A EXPRESSÃO TERRITORIAL DO TRABALHO NA COMERCIALIZAÇÃO DA COMIDA DE RUA EM ILHÉUS E ITABUNA-BA

Greiziene Araujo Queiroz de Sousa
Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, Sergipe, Brasil
ORCID: https://orcid.org/0000-0003-1506-6259
Endereço eletrônico: greiziene@gmail.com

Sônia de Souza Mendonça Menezes
Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, Sergipe, Brasil
ORCID: https://orcid.org/0000-0001-6072-771X
Endereço eletrônico: soniamenezes@academico.ufs.br

Palavras-chave: trabalho informal; renda; alimentação.

INTRODUÇÃO

O desemprego e o trabalho informal não são causa e consequência, mas há uma imbricação de fenômenos. A cada colapso econômico, como a crise do cacau no Sul da Bahia nos anos 1990, há um aumento do desemprego e da informalidade. Segundo Mészáros, o desemprego é uma imposição que afeta milhões de pessoas em todo o mundo e deve ser pensada para além da desocupação, mas sim no que diz respeito à "privação e sofrimento que acompanha o desemprego" (2008, p. 141). Na medida em que os direitos, outrora conquistados, paulatinamente tornaram-se mercadoria e os recursos para aquisição da mercadoria são escassos, instalam-se a insegurança e o sofrimento.

A falência do monocultivo provocou uma transformação socioespacial que passa a ser dinamizada por outras atividades econômicas como a indústria, o comércio e o turismo. Todavia, a inserção das novas atividades econômicas não foi capaz de absorver os trabalhadores e as próximas gerações deles. Parte-se do pressuposto de que uma parcela dessa população empobrecida migrou para outras atividades produtivas, como o comércio e o denominado setor informal, a exemplo do mercado da alimentação. Assim, empenhados em sobreviver, se inserem em atividades ditas informais que não exijam um grau elevado de

escolaridade, como os trabalhadores da comida de rua. Portanto, o objetivo dessa discussão é apresentar a expressão territorial do trabalho na comida de rua nas cidades de Ilhéus e Itabuna na Bahia.

METODOLOGIA

Realizou-se entrevistas semiestruturadas com os trabalhadores e trabalhadoras da comida de rua, adotou-se a técnica *snowball*, ou bola de neve, definida como uma amostragem não probabilística, de natureza qualitativa (Vinuto, 2014). O registro fotográfico e o diário de campo foram recursos imprescindíveis para a descrição material das condições de trabalho durante a pesquisa de campo. O presente trabalho evidencia resultados parciais da tese de doutorado concluída em 2023.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No Brasil, a comida de rua tem início com a chegada dos povos africanos. Segundo Soares (1996), o comércio era função da mulher africana que trabalhava com gêneros de primeira necessidade, como a alimentação. Com o passar dos séculos e o processo de urbanização esse comércio de alimentação fora do lar ganha mais expressividade. Segundo a Pesquisa Nacional de Amostra por Domicílios (2019), o consumo de refeições fora do ambiente doméstico é muito mais presente no urbano que no rural.

Isso se expressa no urbano pelos pequenos restaurantes de comida caseira, restaurantes de comida a quilo, pelas redes de *fast food,* nos espaços *gourmet* da alta gastronomia e na comida de rua. Heterogeneidade, criatividade e trabalho intensivo são palavras adequadas para caracterizar o comércio de comida de rua em Ilhéus e Itabuna, no Sul da Bahia. Essa atividade está inserida no denominado setor informal da alimentação. Essa acepção baseia-se na organização não burocrática do trabalho, na produção ou alcance em pequena escala, nas relações de trabalho e, principalmente, no objetivo primeiro, que é a sobrevivência da família.

Uma expressão material histórica da comida de rua foi o tabuleiro. Expressões como “negra de tabuleiro”, “doce de tabuleiro” ou “bolo de tabuleiro” são identificadas em obras que remontam ao período escravocrata, como *Casa Grande & Senzala* (Freire, 2003). Segundo o autor, a Bahia se constituía como o centro mais importante “de alimentação afro-brasileira” (Freire, 2003, p. 534). Com o passar do tempo e a disseminação de novos

materiais, como os derivados do petróleo, a exemplo do plástico e do isopor, há um processo de substituição dos antigos tabuleiros nas cidades em estudo.

Essa é a situação dos trabalhadores da comida de rua no litoral sul de Ilhéus, que improvisam materiais como sacos e caixas plásticas, eles perfazem o caminho das praias, isto é, o trajeto de atuação do comércio de comida de rua na faixa de areia. Para isso, é necessário usar materiais leves em razão do peso da comida, que é bastante significativo, a exemplo dos vendedores de castanha e cocada. Em Itabuna uma forma tradicional do comércio de beiju, no caldeirão de alumínio que compõe os trabalhadores da circularidade territorial.

Na modalidade sobre rodas, porém não motorizada, identificou-se bicicletas e carrinhos, com adaptação feita em função da necessidade do vendedor, podendo ser artesanais ou carrinhos projetados pela indústria. É importante salientar que o capital, ao mesmo tempo que produz o desemprego estrutural, obtém lucros com a informalidade, pois "[...] a acumulação capitalista sempre produz [...] uma população trabalhadora supérflua relativamente, isto é, que ultrapassa as necessidades médias da expansão do capital, tornando-se, desse modo, excedente" (Marx, 1996, p. 731). Uma parcela dessa "força de trabalho supérflua" (Mészáros, 2011, p. 226), que sobeja, adquire carrinhos industrializados e busca financiamento e equipamentos para comércio de comida de rua.

Os trabalhadores denominados sedentários por ocuparem um ponto fixo; parte deles atua em barracas, tendas e mesas que são montadas e desmontadas todos os dias. Essa modalidade é comum no segmento das comidas tradicionais de rua, como o acarajé e o mingau, inseridas na rua pelos escravizados. Boa apresentação e boa estrutura demonstram maior preocupação do vendedor com a qualidade do serviço prestado, por isso é importante otimizar o pequeno espaço de trabalho. As barracas, em geral, possuem uma estrutura metálica com uma bancada interna de apoio e uma cobertura de lona ou se utilizam de tendas. Essas estruturas também são comuns no comércio de mingau e salgados, mas a predominância é do acarajé. Durante o trabalho de campo, verificou-se na montagem de algumas barracas e tendas o seguinte: para as mulheres casadas, são os homens da família, filhos e marido, que auxiliam no processo, enquanto as solteiras montam com a colaboração de um ajudante remunerado ou sozinhas.

Os quiosques são estruturas fixas, de alvenaria ou metal, que, em grande medida, são fruto de processos de revitalização do centro da cidade em busca de padronização do

comércio ambulante. Geralmente vendem lanches como salgados fritos e assados, caldo de cana, sucos, doces industrializados como balas, goma de mascar e também pipocas. Em Ilhéus, os quiosques também oferecem a opção de café, leite e pão com manteiga para atender ao cliente mais tradicional. Tanto os quiosques como as barracas são alvos constantes de processos de desterritorialização em função das requalificações do espaço urbano.

Os *food trucks* e *trailers* são cozinhas sobre rodas, com pia, fogão, água e energia. O que difere o primeiro do segundo é a presença do motor, pois um tem autonomia, e outro precisa ser rebocado. Essa modalidade sobre rodas, geralmente, é encontrada em grupos ou individualizados em pontos estratégicos de grande movimentação, fornecendo refeições/lanches noturnos. Identificou-se que à noite, em grupo, eles atraem os consumidores criando um espaço de lazer para alimentação. Por outro lado, os que optam por trabalhar durante o dia localizam-se nas imediações do fórum, das faculdades, de bancos e de empresas de telemarketing. Os vendedores, por sua vez, aproveitam-se desse fluxo de pessoas para comercializar a comida.

É preciso salientar que as relações de trabalho diferem quanto à estrutura de comercialização. Em grande parte, nos *trailers* e *food trucks* há um predomínio de trabalhadores contratados. Em alguns casos, o proprietário cozinha e gerencia enquanto seus funcionários fazem a limpeza e o atendimento; essa relação de trabalho também foi identificada nos quiosques. Por outro lado, em relação àqueles vendedores que fazem a circularidade territorial a pé, com bicicleta e nos carrinhos, há um predomínio do trabalho individual realizado pelo proprietário; já nas barracas e bancas é a família que executa a comercialização. Em alguns casos, contam com um ajudante no sistema de parceria, isto é, ele recebe uma parte das vendas sem possuir um rendimento fixo.

Independentemente da modalidade – circularidade ou sedentário –, da estrutura de comercialização e do modelo de organização do trabalho, se contratado ou familiar, fato é que o comércio de comida de rua está espraiado pelas ruas centrais da cidade, sendo demasiado intenso para não ser notado e sumariamente importante para não ser estudado.

CONCLUSÕES

Os trabalhadores, circulares ou fixos, fazem parte de uma mesma engrenagem do desemprego estrutural e das condições precárias da existência uma opção de luta pela sobrevivência. Trabalham individualmente nos carrinhos de pipoca ou no algodão-doce, no trabalho familiar e/ou parcerias na barraca de acarajé, outros atuam como funcionários nos rebocáveis de espetinho ou *food trucks* de hambúrguer. Independentemente da modalidade a comercialização a comida de rua expressa-se como uma modalidade de trabalho necessária em face do desemprego estrutural e uma alternativa de trabalho e renda.

REFERÊNCIAS

_____. Pesquisa Nacional de Amostra por Domicílio Contínua - PNAD contínua, Indicadores IBGE, divulgação especial. Medidas de Subutilização da Força de Trabalho no Brasil, 3º trimestre de 2019.

MARX, Karl**. O capital:** crítica da economia política. v. 1. São Paulo: Nova cultural, 1996.

MÉSZÁROS, István. **O desfio e o fardo do tempo histórico**. São Paulo, Boitempo, 2008.

MÉSZÁROS, István. **Para além do capital**: rumo a uma teoria da transição. Tradução Paulo Cezar Castanheira, Sérgio Lessa. 1. ed. revista. São Paulo: Boitempo, 2011.

SOARES, Célia Moreira. As Ganhadeiras: Mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. **Revista Afro Ásia**, Salvador, n. 17, p. 57-71, 1996. Disponível em: https://portalseer.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/20856/13456. Acesso em: 23 maio 2019.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, Ano 14, v. 22, n. 44, p. 203-220, ago;/dez. 2014. Disponível em: https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/tematicas/article/view/10977/6250. Acesso em: 13 nov. 2020.