

UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ – UFOPA
INSTITUTO DE CIENCIAS DA SOCIEDADE – ICS
PROGRAMA DE ANTROPOLOGIA E ARQUEOLOGIA – PAA

MARLA ELIZABETH ALMEIDA REIS

MULHERES QUE “BOTAM BANCA”:

**Um estudo antropológico sobre trabalho, família e vizinhança, a partir da
atividade de venda de comida em bairros populares de Santarém/PA.**

Santarém/PA

2016

MARLA ELIZABETH ALMEIDA REIS

MULHERES QUE “BOTAM BANCA”:

Um estudo antropológico sobre trabalho, família e vizinhança, a partir da atividade de venda de comida em bairros populares de Santarém/PA.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Programa de Antropologia e Arqueologia, para obtenção do grau de Bacharel em Antropologia; Universidade Federal do Oeste do Pará, Instituto de Ciências da Sociedade. Orientador Dr. Pedro Fonseca Leal

Santarém/PA
2016

MARLA ELIZABETH ALMEIDA REIS

MULHERES QUE “BOTAM BANCA”:

Um estudo antropológico sobre trabalho, família e vizinhança, a partir da atividade de venda de comida em bairros populares de Santarém/PA.

Conceito: _____

Data de Aprovação: __/__/__

Dr. Pedro Fonseca Leal – Orientador
Universidade Federal do Oeste do Pará

Dr. Rubens Elias da Silva
Universidade Federal do Oeste do Pará

Dr. Lucybeth Camargo Arruda
Universidade Federal do Oeste do Pará

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, por coisas que não podem ser expressas com palavras. Santarém é uma cidade encantadora e cinco anos é um tempo curto demais para viver entre pessoas tão excelentes e admiráveis. Sentirei saudades, mas voltarei sempre!

Agradeço a UFOPA que me apresentou a Antropologia e me proporcionou um ambiente criativo e amigável.

Agradeço também as pessoas que compõe o Programa de Antropologia e Arqueologia (PAA) por toda a dedicação.

Agradeço o auxílio financeiro da FAPESPA, CAPES, CNPQ e Bolsa Permanência da UFOPA cujo apoio foi imprescindível.

Agradeço também aos meus professores: Anne Rapp Py-Daniel, Ângela Garcia, Clayde de Paula Morais, Carla Ramos, Gabriela Prestes, Luciana França, Luciana Carvalho, Lucybeth Arruda, Florêncio Vaz, Rubens Elias, Paride Boletim, Raiana Ferrugem, Ulysses Maciel. Obrigada!

Agradeço em especial a professora Delma Pessanha Neves, por ter me introduzido no universo da pesquisa antropológica. E por ter permitido que eu usasse os dados de pesquisa obtidos durante a bolsa de iniciação científica.

Agradeço ao meu orientador Pedro Fonseca Leal, pelo empenho dedicado à elaboração deste trabalho.

Agradeço a minha mãe Nancy Almeida e a minha vó Guiomar Almeida pelo amor, incentivo e apoio incondicional.

Ao Solon Godinho, pessoa com quem amo partilhar a vida. Obrigada pelo carinho, a paciência e companheirismo.

Agradeço a minha irmã Thayanna, e aos meus tios Cecy e Edilson, que me apoiaram durante toda a minha vida e que foram os primeiros a incentivar o meu ingresso na Antropologia.

Agradeço aos meus companheiros do PAA: Rebeca Barros, Aline Maia, Gabriela Lopes, Mazzile Tavares, Socorro, Diego Alano e Mourrambert Flexa.

E agradeço também aos meus amigos, com quem tive o prazer de compartilhar cafés e histórias: Jessele Damasceno, Bianca Medeiros, Rafael Cavalcante, Emerson Lucas, Naira Suane.

RESUMO:

Em Santarém podemos observar diversas bancas de alimentos, oferecendo comidas típicas, churrasquinho e lanches. Esses espaços também se apresentam como locais de redes de relações sociais e trocas simbólicas que perpassam as próprias relações monetárias e assim, deslocando o foco das questões puramente econômicas, vão surgindo reflexões sobre sociabilidade, racionalidade econômica e gênero. Como método de coleta de dados utilizei a aplicação de questionários e entrevistas com 22 mulheres que colocam banca, bem como observação direta e conversas informais. Dessa forma percebeu-se que o ofício desempenhado por elas geralmente é aprendido na infância, tanto que as entrevistas revelam que as mulheres começam a “ajudar” em casa e na roça por volta dos 10 anos de idade. Depois que estabelecem relações conjugais essas mulheres optam pelo desenvolvimento de atividades que possibilitem maior facilidade para conciliar trabalho remunerado, o cuidado da família e afazeres domésticos.

Palavra Chave: Economia, Família, Gênero, Vizinhança, Santarém

ABSTRACT:

In Santarem we can observe various food stalls offering traditional food , barbecue and snacks. These spaces are also seen as local networks of social relations and symbolic exchanges that pass their own monetary relations and thus shifting the focus from purely economic issues, arising thoughts about work , neighborhood, family. The methodology used were questionnaires and interviews with 22 women who put food stalls, as well as participant observation and informal conversations. Thus it was realized that the occupation played by them is usually learned in childhood , so that the interviews reveal that women starts "helping" at home and in the fields for around 10 years old. After establishing marital relationships these women opt for development activities that enable more easily to reconcile paid work and family care .

Keyword: Economy, Family; Gender, Neighborhood, Santarém

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	06
------------	----

CAPITULO 01: CONSTITUIÇÃO DA ATIVIDADE

1.1 GÊNERO ENQUANTO CONSTRUÇÃO SOCIAL: CONTEXTUALIZANDO	11
1.2 “SÓ DE VER A GENTE VAI APRENDENDO”: TRAJETÓRIAS EM NARRATIVAS	13
1.3 “UM DINHEIRINHO A MAIS”: O PREÇO, MEDIDAS E O VALOR DO TRABALHO	17
1.4 MEDIDAS PRÁTICAS	20
1.5 AJUDA	21
1.6 APLICAÇÃO DO RENDIMENTO OBTIDO	24

CAPITULO 02: O “BOTAR BANCA”

2.1 AS COMIDAS DA BANCA	26
2.2 ROTINA: DIAS E HORÁRIOS	32
2.3 O LOCAL DA BANCA	35
2.4 “PROSA BOA É NA RUA”: AS RODAS DE CONVERSA	39

CONCLUSÃO	43
-----------	----

BIBLIOGRAFIA	45
--------------	----

ANEXOS:

PERFIL DAS ENTREVISTADAS	47
--------------------------	----

INTRODUÇÃO

Ao andar na cidade de Santarém, pode-se observar a presença de uma grande quantidade de serviços ofertados em residências, dentre eles pode-se encontrar serviços de manicures, costureiras, pequenos salões de beleza, mercadinho, tabernas e serviços de venda de alimentos de diversos tipos. Este último pode ser de quatro tipos: bancas; vendedores ambulantes; encomendas de bolos, doces e salgados; e pequenas lanchonetes. Neste trabalho, para fins de análise, tomo como objeto central da pesquisa as mulheres que "botam banca" de alimentos.

O "botar banca" é um termo usado pelas entrevistadas, que remete ao ato de colocar produtos alimentícios, em cima de uma mesa, geralmente de madeira, localizada à frente da residência das vendedoras. Esses locais também se apresentam como espaços que possibilitam a constituição de redes de relações sociais que ultrapassam as relações mediadas pelas trocas monetárias.

No presente trabalho procuro olhar para as relações sociais constitutivas da atividade "botar banca". Para tanto, pretendo compreender a partir das reflexões acerca das trajetórias que levaram essas mulheres a desenvolver a atividade econômica, o processo de transmissão dos saberes necessários ao desenvolvimento da atividade, bem como processos de socialização e as redes de sociabilidade constituídas no entorno das bancas.

As questões levantadas acima surgiram a partir de minha participação no projeto de pesquisa "Condições de vida de mulheres em bairros populares de Santarém: construção social de conjugalidades e trajetórias" coordenado pelos professores Delma Pessanha Neves e Pedro Fonseca Leal, que ocorreu nos anos de 2011 à 2013 e foi financiado pelo CNPq, onde fui bolsista PIBIC pela FAPESPA. Nele visávamos compreender os motivos que levam as mulheres em Santarém, a optar por atividades que funcionam nas casas e que possuem como característica a proximidade entre produtores, vendedores e compradores.

Neste trabalho, não tenho a intenção em analisar essa atividade a partir das categorias “formal” ou “informal”, “economia criativa”, “economia solidária” e tantas outras usadas atualmente, pois pretendo me deter a outras dimensões sociais, para além da esfera do econômico, que são fundamentais para a constituição da atividade. Assim, mantenho o meu foco na trajetória dessas mulheres e constituição da atividade, bem como nas relações sociais decorrentes desta.

Segundo Parry Scott (2011, p.136):

“no cotidiano, os grupos domésticos vivenciam uma forte complementariedade diferenciada por idade e por gênero, sem que haja a necessidade de associar a atuação nestas esferas à noção própria de "chefia". Afinal, a família precisa ser abordada por pelo menos duas perspectivas - como um grupo solidário, de aliança e de reciprocidade que procura abrigar todos os seus membros, e, simultaneamente, como uma malha de poder onde se realizam constantes subordinações no empenho da construção da vida social cotidiana. Essas relações entre "reciprocidade" e "hierarquia" se resolvem, em termos globais, de acordo com a própria envergadura e complexidade das relações sociais mais amplas de cada sociedade na qual as famílias se inserem”. (p.136-138)

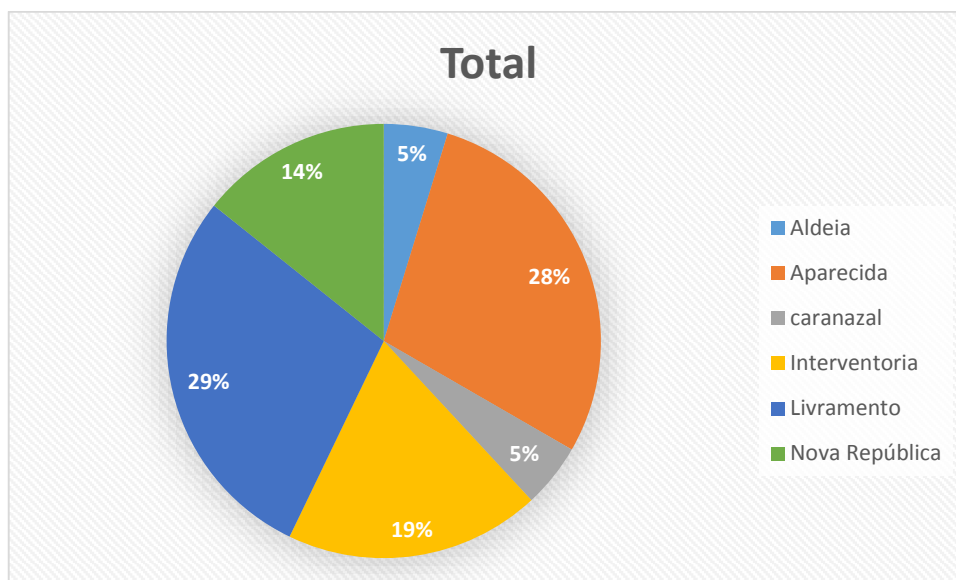
Partindo dessa perspectiva metodológica, nesse trabalho analiso a relação de gênero a partir do viés da complementariedade também tratado por familiar que continua sempre a coexistir mesmo quando há chefia, e assim tratar os grupo doméstico ressaltando a diferenciação de papéis e a colaboração para a manutenção do mesmo mais do que a supremacia de uma figura ou outra.

A pesquisa que originou esse trabalho de conclusão de curso foi realizada em Santarém/Pa. O município de Santarém está localizado na região norte do Brasil, situado entre as capitais Belém e Manaus. A sua área urbana é de aproximadamente 77 km² onde de acordo com a Lei do Plano Diretor nº 18.051 de 2006 a zona urbana está dividida em cinco distritos, delimitando 48 bairros.

Esta pesquisa se configura como um esforço de pesquisa etnográfica, com construção do objeto, levantamento bibliográfico e da teoria pertinente ao tema, com a realização de trabalho de campo onde adotei aplicação de questionário, o método de observação direta, a realização de entrevistas abertas e conversas informais com 22 mulheres que “botam banca” em Santarém. As mulheres entrevistadas situam-se nos seguintes bairros: (1) Aldeia, (7) Aparecida, (1)

Caranazal, (4) Interventoria, (6) Livramento e (3) Nova República, como pode ser visto na tabela abaixo:

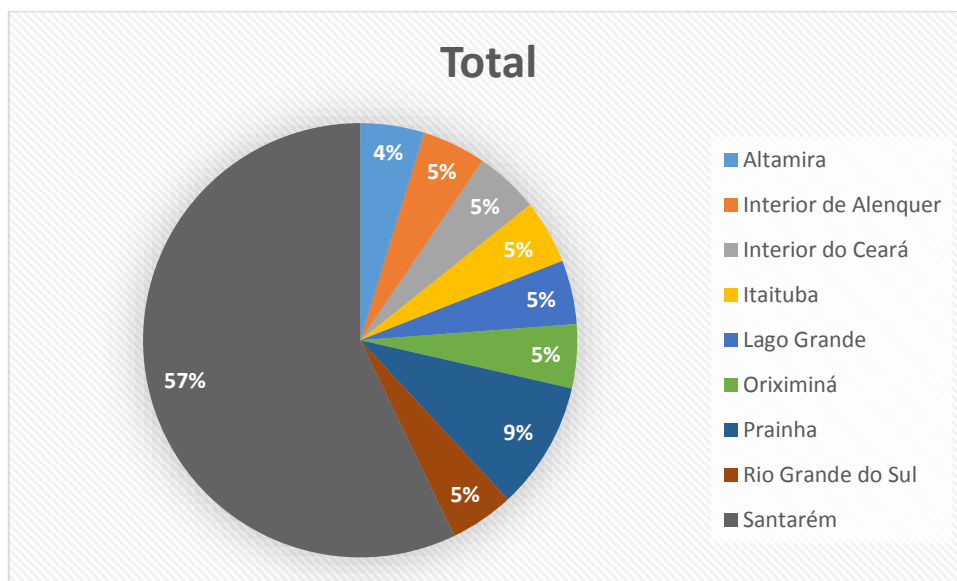
Gráfico 01: Entrevistadas por bairros



Fonte: Pesquisa Condições de vida das mulheres em Santarém (refazer legenda sugestão Rubens)

A média de idade dessas mulheres é de 46 anos, sendo que 64% delas constituiu família conjugal, tanto formal como consensual, 14% são solteiras, 18% viúvas e 4% separadas. Segundo informações levantadas das entrevistas, 86% dessas mulheres possuem filhos, e a faixa etária destes é de 10-20 anos. Os dados também mostram que essas mulheres iniciaram na atividade econômica quando os filhos tinham idades inferiores à 10 anos.

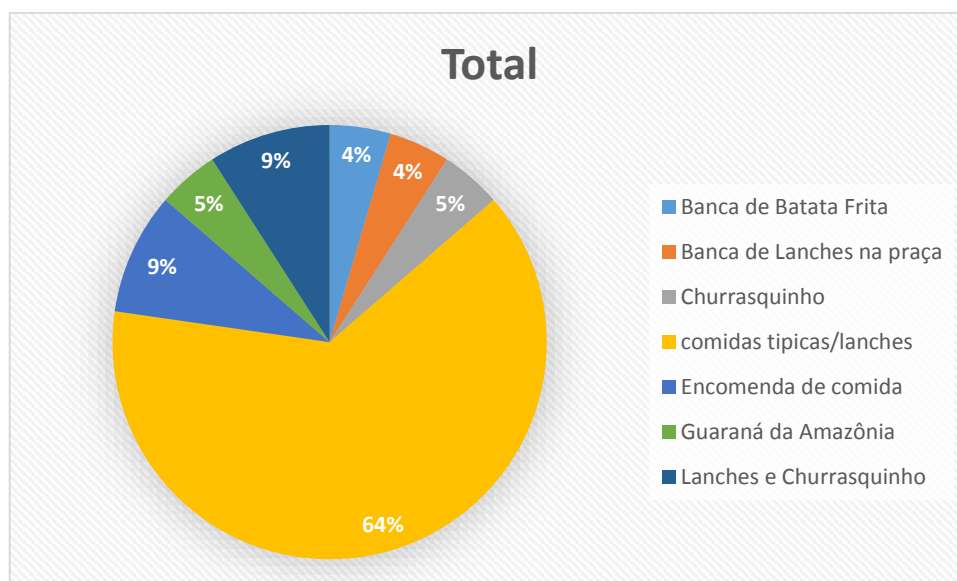
Quanto ao local de origem, 57% das entrevistadas são provenientes da cidade de Santarém/PA, 9% Prainha, 5% Rio Grande do Sul, 5% Oriximiná, 5% Alenquer, 5% interior do Ceará, 5% Itaituba, 5%, Lago Grande e 4% de Altamira. Por conta disso a literatura de camponato tem sido uma grande aliada, já que embora as mulheres que “botam banca” estejam “na cidade”, estas ainda preservam característica camponesas em suas relações. Segundo o gráfico 02 a seguir:

Gráfico 02: Local de origem das entrevistadas

Fonte: Pesquisa Condições de vida das mulheres em Santarém

Dentre as entrevistadas 64% ofereciam comidas típicas e lanches, 9% churrasquinho e lanches, 9% encomenda de comida, 5% apenas Churrasquinho, 5% guaraná da Amazônia, 4% batata frita e 4% apenas Lanches. Conforme pode ser visto no gráfico 3:

Gráfico 03: Tipos de Banca



Fonte: Pesquisa Condições de vida das mulheres em Santarém

Ao final do trabalho (anexo 01) apresento uma breve descrição da trajetória das mulheres entrevistadas na pesquisa.

CAPITULO 1: CONSTITUIÇÃO DA ATIVIDADE

1.1 GÊNERO ENQUANTO CONSTRUÇÃO SOCIAL: CONTEXTUALIZANDO

“Não sabemos mais exatamente se ainda existem mulheres, se existirão sempre, se devemos ou não desejar que existam, que lugar ocupam no mundo ou deveriam ocupar”. “Onde estão as mulheres?”, indagava há pouco uma revista intermitente. Mas antes de mais nada: que é uma mulher?” (BEAUVOIR, Simone de)

Segundo Anthony Giddens (2005, p.102) em seu livro “Sociologia”, o termo sexo se refere às “diferenças anatômicas e fisiológicas que definem os corpos masculino e feminino”. Já o termo gênero, “diz respeito às diferenças psicológicas, sociais e culturais entre homens e mulheres”. Dessa forma o gênero não é algo determinado biologicamente, mas está ligado a noções socialmente construídas de masculinidade e feminilidade.

Assim, o autor propõe que as diferenças existentes entre homens e mulheres não são determinadas biologicamente, mas sim, culturalmente produzidas através da “*socialização do gênero*”¹, onde estes são socializados em papéis diferentes. Desta forma, desde a infância, as crianças aprendem como homens e mulheres devem se comportar. Segundo o autor: “Nesse processo, eles são guiados por sanções positivas e negativas, forças socialmente aplicadas que recompensam ou restringem o comportamento”. (GIDDENS, 2005, p.105)

Partindo dessa premissa, de gênero enquanto construção social, observei que nos bairros populares de Santarém o “*ser homem*” está associado ao ser masculino, isto é ser forte, e usar da força para o trabalho, para prover e proteger a família, ser racional, ativo, rude². Já às mulheres cabe o comportamento feminino que é frágil, recatado, emocional e maternal.

Segundo as entrevistadas, as mulheres são valorizadas segundo três aspectos, a saber: a) mãe: que sempre mantém os seus filhos bem arrumados

¹ Segundo Giddens (2005, p.102) “socialização do gênero” é a aprendizagem de papéis do gênero com o auxílio de organismos sociais, como a família e a mídia. Essa abordagem faz distinção entre o sexo biológico e o gênero social – uma criança nasce com o primeiro e desenvolve o segundo.

² Ser rude, nesse contexto, se contrapõe a ser delicado, característica esta própria das mulheres.

e alimentados, que não os deixam passar o dia na rua, que fazem dos seus filhos pessoas educadas e respeitadas; b) donas de casa: que não têm preguiça, acordam cedo, sempre mantêm a casa limpa; e c) esposas que respeitam os seus maridos, são “decentes”, não passa o dia na casa de outros ou fofocando.

Claudia Fonseca, em seu livro “Família, fofoca e honra”, afirma que: *“Enquanto a imagem pública de um homem tem vários pontos de apoio, a da mulher gira quase exclusivamente em torno de suas tarefas domésticas na divisão do trabalho: ela deve ser uma mãe devota e uma dona-de-casa eficiente”*. (FONSECA, 2000, p.31)

A mesma autora também afirma que *“O orgulho da mulher depende do reconhecimento de suas capacidades de mãe e dona de casa”*. E segundo (NEVES, 1981, p. 144) além de tais capacidades, a mulher deve *ser trabalhadeira e ser econômica, isto é, não ser gastadeira ou esbanjadeira constitui um atributo valorativo das mulheres*

Bourdieu (2002) em seu texto “O Senso de Honra na Sociedade Kabila” analisa o processo de construção de gênero na sociedade Kabila. O autor observa que o lugar dos homens é fora, nos campos ou na assembleia. *“O homem respeitável deve se deixar ver, mostrar-se, colocar-se sem cessar sob os olhares dos outros, fazer frente”* (p.79). Já a mulher deve *“fidelidade a seu marido; sua casa deve ser bem cuidada; ela deve zelar pela boa educação dos filhos”* (p.79). Assim o autor conclui que:

“A polaridade dos sexos, tão fortemente marcada nessa sociedade de descendência patrilinear, se exprime na bipartição do sistema de representações e de valores em dois princípios complementares e antagônicos. O que é *harram* é essencialmente o sagrado esquerdo, o interior e mais precisamente o universo feminino, o mundo do segredo, o espaço secreto da casa, por oposição ao exterior, ao mundo aberto da praça pública, reservada aos homens.” (BOURDIEU, 2002, P. 76)

O trecho acima trata de relações de gênero definindo papéis de oposições sociais entre o sagrado direito e o sagrado esquerdo, mas segundo o autor, essa oposição não exclui a complementaridade, de modo que a própria estrutura visa a relação entre o público e o privado, garantindo tanto a honra interna quanto a externa.

Essa perspectiva teórica é também adotada por SCOTT (2011;

2008;2010) e NEVES (1981, 1999, 2014), que tratam a relação de gênero a partir da perspectiva da complementariedade. Neste trabalho, me alinho a estes autores para observar a diferenciação de papéis e a função destes na manutenção do grupo doméstico mais do que a supremacia de uma figura ou outra.

1.2 “Só de ver a gente vai aprendendo”: trajetórias em narrativas

O ofício desempenhado por essas mulheres, geralmente, é aprendido na infância, quando elas começam a “ajudar”³ em casa por volta dos 10 anos de idade, cozinhando, arrumando a casa e cuidando dos irmãos mais novos, sempre sob orientação/supervisão de um adulto, conforme relatos abaixo:

“Eu aprendi a cozinhar pequena ainda, com a minha mãe, mas era comida simples, de todo dia. Ai quando comecei a trabalhar como doméstica, em cada casa que eu trabalhava eu aprendia um jeito diferente, uma receita nova, foi assim que eu fui aprendendo”. (Entrevistada 11 – 04/06/2011)

“Eu aprendi a cozinhar vendo a minha mãe, ela não precisava nem me falar o que era pra fazer, só de ver a gente já vai aprendendo né? Eu ajudava no tacacá, descascava o camarão, tirar as flores do jambu.” (Entrevistada 12 - 05/12/2014)

“Eu aprendi desde sempre, porque desde menina eu ajudava a minha mãe e fui aprendendo a fazer a carne, o baião tudo”. (Entrevistada 22 - 28/05/2013)

Segundo dados colhidos em campo, quando crescem, essas mulheres se inserem no mercado assalariado, formal ou informal, como empregadas domésticas, cozinheiras ou comerciárias, que são as atividades mais comuns.

Ao estabelecer relações conjugais o ideal, segundo o imaginário dessas famílias, seria que os homens trabalhassem fora para sustentar da família, e que

³ O termo “ajuda” é muito recorrente na literatura sobre campesinato e em geral se refere a hierarquização do trabalho, onde o principal responsável por ele exerce um “trabalho” enquanto que aqueles que não possuem relação de obrigação para com ele exercem “Ajuda”.

as mulheres ficassem em casa se dedicando ao marido e aos filhos. Porém, para evitar o empobrecimento do grupo doméstico ou, até mesmo como forma de socialização, essas mulheres acabam optando pelo desenvolvimento de atividades que permitem maior facilidade para conciliar o trabalho remunerado e o cuidado da com a família.

A dificuldade para conciliar tempo de dedicação ao trabalho remunerado e à família é um fator determinante para a inserção das mulheres na atividade “botar banca”. Os filhos das entrevistadas são jovens ou adultos, mas a maioria das mulheres iniciou na atividade econômica quando os filhos ainda eram pequenos – com idades inferiores a 10 anos - e nesse momento elas eram as principais responsáveis pela criação dos filhos⁴.

Devido à valorização do papel das mulheres no cuidado e na educação dos filhos, se constitui como um argumento recorrente a desconfiança que essas mulheres tem da educação ofertada pelas escolas e creches municipais ou com babás. Por esse motivo preferem realizar algum tipo de trabalho que lhes permita acompanhar o desenvolvimento físico e social dos filhos. Uma das senhoras que foi entrevistada bem exemplificou esse sentido atribuído à associação das atividades nessas condições:

“Eu não deixava meus filhos com babá. Não, eu sempre fui desconfiada, sabe? Passa tanta coisa na televisão...! Uma coisa que eu decidi foi que eu nunca ia deixar os meus filhos com estranhos, porque eu tenho medo que alguma coisa aconteça com eles. Quem eu ainda confio é na minha mãe e na minha sogra pra olhar eles, mas eu só deixo eles lá na casa delas quando eu realmente não posso levar eles pra onde eu vou”. (Entrevistada 3 - 28/04/2012)

O trecho acima demonstra o receio que as mulheres têm em deixar os filhos em creches ou à cuidado de outras pessoas, por medo dessas crianças adquirirem valores diferentes do grupo familiar, ou por temer de agressões físicas e emocionais. Na fala a seguir podemos perceber como alguém que não foi socializada em Santarém concebe o comportamento das mães para com os filhos pequenos:

⁴ O grupo doméstico é o primeiro lugar de socialização. E quando os filhos são pequenos as mulheres são as principais responsáveis pela criação e educação dos mesmos.

“Eu morava na capital, eu nasci em Santarém, mas fui criada em São Paulo, aqui o povo tem pena de colocar os filhos em creche, lá eu colocava a minha filha na creche o dia todo, o que eu ia fazer? Eu precisava trabalhar, estudar e cuidar da casa. O povo daqui se acaba carregando menino pra cima e pra baixo só pra não deixar na creche, pois eu deixava lá o dia todo, e a minha filha ta ai vivinha, nem morreu por causa disso!”

Em Santarém, a educação infantil na rede municipal é desenvolvida pelas creches municipais, sob a coordenação da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, com ensino pré-escolar. São 15 unidades, que, em 2009, atenderam 1.525 crianças na faixa etária de 2 anos e 6 meses a 6 anos e 11 meses de idade. As creches atendem metas fixas e estão distribuídas nos seguintes bairros:

Tabela 24 – Educação Infantil/Crianças Atendidas Pelas antigas Creches em Santarém, 2009

BAIRRO	2008	2009
Aeroporto Velho	140	108
Área Verde	100	84
Cohab	251	158
Esperança	130	70
Fátima	111	116
Floresta	131	120
Interventoria	133	85
Maracanã	135	122
Matinha	120	85
Nova República	163	138
Santana	141	137
Santarenzinho	137	107
Tabocal	100	87
Urumari	135	56
Caranazal	-	52
TOTAL	1.927	1.525

Fonte: Condição de vida das mulheres em Santarém

Os dados acima revelam que há um número disperso de creches municipais em diversos bairros de Santarém, mas não a ponto de atender a um número elevado de crianças. Além disso, mesmo que fosse um serviço de fácil acesso, as mulheres entrevistadas levantam questões quanto à qualidade de serviços prestados.

Outrossim, o mercado de trabalho assalariado é muito restrito, geralmente não adotando o contrato formal, impedindo assim que as entrevistas vislumbrem meios de se valerem do assalariamento (relatório de pesquisa). Nessas

condições, a prestação de pequenos serviços permite que elas venham a contar com algum rendimento financeiro e ampliar as fontes de renda da família.

Nesse contexto o “botar banca” surge como uma dessas atividades, que permite as mulheres assegurar obtenção de rendimentos fundamentais ao sentimento de autonomia familiar, e negociar a simultaneidade do uso dos tempos dedicados às duas atividades, trabalho e cuidado com a família.

Assim, o fato de trabalhar na própria casa permite a essas mulheres administrar o tempo de trabalho de modo a atender tanto as necessidades familiares quanto a atividade econômica, podendo então interromper o serviço doméstico para levar os filhos para a escola ou médico, podem cozinhar e cuidar dos filhos pequenos ou limpar a casa. NEVES (1981), ao estudar os produtores de cana menciona que:

às mulheres está, assim, reservado o predomínio das tarefas junto à casa, seja de limpeza e preparo dos alimentos, confecção de roupas ou mesmo de estimular ou cuidar da plantação dos produtos passíveis de se desenvolverem junto ao terreno ou quintal. (NEVES, 1981, p. 144)

Para iniciar a atividade as mulheres “juntam” o dinheiro, ou recorrem a ajuda do marido ou parentes próximos. A manutenção da atividade vai acontecendo mediante a economia do dinheiro obtido e depois investimento deste em novos produtos.

Muitas vezes essas mulheres desempenham duas ou mais atividades distintas, tais como: vender alimentos e também vender produtos por catálogos, cartelas de sorteios, aves, como galinhas ou patos, produtos feitos com tricô ou crochê. O mesmo fenômeno pode ser observado no texto de NEVES (1981):

As mulheres, de forma geral, colaboram ainda com o rendimento da família através de atividades artesanais como costura, crochê, tricô, confecção de doces para outras famílias locais, visando ao atendimento de necessidades pessoais, principalmente as filhas adolescentes ou adultas. (NEVES, 1981, p. 144)

Foto 01:



Foto: Associação de atividades (banca e venda de patos) (Autora, 2015)

Antônia, 67 anos, casada a 47 anos, nasceu no bairro Ipanema em Santarém, estudou até a quarta série. Além de botar banca ela e o marido também vendem pato e pata, como pode ser visto na foto 01, e cartelas de prêmios. Ela possui 3 filhos e 3 filhas, com idades entre 36 e 46 anos. Antônia coloca banca há mais de 30 anos, a ideia surgiu para ajudar as suas filhas a ganharem o concurso de Miss da sua escola:

“Ai eu botei a banca pra poder ajudar, pra conseguir dinheiro para elas ganharem o concurso de miss da escola. Ai elas ganharam, todas elas ganharam. Depois que acabou o concurso, eu fiquei comprando as coisas que precisavam pra banca, e com o dinheiro que sobrava eu comprava as coisas pra gente, pra mim e as minhas filhas. Eu comecei querendo que as meninas ganhassem o concurso de miss, mas depois eu fui gostando de ganhar o dinheiro, né? Ai fiquei trabalhando.” (Entrevistada 8 – 05/12/2014)

Antônia diz que “sabe fazer tudo dentro de uma casa”, ela aprendeu por volta dos 6 anos, quando começou a ajudar a sua mãe, limpando e cozinhando.

1.3 “Um dinheirinho a mais”: o preço, medidas e o valor do trabalho

Segundo (1960) o sistema capitalista produz um cálculo racional sobre a produção e o consumo de bens materiais, onde o valor de troca de uma mercadoria é dado pelo conjunto dos custos diretos e indiretos de sua produção, e o seu preço é a conversão desses custos em moeda, de acordo com as regras da oferta e procura.

Apesar desse modelo econômico ser predominante, existem formas alternativas de economia que não estão apoiadas nos princípios e regras estabelecidos pelo modelo capitalismo, como por exemplo, as mulheres que “colocam banca”. Estas não seguem regras rígidas de mercado ou cálculos específicos de produção, típicos de uma economia capitalista, mas elas se valem de outros cálculos para manter os seus rendimentos⁵.

“Eu penso assim, a goma é cara, o camarão é caro. Eu vejo o preço desses ingredientes, aí eu vejo quanto fica pra eu comprar todos os materiais pra fazer o tacaca, e quanto eu vou ter que vender pra conseguir o dinheiro dos materiais de volta e mais um dinheirinho pra mim”. (Entrevistada 8 – 05/12/2014)

Para saber como atribuir valor ao seu produto, a entrevistada soma o custo total dos ingredientes e divide pelo tanto de produtos que ela precisa vender para conseguir o dinheiro investido de volta. Depois disso, acrescenta um “dinheirinho” a mais, para que ela consiga um valor um pouco maior do que foi investido.

Ao atribuir valor ao produto as mulheres não levam em consideração todos os custos para a fabricação dos alimentos de modo que a água, energia, o valor gasto com o deslocamento até a feira ou supermercado e a força de trabalho delas não são contabilizados.

A mulher que vai a feira comprar ingredientes para o preparo das comidas que serão servidas na banca, compra também ingredientes que serão servidos nas refeições familiares. Do mesmo modo que em algumas situações o arroz da casa é feito juntamente com o arroz que será servido na banca, ou a família pode

⁵ As mulheres que colocam banca não obtêm renda e sim rendimentos, pois embora elas façam os cálculos mentais sobre a quantidade de produto que devem comprar para desenvolver a sua atividade, elas não sabem calcular com exatidão os fatores produtivos, bem como atribuir valor a mão de obra usada para gerá-lo.

almoçar o vatapá que sobrou da banca do dia anterior. Devido à permeabilidade entre os produtos destinados à atividade econômica e os produtos destinados ao consumo doméstico, essas mulheres têm muita dificuldade em calcular com exatidão os fatores produtivos.

“O meu pai que vai comprar as coisas no açougue, e ele já traz o almoço também” (Entrevistada 12 - 05/12/2014)

As sobras também não contabilizadas, estas podem ser de dois tipos, o que sobra no prato do freguês e o que sobra na panela da mulher que coloca a banca. No primeiro caso, estes podem ser jogadas fora ou, nos casos onde a família possui algum animal, as sobras podem ser dadas aos cachorros, gatos ou galinhas. Já os alimentos que não são vendidos podem ser guardados para a venda no dia seguinte ou consumidos pela família.

Além disso, apesar de cada prato ter valor e quantidade pré-definidos, em alguns casos, essas medidas podem ser adequadas ao gosto do cliente, o que também dificulta a precisão na hora de contabilizar as entradas e saídas:

“Para o tacacá eu coloco três conchas de tucupi e uma de goma, duas colheres de jambu e uns 7 camarões, mas se o cliente quiser eu posso colocar mais ou menos goma, posso misturar o tucupi doce e o azedo. Tem gente que não gosta de tucupi muito quente aí eu não deixo ferver, deixo só meio morno...”. (Entrevistada 21 – 13/03/2014)

Por isso não podemos chamar esse “dinheirinho a mais” de lucro, uma vez que para Chayanov (1981) para obter a lucratividade econômica é necessário calcular a receita bruta (todo o valor arrecadado com a atividade) menos os custos (compra dos materiais, transporte, energia, pagamento de funcionários, impostos, força de trabalho etc.). E o resultado disto tem que ser maior do que todo o capital investido, levando em consideração a taxa de juros predominante no país. Segundo o mesmo autor:

“A teoria econômica da sociedade capitalista é um complexo sistema de categorias econômicas inseparavelmente vinculadas entre si: preço, capital, salários, juros, renda, determinam-se uns aos outros, e são fundamentalmente interdependentes. Na ausência de qualquer destas categorias econômicas, todas as demais perdem o seu caráter

específico e seu conteúdo conceitual, e nem se quer podem ser definidas quantitativamente.” (CHAYANOV, 1981, p; 136)

Podemos observar que o conteúdo teórico de algumas categorias como renda, lucro, salário⁶, que são típicas do sistema de produção capitalista, não podem ser aplicados na forma econômica das mulheres que “colocam banca”, o que faz com que outras categorias de nosso sistema econômico, que são conceitualmente vinculadas, desapareçam também.

1.4 MEDIDAS PRÁTICAS

Ao perguntar qual é a medida utilizada para fazer as receitas é comum que as mulheres respondam “São três xícaras de açúcar”, “duas colheres de manteiga” ou “um copo de leite”. Isso acontece porque elas se utilizam de *unidades práticas*⁷ para medir a quantidade de ingredientes necessários em suas receitas. Algo semelhante aparece na obra de Florence Weber (2002) em seu trabalho sobre horticultores na França:

“Segundo resultados da pesquisa junto aos horticultores amadores: as quantidades de legumes estocados (em conservas ou congelados) são conhecidos graças aos recipientes utilizados para a estocagem. Sobre a questão das quantidades colhidas dos produtos, para a qual eu omitiria a precisão de uma unidade de medida (quilos ou litros), as respostas são dadas em “vidros de conservas”, por um lado, em “partes do congelador”, por outro.” (WEBER, 2002, p.158)

No trecho acima podemos observar que os horticultores se utilizam de medidas práticas para contabilizar o seu estoque, isso não significa que eles não conheçam as medidas “científicas”, mas que efetuam uma conversão destas

⁶ Salário é toda contraprestação ou vantagem em pecúnia ou em utilidade devida e paga diretamente pelo empregador ao empregado, em virtude do contrato de trabalho. (CASSAR, 2009, p. 331). Segundo Chayanov: “Os salários, como categoria econômica no sentido moderno da palavra estão claramente ausentes dos sistemas acima mencionados; e o conteúdo teórico costumeiro de outras categorias de nossos sistemas econômicos desaparece juntamente com essa categoria, porque renda e juros, como construções teóricas, estão indissolúvelmente ligados à categoria salários”. (CHAYANOV, 1981, p, 134)

⁷ Termo usado por Florence Weber no artigo “Práticas econômicas e formas ordinárias de cálculo”.

para os seus utensílios domésticos, como o volume do congelador e os litros de conserva.

Assim como no caso dos horticultores, experiência e a rotina da vida doméstica faz com que as mulheres entrevistadas não precisem de um medidor específico, mas se utilizem de copos, xícaras, colheres e bacias para obter a dosagem certa dos ingredientes, o que contraria o modo de produção capitalista onde as medidas são efetuadas em quilograma, litros

1.5 AJUDA

O termo “ajuda” é muito recorrente na literatura sobre campesinato e em geral se refere a hierarquização do trabalho, onde o principal responsável por ele exerce um “trabalho”, enquanto que aqueles que não possuem relação de obrigação para com ele exercem “ajuda”. Segundo Neves (1981, p. 142):

“(…) os filhos menores e as mulheres (esposa e filhas adolescentes) complementam o conjunto das atividades da unidade de produção através da *ajuda* ao pai ou do *trabalho* com atividades de casa”.

Desse modo as mulheres atribuem ao marido o papel de provedores da família. Assim, o homem trabalha e a atividade delas com relação à deles se torna “ajuda”, pois a renda obtida com a sua atividade é complementar a do homem. Como responsável pela banca, a mulher trabalha e os filhos e o marido prestam uma “ajuda”, seja ao servir a comida, lavar a louça, colocar a banca para fora ou ajudando com as compras.

A organização da divisão do trabalho interno à família varia conforme o sexo e a idade de seus membros, determinando o grau e a forma de sua absorção (NEVES, 1981). Em geral o cuidado da casa e do quintal, bem como a criação dos filhos ficam a encargo das mulheres, isto é da mãe e das filhas adolescentes e pré-adolescentes.

Durante a manhã as mulheres desenvolvem atividades domésticas de cuidado da casa e dos filhos, esse momento é reservado para limpar a casa, fazer o almoço, lavar roupa, ajudar os filhos com lições de casa e diversas outras

atividades domésticas. No início da tarde, inicia-se o processo de produção da comida que será vendida ao final da tarde.

As filhas mais velhas tendem a ajudar as mães, cuidando dos irmãos mais novos ou cortando alguns alimentos para o almoço, estendendo a roupa, varrendo a casa, isto é desempenhando atividades consideradas mais “leves” dentro do cotidiano familiar.

No livro “*A perversão do trabalho infantil*”, (Neves 1981) demonstra que o *trabalho infantil* teve os seus significados distorcidos pela lógica de produção capitalista, de modo que atualmente o termo é associado a uma exploração da força de trabalho com o objetivo de obtenção de lucro. Este princípio não se reproduz na situação das mulheres que “colocam banca”, que veem na ajuda da criança uma forma de socialização e transmissão de conhecimento e ofícios. Diante do exposto, aquilo que se convencionou chamar de trabalho infantil, na perspectiva das mulheres se apresenta como “ajuda”.

Segundo (NEVES, 1981):

“Há formas de trabalho infantil fundamentais na transmissão do patrimônio de saberes e disciplinas de certas profissões e de construção do herdeiro e, principalmente, do sucessor, no caso do trabalhador artesanal, profissional ou camponês. Sob a orientação dos pais ou de gerações anteriores de trabalhadores, os adolescentes e pré-adolescentes se incorporam ao processo de socialização profissional e de ritualização da mudança de posição, ingressando-se na idade adulta. A orientação do uso da força de trabalho, nesses casos, não responde diretamente à crescente expansão da apropriação da mais-valia e ao uso descartável de seu portador. Outros valores referenciais da reprodução social de posições se encontram em jogo, inclusive aqueles de qualificam a relação positiva entre pais e filhos, mestres e aprendizes. Essas formas de uso do *trabalho infantil* acontecem e ultrapassam o sistema de produção capitalista, mas não eliminam necessariamente as condições penosas e prejudiciais ao desenvolvimento da criança”. (p. 11)

Na situação aqui em apreço, os filhos vão crescendo vendo a mãe desempenhar essas atividades e, depois de grandes, eles também a ajudam servindo os clientes, fazendo a comida ou lavando a louça, arrumando o local da venda, e assim também aprendem a atividade. Para essas crianças, as atividades domésticas e econômicas, são tão próximas que não podem ser separadas, pois não iniciam apenas na venda do produto, mas na compra dos

materiais, na arrumação da cozinha e da casa antes e depois de fazer a comida a ser vendida, e mesmo depois, os rendimentos obtidos, que na maioria das vezes são para a manutenção da própria família.

No que diz respeito a ajuda dos filhos (NEVES, 1981) observa que: “estes oferecem um trabalho cujo esforço despendido não tem contrapartida direta ou imediata de pagamento em dinheiro, mas se submetem as regras que presidem o consumo familiar”. (p. 141). Assim, apesar de não receber dinheiro pela “ajuda” prestada, os filhos recebem roupas, sapatos, comida e além disso, as entrevistadas vislumbram para os filhos, pelo menos como projeto familiar, o acesso ao ensino superior. O projeto é de tal forma valorizado que o rendimento obtido é muitas vezes aplicado na escolarização dos filhos.

Embora essas mulheres desempenhem atividades econômicas no domicílio e tenham rendimento que podem chegar a equivalência ou ser superior ao dos seus companheiros, elas utilizam sempre o termo “ajuda” para se referir a contribuição financeira delas nas despesas familiares, e colocam os seus companheiros na posição de provedor principal da família.

O marido de Antônia se chama João, ele “*sempre trabalhou num empresa, no antigo DR, ali perto do SETRAN, ele que sustentava a casa, agora se aposentou e vem ficar aqui me ajudando*”. (Entrevistada 8 – 05/12/2014)

Apesar de botar banca há 30 anos, dona Antônia, no trecho acima citado, atribui ao esposo a função de sustentar o lar. Depois que se aposentou, seu João passou a “*ajudar*” a sua esposa com a banca. Ao mencionar como se dá a ajuda de João, sua esposa fala:

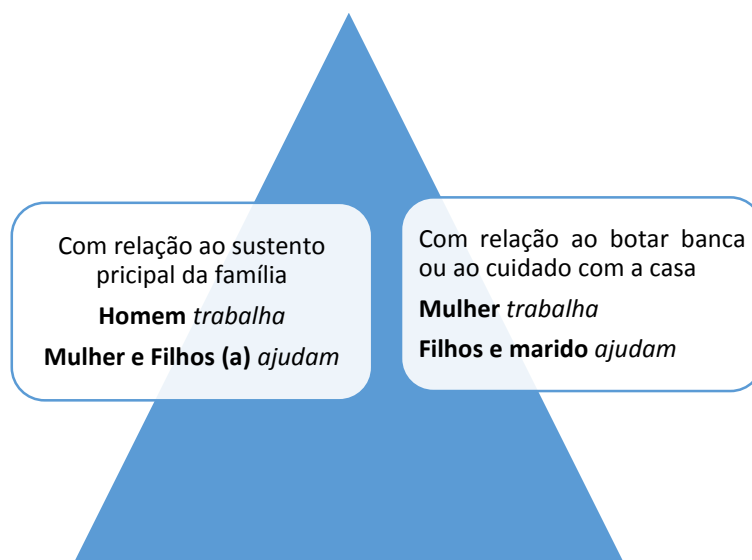
“*Ele acorda cedo, ai vai na praça fazer as compras. Eu fico aqui varrendo a casa, quando ele chega a gente vai cuidar da banca, isso de manhã ainda. Eu coloco a macaxeira pra cozinhar, e começo a adiantar o serviço já*”. [...] [O João] *ajuda a fazer o bolo, o croquete, a colocar a banca para fora, ele pega de um lado e eu de outro, e assim a gente trás*”. (Entrevistada 8 – 05/12/2014)

Apesar de ser atípico, o caso acima ilustra as relações que venho tentando descrever, pois embora o João realize atividades bem parecidas com a de dona Antônia, ela atribui a colaboração dele à banca como uma *ajuda*. Isso

porque ela é a responsável pela banca, mantendo assim uma relação de obrigação com a atividade, enquanto ele presta uma assistência, sempre que possível.

De uma forma mais geral, nos casos das mulheres cujos esposos são aposentados ou tem disponibilidade, o cônjuge pode ajudar com a compra de alimentos e alguns itens necessários à atividade, que podem ser preferencialmente as carnes e o carvão, mas também outros artigos de feira, conforme o trecho de entrevista acima. Eles também podem “ajudar” carregando as compras mais pesadas, carregando a mesa que forma a banca e as mesas para os fregueses, assim como controlar o fluxo de dinheiro durante a venda dos alimentos, o que indica uma divisão sexual do trabalho.

A seguir, apresento um esquema onde sintetizo o entendimento sobre o uso do termo “ajuda” e trabalho:



1.6 APLICAÇÃO DO RENDIMENTO OBTIDO:

O rendimento obtido é muitas vezes aplicado na manutenção da atividade, seja oferecendo mais variedade de alimentos ou ampliando o local de atendimento. Ao final da minha pesquisa de campo percebi que algumas

mulheres haviam feito algumas modificações no espaço, como adquirir novas cadeiras e mesas ou fazer um “puxadinho”⁸ para cobrir o local da banca.

O dinheiro também é investido na reforma ou construção da casa, transformando cômodos que antes eram de madeira em alvenaria ou mudando o telhado. É com muito orgulho que as mulheres mostram a geladeira ou fogão que elas conseguiram comprar com o dinheiro adquirido na atividade. Mas o principal destino do rendimento é no aumento da escolaridade dos filhos, através de cursos profissionalizantes, universidade e permanência na escola.

⁸ Puxadinho é o termo usado para designar uma construção improvisada que visa criar um espaço coberto. O puxadinho também é usado para a ampliação da casa ou do espaço

CAPÍTULO 2: O BOTAR BANCA

2.1 AS COMIDAS DA BANCA

O “Botar Banca” é, na situação aqui analisada, o ato de vender comida sobre uma mesa de madeira, que geralmente é posicionada na calçada, à frente da residência das vendedoras. Os pratos mais comuns são: vatapá, Tacacá, mungunzá, salada de frutas, sucos, salgados, bolos, pudins, *churrasco completo*⁹ e *churrasquinho*¹⁰.

O Vatapá é feito com trigo ou pão dormido, azeite-de-dendê, leite de coco, camarões secos ou frango desfiado, que depois de pronto assume textura cremosa de cor amarelada (ver foto 2). Deve ser bem apimentado e temperada, com sal, cebola, pimentão, tomate, coentro e cheiro-verde, ele é servido em um prato junto com o arroz. Apesar de ser constantemente classificado como lanche¹¹ pelas vendedoras, ele pode ser comido a qualquer hora dia, inclusive como uma refeição principal.

Foto 02:



Vatapá Paraense (Autora, 2015)

⁹ Churrasco completo é a carne acompanhada de baião, salada e farofa.

¹⁰ Churrasquinho é a carne vendida em espetos, acompanhada de um copo pequeno de farofa

¹¹ Lanche: nesse caso etnográfico o lanche é uma pequena refeição entre o almoço e o jantar

O Tacacá (foto 03) é um caldo feita com o molho de tucupi¹², goma de tapioca¹³, folhas de jambu¹⁴, camarões secos, podendo haver também pimenta, cebola e cheiro verde, dependendo do gosto do freguês ou da vendedora. Em Santarém o tucupi pode ser doce, azedo ou misturado. É servido quente e em cuias¹⁵, e utiliza-se palitos para pegar o jambu e os camarões. As vendedoras afirmam que ele é consumido preferencialmente entre as 17 e as 20 horas, o que seria a “hora do Tacacá”.

Nas bancas em que as mulheres vendem o tacacá, as cuias são uma forma de sinalizar a presença da iguaria. O tucupi e a goma ficam sobre o fogão, dentro de casa, para que possam ser esquentados sempre que necessário. Já o Jambu, o camarão, cheiro verde e a cebola, ficam em pequenos recipientes em cima da banca. O sucesso das receitas deve-se, também a encontrar um bom fornecedor na feira. Muitas mulheres afirmam ter parado de vender *tacacá* por ter perdido o fornecedor antigo, e não gostar dos demais tucupis disponíveis no mercado.

Foto 03:

¹² O Tucupi – “É considerado um dos principais ingredientes do tacacá. Suco extraído da mandioca após ser descascada, ralada, espremida e guardada de três a cinco dias. É um líquido amarelado, azedo e que pode ser utilizado como ingrediente em vários pratos peculiares da região amazônica como, por exemplo, pato no tucupi, peixe no tucupi, rabada e o tacacá. (DORNELES, D.; CHAVES, C., 2002, p. 280 - 281)

¹³ Goma de mandioca – É uma substância viscosa e transparente extraída da mandioca. Adiciona-se, geralmente, na cuia após o tucupi. (DORNELES, D.; CHAVES, C., 2002, p.279)

¹⁴ O Jambu é considerado um dos principais ingredientes do tacacá. Trata-se de uma planta ramosa, rasteira, picante e com flores amareladas. (Agrião-do-pará, agrião-do-brasil). (DORNELES, D.; CHAVES, C., 2002, p.279)

¹⁵ As cuias são frutos extraídos da *Crescentia cujete*, uma planta também conhecida como cuieira ou cabaceira. Os indígenas da Amazônia utilizavam essa fruta como um recipiente. Após ser retirada da árvore, o fruto passa pela limpeza, isto é, a retirada o miolo, secagem e eliminação das imperfeições. Depois a cuia é tingida com o “cumatê”, tinta natural vermelho-escuro, extraída da casca da árvore conhecida como axuazeiro. Em seguida as peças, já com a cor preta, são postas para secar sobre jiraus, onde ocorre a fixação da tinta. Depois desse processo as cuias são decoradas com desenhos ou incisões. (Site ARTESOL, 2015)



Na imagem **A** tucupi, **B** goma, **C** jambu, e por último **D** a cuia de Tacacá pronta. (Autora, 2015)

Mungunzá (foto 04) é um mingau feito com milho branco cozido, açúcar e leite de vaca, leite de coco, canela, cravinho da índia e uma pitada de sal. Também é conhecido como “*canjica*” em alguns Estados Brasileiros. Ele é servido frio em copos de plástico descartáveis. **Foto 04:**

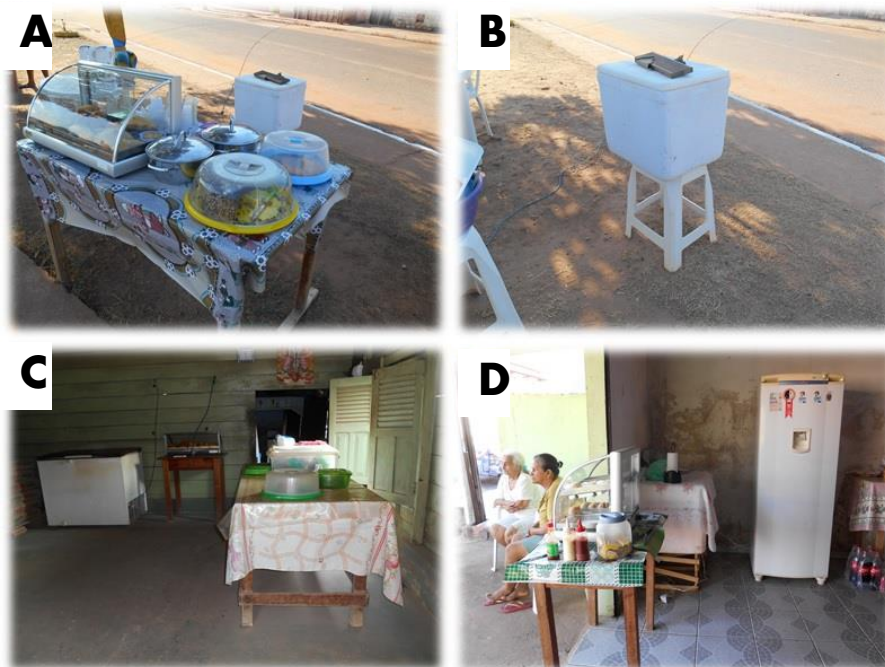


Mungunzá (Autora, 2015)

A salada de frutas consiste na combinação de frutas tropicais picadas (maça, abacaxi, banana, abacate, mamão e manga) onde acrescenta-se o suco da laranja, açúcar, creme de leite e leite condensado. Depois de pronta, a salada de frutas é guardada na geladeira e servida em copos descartáveis.

Os sucos mais comuns são de frutas regionais como acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá (também conhecido como *Cajá* no Sul e centro oeste Brasileiro) e murici. Para fazer os sucos, as mulheres lavam as frutas, retiram as polpas e batem no liquidificador com água e açúcar. Depois coam e armazenam o suco em garrafas pet ou vasilhas de plástico que são guardadas dentro da geladeira da casa, no frizer ou em um isopor com gelo que fica próximo à banca. Levando em conta que cada mulher utiliza o eletrodoméstico de acordo com a sua condição financeira e com a posição da banca, quem “bota banca” na praça, por exemplo, não pode levar a geladeira, por isso se utiliza de um isopor, e assim por diante.

Foto 05:



Locais onde armazena-se os alimentos servido frios como sucos e salada de frutas. Estes podem ser, como o observado nas imagens A e B um isopor próximo a banca, C frizer ou D geladeira. (Autora, 2015)

Nas bancas em que as mulheres vendem lanche, é comum ver uma estufa com salgados (foto 05 -A), que geralmente são croquetes¹⁶, empadas¹⁷, rissoles¹⁸ e coxinhas¹⁹. Os salgados são preparados uma ou duas vezes na semana, de acordo com a demanda, depois de prontos eles são armazenados crus na geladeira. Assim, não é necessário prepara-los todos os dias, elas apenas descongelam uma porção e fritam ou assam os que serão vendidos naquele dia. Se por acaso o salgado acabar cedo – no meio da tarde quando ainda falta bastante tempo para encerrar a venda- elas podem descongelar e preparar rapidamente mais alguns salgados.

Também é comum a presença de bolos (de chocolate ou macaxeira²⁰), e pudins²¹ (de leite ou de maracujá) que são guardados em recipientes transparente de plástico (Foto 06 – B), que possibilita que o cliente veja a comida, sem que seja necessário abrir ou tocar.

Foto 06:



Estufa com os salgados e Recipientes do bolo e pudim. (Autora, 2015)

¹⁶ Salgado frito em óleo, feito com massa de mandioca cozida, amassada e temperada, recheado com carne moída.

¹⁷ Salgado assado feito com farinha de trigo, ovos, manteiga, gordura vegetal, temperado com sal, e recheado com creme de frango desfiado.

¹⁸ Salgado em formato de pastel, feito de farinha de trigo cozida, com caldo de galinha e leite, recheado com carne moída ou frango desfiado

¹⁹ Salgado feito com trigo, leite, caldo de galinha e margarina. Recheado com frango desfiado ou carne moída

²⁰ Bolo feito com macaxeira crua cortada, leite de gado, leite de coco, açúcar, coco ralado, manteiga e ovos.

²¹ Pudim é uma sobremesa feita com leite condensado ou pão dormido, leite de gado ou suco de maracujá, ovos e açúcar. A calda pode ser com o açúcar caramelizado.

O churrasco é vendido a noite, a partir das 18 horas, ele pode ser de frango, carne, linguiça ou misto²². Existem duas formas de venda de churrasco: o *completo* que é servido em um prato, juntamente com baião, farofa e salada; e o *churrasquinho*, que vem em um espeto acompanhado somente de um pequeno copo com farofa.

Algumas mulheres vendem tanto o *churrasco completo* quanto o *churrasquinho* em espetos, pois segundo elas, esse modo de preparo facilita a organização e venda do alimento. Assim elas podem temperar, cortar e colocar as carnes nos espetos ainda pela manhã, seguindo a demanda diária dos consumidores, e no início da noite, elas assam e reservam em um recipiente. Quando os clientes chegam, eles escolhem o tipo de espeto que desejam, este é pincelado com manteiga e esquentado na brasa. Apesar da preferência pela venda do churrasco em espetos, algumas mulheres também vendem outros tipos de carne - como bisteca, picanha, filé, asas ou cochas de galinha – em forma de bifés.

Foto 07:

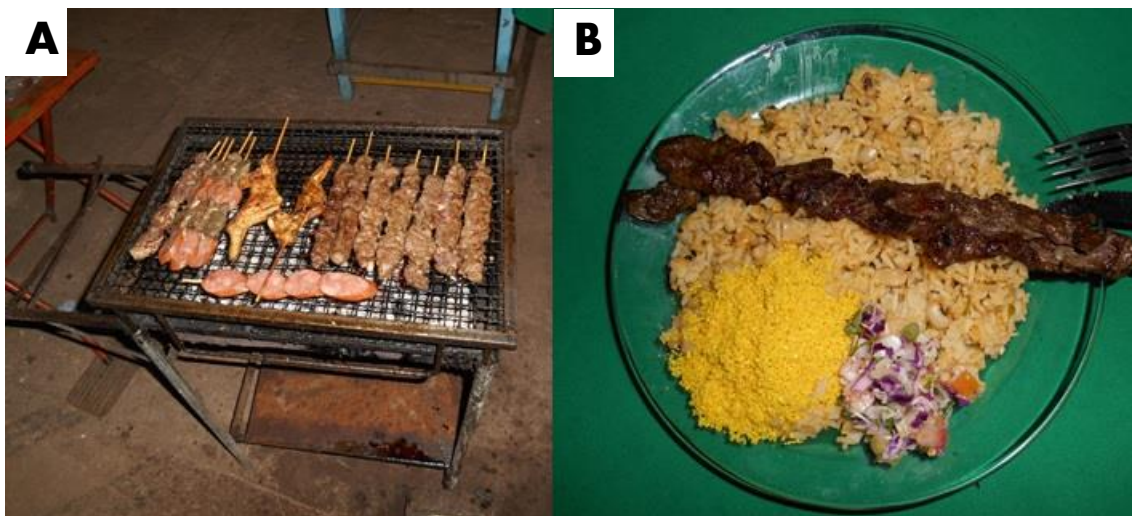


Foto: **A** Espetinhos de carne, frango, linguiça e misto assando e ao lado **B** prato de churrasco completo. (Autora, 2015)

A banca é organizada de modo a delimitar o que pode ser tocado pelos clientes e, o que só pode ser tocado apenas pela vendedora. Assim, as cuias, pimenta, palitos, saleiro, farinheira, molhos (catchup, mostarda, azeite/óleo

²² A junção de dois ou mais tipos de carnes no mesmo espeto.

composto, vinagre), guardanapos, pratos e talheres ficam mais próximos dos fregueses ou na banca ou em mesas de plástico onde o cliente pode sentar e comer.

Nas bancas em que são ofertados os artigos característicos do *jantar*, as panelas com o complemento do churrasquinho ficam próximas à vendedora. Nestes casos, só a responsável pela banca e, em alguns casos, os encarregados em ajuda-la podem manipular os alimentos. Isso é uma forma das mulheres manterem o controle sobre a higiene do alimento e também para uniformizar a quantidade servida nos pratos.

2.2 ROTINA: DIAS E HORÁRIOS

A rotina dessas mulheres é bem parecida. Elas acordam cedo e vão para a feira ou mercado da cidade comprar o material necessário para a preparação dos alimentos que serão vendidos na banca. O retorno ocorre antes que os seus maridos ou filhos saiam para a escola, o que seria antes das 7:30 da manhã.

Ao retornar para casa, ainda pela manhã, as mulheres se dedicam as tarefas da esfera do doméstico, isto é, arrumar a casa, lavar a louça, fazer o almoço, ajudar os filhos nas tarefas da escola, prestar alguma assistência a familiares idosos que moram com elas ou próximo. Depois ou juntamente com o almoço as mulheres começam a preparar as comidas da banca.

A tarde geralmente é o momento em que as crianças - filhos pequenos ou netos- estão na escola e elas podem se dedicar exclusivamente à atividade, cozinhando, varrendo a calçada onde a banca será colocada, arrumando a estufa e os recipientes onde serão colocados os alimentos, organizando as mesas e cadeiras onde os clientes vão sentar.

Segundo informações das mulheres que colocam banca no período da tarde, elas iniciam por volta de 15 horas e fecham aproximadamente às 20 horas, nestas é comum ver vatapá, tacacá, salgados, bolo, pudim, mugunzá e sucos. Tais artigos são caracterizados pelas vendedoras e consumidores como *lanches*. Já as mulheres que optam por botar banca a noite, informam que

iniciam a atividade às 18 horas e fecham às 22 horas, privilegiando a venda de vatapá, tacacá, sucos, churrasco completo ou churrasquinhos. Tais artigos são caracterizados como *jantar*²³.

Também é comum algumas mulheres venderem os dois tipos de alimentos, nesse caso, as vendedoras vão alterando o tipo de comida, iniciam com artigos característicos do lanche e ao anoitecer inserem na banca aqueles característicos do jantar. Assim, alguns alimentos que antes eram considerados lanches, pelo horário de consumo, passam a ocupar a posição de jantar, como no caso do vatapá, ou de sobremesas²⁴, como no caso dos bolos.

Embora as mulheres que colocam banca estabeleçam horários para desenvolver a atividade, estes admitem certa flexibilidade. Dependendo da necessidade e do *movimento*²⁵, elas podem abrir o negócio mais tarde, fechar mais cedo, ou mesmo não abrir em casos de doença de algum familiar, reunião na escola dos filhos, eventos religiosos, passeio com a família dentre outros. Em caso de eventos previamente agendados como casamentos, formaturas ou aniversários, as mulheres informam no decorrer da semana a forma e o horário de funcionamento da banca aos clientes naquele dia.

“Aqui eu trabalho de tardezinha, mas depende é do movimento, se eu ver que tá movimentado aqui aí eu abro mais cedo, se o movimento continuar bom eu fecho mais tarde, mas se for ruim aí eu fecho é cedo! Tem dia que eu em venho aqui!” (Entrevistada 13)

Em seu livro “A Casa e a Rua”, Roberto da Matta levanta a reflexão de que “o tempo e o espaço constroem e, ao mesmo tempo, são construídos pela sociedade”. Isso fica bem ilustrado no livro “Os Nuer” de Evans-Pritchard, onde este grupo tribal do Sudão organiza o tempo a partir das condições ecológicas como o dia, noite, cheia e seca; as atividades sociais vinculadas a locais específicos. Para se referir ao passado eles fazem referência a parentes mais

²³ Existem três refeições principais diárias: Café da manhã, almoço e jantar. O jantar é uma refeição noturna, ingerida a partir das 18 horas.

²⁴ Alimentos leves, geralmente doces, que são consumidos após o jantar.

²⁵ A expressão “movimento” é muito usada para se referir ao fluxo de pessoas que consomem na banca.

velhos ou grupos etários, “como, por exemplo: "isso aconteceu no tempo em que meu Geti (avô) era moço..."” (MATTA, R. 1997, p.33). O mesmo autor também faz exemplos de sociedades que contam o tempo por preces ou atos naturais:

“Assim, no Chile do século XVII, o tempo de um terremoto foi medido com precisão: ele teve a duração de dois credos! E na Inglaterra, antes que a "revolução individualista e puritana" tomasse corpo e ganhasse hegemonia, o tempo podia ser medido como o "tempo de um padre-nosso" e até mesmo como o "tempo de uma mijada".” (MATTA, R. 1997, p.35).

Para esse mesmo autor, a sociedade brasileira se singularizava pelo fato de ter muitos espaços e muitas temporalidades que conviviam simultaneamente. Isso é perceptível na fala das mulheres, pois sempre que perguntava a elas sobre as suas rotinas surgiam expressões como: “bem cedo”, “ao entardecer”, “de noitinha”, “antes do almoço”, “depois do almoço”, “quando as crianças vão para a escola”, “durante a novela”, “de vez enquanto. Poucas mulheres se referiam ao tempo como “horas”. Ao recordar, as mulheres costumam usar expressões como “quando eu era bem pequena”, “quando eu morava na roça”, “faz muito tempo”, para se referir a idade e a eventos passados.

“Eu que tenho que acordar cedo pra ir na feira comprar os materiais e depois tenho que fazer as comidas, manter elas quentes, de vez enquanto eu tenho que ir esquentar o tacaca e o vatapá”. (Entrevistada 11 - 04/06/2011)

“Aqui eu trabalho de tardezinha” (entrevistada 13 - 23/06/2014)

Assim, observei que para estas mulheres, o tempo é percebido mais pelas etapas do sol, locais e pelas atividades vinculadas àquele horário, do que pelas marcações em horas do relógio. Não estou dizendo que essas mulheres negam a contagem do tempo em horas, mas estou chamando a atenção para a coexistência de formas paralelas percepção de tempo, o que contraria a lógica do capitalismo onde o tempo e o espaço tem “medidas únicas, coordenadas num sistema também oficial e universal de medidas, fazendo parte de uma ideologia igualmente dominante” (MATTA, R. 1997, p.35)

Essa coexistência é muito diferente de um sistema onde as temporalidades tendem a ser todas ordenadas pelos mesmos eixos de classificação, sistemas onde o relógio tende a dominar todos os tempos.

2.3 O LOCAL DA BANCA

A banca geralmente é colocada na calçada, em frente à casa das mulheres responsáveis pela banca. Esses espaços são mais do que um local de venda de alimentos, pois ao entorno deles se reúnem vizinhos, amigos, parentes e passantes²⁶, formando *rodas de conversa*²⁷ (foto 08) que fortalecem as redes de relações sociais entre as pessoas que frequentam tais espaços.

Foto 08:



Roda de Conversa (Autora, 2015)

Segundo Jacobs (2009) “as ruas das cidades servem para diversos fins além de comportar veículos; e as calçadas – a parte das ruas que cabe aos pedestres – servem a muitos fins além de abrigar pedestres”. As principais

²⁶ Passantes: pessoas que transitam pelo bairro, mas que não possuem moradia no mesmo.

²⁷ Rodas de conversa: grupo de pessoas que sentam para conversar e comer ao entorno da banca, geralmente essas pessoas são parentes, amigos ou vizinhos das mulheres que colocam banca.

formas de usos das ruas e calçadas estão relacionadas a circulação, assim os indivíduos que ocupam esses espaços acabam conferindo usos múltiplos a eles, podendo ser palco de atividades econômicas e de socialização²⁸

“Com uma diversidade de funções, as calçadas passam a ser identificadas não mais pela referência que as particulariza, mas, sobretudo, pelas relações de ocupação desses espaços por determinados atores sociais que, ao desenvolverem determinadas práticas sociais e de linguagem, emprestam-lhes novas identidades”. (ZATTAR, 2009)

Ao “botar banca” as mulheres possibilitam o surgimento de uma dessas formas de utilização das calçadas, que embora seja público, no sentido de que certos passantes possam sentar e comer, esses espaços também possuem um caráter privado, pois a entrada nas rodas de conversa ou ocupação desses espaços não é aberto indiscriminadamente. Assim ela vai exercendo controle sobre as relações que ocorrem ali no entorno da banca, mediando a relação com as pessoas de acordo com a proximidade que ela mantém com cada um

A calçada acaba se tornando uma extensão do lar e por conta disso possui essa característica familiar de modo que bêbados, arruaceiros, pessoas de má reputação no bairro ou que de alguma forma constroem a vendedora ou os clientes, não são aceitas nesse ambiente e provavelmente os homens da família ou vizinhos vão pedir para que essa pessoa se retire.

Segundo Sennett (1988, p. 30) a diferença entre público e privado, deu-se com o uso de *público* como “aberto à observação de qualquer pessoa” e de privado denotando “uma região protegida da vida, definida pela família e pelos amigos”. Nessas definições, “a oposição é marcada entre a exposição do indivíduo no espaço que é de todos, e a proteção da individualidade no espaço fechado, na privacidade do lar”. (ZATTAR, 2009, p. 75)

Em algumas situações as mulheres podem optar por colocar a banca em frente à casa de um parente ou em uma praça próximo a sua casa onde tenha um maior fluxo de pessoas. Além da quantidade de pessoas que transitam pela

²⁸ Socialização: Em Psicologia social, é o processo pelo qual um indivíduo aprende a adaptar-se ao grupo pela aquisição de comportamento social aprovado pelo grupo. Embora o termo seja usado geralmente em relação à crianças, o processo é genérico e, portanto, aplicável também a adultos. Uma pessoa pode ser apresentada a grupos novos e adquirir seus valores com qualquer idade. (Dicionário de Ciências Sociais. Fundação Getúlio Vargas)

rua, fatores como iluminação pública, saneamento urbano, sombra e a frente da residência contribuem para que uma mulher não possa colocar a banca em frente à sua casa.

Assim, uma banca localizada em uma rua escura, com um esgoto exalando mal odor ou em lugar que não haja proteção contra o sol dificilmente será atrativa aos passantes, que podem levantar questões acerca da segurança de permanecer em um local pouco iluminado; da higiene dos alimentos devido à limpeza da rua, entulhos, lixo ou odores próximos a banca; ou até mesmo o desconforto de estar em um local sem uma sombra.

Um exemplo disso é Dona Bela, ela coloca banca em uma pequena praça à frente da sua casa, isso porque a sua residência é localizada nos fundos de um ponto comercial, e a frente da sua casa é um estreito portão de madeira ao lado de um aglomerado de areia para construção conforme pode ser visto na foto 09 a seguir:

Foto 09:



Ao fundo, circulado, está a entrada do terreno onde estão as casas, da entrevistada ao fundo, e da sua mãe mais à frente. Como não possui uma “frente” propícia a colocar banca, ela resolveu botar banca na praça em frente à sua casa. (Autora, 2015)

Na imagem acima também é possível observar uma extensão que atravessa a rua indo da casa da informante até a banca na praça. É através dessa extensão que ela consegue energia para ligar a estufa onde ficam os salgados. Dona Bela afirma que a praça é um local mais amplo do que a frente da sua residência, onde a banca têm maior visibilidade e, devido a uma grande árvore que dá sombra a tarde inteira, o local da venda do alimento é ventilado e agradável aos clientes.

O problema é essa rua! A prefeitura não cuida! É tudo sujo e ainda é escuro! Esses postes vivem com defeito. Acho que isso faz eu perder muitos clientes (Entrevistada 17 - 28/05/2013)

O local da banca é tão importante que a maioria dos conflitos com a vizinhança surgem em decorrência da conservação e organização do espaço. Assim, podem ocorrer brigas com o vizinho que coloca o lixo na rua nos dias em que o caminhão de lixo não passa para coleta-los, pois o lixo exala mal odor e chama a atenção de urubus; ou da vizinha que lava a sua calçada deixando a sujeira concentrada no local da banca; ou com o caminhoneiro que deixa com frequência o carro parado em frente a banca fazendo com que ela fique escondida dos passantes.

Para Simmel (2011), não existe um grupo completamente harmonioso, onde não existam conflitos, e mesmo se houvesse isso seria um fator negativo, uma vez que a sociedade, tal como conhecemos, é resultado de harmonias e desarmonias.

O indivíduo não atinge a unidade de sua personalidade exclusivamente por uma harmonização exaustiva, de acordo com as normas da lógica, objetivas, religiosas ou éticas, do conteúdo de sua personalidade. Ao contrário, contradição e o conflito não apenas precedem esta unidade, mas são nele operativos a cada momento de sua existência. Da mesma forma, não existe provavelmente nenhuma unidade social onde as correntes convergentes e divergentes entre os seus membros não estejam inseparavelmente entrelaçadas. Um grupo absolutamente centrípeto e harmonioso, uma pura “unificação” (“Vereinigung”), não só se apresenta como empiricamente irreal, como não representa nenhum processo concreto da vida. (SIMMEL, 2011, p.570)

O conflito, quando não visa apenas o extermínio de uma das partes, possui uma função integradora e nessas condições, ele pode ajudar a estabelecer ou

restabelecer a unidade e coesão em casos onde ela tenha sido ameaçada por sentimentos antagonistas no interior do grupo. Segundo o mesmo autor “o conflito é admitido por causar ou modificar grupos de interesse, unificações, organizações”. No caso das bancas tais conflitos tomam a forma de discussões e fofoca entre vizinhos, mas raramente produzem brigas físicas ou cessão da relação.

2.4 “PROSA BOA É NA RUA”: AS RODAS DE CONVERSA

Foto 10:



Foto: Roda de conversa (NEVES, 2013)

As pessoas que participam das rodas de conversa (foto 10) abordam os temas mais diversos, conversam sobre o passado, os antigos amigos, parentes, como as coisas eram e como são agora, nesse ato de lembrar, muitas informações e valores são transmitidos aos mais jovens, que embora não tenham vivido determinadas situações, crescem ouvindo sobre elas.

Outros assuntos são política, religião, estudo, casamentos ou divórcios, os preços das coisas, festas e eventos que acontecem no bairro ou na cidade. Essa diversidade de assuntos se dá, também, pela presença de várias faixas

etárias, de modo que os homens conversam entre si mas também conversam com as mulheres, jovens, crianças e idosos.

É comum as pessoas falarem de si mesmas, das suas famílias, da vizinhança. Assim essas pessoas se atualizam sobre os acontecimentos do bairro, das pessoas que frequentam a roda de conversa, e sobre demais moradores que não a frequentam.

A fofoca está presente nas rodas de conversa, embora ninguém se declare “fofoqueiro”, todos alegam que ela exista. Para Fonseca (2000, p. 44), o medo de “cair na boca povo” rege muitos comportamentos e escolhas individuais em bairros onde os vizinhos exercem esse poder de controle de comportamento através de redes de relações onde a fofoca serve para informar sobre a reputação dos moradores de um local, consolidando ou prejudicando a sua imagem pública. Segundo a mesma autora:

“A fofoca seria instrumental da definição dos limites do grupo - não se faz fofoca sobre estranhos, pois a estes não se impõem as mesmas normas; ser objeto, sujeito da fofoca, representa a interação no grupo. A fofoca pode ter uma função educativa. Em vez de adultos explicarem as normas morais a seus filhos, estes, ao ouvir as histórias de comadres, aprenderiam as nuances práticas dos princípios” (FONSECA, 2000, p.42).

Essas rodas de conversa também funcionam como mecanismos de controle social, pois lá circulam as notícias sobre o que tem acontecido na cidade e no bairro, e são emitidas impressões sobre o comportamento dos moradores. Essas impressões são carregadas de aprovação ou reprovação segundo os códigos de conduta socialmente estabelecidos.

Em assentamentos urbanos de pequeno porte, mais simples do que metrópoles o controle sobre o comportamento aceitável em público, quando não sobre a criminalidade parece funcionar com mais ou menos êxito por meio de um emaranhado de condutas, comentários, aprovação, desaprovação e sanções. (JACOBS, 2009, p.75)

As rodas de conversa podem simbolizar também o status da responsável pela banca. Então, se a mulher que coloca a banca consegue reunir diversos familiares e vizinhos ao entorno da banca, significa que ela tem certo prestígio dentro desse grupo. Nesse caso ter prestígio não é só cozinhar bem, mas

corresponder aos ideais de conduta consideradas adequadas pelo grupo, de modo que não é qualquer mulher que pode colocar banca e ser “bem sucedida”.

Sem essa “aprovação” dos moradores do bairro é difícil a banca se manter, uma vez que a sua existência é sustentada por passantes, mas na maioria do tempo pelos moradores do bairro que preferem frequentar a banca do que ter que se locomover até o centro da cidade em busca de alternativas de lazer.

Observar quem pode e quem não pode colocar banca nos fala muito sobre as regras de conduta socialmente estabelecidas dentro dos bairros analisados. Pois existe uma valorização da mulher enquanto mãe, dona de casa e esposa, e principalmente, enquanto mulher “trabalhadeira”, que não é preguiçosa e consegue desenvolver bem atividades domésticas, familiares e mais o trabalho. Enquanto que, a preguiça, a fofoca e o adultério são características condenáveis.

O momento do trabalho também é uma alternativa de lazer para essas mulheres, que ao final da tarde, quando colocam as suas bancas de comidas, sentam-se em bancos ou cadeiras rua e ficam “olhando o movimento” e conversando com parentes e com outras mulheres da vizinhança, nesse momento podemos verificar a importância dos laços de proximidade entre as vendedoras e os frequentadores da banca.

“Eu não conhecia ninguém aqui e vivia enfiada em casa com a minha filha, mas agora eu já fico aqui na frente, conheço os vizinhos tudo, converso. O meu marido estava certinho mesmo o meu emprego [botar banca / vender comida] me ajudou bastante a me acostumar aqui nessa cidade”. (Entrevista 22 - 28/05/2013)

Mais do que um ambiente de lazer para as vendedoras, o local da venda de alimentos serve como alternativa de lazer para a vizinhança, devido a distância do bairro até o centro ou a orla da cidade, que são os principais locais de lazer em Santarém, a família sai junta para lanchar, em uma banca de alimento dentro do bairro e com quem os membros da família possuem uma relação de camaradagem.

A clientela é constituída por vizinhos e amigos, com os quais essas mulheres mantêm relações de confiança. Por isso elas afirmam não se importar com a concorrência, acreditando que os restaurantes, lanchonetes e outras

peças que botam banca, não interferem na economia desenvolvida por elas, porque se valem de uma oferta por proximidade, eliminando gastos com passagens e planejamento para se dirigirem ao mercado do centro da cidade. “Outrossim, orientam-se exatamente por demandas que se conformam com a vida local e o atendimento de necessidades imediatas”. (Relatório de pesquisa, 2013)

CONCLUSÃO

Ao longo do texto, procurei demonstrar como o “botar banca” é uma atividade que conjuga trabalho, família e vizinhança. Estas três esferas são tão permeáveis que se torna quase impossível de falar delas separadamente. Não se trata de mônadas isoladas, mas como diria Bruno Latour, de uma “*teia de relações sociais*” que perpassam a própria esfera do econômico.

A forma de racionalidade econômica utilizada por essas mulheres, apesar de não seguir os rígidos cálculos da economia capitalista, são complexas e envolve cálculos mentais que dão conta de todas as variantes decorrentes da proximidade entre a atividade econômica e a vida doméstica

Ao final desse trabalho percebi o duplo sentido que o termo “botar banca” pode assumir. Que pode ser usado para se referir a atividade econômica, e um segundo sentido, o “botar banca” que significa a expressão impor-se ou assumir uma condição de autoridade, mesmo que relativa, nas relações que tais mulheres se inserem, sobretudo na esfera doméstica/familiar.

Apesar da ideia socialmente construída sobre a relação hierárquica entre os gêneros. Na situação aqui analisada, as mulheres que colocam o homem na posição de autoridade, ou segundo expressão local, como “*cabeça da família*”, elas também possuem formas de se impor nas relações domésticas/familiar, que embora sejam sutis, são igualmente eficazes.

Em uma conversa, uma senhora me disse a seguinte frase: “*Minha filha, o homem é a cabeça, mas eu sou o pescoço! Quem faz a cabeça mexer é o pescoço!*”. A explicação dessa fala veio em uma conversa, com uma outra senhora que disse: “*De vez enquanto o meu marido fala que lá em casa, é ele que manda. E eu digo que ele manda mesmo! Eu nem discuto! Ele fala, fala, e eu vou caladinha fazendo as coisas do meu jeito. Ele fica feliz se sentindo no comando, e eu fico feliz fazendo as coisas do meu jeito*”.

A primeira vista, a ideia que temos é de que essas mulheres estão em uma situação de dependência ou submissão com relação ao marido, mas na realidade elas possuem a sua própria forma de exercer controle relativo no ambiente doméstico, sem deixar de atender ao ideal socialmente estabelecido

de como deve ser a conduta feminina, tanto no âmbito do privado, como no âmbito do público.

Como adquiriram certa autonomia financeira, estas mulheres podem investir na compra de bens, de pequeno custo, para si, seus filhos ou para a casa. Tal autonomia não significa uma independência no sentido de emancipação da mulher perante o marido, mas a ampliação dos recursos econômicos do grupo familiar.

Não uso termos como “emancipação” ou “independência financeira”, pois os rendimentos obtidos com a atividade são investidos na própria família, por exemplo, a mulher que bota banca e consegue, com a sua atividade, comprar uma geladeira nova ou ajudar na reforma da casa, faz isso porque o dinheiro do seu marido está sendo investido no pagamento de contas básicas como água, energia e comida para a residência, e se a mulher não tivesse atividade remunerada, haveria maior precariedade no consumo familiar. Desta forma, o rendimento obtido por essa mulher, desonera a renda obtida pelo homem em vários aspectos da economia doméstica.

BIBLIOGRAFIA

- ABRAMO, Laís Wendel. A inserção da mulher no mercado de trabalho: uma força de trabalho secundária?. Faculdade de Filosofia, letras e ciências humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8132/tde-231007-141151/>, acesso em: 15 jun. 2013
- ARTESOL. Disponível em: <http://pontosolidario.org.br/modos-de-fazer-cuias-no-baixo-amazonas/> Acesso em 17 de dez. de 2015.
- APPADURAI, ARJUN. A Vida Social das Coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Rio de Janeiro: EDUFF, 2008.
- AQUINO, Soraya Farias. Mulher e trabalho informal. Instituto Federal de Educação, Ciência e tecnologia do Amazonas: Manaus 2010.
- BOURDIEU, O senso de honra. In CORREA, Mariza; SILVA, Márcio. Ensaios sobre a África do Norte. Campinas: Coleção Textos Didáticos, n. 46. Campinas SP, 2002.
- BRUSCHINI, Maria Cristina A. O trabalho da mulher brasileira nas décadas recentes. Revista Estudos Feministas. Publicação semestral – CIEC – Escola de comunicação UFRJ. Número especial. Out/1994.
- CHAYANOV, Alexander. “Sobre a teoria dos sistemas econômicos não capitalistas. In SILVA, José Graziano da, STOLCKE, Verena. “A questão agrária”. Editora Brasiliene, São Paulo, 1981.
- DA MATTA, Roberto. "A casa & a rua". Rio de Janeiro, 5 edição, 1997.
- DORNELES, Darlan Machado; DO NASCIMENTO CHAVES, Lindinalva Messias. Breve glossário do tacacá. Revista Philologus, Rio de Janeiro: CiFEFiL, jan./abr.2014
- FERREIRA, Verônica. O novo e o velho no trabalho das mulheres. In SILVA, Carmem; ÁVILA, Maria Beatriz; FERREIRA, Verônica (orgs.). *Mulher e trabalho*. Recife: SOS corpo – Instituto Feminista para a Democracia; São Paulo: Secretaria Nacional sobre a mulher trabalhadora da CUT, 2005.
- FGV. Dicionário de ciências Sociais. Editora Getulio vargas: Rio de Janeiro, 1987
- FONSECA, Claudia. Família, Fofoca e Honra: etnografia de relações de gênero e violência em grupos populares. Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul: Porto Alegre 2000, p. 7-51.
- GARCIA Jr, Alfrânio Raul. O Sul: Caminho do Roçado. Editora Marco Zero. São Paulo, 1990.

- GIDDENS, Anthony. Sociologia/ tradução Sandra Regina 4 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005
- GODELIER, Maurice. "Racionalidade e Irracionalidade na Economia. Rio de Janeiro." *Tempo Brasileiro* (1969).
- JACOBS, Jane. Morte e vida nas grandes cidades. Editora Martins fontes: São Paulo 2009.
- LATOUR, Bruno. Como terminar uma tese de sociologia: pequeno diálogo entre um aluno e seu professor (um tanto socrático). Cadernos de Campo: São Paulo, 1991.
- LATOUR, Bruno. Jamais fomos modernos. Editora 34, 1994.
- NEVES, Delma P. Lavradores e Pequenos Produtores de Cana. Zahar Editora. Rio de Janeiro, 1981.
- _____. Mulheres Camponesas: trabalho produtivo e engajamentos políticos. Niterói : Alternativa, 2013.
- _____. Mulheres e mercado de trabalho: Aflições e conquistas. Mulheres em Santarém: Alternativa de vida (vol.I). Editora alternativa. Niterói, 2014.
- _____. A perversão do trabalho infantil. Intertexto: Niterói, 1999
- REIS, Marla. Relatório de Pesquisa de Iniciação científica. Ufopa: Santarém, 2013
- SCOTT, Parry. Famílias Brasileiras: poderes, desigualdades e solidariedades. Editora Universitária UFPE: Recife, 2011. P.135-182.
- SCOTT, Parry; CORDEIRO, Rosineide; MENEZES, Marilda. Gênero e geração em contextos rurais. Editora Mulheres: santa Catarina, 2010.
- SCOTT, Parry; QUADROS, Marion T. A diversidade no Ibura: Gênero, Geração e saúde num bairro popular do Recife. Editora Universitária UFPE: Recife, 2009.
- SENA, Ana Laura. O trabalho informal nas rua/s e praças de Belém: um estudo sobre o comércio ambulante de produtos alimentícios. Belém: NAEA, 2002.
- SENNETT, Richard, and Emile Zola. *O declínio do homem público: as tiranias da intimidade*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.
- ZATTAR, Neuza. CALÇADAS: ESPAÇOS PÚBLICOS OU PRIVADOS?. ISSN 1519-4906, p. 73, 2009.
- WEBER, Florence. Práticas econômicas e formas ordinárias de cálculo. *Mana*, v. 8, n. 2, p. 151-182, 2002.

ANEXO 01: PERFIL DAS ENTREVISTADAS

Entrevistada 01: Banca de lanches

Maria tem 40 anos, possui o nível médio completo, é casada e mora no bairro da Aparecida em Santarém. Ela têm três filhas, de 22, 20 e 16 anos. Seu esposo é formado em administração e atualmente trabalha prestando serviço de transporte de passageiros no seu carro particular para uma empresa aérea.

Ela aprendeu a cozinhar na infância, considera isso um “dom”, desde jovem ajudava em festas e celebrações da igreja o que levou ela a trabalhar nesse ramo. E como estava casada, trabalhava para ajudar para o orçamento familiar.

Desde pequenas suas filhas lhe ajudavam nos afazeres domésticos e preparando as comidas. Toda a família ajuda, desde as três filhas, seja na cozinha, limpando e no atendimento. A sogra da entrevistada também presta alguns serviços na cozinha.

A entrevistada cuida da casa e faz a comida pela parte da manhã juntamente com a filha que estiver disponível na casa. Logo após o almoço, já começa a preparar as comidas que também são vendidas. Atualmente ela e o esposo abriram uma pequena sorveteria, mas paralelo a isso ela põe banca na sua casa.

Entrevistada 02: Maria Helena banca de guaraná da Amazônia

Nasceu em Prainha, interior de Santarém, possui uma união estável, sem filhos. Começou a trabalhar fora com 16 anos, auxiliando em uma sorveteria em Belém, nessa época uma amiga lhe ensinou a fazer guaraná da Amazônia. Ao se mudar para Santarém ela decidiu colocar uma banca de guaraná junto com uma amiga no bairro Interventoria em Santarém, para conseguir dinheiro para iniciar a atividade, essa amiga vendeu o seu celular por 150 reais e com o dinheiro comprou os materiais. “Não compramos muita coisa, foi uma coisa de cada, compramos uma cobertura, um pacote de leite, foi desse jeito, só um de

cada material. Depois a gente foi investindo, compramos várias caldas, vários materiais, compramos cadeiras, fizemos esse telhadinho aqui na frente de casa, compramos liquidificador.”

Entrevistada 03: Mércia vende comida para amigos e parentes por encomenda

Mércia, casada, possui um casal de filhos, a menina tem nove anos, faz a 4º série e o menino têm 9 anos e faz a 7 série. O marido trabalha na mineração do porto Trombetas, ele é operador de maquinário móvel. Ele passa o mês inteiro lá em Trombetas e só vem pra Santarém passar um final de semana. Mércia é formada em pedagogia pela UFPA, mas não gosta da área em que se formou e, por isso, fez também curso técnico de segurança no trabalho. “Já procurei emprego na área, mas nunca consegui, eu acho que tem que ter peixada” (alguém para indicá-la para o cargo). Atualmente faz faxina na casa da sua mãe, o seu salário é pago pelas suas irmãs. “Esse trabalho pra mim não é nem um trabalho, é tipo uma ajuda, porque no final das contas eu só estou cuidando da minha mãe, e as minhas irmãs estão me pagando por um trabalho que eu já fazia”. Além de cuidar da sua mãe ela também faz bolos, salgados, docinhos para vender por encomenda.

Entrevistada 04: Banca de lanches na praça

Suelen, 26 anos, separada, tem uma filha de 4 anos. Ela estudou até o segundo ano do ensino médio, parou quando engravidou, com vinte e dois anos de idade. Futuramente pretende voltar à escola, porém a prioridade é sua filha e seu trabalho, não havendo como conciliar no momento, ambas as coisas. Suelen possui uma banca de lanches na Nova República, onde vende cachorro quente, bolo, sucos e refrigerantes na praça do bairro. Há dois anos começou a atividade, ajudando à madrastra a vender os produtos na praça, quando então, sua madrastra conseguiu autorização para vender os alimentos na orla da cidade e Suelen assumiu o trabalho na praça. A ideia de vender cachorro quente, sucos

e refrigerantes veio da necessidade sustentar a si e à sua filha, Laiene de quatro anos de idade, principalmente após sua separação.

Entrevistada 05: Entrevista realizada dia 23 de julho de 2012 com Maria Santana, bairro Aparecida,

Maria Santana, 65 anos, casou aos 16 anos, nasceu no interior de Santarém, possui 4 filhos de 44, 41, 43 e 39, destes 3 fizeram faculdade, mas “um não quis fazer de jeito nenhum”. Maria Santana nunca estudou, depois de se casar aprendeu a ler um pouquinho. “Eu morava no interior, e era longe e difícil de estudar sabe? Ai os meus pais também não tinham como me levar, e ai eu não estudei. O meu marido também nunca estudou”.

Maria começou a trabalhar desde cedo e aprendeu a cozinhar ainda na infância. “Ah minha filha, eu comecei a trabalhar com 10 anos, eu era ama dos meus irmãos. Eu criei todos eles, nesse tempo o meu pai trabalhava na roça e a minha mãe ia ajudar ele, ai eu cuidava dos meninos, arrumava a casa e fazia a comida.

Na banca dela têm salgado, bolo, pudim, tacaca, vatapá e suco. As filhas dela ajudam na venda das comidas “As minhas filhas me ajudam as vezes. Vem uma e me ajuda a vender, ai na outra semana, vem outra e me ajuda a vender, é assim”. Os *“meus filhos foram criados no meio da cozinha, eu cozinhando e eles sentados ou me ajudando”*.

O marido de dona Maria possui um bar, e ela aproveita a calçada do bar para colocar a sua banca, *“meu marido tem um bar lá dentro, e aqui na calçada eu vendo as comidas. Tem gente que vem dali da igreja e não quer entrar no bar, tem muitos jovens que vem comer aqui, aí não é legal eles entrarem no bar, por isso eu vendo aqui fora”*. Maria bota banca desde que se casou, a aproximadamente 40 anos, o objetivo era *“ajudar o meu marido, comprar umas coisas pra casa e para os meus filhos. Agora eu boto a banca pra ver a rua, conversar um pouquinho, vou ficar aqui até Deus me levar”*.

Entrevistada 06: Raimunda, banca de tacaca e vatapá

Raimunda tem 52 anos, casada, possui 4 filhos. Nasceu na colônia do Mojuí, interior de Santarém. Até os dezessete anos de idade trabalhou na roça com os pais plantando arroz e feijão. Como havia uma escola por perto, cursou a alfabetização aprendendo a ler e escrever com nove anos de idade. Com dezessete anos de idade, ela se casou e continuou trabalhando na roça auxiliando seu marido na plantação dos mesmos produtos que plantava com seus pais. Enquanto ela ficava encarregada de cuidar das crianças e da casa, ele ia vender a plantação na cidade, nos finais de semana para comerciantes locais.

Quando completou vinte e sete anos de idade, ela se mudou para a cidade com o marido, pois este iria para o garimpo a fim de conseguir dinheiro para que tivessem melhores condições de vida.

Devido a necessidade de sustentar seus filhos, pois nem sempre seu marido lhe mandava o dinheiro que havia prometido, dona Maria começou a trabalhar como doméstica recebendo por diária. Para conseguir arcar com todas as despesas, fazia bicos como faxineira na casa de vizinhos.

Nessa época ela aprendeu a fazer tacacá durante um de seus trabalhos como doméstica. O conhecimento acumulado serviu de base para que, há cinco anos, ela montasse uma banca de tacacá em frente de sua casa. Ela aos poucos foi comprando os materiais necessários, com o dinheiro da faxina, e forma sua clientela dentre os vizinhos.

Entrevistada 07: Banca de batata frita na praça

Maria de Lurdes, 45 anos, casada, possui 2 filhos, mora na Nova República, possui uma banca de Batata Frita. Desde os onze anos de idade, o trabalho é uma rotina em sua vida. Parou de estudar na quinta série e com onze anos começou a trabalhar como doméstica em uma residência para ajudar a família no sustento da casa. Dos onze anos até os vinte e dois, ela trabalhou como doméstica, sendo que passou primeiramente dois anos em uma residência

trabalhando de segunda a sexta, e nove anos em uma residência, morando com a patroa e trabalhando todos os dias. O salário era péssimo, mas dona Maria, morando no trabalho, ganhava roupas e calçados de sua patroa o que diminuía sua despesa. Com vinte e dois anos de idade, dona Maria se casou e parou de trabalhar como doméstica, dedicando-se apenas a casa, aos filhos e ao marido.

Há um ano e quatro meses, dona Maria se “cansou de ficar apenas em casa” e teve a ideia de vender batatas fritas na praça de seu bairro. Como o marido passa a maior parte do tempo fora, pois trabalha nas matas, o trabalho se tornou um passa tempo, além de ser uma ótima fonte de renda para arcar com suas despesas pessoais e auxiliar nas despesas domésticas. Durante a manhã, ela se dedica nos afazeres de sua casa além dos eventuais compromissos. Logo após o almoço, ela começa a se preparar para o trabalho, cortando as batatas. As cinco e trinta da tarde, dona Maria, que mora perto da praça, vai para seu local de trabalho e de lá só sai às dez e trinta da noite.

Entrevistada 08: lanches

Antônia, 67 anos, casada a 47 anos, nasceu no bairro Ipanema em Santarém, estudou até a quarta série. Ela possui 3 filhos e 3 filhas, com idades entre 46 e 36 anos, todos os seus filhos são graduados. Antônia coloca banca há mais de 30 anos, a ideia surgiu para ajudar as suas filhas a ganharem o concurso de Miss da sua escola.

“Ai eu botei a banca pra poder ajudar, pra conseguir dinheiro para elas ganharem o concurso de miss da escola. Ai elas ganharam, todas elas ganharam. Depois que acabou o concurso, eu fiquei comprando as coisas que precisavam pra banca, e com o dinheiro que sobrava eu comprava as coisas pra gente, pra mim e as minhas filhas. Eu comecei querendo que as meninas ganhassem o concurso de miss, mas depois eu fui gostando de ganhar o dinheiro né? Ai fiquei trabalhando.” Antônia diz que “sabe fazer tudo dentro de uma casa”, ela aprendeu por volta dos 6 anos, quando começou a ajudar a sua mãe, limpando e cozinhando.

O marido de Antônia se chama João, ele “sempre trabalhou num empresa, no antigo DR, ali perto do SETRAN, ele que sustentava a casa, agora se aposentou e vem ficar aqui me ajudando”. “Ele acorda cedo, ai vai na praça fazer as compras. Eu fico aqui varrendo a casa, quando ele chega a gente vai cuidar da banca, isso de manhã ainda. Eu coloco a macaxeira pra cozinhar, e começo a adiantar o serviço já”. O João “ajuda a fazer o bolo, o croquete, a colocar a banca para fora, ele pega de um lado e eu de outro, e assim a gente trás”. Além de botar a banca, Antônia e seu João vendem cartelas do “bolada Show de Prêmios”, e também patos.

Entrevistada 09: Banca de Lanches e comidas típicas

Jaqueline, 30 anos, casada, 2 filhos, moradora da Nova República. Nascida em Santarém, aos 15 anos e resolveu morar em Manaus com sua ex-cunhada, ao retornar para Santarém, ela começou a ajudar a sua mãe em casa durante o dia e a noite estudava o supletivo para recuperar o tempo perdido. Jaqueline lembra que o marido sempre foi muito trabalhador. Desde que o conheceu ele sempre se virou para sustentar sua família. Em Manaus, ele foi vendedor, jardineiro e então aprendeu a fazer placas, pinturas e adesivos automotivos, profissão chamada de serigrafia.

Ela trabalhou fazendo faxina para ajudar a família, e depois trabalhou como vendedora em uma loja de roupas. O emprego que o marido a ajudou a conseguir era realmente muito bom, conta ela. Não era carteira assinada, mas ela trabalhava as 8 horas diárias, recebia um salário mínimo e tinha todos os direitos trabalhistas cabíveis. Em 2008, engravidou de Vitor, seu primeiro filho. Continuou trabalhando até os 9 meses de gestação. Quando teve seu bebê, parou de trabalhar para cuidar dele e na mesma época sua mãe adoeceu e ela viajou depressa para Santarém para cuidar dela.

A ideia inicial era que sua viagem durasse apenas 15 dias. Sua mãe porém, só piorava e ela resolveu ficar morando em Santarém para apoiá-la. Quando contou a novidade ao marido, ele simplesmente abandonou tudo, seu emprego, sua casa em Manaus, para vir à Santarém ficar perto da esposa. O

casal ficou morando com a mãe de Jaqueline de 2009 à 2011 onde se dedicava ao cuidado da casa e da família até o falecimento da sua mãe.

Jaqueline desenvolveu diversas atividades depois do falecimento da sua mãe, mas tinha muita dificuldade de conciliar o trabalho fora com o cuidado dos seus filhos, que eram pequenos na época, assim ela teve a ideia de montar uma banca para vender vatapá, tacacá, pudim e churrasquinho em frente de casa. Para ela essa é a atividade mais viável pois pode ficar de olho nas crianças e ganhar um dinheiro para ajudar na despesa da família.

Entrevistada 10: Teresa, Banca de lanche, bairro Livramento

Teresa, 40 anos, casada, possui um casal de filhos. Nasceu no interior de Alenquer. Aos oito anos, a família se mudou para Alenquer para que os filhos pudessem estudar. O seu primeiro serviço remunerado foi como baba aos 8 anos. Depois disso ela foi empregada doméstica e morava na casa dos patrões, em uma dessas casas de família ela aprendeu a fazer pratos regionais. Após se casar Teresa deixou a casa dos patrões, mas continuou a fazer faxina e vender alguns produtos por catalogo, depois do nascimento dos filhos ela precisou deixar a atividade e foi então que teve a ideia de colocar a banca de lanches, hoje ela vende tacaca, vatapá, suco e outros lanches na frente da sua casa.

Entrevistada 11:

Sara, 31 anos, nasceu em Santarém e reside no Bairro da Aldeia. Solteira, possui uma filha de 7 anos. Sara vende comidas regionais e lanches em uma banca na frente da sua casa. Ela aprendeu a cozinhar com a sua mãe durante a infância, comidas do dia-a-dia, mas foi trabalhando como doméstica que aprendeu receitas mais elaboradas como pudim, bolos e até mesmo tacaca.

O seu primeiro emprego assalariado foi aos 16 anos, como empregada doméstica, mas depois disso também trabalhou como cozinheira, o objetivo era sustentar a família.

O dia de Sara é bem corrido, pela manhã ela arruma a casa e cuida da filha, à tarde, quando a sua filha está na escola, ela prepara as comidas para a banca. O trabalho permite que Sara fique mais próxima de sua filha, e também consiga obter os rendimentos que são fundamentais para a sobrevivência da família.

O plano de Sara para o futuro é de “continuar no lanche de noite, mas de manhã eu quero trabalhar como técnica em enfermagem, que sempre foi o meu sonho”.

Entrevistada 12:

Ana, 37 anos, solteira e sem filhos, nasceu em Santarém. Os pais de Ana moravam em Belterra e mudaram para Santarém há 46 anos, o seu pai trabalhava como vendedor ambulante de bebidas e água quando tinha festas na cidade, e nos demais dias ele vendia frutas. Para ajudar no orçamento da família, a sua mãe Dona Rosa, começou a colocar a banca. Ela vendia vatapá, tacaca, bolo, suco, churrasquinho. Ana lembra da sua infância quando ajudava a sua mãe com a banca:

“Eu aprendi a cozinhar vendo a minha mãe, ela não precisava nem me falar o que era pra fazer, só de ver a gente já vai aprendendo né? Eu ajudava no tacaca, descascava o camarão, tirar as flores do jambu. A noite eu ficava sentada, esperando ela terminar de vender pra gente entrar. Quando ela vendia aqui não tinha essa calçada, a rua não era assim, era só buraco, depois que foi ajeitando. A minha mãe era bastante conhecida, bastante mesmo, na que época que ela começou a vender tacaca, era só ela e a dona Domingas que vendiam por essas bandas. Depois que foi começando, mas foi só na outra geração que o pessoal foi colocando. Por isso a minha mãe era muito conhecida em Santarém, ela era muito falada!

A mãe de Ana faleceu há cinco anos e ela assumiu a banca, atualmente ela bota a banca toda a noite e vende churrasquinho completo (com baião,

salada e farofa), churrasquinho simples, salgado, suco e pudim. Ela se sustenta com o dinheiro da banca e das marmitas que faz e entrega na hora do almoço para os funcionários do fórum.

“A banca era da minha mãe, ela faleceu a 5 anos. Ela vendeu aqui por mais de 26 anos, ai depois que ela faleceu eu, meu irmão e o meu pai resolvemos ficar com a banca. A gente não quis tirar o nome também, ai as pessoas perguntam qual é o meu endereço e eu digo lá no Churrasquinho da Dona Rosa, porque ela era bem conhecida, era bastante falada”

Os clientes de Ana são formados por amigos dela, antigos fregueses da sua mãe e passantes. “Tem muita gente que vem aqui porque conhecia a minha mãe, os meus amigos vem sempre também, tem gente que vem pra cá porque já me conhece e fica conversando comigo. Algumas pessoas eu conheci aqui, ai viraram fregueses fieis e sempre vem.

Ana destaca a participação dela, do irmão e do pai na banca. “O meu pai é que vai comprar as coisas no açougue, e ele já traz o almoço também. Ai eu faço o almoço, tempero as carnes pro churrasco, corto, faço o baião, a salada, o macarrão. Ai tem o meu irmão que ajuda assando a carne. Eu carrego as coisas pra fora, arrumo tudinho as cadeiras ai depois tiro tudo e coloco tudo pra dentro”.

“Eu gosto de colocar a banca, quando a minha mãe morreu eu não quis me desfazer, tenho um apego com isso aqui já. E eu gosto de trabalhar, não consigo ficar parada ai eu optei por continuar a venda, é bom, alguns amigos vem pra conversa, eu fico aqui e gosto de trabalhar aqui.”

Entrevistada 13: Banca de lanches e comidas típicas

Delzanita Santos Carvalho, 43 anos, Bairro Caranazal. Vendedora de Comidas típicas (banca situada no meio fio embaixo de uma arvore na frente a UFOPA campus Rondon)

Ela nasceu em Santarém, tem um filho de 28 anos. Ela estudou e o seu marido estudaram até o ensino médio, segundo ela depois que começou a trabalhar não teve mais tempo para estudar. “Vixe minha filha, eu comecei a trabalhar muito cedo, muito cedo mesmo! com uns 9 anos eu já trabalhava! Ah

eu comecei a trabalhar ajudando os meus avôs né? Ai depois com uns 10 anos eu fui pro salão ajudar a minha irmã, porque ela tinha salão né? Ai de lá pra cá eu fiquei só no salão mesmo, só depois de um bom tempo que eu vim vender comida. Se bem, que eu já fiz um pouco de tudo, eu fiz corte e costura um tempo, eu fui manicure, vixe minha filha eu já fiz foi de tudo nessa vida!

Ela trabalhou no salão da irmã, fui costureira e agora trabalha botando banca, mas segundo ela “eu ainda continuo trabalhando no salão de beleza eu trabalho aqui só pra juntar dinheiro porque eu quero mesmo montar o meu salão, na verdade eu já tenho é muita coisa, ta tudo guardado”.

A entrevistada começou a trabalhar com o objetivo era o de ajudar os avôs. “Eu queria ter um dinheiro pra ajudar eles, no início eu limpava a casa e cuidava deles, mas depois eu queria ajudar com dinheiro mesmo sabe? Ai eu fui com a irmã que tinha salão ai fui aprendendo e juntando um dinheiro e mandando um pouco pra eles. Agora eu trabalho porque eu quero ajudar os meus netos e ajudar o meu filho, que ta desempregado”.

A ideia de começar o negócio “foi minha mesmo, antes eu morava perto da Borges Leal, ai quando eu mudei aqui pra Marechal Rondon eu reparei que tinha muito movimento aqui por causa dos jovens que estudavam ali na universidade, ai eu coloquei a mesa aqui debaixo das árvores e comecei a vender. Aqui eu trabalho de tardezinha, das 4 horas até as 7 horas da noite, mas depende é do movimento, se eu ver que ta movimentado aqui ai eu abro mais cedo, se o movimento continuar bom eu fecho mais tarde, mas se for ruim ai eu fecho é cedo! Tem dia que eu em venho aqui!”

Entrevistada 14: Vendedora de farinha, banca no mercadão

Antônia, 61 anos, casada, 11 filhos, o mais novo tem 25 e o mais velho tem 42 anos, é produtora e vendedora de farinha há 29 anos no mercadão 2000. Nasceu no Ceará, veio morar em Santarém com a família aos 12 anos. Estudou até a segunda série. Aos 7 anos ela já fazia comida e cuidava dos irmãos mais jovens, segundo ela “*Eu sempre ajudei a minha mãe e trabalhei na roça, depois eu me casei e to trabalhando aqui na feira como produtora já faz 29 anos*”. Os filhos da Antônia fazem a farinha e ela venda na feira de Santarém. O seu marido não pode mais ajudar nessa atividade, pois ele já está muito idoso e ele tem

dificuldade para caminhar. Por conta disso ele não trabalha mais com eles. Ela começou a vender a farinha na feira para ajudar a sua família, o ofício foi aprendido com os pais que também desempenhavam a mesma atividade.

Entrevistada 15: Banca de lanches

Mariana, 20 anos, nasceu Oriximiná, casada, possui uma filha. Concluiu o ensino médio e tem vontade de voltar a estudar. Trabalha na banca que fica na frente da sua casa vendendo tacaca, bolo, churrasquinho e pudim. Também é revendedora da Natura. O seu marido é motorista e passa muito tempo fora, como ela veio do interior não conhecia ninguém na cidade, por conta disso o marido dela sugeriu que ela colocasse a banca como forma de conseguir um rendimento e também para socialização. Segundo ela *“foi tudo ideia dele, ele que me deu a ideia e me ajudou a começar, comprando todo o material para começar a fazer as comidas. Quem mantém a casa é o meu marido ele tem um emprego bom! Eu trabalho porque ele diz que eu preciso ter o meu dinheiro, pra gastar do jeito que eu quiser, ele diz que eu tenho que ocupar a minha cabeça com alguma coisa. Porque eu não conhecia ninguém aqui e vivia enfurnada em casa com a minha filha, mas agora eu já fico aqui na frente, conheço os vizinhos tudo, converso. O meu marido estava certinho mesmo o meu emprego me ajudou bastante a me acostumar aqui nessa cidade”*. Mariana tem o desejo de ampliar o seu negócio e transformar a sua banca em uma lanchonete.

Entrevistada 16: Banca de lanches:

Joana, 52 anos, casada, possui 2 filhas. Começou a trabalhar aos 16 anos como empregada doméstica, também desenvolveu atividades como doméstica, cozinheira, e também já trabalhou em uma pizzaria. Ela juntou o dinheiro que ganhava nessas outras atividades para comprar os materiais necessários para colocar uma banca na frente da sua casa, ela aprendeu o ofício de cozinheira quando trabalhou em casa de família. *“Eu gosto de trabalhar vendendo comida porque é aqui em casa mesmo, eu posso ficar com um pé lá e o outro cá, vendo*

como é que ta na minha casa, vendo como ta a minha família e também fico vendendo e ganhando o meu dinheiro”.

Entrevistada 17: Banca de comidas típicas

Maria Isabel, 58 anos, viúva, possui 2 filhos, coloca banca de lanches no Bairro Interventora. Ela estudou até a quarta série, aos 12 anos decidiu largar os estudos para ajudar a mãe com o serviço de casa e o seu pai na lavoura. Depois que se casou começou a fazer faxina para umas freiras, estas lhe incentivaram e deram o material para que ela começasse a botar uma banca de lanches na frente da sua casa. Segundo ela *“de manhã eu acordo e vou na feira, compro tudinho o que eu preciso, vou pra casa, faço o almoço e arrumo tudo, e de tarde faço a comida e fico vendendo aqui na banca”*. Maria Isabel mostra com felicidade a geladeira que comprou com o dinheiro que ela foi ganhando na banca, agora o objetivo dela é trocar o tanquinho por uma máquina de lavar mais moderna.

Entrevistada 18: Banca de churrasquinho

Sabrina, 34 anos, casada, possui um filho de 4 anos, mora no bairro Interventoria. Estudou até o segundo grau completo, segundo ela *“eu casei e fui cuidar da casa, do marido e não liguei mais para estudar”*. Os parentes e amigos de Sabrina sempre elogiavam a sua comida, então ela teve uma ideia de vender churrasquinho na frente de casa, junto com o churrasquinho vem também os complementos como baião, farofa, vinagrete e suco.

Entrevistada 19: Banca de lanches e comidas típicas

Juliana, nasceu no Rio Grande do Sul, mora em Santarém a um ano. Solteira, possui 2 filhas. Ela estudou até o terceiro ano do primário, começou a ajudar o pai na lavoura aos 7 anos, por isso e pela distância da escola ela acabou largando os estudos. Juliana trabalhou na lavoura até a adolescência, depois trabalhou no comércio, como ela ficou grávida logo após o casamento deixou o

serviço e se dedicou a cuidar das filhas, nessa época ela aprendeu a fazer comidas mais elaboradas e decidiu montar uma banca.

Entrevistada 20: Encomenda de bolos, salgados, docinhos e tortas.

Rita, 66 anos, viúva, 6 filhos, bairro Interventoria. Ela possui o ensino médio e por um tempo trabalhou como professora no interior de Itaituba, *“naquela época era mais fácil arranjar emprego, ai fizeram um concurso pelo Estado pra quem tinha a quinta série, e ai eu passei”*. Rita mudou para Santarém com a família, atualmente ela trabalha vendendo comidas típicas e fazendo encomendas de bolo, salgadinhos e docinhos, ela sempre tem a ajuda das suas para fazer os lanches.

Entrevista 21: Banca de lanches e comidas típicas

Rosa, 62 anos, viúva, nasceu no Lago Grande. Vende tacaca, vatapá, bolo, salgado, suco e salada de fruta. *“Eu trabalhei em casa de família, e sempre aprendia muita coisa, a fazer bolo mais gostoso, eu fui cozinheira também, ai aprendi muito porque todo dia eu fazia, ai fui ganhando experiência, aprendendo a cozinhar mais rápido, fazer mais receitas”*. Dona Rosa sempre conta com a ajuda das filhas que cortam as frutas para a salada de frutas, servem alguns alimentos e lidam com as coisas mais pesadas como colocar a banca para a fora, por exemplo. *“Eu trabalho aqui segunda, quinta, sexta, sábado e domingo, na terça e na quinta eu tenho que ir pra igreja”*, a banca geralmente abre as 18 horas e fecha as 22 horas. Ao redor da banca de Dona Rosa sempre tem rodas de conversa formadas por parentes, amigos ou até passantes. *“Eu gosto muito disso porque eu converso e vejo a rua, sempre gostei de sentar na frente da rua, na minha cidade lá no interior a família toda sentava na frente de casa de tardzinha pra ver a rua e conversar, aqui eu moro longe do resto da família ai sento aqui e converso com as pessoas, os vizinhos vem comer aqui e assim vai indo”*.

Entrevistada 22: Banca de lanches e comidas típicas

Isaura, 57 anos, casada, 2 filhas, nasceu em Prainha, interior de Santarém. Sempre trabalhou como cozinheira, e atualmente coloca banca de churrasquinho em frente a sua casa no bairro Livramento. O churrasquinho pode ser vendido sozinho ou acompanhado com baião, farofa e vinagrete. O ofício desenvolvido por dona Isaura foi aprendido na infância quando ela ajudava a mãe em casa, fazendo a comida. As filhas de dona Isaura lhe ajudam com a banca, *“reparam a panela, ajudam a cortar a carne e pôr no espeto, a servir o pessoal, colocar a mesa...”*. A banca abre quarta, quinta, sexta, sábado e domingo, das 18h até as 22 h.