



feiras livres

sua importância para os grandes núcleos urbanos



ESDI Escola Superior de Desenho Industrial
Trabalho de Formatura
Silvia Maria Gerhardt
1976

5114

1111



~~110/177~~

~~0 411/177~~

As feiras livres sempre foram objeto de constantes manifestações por parte de alguns dirigentes da administração pública, no sentido de que haveria uma contradição básica que impedia sua permanência em um meio urbano desenvolvido. Boa parte da população possuía opinião semelhante, referindo-se à incompatibilidade entre o desenvolvimento das cidades e a precariedade de um sistema tão primitivo como o das feiras livres.

Declarações de autoridades e pesquisas de opinião com populares sobre o assunto sempre habitaram as páginas dos jornais. As reclamações dos moradores de ruas onde se realizavam feiras engrossavam o caudal de opiniões muitas vezes negativas. Referiam-se de um modo geral a um punhado de problemas básicos ligados aos aspectos funcionais da feira, tais como a formação de detritos e suas consequências. Mas apesar das constantes notícias sobre a provável extinção das feiras, ela jamais foi efetivada, e a população nunca deixou de frequentá-las regularmente.

Os problemas ainda existem e sempre vão ser usados pelos que pleiteiam o término das feiras. Mas a sujeira nas ruas, mau cheiro e vias interrompidas ao tráfego de automóveis por algumas horas nada representam em face do verdadeiro e importante problema, a precariedade do sistema de abastecimento urbano, incapaz de absorver e distribuir toda a produção de gêneros alimentícios de maneira realmente eficaz.

A pesquisa histórica portanto foi efetuada com o intuito de procurar saber o que leva a criação de uma feira em determinados núcleos urbanos. Este estudo das origens do sistema de feiras livres procurou as relações que existiriam entre as primeiras feiras e as atuais, uma vez que aparentemente ambas possuíam características semelhantes. O que se descobriu é que na Idade Média seu surgimento deveu-se à particularidades do renascimento comercial, e que elas foram muito importantes só em determinado período. Além disto, ao contrário do que se supunha inicialmente, possuíam características particulares, como por exemplo a venda por atacado.

No Brasil, contrariando imposições de uma cultura que já as conhecia, as feiras só surgiram de fato quando determinadas condições as tornaram necessárias.

Mas foi na análise das feiras livres nas grandes cidades, comparando-se suas características com as dos outros equipamentos de abastecimento alimentar, onde se concluiu efetivamente que a importância das feiras está na inexistência de outros serviços que as substituam, tanto em termos de abastecimento às camadas de baixo poder

aquisitivo, quanto em termos de distribuição de gêneros, em particular os hortifrutigranjeiros, à todos os pontos da cidade.

Partiu-se então para o estudo detalhado do sistema de feiras livres existente no Rio de Janeiro, em particular dos seus problemas funcionais, visando recomendações a fim de sanar os problemas mais evidentes. E como se considerou mais importante inicialmente a determinação da necessidade de reformular-se as feiras e a partir das conclusões, a determinação de quais os fatores mais importantes a serem modificados, o trabalho não visou à apresentação de uma solução.

Com o decorrer deste, a evidência da utilidade das feiras foi confirmada pelas medidas administrativas a respeito do comércio de pescado. E assim, a fim de complementação do trabalho, analisou-se detalhadamente este problema com o intuito de deixar algumas diretrizes básicas.

Com o estudo das feiras livres, em especial as do Rio de Janeiro, a intenção era verificar sua real importância, determinando-se os fatores que impediam sua extinção, além de certificar-se da validade em resolver os problemas mais aparentes e diretamente ligados a população dos núcleos urbanos desenvolvidos. De um modo geral, mostrar o que é uma feira livre.

SUMÁRIO

1. **As feiras medievais e os mercados locais**
 - 1.1 Antecedentes sócio-econômicos
 - 1.2 Diferenças entre as feiras e os mercados locais
2. **Os mercados em sociedades não monetárias**
3. **O surgimento das feiras no Brasil**
4. **As feiras livres nas grandes cidades**
 - 4.1 Aspectos sociais
 - 4.2 Supermercados x feira livre
 - 4.3 O papel da feira no abastecimento
5. **A regulamentação administrativa das feiras livres**
 - 5.1 Diferenças entre Rio e São Paulo
 - 5.2 O decreto de 1938
 - 5.3 Ambulantes e cabeceiras de feira
 - 5.4 Tentativa de extinção
6. **As feiras livres no Rio de Janeiro**
 - 6.1 Administração e fiscalização
 - 6.2 Pesquisa de campo
 - 6.3 Características gerais
 - 6.4 Análise funcional
 - 6.4.1 Exposição de produtos
 - 6.4.1.1 Tabuleiros
 - 6.4.1.2 Barracas
 - 6.4.1.3 Veículos
 - 6.4.2 A formação de lixo nas ruas
 - 6.4.3 Circulação
 - 6.5 Conclusões
7. **O comércio de pescado nas feiras livres**
 - 7.1 Situação do problema
 - 7.1.1 A produção e o consumo de peixe no Brasil
 - 7.1.2 Restrições administrativas
 - 7.2 Coleta de dados
 - 7.2.1 Comercialização
 - 7.2.2 Soluções existentes
 - 7.2.2.1 Barracas
 - 7.2.2.2 Veículos
 - 7.3 Análise dos principais problemas
 - 7.3.1 Exposição
 - 7.3.2 Bancada para evisceração
 - 7.3.3 Estocagem
 - 7.3.4 Mobilidade
 - 7.3.4.1 Kombis
 - 7.3.4.2 Trailers
 - 7.3.4.3 Caminhões

1. As feiras medievais e os mercados locais

As grandes feiras que se desenvolveram a partir do século XII na Europa ocidental foram importantes na medida que contribuíram para o renascimento das atividades comerciais que haviam regredido após as invasões bárbaras. Entretanto, a determinação de sua origem e relação com as feiras atuais só poderá ser avaliada dentro da análise das condições econômicas e sociais que as propiciaram.

1.1. Antecedentes socio-econômicos

A partir do século IX, com o aparecimento do feudalismo, a terra é a única fonte de riqueza vivendo todos direta ou indiretamente dos produtos do solo e determinando um retorno da sociedade às características puramente rurais. Com o desaparecimento do comércio e esvaziamento parcial das cidades, a organização latifundiária, característica principal desta época, foi obrigada a reorganizar-se de maneira a se tornar o máximo possível auto suficiente já que não havia oferta de objetos manufaturados para seu consumo nem demanda do mercado que incentivasse a produção de gêneros alimentícios. A condição dos homens é determinada pela sua relação com a terra. Uma minoria de proprietários de extensas áreas, denominadas feudos, detém o poder na medida que um grande número de arrendatários são obrigados a satisfazer certas exigências econômicas, seja na forma de serviços a prestar ou pagamentos em artigos, determinando um sistema de produção baseado na servidão.

A servidão feudal caracterizou-se por um baixo nível de técnica onde os instrumentos de produção eram simples e baratos, com divisão de trabalho bastante primitiva e condições de produção apenas para suprir necessidades imediatas do domicílio ou da coletividade em âmbito de aldeia e não para um mercado amplo. É claro que existia um mercado ocasional determinado por eventualidades como as de caráter climático, quando as provisões armazenadas não eram suficientes para suprir a escassez ou por épocas de fartura quando os excedentes eram enviados para outras regiões. O comércio entretanto não fazia parte da atividade social.

Todavia a existência de um grande número de mercados locais que ocorriam semanalmente, onde os camponeses dos arredores vendiam ovos, frangos, lãs ou panos tecidos em casa, em contraste à paralisia comercial da época leva a crer na importância destes como fator de reunião social. Fato observado por Pirenne ao afirmar que a "utilidade dessas pequenas assembleias consistia não só em satisfazer as necessidades econômicas das regiões, mas também para satisfazer o instinto de sociabilidade inato

em todos os homens, sendo a única distração oferecida a uma sociedade imobilizada no trabalho da terra."

Esse comércio nos mercados locais era pequeno devido a inexistência de incentivo à produção, uma vez que não havia uma demanda fixa dos excedentes. E devido às péssimas condições das estradas, era sempre de âmbito local, sendo o transporte de mercadorias perigoso e difícil além da escassez do dinheiro e de sua variação conforme o lugar.

Apesar das cidades ainda existirem materialmente, não possuíam mais sua população de comerciantes e artesãos, havendo perdido também a organização municipal proveniente do império romano. Permaneciam unicamente como centros de administração eclesiástica proporcionando refúgio aos camponeses em tempo de guerra. Assim como os castelos fortificados, denominados burgos que proliferaram na Europa ocidental, também ofereciam tal proteção aos camponeses do senhor.

Mas algumas cidades, tais como Veneza, Genova e Pisa, devido a fatores históricos e geográficos, não haviam interrompido sua atividade comercial que continuava sendo sua principal atividade. Principalmente Veneza, situada num arquipélago, e mantendo contatos com Constantinópla e Oriente.

Além disso, o comércio marítimo no mar do Norte e no Báltico que formavam outro pólo de atração comercial, acabaram por influenciar a Europa continental, assim como as cruzadas, determinando profundas modificações na sociedade feudal.

A ineficiência do feudalismo como sistema de produção caracterizada pelo baixo rendimento da terra, principalmente devido aos métodos utilizados e as necessidades crescentes da classe dominante quanto à renda, facilitaram estas modificações decorrentes do crescimento do comércio. As cidades funcionando como polos de consumo incentivavam a permuta de produtos excedentes, e em consequência a circulação crescente de dinheiro, levou a uma intensificação por parte dos senhores no trabalho servil. Esta pressão sobre os camponeses acarretou a imigração destes para as cidades em busca de liberdade. Em outros lugares a reação da nobreza foi a troca das obrigações servis por pagamento em dinheiro.

As coletividades urbanas, centros independentes de comércio e transações contratuais, embora ajudassem na desintegração do feudalismo ainda se encontravam muito subordinadas à autoridade feudal. O revivescimento destas se deu principalmente devido ao fortalecimento do comércio que levou a um fluxo de mercadorias. Segundo

Pirenne, a necessidade de proteção levou-os a se fixarem próximos às muralhas dos castelos ou dos mosteiros formando novos burgos. Essas aglomerações mercantis diferiam bastante em termos de gênero de vida dos burgos antigos e muitas vezes superavam estes em termos de importância adquirindo privilégios por parte do rei.

Outra explicação atribuída ao crescimento das cidades é que este tenha sido incentivado pelos próprios senhores feudais que necessitavam de mercadores e artesãos para atender às necessidades da população que havia aumentado devido ao crescimento demográfico da época.

A concentração dos mercadores provocou o afluxo de artesãos formando uma coletividade (burguesia) cujos interesses são incompatíveis com o dos latifundiários e da Igreja. Estes em geral eram os proprietários das terras da cidade e esperavam continuar com a mesma autoridade sobre estas além de obter vantagens. Entre as necessidades e tendências da burguesia, que começa a se desenvolver como classe social, a primeira delas é a liberdade, essencial para a existência do comércio. Além disso, o direito tradicional já não podia ser aplicado aos litígios dos comerciantes devido às características completamente diversas dos problemas rurais a que este estava ligado. Pouco a pouco esta autonomia judicial foi conquistada, levando a uma autonomia administrativa já que a formação de aglomerações urbanas envolvia trabalhos que só elas poderiam e deveriam prover. Assim, delineamentos de administração municipal surgem a partir do século XI, suprindo problemas de organização completamente novos. Por exemplo para a construção de muralhas indispensáveis naquela época, foi criada a arrecadação pública de acordo com as possibilidades dos contribuintes. E em consequência surgiram os magistrados urbanos para estabelecer estes impostos destinados à criação de mercados, cais, igrejas, vigilância dos alimentos e exercício dos ofícios.

A burguesia tornou-se então uma classe privilegiada em comparação ao resto da população. Em seu próprio e exclusivo interesse criaram as instituições e organizaram a economia fazendo com que a cidade medieval fosse criação sua.

A forma de controle social que veio assegurar a integração dos habitantes em profissões e funções diversas, estabelecendo, garantindo e desenvolvendo a cooperação e portanto tornando real a existência da coletividade urbana foi a "corporação". Oriundas da associação voluntária entre produtores e da necessidade de proteção aos consumidores, acabaram por ser regulamentadas pelo poder

público tornando-se fator preponderante de coesão social. A corporação não era uma associação meramente econômica, ainda que fosse uma de suas funções principais. Era um agrupamento de indivíduos que se asseguravam apoio mútuo e que jogava com outros fatores de coesão além dos comerciais tal como o juramento, levado a esferas religiosas. Seus rituais e cerimônias constituíam fator essencial de controle social e do processo de integração coletiva.

Os burgueses ao abolir a organização senhorial e estabelecer a economia monetária em substituição ao tributo, exercem sobre os camponeses outro tipo de dominação. Obrigam estes a vender seus produtos num mercado regulamentado por eles e a comprar o que precisam na cidade: a economia da corporação não é ainda a da concorrência e do livre mercado.

1.2. Diferenças entre as feiras e os mercados locais

Uma das primeiras necessidades que se impunha à economia urbana era assegurar a alimentação do povo. Para tal as vilas recorriam aos campos circundantes e ao grande comércio, já que não possuíam auto suficiência em gêneros alimentícios devido às características essencialmente comerciais. Proporcionaram assim um incremento a produção, liberando a estagnação dos campos cuja saída até então havia sido os mercados locais das cidadelas e burgos.

A regulamentação do mercado urbano dava prioridade aos seus próprios cidadãos nas transações comerciais e esforçava-se para o contato direto entre o camponês e o consumidor. Para evitar a alta artificial dos preços era proibido comprar o víveres do camponês antes destes chegarem aos mercados, havia a obrigação de levar todos os gêneros ao mercado e expô-los até certa hora, não se podia vender a outros que não fossem burgueses e estes não podiam comprar mais do que o necessário para seu sustento e de sua família. Além disso recorriam ao estabelecimento de um preço α máximo ou determinavam que certas mercadorias só poderiam ser comercializadas em determinadas ruas ou parte da cidade, sendo as vendas fora destes lugares proibidas a não ser que seus preços fossem aumentados.

A proteção aos burgueses contra as fraudes era assegurada através da inspeção minuciosa das mercadorias exercida pelos funcionários comunais. As que não eram de boa qualidade eram confiscadas e impostos severos castigos aos comerciantes desleais.

Para os mercadores externos havia normas diferentes e rigorosas. Já que as grandes cidades não podiam dispen-

sar produtos de fora, recorriam aos mercadores que vendiam por atacado em geral nas grandes feiras. Entretanto estes tinham que ser assessorados por um corretor oficial para manter contato com a burguesia e não podiam vender a varejo, assegurando o monopólio do comércio local. Só em ocasião de feira é que se permitia ao estrangeiro armar uma tenda e vender a todos livremente. Existia portanto uma grande diferença entre a finalidade das feiras da Idade Média e a dos pequenos mercados locais.

O importante papel que as feiras representaram na organização econômica da Idade Média é devido exclusivamente às próprias condições econômicas que as propiciaram. O renascimento do comércio propiciou, não o seu surgimento já que anteriormente existiam algumas, mas sua proliferação por várias regiões, tornando sua presença indispensável enquanto permaneceram determinadas características deste comércio.

Até o fim do século XIII apareceram em todos os países com as mesmas características, podendo ser consideradas como um fenômeno internacional inerente às próprias condições da sociedade européia.

Com exceção da feira de Saint-Denys, da época merovíngia, a maioria delas se desenvolveu com o renascimento do comércio nos séculos XI, XII e XIII. Situadas nas rotas comerciais, sua proliferação estava sujeita ao desenvolvimento destas embora contribuíssem para tal.

O objetivo destas era a reunião periódica do maior número possível de grandes mercadores para vendas por atacado. Diferiam portanto dos mercados semanais, cujo raio de ação era pequeno e se destinavam a prover a alimentação da população local vendendo a varejo, em geral produtos agrícolas.

Eram criadas nas cidades quando o mercado local se mostrava insuficiente e porque permitiriam o acesso de outras mercadorias necessárias que não eram produzidas na região. Em geral os pequenos burgos é que requisitavam sua fundação pelo príncipe territorial para propiciar o afluxo passageiro de mercadorias, incentivando o comércio local.

Eis o trecho de uma carta do rei concedendo a região de Poix na França um mercado e duas feiras:

"Recebemos a humilde petição de . . . informando-nos que a mencionada cidade e arredores de Poix estão localizados em terreno bom e fértil, e a mencionada cidade e arredores são bem construídos e providos de casas, povo, mercadores, habitantes e outros, e também lá afluem, passam e tornam a passar, muitos mercadores e mercado-

ria das vizinhanças e outras regiões, e isto é esquisito, e necessário à realização das duas feiras anuais e um mercado cada semana . . . Por essa razão é que nós . . . criamos, organizamos e estabelecemos para a mencionada cidade de Poix . . . duas feiras por ano e um mercado por semana." — (Leo Huberman" H. da Riq. do Homem" pg. 31). Assim, independente da densidade da população local, as feiras se desenvolviam principalmente devido a atração que exercia a concessão de inúmeros privilégios. Sua regulamentação incluía franquias que suprimiam represalias por delitos cometidos ou dívidas contraídas pelos mercadores e direito ao empréstimo a juros, que era proibido pela igreja. Além disso, os terrenos em que estas se realizavam eram protegidos por uma paz assegurada pelos guardas das feiras. Todas as pessoas estavam sob salvo conduto e isentos dos pagamentos de impostos e pedágios exigidos pelos senhores feudais.

Para o divertimento do povo, além de banquetes e espetáculos de saltimbancos, algumas cidades permitiam jogos de cartas e dados.

As mais famosas feiras da Idade Média foram as de Champaña e de Brie que prosperaram devido a sua distribuição geográfica na metade da rota comercial da Itália e Provença à costa de Flandres. Durante todo o ano estas ocorriam uma após a outra sendo as mais importantes as que aconteciam em maio em Provins e em junho em Troyes. As feiras mais importantes da região flamenga eram as de Bruges, Ypres, Lille, Thourout e Messina. Havia um intercâmbio muito ativo entre elas já no século XII. Além do importante contato entre o comércio italiano e a indústria flamenga, sua influência propagou-se para todas as regiões do Ocidente.

Entretanto a importância das feiras deste período não se deu somente ao intercâmbio de mercadorias mas também à intensificação das transações financeiras. Os últimos dias destas eram reservados ao pagamento das dívidas, havendo para isto até barracas destinadas especialmente para a troca de dinheiro. E como era o local de reunião de todas as praças da Europa, eram utilizadas para o pagamento das dívidas anteriores dando origem a organizações de crédito que estabeleciam promessas escritas de pagar em lugar diferente daquele em que a dívida tivesse sido contraída. O comparecimento de pessoas de todas as partes permitiu a difusão e aperfeiçoamento dos processos de crédito.

Com a substituição do comércio errante por hábitos sedentários, as feiras perderam sua grandiosidade, permanecendo porém a prática adquirida com negócios a dinheiro.

2. Os mercados em sociedades não monetárias

Muitas sociedades africanas têm praças de mercados tradicionais abertas em dias marcados. No Quênia ocidental os mercados foram introduzidos sem qualquer influência árabe ou europeia. Nestes mercados as divisões Luhya vendiam cereais, legumes, galinhas e cestas trançadas; e os Luo da costa lacustre, peixe, gado e panelas, sendo cobradas taxas aos que vinham negociar pelos fundadores e descendentes que se responsabilizavam pela manutenção da paz.

Os povos de Gana realizavam mercados em intervalos fixos utilizando-os para cálculo de tempo. Alguns recebiam nomes de acordo com a ordem e em alguns toda a criança tinha o nome do dia do mercado em que nasceu.

Entre os KonKomba de Gana setentrional, divididos em clãs autônomos, cada um reconhecendo um ciclo de seis mercados em sua vizinhança com intervalos de seis dias. Cada um tradicionalmente sob o controle do clã em cujo território se realizava. A paz era assegurada pelo ancião do mercado que cuidava também do altar deste.

Lucy Mair diz que um mercado difere de um shopping center pelo fato de que as pessoas não comparecem apenas para comprar ou vender. Assim, os mercadores chineses e japoneses costumavam sentar-se em casas de chá para conversar e escrever poesias, as mulheres da Nova Bretanha levam inhames para vender, em parte na esperança de encontrar amigos de infância de outras aldeias e entre os Tiv da Nigéria setentrional o ajuntamento de pessoas na praça do mercado oferece a oportunidade para que os mais velhos estudem os litígios que lhes são apresentados.

E T.S. Epstein (A Study of Rabaul Market) afirma que grande parte dos produtos agrícolas trazidos para o mercado consiste em alimentos que a família do vendedor pode, ela própria, consumir, se não for vendida, deste modo não é obrigada a vender por qualquer preço que consiga.

Nas sociedades não monetárias a troca constitui fator preponderante e interfere muito menos nas relações sociais. Os intercâmbios nessas sociedades são entre pessoas cujas relações são contínuas e entre outros tipos encontrados está aquele em que são permutados bens quando cada parte tem excedente de algum que falta à outra, estabelecendo-se um padrão de equivalência para a troca. Assim que aparece a moeda, as relações sociais tornam-se mais distantes determinadas pela necessidade de lucro.

Nos dois tipos, existem agentes administrativos que interferem em suas características. São contudo diferentes

pois estão ligados a interesses diversos. Assim, regulamentações impostas aos mercados urbanos visando vantagens comerciais podem afetar seus outros elementos característicos, fazendo com que este tenha somente uma finalidade. E quando ocorrem mudanças no sistema econômico, as consequências podem levar à sua completa inutilidade. No caso das grandes feiras da idade média foi o que aconteceu com a fixação do comércio. Mas estas feiras constituíram uma característica à parte, uma vez que não foram originárias dos mercados locais e sua semelhança com estes pode estar apenas na mobilidade da colocação de mercadorias aos consumidores, e a facilidade nas relações sociais.

3. O surgimento das feiras no Brasil

Atualmente usamos para designar "feiras", tanto os mercados urbanos que ocorrem semanalmente servindo a um grupo de pessoas próximos, quanto as mostras e exposições de caráter mais específico e que ocorrem em períodos mais espaçados.

As atuais "Feiras Livres" devido à sua finalidade de abastecimento de gêneros alimentícios com raio de ação restrito, assemelham-se aos mercados locais medievais e aos das sociedades não monetárias. Mas não se pode afirmar que esta forma de transação comercial tenha aparecido com o renascimento comercial da idade média e posteriormente sendo mantida através dos anos com pequenas modificações. Isto porque independente de influências de povos que as conhecem elas realmente surgem quando o grau de desenvolvimento das sociedades as tornam necessárias, tal como aconteceu no Brasil.

Ainda que os mercados e feiras dos países latino-americanos possuam semelhanças quanto à sua estrutura e organização, segundo Luis R. B. Mott suas origens são de duas categorias diversas. Em primeiro, os países que possuíam praças de mercado anteriores à chegada dos conquistadores europeus, como México e Guatemala, onde os mais famosos e movimentados mercados pré-hispânicos. Na cidade de Tenochtitlán, capital do Império Asteca, foi encontrado pelo conquistador Fernan Cortez um mercado diário que congregava mais ou menos 60.000 comerciantes.

O Brasil e a maioria dos outros países latino-americanos pertence à outra categoria: os mercados e feiras foram introduzidos pelos europeus, uma vez que a população nativa ainda não utilizava esta forma de comércio.

Conforme informações contidas nos primeiros registros feitos por cronistas, os índios brasileiros, em especial os tupinambás, possuíam uma economia de subsistência. A satisfação de necessidades biológicas e sociais básicas limitava a atividade econômica a um número reduzido de tarefas, como a caça, a pesca e as trocas. Não havia quase excedente de produção, pois a caça e a pesca eram feitas com o objetivo quase único de cumprir as necessidades alimentares imediatas. As trocas, em geral de bens considerados de luxo, como pedras coloridas e plumas de aves raras, resumiam as transações entre as tribos.

Mas apesar da simplicidade das formas de comércio dos indígenas, assim que os portugueses aqui desembarcaram deram início a relações comerciais com os índios tupinambás. Inicialmente estes forneceram aos colonizadores

alguns produtos exóticos, como papagaios, enfeites de plumas e macacos. A seguir, mercadorias mais significativas, como pau-brasil, algodão e farinha de mandioca foram sendo comercializadas de forma sistemática. Os produtos eram trazidos pelos índios até a praia, onde particulares ou feitorias os adquiriam, a fim de serem embarcados para o Reino.

Mas a ingenuidade e inexperiência dos nativos incentivaram os portugueses a realizar investidas às aldeias, com o objetivo não só de resgatar produtos como também de aprisionar os próprios índios. Tal excesso de liberdade comercial (em geral simples saque e extorsão) levou o rei de Portugal, D. Manuel I, a criar em 1534 uma legislação. Esta determinava a proibição de qualquer pessoa comerciar diretamente com os índios, ficando o Capitão-mor e povoadores da capitania (Pernambuco) como intermediários.

Em 1548, D. João III confia um Regimento ao primeiro Governador Geral do Brasil, onde surge a primeira referência às feiras: "Ordenareis que nas ditas vilas e povoações (da Bahia) se faça em um dia de cada semana, ou mais, se vos parecerem necessários, feira a que os gentios possam vir vender o que tiverem e quiserem, e comprar o que houverem mister, e assim ordenareis que os cristãos não vão às aldeias . . ."

À primeira vista pode parecer prematura a criação de uma instituição econômica tão sofisticada em região pouco povoada, e onde havia um desconhecimento do princípio de mercado por parte dos nativos.

Mas os portugueses já estavam há muito habituados ao comércio nas feiras e mercados, existindo referências sobre a feira mais antiga de Portugal, datada de 1125. Além disso, haviam feiras nas colônias, como os "suqs" da África do Norte e as "feiras do sertão" de Angola. Assim, este tipo de comércio era bem visto pelos portugueses, que o consideravam uma instituição bastante eficiente e que merecia ser reproduzida na Colônia recém-descoberta.

Provavelmente o objetivo principal do Rei de Portugal ao determinar a instalação de feiras no Brasil, logo após sua descoberta, era provocar a concentração de mercadorias nativas a serem exportadas para a metrópole, ficando a satisfação das necessidades subsistenciais dos pequenos núcleos de população da Bahia em segundo plano.

No entanto, devido ao pequeno valor das mercadorias oferecidas pelos nativos, além das facilidades que os portugueses tinham em adquirí-las perto da praia, não foi

necessário criar feiras a fim de acumular produtos destinados à Portugal. Assim, quarenta anos depois do primeiro Regimento, outro foi enviado aos governadores da Bahia: "Sabereis se há alguns dias ordenados em que nas povoações das ditas Capitânicas se faça feira a que os gentios possam vir vender o que tiverem e comprar o que houveres mister. E não se fazendo as ditas feiras, ordena-seis que se façam um dia ou mais cada semana".

Não existem informações seguras quanto à criação da primeira feira no Brasil. Sabe-se que uma das primeiras foi a de Capoame, situada ao norte do Recôncavo Baiano. A data de sua criação é objeto de controvérsia entre os historiadores, mas até 1677 não havia ainda feira no Brasil, conforme novo Regimento, de D. Afonso IV, que recomendava a criação de feiras com a observação de que "... nunca se fizeram feiras para os gentios venderem o que trazem, ou comprarem o que lhes for necessário ...".

Mesmo não sendo possível determinar com exatidão o surgimento deste tipo de comércio no país, estando sua idéia enraizada aos primórdios da vida brasileira, é provável que sua emergência se consubstanciou com o maior desenvolvimento demográfico e a diversificação econômica da Colônia.

A organização sócio-econômica do Brasil se desenvolveu em dois pólos principais. Os engenhos de cana de açúcar, espalhados pelo litoral e zona da mata, e algumas cidades e vilas que serviam principalmente para armazenagem e porto de embarque da produção açucareira. Os engenhos eram auto-suficientes em termos de subsistência tanto dos proprietários como da escravaria. Uns poucos produtos necessitavam serem importados da Metrópole, como ferramentas, utensílios domésticos e artigos de luxo, e eram comprados de mascates ou nas cidades mais próximas. Nestas, o abastecimento era sempre problemático, havendo falta de gêneros básicos como carne e farinha de mandioca. A mão de obra era quase toda empregada na lavoura de cana, sendo considerado um non-sense utilizá-la na policultura destinada ao abastecimento urbano. Apesar disto, na maioria das vilas e cidades existiam locais de pequeno comércio, como lojas, vendas, quitandas e casas de pasto.

Em 1587 um cronista, referindo-se ao comércio na capital da Colônia, após mencionar diversas "lojeas de mercadores", diz o seguinte: "tudo vêm vender à praça desta cidade: muitos mantimentos, frutas, hortaliças, do que se remedia toda a gente da cidade". Esta é provavelmente a

primeira referência à realização de feiras ou mercados no Brasil, ainda que não seja muito explícita. O documento esclarece que as mercadorias importadas eram vendidas "em várias ruas muito formosas ocupadas com lojeas de mercadores". Os demais "mantimentos vindos das roças que ficam a uma ou duas léguas ao redor da cidade", eram vendidos "à praça desta cidade". Além do comércio estabelecido das lojas de mercadores, que manipulavam mercadorias estrangeiras, e da venda ao ar livre na praça, especializada em frutos da terra, havia o comércio ambulante das chamadas "negras de taboleiro". Este é referido desde 1591, e se desenvolveu em todo o país, como mostra este texto do século XIX, de São Paulo: "Os legumes e as mercadorias de consumo imediato são vendidos por negras que se mantêm acocoradas na rua, que por motivo de tal comércio tomou o nome de rua da Quitanda".

Com o correr do tempo, as feiras foram se desenvolvendo e se diversificando, surgindo as feiras rurais, especializadas na venda de gado. Existe um documento de 1732 sobre a já citada feira de Capoame que diz: "No sítio de Capoame, distrito de Santo Amaro de Ipitanga, termo da cidade da Bahia, distante dela cinco léguas, se faz em todas as semanas, nas quartas feiras, uma feira de gado vacum que vem dos sertões vender na dita feira".

De um modo geral, o pequeno comércio se desenvolveu primeiro no Nordeste, espalhado por Pernambuco, Bahia e Sergipe. No sul do país, com excessão do Mercado do Peixe do Rio de Janeiro e dos mercados de gêneros alimentícios das maiores cidades da Colônia, a única feira de que se tem notícia é a que se realizava em Sorocaba, no interior na Capitania de São Paulo. No extremo norte, assim como no centro-oeste, regiões quase sem vias de comunicação e baixíssima densidade demográfica, não se tem conhecimento da realização de feiras, sendo o comércio nestes lugares realizado através de monções (expedições que desciam e subiam os rios das Capitânicas) e regatões (vendedores que percorriam os rios parando de lugar em lugar).

Enfim, a reconstituição sumária do quadro institucional da emergência das feiras no Brasil mostra que elas surgiram mais em função de necessidades que das determinações legais. Necessidade estas que foram se acentuando gradativamente em função do desenvolvimento sócio-econômico que num dado momento já não comportava mais formas de comércio simples e diretas. A distância entre o Reino e a Colônia levava os governantes de Por-

tugal muitas vezes à medidas precipitadas, uma vez que suas primeiras determinações quanto às feiras não encontravam ressonância no Brasil. As feiras surgiram no país quando a sociedade das povoações e engenhos adquiriu uma estrutura dotada de certo grau de complexidade, que passou a exigir instituições econômicas mais sofisticadas.

4. As feiras livres nas grandes cidades

As feiras livres fazem parte do sistema de equipamentos de abastecimento alimentar. Este, junto com redes de água, luz, telefone, transporte coletivo etc., compõe a infraestrutura de um núcleo urbano organizado. As feiras têm uma dinâmica particular, seja por suas características próprias de ocupação de um espaço originalmente destinado à outra função, seja pelas possibilidades de interações sociais que promovem no momento da sua realização. A importância que a população atribui à feira, não só por motivos práticos de aquisição de produtos como também devido à facilidade de uma vivência coletiva de características particulares, deve também ser levada em consideração.

4.1 Aspectos sociais

Dentre as inúmeras razões que fazem da feira livre um dos tipos de comércio varejista mais procurados, os fatores distância e preços são os mais destacados. Em pesquisa realizada pelo Instituto de Geografia da U.S.P. (Setor de Geografia Econômica) em 1969 em São Paulo, 38% das respostas em relação às razões de preferência diziam respeito à pouca distância entre a feira e a residência e 32% diziam ser este o tipo de comércio mais econômico. A qualidade do produto, principalmente em se tratando de verduras, legumes, frutas e produtos animais é outro grande fator que faz com que a feira possua clientela numerosa. Além disso, a possibilidade de escolha e avaliação da mercadoria, o contato direto e informal com o vendedor, fato já desaparecido na maioria dos outros tipos de estabelecimentos varejistas também é importante. Existe ainda o costume, já arraigado na população de ir à feira, assim como se formou, de uns anos para cá nas camadas mais favorecidas das grandes cidades, o hábito de ir aos grandes supermercados em busca de lazer.

Em determinados bairros da cidade, onde devido ao baixo poder aquisitivo da população não existe demanda suficiente para a instalação de supermercados e empórios, as feiras livres tem um papel de suma importância. Oferecendo objetos de uso doméstico como louças, panelas, armarinho e outros produtos, sem as sofisticações dos similares existentes, a feira possibilita a aquisição de produtos cujos preços são compatíveis com as condições econômicas dos moradores. E é nestes bairros também que são conservadas as características sociais que já desapareceram ou não são tão marcantes nos núcleos mais desenvolvidos. A feira, por atuar na rua, é um elemento que possibilita ainda mais as relações de vizinhança. Ela intensifica as relações de auxílio mútuo e de visitas no

agrupamento de indivíduos com residências próximas umas das outras. Ao nível dos bairros da classe A, com suas características mais acentuadas de mecanização e artificialização, fatores que contribuem para o isolamento dos indivíduos, a feira funciona como um agente agregador de pessoas num espaço livre do contínuo fluxo de automóveis, tal como uma praça ou um mercado fixo, se bem que as dificuldades de relacionamento não sejam superadas com facilidade.

A diferença de características que existe entre as feiras reflete as existentes entre os bairros da cidade, ou melhor, as regiões formadas por estes. Sendo agrupamentos baseados na proximidade espacial e principalmente social, na medida em que reúnem pessoas pertencentes à mesma classe, em termos econômicos e culturais, os bairros devem sua unidade aos recursos e comportamentos sociais a ele ligados. A distribuição espacial desses recursos tem papel tão importante quanto seu número. O pequeno comércio em geral fica diluído, ao contrário do comércio especializado, que se reúne numa rua ou praça formando um polo de reuniões periódicas num determinado setor geográfico. Este estabelece um determinado poder de atração sobre a parte da população que se desloca à pé, e por isso mesmo é mais atingida pelos apêlos que incentivam e formam os comportamentos de consumo. Este poder de atração varia conforme o número, a diversidade e a qualidade dos serviços prestados. Assim, quando uma feira se instala numa determinada rua de um bairro cujos recursos não são muitos, torna-se o polo de reuniões do setor geográfico.

Já nos setores mais densamente povoados de uma cidade, onde o anonimato torna-se regra, um polo de reunião de indivíduos tal como o núcleo de recursos não é suficiente para que hajam relações sociais. Esta característica tem sido reforçada à medida que as cidades se expandem. A frequência ao comércio, à escola, à igreja, apesar de trazerem algumas reuniões periódicas, são impessoais devido à grande densidade e superfície destas regiões. Talvez seja esta a razão porque em bairros desenvolvidos as pessoas não dão tanta importância à existência das feiras. Não tanto pelo fato de suas funções serem mais ou menos preenchidas com outros estabelecimentos, mas porque há menos possibilidade de relacionamento entre as pessoas que as frequentam. Os fatores referidos anteriormente, mecanização e artificialização, além de determinarem um comportamento passivo, provocam nas pessoas isolamento e distanciamento, que nos bairros desenvolvidos não conseguem ser facilmente superados pelo tipo de reunião proporcionado pelas feiras. Fato dife-

rente ocorre nos bairros pobres, onde existe a solidariedade provocada pela carência de recursos, fator estimulante do relacionamento social quando não atinge registros mais severos.

De qualquer forma a feira livre é ainda um lugar propício, independente da localização, às formas de relacionamento espontâneo que tendem a desaparecer.

4.2. Supermercado x feira livre

A sobrevivência da feira livre nos grandes centros urbanos é determinada, em parte, pelas próprias características do abastecimento tradicional dessas cidades. A tendência é a expansão cada vez maior dos modelos norte-americanos de grandes cadeias de supermercados, que por suas particularidades, não têm condições de suprir as necessidades de amplas camadas da população, por motivos de poder aquisitivo, localização e quantidade. Estes, embora comprando em grandes quantidades, em geral oferecem os produtos a preços mais elevados que nas feiras devido à alta margem de lucro determinada pelos serviços como frete, perdas e beneficiamentos. O grande supermercado é produto típico de uma economia voltada para o consumo destinada a favorecer apenas alguns segmentos sociais, haja visto o grande número de itens superfúos postos à venda nestes estabelecimentos, a preços não condizentes com a capacidade de compra da maioria dos habitantes do Brasil.

Existem ainda considerações quanto aos aspectos sociais existentes em uma operação de compra e venda, que foram abolidos com o supermercado: a forma tradicional que envolve um comprador e um vendedor, em relação direta, não existe. Escolhe-se os produtos e ao final, passa-se pela caixa registradora. Compra-se não de outra pessoa (o balconista da mercearia ou o feirante), mas sim de uma entidade impessoal, o supermercado.

A eliminação do balcão determinada pelo auto-serviço é vantajosa apenas relativamente: ela dá margem à compras das necessárias, feitas simplesmente pela motivação psicológica causada entre outras coisas, pela suposta liberdade de apanhar das prateleiras qualquer produto visualmente atraente. A avaliação da mercadoria é prejudicada pelas embalagens em plástico, que funcionando da mesma maneira que o "espelho" de mercadorias nas barracas de feira, tem a finalidade de ludibriar o consumidor. Principalmente as frutas, verduras e legumes, quando acondicionadas em embalagens, não permitem que seja avaliado detalhadamente seu estado de conservação. A embalagem inviolável possibilita a introdução de produtos deteriorados junto com os frescos, impedindo a escolha por

unidade pelo consumidor. Nas feiras livres, o método utilizado pelos feirantes é empilhar os produtos de forma que na parte frontal da pirâmide formada (espelho), fiquem os produtos melhores. Mas na feira há a possibilidade de reclamar ou escolher mais detalhadamente, ao passo que no supermercado a opção é comprar ou não. O apelo visual utilizado não só nas embalagens, como em todo o espaço de supermercado, conjugado com promoções de venda executadas segundo técnicas sofisticadas de publicidade, asseguram vendas sempre crescentes. Produtos que alguns anos atrás só podiam ser encontrados em lojas especializadas, como máquinas de filmar, móveis ou pneus, tem seu lugar assegurado em supermercados como o Carrefour, cuja promoção gigantesca levou 7.500 pessoas à procura desenfreada dos mais variados produtos, poucos dias após sua inauguração. Na feira livre, o apelo visual limita-se à disposição cuidadosa dos produtos, fator sempre levado em consideração pelos feirantes, se bem que o que atrai os fregueses e vende é a qualidade das frutas, legumes e verduras expostas, sempre mais frescas e portanto com melhor aparência que seus similares dos supermercados. Há ainda um outro tipo de apelo, direto e verbal, feito pelo feirante, que serve para que a feira seja classificada de comércio primitivo. A administração reprime um pouco as manifestações dos feirantes, com o objetivo de evitar barulho e desentendimentos. Entretanto, suas técnicas de persuasão são ingênuas quando comparadas com o arsenal publicitário à disposição dos supermercados.

4.3 O papel da feira no abastecimento

A participação das feiras livres na distribuição de gêneros alimentícios altamente perecíveis é muito importante. Fazendo parte da complexa rede de equipamentos de abastecimento urbano dentre os quais as Centrais de Abastecimento, hortomercados, cooperativas de distribuição, armazéns atacadistas e depósitos é, como estes o são, responsável pelo suprimento adequado, tanto em quantidade como em qualidade, de gêneros à população. Estes chegam aos consumidores através do comércio varejista que engloba, além das feiras livres, mercearias, empórios, supermercados, quitandas e até ambulantes a partir dos postos atacadistas como a CEASA.

Atualmente o governo tem se preocupado com o alto custo dos hortifrutigranjeiros, que influem diretamente na elevação do custo de vida. A estrutura de comercialização das feiras livres tem sido apontada como uma das principais causas das altas acentuadas destes produtos, segundo técnicos da Fundação Getúlio Vargas. Estes ex-

plicam que, tendo as hortaliças e legumes ciclos curtos, qualquer problema climático que afete a produção acaba originando uma subida dos preços no mercado. Nas feiras livres, quando isto ocorre, verifica-se uma retração imediata no consumo e como não há meios de conservar os produtos expostos, boa parte perece. Como resultado, muitos produtos que sobram não podem ser vendidos no dia seguinte. O feirante procura então descontar o prejuízo com o aumento do preço do produto, estabelecendo um círculo vicioso prejudicial ao consumidor. Como solução estes enfatizam que o governo deveria estimular a criação de locais apropriados para a comercialização de hortifrutigranjeiros, considerando que sua venda nas cadeias de supermercados é tímida e que os hortomercados da Cobal são insuficientes para as necessidades da população (JB, 14/5/76).

Quanto a este aspecto, uma mostra do que pode acontecer no caso da extinção repentina das feiras evidenciou-se quando foram suspensas as feiras próximas a um hortomercado da Cobal, a pedido dos seus diretores. A procura foi tamanha que os estoques se esgotaram rapidamente, não sem antes haver uma alta violenta nos preços. Além disso, a opção do hortomercado como um substituto das feiras é inviável devido ao espaço que ocupa, dificilmente encontrado nos dias atuais, fato utilizado como argumento pelos dirigentes do Sindicato dos Feirantes que explicam ser necessários cerca de 210 hortomercados para substituir as 30 feiras diárias. E além de serem em número reduzido, atendem melhor apenas aqueles que possuem condição própria ou residem nas suas proximidades.

Este problema de abastecimento levou o governo a adotar uma medida chamada "Operação Varejão", na qual em um dia da semana a CEASA vende hortifrutigranjeiros diretamente dos produtores aos consumidores, objetivando reduzir os custos e eliminar os intermediários. A medida tem se revelado de eficácia apenas relativa, pois o problema da distribuição restrita a determinadas áreas continua.

Segundo o Sr. Mário Vilela, presidente da Companhia Brasileira de Alimentos (Cobal), as feiras livres são um equipamento extremamente importante na distribuição de hortifrutigranjeiros, mas administradas inadequadamente. "... se existe um conflito muito grande entre a feira e a cidade, ele vai até a Secretaria da Fazenda, porque o fisco é realmente uma arma de admoestação, de convencimento muito grande ...".

"eu diria que essa deformação, que a gente tem de mercado, coloca um equipamento como a feira livre entre-

que a um serviço de limpeza urbana, significando que realmente a feira representa para o administrador um problema de lixo, ou então um problema de fisco”.

“Já ficou demonstrado que quando se coloca a feira na mão da Secretaria da Fazenda significa que a feira está sendo considerada pela municipalidade como um mal desnecessário; e no mundo inteiro ela ainda é um mal necessário. O que nós estamos tentando fazer é tirar o mal e deixar só o necessário . . . No Rio de Janeiro, se medirmos a área disponível para a feira livre em uma década, duas décadas, e contarmos o número de feirantes, tínhamos n feirantes para n m² de feira. Hoje nós temos seguramente 2 feirantes para 2m² de espaço, isso por causa da ‘briga’ da feira com o espaço urbano, uma ‘briga’ interminável . . . Então nós sempre reduzimos o espaço dessas feiras mas nunca fizemos um trabalho para colocar ali um número suficiente de usuários para que elas tenham escala e assim possam prestar um melhor serviço à comunidade.” (O Globo, 18/7/76).

Além desses aspectos, um dos grandes benefícios apresentado pelas feiras livres é a venda a preços muito abaixo do custo no término destas, a chamada “hora da xêpa”. Determinada pela necessidade que têm os feirantes de esgotarem seus estoques e evitar um frete dispensável devido à perecibilidade dos produtos, asseguram a alimentação de muitos. Indivíduos que não teriam recursos para adquirí-los de outra forma, principalmente os que vivem em condições precárias dentro de bairros desenvolvidos, conseguem produtos muito mais baratos ou simplesmente recolhem os que não estavam em boas condições para venda e foram abandonados nas ruas.

5. A regulamentação administrativa das feiras livres

A partir de sua criação efetiva, as feiras livres mereceram inúmeros decretos que, embora significassem a necessidade de mudanças, muito pouco contribuíram para que estas cumprissem com eficácia sua função, evitando o mínimo de transtornos para os habitantes. Cooperando para tal o fato de estarem sob a condição de existência precária, podendo ser extintas a qualquer momento.

5.1 Diferenças entre Rio e São Paulo

A regulamentação das feiras livres de São Paulo ocorreu anteriormente à do Rio de Janeiro, talvez devido ao acelerado processo de industrialização daquela cidade, que exige mais em termos de controle por parte da administração, na medida em que essa expansão industrial atrai mão de obra proveniente do interior do país. “Quando foi criada a feira livre em 1914 através de ato do prefeito Washington Luiz P. de Souza, ela já possuía seus precedentes, sendo portanto este ato não o fruto de um projeto novo, mas sim o reconhecimento oficial de algo que já existia, tradicionalmente, na cidade de S. Paulo. Quando se falou na Câmara sobre a instituição das feiras livres, elas foram confundidas com os primitivos mercados que se faziam ao ar livre, como o que existia na rua da Quitanda. Alcântara Machado fez ver que nessas quitandas antigas vendia-se em tabuleiros toda a sorte de mercadorias, ao passo que nas feiras livres, que se pretendia instituir, só se venderiam certos e determinados artigos, em lugares designados e com as cautelas estabelecidas pelo poder municipal. . .” (Olmária Guimarães, 1969 — pg. 25). Estava estabelecida então a finalidade básica das feiras livres, que é efetuar o abastecimento da população através de um mercado itinerante em condições de suprir a insuficiência do comércio tradicional de vendas a varejo, em termos de localização e preços acessíveis. No Rio de Janeiro esta finalidade se mantém até hoje, como se pode constatar pelo art. 1º do Decreto-Lei nº 294 de 21 de julho de 1975 determinando que as atividades exercidas nas feiras livres do Município do Rio de Janeiro destinam-se ao abastecimento supletivo de verduras, legumes, frutas nacionais, pescado, aves abatidas e flores, enquanto, a critério da Administração Pública Municipal, a rede de estabelecimentos comerciais local for considerada insuficiente para suprir as necessidades da respectiva região administrativa ou bairros isolados.

Em 1934 as feiras de São Paulo foram reorganizadas, permitindo-se a venda de produtos não alimentícios, tais como objetos de uso doméstico. Esta concessão pode ser interpretada como o reconhecimento oficial das possibi-

lidades que as feiras livres ofereciam aos consumidores de baixo poder aquisitivo. Estas possibilidades (preços reduzidos, em especial) foram observadas por Simões da Silva, que em 1936, após pesquisar durante quinze anos as feiras livres do Rio de Janeiro, afirmava: “Em boa hora, lembrou-se a Prefeitura do Distrito Federal, de crear Feiras Livres, em todos dias da semana . . . installando-as, intercaladamente, em certos logradouros públicos dos diversos arrabaldes do Rio de Janeiro, facilitando, assim á sua população supprir-se de todos os gêneros de consumo, muitos dos quaes, como: fructas, legumes, verduras, aves e ovos, adquiridos, na ocasião, dos próprios cultores e criadores, que os levam ou mandam vender, nas mesmas, por empregados seus, pelos preços que, jamais, poderiam ser taes productos encontrados nas respectivas casas de commercio. Os próprios cereaes, massas alimentícias, biscoitos, conservas em lata e os de uso mais vulgar, como: ascucar, banha, xarque, toucinho, peixe fresco e secco, sal, café, manteiga, queijo, etc, são, nas mesmas adquiridos a preços muito mais comodos que alhures”.

Apesar da afirmação do mesmo Simões de que a criação das feiras livres no Rio de Janeiro ocorreu em 17 de abril de 1921, não encontrou-se qualquer decreto relativo ao assunto durante tal ano. Entretanto, o decreto nº 16.419 de 19 de março de 1924 que estabelecia sobre a carestia de gêneros destinados à alimentação, autorizava em seu artigo 4º a ampliação das feiras livres quanto aos locais e dias de funcionamento, e quanto aos gêneros alimentícios de primeira necessidade, tais como feijão, arroz, farinha, batatas, banha, toucinho, xarque, açúcar, café, manteiga etc.

5.2 O decreto de 1938

Em 1938 um amplo decreto regulamentava o funcionamento das feiras livres. Era determinada a forma de escolha dos locais segundo a conveniência dos consumidores e os imperativos do tráfego. O documento continha ainda uma recomendação no sentido de se evitar o tanto quanto possível os intermediários. Além disso, as feiras foram divididas em séries de sete, correspondentes aos dias da semana, e designadas por números (posteriormente, o esquema de distribuição não foi mantido). Quanto à organização do espaço dentro da feira, recomendava-se a separação por setores, observando-se o agrupamento dos artigos da mesma espécie e a facilidade do trânsito público. As inúmeras tentativas feitas ao longo de uma série de decretos nunca lograram resolver de maneira efetiva este problema, que é um dos fundamentais na organização das feiras livres.

Outro dado interessante era a tabela de preços máximos, organizada quinzenalmente levando-se em conta os preços correntes nos mercados e no comércio atacadista. Havia a obrigação da utilização de placas indicativas dos preços segundo a padronização que estipulava o material (folhas de flandres) e tamanho dos caracteres (no mínimo 3 cm no verso e anverso). O comércio tinha uma ampla classificação que abrangia trinta setores, entre os quais artigos escolares, frescos, roupas feitas e armarinho, ferragens e louças, flores artificiais, chapéus e artigos para toucador, que atualmente foram extintos. Isto inclusive já havia sido previsto no decreto, quando ele determinava que não seriam concedidas novas matrículas para alguns dos itens citados, até sua completa extinção.

A classificação do feirante quanto à sua atividade incluía o "feirante locatário", que era o que negociava, o "empregado" e o "carregador", para prestar serviços ao público em geral, no transporte de suas mercadorias. Determinados comércios (art. 19) eram obrigados à atividade em séries completas, isto é, em todos os dias da semana. O decreto de 1938 abrangia ainda determinações que visavam proteger o consumidor em termos de idoneidade nos pesos e na higiene dos alimentos, facilidade de efetuar-se a fiscalização (exposição obrigatória dos documentos) até as características das roupas e tipos de calçados permitidos. Quanto ao lixo, eram obrigados a manter em seu tabuleiro ou barraca um receptáculo destinado à coleta de quaisquer detritos provenientes do seu gênero de comércio. Mas ao que se sabe, só recentemente estas determinações estão sendo rigidamente cumpridas, devido à fiscalização eficiente.

Quanto à metragem dos tabuleiros, variava de 1 a 6 metros de frente por 3 de fundos, e os próprios feirantes determinavam qual a medida ideal. Atualmente as medidas são mais específicas, havendo algumas reclamações quanto à insuficiência de espaço para a mostra de certos produtos. Essas medidas atuais não levaram em conta os aspectos característicos de cada produto e a forma tradicional de arrumação utilizada pelos feirantes, que são obrigados a improvisos.

5.3 Ambulantes e cabeceiras de feira

A permissão para localização de ambulantes nas extremidades das feiras livres estabelecida pela lei 68 de 26/11/47 visava a regulamentação da situação de indivíduos que exerciam o comércio não previsto por lei e não tinham outro meio de subsistência (em geral velhos desamparados, aposentados, cegos e mutilados). Atualmente,

estes estão na categoria de inválidos e só podem comerciar com produtos especificados na legislação e em determinadas regiões administrativas. O decreto que regulamentou tal lei, em 1950, visava organizar o "estacionamento coletivo complexo" (o conjunto de feirantes reunidos em uma área) que havia se formado, estabelecendo padrões para os tabuleiros e cores para as roupas dos feirantes.

Quanto aos "Cabeceiras de Feira", foram reconhecidos como categoria profissional em 1948, e suas atividades eram exercidas em tabuleiros localizados nas extremidades das feiras livres, para a venda de utilidades e produtos de primeira necessidade, a preços acessíveis. Os tabuleiros, com toldo, eram de dois tamanhos, mas não estava especificado a que tipo de produto correspondia cada metragem. Os "Cabeceiras de Feira" atualmente são numerosos e apesar de estarem incluídos na atual Legislação como uma categoria de feirante, possuem uma Associação em separado. Utilizam tabuleiros e barracas de fabricação própria, com metragem oficial, dispensando os serviços da companhia distribuidora. Mas não adotam elementos que os caracterizem. Embora sua origem seja conhecida, não se compreende a manutenção da divisão entre "cabeceira de feira" e "feirante oficial", uma vez que na prática ela quase não existe, pois muitos produtos são vendidos por ambos. Além disso, o termo "cabeceira de feira" já não tem muito sentido quanto à localização, que não se restringe mais às extremidades da feira livre.

Em 1955, o decreto nº 13.112 revoga o de 1938, apresentando como modificação mais importante a que diz respeito à finalidade das feiras livres, que seriam destinadas especialmente à venda à varejo de produtos hortigranjeiros e particularmente à venda de gêneros alimentícios não perecíveis. Isto evidencia o fato de que à medida que a cidade foi se desenvolvendo, a possibilidade de aquisição de gêneros não perecíveis tornou-se mais fácil, e portanto dispensava a existência destes nas feiras. Os hortigranjeiros, por estarem sujeitos à ação rápida do tempo e variarem conforme as flutuações do mercado, estavam mais adequados às feiras livres.

A seguir, o decreto apresenta uma extensa regulamentação quanto ao comércio de pescado, obrigando a utilização de caixas refrigeradas além de "uma banca própria para descamação e evisceração do pescado e seção de embulhos em pedra mármore ou material impermeabilizado . . .". No art. 40, dá o prazo de um ano aos feirantes para substituírem suas barracas por veículos dotados de

refrigeração mecânica. Havia ainda a obrigação de manter um depósito estanque destinado exclusivamente a receber os detritos provenientes da limpeza do pescado, os quais, "de modo algum", poderiam ser jogados no chão.

Todos esses decretos demonstram uma preocupação por parte das administrações em organizar um sistema de abastecimento que embora demonstre sua eficiência necessita de constante remodelamento devido à sua natureza por vezes incompatível com o desenvolvimento urbano da cidade.

Em 1957 as feiras ficam instituídas pela Lei 901 e posteriormente são regulamentadas pelo extenso decreto de 18 de maio de 1958. Neste, entre outras recomendações já analisadas anteriormente, são estabelecidas metragens segundo os tipos de produtos. Assim, produtos diversos e artigos de limpeza, alhos e cebolas e frutas estrangeiras teriam 1 x 3m; aves vivas e ovos, flores, plantas e sementes, lavradores e verduras 2 x 3m; laticínios e doces 3 x 3m; pescados, salgados e embutidos, massas, conservas, roupas feitas e armarinhos em geral 4 x 3m; cereais, artigos diversos e atividades especiais 6 x 3m.

5.4 Tentativa de extinção

Em 1961 fica proibida qualquer transferência de matrícula para feiras situadas nas zonas centro e sul, e suprimidas as vagas que viessem a ocorrer. A incompatibilidade de certos setores, por demais desenvolvidos, com o sistema de abastecimento até então existente passa a ser evidenciada. Entretanto não são apresentadas novas soluções e se o são, há dificuldades para colocá-las em prática. Em 1964 todo o sistema está condenado com a Lei 509 que autoriza a construção de silos, frigoríficos e armazéns regionais, dentro do período de um ano, em locais de fácil acesso tanto para as fontes produtoras como para posterior distribuição. A extinção das feiras livres seria efetuada à medida que a rede de mercados fosse ampliada, tendo os feirantes legalizados, preferência para o arrendamento das lojas e boxes dos mercados regionais.

Talvez a falta de dados que revelassem o grau de atuação das feiras e o número de feirantes existentes tenha sido a principal causa para supor-se viável tal substituição, mesmo a longo prazo. É evidente que algumas soluções são norteadas por interesses meramente políticos. Só isso explica a intenção de extinguir as feiras baseando-se em uma suposta contradição (progresso urbano x comércio nas vias públicas). Por outro lado, a preocupação com

uma extinção "progressiva a fim de evitarem-se os desajustamentos sociais decorrentes do desemprego" (dec. 193 de 18 de maio de 1964) não parece ser suficiente para solucionar um problema que abrange as esferas social, econômica e administrativa de uma cidade. E ainda, soluções como a proposta pelo dec. 171 de 3 de setembro de 1969, de "substituição progressiva das atuais barracas por veículos motorizados" são totalmente desvinculadas da realidade brasileira.

6. As feiras livres no Rio de Janeiro

Existem atualmente 213 feiras livres no Rio de Janeiro, com aproximadamente 6 mil feirantes matriculados. Dentre estes, 1 mil e 500 são produtores. Oferecendo trabalho a 9000 pessoas entre feirantes, empregados e carregadores, calcula-se que direta e indiretamente, dela dependem cerca de 50 mil pessoas, uma vez que muitas possuem atividades relacionadas às feiras mas não estão diretamente subordinadas aos feirantes, como seus familiares e os meninos que fazem carregamentos para as donas de casa.

6.1. Administração e fiscalização

Compete à administração, atualmente a cargo da Secretaria Municipal da Fazenda, modificar, transferir ou extinguir feiras livres, conceder e revalidar, cancelar, suspender e cassar matrículas e permissões, e também baixar atos normativos referentes a locais, dias de funcionamento, medidas de higiene, lotação, obrigatoriedade de uso de veículos especiais, metragens e demais especificações de tabuleiros, barracas e veículos utilizados.

Podem comerciar nas feiras livres as pessoas físicas ou jurídicas matriculadas em categorias de feirante-produtor, feirante-mercador e feirante cabeceira de feira. Ao produtor é permitido o comércio de verduras, legumes e frutas, aves abatidas e ovos, flôres naturais, pescado, coelhos e suínos abatidos. Ao mercador, verduras, legumes e frutas, flôres naturais, pescado, mercearia e material de limpeza. E ao cabeceira de feira armarinho, material de limpeza, balas e biscoitos, ferragens, louças e alumínio, tempêros. Há ainda a permissão para os inválidos, que podem comerciar artigos de armarinho, papelaria, toucador e perfumaria nacionais, limpeza, quinquilharias, estampas, flôres artificiais, artefatos de couro e plástico, bijuterias. O máximo de autorizações para estes é de 700.

Com o intuito de extinguir as feiras livres a longo prazo, a administração não concede mais novas matrículas para não aumentar o número de feirantes. Caso ocorram vagas, por cassações ou outros motivos, estas só poderão ser preenchidas por feirantes produtores. Mas em determinadas regiões administrativas há a proibição total de novas matrículas, independente da ocorrência de vagas.

Somente os feirantes produtores podem ser substituídos nas feiras livres. A substituição pode ser feita pelo conjuge, companheira, descendente ou empregado. Os feirantes mercadores e cabeceira de feira podem ser auxiliados pelos acima citados, mas tem que estar presentes nas barracas.

Cada feirante só pode ter uma matrícula com permissões que correspondem cada uma a um dia da semana e uma feira específica. Todas as permissões correspondem ao mesmo tipo de comércio. As matrículas dos feirantes podem ser cassadas quando houver venda de mercadorias deteriorada; sonegação desta; majoração de preço; fraude nas pesagens, medidas ou balanças; fornecimento de mercadorias a vendedores clandestinos; desacato aos agentes de fiscalização; agressão física ou moral; exercício de atividade por pessoa não devidamente credenciada; e quando o feirante deixar de participar de trinta feiras livres consecutivas ou doze vezes consecutivas à uma mesma feira.

Os diversos comércios permitidos são distribuídos nas regiões de acôrdo com as necessidades destas. Existem às vezes especificações quanto à ruas em que é permitido um determinado comércio proibido na região a que pertencem.

A distribuição espacial das feiras pela cidade, efetuada à vários anos, não obedece a um critério. Estas em geral foram criadas a pedido da população local, carente de estabelecimentos próximos que efetuassem uma distribuição eficaz de produtos alimentícios, em particular os hortifrutigranjeiros. Nota-se entretanto que as feiras existem em todos os pontos da cidade, variando apenas em concentração. Sempre em ruas residenciais, têm sua localização mudada constantemente pelo departamento de trânsito.

Quanto à ocupação da rua, não existe disposição específica de acôrdo com o tipo de comércio e sua localização ao longo da feira. Os grupos de comércio ficam juntos mas sua posição é permanentemente mudada. Assim, o comércio de peixe por exemplo, pode tanto estar nas extremidades quanto no meio. Este problema de localização do comércio é muito importante em termos de concorrência entre os feirantes, uma vez que determinados produtos são mais procurados que outros. Deve-se no caso evitar a concentração de pessoas em determinados pontos da feira, e utilizar os tipos de produtos que atraem a freguesia para auxiliar na venda dos menos procurados. Para os consumidores, uma uniformidade de posições do comércio possibilitaria uma localização mais rápida dos produtos desejados. As dificuldades entretanto são grandes. Variam com as ruas (nas ruas sem saída a extremidade não é muito procurada), ou mesmo com os moradores, alguns com influência suficiente para fazer com que sejam removidos os comércios incômodos que estão próximos à sua residência.

Para evitar pesquisas em feiras com as mesmas características em termos de composição e conseqüentemente de necessidades dos bairros, efetuou-se uma seleção. A partir deste ponto, o critério adequado talvez fosse a locação das feiras. Entretanto, como a possibilidade de obter estes dados no prazo adequado era remota, optou-se pela seleção de acordo com as ruas que apresentassem determinadas características perceptíveis através do mapa, uma vez que haviam sido todas localizadas. Assim, regiões que possuíam muitas feiras próximas e outras com apenas uma, ruas principais de bairros ou próximas de morros ou conjuntos habitacionais, além da facilidade de acesso, foram alguns critérios utilizados para a escolha. Determinou-se uma feira por cada bairro das regiões de acordo também com os dias da semana. Este é um dado importante, uma vez que a afluência varia muito, principalmente aos domingos, quando há maior disponibilidade de tempo, e em conseqüência as feiras são mais sortidas.

Do 1º grupo (1ª, 3ª e 7ª Região Administrativa) escolheu-se a feira de São Cristóvão, aos domingos, efetuada na rua General Bruce, permitindo-se desta forma a pesquisa simultânea com a feira nordestina, próxima ao Pavilhão de S. Cristóvão.

Do 2º grupo (8ª Região), escolheu-se a feira da rua Prof. Pinheiro Guimarães, às quartas-feiras.

Do 3º grupo (9ª Região e algumas ruas da 8ª) não foram escolhidas feiras uma vez que estas apresentavam características semelhantes de comércio.

Do 4º grupo (10ª a 22ª Região) foram escolhidas 3 feiras, por ser o grupo que possuía feiras completas, isto é, com todos os tipos de comércio. Como abrangia um grande número de bairros, determinou-se aquelas mais distantes entre si, de modo que na localização geral diversos pontos da cidade tivessem sido visitados. Escolheu-se a feira de Ramos, às 2ªs feiras, na Avenida dos Campeões; a de Bangu, às 6ªs, na rua Bangu; a de Bento Ribeiro, às 3ªs, na rua dos Óbidos e a de Jacarepaguá, aos domingos, na Cidade de Deus.

Do 5º grupo, que corresponde à zona sul da cidade (4ª, 5ª, 6ª e 23ª Região), escolheu-se a de Copacabana, às quintas, nas ruas Belfort Roxo e Ronald de Carvalho.

6.3 Características gerais

A pesquisa revelou que as diferenças mais marcantes estavam nos extremos da classificação por composição, isto é, feiras da zona sul muito reduzidas em termos de tipo de comércio, mas bastante volumosas nas quantidades

de produtos, e feiras da zona norte muito variadas e com grande afluência.

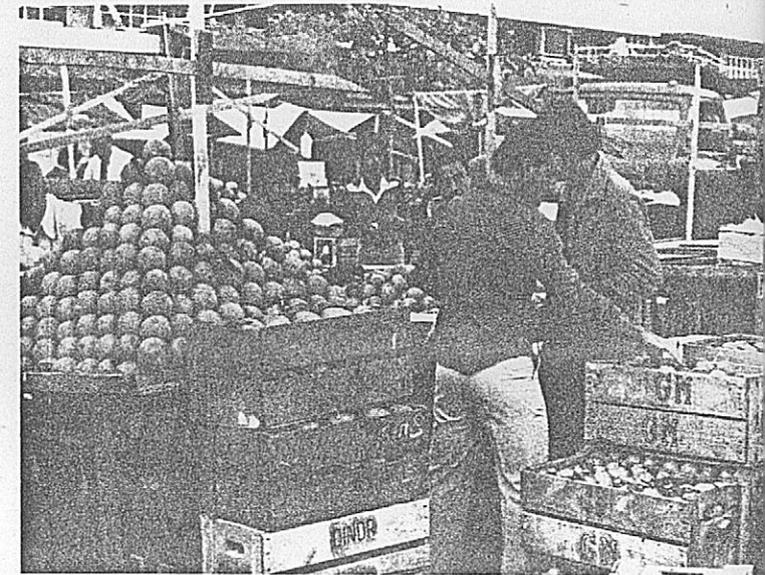
Os feirantes mercadores adquirem os produtos na Central de Abastecimento (CEASA), nas cooperativas ou com os produtores. Estes também levam seus produtos diretamente para as feiras e são os que têm mais privilégios por parte da administração, uma vez que uma das metas atuais é diminuir o custo dos produtos evitando ao máximo possível os intermediários.

O transporte das mercadorias até as feiras é executado por caminhões fretados pelos próprios feirantes. A maioria destes transportadores possui freguesia fixa, formada há muito tempo. Esta talvez seja a razão da quase inexistência de falhas neste sistema rudimentar. As mercadorias, enviadas em caixas improvisadas e em mau estado, tem para identificação do proprietário apenas o nome ou um rabisco, e chegam a determinada feira sem haver confusão. Num mesmo caminhão são transportados volumes de diversos feirantes.

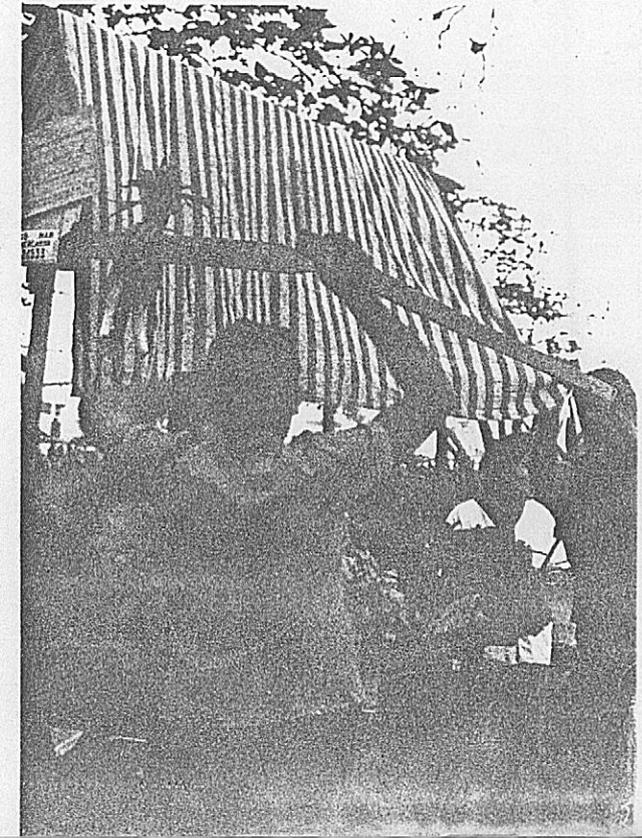
Quando estes chegam ao local da feira, a maioria dos tableiros já está montada, e os feirantes passam para a arrumação da mercadoria, efetuada a partir das 5h. 30min. (Figs. 1, 2, 3, 4). Esta preparação é muito cuidadosa por



1



2



3



4

parte dos feirantes, e inicia-se geralmente com a prévia remoção da poeira e das partes deterioradas ou machucadas dos produtos. Além disso, são eliminadas as partes não comercializáveis, como talos e folhas. A seguir, efetuam a disposição das mercadorias no tabuleiro, e cada produto tem uma maneira especial de arrumação. Um artifício sempre utilizado é a seleção das frutas ou verduras em melhor estado para servirem de atrativo, ao mesmo tempo que ocultam aquelas cujo aspecto não chama a atenção da freqüesia.

Nesta fase de arrumação já se acumulam muitos resíduos de mercadorias. Alguns são provenientes de produtos que estragaram durante o transporte, outros de partes não aproveitáveis das frutas e verduras, além dos detritos formados por papéis de embalagens e pedaços de caixotes inutilizados.

Ao término da arrumação da mercadoria, os feirantes ou empregados efetuam uma limpeza em volta de seus tabuleiros, varrendo a área e colcando o lixo em um saco apropriado. O estoque de produtos fica acondicionado em caixotes empilhados sob o tabuleiro, e também no lado que dá para a calçada, onde geralmente não é efetuada o comércio.

O último detalhe para início da comercialização é a colocação da lona utilizada como toldo de proteção. Esta lona também é fornecida pela distribuidora de tabuleiros, pelo prazo de um ano, findo o qual pode ser substituída.

De um modo geral, existe uma resistência muito grande por parte dos feirantes em modificar seus métodos de

trabalho ou seus equipamentos. As eventuais mudanças determinadas por lei, independente dos benefícios que possam trazer aos feirantes, são quase sempre objeto de reclamações.

6.4 Análise funcional

6.4.1 Exposição de produtos

6.4.1.1 Tabuleiros

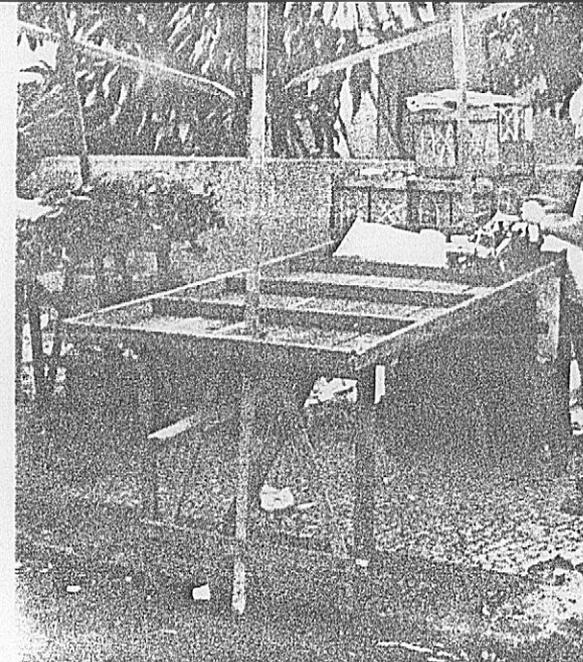
O tipo de suporte mais utilizado em feiras livres, servindo para acomodar a maioria dos produtos, em especial os hortifrutigranjeiros. Formados por uma superfície plana com cinco divisões e pés dobráveis, possuem dimensões fixas de 1 x 2,50m. A armação para o toldo de lona é formada por sete paus (ripas) encaixáveis. Para alguns produtos a legislação determina duas unidades encostadas lateralmente. (Figs. 5, 6).

Totalmente confeccionados em madeira, geralmente pinho do Paraná, foram fabricados pela Distribuidora de Tabuleiros Guanabara que possui atualmente 3.000 unidades, servindo à todas as feiras livres da cidade. O custo atual de um tabuleiro completo é de aproximadamente Cr\$ 700,00.

A fabricação rudimentar, o transporte e a utilização diária obrigam a empresa à manutenção de uma oficina para permanentes consertos. Mas segundo a Distribuidora, são



5



6

muito resistentes e duram até dez anos. Esta já efetuou inúmeros testes com outros materiais que não foram aprovados, o que se deve talvez à utilização do mesmo modelo, que no caso é mais indicado para a madeira. Por exemplo, o teste com fibra de vidro trouxe problemas quanto à união dos pés com a superfície porque seguiu-se à risca o desenho aprovado pela prefeitura, apenas substituindo o material empregado na construção. Além disso, a fibra de vidro não resistiu aos choques ocorridos durante a carga, descarga e montagem dos tabuleiros, havendo quebras nas extremidades. A experiência com tabuleiros em alumínio demonstrou a pouca durabilidade deste material devido à oxidação, além de serem muito pesados para o transporte.

O estudo efetuado, portanto, não serve como referência uma vez que não houve adequação entre materiais e modelos apropriados a estes. Em termos de rapidez para montagem nas ruas e facilidade no transporte, o desenho atual mostra-se relativamente eficaz. Entretanto, sua fabricação rudimentar e os inevitáveis remendos devido aos danos provocados pelo uso e transporte, determinam uma superfície irregular que permite o acúmulo de detritos e germes, tornando-o anti-higiênico. Os hortifrutigranjeiros, por serem altamente perecíveis e portadores de insetos, são os produtos que mais causam este problema.

O toldo de lona, proteção contra sol ou chuva, também é importante como elemento informativo para que os fiscais verifiquem a correta localização dos tabuleiros.

As metragens foram estipuladas tendo em vista a Tabela de Cobrança da Taxa de Licença para Uso de Área de Domínio Público. Os cálculos para cobrança dessas taxas são trimestrais e variam em função da área ocupada pelo feirante. Segundo o art. 19 da resolução nº 34 de 9 de Dezembro de 1975, um tabuleiro de 1 x 2.50 m. pode ser utilizado para os seguintes comércios:

- verduras, legumes e frutas;
- flôres naturais;
- armarinho;
- material de limpeza;
- tempêros.

O comércio de verduras, legumes e frutas é o que ocorre em maior quantidade nas feiras livres. Este fato deve-se à demanda muito grande, à variedade de produtos a serem comercializados e também à necessidade de serem escoados pelas feiras, uma vez que os supermercados e outros estabelecimentos são insuficientes.

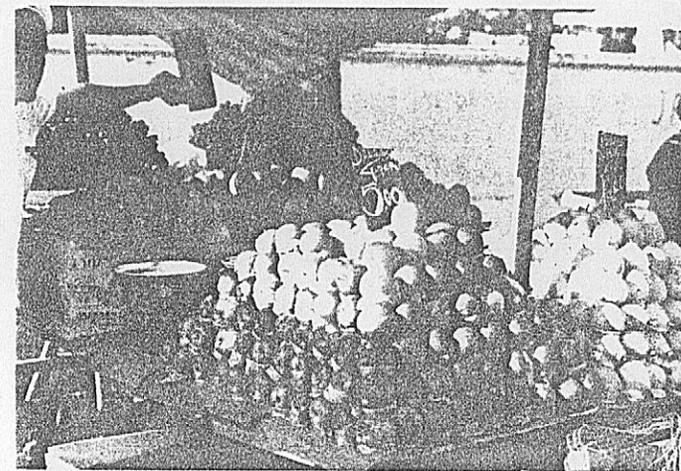
A disposição dos produtos nos tabuleiros apresenta características próprias para cada tipo de produto. Os feirantes acreditam ser este o melhor método para chamar a

freguesia e em consequência, se esmeram na arrumação dos gêneros.

Os feirantes consideram a metragem dos tabuleiros insuficiente para uma boa disposição dos produtos, mas fica evidenciado que sua preocupação é obter maior espaço, com o que poderiam expor maior quantidade de mercadorias e em consequência auferir maiores lucros.

Existem inúmeros improvisos tanto para melhor ocupar o espaço, quanto para expor produtos que não seriam bem visualizados se simplesmente depositados sobre o tabuleiro. Estes improvisos variam conforme o tipo e a variedade de produtos vendidos.

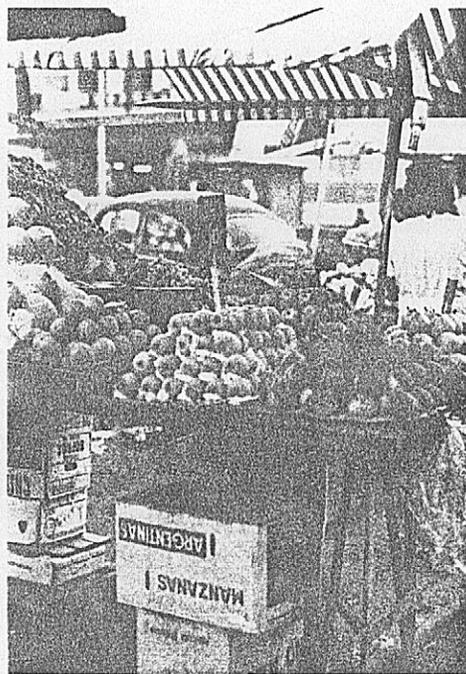
As frutas como laranjas, tangerinas, maçãs, peras, melões, abacaxis e outras cuja forma permite, são empilhadas formando uma pirâmide. Esta disposição permite colocar nas faces da pirâmide as frutas de melhor qualidade. O feirante retira as de cima, por onde o consumidor verifica e escolhe. À medida que vão sendo vendidas, são substituídas por outras, provenientes dos caixotes onde está estocado o produto, sob o tabuleiro. (Figs. 7, 8, 9, 10, 11,).



7



8



9

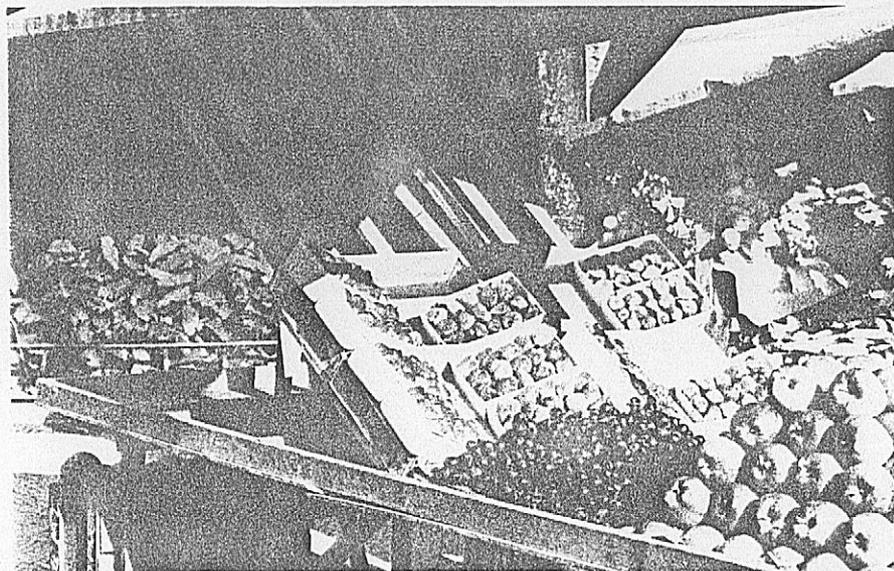


10

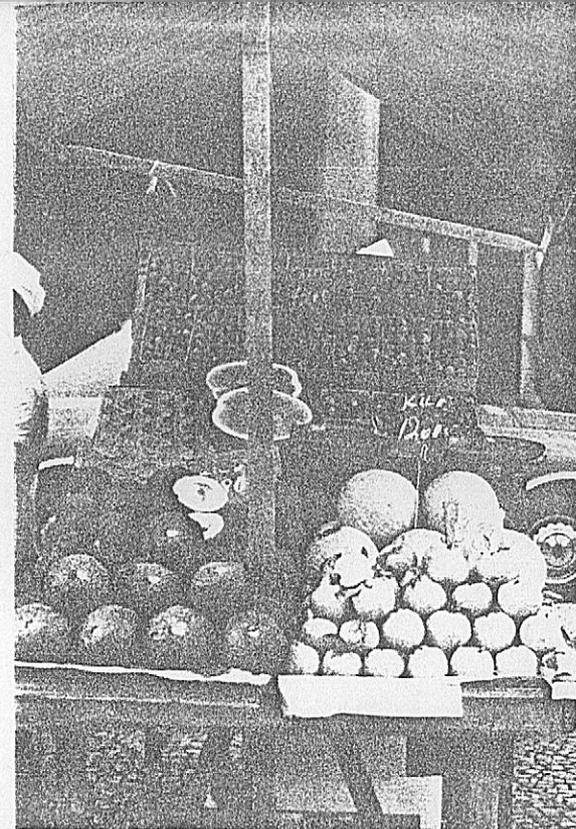


11

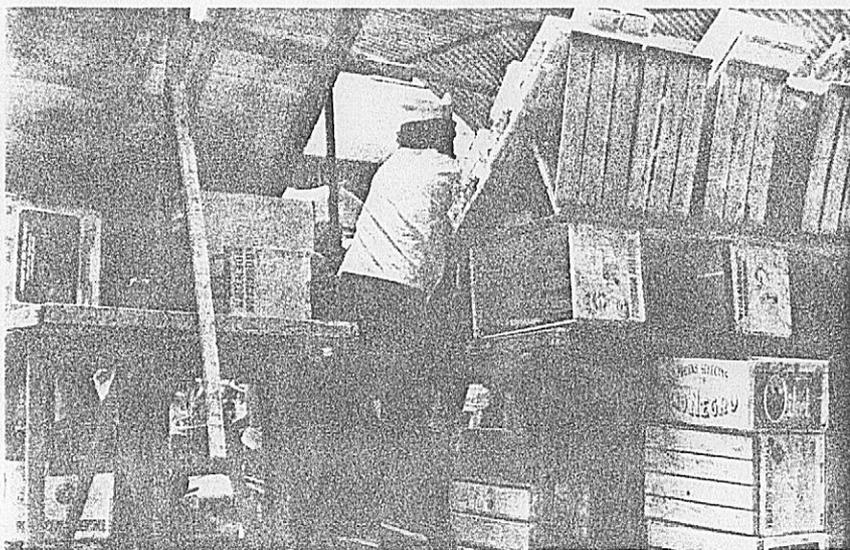
Alguns tipos de frutas como morangos, uvas e caquis, são comercializadas em pequenas caixas dispostas em uma superfície inclinada ao fundo do tabuleiro, para que seu conteúdo seja visto à maior distância. (Figs. 12, 13, 14, 15).



12



13



14

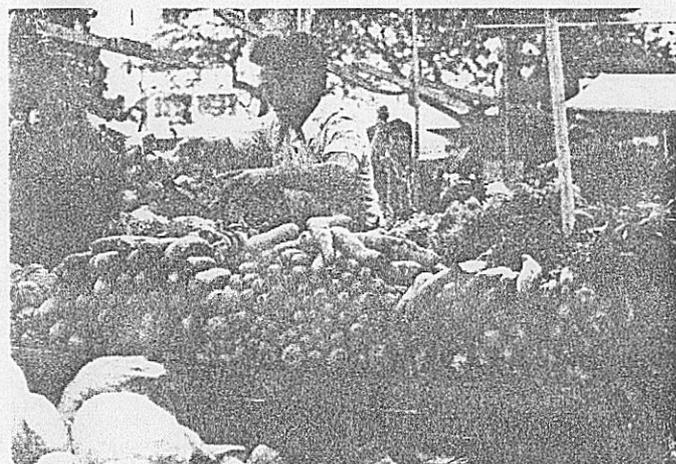


15

As verduras e legumes, de menor tamanho e não tão facilmente empilháveis, obrigam à utilização de pequenas ripas nas bordas do tabuleiro para que fiquem na vertical. (Figs. 16, 17).



16



17



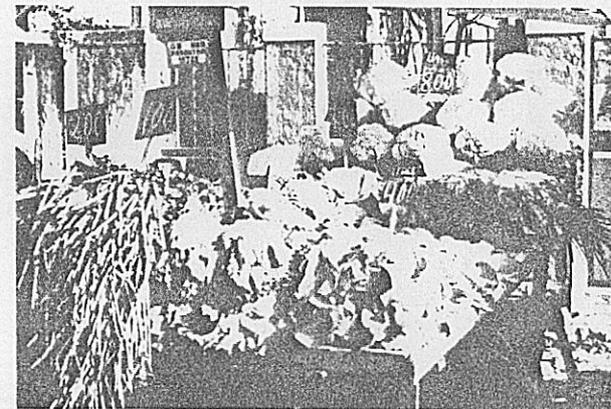
18



20



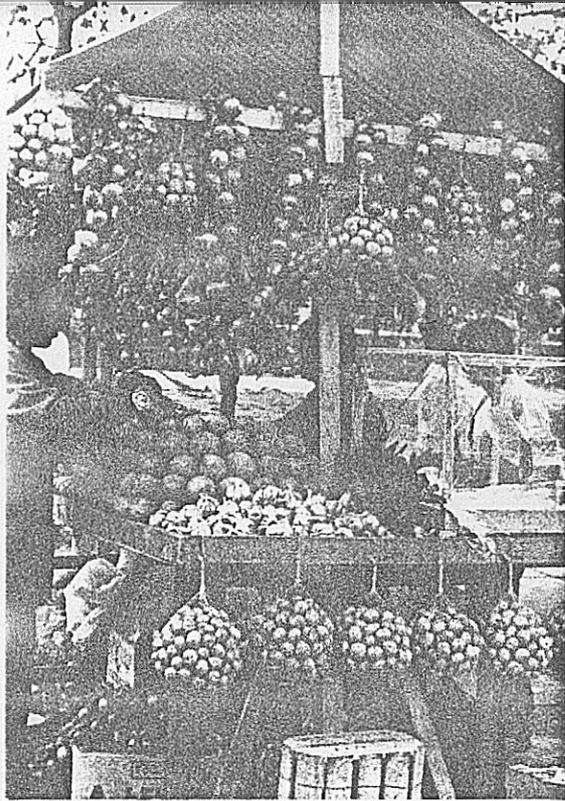
19



21

As que são vendidas em môlhos são penduradas ou simplesmente empilhadas nos tabuleiros. (Figs. 18, 19, 20, 21, 22, 23).

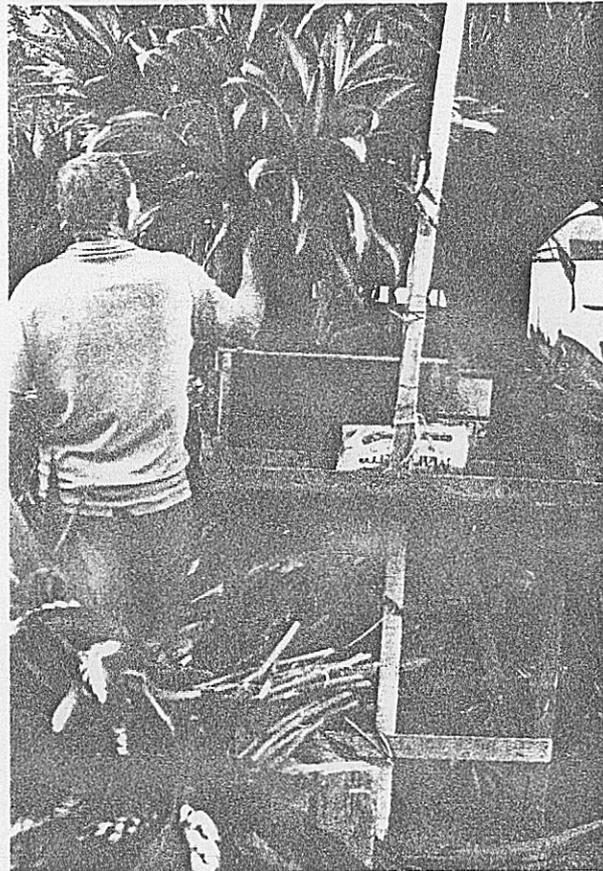
22



23



As flôres naturais são um produto bastante procurado, principalmente nas feiras da zona sul, onde o custo nas floriculturas é bem maior, além de já terem sido colhidas há mais tempo, sendo portanto menos duráveis. A utilização dos tabuleiros para a venda de flôres é totalmente inadequada. Sem excessão, estas são colocadas na sua parte frontal, e o artifício utilizado pelos feirantes é a formação de prateleiras com caixotes de várias alturas na frente do tabuleiro. As flôres são arrumadas conforme seu tamanho e variedade. O restante do tabuleiro é utilizado para depósito de latas e vasos usados como suportes para flôres ou depósito de resíduos. Este método também propicia a formação de detritos nas ruas, além de causar prejuízo à circulação, já que as flôres ocupam um espaço bem maior. (Figs. 24, 25, 26,).



24



25



26



27



28



30



29

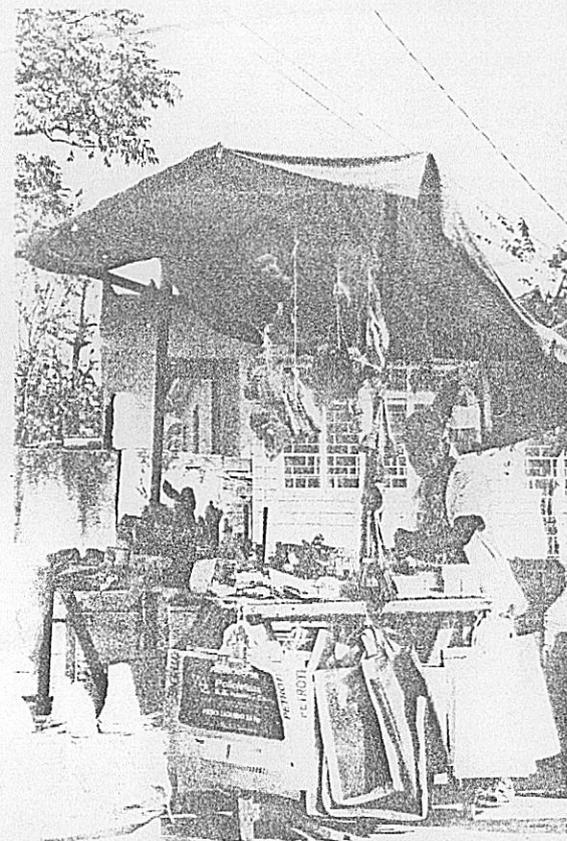
O comércio denominado armarinho engloba uma série de artigos como abotoaduras, alfinêtes, bijuteria, cadarços, botões, brincos, colchetes, dedais, pentes, fitas, fivelas, linhas etc, até roupa de cama e mesa e roupas feitas para homens, senhoras e crianças. O vestuário é quase que na totalidade pendurado em cabides nas armações do tabuleiro, ou em cordas onde ficam expostas algumas amostras.

Como o armarinho pertence à categoria dos cabeceiras de feira, para os quais não são fornecidos tabuleiros pela distribuidora, estes sempre excedem um pouco a metragem, contribuindo para a dificuldade na circulação. É um comércio que só nos subúrbios afastados possui demanda razoável. (Figs. 27, 28, 29).

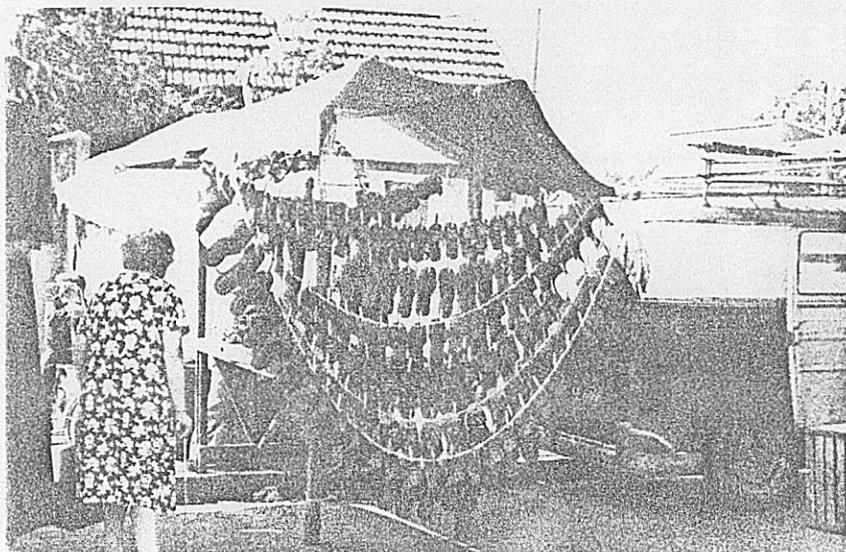
Os comércio de material de limpeza e tempêros seguem as mesmas adaptações usadas pelos outros: são pendurados na armação através de cordas ou dispostos na superfície do tabuleiro, geralmente acondicionados em frascos. (Figs. 31, 33).



31



33



32

É permitida a utilização de 2 tabuleiros de 1 x 2.50m. para os comércios de balas e biscoitos e de calçados. Balas e biscoitos são vendidos à granel, permanecendo em latas abertas sôbre o tabuleiro. Os calçados em sua maioria são suspensos em fios, ou simplesmente pendurados em pregos dispostos ao longo dos paus que servem de armação para o toldo. (Figs. 30, 32).



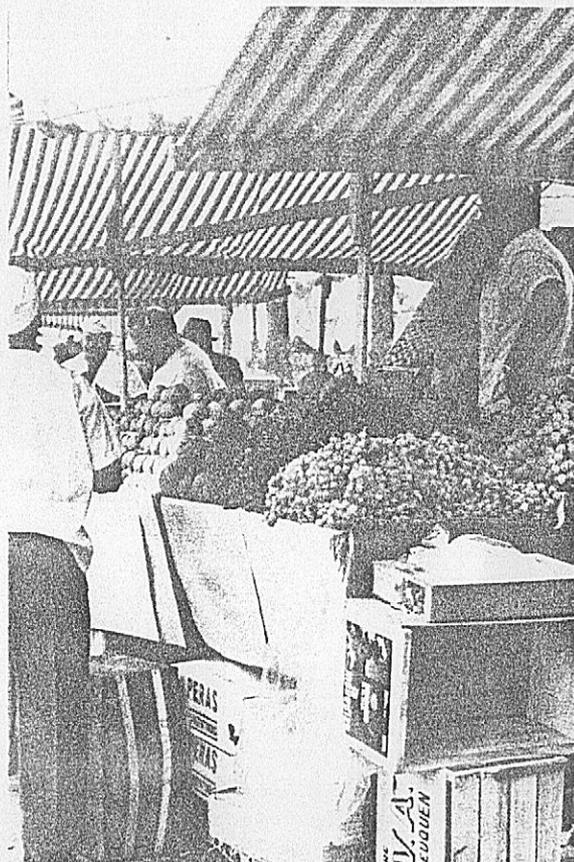
34

O atendimento é deficiente devido ao formato dos tabuleiros e sua disposição na rua. Os feirantes são obrigados a ficar ao seu redor ou, quando há ajudantes, numa das laterais, efetuando a pesagem, recebendo e embrulhando. Como a distância mínima permitida entre os tabuleiros é de 50cm, a área para locomoção é insuficiente, pois além de o espaço entre os suportes ser utilizado eventualmente como passagem entre a calçada e a rua, o feirante necessita dispor de mobilidade para prevenir-se contra furtos, no caso de não contar com o auxiliar.

Muitos utilizam um artifício que resolve em parte estes problemas, mas não pode ser executado por todos. Costumam se associar a um outro comerciante de produto similar e juntar os dois tabuleiros, deixando um espaço entre estes e unindo somente a frente com um caixote. O vão formado permite que o feirante fique sentado ao centro, em condições de alcançar todos os produtos. Este tipo de associação em geral ocorre nos comércios de frutas e legumes. (Figs. 34, 35, 36).

As matrículas, cuja exposição é obrigatória, são penduradas na parte frontal dos tabuleiros, em suportes padronizados de metal onde são encaixadas a matrícula e uma placa com o respectivo número bem visível.

As balanças devem ficar sobre o tabuleiro, para não haver problemas quanto ao nivelamento. A legislação não especifica em que ponto do tabuleiro devem se situar, mas em geral encontram-se ao fundo, junto com os papéis e sacos para embalagens.



35

Os tabuleiros não são versáteis em termos funcionais, porque não possibilitam a exposição adequada de todos os produtos a que são destinados. Além disso, devido à sua característica básica, que é a superfície horizontal para apoio das mercadorias, não permitem que o espaço a que os feirantes têm direito seja utilizado na sua totalidade. Os inúmeros artifícios empregados, como o uso de fios e ripas para melhor expor certos produtos comprovam este fato.

Sua disposição na rua, o posicionamento e a mobilidade do feirante, além da formação de lixo, são também problemas a serem resolvidos.



36

6.4.1.2 Barracas

As barracas não possuem uniformidade, consistindo num toldo e sua armação, que delimitam o espaço permitido. As superfícies para exposição dos produtos ficam a critério do comerciante, que determina o que lhe convém. Em sua maioria são comércios permitidos aos cabeceiras de feira, e portanto de fabricação, transporte e montagem providenciadas pelos próprios feirantes.

A resolução 34 de 5 de Dezembro de 1975 determina que em barracas de 2 x 3m. podem ser comerciados:

- aves vivas;
- laticínios e doces;
- ferragens, louças e alumínio.

As aves vivas são colocadas em gaiolas que servem de apoio à superfície onde ficam balanças, papéis e demais objetos.

Laticínios e doces ficam em barracas semelhantes aos tabuleiros, com uma bancada onde são depositados as latas e vidros utilizados.

As barracas de ferragens, louças e alumínios variam muito de feirante para feirante, uma vez que englobam uma infinidade de produtos que necessitam ser pendurados, ficar em superfícies baixas (pequenos objetos) ou mesmo em bancadas de altura normal. (Fig. 37, 38, 39, 40).



38



40



37



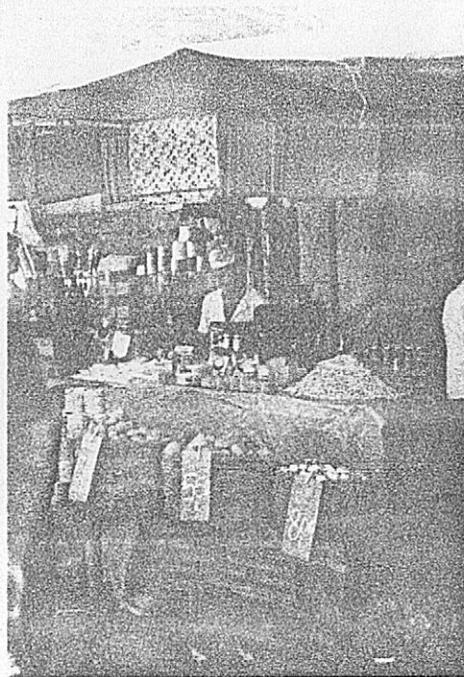
39



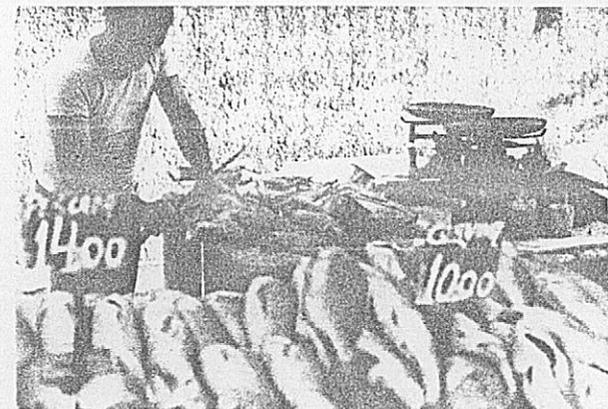
41



42



44



46

O comércio de salgados e embutidos possui barracas com dimensões máximas de 3 x 3 m. e o de cereais e mercadoria um máximo de 5 x 3 m. É praticamente impossível determinar qual a disposição mais usada, uma vez que a variedade de produtos é muito grande. Muitos utilizam tábuas no chão, onde são colocados os sacos para a venda de cereais a granel. Produtos em embalagem própria são acondicionados em prateleiras improvisadas ao fundo ou nas laterais. O aspecto geral é de um armazém antigo. (Figs. 41, 42, 43, 44, 45).

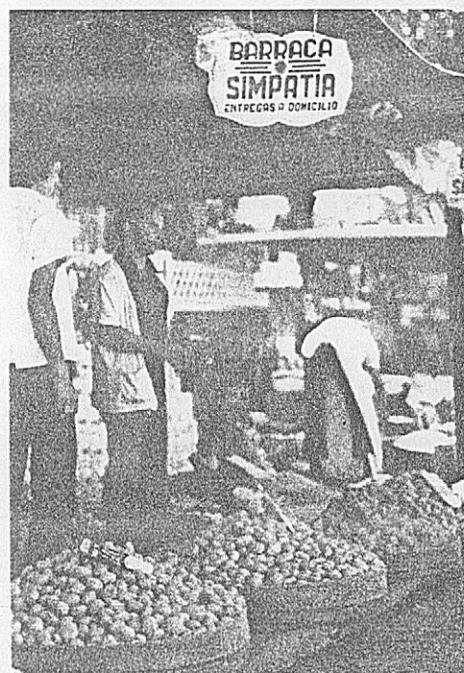
O comércio de pescado nas feiras livres ainda é, em parte, efetuado em barracas que são padronizadas, cujo espaço máximo permitido é de 3 x 4 m. Consistem numa bancada de alumínio para exposição do produto, cuja localização na rua forma um balcão para atendimento. Nas laterais possuem duas outras bancadas, encaixáveis na principal, servindo para limpeza, pesagem e embalagem do pescado.

As barracas de peixe constituem um dos principais problemas a serem resolvidos nas feiras livres, devido à sujeira causada nas ruas pela evisceração e lavagem do pescado. Necessitam portanto de um estudo detalhado, uma vez que sua função não é somente a exposição para a venda, mas também a preparação do produto. (Figs. 46).

De um modo geral, excetuando-se o peixe, os comércios efetuados nas barracas não causam lixo demasiado na rua. Suas características básicas refletem uma condição de existência precária. E são antes de tudo um paliativo para o abastecimento deficiente, determinado pelo baixo poder aquisitivo da população dos subúrbios afastados da cidade.



43



45

6.4.1.3 Veículos

Os veículos utilizados nas feiras livres para o comércio de aves abatidas e pescado são kombis, trailers e frigomóveis, sendo que estes últimos, apesar do nome, não possuem refrigeração própria.

Para estes comércios a área permitida corresponde "às exatas dimensões do veículo utilizado, acrescida da área necessária ao balcão de pesagem e exposição, quando este for de uso permitido". (resolução 34 de 5 de Dezembro de 1975).

As kombis são veículos muito práticos para o comércio nas feiras, com custo relativamente baixo se comparado aos outros. Evitam problemas de transporte e armazenagem, além de serem eficazes contra a formação de detritos. Mas também utilizam balcão armado na rua, o que não é recomendável. São utilizadas em sua maioria para o comércio de aves abatidas e também de balas e biscoitos. (Figs. 47, 48).

Já os trailers e frigomóveis trazem problemas quanto ao excessivo espaço de que necessitam, dificuldades com manobras e custo elevado. Além disso são mal organizados internamente para a função a que se destinam, limpeza e exposição de pescado, sendo o trabalho executado em seu interior do mesmo modo que nas barracas, isto é, precariamente.

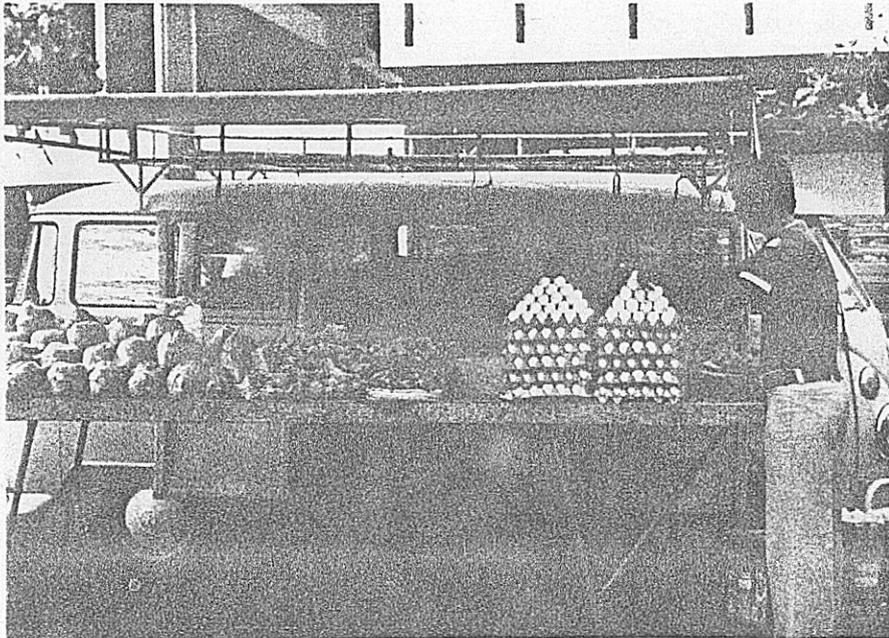
6.4.2 A formação de lixo nas ruas

O grande problema causado pelas feiras livres é a formação de lixo nas ruas. Os gastos em tempo e produtos específicos para limpeza são frequentemente citados como argumentos definitivos pelos que reivindicam sua extinção. Estes fatores são agravados com a interdição da rua muitas horas após o término da feira, uma vez que há necessidade de desmontar os tabuleiros e recolher as mercadorias que ainda estão em boas condições de consumo, mas foram deixadas pelos feirantes.

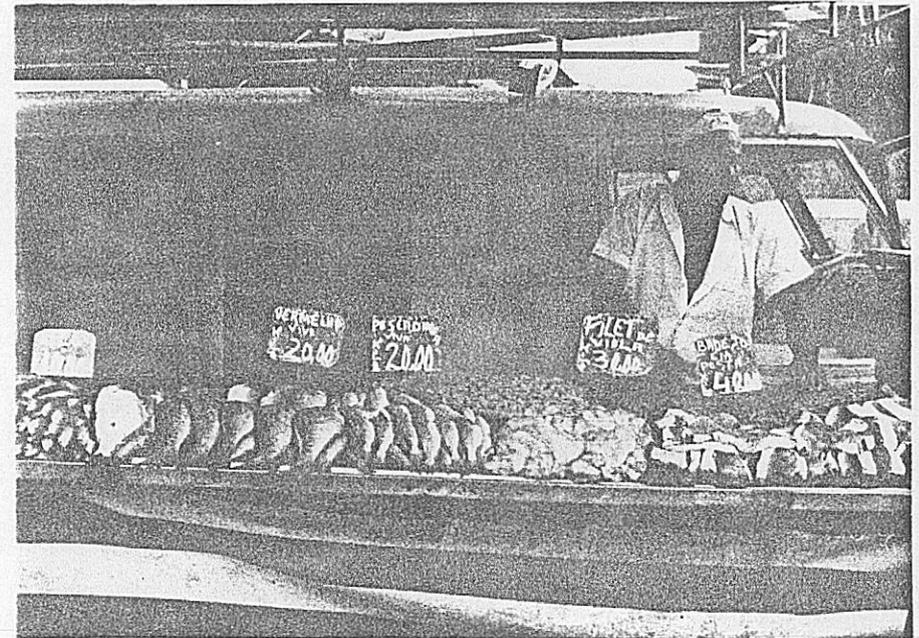
Os principais causadores de lixo são os tabuleiros de hortifrutigranjeiros e as barracas de pescado. Os primeiros por comerciarem com produtos altamente perecíveis, que se deterioram mais rapidamente com o transporte inadequado. Além disso, muitos produtos vegetais não são vendidos por inteiro, sendo sua limpeza feita no local da feira, e não previamente pelos produtores.

O peixe, devido à água utilizada para lavagem e os detritos provenientes da evisceração, executada em equipamentos rudimentares e improvisados.

Desta forma, desde o início da comercialização o lixo se acumula. Seria necessário que a partir da produção existisse um processo eficiente, utilizando recipientes apropriados que evitassem detritos. Estes ocorrem com os caixotes de madeira, que além de machucarem as frutas e verduras mais delicadas, são abertos mediante a quebra de algumas de suas partes, e causam o acúmulo de papéis, lascas de madeira e pregos. A limpeza também po-



47



48

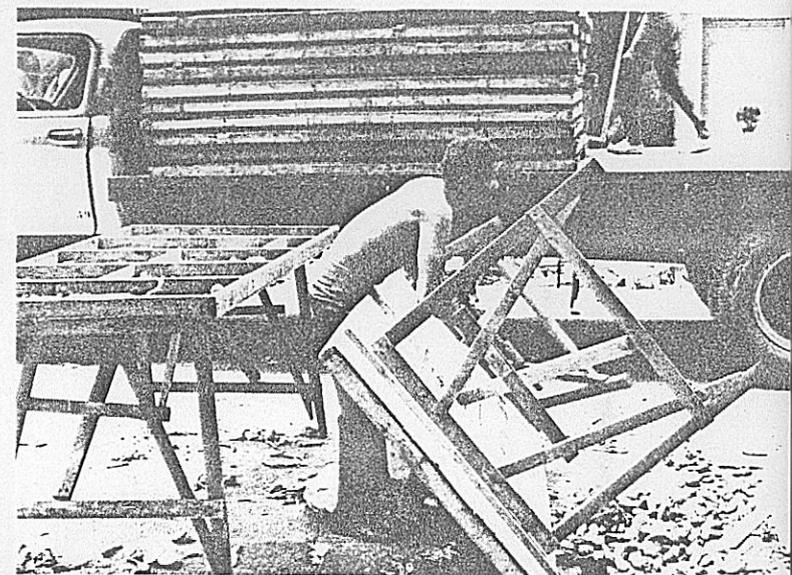
deria ser efetuada com antecedência, para evitar transporte de peso inútil. Entretanto, antes de serem iniciadas as vendas, o lixo inicial é amontado e depositado nos recipientes obrigatórios, concorrendo basicamente para o aumento do volume a se formar. (Fig. 49).

Durante a comercialização o lixo formado é depositado geralmente em sacos ou redes de plástico pendurados na parte frontal do tabuleiro, conforme a legislação. Entretanto, a dispersão do lixo não pode ser totalmente evitada. Concorre para este fato não só a educação do feirante, que deveria dispensar maiores cuidados, mas também os descuidos com produtos que caem dos tabuleiros e caixas, verduras deterioradas ou mesmo a intensa circulação de consumidores e carregadores com seus carrinhos, que dificultam a limpeza permanente. Portanto, mesmo sendo obrigatório manter o local limpo, na prática isto não acontece, independente do uso de recipientes para a coleta de detritos.

Mas o grande volume de lixo formado nas ruas aumenta de forma decisiva no final da feira. Havendo obrigatoriedade de desocupação do tabuleiro das 12 às 12h 30min., as mercadorias que até então não tiverem sido vendidas não podem ser levadas de volta pelo feirante. Sua perecibilidade não permite um novo transporte, não compensando o frete. Desta forma, muitos produtos ainda em bom estado são abandonados nos tabuleiros ou nas caixas,



49



50



51



52

mesmo depois da tradicional "hora da xêpa", quando boa parte das mercadorias é vendida a preços muitas vezes abaixo do custo. Os produtos deteriorados e caixotes inutilizados são simplesmente deixados no local.

Os feirantes não são obrigados a depositar as sobras em lugares apropriados. Terminada a feira, a responsabilidade passa a ser da Distribuidora de Tabuleiros, cuja única responsabilidade é desmontar e colocar as peças nos caminhões a fim de transportá-las de volta. (Fig. 50).

Os trabalho da limpeza urbana deveria ser facilitado desde o início do processo, poupando tempo e em consequência possibilitando a desobstrução da rua mais cedo. Uma simples reformulação dos suportes, de modo a torná-los mais bem equipados para o depósito de detritos não resolveria totalmente o problema, sendo necessária uma maior consciência por parte de todos os que atuam no sistema de feiras livres, em especial os feirantes. (Figs. 51, 52, 53, 54, 55, 56).



53



54



55



56

6.4.3 Circulação

Em geral as feiras possuem uma afluência muito grande de pessoas, em qualquer bairro e independente do dia da semana. Verifica-se então uma intensa movimentação na rua, por entre as barracas e mesmo nas imediações, sendo fácil constatar que é dia de feira.

Os suportes para os produtos são dispostos ao longo da guia da calçada em ambos os lados, de modo que a circulação se processa entre as duas filas formadas.

O espaço máximo permitido entre as barracas ou tabuleiros é de 0,50m. Esta metragem é insuficiente porque além dêste ser o local em que fica o feirante para atender à freguesia, os tabuleiros possuem inúmeras caixas com produtos armazenados e materiais como papéis e sacos para embalagens, que são aí colocados quando não há mais espaço sob o tabuleiro. O feirante é obrigado também a utilizar as calçadas para depósito, obstruindo a circulação, prejudicando algum comércio que possa existir e impedindo a livre entrada e saída dos moradores da rua.

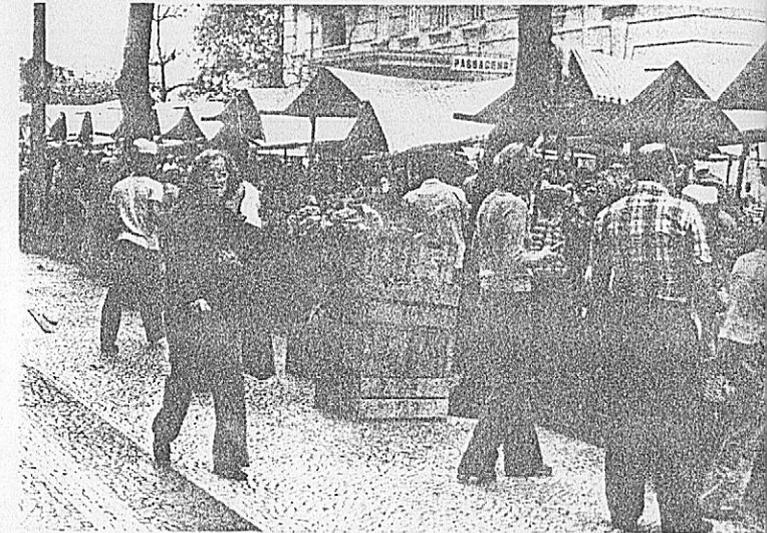
O mau posicionamento das barracas e tabuleiros dificulta o acesso aos produtos pelos consumidores, fato agravado pela dispersão dos tipos de comércio, pois as pessoas em geral costumam primeiro verificar toda a feira a fim de observar os produtos e os preços, para depois efetuarem as compras.

Seria recomendável que para um futuro planejamento, além da correta exposição dos produtos, fôsse fator determinante a melhor ocupação da rua de modo a sanar os problemas acima citados.

Também a lotação das feiras deveria ser fixada de acordo com um cálculo que levasse em conta a área útil da rua e a ideal, para contribuir na solução dos problemas de circulação e acesso aos produtos (Figs. 57, 58, 59).



57



58



59

6.5 Conclusões

A existência de uma feira livre em determinada rua divide a opinião de seus moradores quanto à real utilidade deste tipo de comércio. Em sua maioria não utilizam a feira devido aos problemas causados por esta desde as primeiras horas da madrugada. Os ruídos provocados com a montagem dos tabuleiros e com os caminhões descarregando as mercadorias; a obstrução da rua impedindo o trânsito, estacionamento e entrada ou saída das garagens; o lixo acumulado e o mau cheiro são os inconvenientes mais apontados.

Alguns destes problemas podem ser diminuídos, mas sua erradicação completa seria impossível. As feiras fazem parte de um sistema que tem por característica básica a ocupação de um espaço cuja função primordial atualmente é o tráfego de automóveis. Nos bairros com grande densidade populacional, onde o espaço torna-se cada vez mais exíguo, as feiras são consideradas um transtorno. Entretanto, está evidente o quanto elas são úteis em termos quantitativos e qualitativos para suprir a demanda de gêneros alimentícios de primeira necessidade, e para a eficaz distribuição destes por todos os pontos da cidade. Tal fato é comprovado pela sua manutenção atualmente. E esta não se deve somente aos problemas sociais acarretados pelo desemprego em massa que seria determinado pela sua extinção. Deve-se principalmente à inexistência de um equipamento de abastecimento alimentar que a substitua eficientemente.

Há necessidade de uma remodelação no sistema de feiras livres e não de sua extinção, ao menos até que surjam soluções compatíveis com as características dos grandes núcleos urbanos, capazes de substituí-las com todas as vantagens que estas oferecem.

Os produtos vendidos em suportes do tipo "barraca" são necessários somente em determinados bairros. À medida que estes vão se desenvolvendo, os tipos de comércio vão se extinguindo nas feiras livres. E embora as barracas sejam mais rudimentares que os tabuleiros, os inconvenientes que provocam são irrelevantes quando comparados às vantagens que trazem à população local. Portanto não se compreenderia qualquer esforço para melhorar este tipo de suporte, uma vez que servem a comércios que tendem a desaparecer das feiras.

Por outro lado, os produtos vendidos em suportes tipo "tabuleiro" constituem a grande maioria do comércio

nas feiras livres. São principalmente os hortifrutigranjeiros, cuja demanda é grande em qualquer ponto da cidade, e para os quais não existem equipamentos de distribuição que substituam, mesmo a longo prazo, as feiras livres.

Os suportes para estes produtos devem merecer especial atenção no caso de um projeto visando melhorá-los, pois são necessários mesmo em bairros cuja concentração de pessoas e ocupação do espaço físico já não comporta um sistema com as características atuais das feiras. Deve ser levado em consideração seu uso para outros produtos além de frutas, verduras, legumes e flores naturais.

Na análise da utilização dos tabuleiros para os produtos acima citados observou-se:

- produtos vendidos em caixas ficam num plano inclinado;
- produto cuja forma permite ficam num plano horizontal;
- produtos acondicionados em sacos ou rédes, ou vendidos em mólhos, ficam num plano vertical.

A posição de trabalho do comerciante é importante, e deve ser alternada (em pé e sentado). Ambas as posições deverão possibilitar fácil alcance dos produtos e mobilidade para efetuar a pesagem e embalagem. As alturas devem ser determinadas de acordo com as necessidades.

A higiene dependerá da viabilidade em existir um sistema de embalagens de transporte. Deverá ser pesquisada a possibilidade de um sistema que possa ser utilizado também para expor os produtos. Talvez seja impossível sua implantação desde os centros produtores, mas a partir dos centros atacadistas já seria viável.

Deverá ser levada em consideração a disposição na rua, permitindo combinações as mais numerosas possíveis, em função da diversidade de locais onde se realizam as feiras, possibilitando ainda o fácil acesso e circulação dos consumidores. A montagem e desmontagem das partes componentes deverá ser simples e rápida.

O material a ser utilizado além de higiênico, permitindo sua lavagem diária, deverá ser resistente a choques e leve para o transporte.

Deverá haver um estudo detalhado metragens estipuladas pela legislação a fim de verificar-se se estas são adequadas.

Os veículos e barracas para a comercialização de pescado nas feiras livres, por suas características próprias e importância em termos de distribuição, deverão ser analisados detalhadamente, necessitando de uma solução específica para as atividades que são executadas nestes (venda e limpeza).

7. O comércio de pescado nas feiras livres

O comércio de peixe no Brasil pode ser considerado pequeno quando comparado com o de carne, o que deve principalmente aos problemas de conservação e distribuição, e também aos hábitos alimentares da população.

Setenta por cento do peixe consumido no Rio de Janeiro, segundo os feirantes, é vendido em feiras livres. Em consequência, é grande o afluxo de compradores às barracas que vendem o produto, sendo estas consideradas portanto o melhor chamariz de fregueses pelos feirantes que se dedicam à venda de outros produtos. A área próxima às barracas de pescado é por isso mesmo objeto de disputa por parte dos outros comerciantes. No dizer dos feirantes, o peixe é o comércio que "puxa" a feira.

7.1 Situação do problema

7.1.1 A produção e o consumo de peixe no Brasil

A produção de peixe depende sempre de dois fatores básicos, o acesso fácil às águas ricas em pescado e a demanda existente. Em 1973, segundo pesquisa realizada, mais de 80% da pesca era proveniente do mar, percentagem que provavelmente aumentou, em virtude da poluição crescente dos rios. Além destes fatores, são as técnicas e o instrumental utilizado que vão determinar o volume de produção pesqueira.

No Brasil, a captura de peixes é feita por pescadores artesanais e industriais. Estes operam em alto mar, utilizando algumas vezes técnicas modernas e congelando o produto a bordo, geralmente quando o peixe se destina à exportação. Já os pescadores artesanais usam pequenas embarcações, geralmente movidas a remo ou vela (menos de 10% da frota pesqueira do Brasil é equipada com motor), que por suas características só permitem a pesca perto da costa, ou ao longo dos rios e mangues. Usando técnicas rudimentares de conservação, causam grandes perdas do produto. Além de geralmente ser acondicionado em gelo, o peixe não é eviscerado logo após a captura, o que não é recomendável, devido à rápida ação deteriorante das enzimas contidas nas vísceras do peixe. As enzimas são substâncias presentes na carne e nos órgãos vitais do peixe, e após a morte do pescado causam transformações químicas penetrando e amaciando rapidamente as paredes das vísceras e carnes adjacentes, facilitando a invasão por bactérias. A atividade enzimática é provavelmente a grande responsável pelas alterações de paladar, o que não ocorre quando o peixe é eviscerado no período inicial de armazenagem. Seria portanto uma boa medida eviscerar e lavar o peixe imediatamente após a captura. Entretanto,

as deficiências na manipulação e conservação do pescado ocorrem desde o primeiro estágio, agravando-se muitas vezes nos seguintes, sendo as perdas de qualidade irrecuperáveis. A falta de capacidade de conservação a frio e em gelo nos entrepostos e a distribuição rudimentar através de pequenas peixarias e em sua maioria pelas feiras livres agrava o problema.

O consumidor, muitas vezes, desconhece o longo caminho percorrido pelo produto antes de chegar às suas mãos. Seus critérios para avaliar o estado de conservação do peixe, baseados na visão e no olfato, às vezes não funcionam para detectar um processo de deterioração em fase inicial. A estes critérios de avaliação acrescenta-se a exigência de que o pescado seja limpo no ato da compra, como medida de precaução. "Antes de comprar, a gente está acostumada a observar o peixe para ver se ele é fresco. Os peixeiros sabem limpar muito bem e cortar o filé, coisa que a maioria das donas-de-casa não sabe fazer. . .". "É melhor a gente ver o feirante limpar o peixe e cortar o filé como só eles sabem fazer. Trazer o peixe limpo para as feiras é prejudicial aos feirantes, porque nenhuma dona de casa, como eu, vai acreditar que ele é fresco. A gente conhece peixe fresco por experiência: o olho bem vidrado, a guelra vermelha e o rabo bem durinho indicam que o pescado é fresco" (opiniões de donas-de-casa, O Globo, 3/7/76). "Não é possível trazer o peixe limpo, porque os fregueses gostam mesmo de ver o peixe inteiro e o peixeiro limpá-lo e cortá-lo a seu gosto" (feirante, O Globo, 3/7/76). Estas exigências não existiriam nem teriam se formado tais hábitos caso existisse uma infraestrutura eficiente na indústria de produção e distribuição do pescado.

As soluções que estão se fazendo necessárias ao nível da comercialização do pescado nas feiras livres, com as últimas determinações da Secretaria Municipal da Fazenda, que proíbe a limpeza de peixes em algumas Regiões Administrativas, deverão levar em conta não só estes problemas, mas também a possibilidade destas soluções serem de caráter provisório, uma vez que já existem alguns estudos para avaliar as possibilidades de implantação no Brasil de sistemas de refrigeração de produtos desde a fonte de produção. Mas devido às dificuldades técnicas isto só ocorrerá a longo prazo.

7.1.2 Restrições administrativas

Um aspecto importante quanto à comercialização de pescado em feiras livres é o da higiene. As reclamações por parte dos moradores cujas residências encontram-se próximas às barracas de peixe são constantes, devido ao mau



cheiro. Este é causado não só pela conservação precária do produto, como também pelos detritos e água utilizada na lavagem, que inevitavelmente se acumulam no chão.

Estes problemas, há vários anos vêm preocupando a administração. Já em 1955, apareceram as primeiras determinações visando tornar a prática do comércio de pescado mais higiênica e eficiente. Segundo o art. 38 do Decreto 13.112 de 27/12/55, o comércio só seria autorizado quando procedido em veículo que possuísse refrigeração mecânica de modo a manter o produto permanentemente resfriado. Eram determinadas ainda as adaptações necessárias para a venda a retalho, como o uso obrigatório de banca própria para evisceração e descamação, e ainda seção de embrulhos instalada em pedra mármore ou material impermeabilizado. O comércio já existente, funcionando em barracas, poderia continuar, desde que fossem cumpridas certas exigências de adaptação tais como transportar e manter o produto em caixas refrigeradas além de banca para evisceração e embrulho. O decreto obrigava também que os feirantes mantivessem um depósito estanque, destinado exclusivamente a receber os detritos da limpeza do pescado, que de modo algum poderiam ser jogados ao chão.

As regulamentações sobre feiras livres que se seguiram posteriormente não fizeram alterações significativas no decreto de 55, no que tange ao comércio de pescado. Até que em 25 de Fevereiro de 1976, o Decreto 320 proibiu a limpeza, evisceração e fracionamento de pescado nas feiras de quatro Regiões Administrativas, que abrangem em sua maioria, bairros da zona sul. Estas operações só podem ser efetuadas em "veículos especiais de modelo aprovado por órgãos municipais competentes". A determinação visa eliminar a sujeira e o mau cheiro oriundos das barracas de peixe, mas até agora só tem causado problemas. A venda de peixe nas feiras atingidas pelo decreto caiu bastante, devido à recusa de muitas donas-de-casa em adquirir o produto inteiro. Este fato deve-se não só às razões anteriormente citadas, como também à dificuldade que apresenta a limpeza de peixe em edifícios, provocada pelo mau cheiro nas lixeiras. Mesmo levando-se em conta que as vendas subam quando alguns hábitos forem modificados e o peixe seja adquirido inteiro, ocorrerá apenas uma transferência de resíduos para as residências, a maioria em edifícios. Por outro lado, as indústrias de farinhas de peixe que recolhiam as vísceras após a feira ficarão prejudicadas pela impossibilidade de recolher matéria prima. Entretanto, um dos mais sérios problemas gerados é a dificuldade que grande parte dos feirantes te-

rá em adquirir os veículos especiais devido ao seu baixo poder aquisitivo, fato agravado com a inexistência de especificações por parte da Secretaria a respeito das características que estes deverão ter. Estes feirantes serão em sua maioria transferidos para as Regiões Administrativas onde as feiras estão liberadas para a limpeza de peixe, ou serão obrigados a abandonar o comércio, devido à concorrência oferecida pelas firmas que possuam frigoríficos. E neste caso, os consumidores serão prejudicados, pois o pescado vendido em frigoríficos será mais caro, em virtude dos altos custos provenientes do investimento e manutenção dos veículos. Por outro lado, estes apresentam algumas desvantagens além do alto custo, como o excessivo espaço que ocupam na feira e dificuldades de manobras em ruas estreitas. Por estas razões, os feirantes que se dedicam ao comércio de pescado estão insatisfeitos: "Com essa decisão, as feiras livres de peixe estão condenadas a desaparecer. Vamos passar a vender siri, camarão e sardinha, porque peixe grande será impossível. A rigor, apenas dois ou três feirantes poderão comprar esse tal de frigorífico. As vendas vão cair e a gente vai precisar arranjar outra ocupação para sobreviver" (feirante, O Globo, 3/7/76).

A tentativa de adaptação das barracas de maneira que evitem a sujeira, principal causa da determinação oficial, tem sido sistematicamente sugerida por parte dos feirantes visando medidas mais compatíveis com a situação real. Entretanto, a urgência do projeto, combinada com a inexistência de um estudo detalhado que determine as possibilidades reais em termos de custo e eficiência têm retardado qualquer decisão a respeito.

Este trabalho se propõe a determinar as possíveis soluções para efetuar o comércio de pescado de forma economicamente acessível a todos os feirantes, e estudar os problemas específicos a esta função, de forma a melhorar as condições do trabalho.

7.2 Coleta de dados

Foram observadas as características mais importantes da comercialização de pescado nas feiras livres e das soluções existentes.

7.2.1 Comercialização

Sua principal característica é a mobilidade, sendo as vendas efetuadas em todos os pontos da cidade onde ocorrem feiras livres. Há necessidade de um reabastecimento diário de pescado, uma vez que não possuem espaço nem condições técnicas para conservação por longo período.

O produto vem acondicionado em recipientes de plástico padronizados, sendo sua conservação efetuada por meio de gelo em pedaços. Este processo determina após certo tempo acúmulo de água, que é largada nas ruas, além de permitir uma deterioração mais rápida do pescado. Em geral os produtos são transportados por outras companhias e distribuídos nas próprias feiras aos comerciantes.

Para a venda há a necessidade de se utilizar uma superfície apropriada à exposição, uma vez que os consumidores exigem a possibilidade de examinar os produtos com as mãos. Esta exposição é efetuada sem qualquer meio de conservação.

O fato do peixe vir dos entrepostos acondicionado em gelo dá a falsa impressão de que o produto está protegido da deterioração, fazendo com que a administração julgue desnecessários os equipamentos de refrigeração que deveriam ser adotados.

Os peixes chegam inteiros ao local de venda, não só devido às características da produção, mas também devido às imposições dos consumidores. Com isso, a limpeza deve ser feita no local, e é aí que tem início um dos processos que mais causa problemas de higiene nas feiras. A água, que deveria ser corrente, é distribuída por caminhões-pipa e guardada em tinas de metal, com capacidade aproximada de 200 litros. Serve não só para lavagem dos peixes recém limpos, mas também para molhar o produto exposto, lavar as mãos e objetos.

Os detritos provenientes da evisceração são depositados em recipientes descobertos, para posterior venda às fábricas de farinha de peixe, causando mau cheiro e acúmulo de insetos.

A embalagem da mercadoria é feita em sacos plásticos e complementada com papel, exigindo um local limpo e seco para ser efetuada. Há ainda a necessidade de locais específicos para a balança de pesagem e a caixa registradora.

7.2.2 Soluções existentes

7.2.2.1 Barracas

As barracas para o comércio de pescado nas feiras livres são padronizadas e apresentam características próprias que as diferenciam dos outros suportes utilizados. São constituídas de 3 superfícies que formam um "U" e ocupam o espaço de três metros de lado por quatro de frente, determinado pela legislação. A bancada frontal (3m x 1m) é destinada à exposição. É de alumínio e possui uma canaleta na borda, no sentido do comprimento,

sendo dotada de orifícios por onde escoa a água através de tubos de borracha, diretamente para as ruas. Na área dos balcões são feitas divisões imaginárias, tantas quantas forem as qualidades de pescado oferecido, de modo que a concentração de espécimens atraia a atenção dos fregueses. Alguns produtos que não são manipulados pelo consumidor são colocados na parte posterior do balcão, sendo escolhidos pelo tamanho. (Figs. 60, 61, 62, 63).



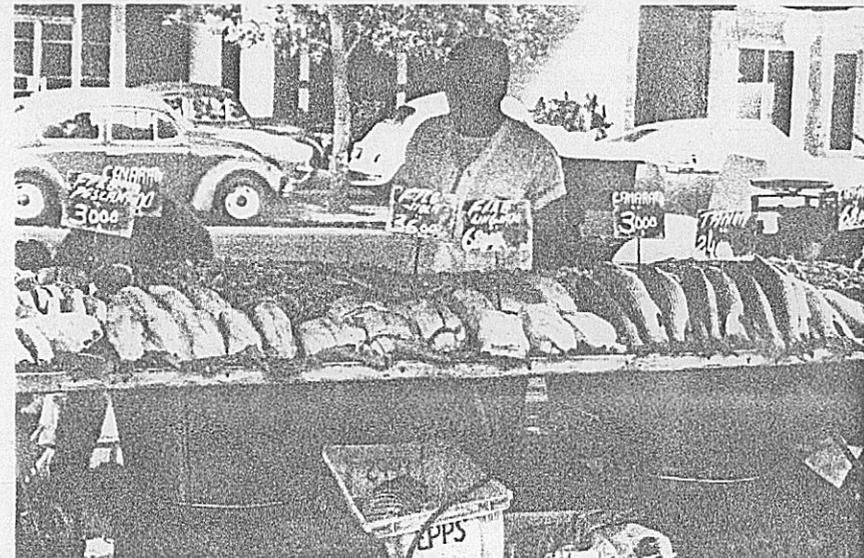
60



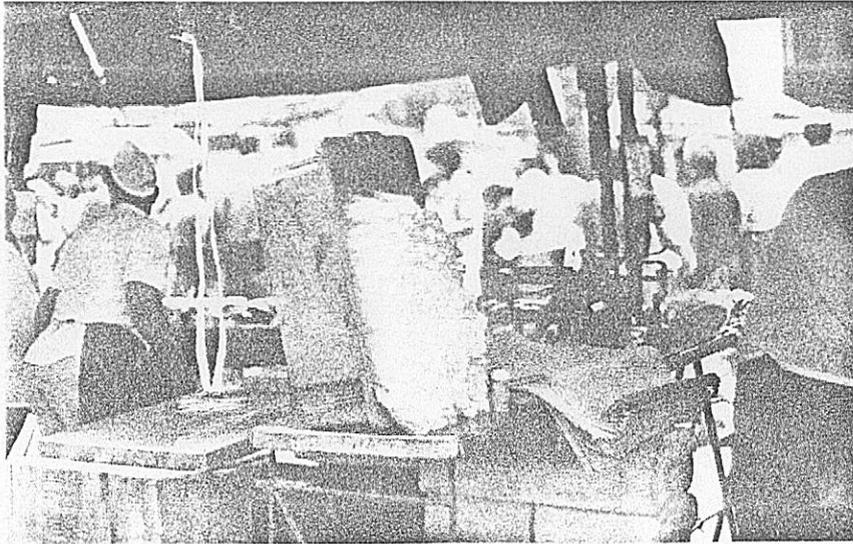
61



62



63



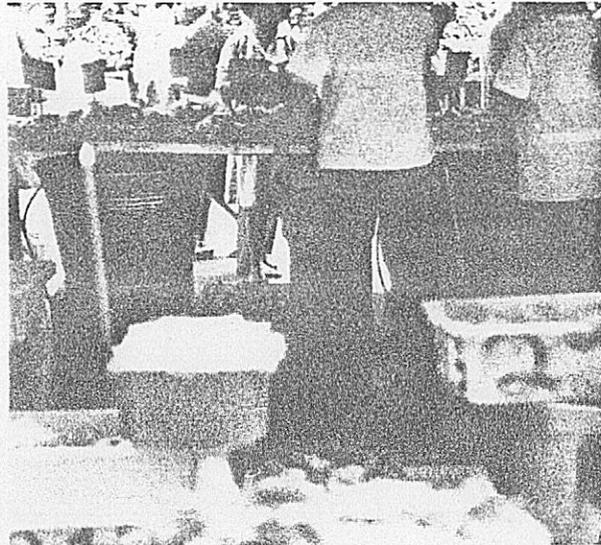
64



66



65



67

Uma das bancadas laterais é utilizada na limpeza do peixe e a outra para pesagem e embalagem. Nesta, encaixável no balcão de exposição, ficam os papéis, sacos plásticos obrigatórios e a balança. (Figs. 64, 67).

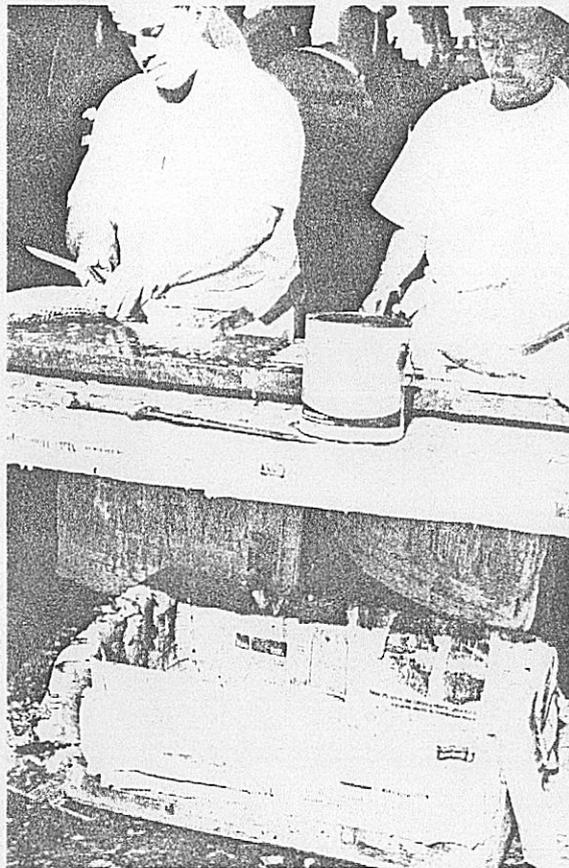
A bancada para limpeza é improvisada com uma tábua em geral de 30cm de largura e bastante espessa, colocada sobre caixotes ou armação de ferro. A altura de trabalho portanto é variável, bem como seu comprimento, uma vez que algumas vezes trabalham dois feirantes. (Figs. 65, 66).



68



69



70



71

Todos os peixeiros utilizam o mesmo método para a evisceração do pescado. Este é limpo com uma faca afiada, sôbre a borda da tábua, e os detritos são lançados no recipiente de plástico que fica no chão, entre seus pés, o que provoca muita sujeira nesta área de trabalho. Próximo à bancada ficam um recipiente para lavagem e outro para depositar o peixe limpo. Sôbre a bancada de limpeza, além das facas, fica uma pedra de amolar. (Figs. 68, 69, 70, 71).

Os produtos acondicionados nos recipientes próprios com gelo permanecem amontoados sob as barracas, na rua ou próximo à área de limpeza. As tinas de metal contendo água também são colocadas sob a bancada de exposição.

A montagem das barracas, armadas sôbre cavaletes de ferro, é mais demorada, uma vez que são maiores e mais pesadas que os tabuleiros, além de seu transporte muitas vezes atrasar, por ser da responsabilidade dos próprios feirantes.

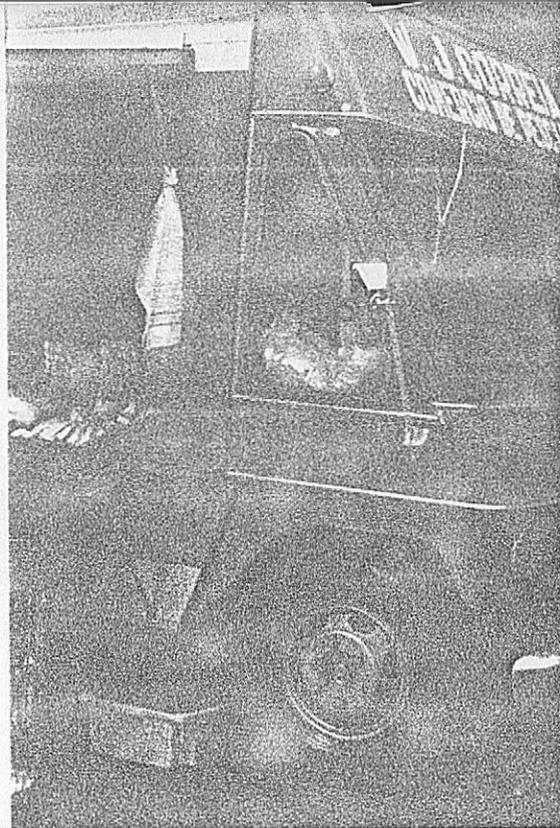
Após a montagem as bancadas são lavadas para receber o pescado, espalhando grande quantidade de água pela rua.

Em geral os feirantes utilizam pequenos carrinhos para transportar os recipientes de peixe ou as tinas de água.

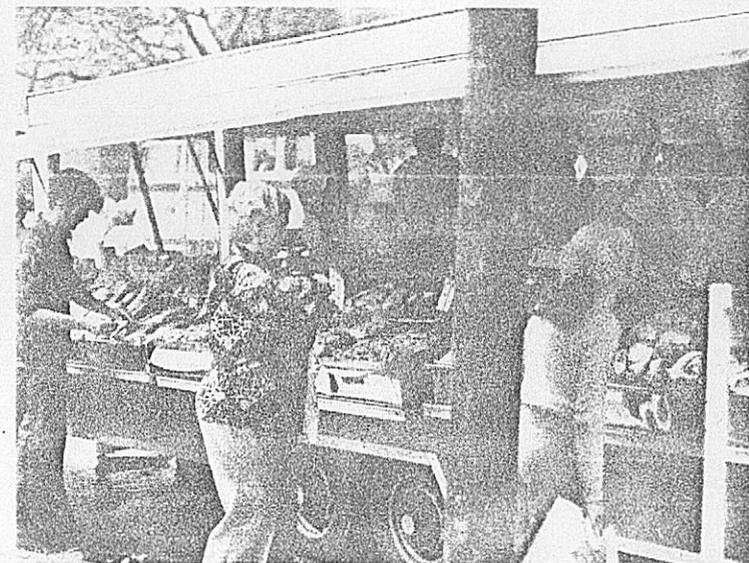
7.2.2.2 Veículos

Caminhões e trailers com adaptações para o comércio de peixe começaram a ser utilizados por um maior número de feirantes a partir de determinações da Administração. A intenção desta era evitar ao máximo possível a sujeira e o mau cheiro nas vias públicas, possibilitando a limpeza de peixe na própria feira. Mas não houve qualquer estudo visando melhorar as condições de trabalho (limpeza e atendimento), que é executado com equipamento quase igual ao das barracas, apenas em veículo fechado. Sobre uma das prateleiras existentes ao fundo, o feirante coloca a mesma tábua usada nas barracas, e igualmente realiza o trabalho de limpeza deixando as vísceras caírem em um recipiente colocado entre seus pés. A água utilizada também não é corrente, sendo colocada em recipientes onde o peixe é mergulhado.

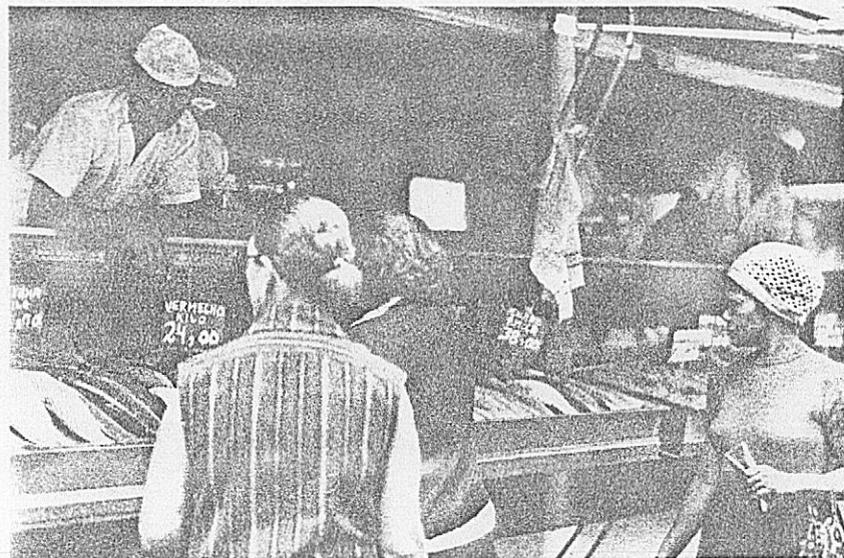
A armazenagem do pescado é feita em recipientes padronizados utilizados a partir dos entrepostos, os mesmos que são usados nas barracas. São empilhados em prateleiras colocadas nas paredes internas do veículo, utilizando gelo em pedaços na conservação. Não há refrigeração devido às dificuldades de utilização da rede elétrica externa, além da insuficiência das baterias no fornecimento de energia necessária. A instalação de um gerador não seria viável economicamente.



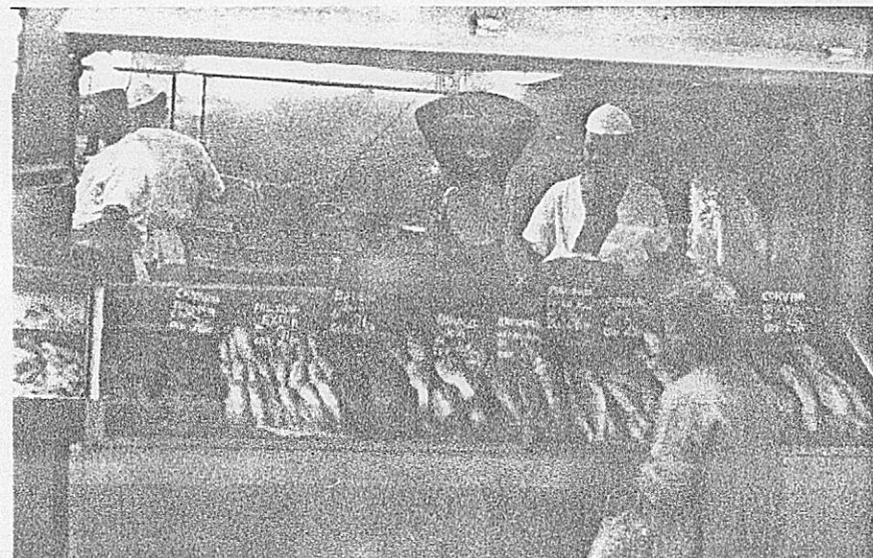
72



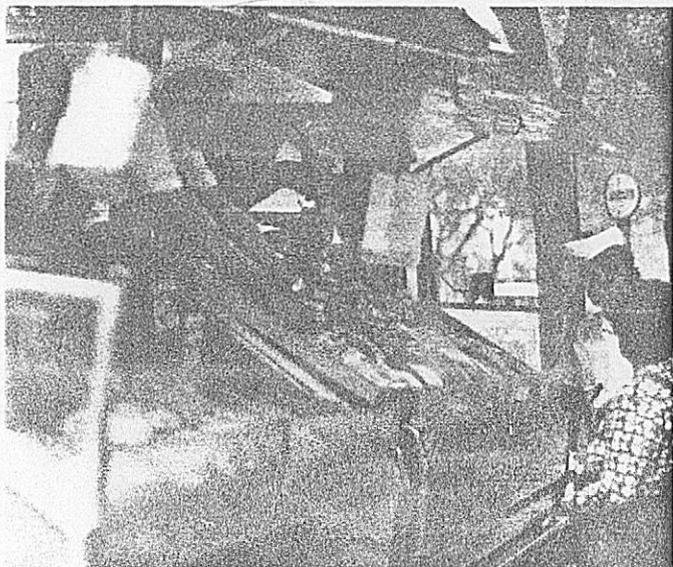
74



73



75



76

Apesar da falta de planejamento, os veículos, em especial os trailers, possuem um potencial de vantagens em relação às barracas, que porém, permanece inaproveitado. Algumas melhorias já existem, como o reservatório coletor de água servida, localizado sob a carroceria. (Figs. 72, 73, 74, 75, 76).

7.3 Análise dos principais problemas

7.3.1 Exposição

A verificação da qualidade dos produtos pelo consumidor, que faz questão de examinar detalhadamente o pescado, torna necessária uma superfície para exposição com acesso fácil e boa visualização. Isto traz problemas quanto à conservação e higiene, uma vez que balcões totalmente cobertos não permitem tal verificação. Por outro lado, a impossibilidade destes serem refrigerados levam a soluções que não são as ideais em termos de qualidade do produto.

Sendo assim, quando exposto o pescado estará no máximo conservado com gelo. O que se deve também à não obrigatoriedade por parte da administração em se utilizar um processo mais eficiente, o que não ocorre em muitas outras grandes cidades onde já é obrigatório o uso de balcões refrigerados.

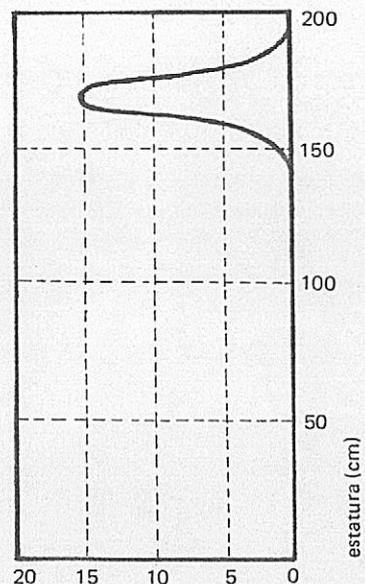
Como em geral este fica exposto ao sol, deverá ter uma proteção para impedir uma deterioração mais rápida.

Quanto às dimensões, pode-se determinar uma área mínima necessária de $3m^2$, que é atualmente disponível nas barracas. Esta poderia variar de acordo com as dimensões do veículo escolhido e de acordo com as possibilidades econômicas do comerciante.

Quanto ao seu posicionamento tanto em relação ao vendedor quanto ao consumidor, para permitir acesso e visão ideais, haverá necessidade de testes a partir das determinações abaixo.

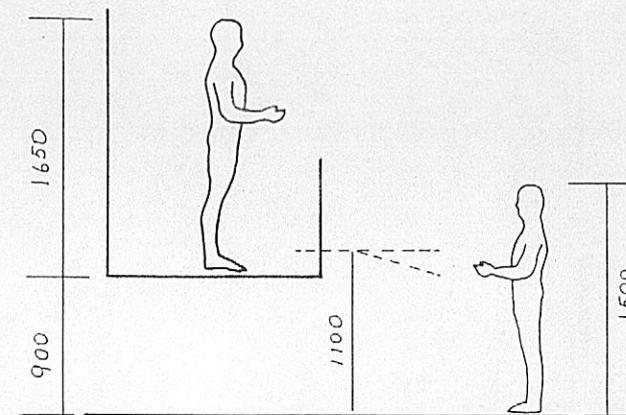
Há necessidade de determinar a altura máxima do balcão e sua inclinação, de modo a permitir boas condições de alcance e visualização para 95% das pessoas (em geral do sexo feminino).

No caso, a altura do galpão será limitada tomando-se a altura das pessoas abaixo da média, uma vez que se essa fosse limitada pela altura média, 50% das pessoas abaixo desta não alcançariam ao balcão.

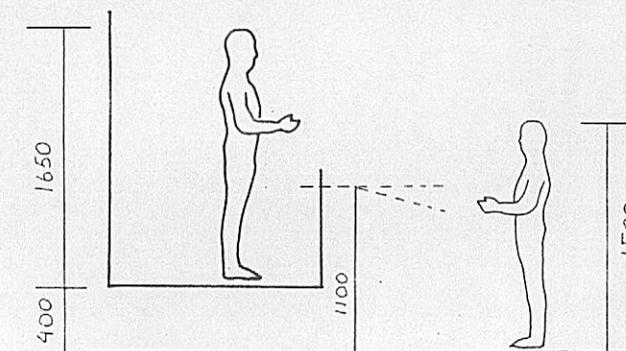


Determinou-se como altura máxima 1,10m, com balcão no horizontal. A inclinação foi estipulada em 15° .

No caso de ser adaptado em veículos, deverá ser analisada a altura máxima que este pode ter do solo ao chassi. Por exemplo, no caso de se adaptar um veículo que esteja a 90cm do solo, o vendedor teria que se abaixar muito para alcançar o produto escolhido, além de ficar numa posição psicologicamente prejudicial ao atendimento.



Um veículo a 40cm do solo é o ideal para o posicionamento do balcão em relação ao vendedor e ao consumidor.



7.3.2 Bancada para evisceração

Observou-se uma sequência de trabalho na limpeza do pescado, que consiste em eviscerar, armazenar os detritos, lavar e colocar o peixe limpo em recipientes ou encaminhá-lo ao consumidor. Portanto, diretamente ligados à superfície para limpeza, deverão estar o recipiente para coleta de detritos e a pia para lavagem. Deverá haver facilidade de acesso aos locais para colocação do peixe limpo, embora este seja em pequena quantidade.

Devido à grande formação de resíduos e por questões de higiene, é de suma importância que a lavagem do pescado, após a evisceração, se faça com água corrente, o que facilitaria também a lavagem da bancada e dos utensílios durante o trabalho. E principalmente porque o atual método utilizado, mergulhar o peixe em recipientes com água, além de ser anti-higiênico, predispõe à uma deterioração mais rápida do produto, pois nem sempre este é imediatamente comercializado.

Em princípio, a altura para a bancada de evisceração foi fixada em 90cm, uma vez que o trabalho é executado em pé. Para a largura fixou-se 70cm, devendo ser acrescido o espaço para a colocação do material utilizado, em geral duas facas grandes de 35cm, um batedor e uma pedra de amolar. Estas medidas deverão ser testadas.

O material para a superfície de limpeza deverá permitir lavagem permanente, ser durável e resistente aos cortes sem ser excessivamente pesado, além de estar livre de irregularidades que permitam o acúmulo de detritos. Dentre os possíveis o melhor seria o aço inoxidável, apesar de seu custo elevado e da possibilidade de cegar as facas mais rapidamente.

Os recipientes para os detritos, que posteriormente serão reaproveitados como farinha de peixe, deverão permitir fácil retirada e lavagem, podendo ser confeccionados em plástico. Suas dimensões serão determinadas de acordo com a bancada de limpeza, uma vez que devem fazer parte integrante desta a fim de possibilitar o depósito imediato dos detritos. Não poderão ser rasos, uma vez que junto com as vísceras há acúmulo de água ou então deverão estar diretamente ligados ao depósito de detritos. Deverão, além disso, estar protegidos, com a finalidade de evitar insetos e reduzir o mau cheiro.

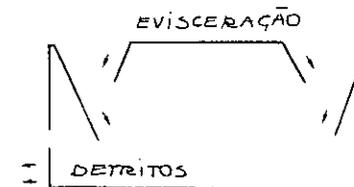
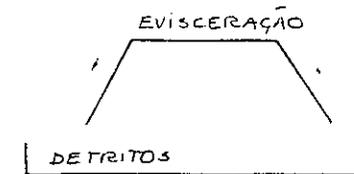
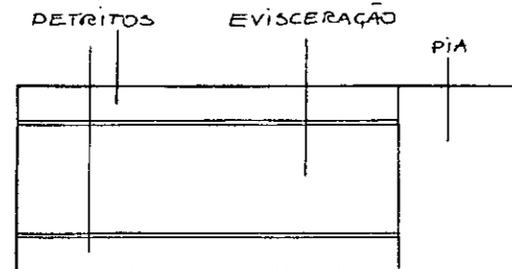
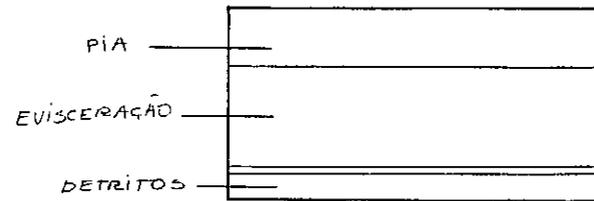
Para a lavagem, após a evisceração, há necessidade de um depósito de água, cuja capacidade mínima foi determinada com o cálculo de 1/2 litro aproximadamente para peixes de 1 a 3 kg. De acordo com as pesquisas efetuadas, são limpos no período de feira cerca de 50 peixes de ta-

manho variado, no mínimo. Acrescentando-se a quantidade de água necessária para lavagem das mãos, objetos e a bancada, estipulou-se em 100 litros a capacidade mínima do depósito, que deverá ser aumentada de acordo com a capacidade do veículo.

Como a água servida não pode ser jogada diretamente na rua, há necessidade de outro reservatório, com capacidade um pouco maior que o primeiro, em função do aumento de volume provocado pelos pequenos detritos que acompanham a água após a limpeza. Este depósito, em consequência, além de possuir um filtro para a limpeza, deve possibilitar a retirada ou lavagem periódica para retirar os resíduos que passaram pelo filtro.

Para maior estabilidade do veículo, ambos os reservatórios deverão ser colocados embaixo, o que obrigará à utilização de uma bomba para o de água a ser usada. Poderá

Estudos para bancada de evisceração:



ser manual ou elétrica, ambas com o mesmo custo. A bomba elétrica, entretanto, obriga à utilização de uma bateria e um conversor para 220 volts. Pode ser carregada pela bateria do veículo ou através de rede doméstica. Este fato aumenta o custo de utilização. A bomba manual, por outro lado, obriga à instalação de um pequeno tanque intermediário, que evite o constante bombeamento. Deve estar situada acima da pia de lavagem, havendo restrições quanto ao espaço ocupado. A utilização de uma ou de outra dependerão da disponibilidade econômica do comerciante e das dimensões do local de trabalho.

A pia, deverá ser em aço inox para maior durabilidade e higiene. Há necessidade de uma torneira cujo acionamento seja feito com o pé, para maior rapidez no trabalho. Uma pequena ducha para lavagem da bancada de limpeza será de grande utilidade.

7.3.3 Estocagem

O pescado a ser comercializado é adquirido nos entrepostos acondicionados em gelo nos recipientes padronizados. Dêstes, uma parte é colocada no balcão de exposição e outra é estocada para posterior comercialização.

Devido à dificuldade de acesso à energia elétrica da rua, à impossibilidade de haver refrigeração sem gerador e à não obrigatoriedade por parte da administração, a conservação continuará sendo efetuada com gelo.

Portanto, o dimensionamento do espaço destinado à armazenagem deverá ser modulado a partir das medidas dos recipientes. O local para estocagem deverá permitir retirada fácil, além de estar distanciado dos locais de evisceração e atendimento ao público para facilitar o acesso. As medidas dos recipientes são de 45 x 75 x 15 cm.

7.3.4 Mobilidade

O comércio de pescado, por ser volante, requer ou unidades a serem montadas nos próprios locais de feira, semelhantes às atuais barracas, ou veículos e unidades a serem colocadas nas ruas prontas para o funcionamento.

Quanto ao primeiro caso, os inúmeros requisitos necessários, principalmente para a limpeza, como a água corrente, ou mesmo para exposição adequada, determinariam dificuldades de transporte e gasto excessivo de tem-

po na montagem, o que leva a crer na impossibilidade de tal adaptação. Quanto à segunda hipótese, efetuar o comércio em veículos, existem inúmeras possibilidades a serem analisadas quanto ao custo, dimensões disponíveis, vantagens e desvantagens.

7.3.4.1 Kombis

A viabilidade em se adaptar as kombis para o comércio de pescado dependerá basicamente de seu espaço útil disponível e do necessário para comercializar com uma razoável quantidade de pescado, o que implica também na possibilidade de serem colocados em seu interior a bancada para limpeza e balcão de exposição com as características já analisadas.

Dimensões externas (mm):	K. Furgão	K. Pick-up
comprimento	4397	4397
largura	1746	1941
altura	1912	1893
Dimensões internas do comp. de carga (mm):		
comprimento	1892	2691
largura	1610	1812
altura	1438	—

K. Furgão K. Pick-up

Comp. de bagagem (mm)

comprimento	820	1230
largura	1563	1610
altura	950	464

Conclusões:

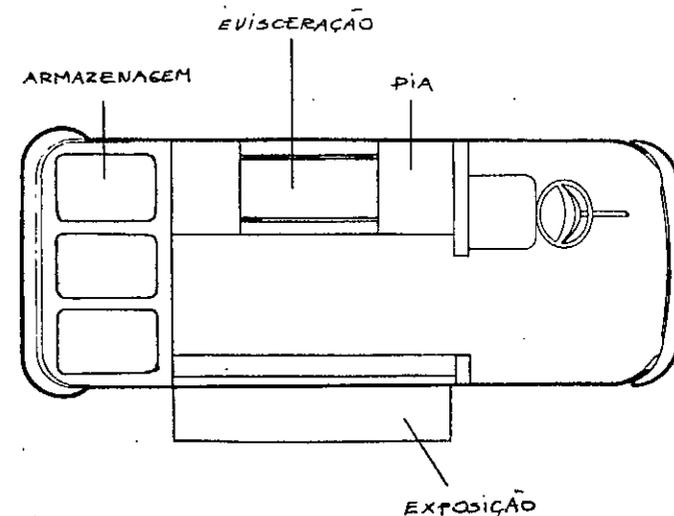
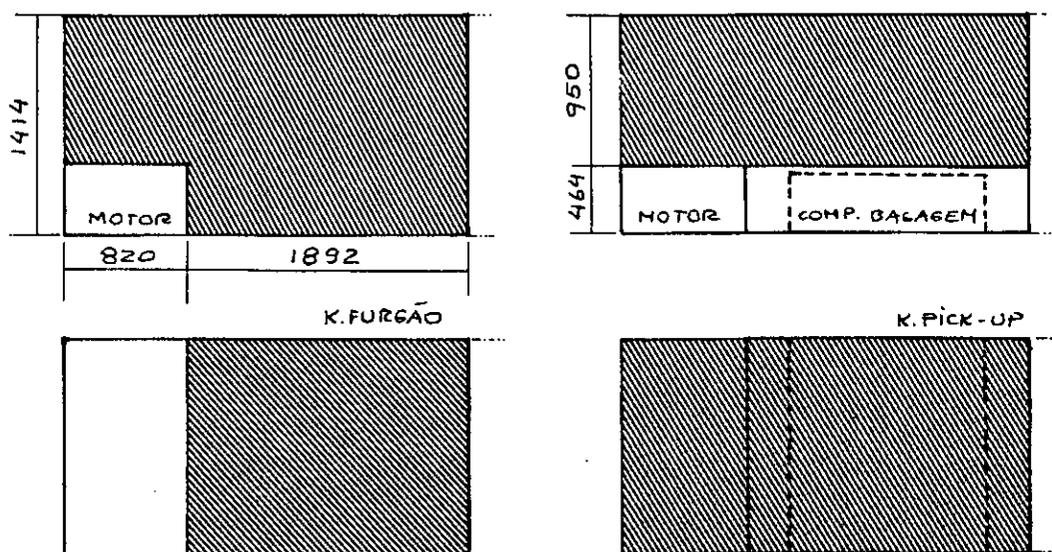
A altura dos veículos terá que ser de 2 m.^v

Para a kombi furgão, acrescentando-se embaixo dois reservatórios de no mínimo 100 litros, a altura total será diminuída de 15 cm, se estipularmos suas medidas em 15 x 150 x 45. Portanto, o comprimento de carga da kombi terá que ser aumentado em 60 cm na altura.

Para a kombi pick-up, a altura normal de 950mm teria que ser aumentada para 1150mm, o que colocaria em jogo o equilíbrio do veículo. A não ser que este fosse efetuado com um teto móvel.

Baseando-se nas medidas anteriormente estipuladas, o equipamento foi disposto no interior do veículo, concluindo-se que o pequeno espaço de trabalho, no máximo para 2 pessoas, e a reduzida capacidade de estocagem exigirão um estudo detalhado quanto à viabilidade econômica das adaptações.

Espaço disponível (esquema)



7.3.4.2 Trailers

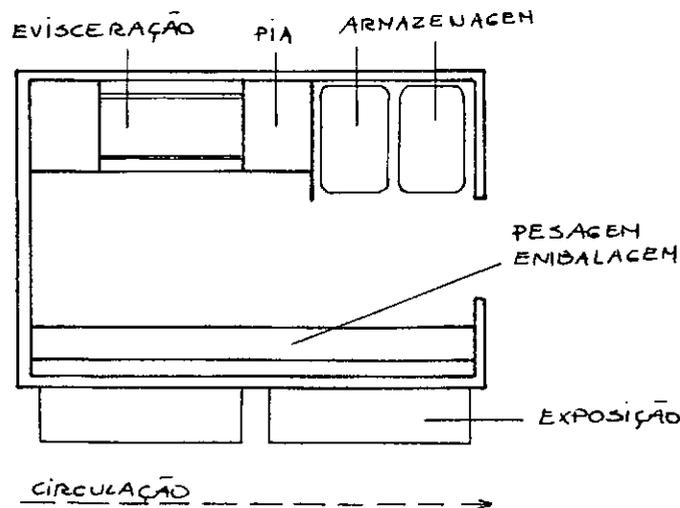
A adaptação de trailers ao comércio de pescado é uma das mais vantajosas em termos de custo, levando-se em conta sua capacidade.

A maioria dos trailers comerciais atualmente em uso no país são fabricados pela Turiscar do Brasil SA, que possui 4 opções em dimensões para o comércio ambulante, as quais foram utilizadas no estudo de adaptações.

Características gerais:

- Parte externa em alumínio, estrutura em compensado e revestimento interno em fórmica ou aço inox, dependendo do tipo de comércio a que se destina.
Para o comércio de peixe, o equipamento interno é fabricado pela Metalúrgica Scavone SA, totalmente em aço inox.
- Chassi e suspensão fabricados pela Hahn do Brasil SA, confeccionados com vigas de aço perfil "Z", e suspensão constando de um ou dois eixos com molas de torção e amortecedores telescópicos.

Estudos para o arranjo interno dos trailers disponíveis:



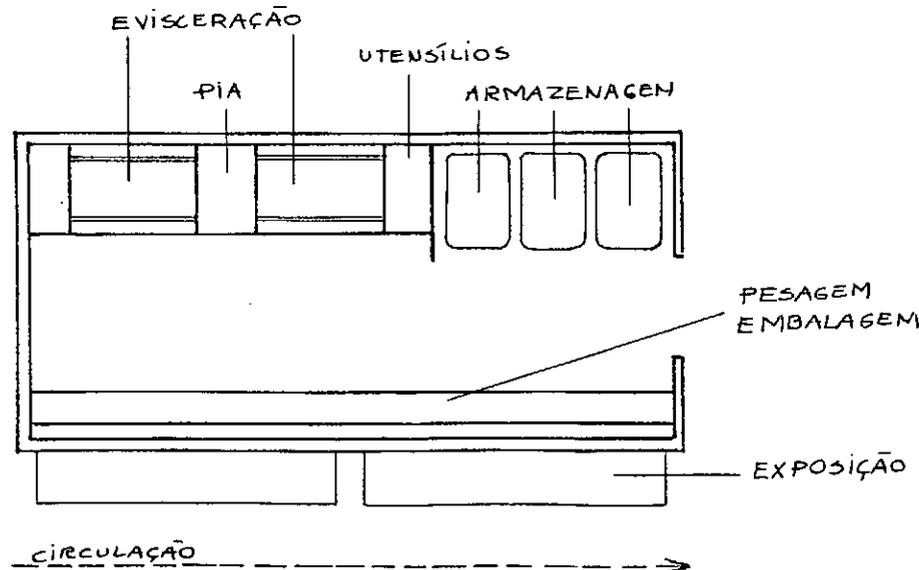
Como o estacionamento é efetuado ao longo da calçada, o balcão para exposição só poderá ficar numa das laterais e o local para armazenagem deverá ficar próximo à entrada a fim de facilitar o embarque dos produtos.

- Carga máxima variando entre 400 e 2.500 kg.
- Dimensões existentes:

	Mini-bambi	Bambi	Clipper	Jumbo
comprimento(ext.)	2,10	3,10	4,35	6,00
largura (ext.)	1,80	2,10	2,10	2,10
altura (int.)	1,72	1,90	1,90	1,90

O Mini-bambi deve ser excluído por não permitir a colocação de todo o equipamento necessário. Os dois últimos já são usados atualmente para o comércio de pescado nas feiras livres, embora o equipamento interno não seja funcionalmente adequado. O Jumbo é excessivamente grande, acarretando problemas de espaço nas ruas e dificuldades de manobras, considerando-se o Clipper como o modelo ideal.

Existem trailers fabricados totalmente em fibra de vidro, mas não foram estudados para adaptações no comércio de peixe uma vez que são projetados exclusivamente para o turismo e o processo de fabricação para o comércio de peixe determinaria estudos mais detalhados.



5.3.4.3 Caminhões

O problema fundamental na adaptação de caminhões ao comércio de pescado, além do alto custo, é a excessiva altura do chassi em relação ao solo, que provoca uma defasagem muito grande entre vendedor e comprador, prejudicando o acesso ao balcão de exposição.

Existem alguns modelos projetados especialmente para transitar nos centros urbanos, como o 608-D da Mercedes-Benz, já utilizados atualmente para o comércio de pescado, e que possuem dimensões ideais.

As adaptações funcionais poderão ser as mesmas estudadas para os trailers.

BIBLIOGRAFIA

- A. Carlos Simões da Silva** Feiras livres no Distrito Federal – 1936
- A. Delorenzo Neto** A Reorganização das Áreas Metropolitanas – 1974
- H. Pirenne** História Econômica e Social da Idade Média
IBAM – Centro de Pesquisas Urbanas Sistema Urbano de Abastecimento Alimentar – 1972
- IPEA** – Instituto de Planejamento Econômico e Social
Desenvolvimento de Cadeias de Alimentos Frigorificados para o Brasil – 1973
- Itiro Ida** Ergonomia
- L. Huberman** História da Riqueza do Homem – 1976
- Lucy Mair** Introdução à Antropologia Social – 1972
- M. Dobb** A Evolução do Capitalismo
- Monique Augras** Opinião Pública – 1970
- Olmária Guimarães** O Papel das Feiras Livres no Abastecimento da Cidade de São Paulo – 1969
- R. Ledrut** Sociologia Urbana – 1973
- R. M. Morse** A Evolução das Cidades Latino-americanas – 1974