

Feiras livres: guardiãs de práticas de manejo da terra que desafiam os propósitos  
hegemônicos neoliberais<sup>1</sup>

<sup>2</sup>Osmar Lúcio Custódio (UFG/GO)

<sup>3</sup>Janine Helfst Leicht Collaço (UFG/GO)

## RESUMO

As Feiras Livres são, em sua maioria, estruturas urbanas destinadas à distribuição de alimentos produzidos no meio rural mediante um sistema produtivo denominado *hortifrutigranjeiro*. Em Goiânia, segundo relatos de antigos feirantes e consumidores, várias delas já funcionavam desde meados da década de 1940, a exemplo das feiras dos bairros pioneiros da capital. Razoavelmente, no decorrer dos anos, fruto da dinâmica urbana, houve um substancial aumento de seu número na cidade, ainda, a inclusão de outros segmentos de produtos, além dos alimentícios, e de novos horários de funcionamento.

Neste artigo analisamos o comportamento das Feiras Livres da cidade de Goiânia, sob duas perspectivas. Pela primeira, analisamos bancas que comercializam produtos cujas práticas de manejo da terra ocorre de forma independente, ou seja, dissociadas da aglutinação que deu origem ao termo *hortifrutigranjeiro*. Desta forma, as bancas foram observadas distintamente, ou seja, aquelas que são organizadas conforme um *layout* semelhante aos dos supermercados e aqueles cujos produtos são dispostos aleatoriamente. Tal escolha decorreu de relatos de antigos feirantes que atribuíram como marco para as novas disposições o final da década de 1970, a partir da necessidade de competirem com o novo modelo de distribuição de alimentos implantado naquela ocasião. Defendemos que, ao aglutinar as três práticas históricas de manejo, a produção de alimentos ganhou, propositalmente, uma conotação industrial, pela qual as categorias tempo e espaço ganharam outra relevância frente ao modelo tradicional; ainda, que houve a sobreposição da capacidade tecnológica e de capital, frente às práticas da “agricultura familiar”.

---

<sup>1</sup> “Trabalho apresentado na 31ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 09 e 12 de dezembro de 2018, Brasília/DF.”

<sup>2</sup> Doutorando em Antropologia Social, Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal de Goiás – PPGAS, UFG

<sup>3</sup> Doutora em Antropologia Urbana, e professora adjunta da Universidade Federal de Goiás - UFG

Em uma segunda perspectiva, nossas pesquisas em campo propiciaram identificar antigos feirantes que são também produtores rurais, além de produtores urbanos. Por elas, foram identificadas práticas de manejo tradicionais, além de produtos que já não fazem parte da cadeia de produção de alimentos para a cidade. Ainda, a possibilidade de compararmos a oferta de alimentos oferecidos a partir de mecanismos de mercados e a oferta e procura de alimentos bons, especialmente por *outsiders*, vindo à tona as maneiras pelas quais se entremeiam as formas de representação entre o campo e a cidade.

Conclusivamente, nossas pesquisas nos propiciaram um mapeamento preliminar de sistemas alimentares e suas formas de representação, segundo as lógicas presentes na produção do conhecimento, associados a um eixo cultural e amparados pelo eixo teórico das pesquisas da Antropologia em “soberania alimentar”.

Também, possibilitaram a verificação da importância dada pela produção de alimentos via “agricultura familiar” e suas temporalidades, as quais deixadas de lado a partir do modelo agroindustrial.

Palavras-chave: feiras, agricultura familiar, soberania alimentar

## **Introdução**

As Feiras Livres são, em sua maioria, estruturas urbanas destinadas à distribuição de alimentos. Alimentos estes, que originários de produção rural, esta, de maior volume, mas também urbana. Ambas, componentes de um sistema produtivo denominado *hortifrutigranjeiro*. Em Goiânia, segundo relatos de antigos feirantes e consumidores, várias feiras remontam meados da década de 1940. Como exemplo, algumas em funcionamento nos bairros pioneiros da capital – Vila Nova, Vila Operária, Pedro Ludovico. Feiras livres constituem “circuitos”<sup>4</sup>, nos termos de Magnani. Razoavelmente, no decorrer dos anos, fruto da dinâmica urbana, houve um substancial aumento de seu número na cidade. Houve ainda, a inclusão de outros segmentos de produtos, além dos alimentícios, e de novos horários de funcionamento.

---

<sup>4</sup> Segundo MAGNANI, 2012, p.97), circuito é “uma categoria que descreve os exercícios de uma prática ou a oferta de determinado serviço em estabelecimentos, equipamentos e espaços que não mantêm entre si uma relação de contiguidade espacial, sendo reconhecido em seu conjunto pelos usuários habituais”. Para saber mais sobre “circuitos”, ler *Da periferia ao centro: trajetórias de pesquisa em Antropologia Urbana*, MAGNANI, José Guilherme C.

Esta pesquisa compõe um conjunto de pesquisas contributivas ao Grupo de estudos em consumo, cultura e alimentação (GECCA), do qual somos membros desde 2014. Neste artigo analisaremos o comportamento das Feiras Livres da cidade de Goiânia, sob duas perspectivas. Pela primeira, as formas utilizadas pelos feirantes para exporem e organizarem seus produtos nas bancas. Tais formas demonstraram-se indicativos de representação do alimento em ambiente urbano, possibilitando-nos verificarmos as variadas dinâmicas em lugares à primeira vista homogêneos. Ainda, de identificarmos feirantes/agricultores que comercializam produtos cujas práticas de manejo da terra ocorrem de forma independente, ou seja, dissociadas da aglutinação que deu origem ao termo *hortifrutigranjeiro*.

Em uma segunda perspectiva, as idas ao campo de pesquisa nos propiciaram identificar antigos feirantes que são também produtores rurais, além de outros que produzem no ambiente urbano. Um olhar antropológico demonstrou sua importância, pois nos possibilitou identificarmos práticas e saberes de manejo da terra, também produtos, que já não fazem parte da cadeia de produção de alimentos para a cidade. Ainda, nos possibilitou identificamos sujeitos interessados por alimentos que passam à margem da matriz mercadológica de oferta e procura. Neste ponto destacam-se os *outsiders*, os quais buscam alimentos distintivos, dentro do escopo dos alimentos considerados saudáveis. Para este grupo, a adjetivação do alimento revela sua carga de subjetividade e memória. A busca pelo alimento “saudável” representa o imaginário de retorno à pureza do campo, do lúdico vivido ou construído na memória. Na contrapartida, esse mesmo alimento, representa também a negação à poluição e hostilidade do ambiente urbano. Artifícios e ações estas, presentes no ato de comer bem. Trata-se, portanto, de uma relação pendular que nos possibilita percebermos o quanto essas estruturas urbanas perpetuam as subjetividades do imaginário rural no convívio urbano.

Teórico e metodologicamente, optamos por seguir as trilhas do alimento e suas respectivas tramas, seja lá onde estas nos levem. Nos referimos às finas redes traçadas à margem e apesar das ações do Estado. Aqui nos referimos às redes reais, coletivas e discursivas, tramas de ciência, política, economia, direito, religião, técnica, ficção (LATOURET, 2016, p.12).

Em larga medida, estamos cientes de que, há uma nítida exposição de nossos interlocutores às várias formas de assimetria de poder. Ainda, de que lhes recai o peso da

tradução que enunciamos de seus discursos. Assim, do ponto de vista etnográfico, este paradigma antropológico que envolve a tradução da experiência para forma textual, encena variadas formas de autoridade etnográfica como estratégia. Em oposição, optamos por lidar com os vários sujeitos da pesquisa, a partir de suas relações com o “mundo da vida e o sistema” (MARCUS, 1995, p,96). Nos referimos a uma etnografia multi-situada, modo que investiga e constrói etnograficamente os mundos da vida de vários sujeitos situados. Modo que também constrói etnograficamente, aspectos do próprio sistema através de associações e conexões que ele sugere a partir das relações entre esses vários sujeitos.

Assim, o caminhar entre as bancas das Feiras Livres foi o ponto de partida para o estreitamento de relações e levantarmos questões à medida em que o campo movia. A cada visita, a cada feira, cada dia, a dinâmica desses lugares proporcionava novos panoramas. Há um desordenamento aparente que se reorganiza pelas vias dos feirantes e dos frequentadores/consumidores. O simples observar e comentar dessas dinâmicas e desordenamentos, por si só, já proporcionavam temas e provocações para abordagens e desdobramentos.

### **Exposição de produtos: formas de representação do alimento no espaço urbano**

Ao caminharmos entre bancas, desviando de caixas e sacas, recheadas de alimentos ou sobras deles, comentávamos nossas observações com feirantes e clientes, fazendo com que o diálogo com estes últimos fossem a base para a aproximação com os próximos interlocutores. Partimos desse caminhar desordenado para percebermos as intersecções presentes no conjunto da feira, que passam imperceptíveis perante a sua aparente homogeneidade. Essas interrelações são mediadas pelos espaços, os quais determinam e delimitam lugares e posições. Lugares de trabalho, de competição, mas também de troca e solidariedade.

Observamos as bancas nas feiras livres de Goiânia, sob a expectativa de identificarmos características distintivas entre elas. Por serem estruturas aparentemente homogêneas, as feiras compõem o panorama comuns do ambiente urbano. Entretanto, percebemos que dentre a variedade de bancas, havia aquelas em que o *layout* se assemelhava aos encontrados nos supermercados, e outras cujos produtos ficam dispostos

aleatoriamente. Notamos ainda que havia uma recorrência na distribuição espacial dessas duas modalidades de banca.

Para justificativas a essas formas distintas de expor produtos, e da distribuição das bancas nos espaços das feiras, recorreremos aos relatos de antigos feirantes, algo plausível. Conforme estes feirantes, essa primeira maneira de exposição de produtos, semelhantes à encontrada em supermercados, são representativas de um marco na história das feiras de Goiânia. Os relatos nos indicaram, que as disposições que percebemos hoje, foram copiadas como uma estratégia competitiva<sup>5</sup>. Assim, copiar o formato de exposição de frutas, legumes e verduras, praticados pelos supermercados, consistiu em uma forma de resistência. Desta forma, copiar representava uma estratégia adotada pelos feirantes para minimizarem as acusações que lhes pesavam os ombros, imputações tais como: ultrapassados, desorganizados e sujos. Além de, na contrapartida, provocarem a aproximação ao discurso de modernidade – limpo, saudável, organizado, prático –, associado à nova forma de distribuição de alimentos, característico do modelo neoliberal.

Há aqui uma aproximação com a evolução do homem civilizado, construção discutida por Mary Douglas. A autora analisa que à medida que a diferenciação social se intensifica, as formas de coerção social e sanções punitivas, mediadas por inspetores do progresso e demais aparatos de controle social, buscam submeter homens e mulheres às suas normas. Estão em jogo poderes e perigos. Quem diz ordem, diz restrição, implica em limitação de relações possíveis; ao contrário da desordem, a qual implica no ilimitado, pois não exprime nenhum arranjo, sendo, portando, símbolo de poder e perigo (DOUGLAS, 2012 p.70-72). Para Latour, “moderno”, “modernidade”, “modernização”, são contrastantes por definição, pois propõem uma oposição ao passado arcaico e estável, portanto, duas vezes assimétrico. Em primeiro lugar porque assinala “uma ruptura na passagem regular do tempo; em segundo, porque “assinala um combate no qual há vencedores e vencidos” LATOUR, 2016, p.15).

Consideramos tais digressões pertinentes, pois se incumbem da contextualização e do devido suporte teórico na relação entre ambientes construídos para o arcaico e o moderno. Entrementes, com relação à distribuição espacial das feiras, as justificativas

---

<sup>5</sup> Vale lembrar que o modelo de distribuição de alimentos até o final da década de 1970, sofria regulação estatal. Somente findo o “milagre brasileiro” e com início do processo inflacionário, ascenderam como forma de distribuição de alimentos e congêneres, o sistema de autosserviços, popularmente conhecidos como supermercados.

viriam também dos próprios feirantes. Segundo os consultados, a posição espacial está associada ao tempo de deslocamento entre sua base de produção ou armazenamento e a localização geográfica da feira na cidade. Enquanto os feirantes das bancas maiores e mais organizadas são moradores da cidade, ou muito próximo dela, os demais moram na zona rural e realizam deslocamentos maiores. A estrutura de montagem das feiras é definida conforme a ordem: a primeira banca que entra é a última banca que sai. Portanto, aos feirantes que executam maiores deslocamentos, resta-lhes as bordas.

Outro ponto que previmos abordar, e nosso maior interesse aqui, se refere àqueles feirantes que organizam suas bancas, dispondo seus produtos aleatoriamente. Nestas bancas, além da acomodação desordenada, contrariamente às bancas maiores, fica perceptível a pouca ou nenhuma preocupação com a estética, seja quanto à disposição ou quanto à adoção de um padrão para os produtos. Percebemos também que essas bancas contavam com vários produtos, mas todos em pequena quantidade. Após algumas visitas a essas bancas outra característica se destacava. Nelas, os produtos comercializados nem sempre eram os mesmos. Havia uma ruptura no processo de oferta, implicando em um ciclo de fornecimento descontínuo.

Assim como as bancas padronizadas à semelhança dos supermercados, também para essa descontinuidade os feirantes possuíam uma resposta. Os proprietários dessas bancas produzem o que vendem. Nas feiras, comercializam o que dispõem no momento para colheita, daí a ruptura percebida. Decorrencia para que as categorias tempo e espaço sejam imperativas para a análise da estrutura das feiras livres. A temporalidade que envolve plantio e colheita, regime de chuvas, estações do ano, são impeditivos para uma regularidade na oferta. A produção em pequenas quantidades, a ausência de um processo de seleção, a ação de pragas, dentre outros, apresentam-se como empecilhos para a obtenção de padrões estéticos. Produtos padronizados, semelhantes aos expostos na maioria das bancas que compõem as feiras livres, em sua maioria, somente demonstraram-se possíveis a partir de sua aquisição ou produção no formato agroindustrial, ressaltando-se, de produção em larga escala.

Nesta etapa da pesquisa, apontamos que o diferencial entre esses dois tipos de feirantes está relacionado com a origem dos produtos que comercializam. O primeiro modelo, cuja padronização era o destaque, está associado a aquisições realizadas na Central de Abastecimento (CEASA), ou são produtos originários de grandes lavouras de

hortaliças nas imediações da capital. Neste modelo, o feirante adquire produtos em caixas, as quais são transportadas aos locais das feiras. Há uma praticidade ao expor os produtos organizadamente, retirando-os caixa por caixa, para posteriormente, ao término da feira, retornarem os produtos para as mesmas caixas, gradativamente, um a um, dentro de um processo inverso. Esses feirantes, em sua maioria, fazem feiras todos os dias, e rotineiramente executam a tarefa de expor e recolher seus produtos, até que comercializem todos, ou os descartarem por ficarem fora do padrão ou impróprios para o consumo. No caso dos feirantes que são também produtores, estes geralmente participam de apenas uma feira por semana. Desta forma, caso não consigam comercializar todos os produtos, retornam com eles e os consomem ou até mesmo os doam. Por tais razões, distintivamente, os dois modelos atuam sob condições e ciclos diferentes.

Os modelos de exposição de produtos nas feiras livres, conforme descritos acima, demonstram também uma divisão entre as formas de produção de alimentos pelas vias do modelo agroindustrial e a produção via “agricultura familiar”. Percebemos que com a aglutinação as três práticas históricas de manejo – hortas, pomar e granjas -, em produtos *hortifrutigranjeiros*, a produção de alimentos ganhou, propositalmente, uma conotação industrial. A construção do termo, constitui representativamente uma característica de homogeneidade e padronização aos produtos agrícolas. Demonstrou-se ainda, uma, dentre as várias estratégias para a adoção de um novo modelo de distribuição de alimentos. Neste contexto, as categorias tempo e espaço ganharam outra relevância frente ao modelo denominado tradicional. Ainda, indicam que houve a sobreposição da capacidade tecnológica e de capital, frente às práticas da “agricultura familiar”.

Demonstraremos que a modernidade não precisa marginalizar a agricultura baseada em práticas e saberes ecológicos como forma de reafirmação de hegemonias capitalistas. Um bom exemplo dessa relação entre práticas tradicionais de manejo e produtos agroindústrias está na oferta de produtos nos dois tipos de banca. Uma vez que nas bancas maiores, há um padrão de tamanho e cor dos produtos, mas há também um padrão do tipo de produto. Além disto, as bancas se verduras e legumes, padronizadas nos dois sentidos abordados, oferecem praticamente os mesmos tipos de produtos. Correspondem a um *mix* que não supera trinta tipos, os quais compõem a cesta diária de produtos que vão à mesa do brasileiro. Ao contrário, as bancas cujos produtos são originários de pequenas propriedades e dentro do conceito de “agricultura familiar”, contam com variedades da estação, além dos produtos de extrativismo – guariroba, limão

china, baru, goiaba, manga, jabuticaba, jurubeba, manga, jatobá, jambo, jatobá, mogango, quiabo de quina, cerraia, mangaba, araticum, araçá, pequi, dentre vários outros. Ainda, seus produtos de granja são os denominados “caipira”, para aves, suínos e seus derivados, os quais requerem conhecimentos culinários típicos regionais ou associados à memória rural.



*Figura 1- Comércio de aves vivas - Feira do Produtor - 06/10 - Foto: Osmar L. Custódio*

Há clientes que optam para a compra do animal vivo, conforme figura acima. Geralmente, a aquisição desta forma, ocorre para abate posterior, algo que requer expertise. Esses feirantes e esses produtos, disputam seus espaços com os atualmente denominados “orgânicos”. Entretanto, vários desses pequenos produtores desconhecem esse novo conceito, apesar de produzirem como relativa semelhança quanto ao manejo.

### **Pequenos registros etnográficos desses saberes e práticas**

A essa altura da escrita, provavelmente permaneça como questão nossa referência ao que denominamos práticas e saberes dos sujeitos de nossa pesquisa. Optamos por apresentar dois exemplos de história oral, ou histórias de vida. Vidas de feirantes, distribuidores de alimentos, que também produzem. No primeiro caso, narrativas de uma mulher que utiliza a terra para o manejo de uma granja, dentro da representação da produção dos denominados: frango caipira. O segundo exemplo se refere ao um homem



que já atuou como feirante, entretanto, no decorrer da vida, optou pelo plantio urbano e distribuição dos alimentos que produz, na modalidade: porta a porta.

A Dona Carmem possui uma criação de aves na zona rural do município de Senador Canedo. Sua propriedade é uma herança deixada pelos pais, a qual constitui uma área de aproximadamente 10 hectares. Se atribui temente e agradecida a Deus, pois há quatro anos seu companheiro, caminhoneiro, sugeriu e houve concordância, venderem o sítio e adquirirem um caminhão para cargas. Sítio colocado à venda, o esposo, nesse interim, foi acometido por uma cegueira irreversível, perdendo em três meses a visão completa e um olho e setenta por cento do outro. Daí sua gratidão a Deus, também pela propriedade da terra. Atualmente o sítio propicia o sustento da família, composta ainda por um filho pequeno. O pai demonstra um misto de mágoa e gratidão, o primeiro pela cegueira e por nunca ter visto enxergado o próprio filho, e o segundo, pela segurança que a terra proporciona à família. Dona Carmem abate em média cem aves por semana. A procura é tamanha que afirma não conseguir chegar às feiras, pois a produção é comercializada no deslocamento entre sua propriedade e elas. A lida com as aves é realizada conforme o modelo tradicional, prática que aprendeu com seu pai. Os animais são liberados no pasto, para ciscar, se alimentar de pequenos animais, durante o dia e à noite são recolhidos ao galinheiro. Dona Carmem trabalha sozinha. Recentemente recebeu a visita de agentes sanitários que exigiram uma adequação nas condições sanitárias de abate. Exigências atendidas, porém consideradas insuficientes pelos mesmos agentes, os quais recomendaram-lhe que terceirizasse o abate para um abatedouro credenciado. Algo improvável, segundo Dona Carmem, pois a terceirização do abate, impactaria nos custos, algo que tornaria sua atividade sem competitividade. Atualmente, o lucro com a venda das aves, é revertido para a aquisição de bezerras, que com o tempo se tornarão vacas e produzirão leite. O negócio de queijos, tipo “Minas”, está na lista de prioridades da Dona Carmem.

Antes de passarmos para o próximo exemplo, recorreremos a uma pequena digressão. Neste momento, vale a pena destacarmos a necessidade e importância da produção urbana de alimentos. Conforme Sonnino (2009), a atual crise alimentar atinge diretamente os residentes urbanos. Em primeiro lugar, segundo a autora, devido mais que a metade da população mundial ser urbanizada; em segundo, porque enquanto nas áreas rurais as pessoas vivem próximas à produção de alimentos, os moradores da cidade devem comprar os alimentos. A consequência da expansão urbana foi a perda de áreas agrícolas

em área “periurbanas”, desconectando a cidade da base de recursos, tornando as pessoas dependentes do sistema alimentar industrializado. A produção de alimentos possui pelo menos dois benefícios diretamente associados: primeiramente, porque contribui para a saúde e bem estar das pessoas, pois amplia a segurança alimentar e supre regularmente as áreas urbanas de alimentos; em segundo lugar, do ponto de vista ambiental, a agricultura urbana minimiza os impactos ecológicos da produção de alimentos, eliminando boa parte dos custos com transporte das áreas rurais, e pela reutilização de resíduos.

Voltando aos exemplos, retomaremos as narrativas do verdureiro Baiano, como é conhecido. Baiano chegou a Goiânia, vindo de Barreiras – BA, no ano de 1978. Inicialmente trabalhou na construção civil como ajudante de pedreiro, porém, desconhecia completamente o ofício, mas permaneceu nele ao longo dos anos por falta de opção. Há quatro anos, optou por uma prática recorrente na vizinhança e aderiu à modalidade do plantio de variedades de hortaliças e leguminosas em lotes baldios. Vários agricultores urbanos, mediante autorização dos proprietários, passaram a preparar a terra desses terrenos e explorar economicamente sua produção. Esse tipo peculiar de agricultura ocorre também sob a linha de transmissão de energia elétrica que corta seu bairro. Nessa faixa de terra, já desapropriada, é proibida a moradia. Além desses espaços – privados e públicos -, utilizam também as terras férteis e úmidas às margens do Ribeirão Anicuns. Esta última possibilidade, gera constantes discussões e confrontos entre o grupo e agentes ambientais. Todas essas atividades, entretanto, dividem opiniões. Há os que apoiam essa modalidade de produção, mas também, aqueles que julgam que tais práticas são inadequadas ao ambiente urbano. Dentre estes, as agências de regulação e empresas de fornecimento de energia e órgãos ambientais, que coíbem e dificultam a permanência da prática, amparados na legislação vigente, ou de regulamentações específicas.

Em ambos os casos, entretanto, prevalecem as práticas e saberes no manejo, perpetuados na formação geracional. Para dona Carmem, a lida com as galinhas e frangos constituem um processo. Desde a criação extensiva dos animais, condições alimentares e recolha aos poleiros, constituem etapas trazidas pela memória. O sistema de abate é composto por uma carga de saberes que promovem a qualidade, ou a falta dela, conforme o caso, naquele que é o seu produto final. Depenar o pescoço, fazer o corte, extrair o sangue, colocar a carcaça em água fervente, depenar, fazer o borrinho, sapecar com palha de milho para tirar as penugens, cuidados para não deixar cheiro de fumaça, abrir a

carcaça, separar os pedaços, cortes precisos com faca adequada, recolher os miúdos, lavar, armazenar. Etapas, cuja agilidade requer artifícios da transmissão oral e seus usos.

Para Baiano, práticas e saberes são heranças paterna, promovem diferenciais positivos a seus produtos. Com a chegada das primeiras chuvas, ele prepara os terrenos baldios para o plantio. Retira deles as ervas daninhas, faz queimadas de madeira, espalha as cinzas nos terrenos, providencia as cavas e faz a sementeira. Na parte funda da cova, na profundidade de um palmo, três ou quatro sementes de milho, recobre a cova com a terra, semeia na superfície sementes de quiabo e abóbora, novamente passa o pé e recobre de terra as sementes superficiais<sup>6</sup>.



Figura 2 - À esquerda as covas para o plantio preparadas por Baiano, e à direita Baiano cobrindo as covas já semeadas, 06/10 - Foto: Osmar L. Custódio

Advertido sobre a quantidade de pedras e entulhos, afirmou serem fundamentais para reter água no período da seca, elementos que estendem o tempo de produção e colheita por mais um ou dois meses. Afirmo que não “joga remédio, enfraquece a terra”. Meu avô me ensinou a plantar no meio das pedras, mantém a terra úmida. “Remédio não é bom para o consumo humano”. Minha produção é de “orgânico”. Queimo a “coivara juntada do mato, também resto de madeira, joga as cinzas na terra, aí vem a brota, a terra fica forte”. Segundo ele, “cada um brota e dá no seu tempo”. “O milho com 60 (dias), o quiabo também 60, já o feijão de corda dá com 45/50 dias”. Perguntado sobre a razão de não plantar tomates, Baiano afirma: tomate tem que irrigar, água é cara. Também tem a quantidade certa, senão o tomate mela”.

---

<sup>6</sup> Vale ressaltar que a modalidade de plantio praticada por Baiano seria impossível em um modelo agroindustrial. O plantio compartilhado requer pequena produção, manejos independentes, os quais geram pequena quantidade de produtos. O modelo agroindustrial propõe monoculturas, grande extensão de terras e unificação do manejo.

Baiano não produz tudo o que vende, mas vende tudo o que produz. Há uma rede de produtores em terrenos baldios que compartilham o que produzem. As trocas são comuns entre eles, promovendo uma ampliação da variedade a ser oferecida. Baiano atende em média trinta a quarenta clientes por semana, realizando a distribuição em uma bicicleta do tipo cargueira. Outros produtores fazem o mesmo trabalho através de veículos do tipo utilitário. Portanto, há uma relação de confiança, ou relação “face a face”, nos termos de Giddens. Essa rede solidária fortalece o grupo perante seus clientes. A rede de distribuição inibe, em boa medida, o fenômeno de formação dos “desertos alimentares”<sup>7</sup>, tão comuns nas grandes cidades.

### **Atando os nós da trama que formaram a rede**

Demonstramos neste artigo que as feiras livres constituem além de lugares de sociabilidade e consumo, também um bom lugar para pensarmos na rede que envolve não somente o contexto social e os interesses do poder, mas também no envolvimento destes com coletivos, com sujeitos e objetos (LATOUR, 1994, p.10).

As tramas dessa rede, a partir do “circuito” das feiras livres, envolveu uma análise da relação existente entre o modelo de distribuição de alimentos exercido pelo Estado e posteriormente transferido ao setor privado, a partir de condicionantes neoliberais. Posteriormente, identificamos separadamente os produtos de origem agroindustrial e os de produção via “agricultura familiar” ou de pequenos produtores rurais, através do formato de exposição dos produtos nas bancas. Em seguida identificamos a variedade de produtos que deixaram de participar do cardápio diário dos goianienses, dada a redução da variedade implicada pelo modelo agroindustrial, e da variedade promovida pelas vias do extrativismo e da associação da produção com o ciclo das chuvas e outras temporalidades. Finalmente, apresentamos duas histórias de vida, uma passada em ambiente de produção rural e outra de agricultura urbana, porém ambas dotadas de práticas e saberes que paulatinamente vão se perdendo como vítimas da modernidade. Modernidade esta que à medida que se aproxima expelle para longe o sertão construído no imaginário do pensamento social brasileiro.

Conclusivamente, a análise dos dois casos acima, demonstram que esta pesquisa possui uma preocupação que não se limita à histórica dicotomia urbano e rural. Nosso

---

<sup>7</sup> Situação em que pessoas, especialmente aquelas de baixa renda, tem pouco ou nenhum acesso a alimentos frescos, nutritivos e saudáveis (SONNINO, 2009)

interesse se prende às várias fronteiras existentes tanto no campo quanto na cidade. Assim, nossos estudos visam identificar projetos possíveis de serem assistidos por políticas de fixação, no caso do campo, ou do fortalecimento do sistema de distribuição de alimentos, a exemplo da agricultura urbana. Acreditamos na relevância em identificarmos canais nos quais políticas públicas podem se tornar diferenciais na geração de renda para minorias menos assistidas.

### **Bibliografia:**

DOUGLAS, Mary. Pureza e perigo. Tr. Sonia Pereira da Silva. Edições 70 Ltda. 2012. Rio de Janeiro, RJ.

LATOUR, Bruno. Jamais fomos modernos. Editora 34. São Paulo, SP. 2016.

GIDDENS, Anthony. As consequências da modernidade. Edusp. São Paulo, SP. 1991.

McMICHAEL, Philip. A food regime genealogy. The journal of peasant studies. Vol 36, nº 1, 2009, p. 139-169. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/03066150902820354>

MAGNANI, José Guilherme C. Da periferia ao centro, trajetórias de pesquisa em Antropologia Urbana. Editora Terceiro Nome. São Paulo, SP. 2012.

MARCUS, George. Ethnography in/on the world system: the emergence of Multi-Sited ethnography. Annu Rev. Anthropology, 1995, p. 95-117.

SONNINO, Roberta. Feeding the City: Towards a new research and planning agenda. International Planning Studies. Vol 14, nº 4, 425-435, 2009. Disponível em: [https://www.jhsph.edu/research/centers-and-institutes/johns-hopkins-center-for-a-livable-future/\\_pdf/projects/FPN/academic\\_literature/Feeding%20the%20City.pdf](https://www.jhsph.edu/research/centers-and-institutes/johns-hopkins-center-for-a-livable-future/_pdf/projects/FPN/academic_literature/Feeding%20the%20City.pdf)