

POR QUE NÃO BELÉM?

Jeane Farias da SILVA*

Fala-se muito em hábitos de higiene; em família, aprende-se a lavar as mãos, antes das refeições, cuidar dos dentes e do corpo; na escola, entra-se em contato com orientações de como deve ser a higienização corporal e do meio ambiente. Mas o que incomoda e causa revolta é a falta de higiene que prolifera cada vez mais nos locais onde são comercializados os gêneros alimentícios consumidos pela população, sem que se tome providências cabíveis.

Prestando-se atenção, por exemplo, à farinha de mandioca, que é tão gostosa e faz-se presente, diariamente, na mesa do paraense, geralmente está exposta à poeira e encontra-se enfeitada de bolinhas pretas. Quem se aproxima, descobre que são moscas, as tais bolinhas pretas. Em se tratando de feira livre, a venda da farinha é feita perto de valas a céu aberto e com mau cheiro. Em alguns casos, os sacos de farinha estão em contato com o chão, sem a mínima proteção.

Cobra-se da criança hábitos de higiene, mas do adulto pouco se cobra, principalmente das pessoas que vendem gêneros alimentícios. Quando se vai ao açougue, compra-se carne que está exposta em balcões, sem o mínimo cuidado; o atendimento é feito por vendedores que não usam luvas e manuseiam vários objetos ao mesmo tempo em que pegam a carne para vender.

A falta de higiene assume um quadro mais sério quando trata-se de feira livre: vendedores que não usam aventais e se encontram sem camisa, descalços; alimentos colocados em tabuleiros e caixotes improvisados e próximos de valas e poças de água.

As feiras de Belém são desorganizadas, sujas e não deixam para os transeuntes o espaço

adequado para que se possa fazer compras de forma tranqüila. As feiras estão surgindo, a cada dia, começam a partir de um tabuleiro, com algumas frutas ou legumes e com certo tempo, já são vários tabuleiros e barraquinhas que se juntam à beira do asfalto, quase impedindo a passagem dos carros. Assim, o que poderia ser uma feira decente, transforma-se numa bagunça, com barraqueiros jogando restos de vísceras no chão. Quando o gari acaba de limpar, na mesma hora, o feirante joga frutas e verduras estragadas no piso limpo.

Fala-se em avanço tecnológico, em progresso veloz na mudança do século, mas as feiras da cidade de Belém ainda têm a cara de algumas décadas atrás, com vendas em forma de aviamento, sem lugares definidos para o atendimento. Ora o feirante está à beira do asfalto, dificultando a passagem dos carros, outras vezes defronte de lojas e supermercados, bloqueando o acesso aos estabelecimentos.

Seria bom e saudável se feirantes e consumidores se preocupassem com a higiene; que fosse possível consumir-se alimentos limpos e saudáveis, sem a necessidade de eliminar nutrientes em lavagens e fervuras excessivas.

Com a organização das feiras, padronização das barracas e a higiene devida, quem sairia ganhando seriam os próprios feirantes e consumidores, que passariam a desfrutar de uma cidade mais limpa e bonita e alimentos saudáveis. Se é possível em outras cidades, por que não na nossa Capital?

* Professora de Currículo, Planejamento e Avaliação - Curso de Formação de Professores/UEPA.