

Visitando a feira livre: notas sobre sua organização e seu trabalho

Visiting the open street market:
notes about its organization and work

Leny Sato

Universidade de São Paulo

Aos feirantes

Esse texto é o resumo de um longo trabalho de pesquisa que realizei sobre o trabalho na feira livre.

O período de convivência com muitos de vocês foi agradável, produtivo e divertido. Aprendi muita coisa sobre o trabalho na feira livre. Em primeiro lugar, que é uma profissão que exige qualificação específica, aprendida e adquirida no dia-a-dia de trabalho. A escola é a própria feira. Aprendi que trabalho e arte não se separam pois beleza, teatro e brincadeira fazem parte do trabalho. Aprendi também que vínculos de amizade, de parentesco e de vizinhança estão estreitamente ligados aos vínculos de trabalho.

A feira livre é bastante complexa e aqui apresento algumas de suas características. Talvez alguns de vocês, ao lerem esse texto, ressintam-se da falta de alguma coisa que vivenciam e que conheçam, mas termino essa primeira parte da pesquisa com a certeza de que é impossível descrever todos os pequenos detalhes que fazem a feira livre, todas as particularidades por tipo de banca e de atividade. Assim pretendi apresentar as feições gerais que fazem a feira livre.

Sou muito grata a todos os que ajudaram a desenvolver esse trabalho.

Agradeço ao CNPq pela concessão da Bolsa de Produtividade em Pesquisa.

Essa pesquisa faz parte de meu trabalho como professora e pesquisadora do Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo

Palavras-chave: feira livre; psicologia social; psicologia social do trabalho; processos organizativos; base de trabalho.

To the open street market workers

This text is the summary of a long work of research about the open street market work.

The period of coexistence with many of you was nice, productive and fun. I learned a lot about working in the open street market. First, that it is a profession that requires specific skills, learned and acquired in day-to-day work. The school is the open street market itself. I learned that work and art are inseparable, because beauty, drama and play are part of the work. I also learned that links of friendship, kinship and neighborhood are closely associated to the links of work.

The open street market is quite complex and I present here some of its characteristics. Maybe some of you, when reading this text, may resent the lack of something that you experience and that you know, but I finish this first part of the research sure that it is impossible to describe all the little details that compose the open street market, all the particularities of banking and of activity. So I tried to present the general features that make the open street market.

I am very grateful to all who helped me to develop this work.

I thank CNPq for the scholarship.

This research is part of my job as a teacher and researcher at the Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo.

Key-words: open street market; social psychology; social psychology of work; organizational processes; basis of work.

I - feira livre: uma lembrança.

Como freguesa da feira livre, sempre devotei admiração pelo trabalho dos feirantes e das feirantes que com seus jeitos característicos tentam convencer a freguesia que ela fará um “bom negócio” comprando as suas mercadorias.

Para mim, as horas passadas na feira eram uma oportunidade de abastecer-me e de espairecer. Como freguesa, ficava impressionada com o fato de os feirantes terem que “madrugar” todos os dias, de carregarem as pesadas mercadorias, de trabalharem cada dia em um lugar e de, mesmo assim, não deixarem o cansaço e o mau humor transparecerem.

Quando criança, eu acompanhava meu pai à feira livre aos domingos. Trazíamos o carrinho cheio de compras: sabão em pó, óleo vendido em tonéis, verduras, legumes, frutas, peixes e às vezes um brinquedinho. Naquela época não havia supermercados, mas apenas a vendinha do bairro, o açougue, a avícola e a feira livre. Desde a minha infância conheço amigos que trabalharam, ou ainda trabalham, na feira livre. Havia as famílias de feirantes, em que mãe, pai e filhos, desde pequenos, já trabalhavam. Com os frutos desse trabalho muitas famílias conduziram seus filhos às faculdades e eles nunca mais voltaram a trabalhar na feira livre. Outros, como seus pais, fizeram da feira livre o seu próprio negócio.

Na minha vida adulta, com tantas atividades de estudo e trabalho, passei a utilizar os serviços dos supermercados que também passaram a oferecer artigos que antes eram comercializados apenas pelas feiras livres. Sei que essa mudança de comportamento também se deu com muitas pessoas, afinal, os supermercados chegaram para facilitar a vida corrida. Mas os supermercados não têm o frescor das mercadorias, o atendimento personalizado e cuidadoso e, tampouco, oferecem momentos prazerosos para nós.

II – feira livre: um lugar de pesquisa.

Aquelas experiências da infância e a curiosidade para saber como as feiras livres sobrevivem numa cidade grande como São Paulo levaram-me a escolher a feira livre como lugar para pesquisar o trabalho das pessoas; mais precisamente, conhecer como o trabalho na feira livre é organizado.

Para conhecer um pouco desse trabalho, há mais de dois anos tenho convivido com feirantes e freguesas numa feira livre da cidade São Paulo: a feira da “caixa d’água”. Ela é instalada na Vila Mariana, entre as estações de metrô Vila Mariana e Ana Rosa. Descobri, informada por Seu Joelson¹ e por Fátima², que essa é uma das cerca de novecentas feiras livres que funcionam semanalmente na cidade de São Paulo que garantem sustento para cerca de quarenta mil pessoas que nela trabalham³. Diga-se de passagem, para mim foi uma grata surpresa saber que temos tantas feiras na nossa cidade!

Descobri que em 1917, quando em São Paulo houve uma grande greve de trabalhadores de várias categorias profissionais, uma das reivindicações era a de que fosse garantida a instalação de feiras livres em vários pontos da cidade de modo a prover a população com gêneros de primeira necessidade a preços acessíveis.

Para conhecer mais a fundo a feira livre, conversei com muitas pessoas, observei o trabalho que realizam, fiz perguntas sobre o dia-a-dia de trabalho e tirei muitas fotografias.

Posso dizer que fazer essa pesquisa, além de ser um trabalho, foi uma diversão e um lugar em que fiz novos amigos e amigas.

Conheci Fernanda ainda na barriga de sua mãe, e hoje ela já caminha sozinha pela feira livre, acompanhando Cléo (a mãe) e sua avó, Dona Francisca. Desde bebê, com apenas um mês, Fernanda frequenta a feira livre. Como nunca vi Fernanda chorar, um dia exclamei para Dona Francisca: *“Nossa! Como a nenê é boazinha. Não chora, não reclama, fica quietinha no carrinho!”* E a avó me responde: *“filho de feirante é assim mesmo!”*, como quem diz que filho de feirante se acostuma com a “vida dura” e não tem melindres, suportando o calor, o frio e o barulho. Também conheci Marcelo, uma criança que também acompanha pai e avó à feira livre. Lá ele brinca, se alimenta e dorme. Lá o pai e avó trabalham e cuidam dele.

III – feira livre: as múltiplas formas de trabalhar e de sobreviver.

Renato é um exemplo de trabalhador que ganha a vida na feira livre. Ainda criança trabalhou como carregador e depois passou a ser ajudante de duas bancas de frutas. *“Hoje eu trabalho pra duas firmas”*, diz Renato. Numa delas ele trabalha há mais tempo que o atual dono, que comprou a banca do ex-patrão de Renato. Ele é um feirante típico: brinca com os colegas, é falante e animado para chamar a freguesia e sua presença na feira livre é notada por muitos. Quando ele não vem trabalhar, parece que a feira fica menos alegre.

“a feira é livre, todo mundo pode entrar!”

É assim que Renato define a feira livre.

Em suas palavras: *“A feira livre é uma mãe! Você vê, tem muita gente que vive da feira livre, ninguém passa fome! Vai num supermercado pra você ver! Lá não pode pegar o que sobra; eles jogam fora, mas não pode pegar nada!”*.

Na trilha aberta por essa afirmação de Renato, chama atenção o fato de muitas pessoas buscarem a feira livre para trabalhar e sobreviver.

Sobrevivem os feirantes titulares⁴, suas famílias e os ajudantes das bancas; sobrevivem os ambulantes⁵ que comumente são chamados de “marreteiros”. Também encontramos os carregadores, em geral jovens ou crianças.

Os feirantes instalados em bancas podem ser proprietários ou meeiros (que alugam a banca e pagam um valor calculado sobre as vendas e pelo aluguel da banca).

Os ambulantes vendem diversos objetos e produtos alimentícios que podem ser carregados nas mãos: limão, maracujá e alho; avental; sacola de feira feita com material reciclado (sacos de rafia que antes serviam para guardar outros produtos). Em geral os ambulantes fixam-se em determinadas feiras e as freguesas esperam encontrá-los semana após semana.

Alguns desses ambulantes buscam na feira livre um refúgio temporário para a situação de desemprego, como Carlos, feirante ambulante que vende limão, maracujá e alho e que trabalha na feira da “caixa d’água” há muito tempo. Como diz ele: *“Eu trabalhava numa empresa têxtil, na parte comercial, mas na época do governo Collor, a empresa faliu. Então eu entrei aqui pra trabalhar só um período, mas já estou aqui há mais de dez anos”*.

No entanto, às vezes, essa feira recebe outros ambulantes que vêm uma vez ou outra e depois desaparecem, como os vendedores de rodinho para pia, de melado, de ralador de legumes, de comida japonesa, de batata assada etc. Pode ser que nessa feira esses vendedores venham esporadicamente, mas que, em outra, eles trabalhem de modo “fixo”.

Também encontramos os guardadores de carro que fazem “bico” na feira. Um deles é operário numa fábrica de confecções, e me diz: *“quem é que não faz bico hoje em dia? É ou não é?”*.

Todos esses têm uma freguesia cativa.

Há outros trabalhadores que têm os feirantes como clientes: os vendedores de gelo; de saquinhos plásticos; os que conseguem dinheiro trocado; os seguranças da feira; os vendedores de calçados, de bijuterias e de roupas. Frequentadoras assíduas são as vendedoras de café da manhã, que também “madrugam” na feira e os vendedores de refrigerante, água e cerveja, que vêm matar a sede deles no final da feira.

Feirantes vendem e compram.

A busca por conseguir alguma renda também é feita por pessoas que mesclam o trabalho como feirante com o de vendedores de rifa. Esse é um dos jeitos para compor a renda.

Para alguns não há uma função fixa, uma profissão. Um dia podem trabalhar como ajudante de banca, em outro como carregador, em outro dia, ainda, como vendedor de rifa e assim por diante. Faz-se o que é possível, o que a oportunidade apresenta.

frágil, precário e incerto

Neide trabalhava na banca que Rafael “cuida”. Era dela a responsabilidade para olhar as laranjas. Por algumas semanas tinha trabalho fixo às sextas-feiras, mas

uma mudança no gerenciamento da banca fez com que seu trabalho fosse prescindível.

Ainda jovem, com filhos para criar, ela “*tem que se virar*”. Tem duas feiras por semana, ajudando um japonês que vende legumes. Por esses dois dias, ele lhe paga R\$ 110,00, “*mais o que a gente come, o lanche e o que leva prá casa*”. E, frente à oferta para trabalhar no varejão do Ceasa, pondera com Dona Dirce:

— “*Lá eu não tenho que montar carga. Lá é atender a freguesia e depois guardar a mercadoria, mas não sei...*”

E não sabia porque não confiava no possível contratante:

— “*Ele só me chamou porque o ajudante dele não vai*”.

Ter que montar carga também pesa na decisão:

— “*Quando eu tinha que montar carga, eu ficava em cima do caminhão e ia dando as caixas para os outros pegarem, mas a coluna não agüenta. Fui trabalhar no Ceasa, aí fiz uma muamba⁶ pra mim, com as coisinhas que a gente gosta: legumes, frutas... e eu cheguei em casa e não agüentei. Doía tudo aqui atrás. Cheguei em casa, deitei no chão. Parecia que não tinha mais costas!*”.

A sua especialidade, a cada dia, é “se virar”. Na irregularidade dos paralelepípedos, Neide se equilibra no salto plataforma de uma sandália cor de rosa, esvoaçando a saia *godet* de *voil*, balançando pulseiras, colar e brincos, com um cartão de rifa e uma caneta na mão, acompanhada de seus filhos.

— “*A gente precisa de trabalhar. Eu não posso ficar parada, tenho minhas contas pra pagar*”.

Márcia e sua família sobrevivem recolhendo e comercializando material reciclável. No final da feira ela apanha as embalagens de papelão desprezadas pelos feirantes. Sua profissão é cozinheira e é empregada em uma empresa metalúrgica, mas devido a doença adquirida no trabalho, a LER (Lesão por Esforço Repetitivo), está afastada do trabalho (na “caixa”) e para ajudar no orçamento de casa, ela, seu sobrinho, sua filha e sua irmã trabalham na feira.

A feira é também um lugar onde se pode saber se há alguma oferta de trabalho, na feira e fora dela.

Decerto, não conseguirei falar de todas as possibilidades de trabalho e de modos de conseguir sobreviver que aparecem na feira livre, mas o importante é saber que ela é um tipo de atividade econômica que se abre para socorrer pessoas em situação difícil.

Há as pessoas que sobrevivem das sobras de alimentos, em geral pessoas pobres que freqüentam as feiras livres. São crianças, mulheres idosas, alguns homens. Também não deixam de ganhar algum alimento os funcionários das empresas que fazem a varrição da rua ao final da feira livre.

Os próprios feirantes ganham alimentos de seus colegas ou fazem permuta. Renato, o ajudante da banca de fruta, disse-me que nunca precisou comprar alimentos comercializados na feira e que suas filhas sempre se alimentaram bem.

Assim, a feira é um espaço de trabalho bastante propício para “se virar” e inventar trabalho. Eu mesma experimentei essa possibilidade. Como disse antes, durante o trabalho de pesquisa tirei muitas fotografias. Muitos feirantes faziam pose e pediam que eu os fotografasse. Sem eu saber, as fotos poderiam se transformar em mercadoria e serem vendidas ali. Descobri essa possibilidade quando Dona Francisca me disse: “Se você cobrasse uns R\$ 7,00 por foto, ia ter um monte de gente encomendando”. Se essa fosse a minha intenção, poderia transformar as fotografias em meio para gerar renda.

A feira livre é um lugar em que muitos trabalhadores, desenvolvendo atividades como uma profissão ou como um bico, realizando atividades de modo fixo ou trabalhando no que aparecer “se viram”, pois abriga segmento da população que não pode “ficar parada”.

Aí outra pergunta surge: como tantas pessoas trabalhando em coisas tão diferentes convivem? Quais regras orientam essa convivência?

IV – familiares, conhecidos e amigos fazem a feira livre.

O fato de o trabalho na feira livre ser itinerante e ser instalada em lugares públicos, em geral, abertos, desempenha papel importante na forma como a feira livre se organiza.

Em cada um desses lugares reúnem-se vários trabalhadores de várias unidades produtivas (bancas, ambulantes, vendedores de café etc.). Os encontros de vários feirantes em várias feiras possibilitam que eles conheçam mais e mais pessoas. É como se fosse uma grande rede que enlaça várias pessoas.

Um primeiro lugar onde se fazem os conhecidos é a casa, isso porque muitas bancas são gerenciadas por famílias de feirantes, por parentes próximos, como noras, genros, sobrinhos e primos que também podem trabalhar na feira livre. Há muitos feirantes que têm familiares que

trabalham em outras feiras livres, o que faz com que acontecimentos distantes, de lugares nunca visitados, sejam conhecidos.

Dona Tereza trabalhou toda a sua vida como feirante e seis de seus sete filhos continuaram a trabalhar na feira livre, com suas próprias bancas, em outras feiras. Não raro, novas famílias se constituem entre feirantes. Marco, por exemplo, casou-se com a filha de Carlinhos, a qual conheceu porque ambos trabalham na feira livre.

Outros conhecidos provêm do bairro de moradia dos feirantes: são os vizinhos que trabalham como ajudantes. Nos centros atacadistas e nas chácaras também se conhecem pessoas que vêm trabalhar na feira. Além disso, o fato de se trabalhar na feira ou de nela “aparecer”, também pode ser uma boa oportunidade para encontrar mais trabalho porque pode-se trabalhar para mais de uma “firma” (mais de uma banca) em dias diferentes da semana. Graça, por exemplo, era ajudante em três bancas diferentes, numa feira vendia verduras, noutra vendia ovos e noutra, ainda, vendia legumes.

Pode-se observar que a rede que enlaça as pessoas que trabalham na feira livre é bastante ampla. Isso sem contar as freguesas e as pessoas que freqüentam a feira livre, que também trazem informações e novidades.

Como pesquisadora-fotógrafa pude experimentar a potência de ampliação do número de pessoas conhecidas, que funciona assim: conhecidos apresentam conhecidos, que apresentam mais conhecidos, e assim se faz a feira livre.

... a partir de Seu Antonio

O combinado era voltar para fotografar Seu Antonio. Antes, passara na banca de Alberto, de Juca, de Carlinhos, de Dona Dirce e de Renato. Paro na banca de flores e, indecisa entre lírios e angélicas, o florista vem em meu auxílio:

— *“É, o lírio tem cheiro forte ... Mas elas duram quase a mesma coisa: uma semana mais ou menos”.*

E ouço:

— *“Oi, Lê!!! Eu tava falando de você agorinha mesmo! Você não trouxe a máquina fotográfica né?”*, era Cléo, alegremente surpresa por me ver.

— *“Trouxe sim você quer que eu tire?”*

— *“Eu queria que você tirasse de duas pessoas...”*

—“Eu tiro!!”

Por fim, escolho as angélicas. E Cléo, concluindo, rapidamente, a compra
por mim:

—“Deixa que depois eu acerto as flores dela!”

Surpresa com a oferta, olho para o florista, que sorri:

—“Ih, vou tomar na cabeça!”

Rapidamente, Cléo toma a sacola e o ramalhete de flores de minhas mãos, toma meu braço e me conduz à sua banca, tudo isso sem dar-me possibilidade de cadenciar o acontecimento, andando, num passo largo e rápido que só faço acompanhar.

Sua nenê encontrava-se no carrinho, sozinha, escondido atrás das muitas roupas sobre o tabuleiro de sua banca. Enquanto guarda a sacola e as angélicas, e toma a nenê em suas mãos, saímos da banca e leva-me para outra, que prepara *yakissoba*.

—“É ela que tirou as fotos da nenê. Ela vai tirar fotos do senhor”, assim explica nossa presença ao feirante.

Um pouco tímido e desconcertado, mas expressando um certo orgulho, o feirante e suas três ajudantes, todos uniformizados, alinham a postura e mudam a expressão do rosto, aprontando-se para a foto, sem deixar de zelar pelo atendimento à freguesia, que, cativa, faz comentários sobre o “evento”, dando um sorriso de apoio e aprovação. Fregueses abrem espaço para que eu conseguisse um bom ângulo.

Cléo observa e, finda a sessão de fotos, conduz-me a outra banca.
Retornamos ao florista.

—“Ela vai tirar umas fotos do senhor. Ela que tirou as fotos da nenê.”

O florista, sua esposa e filho trabalham na banca. Peço que Cléo, sempre do meu lado, passe para o lado dos feirantes. E assim as fotos registram: Cléo, sua nenê e a família de floristas.

Ao final, quando então tenho tempo para apresentar-me devidamente, aos floristas, minha imaginação é levada a outro lugar:

— “Vai lá na feira do Pacaembu, tem muitas bancas de flores!!! Lá eles vendem muito. Meu cunhado tem banca lá!”

Só então retorno à banca de Seu Antonio, para mais uma sessão de fotos.

Tudo isso possibilita que muitas pessoas se conheçam, troquem idéias e informações, definam regras de convivência, resolvam os problemas que aparecem a cada momento, avaliem a situação da feira livre, pensem em como trabalhar, aprendam novos jeitos de vender, de se relacionar com a freguesia, façam acordos entre si etc. Isso faz com que o modo como o trabalho na feira livre se organiza seja bastante peculiar, e que denominamos de “organização em rede”. De conversa em conversa, de encontro em encontro, na feira, no centro atacadista, na casa e no bairro a feira está presente e pode ser organizada. Vida familiar, de amizade e de trabalho se misturam o tempo todo.

Essa forma de organizar o trabalho na feira livre dá-lhe agilidade, no sentido de se adaptar às mudanças contínuas e também possibilita rapidez na divulgação de informações e na tomada de decisão. Seu Joelson (SEMAB) disse-me que às vezes surge algum imprevisto que interferirá na instalação de alguma feira, como por exemplo, uma festa cívica, e a forma para avisar os feirantes sobre o imprevisto é encontra-los nos centros atacadistas. De lá a informação se dissemina para os feirantes interessados.

Uma “organização em rede”, tal qual se dá na feira livre, é caracterizada pelo fato de os feirantes e demais trabalhadores da feira poderem definir como fazer no dia-a-dia, sem a existência de um “gerente geral”. Pode haver líderes que exerçam forte influência no modo de funcionar de cada feira livre, mas não um “gerente”. Isso porque as regras de funcionamento definidas pela SEMAB (Secretaria Municipal de Abastecimento – SP) são bastante genéricas, deixando a cargo dos feirantes a sua organização no dia-a-dia.

Na feira livre as coisas funcionam ao mesmo tempo de forma previsível e de forma inesperada a cada dia. Respeitam-se e questionam-se regras já existentes e criam-se novas. Verifiquei que cada situação enfrentada exige que novos procedimentos e regras sejam criados. Há regras válidas para determinadas feiras, ou para uma feira, que não podem ser generalizadas. É na convivência diária entre feirantes e freguesas que elas são construídas ou modificadas.

Marcos, um dos feirantes, diz que “a feira é uma bagunça organizada”. Creio ser essa uma boa definição pois congrega tanto a possibilidade de inventar e a de garantir o seu funcionamento normal. Penso eu que é exatamente por essa característica que a feira livre preserva a sua personalidade.

V - “é como se você tivesse que montar uma loja todo dia”.

Essa é uma boa definição do trabalho do feirante: *“montar uma loja todo dia”*. Isso requer que os feirantes se adaptem a cada uma das feiras, pois são feirantes diferentes, tipos de freguesas diferentes, que demandam mercadorias diferentes etc. Assim, os feirantes têm que ter muita habilidade, inteligência e profundo conhecimento para saber como cada uma dessas “lojas” pode ser montada em cada feira.

É Seu Pedro?

Na “feira da Caixa D’Água” Seu Pedro tem uma pequena banca de cebolas, limão e outros temperos. Sua Kombi fica bem atrás de sua banca, uma rara condição. Trabalha sozinho, e, quando a incômoda calmaria do movimento da feira livre lhe permite, visita os feirantes vizinhos, vai o bar ou prepara as mercadorias na Kombi e na banca.

— *“Essa feira aqui era uma das melhores que eu tinha. Agora, ta cada vez mais fraca”*.

E oferece uma explicação bem argumentada:

— *“Aqui é uma região que tem muito aposentado. O pessoal mora nessas casas grandes, bonitas, mas não tem dinheiro. Alguns têm a casa por herança, não têm dinheiro pra comprar. Dinheiro mesmo, não têm. A aposentadoria ta achatada, o pessoal não tem dinheiro”*.

Reencontro Seu Pedro na feira da Praça da Árvore, na qual vou esporadicamente. De início não tive certeza de se tratar do mesmo feirante: a banca era extremamente diferente da que conheço. Ele, esposa, filho e mais um ajudante cuidam de uma bela banca de verduras, que, embora cerca de três vezes maior que a outra, não é suficiente para expor a quantidade de mercadoria que traz. Montes de alfaces, de couves-flores, de maços de cenoura alcançam altura suficiente para esconder quem está atrás do tabuleiro.

Não é o mesmo feirante, não é a mesma banca. É outra feira.

“Montar uma loja todo dia” significa que os feirantes têm que captar o “jeito” de cada feira.

Há muitas regras de convivência que delimitam o que se pode e o que não se pode fazer, o que é considerado positivo e o que não é, e assim por diante. Ocorre que muitas dessas regras são

acordos que vão sendo feitos e não estão escritos em lugar nenhum. Para um “novato” não é fácil aprender tais regras, até porque nem sempre os próprios “veteranos” (feirantes mais antigos) saberiam dizê-las. Por esse motivo, falamos que muitas dessas regras que orientam os jeitos de organizar a feira livre são tácitas, ou seja, elas não precisam ser faladas, todos sabem e elas são simplesmente executadas. O curioso é que muitas vezes só se as conhece quando elas não são respeitadas.

“É duro de aprender, o pessoal não dá um toque”, afirma Juca, um “novato”. E relata um exemplo dessas regras não ditas, mas executadas. Era o seu primeiro dia de trabalho na “feira da Caixa D’Água”. Ao final da feira trouxe sua Kombi para perto do local em que monta a sua banca para guardá-la. Já desmontada, Juca, calmamente guarda seus pertences na kombi. E relata seu desespero: “Aí eu vejo aquele caminhãozão chegando e eu tendo que guardar as coisas rapidinho; só que você vê o espaço que tem aqui [que permite a passagem apertada de um caminhão por entre as bancas] e eu desesperado, carregando a Kombi. Só que pra mim sair, eu tive que andar de ré uns 300 metros. Foi o maior sufoco! E o pessoal olhando”. Hoje, relatando esse episódio, ele ri. “Na outra semana, o pessoal, me chamava: aí, porteira!” Ele bloqueara o caminho para que os caminhões adentrassem o espaço. Aqui percebeu-se enredado e concluiu que seu “sistema de trabalho”, como diz Alberto, tinha que se coordenar ao dos outros.

Em cada uma das feiras há regras específicas, criadas entre vizinhos, e que não podem ser generalizadas e elas influem nas estratégias de venda. Marcos, por exemplo, me disse que numa determinada feira pode *“fazer uma baciinha com cebola a R\$ 1,00”*, mas em outra, em função de seu vizinho de banca, que também vende cebola, não, pois eles entraram em acordo sobre o limite mínimo do preço da mercadoria: *“aqui eu não vendo cebola em baciinha, só assim, por quilo, e não posso baixar muito o preço”*. Se não respeitar essa regra, ele estaria *“marretando”*.

A convivência com feirantes de bancas vizinhas pode ser incômoda, pois nem sempre essas regras são definidas de comum acordo, como mostra Laura, uma verdureira:

lidando com o vizinho

O horário da xepa é famoso pela pechincha e pelo constante reajuste de preços, em geral, vantajoso para a freguesia.

Freguesas só vêem os preços baixando; feirantes vêem as mudanças dos preços, o movimento das freguesas e dos feirantes, começam a ver os ganhos e as perdas do dia, decidindo pela tática a ser utilizada com suas contas em mente. Tudo é acompanhado com atenção e lida-se com a concorrência como se pode.

Laura conversa comigo normalmente, mas percebo que o movimento não
lhe escapa.

— “*Ih, Nê, tá vendo? O Edílson abaixou o preço da alface ... ih! ... eu não
tenho como abaixar o preço, compro de atravessador. A dele é um pouco mais
pequena que a minha, mas a freguesa quer preço baixo*”, fala, como se além de
pôr-me a par do que ocorria, também quisesse se consolar.

— Com as mãos na cintura, mantém os olhos sobre ele, falando e
pensando o que vai fazer e decodifica os movimentos que vão sendo delineados:

— “*Oh, agora ele tá desamarrando o maço de agrião, tá vendo? Ele vai
diminuir o maço*”.

— “*Ô Edílson, você vai baixar?*”

Sem deixar de concentrar seu olhar para o re-maçamento do agrião,
Edílson responde:

— “*Agora ela [freguesa] vai levar!*”.

E então dirige o olhar para Laura, mas continua abaixando os preços.

Laura arruma as alfaces, limpa o tabuleiro, organiza as embalagens, mas
mantém seus preços.

No entanto, é o mesmo Edílson quem “*olha a banca*” de Laura quando ela, que trabalha
sozinha, precisa sair um pouco.

Isso quer dizer que os acordos, a competição e a cooperação são feitos a cada momento. Os
conflitos que surgem entre os feirantes não necessariamente são “*pra vida toda*”, mas podem ser
resolvidos no momento seguinte. Num determinado momento feirantes vizinhos podem brigar, mas
no outro estarão se ajudando. Esses são relacionamentos normais na feira livre.

VI – beleza, brincadeira e convivência também são trabalho.

Profundo conhecedor da feira livre, pois há muitos e muitos anos trabalha na SEMAB
planejando-as, seu Joelson mostra o gosto que tem por elas, e as admira: “*a feira é linda!*”.

Para ser feirante é necessário aprender como montar a banca: aprender como apresentar a mercadoria, como torná-las mais bonitas, como combinar formas, cores e texturas de modo a montar uma bela e atrativa vitrine. A beleza faz parte do trabalho e certamente ela é necessária para influenciar na decisão de compra da freguesia. Isso requer um aprendizado sobre o que é bonito na feira livre. Esse aspecto é tão importante que as grandes redes de supermercados procuram imitar a forma de apresentação das mercadorias na feira livre.

A capacidade de transformar as mercadorias em belos e apetitosos produtos pode ser observada continuamente.

buquê-de-rúcula

A rúcula é uma verdura de sabor pungente e de cheiro inconfundível, de um verde forte e vivo, homogêneo. *“É uma verdura que não precisa de tempero... ela já vem temperada”*, avalia Joana, a diarista que trabalha em minha casa.

As raízes dos pés de rúcula são arrancadas juntamente com as folhas. Muito finas e frisadas, as raízes, amarronzadas pelos restos de terra que carregam, prolongam-se das folhas verdes. De textura fibrosa, quase um cipozinho, as raízes são fortes o suficiente para suportarem a amarração.

Mauro cuida do terço inferior da banca de Alberto. Sempre está quieto, em seu “pedaço” e, desde que o conheci, nunca o vi parado. De cabeça baixa, limpa, seleciona e *“re-maça”* as folhas verdes das rúculas, e o faz de um modo singular: unindo todos os fiapos de raízes, ata os pezinhos de rúcula, num amarrilho de folha de embira. Os maços de rúcula feitos por Mauro são inconfundíveis. Não são maços, são ramalhetes. Deixam as folhas verdes livres, e rijas, ficam espetadas.

E quem iria duvidar que, nesse trabalho rotineiro, algo repetitivo, cansativo, há singularidade, há o belo e deposita-se afeto?

Pequenos detalhes fazem muita diferença: limpar os tomates um a um com um pedaço de flanela, retirar as cascas soltas das cebolas; construir pirâmides bem montadas de laranjas, pêssegos e maçãs; aninhar couves-flores, dar um ar de frescor aos pescados que pousam sobre o gelo triturado, colocar os temperos em vasilhas coloridas etc.

Interessante é o fato de que essas belas construções de vitrines são feitas com recursos simples, que estão à mão dos feirantes, como me explica o feirante ambulante Carlos, com seu humor característico:

pivô

Carlos oferece à freguesia, como vendedor ambulante, maracujá, limão e alho. Muitas e muitas vezes perfaz o itinerário da feira com as mercadorias em mãos. Numa dessas viagens, encontramos-nos e paramos para conversar. Indago-o sobre o seu dia a dia de trabalho. No momento em que me descreve a preparação da mercadoria, destaca um dos pacotes de alho que carrega, gira-o cuidadosamente, e nele se detém numa observação prolongada, como se estivesse procurando rememorar e mostrar as etapas desse trabalho. Alguns segredos: comprar a embalagem plástica certa, limpar bem a “bundinha” da cabeça do alho e operar, se necessário, a substituição de algum dente estragado. “*Se precisar, a gente põe um pivô*”, arremata Carlos.

A beleza é apreciada também por seus construtores. Pude constatar isso pela preferência demonstrada pelos feirantes para obterem cópia de fotografias que eu tirava. Com frequência, os feirantes gostavam de ser fotografados nas bancas por eles montadas, pediam-me para tirar fotos no início da manhã, quando a banca está bem arrumada e cheia de mercadoria.

Essa beleza é inventada e construída pelos feirantes. Eles não precisam ir a uma escola para aprender como montar uma vitrine, não precisam contratar alguém que seja especialista nesse assunto. O “bom gosto” e o aprendizado do que é belo na feira livre é uma qualificação importante aprendida no dia-a-dia, e convive com o trabalho duro e fisicamente pesado. E os recursos para construir o belo são simples, mas garantem bom efeito.

A face artística desse trabalho também pode ser observada nas falas, no modo como os feirantes chamam a freguesia, tão característico da feira livre e em seus aventais que expõe frases personalizadas e brasões de times de futebol. As frases que chamam a freguesia e as brincadeiras são sempre renovadas, aproveitando o que está acontecendo na política, na economia e o que está sendo veiculado na televisão, como as novelas.

Essa criatividade constante faz da feira livre um espaço em que beleza e brincadeira também sejam trabalho.

Tudo isso é possibilitado pelo fato de a feira livre montar um palco de um teatro em que “artistas” podem se apresentar. O conjunto de bancas isola esse espaço do restante da cidade durante aquele horário. Assim, as regras de relacionamento seguidas na feira livre nem sempre podem ser adotadas em outros locais públicos e os que freqüentam a feira livre sabem disso.

Chamar a freguesa de “linda”, “menina”, “meu coração” é aceito nesse contexto, mas pode levar a desentendimentos em outros espaços. Justamente quando o visitante não compreende essa diferença é que podem ser gerados desentendimentos.

“feia?”

A banca tem nome: “O Rei do Tempero”.

Uma infinidade de vasilhas plásticas transparentes acondiciona temperos, os mais diversos; naturais e industrializados: orégano, cravo, aniz, canela, para churrasco, para salada, para...

A banca é bonita. Foto sua foi publicada em revista especial sobre “churrascos”. O sorriso do Rei é largo, os dentes brancos e alinhados, o avental é azul debruado de branco.

É de “linda” que o Rei do Tempero chama a freguesia, mas, um dia, esse jeito rendeu-lhe desentendimentos.

— “Eu estava na feira lá no centro, e aí passou uma madame, toda bem vestida, e eu: ‘Bom dia, linda, vai alguma coisa hoje?’ A mulher olhou pra mim com uma cara fechada... Tudo bem. Só que aí, atrás, vinha o marido dela. E: ‘o que é que foi? Como é que você chamou a minha mulher?’, com aquela cara fechada assim, sabe?, ‘De linda. É o jeito que eu trabalho...’. Aí, nisso, chega uma freguesa minha, uma senhorinha, e eu: ‘Oi, feia!?’ , aí a velhinha me falou: ‘Do que você me chamou?’, ‘... de feia, o senhor aqui não gostou que eu chamei a senhora dele de linda’, ‘Mas rapaz...’, aí a velhinha começou a falar um monte p’ros dois, que esse era o meu jeito!, que era assim ... e tal..., Bom, sei que no fim, os dois foram embora, mas antes o homem veio me pedir desculpa...”.

“Meter a colher em conversa alheia”, conversar com desconhecidos ou interromper a caminhada de uma pessoa segurando-a pelo braço são formas de relacionamento permitidas nesse espaço.

As formas características de convivência na feira livre fazem com que ela seja um local de trabalho em que a disciplina rígida não tenha espaço, diferentemente do que ocorre numa fábrica. Muitas vezes as freguesas freqüentam a feira livre porque sabem que lá serão tratadas de um modo “especial”: muitas poderão ser chamadas pelo nome, poderão desabafar com o feirante ou com a feirante, poderão reclamar diretamente com o comerciante da qualidade da mercadoria e poderão pechinchar. Paulo diz que na feira a freguesa *“reclama com Deus, não fica falando com quem não decide”*.

Feirantes e freguesas podem se tornar amigos e confidentes.

“amigas”

— *“Vem cá. Deixa eu te apresentar uma amiga!”*.

Assim é o modo pelo qual Carlinhos qualifica suas freguesas. Jovens, idosas, louras, orientais, negras. Todas são amigas.

— *“Diz pra ela, há quanto tempo a gente se conhece? Aqui está o seu orgulho.*

— *“Ih, acho que uns 30 anos. Eu nem era casada!”*

— *“Ce vê, né bem. E hoje ela tem até netos”*.

E, se pode haver algo de retórico no “amiga”, há também franco relacionamento, em que o sofrimento e a aflição levam algumas a conversar longamente com ele.

Tristeza existe quando tem notícias de que alguma freguesa sua morreu.

São sessenta e oito anos de idade e quarenta e cinco de trabalho na “feira da Caixa D’Água”.

Filhos de antigas amigas brincam de esconde-esconde com Carlinhos, puxam-lhe o avental, abraçam-no e, com ele, figuram na foto.

De sua banca não saem sem levar as frutas e prová-las, em generosos pedaços.

Os “artistas” podem ser os feirantes, as freguesas, os freqüentadores e os passantes. Há os freqüentadores que são famosos na feira.

Nesses encontros, misturam-se assuntos familiares, de trabalho, de futebol e assim por diante.

Alguns feirantes são artistas polivalentes: gritam, chamam a freguesia, inventam frases engraçadas, cuidam da beleza da banca, mas outros não participam dessa arte, apenas a observam ou aproveitam o chamamento do feirante vizinho para atrair os fregueses para a sua banca também.

Há fregueses apressados, que apenas vão à feira livre para se abastecer e não aprovam ou não têm tempo para as brincadeiras, e os feirantes sabem disso. O hábito em lidar com muitas pessoas faz que os feirantes saibam com quais freguesas eles podem brincar ou alongar a conversa e com quais é necessário manter uma certa distância e um tratamento cerimonioso.

VII – “Para ser feirante tem que ter coragem!”

Essa frase de Alberto, mostra que o feirante tem muito trabalho: significa que tem que ter força física para carregar e descarregar mercadorias, montar e arrumar as bancas todos os dias; tem que ter a habilidade para planejar cada passo do trabalho; tem que saber lidar com os imprevistos, com os prejuízos etc. Por isso ele diz: *“tem uma hora que o feirante não agüenta mais fazer isso.”*

Para *“montar uma loja todo dia”* muito trabalho é feito antes, durante e depois da feira livre.

É um trabalho complexo, pois a cada dia da semana os feirantes têm que ter em mente os outros dias de trabalho. O dia de hoje tem que prever o trabalho de amanhã e levar em conta o dia de ontem. Preparação, compras, montagem e desmontagem da banca fazem parte das etapas de trabalho dos feirantes. Essas etapas de trabalho podem se misturar de acordo com a necessidade: no momento da compra pode-se iniciar a preparação da mercadoria, no horário de montagem pode-se dar continuidade à preparação e, mesmo no momento de comercialização pode-se começar a organizar a desmontagem das bancas.

Aqui a diversidade é grande devido à particularidade das mercadorias, ao número de feiras durante a semana etc. Há mercadorias que têm que ser compradas praticamente todo dia, outras podem ser compradas em períodos mais espaçados. Há bancas em que a variedade de produtos oferecidos é maior, enquanto há outras que comercializam um só tipo de produto. Há produtos que exigem mais trabalho de preparação, enquanto outros não.

Desmontagem de hoje-montagem de amanhã

Fim de feira é o momento de concluir uma etapa do ciclo semanal. Avaliam-se os ganhos do dia; atende-se a freguesia retardatária; guardam-se os pertences, as mercadoria, os instrumentos de trabalho e a banca.

É momento de reavaliação do andar da semana. Se perdeu, se ganhou, se está dentro da faixa de ganhos esperados ou não. É o momento de desmontar a banca e dar início à montagem do dia seguinte, ainda que em pensamento e em algumas pequenas atividades que dêem conta da preparação das mercadorias. É também um momento para relaxar, justo porque os feirantes encontram-se na transição entre o momento do trabalho em público e o no bastidor.

Dona Dirce guarda os pertences, guarda a mercadoria que retornará para casa e separa os equipamentos nos caixotes. E o dia seguinte está presente:

—“Aqui eu já guardo o que eu vou precisar pra amanhã. Só a caçarolinha e as escumadeiras é que eu tenho que lavar, mas isso aqui já tá no jeito... Amanhã eu tenho que cuidar da minha banca, que é de batata e de cebola, e do meu filho, que é essa aqui minha hoje. Ele foi de férias, mas tem uma freguesa dele que chega às 7 horas e já quer levar côco ralado. E côco, eu tenho que ralar no dia. Não dá pra fazer antes. Então eu já deixo assim. Hoje eu já deixo a tapioca de molho e amanhã de madrugada eu tenho que coar... E ainda tem a minha banquinha de frutas lá em casa ...”

O corpo estava aqui, mas a mente e as preocupações estavam longe.

—“Ah, minha filha, se a gente não ajudar o lado da gente, quem vai ajudar?”.

E o dia seguinte, fortemente presente:

—“E tem um moço que entra com o caminhão depois de mim, eu tenho que esperar ele pra depois eu montar a minha. Mas eu já falei pra ele que eu não posso ficar esperando ele chegar na hora que ele quer para depois montar a minha. Eu tenho que montar duas bancas!”

Antes de encontrar com o tal feirante no dia seguinte, ela já o havia encontrado várias vezes no dia de hoje, em pensamento.

O importante é o fato de que, independentemente dessa grande variedade, cada feirante tem seu “sistema de trabalho” e construí-lo requer habilidades para “dar conta” de diversas exigências, como se fosse um malabarista. Tem que considerar o horário de funcionamento da feira livre, o

horário de funcionamento dos centros atacadistas, o tempo de durabilidade das mercadorias, conseguir preservar minimamente o tempo de descanso, sono e de diversão. Por isso, digo que os feirantes têm que conseguir fazer uma combinação extremamente complexa de diversos “sensos de tempo”: o tempo socialmente definido (do horário da feira e dos centros atacadistas, o horário de escola, quando estudam), o tempo da natureza (de durabilidade das mercadorias) e o tempo de cada um (para descansar, conviver com a família).

A tecnologia empregada na feira livre é simples. Há poucas máquinas e o trabalho é, em geral, manual, artesanal e artístico, que se repete dia após dia. Os instrumentos e equipamentos de trabalho são saquinhos plásticos, bacias, papéis, bandejas de isopor, caixotes, folha de embira que fará o amarelo etc. Observei que os feirantes constroem instrumentos e equipamentos, e muitos deles são reutilização de outras coisas: o balde e o caixote servem de banquinho, o engradado dotado de um pedaço de cabo de vassoura serve de suporte para o rolo de papel-filme que embalará as mercadorias e assim por diante.

O trabalho na feira livre é uma cooperação simples, ou seja, vários trabalhadores numa mesma banca se ajudam mutuamente, e isso requer que eles “se combinem”. Cada um faz um tipo de atividade, há feirantes que “olham” determinado segmento da banca, mas se for preciso, todos podem fazer de tudo. Com o tempo de convivência entre eles não é nem preciso falar, só de ver o que está acontecendo na banca, o colega ou o ajudante podem vir em auxílio; com o tempo adquire-se essa coordenação. É assim que fazem para dar conta de tanto trabalho. Há bancas em que os ajudantes se revezam para ir ao centro atacadista, de modo a não sobrecarregar tanto as pessoas, há outros em que todos vão ao centro atacadista todos os dias em que se tem feira.

As formas de cooperação, o tipo de mercadoria, as estratégias e as táticas de venda constituem o “sistema de trabalho” de cada feirante.

O cansaço se faz notar como algo esperado de quem trabalha mais de doze horas por dia.

um tempo

Por volta das catorze horas e trinta, Alberto, em processo de encerramento das vendas do dia, traz seu caminhão para a frente de sua banca. Prepara-se para guardar as mercadorias, desmontar a banca e carregar o caminhão. Após estacionar, mantém-se dentro do caminhão, senta-se no lugar reservado ao passageiro, tira seu avental, tira os óculos e relaxa, descansando a cabeça no encosto do banco e bebendo sua coca-cola na latinha que acabara de comprar do ambulante. Olha para o nada, respira fundo, e ali se mantém por alguns minutos, saboreando sua coca-cola e o seu isolamento, parecendo fazer um

balanço da feira do dia e reunindo forças para retomar o trabalho que ainda o espera: desmontar a banca e “fazer a catação” nas doze chácaras no cinturão verde para o dia seguinte.

VIII - qualificação do feirante: aprendizado no dia-a-dia de trabalho

A longa convivência com os feirantes possibilitou verificar que o trabalho na feira livre exige muito conhecimento, muita habilidade, inteligência e rapidez de raciocínio e de tomada de decisão. As situações diferentes não param de aparecer, e para fazer o “negócio” andar, é necessário ser rápido.

Trabalhar na feira é ter, sobretudo a capacidade de criar estratégias e táticas continuamente.

Assim, se o trabalho como feirante não exige anos de escolarização como em outras profissões, isso não quer dizer que não seja um trabalho qualificado. Ao contrário, a qualificação exigida é notável. Juca trabalha há mais de dois anos na feira livre como feirante titular, mas se considera um “novato”, e justifica: “se me perguntarem qual é o melhor ponto na feira pra instalar a minha banca eu não sei”.

O aprendizado para ser feirante dá-se no dia a dia, fazendo o trabalho. Erra-se e acerta-se, e assim se aprende.

É preciso saber como participar dessa rede de relações que faz a feira livre; é preciso saber conhecer a freguesia; é preciso saber como lidar com os humores do tempo; é preciso saber como montar a sua loja todo dia e construir o próprio “sistema de trabalho”.

IX – notas finais.

A feira livre sofre com o crescimento da cidade, com a concorrência dos super e hipermercados, e sua existência e modo de funcionamento tem que ser considerada nesse contexto. O que me parece interessante é o fato de ter características culturais tão fortes que talvez seja justamente o fato de mantê-las o que garante a sua sobrevivência. Fregueses ricos, pobres e da classe média continuam a freqüentar a feira livre. Já ouvi dizer que há determinados produtos que só se compra lá, por serem mais frescos, duráveis e terem origem conhecida.

A riqueza e a complexidade no modo de se organizar e a pluralidade de possibilidades de trabalho fazem da feira livre um espaço de trabalho, de sobrevivência, de convivência e de divertimento.

Leny Sato, professora e pesquisadora do Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo.

E-mail: lenysato@usp.br

¹ Seu Joelson é um técnico que trabalha no Setor de Feiras Livres da Secretaria de Abastecimento do Município de São Paulo.

² Secretária do Sindicato dos Feirantes de São Paulo.

³ Dados referentes ao ano de 2004.

⁴ Feirante titular é aquele que detém a autorização para instalar sua banca.

⁵ Ambulantes são feirantes que oferecem seus produtos aos fregueses caminhando pela feira.

⁶ Muamba é a caixa de alimentos que leva para casa.