para sua idade. A primeira fala dela é sobre a desilusão com os sete filhos: *“Se soubesse, não tinha filhos, a gente faz um sacrifício danado e depois eles vão tudo embora”*. Ni tem uma visão muito aguçada sobre o entorno que a cerca na Praça Dom Vital e mostra muita precaução ao falar sobre os temas que envolvem a violência urbana na área. Tem 65 anos, é viúva, tem sete filhos, de quem, como dito, queixa-se de abandono. Não é alfabetizada, trabalha na rua

desde os oito anos de idade, é natural de Recife e mora atualmente no Engenho Maranguape. Não tem pais vivos. Comercializa hortaliças diferenciadas (pimentões vermelhos, berinjelas e alho poró). Atua na Praça Dom Vital, na lateral do Mercado de São José.

Figura 11: Barraca de hortifrúti



Fonte: Acervo da pesquisadora

Figura 12: Barraca de hortifrúti



Fonte: Acervo da pesquisadora

Quitandeira 04- entrevistada em 12/06/2018

“Galega da Tapioca” é uma morena de gestos calmos, de fala definida, muito ágil no manuseio dos insumos e equipamentos no preparo das tapiocas que serve. Aparenta uma boa visão empresarial, possuindo planos de expansão e noções de investimentos e poupanças. Tem 44 anos, é divorciada, sem filhos. cursou o ensino médio completo, trabalha no comércio de comida de rua há oito anos, sempre neste ponto. É natural de Altinho, interior de Pernambuco, e mora no bairro de San Martin. Mora sozinha, mas os pais moram perto e ela os ajuda eventualmente. Produz e comercializa tapiocas de vários sabores. Atua na Rua da Praia, no bairro de Santo Antônio.

Figura 13: superfície de feitura da tapioca



Fonte: Acervo da pesquisadora

Figura 14: utensílios para feitura de tapiocas



Fonte: Acervo da pesquisadora

Quitandeira 05- entrevistada em 25/06/2018

“Nega”, uma senhorinha miúda e de olhos argutos, movimenta-se com agilidade entre as panelas de seu carrinho. No primeiro momento do contato, mostrou-se desconfiada, sem querer muita conversa, já que estávamos na hora de seu maior movimento, mas depois de algumas garfadas dadas por esta pesquisadora em suas preparações, seguida de elogios a sua comida, a conversa fluiu e ela discorreu sobre sua vida e me apresentou aos seus clientes, espalhados pela calçada da Rua de São Pedro. Tem 58 anos, é viúva, tem três filhos e sete netos, perdeu um dos filhos com 34 anos. Mora com um filho de 33 anos que a ajuda no transporte da barraca diariamente e depende financeiramente dela. Há dois anos produz e comercializa comida de rua por conta própria. É natural do Recife e mora no bairro do Ibura. Não é alfabetizada, pois trabalha desde muito nova (oito anos de idade), na produção e comércio de alimentos. Produz e comercializa pratos feitos de almoço. Atua na Rua de São Pedro, no bairro de Santo Antônio.

Figura 15. utensílios para o serviço dos “pratos feitos”



Fonte: Acervo da pesquisadora

Quitadeira 06- entrevistada em 25/06/2018

“Professora” tem 60 anos, é viúva, e mora com um filho de 28 anos, do qual depende financeiramente. É amiga da Quitadeira 05 e a ajuda sempre que é preciso, pois sua atuação é esporádica. É natural de Recife e mora em Jaboatão dos Guararapes. Coursou o ensino médio completo (magistério) e atuou como professora no ensino fundamental. Já foi empresária no ramo de alimentação *diet*, mas desistiu por não gostar de cozinhar. Atua na Rua de São Pedro, no bairro de Santo Antônio.

Quitadeira 07- entrevistada em 25/06/2018

“Irmã” tem 49 anos, é divorciada e mora com um companheiro. Tem quatro filhos do primeiro casamento. É irmã da Quitadeira 05 e a ajuda quando está em boas condições de saúde, visto que se queixa de dores de cabeça e dores musculares frequentes. É natural do Recife e mora no bairro de Torrões. Coursou a terceira série do ensino fundamental. Produz e comercializa pratos feitos de almoço. Atua na Rua de São Pedro, no bairro de Santo Antônio.

Quitadeira 08- entrevistada em 28/06/2018

“Rainha da Coxinha” tem 43 anos, é divorciada e tem dois filhos: um rapaz de 21 e uma moça de 18 anos que mora e trabalha com ela. É natural de Recife e mora em Jaboatão dos Guararapes, na divisa da cidade de Moreno. cursou até terceira série do ensino fundamental. Comercializa sanduíches e coxinhas de frango, água, refrigerantes e balas. Atua na Rua de São Pedro, no bairro de Santo Antônio.

4.2 Perfil Socioeconômico

Ao pesquisar o perfil socioeconômico das quitadeiras contemporâneas procurou-se entender como se compõe a malha humana do corpus pesquisado, a formatação de suas famílias, trazendo como variáveis o sexo, a faixa etária, o estado civil, a escolaridade e a renda mensal familiar.

A síntese dos dados está apresentada no Quadro 4, no qual as quitadeiras estão identificadas por codinomes, mesmo quando os codinomes explicitam um nome, este se justifica por ser uma forma de referendar algum termo utilizado na fala das entrevistadas. Pode-se ter uma visão abrangente das variáveis que compõem o perfil socioeconômico da pesquisa em números, possibilitando conhecer o universo das mulheres pesquisadas e denominadas quitadeiras urbanas.

Quadro 4 – Perfil socioeconômico do corpus pesquisado: número de oito entrevistadas

Codinome	Sexo	Idade	Estado civil	Escolaridade	Renda Mensal Declarada
“Morena”	Fem.	54	Viúva	Fundamental	02 salários mínimos
“Lena”	Fem.	59	Casada	Fundamental	01 salário mínimo
“Dona Ni”	Fem.	65	Viúva	Sem escolaridade	03 salários mínimos
“Galega da Tapioca”	Fem.	44	Separada	Ensino médio	04 salários mínimos

“Nêga”	Fem.	58	Viúva	Sem escolaridade	03 salários mínimos
“Irmã”	Fem.	49	Separada	Fundamental	01 salário mínimo
“Professora”	Fem.	60	Viúva	Ensino médio	02 salários mínimos
“Rainha cozinha” da	Fem.	43	Separada	Fundamental	02 salários mínimos

Fonte: Dados da pesquisa 2018. Produzido pela autora.

Obs. A sequência de apresentação das entrevistadas na tabela está definida em função da data de realização de cada entrevista.

4.2.1 Quanto ao sexo

A distribuição por sexo se dá, na sua totalidade, no universo de oito pesquisadas, devida à prévia delimitação, em função do cerne da pesquisa, de tratar o gênero feminino a partir do sexo biológico.

4.2.2 Quanto à faixa etária

A faixa etária das quitadeiras pesquisadas insere-se no intervalo de idades entre 40 e 70 anos, tendo como menor idade entre as entrevistadas 43 anos e a maior idade 65. Inicialmente imaginou-se encontrar predominância em uma faixa etária um pouco mais baixa, algo em torno de 20 a 40 anos.

A idade acima da casa dos 40 anos causa surpresa e induz a pensar acerca das razões da permanência neste segmento de trabalho considerando-se os riscos inerentes às atividades desenvolvidas em ambientes de produção de alimentos em escala industrial, definidas na NR 9 - (PPRA) Programa de Prevenção de Riscos Ambientais.

9.1.5 Para efeito desta NR, consideram-se riscos ambientais os agentes físicos, químicos e biológicos existentes nos ambientes de trabalho que, em função de sua natureza, concentração ou intensidade e tempo de exposição, são capazes de causar danos à saúde do trabalhador. 9.1.5.1 Consideram-se agentes físicos as diversas formas de energia a que possam estar expostos os trabalhadores, tais como: ruído, vibrações, pressões anormais, temperaturas extremas, radiações

ionizantes, radiações não ionizantes, bem como o infra-som e o ultra-som. 9.1.5.2 Consideram-se agentes químicos as substâncias, compostos ou produtos que possam penetrar no organismo pela via respiratória, nas formas de poeiras, fumos, névoas, neblinas, gases ou vapores, ou que, pela natureza da atividade de exposição, possam ter contato ou ser absorvidos pelo organismo através da pele ou por ingestão. (BRASIL, 1978 p.1)

E considerando ainda as atribuições que um cozinheiro desenvolve e os riscos inerentes a esta atividade, demonstra-se no Quadro 5:

Quadro 5: Protocolo dos riscos específicos por função

Cargo: Cozinheiro
Atividades básicas desenvolvidas: Preparar, organizar, produzir e temperar refeições, observando métodos de preparo e padrões de qualidade dos alimentos.
Descrição de riscos:
Físicos: Exposição a altas temperaturas
Fonte geradora: Fogão, panelas de pressão, fornos elétricos e a gás.
Ações mitigadoras: uso de EPI, utilização de ventilação e exaustão natural de ar quente.
Físicos: Queda
Fonte geradora: piso molhado e ou úmido
Ações mitigadoras: utilização de piso antiderrapante.
Químicos: Possível contaminação por produtos sanitizantes de equipamentos e utensílios e de produtos para controle de pragas.
Fonte geradora: processos de dedetizações periódicas.
Ações mitigadoras: Obediência ao protocolo de sanitização. Uso de EPI
Biológicos: possível contaminação por micro-organismos patogênicos
Fonte geradora: fornecimento de insumos fora da validade e/ou mal acondicionados.
Ações mitigadoras: controle no recebimento e armazenamento adequados dos insumos.

Fonte: adaptado pela pesquisadora, com base em ARAÚJO (2001) e MAURO (2004) apud RODRIGUES et al (2013).

O aumento da continuidade de um número significativo de mulheres atuando no segmento de produção industrial de alimentos foi identificado, posto que seis das entrevistadas se enquadram no ciclo de vida de atuação dos profissionais de cozinha industrial, que oscila no intervalo dos 18 aos 50 anos, além de termos constatado a permanência de duas das entrevistadas no

trabalho, entre 60 e 70 anos, idade que segundo o Ministério do Trabalho inicia o fator idade para obtenção do benefício da aposentadoria no sistema previdenciário brasileiro. “A aposentadoria por idade é um benefício devido ao trabalhador que comprovar o mínimo de 180 meses de trabalho, além da idade mínima de 65 anos, se homem, ou 60 anos, se mulher.” (INSS, 2018). Faz-nos indagar acerca das razões desta prática, explicada na fala de uma das entrevistadas, sobre se gosta de trabalhar desta forma, nas ruas: “*Gosto não, sou obrigada, não tenho pensão, não tenho nada*”.

A seguir, aborda-se como as entrevistadas se distribuem por estado civil.

4.2.3 Quanto ao estado civil

As leis brasileiras definem como cinco os enquadramentos de estado civil: solteiro, casado, separado, divorciado e viúvo. Para fins desta pesquisa adotamos como critério as denominações mais coloquiais como forma de falar a linguagem das entrevistadas e por supor que as separações de corpos não estariam oficializadas em âmbito jurídico. Portanto, utilizamos o estado civil declarado pelas entrevistadas, na sua forma de autocompreensão: solteira, separada e viúva.

Como forma de entender a relação entre cônjuges e as relações de dependência ou independência, perguntamos ao longo da conversa como se dava a existência de auxílio em vida com as separações e pós-morte. Das oito entrevistadas, uma é casada, três são separadas e não recebem nenhum auxílio dos ex-maridos; uma delas afirma emprestar dinheiro quando o ex-cônjuge está em “aperto financeiro”. Uma das separadas vive maritalmente com um novo companheiro: “vivo com um rapaz”; quatro delas são viúvas e não recebem o benefício de pensão/aposentadoria dos maridos, por eles não terem recolhido para a Previdência Social durante a vida laboral. Das viúvas, só uma é aposentada e recebe o benefício por suas próprias contribuições.

Filion (1999) considera que existem duas categorias de perfis empreendedores: os voluntários e os involuntários. Para ele, os involuntários

surtem em meados dos anos 90, seriam os indivíduos recém-formados e ou profissionais demitidos por falências ou reestruturações de corporações, indivíduos que se encontram à margem do processo seletivo de ingresso aos empregos, que necessitam, portanto, criar uma alternativa de ganhos econômicos que garantam suas subsistências. A motivação destes não são necessariamente aspectos ligados à inovação e às tecnologias. Na contramão deste perfil, Degem (1989) define os empreendedores voluntários como os sujeitos que buscam serem seus próprios patrões, donos do seu tempo. Pessoas que buscam benefícios para si mesmo, bem como para a coletividade.

Observamos dentre as entrevistadas, uma parcela pequena de mulheres com uma atitude empreendedora, vislumbrando, ao menos para si, uma melhoria na qualidade de vida e aparentando um senso intuitivo de empoderamento feminino. Neste sentido, este trabalho reconhece que a educação financeira é fator de autonomia e empoderamento feminino. Galega da Tapioca, ao afirmar que investe parte dos seus ganhos financeiros e diz ter planos de expansão do seu pequeno empreendimento atual, demonstra possuir noções de conhecimento financeiro. A seguir, abordaremos o grau de escolaridade das entrevistadas.

4.2.4 Quanto à escolaridade

O IBGE define analfabeto “como as pessoas que não sabem ler e escrever um pequeno texto”. Nesta pesquisa utilizaremos a denominação de pessoas sem escolaridade, significando que elas não frequentaram a escola. Quanto às demais, denominações, fundamental designa as pessoas que cursaram parte ou o todo do ensino fundamental; o nível médio define as pessoas que concluíram o antigo segundo grau, atual ensino médio. A distribuição por escolaridade encontrada nas entrevistadas vem de encontro às estatísticas brasileiras em função da renda mensal e classe econômica, item a ser tratado em seguida.

De acordo com a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD), divulgada pelo IBGE (2017), o Brasil tem 11,8 milhões de pessoas sem escolaridade, das quais 50% deste montante se encontra na região Nordeste.

O perfil do analfabetismo brasileiro está concentrado na população com 60 anos ou mais de idade, localizados no meio rural nordestino, onde o acesso à escola é mais difícil. É de 52,5% a taxa percentual da população que não conseguiu terminar o ensino fundamental. Desta forma, encontramos três entrevistadas que não puderam frequentar a escola por terem começado a trabalhar antes dos 18 anos, três com ensino fundamental incompleto e apenas duas com ensino médio completo.

A pouca literatura acerca da mulher ancestral pernambucana nos fez buscar nos relatos de Dias (1984) sobre o enquadramento feminino na capital paulista colonial para entender as raízes dos dados coletados na atualidade sobre o perfil educacional das mulheres contemporâneas pesquisadas nas ruas recifenses.

Quase a totalidade das mulheres pobres de São Paulo neste período consiste de analfabetas e transparece dos documentos escritos de forma necessariamente tangencial e indireta. Quando dirigiam petições e requerimentos às autoridades era invariavelmente através de um procurador. Assinavam em geral os documentos com uma cruz ou "a rogo", deixando-se substituir por terceiros, o que as torna padrão integrado na imensa maioria da população, cujos depoimentos esparsos, quando tomados, foram sempre indiretos, cooptados e quando muito fielmente transcritos por um escrivão mais dotado e consciencioso... Distância social. imensa que o historiador tem de enfrentar com dificuldades quase insuperáveis. (DIAS, 1984 p.32)

Assim como em seu relato, Dias (1984) depara-se com dificuldades nas fontes históricas, que, em sua maioria, são oriundas de registros de causas crimes e relatos de viajantes que circulavam nas áreas de comércio. Esta pesquisa encontrou na atualidade poucas fontes sobre a situação da mulher ancestral recifense, fato que dificulta um paralelismo entre passado e presente destas mulheres. Desta forma e a partir dos relatos já citados, encontra-se na atualidade uma realidade de mulheres em permanente situação de vulnerabilidade educacional.

4.2.5 Quanto à renda mensal

O Critério de Classificação Econômica Brasil (CCEB) é uma ferramenta de segmentação econômica, utilizada pela ABEP, que toma por base as características domiciliares de consumo, graus de conforto na habitação, nível

de escolaridade do(a) chefe de família e acesso a bens de serviços públicos para diferenciar a população. Conforme demonstrado nas Figuras 16, 17 e 18, a seguir.

Figura 16. Parâmetros de consumo domiciliar

Variáveis	Quantidade				
	0	1	2	3	4 ou +
Banheiros	0	3	7	10	14
Empregados domésticos	0	3	7	10	13
Automóveis	0	3	5	8	11
Microcomputador	0	3	6	8	11
Lava louça	0	3	6	6	6
Geladeira	0	2	3	5	5
Freezer	0	2	4	6	6
Lava roupa	0	2	4	6	6
DVD	0	1	3	4	6
Microondas	0	2	4	4	4
Motocicleta	0	1	3	3	3
Secadora de roupa	0	2	2	2	2

Serviços públicos		
	Não	Sim
Água encanada	0	4
Rua pavimentada	0	2

Fonte: Ibope

Figura 17. Grau de escolaridade

Escolaridade da pessoa de referência	
Analfabeto / Fundamental I incompleto	0
Fundamental I completo / Fundamental II incompleto	1
Fundamental II completo / Médio incompleto	2
Médio completo / Superior incompleto	4
Superior completo	7

Fonte: Ibope

Figura 18. Estratos Socioeconômicos

Classe	Pontos
A	45 - 100
B1	38 - 44
B2	29 - 37
C1	23 - 28
C2	17 - 22
D-E	0 - 16

Fonte: Ibope

Aos dados obtidos na Pesquisa de Orçamentos Familiares (PFO) do IBGE (2015) são atribuídos pontos em relação às características de posses, surgindo daí os seis estratos socioeconômicos: A, B1, B2, C1, C2 e DE, demonstrados na Figura 18.

Entretanto, para mensurar a renda mensal das mulheres pesquisadas, foi utilizado o critério das faixas de salário mínimo, adotado pelo IBGE, demonstrado no Quadro 6. Este critério usa cinco estratos de classes por faixa de renda, levando em conta tão somente os salários acumulados pela família e não considerando conquistas financeiras e patrimoniais.

Quadro 6 - Estratificação de classe social de acordo com ABEP-IBGE

Classe Econômica	Número de Salários Mínimos (SM)	Renda Familiar em 2018
A	Acima de 20 SM	R\$ 19.080,00 ou mais
B	De 10 a 20 SM	R\$ 9.540,00 a R\$ 19.080,00
C	De 04 a 10 SM	R\$ 3.816,00 a R\$ 9.540,00
D	De 02 a 04 SM	R\$ 1.908,00 a R\$ 3.816,00
E	Até 02 SM	Até R\$ 1.874,00

Fonte: Adaptado pela pesquisadora de A vida é feita de desconto (2018)⁶

Os resultados obtidos nesta pesquisa estão demonstrados no Quadro 7, a partir das declarações de faturamentos mensais afirmados pelas entrevistadas, considerando o salário mínimo de 2018 definido no valor de R\$

⁶ Disponível em: www.thiagorodrigo.com.br/artigo/faixas-salariais-classe-social-abep-ibge

954,00. É importante salientar que os dados obtidos na pesquisa não corroboram as informações colhidas em conversa desta pesquisadora com duas fiscais da Secretaria Executiva de Controle Urbano (SECON), ocorrida em 17 de julho de 2018. De acordo com elas, os números declarados pelas entrevistadas divergem do levantamento realizado em 2013, quando da pesquisa de mapeamento de ambulantes dos diversos segmentos que ocupam as vias públicas dos bairros de São José e Santo Antônio. As fiscais afirmam ainda que a maioria dos ambulantes prefere não explicitar o real valor arrecadado com as atividades praticadas nas vias públicas da cidade do Recife.

Esta pesquisadora pode constatar que algumas das variáveis pesquisadas dizem respeito ao nome, Cadastro de Pessoa Física (CPF), Registro de Identidade (RG), tipo de equipamento, tipo de produto, à localização e ao rendimento médio. Entretanto, não foi possível trazer estes números a esta pesquisa devido ao caráter sigiloso deste levantamento da atual gestão pública.

4.3 Análise das categorias

4.3.1 Família e Convivências

Antropologicamente, a família conceituou-se a partir de estruturas parentais, filiações e representações tribais. Tais referendos deram subsídios para Marx (1973) entender em que condições se estabelecem o modo capitalista de produção e para Engels (1981) buscar a origem da formação familiar e suas mudanças na estruturação da sociedade. Na contemporaneidade, Bruschini (1990, p.31) alerta para a naturalização da família, ao afirmar que “o primeiro passo para estudar a família deveria ser o de dissolver sua aparência de naturalidade, percebendo-a como criação humana mutável”.

A inserção feminina no universo do trabalho remunerado⁷ trouxe em seu rastro significativas mudanças sociais e ruptura de paradigmas que se refletem na configuração familiar contemporânea, como o número de famílias chefiadas por mulheres que tem aumentado progressivamente. Segundo o IBGE (2010), quando a família é composta por dois cônjuges com filhos, as mulheres representam 22,7% da chefia destas famílias; já quando apenas um dos pais vive com os dependentes, as mulheres se traduzem como chefes em 87,4% dos lares. Trazendo um universo significativo de famílias chefiadas por mulheres, as famílias parentais femininas, que segundo Brito (2008, p.1) está definida da seguinte forma: “o grupo familiar é composto pela mulher mãe e seus filhos menores de 25 anos e solteiros. Nesse arranjo familiar, geralmente, é a mulher a única responsável pela sustentabilidade econômica da família”.

Nesta pesquisa, em um universo de oito entrevistadas, seis das quitandeiras são chefes das suas famílias, enquanto apenas uma está casada e uma viúva tem uma relação de dependência e mora com o filho. Dentre as separadas, uma vive com outro companheiro que não é o primeiro marido e pai de seus filhos. As demais cinco entrevistadas são separadas ou viúvas e não dividem a vida com um parceiro fixo. Destas, duas vivem com filhos em casa, uma com uma filha de 18 anos, a Rainha da Coxinha: “*Eu trabalho para mim, ela trabalha para ela*” ... “quando *ela não pode vir trabalhar, eu tomo conta das vendas dela*”. A quitandeira em questão administra eventualmente duas barracas: a sua própria, de coxinhas e sanduíches, e a da filha de 21 anos, de venda de óculos, e que cursa o ensino fundamental. A outra quitandeira viúva mora com um filho de 33 anos, sendo que ambos os filhos aparentam manter uma relação de dependência financeira para com as mães.

De acordo com Pacheco (2005), o fato de serem responsáveis pelo sustento da casa, sem a presença da figura masculina, sobrecarrega a mulher pobre e chefe de família, exigindo das crianças uma participação no mercado de trabalho, acarretando um prejuízo para sua educação, fato encontrado em

⁷ Consideramos nesta pesquisa o trabalho remunerado, tanto as atividades desenvolvidas fora dos domicílios como as prestações de serviço realizadas nos domicílios, tais como: fornecimento de quentinhas de almoço (pratos feitos com alimentos da dieta regular do nordestino), fornecimentos de doces e salgados, serviços de costuras e customizações, etc...

depoimentos de algumas quitandeiras, que precisaram iniciar sua jornada de trabalho ainda na primeira infância. Para Barros et al. (1994), a participação das crianças nas responsabilidades da casa e no trabalho remunerado as impede de ter tempo e disponibilidade aos estudos; em consequência, ao ter menos permanência no sistema educacional apresentam atrasos e altos índices de evasão escolar.

Entender as relações de vizinhança no meio de comunidades de baixa renda possibilita entender como mulheres se articulam em redes de cooperação, viabilizando suas atividades laborais fora do lar.

Uma das estratégias de sobrevivência das famílias pobres era a circulação das crianças entre a casa da família e de outros parentes e vizinhos. Embora o cuidado das crianças coubesse à mulher – conforme a divisão tradicional do trabalho –, essa mulher não era necessariamente a mãe biológica. Os parentes consanguíneos tinham um papel muito importante na composição das redes de mútua ajuda, onde as lealdades eram fortes e duradouras e contrastavam com a precariedade do laço conjugal. (PACHECO 2005, p. 62)

Quando perguntadas sobre a convivência com os vizinhos, as quitandeiras entrevistadas declaram não ter vínculos fortes com seus eles, talvez por, em sua maioria, não estarem inseridas na faixa de idade de terem filhos pequenos, comumente entre os 18 aos 30 anos. Uma delas afirma ter bom relacionamento com os vizinhos: *“Tenho vizinhos, me dou bem com meus vizinhos”*, mas que não os frequenta: *“Não, quando saio daqui vou para a igreja”*, e de ter tido um conflito sobre limites de moradia: *“O problema é que tem uma vizinha que aperreia porque eu ganhei a causa de um muro no terreno”*.

Elas alegam ainda ter uma jornada de trabalho longa durante a semana, e que, de forma geral, procuram descansar, ir à igreja, à praia e limpar suas casas ao fim da semana. Algumas relatam se reunirem aos filhos em datas festivas.

O processo de separação e/ou de viuvez possibilitou a estas mulheres descobrirem potencialidades e competências relativas ao exercício de atividades rentáveis que proporcionam o seu sustento e de parte de suas

famílias. Essa autonomia financeira, acredita-se, pode trazer uma autopercepção mais positiva enquanto sujeitos protagonistas de suas próprias histórias.

4.3.2 O trabalho e a renda

O tópico anterior abordou a formatação e arranjos familiares das quitandeiras entrevistadas; assim, neste segmento será abordado o contexto laboral feminino na atividade urbana da alimentação fora do lar. Nesta perspectiva, buscou-se conhecer as tecnologias utilizadas por estas mulheres na produção de alimentos, seus ganhos financeiros, seus saberes alimentares e sua autopercepção em termos de realização pessoal, bem como seus planos futuros.

Inicialmente, esta pesquisa pretendia pesquisar apenas as produtoras de alimentos considerados da fusão histórica brasileira, portuguesa, africana e indígena. A combinação encontrada em grande parte dos boxes de alimentação do mercado de São José e do Calçadão dos Mascates são as comerciantes de tapiocas e seus insumos⁸ e as fornecedoras de PFs apresentados na Figura 19, ambos representativos da dieta regular do pernambucano.

Em um segundo momento, entretanto, buscou-se ampliar as possibilidades de segmentos alimentares comercializados pelas entrevistadas, por enxergar traços de uma fusão cultural alimentar contemporânea, tendo em vista a formação original brasileira e considerando a primeira leva de imigrantes portugueses em 1530. A segunda leva migratória ocorre no Brasil com o fim da escravidão, em 1888, trazendo italianos, japoneses e suíços, influenciando e criando novos hábitos alimentares, fruto destas novas fusões. Buscou-se, então, incluir nesta pesquisa quitandeiras que comercializassem também os alimentos de consumo rápido, até certo ponto considerados “massificados”,

⁸ Insumo é todo elemento ou produto necessário em um processo de produção e fabricação de alimentos, o maquinário, a energia, a própria mão de obra empregada e os equipamentos e utensílios. Os insumos estão assim divididos no universo da gastronomia: 1- relacionados à terra (matéria-prima), 2- relacionados ao trabalho (mão de obra) 3- relacionados ao capital (maquinaria e utensílios utilizados). Grifo da pesquisadora

como os sanduíches de carne bovina moída, denominados aqui na região nordeste como cachorro quente, apresentado na Figura 20, e que traz uma livre tradução do sanduíche norte-americano cujo recheio é composto por salsichas, os *hot dogs*, e as coxinhas, que hoje se inserem ao lado das tapiocas e acarajés como um traço identitário do cotidiano alimentar do brasileiro.

Figura 19. Prato feito de almoço (PF)



Fonte: Acervo da pesquisadora

Figura 20. Sanduíche cachorro quente



Fonte: Acervo da pesquisadora

Quanto às tecnologias utilizadas por estas mulheres na produção de alimentos, as quitadeiras encontram-se relativamente bem equipadas se compararmos as tecnologias atuais com as disponíveis às quitadeiras do início do século XX. De acordo com registros fotográficos da Fundação Joaquim Nabuco, as quitadeiras, até os anos de 1930, utilizavam-se de fogareiros de barros ou latas como equipamentos de produção e cocção das tapiocas nas vias públicas recifenses. As atuais produtoras de alimentos pesquisadas dispõem do básico necessário à produção dos seus produtos, tais como carros móveis em metal, fogões elétricos e a gás, chapas e utensílios diversos em metal, como aros de contenção e espátulas, para a produção das tapiocas. Nota-se que alguns equipamentos não são exatamente novos, estando ainda em bom estado de conservação.

Assim como a inserção do fogão a gás nos lares paulistanos, referendados por Silva (2007), tais equipamentos representam uma evolução

tecnológica significativa, considerando como se dava a produção de tapioca nas ruas do Recife na década de 1930, conforme a Figura 21, e como se dá hoje, conforme a Figura 22.

Figura 21. Vendedora de tapioca (1930-40)



Fonte: Coleção Juventino Gomes. Acervo da Fundação Joaquim Nabuco apud Nóbrega (2008)

Figura 22. Carrinho de tapioca (2018)



Fonte: Google

No Quadro 7 apresentamos a visão geral observada das tecnologias usadas pelas quitadeiras em cada situação encontrada da pesquisa, a partir da observação *in loco* e da narrativa das entrevistadas de como se dá a produção dos alimentos nos domicílios e na rua.

Quadro 7: Segmentos de atuação, produtos e tecnologias utilizadas pelas entrevistadas

Entrevistada	Segmento	Produto	Equipamentos
01	Comércio	Goma de mandioca e coco ralado	Ralador de coco elétrico
02	Produção e comércio	Lambedor de macaíba	Fogão a gás
03	Comércio	Comércio de hortaliças	Balança digital
04	Produção e comércio	Tapioca	Chapa elétrica
05	Produção e	Prato feito	Fogão a gás e chapa a gás

	comércio		
06	Produção e comércio	Prato feito	Fogão a gás e chapa a gás
07	Produção e comércio	Prato feito	Fogão a gás e chapa a gás
08	Produção e comércio	Coxinhas de frango e sanduíches	Chapa a gás

Fonte: Produzido pela pesquisadora com base nos dados da pesquisa 2018.

Vale salientar que as quitandeiras ainda não cadastradas pela Secretaria de Controle e Mobilidade Urbana da Cidade do Recife, tendo em vista a locação de ambulantes nas futuras instalações do Mercado Público de Santa Rita, produzem parte dos alimentos comercializados em seus domicílios, a exemplo dos recheios das tapiocas e dos vinagretes do sanduíche *Cachorro Quente*. Já as cadastradas produzem suas preparações nas dependências nos boxes de alimentos do Mercado de Santa Rita requalificado e que aguarda liberação para seu funcionamento. A inauguração estava inicialmente marcada para julho de 2018 e foi transferida para setembro do mesmo ano.

A inauguração do centro comercial do Cais de Santa Rita vai viabilizar o início do processo de ordenamento do bairro de São José, especialmente no entorno do mercado, uma vez que os ambulantes sairão das ruas e calçadas e passarão a atuar em um local específico para o comércio. O objetivo é melhorar a mobilidade da população e dar mais qualidade de trabalho aos vendedores, que vão ter locais organizados para trabalhar. A primeira etapa do equipamento terá cerca de 40 boxes de alimentação. Nas outras duas etapas, serão cerca de 390 bancas e boxes de roupas, feira de frutas e verduras, fiteiros, estivas e alimentos como grãos, charque e frios em geral. (SEMOC, 2017)

Em relação aos ganhos financeiros, como já abordado ao apresentar a variável de renda mensal, a maior parte das entrevistadas é vaga sobre seus valores arrecadados e seis delas afirmam não saber ao certo quanto faturam. Dona Lena, a casada, diz: “*A gente não faz conta do dinheiro, se fizer não trabalha*”. Apenas duas das mulheres desta pesquisa conseguem mensurar quanto ganham. Destas, uma está formalizada junto à Receita Federal e

enquadrada como Microempresário Individual (MEI) e recolhe tributos relativos ao seu faturamento e à previdência. Galega, a tapioqueira, afirma: “*Livre, eu arrecado uns 2.000,00 reais*”. (...) “*Sou registrada no MEI, pago meu aluguel e guardo o resto, para as necessidades*.” (...) “*Pago o INSS como autônoma*”. Dona Ni, a verdureira, é viúva e aposentada, recebe o benefício por tempo de serviço, mas sua informação sobre rendimentos é confusa: “*Sei não! Num dia bom arrecado mil, dois mil*”.

Ainda sobre a renda, faz-se necessário referendar a fala de uma das entrevistadas quando afirma que existe uma rede de agiotagem não declarada entre os ambulantes, “*Os agiotas estão dominando o comércio, tem uns 40% dos camelôs devendo ao agiota*”. Esta afirmação foi corroborada pelas fiscais da Secretaria Executiva de Controle Urbano. Ambas afirmam existir uma rede de empréstimos financeiros informais; de um lado agiotas nacionais que emprestam dinheiro a juros mensais, e do outro uma nova leva de imigrantes orientais, que emprestam dinheiros aos ambulantes com juros e devolução dos valores diários.

Por outro lado, diz-se dos saberes e práticas alimentares que cada cozinheira tem suas manhas, e com as quitandeiras não foi diferente.

Segundo (GIORDAN e PINHEIRO, 2010, p.357) “é comum ver os saberes populares sendo associados aos ‘mitos’, ‘crendices’, ‘superstições’, ‘feitiços’, o ‘animismo’, o ‘xamanismo’, a ‘possessão espiritual’ e ao ‘fazer’ que se sobrepõe ao saber – uma forma de empirismo destituída de conhecimento teórico ou discurso explicativo fundado. (JESUS, 2016)

Para referendar e entender a importância dos saberes populares ancestrais buscou-se no trabalho de Jesus (2016) um estudo de Química realizado no estado do Acre sobre a eficácia dos lambedores utilizados na cultura popular. Este trabalho objetivou promover interações do ensino da Química nas escolas de ensino médio com os saberes populares. O caminhar metodológico deste estudo teve três momentos: 01- bibliográfica, sobre as plantas mais comumente utilizadas no uso da fabricação do lambedor e suas características químicas; 02- o registro no preparo do lambedor por uma senhora de 63 anos e da importância de cada etapa em seu preparo; 03- foi arguida a senhora, produtora, sobre seus conhecimentos e convicções sobre o

lambedor. E assim se desenvolveu a pesquisa, tendo como finalização o registro quantitativo no universo de 50 pessoas que usaram a bebida e seus resultados curativos.

Lena, a mestra vernacular do doce de laranja da terra e do feito do lambedor nos traz sua sabedoria ancestral, compartilhando generosamente dos seus segredos. Em seu modo de ser tímida e de poucas palavras, diz sobre o preparo do doce de laranja da terra, receita aprendida com a mãe: *“para o doce ficar bom, tem que fazer a garapa bem-feita, corta a laranja em gomos depois de tirar a casca verde, depois bota a casca branca da laranja para cozinhar com a garapa”*. Ao ser perguntada sobre a receita do lambedor⁹ de macaíba: *“Tem que descascar a macaíba, deixar de molho e depois botar para cozinhar com a mesma quantidade de açúcar”*.

Quando perguntadas sobre seus segredos e seus aprendizados familiares, cada uma, a seu modo, compartilhou suas técnicas e formatos de preparo. Os saberes de Galega traduzem-se na tapioca de cartola, considerando que a receita original da tapioca de massa de mandioca é composta apenas da goma assada em uma chapa metálica e recheada com coco seco ralado. Para Morena: *“Fazer tapioca é uma arte, a assadeira tem que ser usada só para fazer a tapioca e a goma tem de ser de boa qualidade”*.

Quanto ao abastecimento de seus empreendimentos, são diversas as formas realizadas pelas quitandeiras, Morena, Dona Ni e Galega, abastecem-se dos seus respectivos produtos (goma de mandioca, coco seco e hortifrúti) na Central de Abastecimento de Pernambuco (CEASA-PE). *“Compro na CEASA e divido em sacos. Antes eu dividia aqui, mas agora a fiscalização bateu e trago tudo já separado”*, relatando de como se dá o porcionamento da goma de mandioca comercializada por ela. Lena se abastece de frutas na sua cidade de origem, Igarassu. Nega, Irmã, Professora e a Rainha das Coxinhas abastecem-se no Mercado de São José e lojas do entorno.

⁹ “O lambedor é um dos produtos, de uso tradicional, mais utilizados na medicina popular. Trata-se de uma preparação espessada com açúcar, rapadura ou mel, geralmente utilizado para o tratamento de problemas respiratórios” (SILVA et al., 2016)

O perfil observado e traduzido na fala das quitandeiras apresenta-se de forma heterogênea; de um lado encontra-se em Lena a imagem de uma mulher em aparente postura de acomodação e fatalismo quando perguntada sobre seu trabalho: *“Eu gosto, trabalho por amor”* e sobre seus planos para o futuro: *“Continuar trabalhando enquanto tiver saúde, aqui eu me distraio”*. De outra parte, a fala de uma entusiasmada Galega, traduzida em uma postura empreendedora, enxergando oportunidades e possibilidades de expansão do seu empreendimento: *“Amo, adoro trabalhar aqui!”* (...) *“Gosto e amo o que faço!”* (...) *“Pretendo expandir, abrir uma outra barraca em San Martin”* (bairro da zona oeste da cidade do Recife) (...) *“gostaria de ter mais conhecimento”*. A rainha do Cachorro Quente oscila entre o desânimo *“Gosto de trabalhar na rua não, sou obrigada, trabalho aqui porque não tenho pensão, não tenho nada”* e a autoestima elevada: *“Eu sou empresária, a pessoa que não tem estudo tem sabedoria”*.

Foi ainda perguntado: *“Se não trabalhassem nas ruas com alimentos, de que forma gostariam de atuar?”* A Rainha das Coxinhas sonha em ter um ponto físico estruturado, um imóvel para chamar de seu: *“Abria uma loja de miudeza, com óculos também”* e quanto aos planos futuros: *“Tenho plano não, queria ter minha loja”*. Morena quer voltar a fazer tapioca: *“Queria voltar a fazer tapioca, e ter um box dentro do mercado”*. Dona Ni já tem seu “teto” de trabalho garantido: *“Vou trabalhar no Cais de Santa Rita (mercado recém-revitalizado), já tô cadastrada”*. Assim como Ni, Nega vai se mudar para um dos boxes do Mercado de Santa Rita, onde pretende continuar o trabalho que desenvolve desde os oito anos de idade: *“Casei com 12 anos, sempre trabalhei com comida para os outros. Se não fosse cozinheira seria comerciante de diversos”*. Irmã auxilia Nega em sua barraca, mas afirma não gostar de cozinhar: *“Não gosto de cozinhar, mas ajudo Nega a fazer a comida, quando não estou doente”*. Seu desejo é possuir um Box no mercado: *“Quero ter meu Box no mercado”*, ou trabalhar com crianças: *“Se não trabalhasse aqui, eu ia trabalhar com criança”*.

4.3.3 O lar e a sobrevivência na rua

Para Damatta (1986), a rua é o público, o que é de todos. Por ser de todos, a ninguém pertence; portanto, a rua caracteriza-se como um espaço hostil, onde leis e princípios éticos inexistem, senão à presença de uma autoridade vigilante, estando a convivência nas ruas a depender de negociações constantes entre iguais e desiguais. A casa, ao contrário, é o privado, é onde se encontram os “nossos”, os protegidos e favorecidos. Estas definições servem ao propósito de explicar o porquê de as relações humanas brasileiras darem-se de forma tão diversas.

Nesta pesquisa nos apropriamos de tais relatos para abordar, em como esta pesquisa entende, as estratégias de sobrevivência feminina no emaranhado urbano recifense, por entender que se trata de um ambiente hostil, permeado por códigos de conduta, onde o silêncio, é moeda de grande valor.

Há definições de casa, de lar; há fontes onde se encontra definido o conceito de casa como uma “construção, geralmente com um ou poucos andares, com forma e tamanho diversos, destinada a habitação”, e tendo como sinônimos a moradia, a residência, a vivenda, inserindo-se na categoria de substantivo concreto. A definição de lar se insere-se como o “local onde se vive”, substantivando-o de forma abstrata. A partir do exposto, para não ferir a norma culta, optou-se em utilizar-se a denominação de lar em vez de casa, como verbalizado pelas entrevistadas, da forma como as elas declaram se sentir atuando nas ruas dos bairros estudados.

Em algumas das falas proferidas, as quitandeiras parecem enxergar a rua como um ambiente de acolhimento e convivência pacífica, fato que causa estranhamento de outra perspectiva, tendo em vista os dados sobre violência urbana registrados na cidade do Recife e descrita na problematização desta pesquisa. A Rainha do Cachorro Quente diz: *“Minha casa é aqui”*, e Lena: *“Aqui eu me sinto em casa”*.

Historicamente, em meados do século XIX, as ruas recifenses, o espaço público era descrito por Sette (1939) como impróprio para mulheres, lugar de aventureiros e arruaceiros. Entenda-se que a denominação de arruaceiros no

contexto settiano designava o sujeito do sexo masculino que praticava o ato de arruar, de desfrutar e circular nas ruas da colônia. Na atualidade, ainda se encontra um perfil de pouca segurança e de ações violentas nas ruas dos bairros estudados.

Partindo da conceituação de Albuquerque (2009) de que ações violentas são aquelas em que sujeitos agem na intenção de causar danos de diversas naturezas, dentre danos físicos, materiais e emocionais, e considerando ainda que o Recife se insere na 13ª posição de cidade mais violenta da União, indagamos às quitandeiras sobre suas percepções sobre a violência urbana no sítio onde elas atuam: o entorno do Mercado de São José e adjacências.

Três pessoas foram presas em flagrante, na noite de quinta-feira (14), no Centro do Recife, depois de matar um homem a facadas. Segundo a Polícia Civil, o crime ocorreu por causa de uma discussão sobre uso de drogas, na Rua da Concórdia, no bairro de São José. (GLOBO, 2018).

Apesar dos registros nas mídias espontâneas locais acerca de atos de violência ocorridos nos bairros pesquisados, algumas das entrevistadas afirmam não identificar perigo nas ruas onde atuam como comerciantes.

Artesão foi esfaqueado após ser assaltado no bairro de São José, no Recife. O crime aconteceu na noite dessa quinta-feira, quando o artesão Misael Caetano Neto, 44, terminava o expediente e guardava seus produtos em um casarão localizado na Rua das Calçadas. Comerciantes ambulantes que trabalham no endereço denunciaram a insegurança na Rua das Calçadas. Segundo eles, é preciso ter muito cuidado, pois os ladrões estão agindo toda hora no bairro de São José. Colega do artesão ferido, Daniel da Silva, acredita que o homem que esfaqueou o amigo deveria estar de olho na movimentação. "Misael mora em Igarassu. Ele guarda o material aqui porque é difícil levar tudo para casa todo dia e trazer novamente", comentou Daniel. (DIÁRIO DE PERNAMBUCO, 2018)

Sobre a percepção da violência no entorno, perguntou-se como se sentiam diante de um possível cenário de violência urbana, se tinham alguma estratégia de proteção e se pagavam por esta possível proteção. As respostas trouxeram percepções bem diversas entre si. Morena e Lena não enxergam a violência nos bairros. Morena: *“Aqui só se rouba cordão (corrente de metal) de quem não presta atenção, todo mundo sabe que tem os meninos que roubam”*. Lena: *“Não tem violência aqui, eu me sinto em casa, trabalho junto das outras”*. O trabalhar junto com outras do mesmo segmento, no entender desta

pesquisa, afigura-se como uma das estratégias de mitigação a possíveis episódios de violência.

Por outro lado, a visão de Dona Ni e de Galega complementam-se. Dona Ni: *“Aqui não é seguro não, aqui já teve arrastão, tem violência, muito ladrão safado”*. E completa: *“Quando acontece um crime por aqui, a gente não pode falar, nem dar entrevista na televisão, a senhora não vai mostrar esse vídeo não, né?”* (sobre a tentativa de registrar o depoimento em vídeo pela pesquisadora). Galega, quitandeira que atua na Rua de Praia, um pouco mais afastada do Mercado diz: *“Aqui mais longe do mercado é mais tranquilo, porque lá na praça (Praça Dom Vital, onde se insere o Mercado de São José) é mais perigoso, os ambulantes são ex-presidiários”* e complementa: *“A gente vê quando eles roubam no troco, mas a gente não pode dizer nada, se falar morre”*.

As fiscais da SEMOC entrevistadas pela pesquisa corroboraram com os depoimentos sobre os atos violentos na região, acrescentando que parte dos ambulantes que atuam nas proximidades da Praça Dom Vital são presidiários em regime aberto, monitorados pelo uso de tornozeleiras eletrônicas, e que eles usam esta situação como forma de intimidação quando das fiscalizações realizadas pelos fiscais das secretarias responsáveis pela área.

As estratégias de sobrevivências observadas foram relatadas quando perguntadas se pediam ajuda de algum protetor e se pagavam por esta ajuda. Foi respondido por Lena: *“Não, os seguranças das lojas ajudam a gente”* (...) *“A gente dá umas frutas e doce aos rapazes das lojas”*, em uma clara negação da realidade vivenciada. Ni, porém, relata que é preciso colaborar com os seguranças do Mercado de São José para garantir sua segurança: *“Não acontece nada comigo por que eu me protejo, dou um agrado aos seguranças daqui do mercado, dez ou quinze reais por semana”*.

A apresentação dos dados coletados e aqui analisados nas falas das entrevistadas possibilitou a esta pesquisadora inferir algumas considerações finais a serem apresentadas a seguir.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir do contato com as quitandeiras entrevistadas, este estudo pôde conhecer parte do todo vivenciado pelas atrizes sociais, objeto de interesse desta pesquisa.

5.1 Conclusões

Arruar! Ver apenas, não! Sentir a cidade. Evocar seu passado, partilhar do seu presente, sonhar com o seu futuro. Encontrar interêsse vivo numa fachada de azulejos, numa pedras de calçamento, num bico de telhado, num cocuruto de mirante, numa cara de transeunte, numa escadaria de igreja, numa jaqueira de muro, num interior de loja, num lampião de esquina... Arruar... Conhecer e recordar. Pisar e querer adivinhar os que já pisaram. Ser ao mesmo tempo a geração de agora e as gerações de outrora. Arruar... Passatempo e análise. Regalo dos olhos e entendimento dos espíritos. Arruar... Ver as ruas e penetrar-lhes a história. A história cronológica e a história social. A história pitoresca também. Não somente a trilha inicial, a origem do arruado, o imperativo do cordeador, as exigências das posturas, mas, igualmente, os costumes, o vozear, as expansões, os vícios, as festas, os maus dias, os amôres de seus habitantes... (SETTE, 1948, p. 11)

Visitar o passado, enxergar o presente, buscando construir um futuro, assim como Sette (1948) ressignificou o ato de arruar, esta pesquisa debruçou-se sobre o universo laboral feminino no segmento da alimentação, buscando também o ressignificar do papel da mulher, quitandeira contemporânea que arrua nos sítios históricos recifenses. Esta pesquisa trouxe a face de mulheres nem tão jovens, mas que apresentam uma disposição e força de trabalho cotidiano, impensáveis em suas faixas etárias e nas condições adversas que as ruas lhes oferecem.

Encontraram-se mulheres com pouca escolaridade, mas plenas em sabedorias populares e maturidades que a vivência nas ruas lhes proporcionou. Sabedorias de saber calar como forma de driblar a pouca segurança, sabedorias ao alinhar acordos que lhes garantam a permanência nestas mesmas ruas, perpetuando, assim, um ciclo de dominação feminina. Espera-se que ao trazer luz a estas personagens urbanas, retratadas em seus

cotidianos, possam-se abrir perspectivas que as possibilitem uma maior visibilidade social e econômica.

A histórica invisibilidade feminina, vislumbrada inicialmente, traduz-se ainda na contemporaneidade, na medida em que os dados mais recentes levantados pelas secretarias que tratam do controle e disciplina do uso e ocupação do solo, bem como da mobilidade urbana, não sentem a necessidade de conhecer de que forma são ocupados os espaços urbanos, as vias públicas, quanto aos números que se perfazem com a presença feminina. A ausência deste percentual pode impactar de forma significativa nos programas e dimensionamentos dos espaços a serem projetados arquitetonicamente, no mercado de Santa Rita a ser entregue, aos homens e mulheres ambulantes que atuam no contexto estudado.

O perfil socioeconômico encontrado traz algumas lacunas, por se perceber certa relutância em compartilhamento das informações fidedignas, não se podendo afirmar o real motivo de tal receio. Os cotidianos laborais afiguraram-se um pouco mais estafantes do que se supunha, com jornadas de trabalho longas em circunstâncias de muito pouco conforto e segurança.

No quesito segurança e percepção de violência, os dados trazem motivo de inquietação a esta pesquisadora, tanto relativos aos números pesquisados em fontes secundárias como pela forma como tal visualização foi negada por parte significativa das entrevistadas. Percebe-se que a rua e a via pública são ainda espaços destinados aos fortes e, nesta medida, é surpreendente encontrar estas quitandeiras em sua aparente fragilidade, atuando e demarcando espaços, cada uma ao seu modo, costurando e articulando suas estratégias de sobrevivência.

O aspecto mais positivo encontrado nesta pesquisa se deve à percepção da importância que os ganhos e vivências laborais possibilitaram a estas mulheres uma autonomia financeira, impensada em momentos históricos da relação feminina com o trabalho fora do lar. A maioria significativa das entrevistadas está inserida na qualidade de gestora do seu próprio negócio; algumas demonstrando controle sobre os modos de produção e noções de

higiene e segurança alimentar na distribuição dos alimentos. A utilização de utensílios e equipamentos por parte das quitadeiras na produção dos alimentos traduz um avanço e um acesso real às tecnologias disponíveis no mercado contemporâneo.

5.2 Limitações do trabalho

Esta pesquisa não pretende esgotar o tema, tampouco trazer certezas sobre o universo feminino. A importância deste trabalho se dá na medida em que se procura trazer à tona aspectos da vida cotidiana vivenciada por estas mulheres, as quitadeiras urbanas, em apresentar um recorte de suas vidas familiares, seus sonhos, suas histórias e seu trabalho.

As informações captadas em entrevistas e conversas buscaram retratar uma realidade que se supõe difícil sob vários aspectos. Entende-se que nem sempre os dados relatados condizem com a realidade impressa e registrada cotidianamente em periódicos e em pesquisas governamentais. Entretanto, a apreensão destas informações possibilita iniciar uma sistematização de pensamento voltado a visibilizar a mulher que é pobre, urbana, pernambucana, e que atua na alimentação, um segmento de significativas representações culturais e gerador de cifras milionárias.

Não é intenção desta pesquisadora criar generalizações a partir dos dados obtidos, acredita-se, entretanto, que pelo conteúdo verbalizado e retratado das condições socioeconômicas destas mulheres entrevistadas, permita apreender a realidade que esta pesquisa julga ser ponto de convergência, vivenciada por outras mulheres em situações semelhantes.

5.3 Sugestões para trabalhos futuros

Pesquisas sobre o gênero, o trabalho e a renda não são novidades no âmbito das Ciências Sociais, o que de inovador surge na abordagem deste trabalho refere-se à questão da mulher contida no universo de cifras milionárias do segmento de alimentos e bebidas, a gastronomia, inserida em suas práticas e vivências cotidianas nas ruas de uma cidade.

Acredita-se que futuras pesquisas possam aprofundar as questões ligadas à educação financeira relacionada às mulheres e que impactos positivos desta aquisição de competência podem trazer às quitandeiras pesquisadas, tendo em vista a dificuldade que as entrevistadas apresentaram em versar sobre os assuntos relacionados à renda.

Outros pontos de interesse são percebidos ao concluir esta pesquisa e que podem ser objetos de estudos futuros:

- As relações entre infraestrutura básica quanto às necessidades fisiológicas de ambulantes formalizados inseridos nos mercados e os informais não cadastrados, atuando nas ruas, tais como banheiros e vestiários. Se estes equipamentos existem, de que forma se apresentam? Se estão contempladas as resoluções no que tocam aos trabalhadores e consumidores que estejam ou não inseridos na categoria de portadores de necessidades especiais;
- Aferição no nível de eficiência alcançada com os treinamentos de capacitação e requalificação técnico profissional implementada na atualidade, direcionada aos ambulantes cadastrados e que serão locados no Mercado de Santa Rita.

De toda forma, pesquisas sobre a mulher, o trabalho e as ruas têm sido realizadas, porém, esta pesquisadora acredita que futuros trabalhos que busquem aprofundar o universo feminino pernambucano serão de grande valia ao conhecimento de tantas outras realidades vivenciadas e que necessitam do olhar e da ação acadêmicos sobre si.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBERTIM, M.B.P. **culinária popular e comensalidade de elite: identidade pernambucana e símbolos de distinção em Recife**. Recife, 2016. Dissertação de Mestrado em Antropologia. Universidade Federal de Pernambuco, 2016.

ALBERTIM, M.B.P. **Recife - Guia prático histórico e sentimental da cozinha de tradição**. Prefeitura do Recife, 2008.

ALVES, Z. M. M. B.; SILVA M. H. G. F. Dias da. Análise qualitativa de dados de entrevista: uma proposta. **Paidéia** (Ribeirão Preto), n.2, Feb/Jul, 1992. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-863X1992000200007>. Acesso em: 20 ago. 2017.

ARAÚJO N. **A qualidade e a segurança do trabalho e empresas certificadas com a Iso 9002**: Estudo de caso. João Pessoa, 2001.

BECKER, H. **Métodos de pesquisa em ciências sociais**. 2.ed. São Paulo: Hucitec, 1994.

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

_____. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1979.

BONOMO, J. R. **O tabuleiro afro-brasileiro: o abastecimento alimentar e a resistência das quitadeiras negras no Brasil do século XVIII**, 2014. Disponível em: < <http://www.encontro2014.sp.anpuh.org/esso>>. Acesso em: 27 out. 2015.

BOURDIEU, P. **Espace social et ses transformations**. In: La distinction: critique sociale Du jugement. ParisMinuit, 1979.

BRASIL. Ministério do Trabalho. 1978. Disponível em: www.pncq.org.br/uploads/2016/NR_MTE/NR.20PPRA.pdf>. Acesso em: 3 ago. 2018

BRAUDEL, F. **Civilização material, economia e capitalismo séculos XV-XVII – Os Jogos das Trocas**. Volume 2. São Paulo, Martins Fontes, 1996.

BRITO, F. dos S. Mulher chefe de família: um estudo de gênero sobre a família monoparental feminina. In: **Revista Urutágua**. N 15- abr-jul,2008.

BRUNA, P. **Os primeiros arquitetos modernos: habitação social no Brasil 1930-1950**. 1998. Tese (Livre Docência em Projeto Arquitetônico) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, USP, São Paulo, 1998.

BRUSCHINI M. C. A. **Mulher, casa e família cotidiano nas camadas médias paulistanas**. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1990.

CARVALHO, M. **De portas adentro e de portas afora: trabalho doméstico e escravidão no Recife,1822-1850**. 2003. Disponível em: www.portalseer.ufba.br. Acesso em: 19 ago. 2017.

CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo. Global, 2004.

CAVALCANTI, M. L. M. C. **História dos sabores pernambucanos**. Recife: Fundação Gilberto Freyre. Ed.1. 2009.

DA MATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro, Rocco. Ed.5. 1986.

DEGEN, R. J. **O empreendedor**. São Paulo: McGraw-Hill, 1989.

DIÁRIO DE PERNAMBUCO. - Local | 05 de julho de 2017. Disponível em: www.diariodepernambuco.com.br. Acesso em: 2 jul. 2018.

DIAS, M. O. L. da S. **Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX**. São Paulo: Brasiliense, 1984.

DURHAM, E. R. **Família e Reprodução Humana**. In: Perspectivas antropológicas da mulher. Rio de Janeiro, Zahar, 1983.

DICIONÁRIO FINANCEIRO. Disponível em: <www.dicionariofinanceiro.com.br>. Acesso em: 23 jul. 2018.

DINIZ, D.; GUERREIRO, I. C. Z. **Ética na Pesquisa Social: Desafios ao Modelo Biomédico**, 2008. Disponível em: <www.reciis.cict.fiocruz.br>. Acesso em: 20 jul. 2018.

ENGELS, F. **A origem da família, da Propriedade e do Estado**. 6. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1981.

FALHISTORIA. Disponível em: <blogspot.com/2010/11/mercado-de-são-Jose>. Acesso em: 26 jul. 2018.

FILION, L. J. **Empreendedorismo: empreendedores e proprietários-gerentes de pequenos negócios**. Revista de Administração, v. 34, n. 2, p. 6-28, 1999.

FORMIGIONE, 2018. Quais as tendências do food service no Brasil? Disponível em: <<http://www.foodnewsocial.com.br/mercado/tendencias-do-food-service/>>. Acesso em: 02 jul. 2018.

FERNANDES, M. E. Memória Camponesa. **Anais da 21ª Reunião Anual de Psicologia**, SPRP, Ribeirão Preto, 1991.

FLANDRIN, J.-L., M., MONTANARI. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a Gourmet, uma história da gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2010.

FREYRE, G. **Casa-Grande & Senzala: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 48. ed. Recife: Global, 2003.

GIEDION, S. **Mechanization takes command: a contribution to anonymous history**. New York: W. W. Norton, 1948.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GLOBO. **Moradores denunciam violência no Bairro de São José**. 2016. Disponível em: <g1.globo.com/pernambuco/noticia/2016/01/moradores-denu-nciam-violencia-no-bairro-de-sao-jose-no-recife>. Acesso em: 26. jul. 2018.

_____. **Trio é preso por matar homem com facadas no centro do Recife após briga por causa de drogas**. Disponível em: <http://g1.globo.com/pe/pernambuco/noticia/trio-e-preso-por-matar-homem-com-facadas-no-centro-do-recife-apos-briga-por-causa-de-drogas.gh.html>. Acesso em: 25 jul. 2018.

GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa - tipos fundamentais. **Revista de Administração de Empresas**, v. 35, n. 3, p. 20-29, 1995.

GOMES A. F. O perfil empreendedor de mulheres que conduzem seu próprio negócio: um estudo na cidade de Vitória da Conquista - BA. **Revista Alcance - UNIVALI** - Vol. 11 - n.2 p. 207 - 226 - maio/ago. 2004

GOULART, J. A. **O mascate no Brasil**. Rio de Janeiro: Editora Conquista, 1967. (Coleção Terra dos Papagaios).

HARRIS, B. What the pay gap between men and women really looks like. <https://www.weforum.org/agenda/2017/11/pay-equality-men-women-gender-gap-report-2017>. Acesso em 14 out. 2018.

IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, 2015. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/ >. Acesso em: 01 nov. 2015.

IBOPE. Disponível em: <www.ibope.com.br/pt-br/noticias/paginas/critério-brasil-inicia-2015-com-nova-atualizacao.> Acesso em: 21 jul. 2018.

JESUS, A. K. S.; BASSI, E. da S. L. A eficiência das plantas medicinais utilizadas no lambedor e a química que envolve o seu preparo. **Anais do Encontro Nacional dos Estudantes de Química, UFSC**, 2016.

KIME, T. **Comidinhas de rua**. São Paulo: Publiphilha, 2008.

MAGALHÃES, A. **Mapa conceitual em pesquisa: organizando o pensamento sistêmico**, 2013. Disponível em: < https://ciaiq.org/2017/wp-content/uploads/2013/11/Workshop_CIAIQ2017_AdrianaMagalhaes_060317.pdf>. Acesso em: 23 ago. 2018.

MARX, K. **Formações Econômicas Pré-Capitalistas**. Lisboa: Estampa 1973.

_____. **Introdução à contribuição para a crítica da economia política**. Lisboa: Estampa, 1973.

MAURO M. **Riscos ocupacionais em saúde**. Rio de Janeiro: 2004.

MINAYO, M. C. de S. **Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade**. 21. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

MOSCOVICI, S. **A representação social da psicanálise**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

NÓBREGA, M. L.C.C. **Todo caminho dá na venda: a influência do comércio de varejo nas transformações físicas do espaço urbano. Os bairros do Recife, Santo Antônio e São José**. 1970-2006. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) - Universidade Federal de Pernambuco. Faculdade de Arquitetura e Urbanismo. Pernambuco, 2008.

OLABUÉNAGA, J. I. R. **Metodología de la investigación cualitativa** 5.^a edición. Universidad de Deusto Bilbao. 2012

OLIVEIRA, C. L. de. Um apanhado teórico-conceitual sobre a pesquisa qualitativa: tipos, técnicas e características. **Travessias**, v. 2, n. 3, 2008.

OLIVEIRA, G.; MONT'ALVÃO, C. **A evolução projetual de cozinhas residenciais - o papel e a importância do designer de produto**. In: Congresso Brasileiro de Pesquisa e desenvolvimento em design. 2010. Disponível em: <http://www.leui.dad.puc-rio.br>. Acesso em: 19 ago. 2017.

ORLANDI, E. P. **Análise de discurso: Princípios e Procedimentos**. 12. ed. Campinas: Pontes 2015. p.13

PACHECO, A. L. P. de B. **Mulheres pobres e chefes de família**. 2005. 253 f. 2005. Tese de Doutorado. Tese (Doutorado em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social)–Instituto de Psicologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2005.

PANTOJA, S. **Da kitanda à quitanda**. Revista de História. Disponível em: <<http://www.revistadehistoria.com.br/secao/artigos-revista/da-kitanda-a-quitanda9/122/2008>>. Acesso em: 23 Abr. 2016.

RECIFE. Disponível em: recife.pe.gov.br/pr/secplanejamento/pnud2005/mapas. Acesso em: 26 Jul. 2018.

REGO, W.; PINZANI, A. **Vozes do Bolsa família: autonomia, dinheiro e cidadania.** São Paulo: UNESP. 2013.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa social: métodos e técnicas.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

_____. **Pesquisa social: métodos e técnicas.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

RODRIGUES, L. F. et al. Protocolo de prevenção de riscos ambientais em cozinhas industriais. **Revista Eletrônica de Enfermagem do Centro de Estudos de Enfermagem e Nutrição** [serial on-line], v. 2, n. 2, jan-jul 2013.

SÁ, M. L. B. **Saberes e práticas alimentares em uma comunidade quilombola no Ceará.** 2010. Tese (Doutorado em Nutrição) - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010. doi:10.11606/T.6.2010.tde-23022011-095139. Acesso em: 24 jul. 2018.

SANTANA, V. C.; BENEVENTO, C. T. - **O conceito de gênero e suas representações sociais.** Disponível em:<<http://www.efdeportes.com/efd176/o-conceito-de-genero-e-suarepresentacoes-sociais.htm>>. Acesso em: 14 mai. 2016.

SARTI, C. A. A família como espelho: **um estudo sobre a moral dos pobres.** Campinas: Editora Autores Associados, 1996.

SECOM. Disponível em: <www2.recife.pe.gov.br/pagina/secretaria-de-mobilidade-e-controle-urbano>. Acesso em: 14 jun. 2018.

SCHIELE, B.; BOUCHER, L. **A exposição científica: uma maneira de representar a ciência.** In: JODELET, D. (Org.). As representações sociais. Rio de Janeiro: Eduerj, 2001.

SELLTIZ, C. et al. **Métodos de pesquisa nas relações sociais.** São Paulo: Herder, 1967.

SETTE, M. Arruar, **História pitoresca do Recife antigo.** Rio de Janeiro: Casa do Estudante, 1048.

SILVA, E. B. Tecnologia e vida doméstica nos lares. **Cadernos Pagu**, n. 10, 1997.

SILVA, J. L. M. da. Transformações no espaço doméstico: o fogão a gás e a cozinha paulistana, 1870-1930. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, v.15, n. 2, jul-dez 2007. Disponível em: <https://dx.doi.org/10.1590/S0101-47142007000200018>. Acesso em: 15 nov. 2016.

SILVA, B. R. et al. Avaliação microbiológica de Lambedores. **Revista Saúde e Ciência online**, v. 5, n. 1, 2016.

TASCHNER, G. Raízes da cultura do consumo. **Revista USP 32**. Dez. 1996 - jan.fev. 1997.

THIAGO RODRIGO. **Artigo/faixas salariais classe social ABEP**. Disponível em: <thiagorodrigo.com.br>. Acesso em: 19 jul. 2018.

VETOREZO, L.; VILLASBOAS, B. **Proporção de famílias chefiadas por mulheres chega a 40% em 2014**. Disponível em:< www1.folha.uol.com.br mercado/2015/12/17 >. Acessado em: 02. jul. 2018.

WADI, Y. M. **"Palácio para guardar doidos"**: uma história das lutas pela construção do hospital de alienados e da psiquiatria no Rio Grande do Sul. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em História UFRGS, abr.1997.

Apêndice A

ROTEIRO PARA A ENTREVISTA

Origem

- 1- Nome
- 2- Sexo
- 3- Estado civil
- 4- Naturalidade
- 5- Se migrou, de onde veio? Estado, cidade
- 6- Endereço

Arranjos Familiares

- 7- Tem filhos?
- 8- Se sim com quem ficam os filhos para você vir trabalhar?
- 9- Tem creche?
- 10- Seus pais moram com você?
- 11- Seus pais dependem de você?
- 12- Seus pais ajudam com os filhos?

Relações de Vizinhança

- 13- Você tem vizinhos?
- 14- Como é sua relação com seus vizinhos?
- 15- Os vizinhos te ajudam?
- 16- Vocês se juntam para comemorar datas especiais?

Tecnologias Disponíveis

- 17- Onde você prepara os alimentos vendidos? Em casa?
- 18- Quais os equipamentos que você tem em casa?
- 19- Se na rua, quais equipamentos que você usa?

Retorno financeiro

- 20- Quanto você arrecada por dia
- 25- O que você arrecada dá para você viver?
- 26- Quem mais vive do arrecadado aqui?

Realização Pessoal

- 27- Você gosta de trabalhar aqui?
- 28- Se não trabalhasse aqui, o que gostaria de ser?
- 29- Quais seus planos de vida?

Saberes Alimentares

- 30- Quais receitas você trouxe da sua mãe ou avós?
- 31- Quais receitas são criadas por você nos pratos vendidos?
- 32- Você tem algum segredo na hora de fazer suas comidas?
- 33- Quais temperos você usa sempre?

Violência Urbana

- 21- Você se sente segura nas ruas do bairro?
- 22- Você já viveu alguma tentativa de violência física? E sexual?
- 23- Tem algum protetor?
- 24- Paga a algum protetor?

Gostaria de falar algo mais sobre o que conversamos?
