



PATRIMÔNIO CULINÁRIO E ECONOMIA REGIONAL NO MERCADO DO VER-O-PESO

Autora: Wilma Marques Leitão
Faculdade de Ciências Sociais - UFPA

INTRODUÇÃO

O Ver-o-Peso é o mais antigo e mais importante mercado da Amazônia. Centro de abastecimento de produtos alimentares da região metropolitana de Belém, ali pode ser encontrada uma gama de produtos considerados indispensáveis às práticas culinárias que constituem a base da identidade cultural dos paraenses. Sua localização privilegiada, às margens da Baía do Guajará, cria uma rede de comércio que liga Belém às ilhas vizinhas por meio do abastecimento cotidiano de produtos que carregam a etiqueta “Ver-o-Peso”, i.é., praticamente uma marca de legitimidade da tipicidade dos produtos regionais. As particularidades da cozinha amazônica podem ser observadas no Ver-o-Peso, não somente em termos dos produtos vendidos, mas, também nos pratos típicos degustados nas inúmeras barracas do mercado, cujos ingredientes são adquiridos no próprio Ver-o-Peso.

O foco deste artigo é analisar o Ver-o-Peso na perspectiva dos produtos alimentares comercializados no mercado. Destacando como a venda de produtos típicos da culinária paraense, sejam os pratos consumidos no mercado, ou os ingredientes vendidos para sua preparação, movimentam extensas redes de comercialização no entorno de Belém, identificando os circuitos regionais de produtos e a importância do próprio mercado no contexto da região.

UMA VITRINE DO TERROIR¹ AMAZÔNICO

Embarcações de cargas e passageiros, a venda diária nos mercados de peixe e de carne ou nas barracas que oferecem imensa variedade de frutas e legumes, o comércio de ervas e plantas medicinais utilizadas no tratamento de doenças e outros males, o serviço de refeições e lanches, fazem do Ver-o-Peso a atração turística mais avidamente desejada pelos que visitam Belém e, conseqüentemente, bastante explorada pela mídia. Localizado às margens da baía, ali se dá o encontro do universo das águas e das florestas, onde estão peixes e demais produtos advindos das atividades agrícolas e

¹Expressão, de origem francesa, que designa produtos próprios de uma determinada área. Não se limita aos aspectos da qualidade do produto, mas abrange a identidade cultural do grupo que o produz e/ou consome.



extrativas, com o mundo da cidade, conferindo a este mercado um de seus aspectos fundamentais de representante do estilo de vida ribeirinho. Na extensa faixa ao longo do rio estão instaladas cerca de duas mil barracas que empregam por volta de cinco mil feirantes encarregados da comercialização de mercadorias que provêm quase diretamente da natureza: sejam frutas (principalmente o açaí), pescado ou produtos agrícolas. Este *moto contínuo* observado diuturnamente na área do Ver-o-Peso, por meio da complexa rede de trabalho que movimenta o mercado, é o mais representativo cartão postal da cidade.

O Mercado do Ver-o-Peso está diretamente inserido nas origens e consolidação da cidade de Santa Maria de Belém do Grão-Pará, povoação fundada em 1616 às margens do igarapé denominado Piri, que desaguava na Baía do Guajará. Porto natural de barcos e navios que adentravam o rio Amazonas ou levavam as “drogas do sertão” para além-mar, neste local foi criado, em 1625, um posto fiscal, por solicitação da Câmara de Belém, que passou a se chamar *Lugar de Ver-o-Peso* (LIMA, 2010). Ao longo dos séculos toda aquela área assistiu aos principais eventos regionais, sendo palco de muitas das mudanças urbanísticas que ocorreram durante o desenvolvimento da cidade. No auge da exploração da borracha (na virada do século XIX para o XX), por exemplo, a paisagem do Ver-o-Peso recebeu elementos que designavam a modernização, seguindo o padrão arquitetônico europeu, com ênfase nos mercados metálicos (BASSOLS, 2003). A instalação dos mercados de Peixe, em 1898, e de Carne, em 1901, ambos construídos com peças de ferro e zinco trazidas da Inglaterra e montadas no local, repete nos trópicos a forte tendência na construção de mercados na Europa de meados do século XIX e ainda hoje atestam o passado glorioso do lugar.

Cabe destacar que todo o conjunto arquitetônico e paisagístico Ver-o-Peso e áreas adjacentes é tombado pelas diferentes instâncias: pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, em 1977 (IPHAN, 2005); pelo município, sob a denominação de Centro Histórico de Belém (LEI ORDINÁRIA nº 7.709, de 18 de maio de 1994) e, finalmente em maio de 2011, em parecer aprovado pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural do Iphan, de tombamento dos bairros da Cidade Velha e Campina consolidando assim a proteção, no nível do poder federal, dos bairros onde se encontra o mercado (CONSELHO CONSULTIVO, 2011). Em contexto menos formal, o mercado de Peixe (também conhecido como Mercado de Ferro) foi eleito símbolo da cidade, em campanha promovida pelo banco Itaú, em 2007, e, cada vez mais, é referência constante de manifestações artísticas e culturais da cidade.



A localização na confluência dos rios Acará e Guamá e às portas do oceano Atlântico transformou este importante entreposto comercial em espaço significativo para a identidade econômica e cultural da cidade de Belém. As transações comerciais ali estabelecidas reinaram absolutas praticamente até 1911 quando foi erguido o mercado de São Brás, na então saída da cidade, e que se ocupava da comercialização das mercadorias escoadas por meio da estrada de Ferro Belém-Bragança (PANTOJA, 2014). Com o tempo o Ver-o-Peso foi se tornando, de entreposto de abastecimento em sua origem, em uma feira de consumo mais direto, onde a população se provê de suas necessidades cotidianas. Porém, até hoje, o Ver-o-peso desempenha papel importante como centro de redistribuição para outras feiras da cidade, supermercados e até feiras de outras localidades do estado do Pará. Ele está dentro da cidade, mais precisamente, no Centro Histórico de Belém, mas sua área de influência se estende pelo estuário e pelas localidades do rio Guamá e do interior.



Há de tudo no Ver-o-Peso, essa é a ideia corrente. De fato, isto pode ser observado desde os setores de ervas medicinais ao de “industrializados” (roupas, panelas, redes e calçados), passando pelas plantas,

animais vivos e um pouco de artesanato. Mas o ponto forte desse mercado está nos produtos alimentares, com destaque para o pescado e o açaí, que desembarcam diretamente das áreas de produção para uma primeira venda no cais do Ver-o-Peso. Caranguejo, peixe e camarão salgados, carne (fresca), farinhas, “mercearia” (cereais e carnes secas/salgadas), polpa de frutas, maniva, mandioca ou coco ralados, castanha-do-Pará, pimentas e demais temperos, enfim, todos os produtos especializados da região amazônica estão disponíveis ali. Ao lado desta intensa rede de comércio está a venda de refeições, que revela outra faceta igualmente importante que este mercado encerra, a saber, as barracas de venda de comida, que faz do Ver-o-Peso um lugar importante de alimentação popular no centro de Belém. Os produtos, e mais ainda, os pratos típicos da culinária local como *vatapá*, *maniçoba*, *peixe frito* e *açaí* transformam o mercado em uma metáfora da floresta, onde produtos da fauna e flora se misturam fazendo surgir o sabor local.



Todos esses ingredientes, dispostos nas bancas em sua forma bruta, tornam, assim, o Ver-o-Peso em uma vitrine daquilo que Darcy Ribeiro destacou, em sua análise sobre a formação do povo brasileiro, quando compara a culinária amazônica à mais tradicional cozinha dos camponeses franceses, no sentido em que os produtos e modos de preparação são únicos, específicos destas regiões, sem correspondentes em nenhum outro lugar do mundo.

Olhando todo o mundo só comparo os caboclos aos camponeses franceses, pela riqueza extraordinária de sua cultura de pequenos agricultores. Os queijos de cabra, os vinhos, os patês e tanta coisa mais são equivalentes europeus ao tacacá no tucupi, da maniçoba, da sopa de *muçã*. Lamentavelmente, essa riqueza culinária nossa se está esvaindo com a decadência da cultura cabocla, enquanto a francesa floresce cada vez mais. (RIBEIRO, 1996, p.98).

E ali, no setor de alimentação, estão as barracas distribuídas entre venda de café da manhã, lanches e refeições, prontas a atender uma clientela quase cativa que vem em busca dos pratos típicos locais.

Das tapioquinhas servidas com café, até os itens mais elaborados das receitas da cozinha paraense, a maioria dos produtos utilizados na preparação dos pratos é comprada pelas cozinheiras ali mesmo, no mercado: peixes, carnes, aves (note-se que em Belém é bastante comum o consumo de pato, no famoso prato *pato no tucupi*), o açaí e, da mesma forma, os legumes, verduras, temperos e pimentas. Ademais, a incontornável farinha, além dos outros produtos derivados da mandioca, como a maniva - folha da mandioca moída, usada como base de um dos principais pratos típicos, a maniçoba - e o *tucupi* - o sumo extraído da raiz da mandioca, também utilizado na preparação de vários pratos da culinária regional, como o tacacá e o pato no tucupi.



Não existem normas nem regras institucionalizadas formalmente estabelecidas que autentiquem esses produtos, como a “Appellation d’Origine Contrôlée –AOC”, da França que atesta a procedência dos produtos e o modo de preparação específico. O que as cozinheiras do Ver-o-Peso assinalam, durante as entrevistas, e que assegura a qualidade da qual se vangloriam, é o orgulho de preparar bem os pratos e sempre utilizar produtos frescos, uma vez que são comprados no próprio mercado. É claro que o mercado atrai uma clientela interessada nos preços relativamente baixos das refeições e no serviço disponível 24 horas, sete dias por semana. Mas nesta busca pelos alimentos no Ver-o-Peso está frequentemente presente a ideia de uma «marca Ver-o-Peso». Como se os produtos vendidos ali carregassem a legitimidade do típico, do autêntico, do melhor².

porque é nesse espaço, simbolicamente dizendo, que se encontra a ‘melhor’ maniva para confecção da maniçoba, o ‘melhor’ tucupi para cozinhar o pato, a ‘melhor’ pupunha, o ‘melhor’ açaí, todos itens da culinária tradicional paraense (CAMPELO, 2010, p.46).

² Análise semelhante foi feita em relação ao maior poder das ervas medicinais do Ver-o-Peso, por KAHWAGE E SOUZA, 2011.

Assim, muitos atribuem às barracas do Ver-o-Peso ser servido o melhor peixe frito de Belém, ou o melhor prato regional, reforçando a identidade ribeirinha «cabocla», de que tanto se orgulha o belemense, que vem ao mercado em busca desse prato típico e com a intenção de valorizar o «terroir».

Esse papel de guardião das práticas culturais regionais, principalmente no que se refere à culinária, atribuído ao Ver-o-Peso confere valor não apenas às mercadorias vendidas, mas também aos pratos servidos nas barraquinhas do mercado. Esta peculiaridade concedeu ao Ver-o-Peso o quarto lugar dentre mercados de todo o mundo, em pesquisa realizada pela National Geographic (2009). Numa lista dos dez mais, desde caóticos a refinados ambientes de mercados, que oferecem refeições típicas e permitem um mergulho na vida local, o Ver-o-Peso aparece logo após os mercados de Toronto, de Nova Iorque e de Santa Lucia.

FIGURA 1: TOP TEN – STREET MARKETS

4 Ver-o-Peso, Belém, Brazil

Noisy and chaotic, yet irresistibly atmospheric, with parallel rows of fishmongers selling odd-looking specimens, this vast riverfront emporium hugs Belém's Ver-o-Peso docks, where the boats land their Amazonian catch. Alongside the original neo-Gothic market building, imported from England in 1899, a marquee shelters stalls vending dizzying varieties of fruits and hot food.

Fonte: (NATIONAL GEOGRAPHIC, 2009, p. 62).

Ultimamente muito se tem falado da culinária da Amazônia, com o registro de expedições gastronômicas em busca das receitas tradicionais e da cozinha cotidiana. Em conferência no Museu Paraense Emílio Goeldi, o Prof. Romero Ximenes³ destacou a relação entre os elementos e práticas tradicionais e modernos na Amazônia assinalando que hoje a modernidade se baseia na exacerbação dos itens tradicionais, por exemplo, na alimentação. A valorização dos alimentos tradicionais, “os produtos da floresta”, tem sido cada vez mais reconhecida no cenário culinário revelando uma nostalgia da tradicionalidade, por exemplo, renovado a cada ano no festival de gastronomia realizado em Belém e

³ Prof. Dr. Romero Ximenes Ponte, do Laboratório de Antropologia da Universidade Federal do Pará.



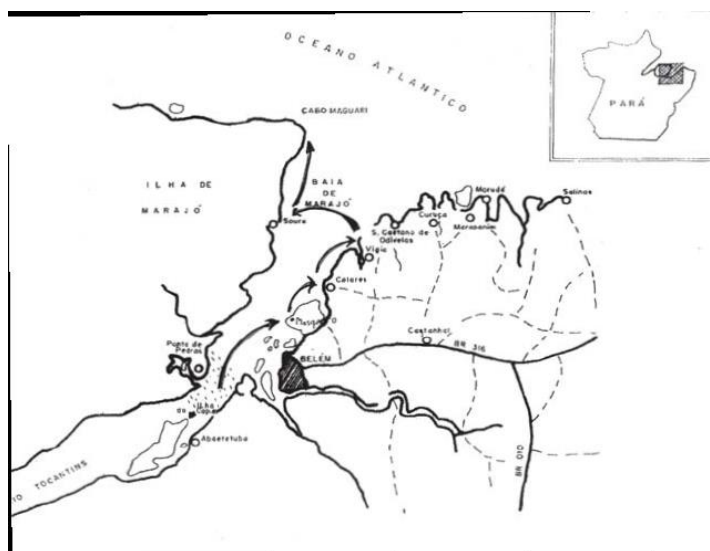
não por menos denominado “Ver-o-Peso da Cozinha Paraense”. Neste evento, chefes nacionais e internacionais empregam os ingredientes amazônicos nas mais diversas receitas, propondo uma releitura dos pratos tradicionais preparados com toques sofisticados. Esse aspecto foi bastante bem observado por Fajans (2012) quando analisa as características da cozinha amazônica desde a época em que os produtos consumidos pelos diversos grupos indígenas foram adaptados pelos colonizadores até o interesse de cientistas de todo o mundo, preocupados em investigar as propriedades nutritivas desses produtos nativos e suas possibilidades de uso farmacêutico. A autora aponta ainda como, mais recentemente, as especialidades da região têm servido de fonte de inspiração de renomados chefes de cozinha chamando a atenção da mídia e mercados estrangeiros (FAJANS, 2012, p.43).

Em tempos de modernidade, quando se pode comer *sushi* nos supermercados, o que observamos no mercado do Ver-o-Peso é um movimento oposto ao da globalização, uma vez que o que se deseja é mergulhar ao máximo do local, e comer o *mapará* (*Hypophthalmus edentatus*), o *cachorrinho de padre* (*Auchenipterichthys longimanus*) ou o *tamuatá* (*Hoplosternum littorale*) pode demonstrar o pertencimento ao seu grupo social. Assim, ao mesmo tempo em que é considerado ponto turístico, para muitos – moradores e visitantes – o Ver-o-Peso é procurado pelos mais apegados às raízes regionais, principalmente por aqueles que moram na cidade, mas têm suas origens em áreas do interior, sobretudo as localidades ribeirinhas. Não há como negar o grande calor, sobretudo na hora do almoço, quando a temperatura sobe consideravelmente. O barulho também é intenso, com músicas tocando alto e gritarias de todos os lados. Mas estes aspectos não chegam a espantar a afluência de pessoas que vêm ao mercado buscar as iguarias da cozinha paraense, quase que em um ritual que reforça um sistema de pertencências, memórias e identidade regional.

A FEIRA E OS RIOS – UM FLUXO CONTÍNUO DAS MERCADORIAS

Grande parte das mercadorias comercializadas no Ver-o-Peso vêm diretamente da natureza, resultado das atividades da pesca, coleta e pequena agricultura. A maioria é comercializada *in natura* e os poucos produtos que são processados sofrem, todavia, transformação por meio de técnicas tradicionais, relativamente simples. Por exemplo, a farinha, o camarão e peixe salgados, as polpas de frutas, o tucupi e a maniva. Alguns desses beneficiamentos se fazem no próprio mercado, embora desde a última reforma se tente acabar com esta prática.

Os percursos por meio dos quais esses produtos chegam ao mercado incluem rios, igarapés, furos, pequenas estradas. Assim como podem ser longos os caminhos, também são muitas as cadeias de intermediação e, em suas variadas escalas, constituem elementos importantes para a compreensão das relações sociais e econômicas da cidade com seu entorno, tomando como referência o Ver-o-Peso como polo de geração de trabalho e renda nas comunidades produtoras das mercadorias que se destinam ao famoso mercado. Nessa perspectiva mais ampliada, o mercado integra, então, mais que parte do Centro Histórico de Belém, uma geografia da região, que incorpora as comunidades das ilhas e furos localizados na baía do Guajará e outras localidades, em rios e municípios vizinhos e cuja economia está diretamente vinculada ao mercado.



Após a grande reforma, concluída em 2002, e por força do Decreto Municipal N.º39326, 10 de outubro de 2001, o Ver-o-Peso passou a ter uma estrutura de pavilhões especializados por produtos e definição dos espaços para cada atividade, tudo isto regulamentado pelo referido decreto. Nesta nova topografia do mercado, os produtos estão dispostos numa ordem que vai do mais perecível ao mais durável, ou seja, do pescado às panelas, passando pelas frutas e verduras; camarões secos e farinhas de toda sorte. Na interseção dos produtos frescos com os produtos industrializados está localizado o setor das refeições, conhecido mais modernamente como *Praça de Alimentação*, numa referência direta aos *Shoppings Centers*. Então, na área central do mercado, encontram-se as barracas de comida — que interpretamos aqui como mercadorias transformadas — ou, jogando o jogo das palavras: *do cru ao cozido*.

Em seus mais de 130 boxes ocorre a transformação dos produtos primários do meio natural da região, adquiridos nos vários setores do mercado, em ícones da tradição culinária paraense. (CARVALHO, 2011, p. 36)



A maioria das pessoas que mantêm barracas de refeições prepara as comidas no mercado, e, neste sentido, justificam que, por comodidade, adquirem os produtos ali mesmo. Além de assinalarem que as mercadorias são bem frescas, justificam ainda a preferência pelas compras no Ver-o-Peso pelo fato de conhecerem seus fornecedores há muito tempo, o que facilita nos casos em que precisem pagar posteriormente.

Eu compro aqui mesmo, na Beira, na Pedra, o peixe eu compro em caixa, em atacado. A carne eu compro ai mesmo com os meninos, com os açougueiros. Todo dia eu compro 100, 120 quilos de peixe. As panelas eu comprei ai, a prestação, com os marreteiros que vendem por aqui. (Dona de barraca de refeição)

Este aspecto de circulação das mercadorias e de sua transformação em ingredientes dos pratos da culinária local nos permite pensar em uma espécie de «endoconsumo», uma vez que os produtos circulam entre as barracas, nos diferentes setores do mesmo mercado. Assim, as mercadorias vêm de longe para serem vendidas, primeiramente, para os donos das bancas que, em seguida repassam para seus fregueses que são, muitas vezes, os colegas feirantes, responsáveis pela preparação dos pratos que serão consumidos ali ao lado, por aqueles mesmos que realizaram a venda da mercadoria. A este fluxo das mercadorias, segue-se igual fluxo de pessoas, já que a clientela nas barracas de refeições são, além dos trabalhadores do bairro comercial contíguo ao mercado, os feirantes que fazem suas refeições no próprio Ver-o-Peso. Há muitos que não podendo se deslocar até o Ver-o-Peso para almoçar, recebem as quentinhas que as cozinheiras do mercado mandam entregar em seus escritórios ou lojas. Esse sistema de “entrega” proporciona o surgimento de uma atividade, específica do setor de refeições.

Outro trabalho relacionado à alimentação é o vendedor “free lance” funcionando muito mais como um “atravessador”, ele exerce a função de trabalhar principalmente no levar e buscar de alimentos do setor de refeições para os outros setores, passando no final da manhã anotando os pedidos e dizendo quais são as opções de consumo e no final da tarde recolhe o dinheiro de quem comprou com ele. (WILM, 2011, p.7)



O setor de alimentação funciona 24 horas do dia, variando o movimento de acordo com os diferentes horários nos quais é fornecida a refeição correspondente: café da manhã a partir das 4 da madrugada, o almoço inicia-se já por volta das dez, onze horas da manhã, até as 14, quando se registra o maior movimento. Pela parte da tarde já começam a preparar o jantar, intercalando-se as “merendas”, tão tradicionalmente observadas em Belém. O posicionamento das barracas de lanches e refeições obedece a uma ordenação bastante interessante e prática. Assim, as barracas que vendem lanche estão localizadas próximas a rua e aos pontos de ônibus, com a finalidade de atender, principalmente, àqueles que estão de passagem. As que vendem café da manhã e mingaus [de banana, milho, açaí, tapioca] se encontram em uma das laterais do bloco, enquanto as barracas que servem refeições se encontram no “miolo” do setor, como em uma tentativa de conceder um pouco mais de privacidade e tranquilidade aos que fazem as refeições no mercado. Embora seja o período de maior afluência de consumidores, não é apenas o almoço que movimentava o Ver-o-Peso. Lá pelo final da tarde chegam os apreciadores de cerveja e petiscos ou mesmo os trabalhadores que jantam no mercado antes de seguirem para suas casas. Há também os feirantes que chegam de noite para a sua jornada, como por exemplo, os que trabalham na comercialização do pescado que ocorre durante a madrugada. Sem esquecermos dos boêmios que vêm procurar as famosas sopas, originalmente preparadas para prover as forças dos feirantes que trabalham durante a noite, mas que satisfazem igualmente a fome dos notívagos em busca do inusitado.

No setor de lanches são vendidos salgados, os mais variados – coxinhas, pastéis, empadas, sempre acompanhados de sucos de frutas regionais: goiaba (*Psidium guajava*), muruci (*Byrsonima crassifolia*), graviola (*Annona muricata*), cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), maracujá (*Passiflora edulis*), taperebá (*Spondias lutea*), caju (*Anacardium occidentale*), acerola (*Malpighia emarginata*) e bacuri (*Platonia insignis*). Os sucos são preparados com as polpas de frutas compradas no Ver-o-Peso e que, por sua



vez, são processadas no próprio mercado. De acordo com os vendedores de frutas e de polpas, a origem das frutas é bem diversificada, variando de acordo com o tipo de fruta e com as safras. Na maioria das vezes as frutas, que chegam a Belém de barco, são adquiridas na Feira do Açaí onde são vendidas por atacado, algumas vezes diretamente pelo produtor. Essas frutas vêm do Marajó, Barcarena, Ilha das Onças, Ilha do Papagaio, Igarapé Mirim, Cametá, Mocajuba, Acará, Tomé Açu, Curuçá, Abaetetuba, Castanhal, e até de outros estados, como o Maranhão, de onde é comprado o bacuri.

Nas barracas que comercializam o café da manhã, além de café com leite, pão com ovo, mingaus e bolos, está a tradicional tapiquinha, sempre presente nos mercados paraenses. A tapiquinha, esta espécie de panqueca que pode levar os mais variados recheios, é feita com a *goma*, como é denominada a fécula da mandioca (*Manihot esculenta Crantz*), item que se destaca no sistema culinário brasileiro e que merece uma explanação particular, uma vez que a mandioca provê boa parte dos ingredientes para a cozinha amazônica, além da farinha, que acompanha praticamente todas as refeições.

Há a farinha, aliás, vários tipos de farinha: farinha d'água, seca, amarela, fina, grossa, média, cú, branca, cica ou pulpa, carimã, farinha de tapioca. Com a mandioca se faz, ainda, a goma, o tucupi e a maniva. O uso tão arraigado da raiz pelos amazônidas está presente na análise do antropólogo Lévi-Strauss sobre a utilização de plantas silvestres em artigo que destaca a importância do conhecimento de técnicas exploratórias refinadas pelas populações nativas que vão muito além da simples coleta de espécies. Como exemplo dessas técnicas, assinala o desenvolvimento do conhecimento sobre o uso da mandioca: "Considere-se, por exemplo, que poucos povos transformaram uma planta tão venenosa como a mandioca em alimento" (LÉVI-STRAUSS, 1987, p. 29). Há, na culinária mundial, registros de outros alimentos que são na origem venenosos, e que podem ser ingeridos após o preparo adequado, como o *fugu*, ou baiacu (*Tetraodontidae*), peixe apreciado como iguaria, muito cara, no Japão e que por conter substância altamente tóxica, só pode ser preparado por pessoas especializadas. O contrário se passa na Amazônia, pois a farinha, ainda que exigindo uma técnica complexa para extrair da raiz o ácido venenoso, é alimento básico, e muito valorizado, de toda uma população, sobretudo, de baixa renda.



Os vários tipos de farinha e derivados são produzidos em diversos lugares, sendo que a farinha d'água, que tem a maior demanda, em grande parte vem das ilhas do entorno de Belém. Para os demais tipos de farinhas, a origem são outros municípios, tais como Abaetetuba, Genipaúba (Santa Izabel), Moju, Bragança, Bujaru (rio Guamá), Acará, Maracanã. Enquanto a farinha de tapioca é toda ela produzida no município de Americano. Em tempos passados a farinha era transportada desses municípios até Belém por meio de embarcações que traziam a mercadoria diretamente até o Ver-o-Peso. Atualmente a mercadoria vem por via rodoviária até a Feira da Conceição, localizada no bairro do Jurunas, para em seguida ser distribuída para outras feiras, inclusive para o Ver-o-Peso, por meio de Kombi ou carroças de transporte, denominadas “boi-sem-rabo”⁴.

A farinha, em sua qualidade de acompanhamento para quase tudo, está presente também como item do cardápio por excelência do Ver-o-Peso: “açai com peixe frito”. A fórmula açai com peixe frito, sempre acompanhada de farinha, expressa a junção das atividades de pesca, coleta e agricultura, representantes máximos da economia tradicional da Amazônia.

Se todas as capitais possuem características especiais de seu modo de vida, sobretudo no que diz respeito ao chamado “material de boca”, nada mais claro que se dizer que o peixe frito constitui uma das características da alimentação da massa popular de Belém... Entretanto, o ponto predileto do peixe frito é o mercado. (FLORES, 1947, p. 153)

As espécies de peixes mais apreciadas pelos fregueses e, conseqüentemente, as mais vendidas nas barracas de refeições, são dourada (*Brachyplathystoma flavicans*), filhote (*Brachyplathystoma filamentosum*), piramutaba (*Branchyplatystoma vaillantii*), pescada-amarela (*Cynoscion acoupa*), sem falar no pirarucu (*Arapaima gigas*), servido, geralmente em sua forma seco e salgado. Em estudo realizado sobre o pescado comercializado no Ver-o-Peso, Barthem (2004) assinala que foi possível

⁴Carreta de duas rodas que se puxa por dois tirantes dianteiros, usado para transportar coisas diversas. Pode ser operado por um ou dois homens. No sudeste é conhecido como burro-sem-rabo.

identificar a sua origem para cerca de 75% do total desembarcado, sendo a principal captura obtida no estuário e na costa, seguida da foz Amazônica e baía de Marajó, além das águas dos rios Amazonas e Tocantins que também contribuem com parcela importante do pescado desembarcado em Belém. Partindo para a análise das espécies por região, o autor destaca que a Foz Amazônica fornece o que os pescadores denominam “salada”, quando não é possível determinar uma espécie que predomina na captura. Já as espécies de pescado mais importantes, como dourada, filhote e piramutaba, se encontram no Baixo Amazonas (23%), na foz Amazônica (43%) e na baía de Marajó (municípios de Soure e Cachoeira do Arari) (18%). A maior parte do desembarque do tamuatá (*Hoplosternum littorale*) é originado na região do delta interno (municípios da ilha de Marajó, Abaetetuba e Barcarena) (94%) e a do tucunaré (*Cichla spp.*) no rio Tocantins (96%), em sua maior parte do lago artificial da Usina Hidrelétrica de Tucuruí. A região do Salgado (município de Vigia) é de grande importância para a captura de pescadinha gó (*Cynoscion Virescens*) (93%), serra (*S. brasiliensis*) (79%) e pratinzeira (*Mugil curema*) (81%) (Barthem 2004; Matheus et alii 1996).



É unânime a declaração entre os que trabalham com refeições de que compram o pescado na *Pedra do Ver-o-Peso* ou, alguns poucos, no interior do mercado. Em outro artigo já descrevemos a complexa cadeia de desembarque e comercialização de pescado, que envolve um conjunto variado e preciso de categorias de trabalhadores responsáveis pelo movimento intenso nas madrugadas do *Ver-o-Peso* (CORRÊA E LEITÃO, 2010). E também neste volume apresentamos uma análise mais detalhada sobre o papel do balanceiro no processo de comercialização. Entretanto, para entendermos as relações das cozinheiras com os demais feirantes, torna-se importante assinalar que, ainda ali na *Pedra*, e desta vez basicamente voltado para o setor de refeição, desenvolve-se uma atividade que gera outro trabalho, que é o *filetador*. Após adquirir o peixe, o comprador conta com a opção deste profissional que o limpa e corta em filés que serão preparados nas barracas de refeições.

Já o açaí que, junto com a farinha, constitui o principal acompanhamento do peixe frito, é alimento básico da população, sobretudo nas camadas populares, que dificilmente abrem mão do produto, consumido em forma de sumo que é extraído dos pequenos frutos da palmeira do açaizeiro (*Euterpe oleracea*). Praticamente todo o açaí consumido em Belém é comercializado na Feira do Açaí, espaço que compõe o Complexo Ver-o-Peso⁵. Sales (2014) descreveu detalhadamente a comercialização do fruto *in natura* realizada ali, com todas as atividades exercidas nesse processo, desde o peconheiro até os carregadores, maqueiros, vendedores de sacos e fios, que são usados para transportar o açaí da Feira até o seu local de processamento final. Assinala também os principais locais de produção são as áreas ribeirinhas de Abaetetuba, Igarapé-miri, Barcarena, Ponta de Pedras, Mojú, Acará, Cameté ou das ilhas próximas de Belém (Ilhas das Onças, Ilha do Maracujá, Ilha de Arapiranga). Nos meses considerados de entressafra, entre janeiro e maio, i.é., a época das chuvas, o açaí pode vir de localidades mais distantes, como da região do Marajó, dos municípios de Gurupá, Anajás, Afuá, Chaves, Limoeiro do Ajuru, e mesmo de Macapá. Neste caso, o açaí é transportado até Belém em embarcações dotadas de caixas com gelo, que trazem a carga resfriada. Todos os feirantes que servem açaí em suas barracas declaram comprar o produto na Feira do Açaí e processam o fruto nas *máquinas de bater açaí*, no próprio local onde este será consumido.

Açaí



Outro prato bastante típico da cidade de Belém, sempre comparado, em termos culturais ao acarajé de Salvador, o *tacacá*, é consumido geralmente ao final da tarde. Seus ingredientes provêm das

⁵ Há importante comercialização também no Porto do Açaí, localizado no bairro do Jurunas (BORGES, 2008).



atividades de pesca e da agricultura, sendo o principal produto utilizado, mais uma vez, a mandioca. Na preparação dessa bebida-merenda estão a *goma*, com a qual se faz uma espécie de mingau quente, ao qual se adiciona tucupi cozido e temperado com alho, sal e chicória (*Eryngium foetidum*, que em algumas regiões é conhecido como coentro-bravo). Acrescenta-se à mistura alguns camarões secos e, finalmente, o jambu cozido (*Acmella oleracea*). A bebida é servida bem quente, em cuia, e com a opção de molho de pimenta de cheiro (*Capsicum chinense*). O camarão vem todo ele do estado vizinho Maranhão, ou, mais recentemente, do Ceará, de criatórios, e a importação é justificada com o argumento que o camarão regional é considerado com pouco sabor para os pratos de comidas típicas. Já o tucupi é o sumo extraído da raiz da mandioca e, depois da farinha, representa o subproduto da mandioca mais importante na culinária regional.

Boa parte do tucupi vem do município de Santa Izabel e este ingrediente é utilizado também em outro prato, ícone da culinária paraense, o pato no tucupi.

No dia em que alguém se abalançar a escrever em torno de tal assunto [arte culinária do Pará], garanto que surgirá à cena como campeão dos pratos paraenses – o pato no tucupi. Em segundo lugar virá, airosa e toda vestida de verde, a maniçoba. (FLORES, 1947, p. 93)

Sabe-se que o pato no tucupi não é quesito da alimentação diária, comum. Ao contrário, é prato de festa, principalmente no Círio, em todo mês de outubro, em cada casa da cidade, quando se renova a presença das famílias paraenses em torno da mesa para celebrar a virgem de Nazaré no fausto almoço que apresenta sempre o mesmo inalterável cardápio: pato no tucupi, maniçoba e sobremesas de cupuaçu. Nos dias que antecedem a festa a feira, então, se movimenta com a intensificação na procura pelos ingredientes dos famosos pratos do almoço do Círio. Os montes de folhas de mandioca mal deixam ver os “peladores”, e os patos, amarrados pelos pés, gritam já o seu martírio.

Os códigos culinários e sociais do almoço do Círio, como é denominada a refeição que acontece após a procissão do segundo domingo de outubro, foi analisado por Isidoro Alves e retomo aqui parte de sua interpretação sobre o preparo do pato no tucupi, que tão bem reflete a posição deste prato na sociedade paraense. Servindo-se do referencial teórico desenvolvido por Lévi-Strauss, em “O Triângulo Culinário”, onde este autor sugere que os alimentos cozidos são preparados cotidianamente, para um consumo interno ao grupo (endo-cozinha) enquanto os alimentos assados são servidos, geralmente, em momentos festivos, oferecidos para convidados (exo-cozinha) (LÉVI-STRAUSS, 1968, p. 28), Alves assinala como na preparação do pato no tucupi, é necessário passar por esses dois momentos.

“No pato no tucupi, operam a um só tempo os elementos de uma “endo-cozinha” e de uma “exo-cozinha” com um reforçamento da transformação cultural. Senão vejamos: o pato, assado



no forno, é adicionado ao tucupi, já fervido separadamente. Submete-se a nova fervura para uma consolidação dos dois modos de preparo. O assado sofre nova modificação no cozimento conjunto com o fervido”. (ALVES, 1980, p. 66)

Assim, o carro-chefe do almoço do Círio, que usa ingredientes provenientes das atividades de agricultura (mandioca) e pequena criação (pato), seria a representação exata da teoria, uma vez que este momento é, ao mesmo tempo, de consagração no interior da família e de convidados.

Já a maniçoba, embora não seja prerrogativa da culinária paraense, pois é prato especialmente apreciado em alguns municípios do Recôncavo Baiano, tem lugar de destaque nas comemorações, não apenas do Círio, mas em festas de qualquer natureza. Sua preparação, que integra produtos da lavoura (mandioca) e pequena criação (porco), exige atenção e acuidade, e deve sempre ser realizada por alguém que conheça muito bem o processo, já que qualquer falha pode provocar acidentes fatais. As folhas da mandioca devem ser bem selecionadas (não são todas as espécies que servem para preparar o prato, por isso há os especialistas que são capazes de conhecer a diferença entre as folhas) e bem lavadas, em seguida são moídas e cozidas por cerca de uma semana para eliminar o ácido cianídrico, altamente venenoso. Aos poucos vão sendo acrescentados as partes do porco, salgadas e defumadas, que são os mesmos ingredientes da feijoada. Além da coleta das folhas, a preparação da maniçoba gera, ali mesmo no mercado, o trabalho do “pelador”, i.é., o encarregado de desfolhar as folhas da mandioca que será em seguida moída. Boa parte da maniva comercializada no Ver-o-Peso vem do município de Acará.

Eu que tenho que comprar, selecionar, tem que saber com quem vai comprar. Nós para oferecer um produto de qualidade para o nosso cliente, nós temos que saber comprar. Por que tem vários tipos de mandioca, tem a amarela, tem a branca, tem a que chama pariri, Piriá que amarga mesmo, que até a farinha fica amarga. Eles metem pelo meio, mas quem conhece tira. (vendedor de maniva, no Ver-o-Peso)

Maniva (Folhas de mandioca moída)



ALGUMAS CONSIDERAÇÕES

Por meio da culinária regional observada no Ver-o-Peso, não somente na forma de refeições comercializadas nas barracas, mas pelas mercadorias, i.é., os ingredientes vendidos no mercado, tentamos visualizar a cadeia que emerge para a colocação dos produtos no mercado. Trata-se de tarefa por si só gratificante, uma vez que a culinária é uma característica marcante do paraense que aonde vai se preocupa em levar o seu “de comer”! Os quitutes que somente se encontram na região constituem não apenas hábito, mas sua identidade. Embora comendo no mercado, o padrão alimentar reproduz a comida da casa, melhor ainda de sua região no interior e assinalando justamente o contraste com o mundo globalizado comer no Ver-o-Peso representa a exacerbação da identidade local, onde os fregueses vão procurar o que é mais particular na culinária regional.

São produtos da pesca, agricultura e coleta, que movimentam os trabalhadores nos mundos das águas e das florestas, e garantem a importância regional do Ver-o-Peso que, situado às margens do rio, cria uma rede de comercialização ligando a metrópole às ilhas e localidades do entorno por meio do abastecimento cotidiano de produtos frescos – pescado, frutas, açaí. Além de representar importante ponta na cadeia de abastecimento de produtos tradicionais, como o tucupi, a maniva e a farinha.

Sidney Mintz destaca, muito apropriadamente para nossa análise, que “comidas cotidianas, prosaicas, que tendemos a considerar comuns, escondem histórias sociais e econômicas complexas” (MINTZ, 2001, p. 39). No caso aqui analisado, por meio da comercialização de ingredientes bem



específicos, usados na elaboração dos pratos típicos vendidos no Ver-o-Peso, verificamos que tais produtos têm as mais diferentes procedências e que as respectivas cadeias de comercialização geram uma grande circulação de renda nas localidades onde são produzidos. Contudo não apenas os produtos que desembarcam no mercado são tradicionais, também as relações de trabalho que se estabelecem na cadeia produtiva, desde a produção até o momento que vemos no mercado, quer dizer, a comercialização. São sistemas, muitas vezes baseados em relações não monetárias, e que são capazes de garantir o fluxo de produção de renda e trabalho nas localidades da região, por meio da intermediação, ou aviamento, conhecido como o sistema econômico tradicional da Amazônia. Como bem analisa Alves (1993), este sistema, que imperava na região, vinculando compradores e fornecedores por meio de relações de dívida, crédito e reciprocidades, permanece ainda hoje operando dentro de uma contratualidade informal marcada pelo “compromisso”. Não mais por meio das “firmas aviadoras”, mas dos “atravessadores”, que fazem a conexão dos comerciantes estabelecidos no mercado com as populações ribeirinhas produtoras.

Em termos estruturais, essa relação guarda os mesmos princípios lógicos envolvidos no aviamento, pois o oferecimento de “vantagens” é o correlato do “adiantamento” que o aviamento permite. O “atravessador” é na prática um “patrão” que cobra o compromisso assumido de venda de produtos da próxima viagem. As viagens são constantes e nesse comércio é que cidades como Belém são abastecidas de frutas, peixes e produtos regionais, como os que derivam da flora (remédios, plantas medicinais e cheirosas), da fauna e da agricultura de subsistência (farinha de mandioca em especial). (ALVES, 1993, p. 185)

É recorrente o movimento observado em todo o mundo de reabilitação de antigos mercados, buscando-se promover tais ambientes em *hits* gastronômicos em várias cidades. No caso do Ver-o-Peso, no entanto, podemos afirmar que o fluxo de pessoas registrado todos os dias, na hora de almoço ou demais horários do dia, como a madrugada, por exemplo, não é fruto dessa moda. Trata-se de prática genuinamente característica do lugar, visto que esses clientes são trabalhadores do mercado, pescadores, comerciários. Um ou outro turista curioso, é verdade, mas o mercado registra majoritariamente um movimento de moradores da cidade devido, talvez ao fato que as receitas são relativamente complexas ou trabalhosas e as pessoas não têm mais tempo para prepará-las em casa (não se confundem portanto com fast-food, bem ao contrário). Assim, para muitos, comer no mercado representa uma maneira de valorizar sua identidade regional por meio do consumo dos pratos típicos, preparados com produtos legítimos, porque comprados no Ver-o-Peso.

Tal perspectiva revela o Ver-o-Peso como muito mais que um lugar de compra e venda de mercadorias. Trata-se de ponto fundamental de capital simbólico da cidade e representante de práticas socioeconômicas tradicionais da região. Consegue, ainda, ser uma aventura para os sentidos, uma vez



que os produtos ali comercializados são mais que mercadorias: são riquezas da floresta, elaboradas e mantidas pelas populações tradicionais e que, a despeito das inúmeras inovações, conseguem persistir, configuradas nas técnicas culinárias da região.

Este trabalho é dedicado à Sra. Maria Vitória Rodrigues, Dona Carioca, por toda a gentileza e delicadeza com que sempre nos recebeu, seja para conceder entrevistas, ou para nos deliciar com seus pratos típicos da cozinha paraense.

REFERÊNCIAS

- ALVES, Isidoro Maria da Silva. 1980. **O Carnaval Devoto** – um estudo sobre a festa de Nazaré, em Belém. Petrópolis: Vozes.
- ALVES, Isidoro Maria da Silva. 1993. **Promessa é dívida ... Valor, tempo e intercâmbio ritual em sistemas tradicionais na Amazônia**. Tese de Doutorado, Programa de Pós- Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro – Rio de Janeiro.
- BARTHEM, Ronaldo. 2004. “O desembarque na região de Belém e a pesca na foz amazônica”. In: Mauro RUFFINO (org.), **Biologia e diversidade dos recursos pesqueiros da Amazônia**. Manaus: IBAMA/Pró-Varzea. pp.137-167.
- BASSOLS, Manuel Guardia e José Luis Oyón Bañales. 2003. “Los mercados públicos en la ciudad contemporánea – el caso de Barcelona”. **Cadernos PPG-AU - FAUBA Número Especial Atlas Histórico das cidades**, 1(1), pp. 107-122.
- BORGES, Marcos Trindade. 2008. **Cheguei ao Jurunas, amassei, bati, vendi, fiquei**: uma breve abordagem etnográfica sobre os maqueiros de açai do bairro do Jurunas. Trabalho de Conclusão de Curso, Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal do Pará. Belém.
- CAMPELO, Marilu Márcia. Conflito e espacialidade de um mercado paraense. In: W. M. Leitão (org.), **Ver-o-Peso: Estudos Antropológicos no Mercado de Belém**. Belém: NAEA. pp. 41-68.
- CARVALHO, Luciana. 2011. **Ver-o-Peso (Guia da Exposição)**. Belém: Iphan.
- CONSELHO CONSULTIVO DO PATRIMÔNIO CULTURAL APROVA TOMBAMENTO DE DOIS BAIROS DE BELÉM (PA) 03/05/2011. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br> (acesso em 15/06/2011).
- CORRÊA, Márcio C. dos S. e LEITÃO, Wilma M. 2010. “Pescadores, balanceiros, vendedores de café”. In: W. M. Leitão (org.), **Ver-o-Peso: Estudos Antropológicos no Mercado de Belém**. Belém: NAEA. pp. 103-131.
- DECRETO MUNICIPAL N.º39326, 10 de outubro de 2001. Prefeitura de Belém.



- FAJANS, Jane. 2012. **Brazilian Food. Race, Class and Identity in Regional Cuisines**. London/New York: Berg.
- Festival Ver-o-Peso da Cozinha Paraense traz como tema a Ilha do Marajó. Disponível em: <http://www.belem.pa.gov.br/belemtur/site/?p=1574>. Acesso em 30/09/2015.
- FLORES, Jaques. 1947. "Vamos comer peixe frito?". In: J. FLORES, **Panela de Barro** (Crônicas – ensaios – fantasias). Rio de Janeiro: Andersen Editores.
- IPHAN. 2005. **Sítios históricos e conjuntos urbanos de monumentos nacionais**. v.1, Brasília: Programa Monumenta - Minc (Cadernos Técnicos, 3): 58-66.
- KAHWAGE, Cláudia & SOUSA, Rosinaldo Silva de. 2011. "Plantas medicinais em Belém: medicina ocidental, religião e conhecimento tradicional no meio urbano". In: S. Magalhães, I.M. Silveira, A.M.S. Santos (orgs.), **Encontro com a Antropologia Homenagem a Eduardo Galvão**. Belém: MPEG; Manaus: EDUAM. pp. 253-265.
- LEI ORDINÁRIA nº 7.709, de 18 de maio de 1994. Prefeitura de Belém.
- LEVI-STRAUSS, Claude. 1968. "O Triângulo Culinário". In: C. Lévi-Strauss, **L'Arc Documentos**, São Paulo: Editora Documentos. pp.24-35.
- LEVI-STRAUSS, Claude. 1987. "O uso das plantas silvestres na América do Sul Tropical". In: Darcy Ribeiro (org.). **Suma Etnológica Brasileira**, v.1. Rio de Janeiro: FINEP; Petrópolis: Editora Vozes. pp. 29-46.
- LIMA, Maria Dorotéia de. 2010. "Patrimônio cultural: os discursos oficiais e o que se diz no Ver-o-Peso". In: W. M. Leitão (org.), **Ver-o-Peso: Estudos Antropológicos no Mercado de Belém**. Belém: NAEA. pp. 69-102.
- MATHEUS, Dóris; MOREIRA, Edma S.S. e CARVALHO, João. 1996. **Aqui começa Belém: Tradição e modernidade no mercado do Ver-o-Peso**. Monografia de Especialização, Curso Internacional em Política Científica e Tecnológica para a Amazônia, NAEA/UFPA - Belém.
- MINTZ, Sidney W. 2001. "Comida e Antropologia: uma breve revisão". **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, 16(47): 31-41.
- NATIONAL GEOGRAPHIC SOCIETY. 2009. **Food Journey of a Lifetime: 500 Extraordinary places to eat around the globe**. London: Toucan Books.
- PANTOJA, Laura Cristina Monte Palma. 2014. **O Mercado de São Brás e seu entorno: tramas e sentidos de um lugar** (Dissertação) Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo. UFPA.
- RIBEIRO, Darcy. 1996. **O povo brasileiro – a formação e o sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras.



SALES, Josias de Souza. 2014. *Feira do Açaí: Etnografia da cadeia produtiva do açaí in natura em Belém/Pará*. (Dissertação) Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. UFAM.

WILM, Luciana. 2011. **Do Filé ao Carapirá**: tudo eu compro na feira. Disponível em: http://www.xiconlab.eventos.dype.com.br/resources/anais/3/1308365352_ARQUIVO_ArtigoConlab-LucianaWilm.pdf. Acesso em: 22 de julho de 2015.