

A GASTRONOMIA DA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE SOLÂNEA: ASPECTOS HIGIÊNICOS E TRADIÇÕES CULINÁRIAS.

Edilma Pinto Coutinho ✉

Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial - UFPB.

João Maria Soares da Silva
Hugo Santiago Gonzaga Silveira

Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar - UFPB.

Luan Pedro Melo de Azerêdo

Curso de Bacharelado em Agroindústria - UFPB.

✉ edilma.coutinho@gmail.com

RESUMO

As feiras desempenham um papel relevante na economia dos municípios interioranos. Entre os diversos produtos comercializados, os alimentos preparados para consumo imediato, como lanches e refeições, constituem uma gastronomia peculiar, que manifesta uma identidade cultural e preserva tradições. Neste trabalho, o objetivo foi realizar um levantamento gastronômico da feira livre do município de Solânea/PB e avaliar as condições higiênicas do preparo e do comércio dos alimentos, com base na Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA. Foram realizadas visitas técnicas aos pontos de comercialização dos alimentos, ocasião em que se realizaram entrevistas e se aplicaram questionários. Foram identificados graves problemas higiênicos, fato que coloca em risco a saúde do consumidor e subtrai o potencial da feira enquanto atração

turística. Em um contexto de baixa segurança alimentar, a gastronomia da feira livre de Solânea atrai consumidores de todas as classes sociais, seduzidos pelos gostos e aromas do picado de bode, da galinha de capoeira e da carne guisada. O bolo bacia e o bolo baeta se destacam como lanches muito apreciados. O pastel com caldo de cana é outra importante tradição dessa gastronomia popular. Na medida em que os feirantes comercializam pratos típicos, a gastronomia da feira de Solânea ressalta a identidade local e valoriza a culinária regional.

Palavras-chave: Comida de rua. Comércio de alimentos. Higiene.

ABSTRACT

The free markets play an important role in the economy of the municipalities of the interior. Among the various commercialized products, prepared foodstuffs for immediate consumption, such as snacks and meals, constitute a peculiar gastronomy, which manifests a cultural identity and preserves traditions. In this study, the objective was to realize a gastronomical evaluation of the free market in the municipality of Solânea, in the state of Paraíba and evaluate the hygienic conditions of the preparation and commercialization of the foodstuffs, based on Resolution RDC n216/2004 of the ANISA. Technical visits to the commercial foodstuff outlets were realized, on which occasion interviews were held and questionnaires were applied. Serious hygienic problems were identified, a fact which endangers the consumer's health e undermines the market's potential as a tourist attraction. In a context of low nutritional security, the gastronomy of the Solânea free market attracted consumers of all social classes, seduced by the tastes and aromas of minced goat meat, free range chicken and beef stew. Bacia

and Baeta cake stand out as snacks that are very much appreciated. The pastry with sugar cane is another important tradition of this popular gastronomy. Insofar the stand holders commercialize typical dishes, the gastronomy of the Solânea fair brings out the local identity and values the northeastern culinary.

Keywords: Street food. Food commerce. Hygiene.

INTRODUÇÃO

Rodriguez (2002) cita a feira de Solânea entre as sete mais importantes dos municípios interioranos do estado da Paraíba. Medeiros (2010) estudou a origem dessa feira e descreve que a história do município confunde-se com a história da feira. Segundo a autora, Solânea nasceu da movimentação econômica e cultural de uma feira criada nos meados do Século XVIII, cuja prosperidade atraiu comerciantes, formando um pequeno povoado, que rapidamente evoluiu para a condição de vila.

Na perspectiva de desenvolvimento local, autores como Ribeiro et al. (2005), Costa et al. (2009) e Carvalho et al. (2010), retratam a importância das feiras livres para a economia dos pequenos municípios. Os autores salientam que a feira, além de ser uma importante estrutura varejista para a agricultura familiar, aumenta a circulação de capital nos municípios e dinamiza várias atividades comerciais. Semanalmente, os feirantes costumam gastar parte da sua arrecadação adquirindo vários produtos no comércio urbano.

Para Medeiros (2010) e Moraes e Araújo (2006), a feira também é percebida como uma manifestação cultural e um espaço de vivências coletivas. Lima (2006) apresenta a feira como um lugar

de criação e exposição da criatividade popular, que ajuda a manter vivos bens culturais. Nesse contexto, o cordel, o artesanato, as ervas medicinais e a gastronomia são exemplos de manifestações da cultura popular reproduzidas nas feiras livres, de forma a preservar as tradições locais.

Do ponto de vista gastronômico, na feira, a cultura alimentar local é valorizada e reproduzida, tanto pela oferta dos ingredientes e dos temperos para o preparo dos pratos, quanto pela oferta de pratos regionais já preparados.

Martins (2004) estudou a feira do Guará, no Distrito de Brasília, e ressalta a sua gastronomia como foco de construção de identidade, por causa da oferta de alimentos crus e cozidos e da origem dos feirantes.

Albertim (2008) descreve que a gastronomia revela a identidade, a cultura, a história e o modo de viver de um povo. Sampaio et al. (2001 apud LEITE, 2004) percebem a gastronomia como um produto turístico, que reúne diversos componentes, a saber: autonomia, riqueza e diversidade. Com o uso de produtos regionais e locais, a gastronomia remete à autenticidade e à tipicidade.

Uma receita que sobrevive a gerações de cozinheiros e se mistura ao imaginário de um povo tem o tempero intangível do tempo, da história e do sentimento de cada mão e boca por que passou e, por tudo isso, merece um registro que contemple não só os temperos, mas também todos os aspectos que lhe garantem o sabor (CABRAL, 2008).

Nas feiras livres, existe uma gastronomia popular, cujas receitas misturam diversos ingredientes que retratam a miscigenação cultural do nosso país. Com base nessa premissa, ressalta-se a importância de estudos sobre a gastronomia das feiras livres.

Segundo Minnaert e Freitas (2010), os conhecimentos técnicos e a legislação higiênica são estranhos

aos feirantes, desta forma, um estudo gastronômico de uma feira livre demanda avaliação das condições higiênicas durante o preparo e o comércio dos alimentos, com vista na preservação da saúde do consumidor e na valorização da feira livre como atração turística.

Considerando a relevância econômica da feira do município de Solânea e da sua gastronomia como uma manifestação cultural, que preserva tradições, neste trabalho, o objetivo foi realizar um levantamento gastronômico dessa feira e avaliar as condições higiênicas do preparo, da conservação e da exposição dos alimentos.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi exploratória, fundamentada em métodos qualitativos e quantitativos. Os dados primários foram obtidos por meio da observação da realidade, durante as visitas técnicas aos pontos de comercialização de alimentos da feira do município de Solânea, estado da Paraíba, ocasião em que se realizaram entrevistas semiestruturadas e se aplicaram questionários estruturados com 20 perguntas fechadas. Foram entrevistados homens e mulheres proprietários e/ou cozinheiros de todos os pontos de comercialização de alimentos preparados: 8 boxes, 17 barracas e 8 carrinhos de lanche.

A avaliação das condições higiênicossanitárias dos manipuladores, dos equipamentos e utensílios e dos alimentos, durante o preparo, a exposição e a conservação, foi realizada com base na Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na feira livre do município de Solânea, os alimentos preparados são comercializados em boxes, barracas e carrinhos de lanches. Majoritariamente

te, nos boxes, são comercializados refeições completas, pratos feitos e tira-gostos. Nas barracas, vendem-se os típicos pastéis com caldo de cana, uma das maiores atrações gastronômicas das feiras livres. Convém registrar que algumas barracas também comercializam tira-gostos que, normalmente, são consumidos juntamente com bebidas alcoólicas. Nos carrinhos, são vendidos lanches como bolos, coxinha, pastel, cachorro-quente e tapioca.

A avaliação higiênica do comércio de alimentos preparados na feira de Solânea está descrita no Quadro 1. Os boxes se diferenciam dos demais pontos de venda por terem uma estrutura fixa e, principalmente, pelo preparo das refeições. Entretanto, não existe infraestrutura adequada para o preparo, a manipulação e a comercialização dos alimentos, por exemplo: as paredes e os pisos não são revestidos com material fácil de lavar; não existe água encanada, de forma que os pratos são lavados em baldes ou bacias; alguns boxes não dispõem de fogão, portanto, os alimentos são preparados em fogareiros improvisados; poucos boxes dispõem de equipamentos para refrigeração dos alimentos.

Nas barracas onde se preparam os pastéis, o óleo da fritura é reutilizado incontáveis vezes e apresenta cor escura e odor desagradável. Nos carrinhos, o problema mais crítico observado foi o fato de os lanches ficarem expostos à temperatura ambiente e à poeira durante todo o dia.

Nos boxes, nas barracas e nos carrinhos, a maioria dos manipuladores dos alimentos não tem hábitos higiênicos, como lavar as mãos antes de preparar ou servir os alimentos; não manipular dinheiro e alimento ao mesmo tempo e usar toucas e aventais.

Nesse contexto de baixa segurança alimentar, o perfil dos consumidores que se alimentam na feira é popular e

sem exigências. São feirantes, donas de casa, trabalhadores e boêmios. Ainda assim, não é raro encontrar profissionais liberais, intelectuais e turistas, que visitam a feira em busca do pitoresco.

Marques e Paiva (2011) avaliaram a segurança alimentar do comércio de alimentos prontos em feiras de Vila Velha/ES e identificaram problemas durante o preparo e, principalmente, o armazenamento dos alimentos. Alves e Travain (2011) estudaram as condições higienicossanitárias do comércio ambulante de alimentos na cidade de Umuarama/PR e observaram que os carrinhos de lanches estavam em bom estado de conservação, mas que faltava água encanada para higiene das mãos e dos utensílios.

As refeições, os pratos feitos, os tira-gostos e os lanches comercializados na feira de Solânea estão relatados na Tabela 1, onde se pode observar que o picado de bode (67,8%), a galinha de capoeira (50,0%) e a carne guisada (50,0%) são as iguarias mais preparadas. Durante as entrevistas, os feirantes relataram que o picado de bode e o guisado de carne são pratos típicos da feira de Solânea, que atraem um público mais selecionado. Por causa deles, turistas e até políticos visitam regularmente a feira.

Campos et al. (2008) realizaram um levantamento da gastronomia nos estados nordestinos e destacam a carne de bode e a de carneiro como uma importante prato típico da região.

Ainda na Tabela 1, pode-se observar que o bolo e a coxinha são os lanches mais comercializados na feira de Solânea. O bolo bacia e o bolo baeta foram os mais encontrados nos pontos de comercialização.

O bolo baeta é tipicamente nordestino e, na Paraíba, é muito popular. Para Newman (2009), esse tipo de bolo, também conhecido como bolo de leite, tem textura de pudim e pode ser preparado com queijo coalho ou queijo parmesão ralado.

O pastel que, tradicionalmente, é consumido acompanhado de caldo de cana, foi o segundo produto mais identificado nos pontos de venda. Durante as entrevistas, alguns feirantes relataram que a feira de Solânea, pelo fato de ser realizada no sábado, é uma opção de lazer para muitas famílias, ocasião em que o consumo do pastel com caldo de cana faz parte da programação. Também foi relatado que, entre os jovens, o caldo de cana está sendo substituído por refrigerantes.

A importância do pastel na gastronomia de feira é relatada por vários autores. Martins (2004), refere que a “feira está associada ao consumo de pastel”. Ribeiro et al. (2005), descreveram o pastel como atrativo da feira e fator de socialização e afirmam que muitas pessoas vão à feira para comer pastel e encontrar amigos.

Na Tabela 2, observa-se a composição das refeições e dos pratos feitos comercializadas. O arroz e a farinha estão presentes em 50,0% dos pratos; a macaxeira e o inhame compõem 39,3% e 25% dos pratos, respectivamente. Segundo os feirantes entrevistados, a macaxeira, o inhame e o cuscuz, normalmente, acompanham o guisado de carne e a galinha de capoeira.

O comércio de bebidas alcoólicas e não alcoólicas está retratado na Tabela 3. As bebidas alcoólicas são as mais frequentes, com destaque para a cachaça (60,7%), que, comumente, é produzida em alambiques, em municípios da região. É importante registrar que a cachaça é um dos principais acompanhamentos do picado de bode e da carne guisada.

O vinho consumido é popular, inclusive foi encontrada uma marca produzida a partir de suco de uva, no sertão paraibano, onde não se produzem uvas. O refrigerante foi a bebida não alcoólica mais identificada nos pontos de comercialização, seguido do cafezinho, que é muito consumido pelos feirantes, por ajudar a enfrentar

Quadro 1 - Problemas higienicossanitários do comércio de alimentos preparados na feira livre do município de Solânea, 2010

Itens avaliados	Problemas higiênicos observados
Manipuladores	Não utilizam aventais e luvas, cabelos desprotegidos; não lavam as mãos antes do preparo ou manipulação dos alimentos ; fumam; manipulam dinheiro juntamente com os alimentos; cospem no chão; mãos sujas e unhas grandes ; muitas mulheres usam esmaltes e adornos.
Equipamentos e utensílios	Não existem equipamentos para refrigeração e congelamento nas barracas e em alguns boxes não existe água encanada; os talheres são velhos e ficam expostos sem proteção; uso de uma única toalha para secagem de utensílios e das mãos; ausência de guardanapos para os clientes, de coletores de lixo e de armários e prateleiras para acondicionamentos dos utensílios.
Alimentos	Os sucos são acondicionados em garrafas PET e sem refrigeração; molhos, catchup, mostarda e maionese sem refrigeração e expostos ao sol; produtos de limpeza guardados próximos aos alimentos; reutilização do óleo de fritura.

Tabela 1 – Frequência dos tipos de refeições, pratos feitos, tira-gostos e lanches comercializados na feira livre do município de Solânea - PB, 2010.

Refeições, pratos feitos, tira-gostos	Frequência (%)	Lanches	Frequência (%)
Picado de bode	67,8	Bolos	42,9
Galinha de capoeira	50,0	Coxinha	42,9
Carne guisada	50,0	Pastéis	39,3
Carne de porco assada	21,4	Cachorro quente	25,0
Carne de bode assada	14,3	Tapioca	10,7

Tabela 2 – Frequência dos acompanhamentos nos pratos comercializados na feira livre do município Solânea - PB, 2010.

Acompanhamento	Frequência (%)	Acompanhamento	Frequência (%)
Arroz	50,0	Macarrão	28,6
Farinha	50,0	Inhame	25,0
Macaxeira	39,3	Fava	7,1
Feijão	28,6	Cuscuz	7,1

Tabela 3 – Bebidas comercializadas na feira livre do município de Solânea - PB, 2010

Bebida alcoólica	Frequência (%)	Bebida não alcoólica	Frequência (%)
Cachaça	60,7	Refrigerante	28,6
Cerveja	35,7	Café (cafezinho)	25,0
Caipirinha	3,6	Sucos	25,0
Vinho popular	3,6	Caldo de cana	17,9

Tabela 4 – Frequência do uso de temperos no preparo de refeições, pratos feitos e tira-gostos comercializados na feira livre do município de Solânea - PB, 2010

Temperos	Frequência (%)	Temperosos	Frequência (%)
Cominho	92,8	Alho	35,7
Coentro	89,3	Louro	3,6
Cebolinha	82,1	Salsa	3,6
Colorau	75,0	Hortelã	3,6
Pimenta	75,0	Orégano	3,6

a dura jornada de trabalho, que se inicia na madrugada.

A frequência dos temperos utilizados no preparo dos pratos pode ser observada na Tabela 4. O cominho (92,8%) está presente em quase todos os pratos, seguido do coentro (89,3%) e da cebolinha (82,1%). O colorau (75%) é um condimento tradicional da culinária nordestina utilizado com muita frequência.

O coentro e o cominho são temperos fortes, que caracterizam a culinária nordestina. Devido ao seu sabor pungente, que pode predominar numa receita, é comum encontrar hostilidade do seu uso nas Regiões Sudeste e Sul.

Segundo Cabral (2008), os molhos e os temperos determinam a personalidade da receita, assim, os condimentos tradicionais da Paraíba são largamente utilizados na preparação das refeições e dos tira-gostos comercializados na feira livre de Solânea.

A medida que os feirantes comercializam pratos típicos, inclusive, preparados com temperos regionais, a gastronomia da feira de Solânea ressalta a identidade local e valoriza a culinária nordestina.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na feira livre do município de Solânea, o comércio de alimentos preparados para consumo imediato, como lanches e refeições, constituem uma gastronomia peculiar, que manifesta a identidade da cultura local e preserva tradições. No entanto, as condições de preparo, exposição e conservação dos alimentos apresentam graves problemas higiênicos, fato que coloca em risco a saúde do consumidor e subtrai o potencial da feira enquanto atração turística.

Em um contexto de baixa segurança alimentar, o picado de bode, a galinha de capoeira e a carne guisada são iguarias apreciadas, especialmente quando acompanhadas da cachaça produzida localmente. O bolo bacia e o bolo baeta se destacam como lanches mais encontrados nos pontos de comercialização. O consumo do pastel com caldo de cana é outra importante tradição dessa gastronomia popular. O cominho, o coentro, a cebolinha e o colorau são os condimentos mais utilizados no preparo dos pratos. A gastronomia da feira livre de Solânea envolve ingredientes

e pratos tipicamente paraibanos, fato que atrai consumidores de todas as classes sociais, seduzidos pelos gostos e aromas dos temperos autênticos. Diante disso, é importante implantar medidas que visem melhorar as condições higiênicas dessa feira.

REFERÊNCIAS

- ALBERTIM, B. **Recife: guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição**. Recife: Gráfica e Editora Santa Marta, 2008. 163p.
- ALVES, G.; TRAVAIN, G. D. Condições higiênicas sanitárias de um comércio ambulante da cidade de Umuarama, PR: estudo de caso. **Rev. Hig. Alimentar**, v.25, n.194/195, p.24-29, mar./abr. 2011.
- BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS N 216, de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação. **D.O.U.**, Brasília, DF.
- CABRAL, B. Molho é Sacerdócio. **Engenho da Gastronomia**, n.23, p.15-18, abr./mai., 2008.
- CAMPOS, R. F. F.; FERREIRA, J. F.; MANGUEIRA, M. N.; GONÇALVES, M. C. R. Gastronomia Nordestina: uma mistura de sabores brasileiros. In: XI ENCONTRO DE INICIAÇÃO À DOCÊNCIA. **Anais...** João Pessoa

- PB, 2008. Disponível em: http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/xi_enid/monitoriaped/ANAIS/Area6/6CCSDNMT01.pdf. Acesso em: 14 fev. 2011.
- CARVALHO, F. G.; REZENDE, E. G.; REZENDE, M. L. Hábitos dos clientes da feira de Alfeenas - MG. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v.12, n.1, p.131-141, 2010.
- COSTA, C. C.; OLIVEIRA E SILVA, D. S.; RIBEIRO, G. N.; ARAÚJO, P. L.; SOUSA, V. L. B.; OLIVEIRA, E. M. Perfil dos feirantes de hortaliças da feira de Pombal – PB. **Hortic. Bras.**, v.27, n.2, 2009.
- LEITE, L. A. Gastronomia corumbaense, característica e aspectos históricos. In: IV SIMPÓSIO SOBRE RECURSOS NATURAIS E SOCIOECONÔMICOS DO PANTANAL. 2004. **Anais...** Corumbá - MS, 2004. (CD-ROM).
- LIMA, R. Iphan tomba três ícones regionais. **O Estado de São Paulo**, São Paulo, SP, 08 de dezembro de 2006.
- MARQUES, N. C. T. S.; PAIVA, G. Condições higiênicossanitárias no comércio de alimentos prontos: é possível comer com segurança nas “feirinhas” de Villa Velha? **Rev. Hig. Alimentar**, v.25, n.192/193, p.24-28, jan./fev. 2011.
- MARTINS, F. R. **Diga-me o que comes e eu te direi quem és: como a gastronomia, na feira de Guará, revela-se locus de identidade**. 2004. 76f. Trabalho Monográfico (Especialização em Turismo e Hospitalidade) - Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2004.
- MEDEIROS, L. R. R. A. **A feira livre do município de Solânea no brejo paraibano: mudanças e permanências frente à modernidade**. 2010. 54f. Trabalho Monográfico (Especialização em História da Paraíba) - Centro Integrado de Tecnologia e Pesquisa. Guarabira, 2010.
- MINNAERT, A. C. S. T.; FREITAS, M. C. S. Práticas de higiene em uma feira livre da cidade de Salvador (BA). **Ciência e Saúde Coletiva**, v.15, n.1, p.1607-1614, 2010.
- MORAIS, I. R. D.; ARAÚJO, M. A. A. Territorialidade e sociabilidade na feira livre da cidade de Caicó (RN). **Caminhos da Geografia**, v.23, n.14, p.244-249, fev./2006.
- NEWMAN, T. **Tereteté na cozinha: bolo baeta**. João Pessoa, 22 de agosto de 2009. Disponível em: <http://www.teretetenacozinha.com.br/2009/08/bolo-baeta.html>. Acesso em: 14 fev. 2011.
- RIBEIRO, E. M.; CASTRO, B. S.; SILVESTRE, L. H.; CALIXTO, J. S.; ARAÚJO, D. P.; GALIZONI, F. M.; AYRES, E. B. Programa de apoio às feiras e à agricultura familiar no Jequitinhonha mineiro. **Agriculturas**, v. 2, n. 2, jun. 2005.
- RODRIGUEZ, J. L. **Atlas escolar da Paraíba: espaço geo-histórico e cultural**. 3. ed. João Pessoa: Ed. Grafset, 2002. 112p. ❖

Leia e assine a Revista Higiene Alimentar

UMA PUBLICAÇÃO DEDICADA AOS PROFISSIONAIS E EMPRESÁRIOS DA ÁREA DE ALIMENTOS



Redação:

Rua das Gardêneas, nº 36 - Mirandópolis CEP 04047- 010 - São Paulo - SP
Fone: 11 5589-5732 – Fax: 11 5583-1016 – e-mail: redacao@higieinealimentar.com.br
www.higieinealimentar.com.br