

XII ENCONTRO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM  
PLANEJAMENTO URBANO E REGIONAL

21 a 25 de maio de 2007

Belém - Pará - Brasil

---

O MERCADO DE PEIXE NO VER-O-PESO

Wilma Marques Leitao (UFPA)

Márcio Cristian Corrêa (UFPA)

Lícia Tatiana Azevedo do Nascimento (UFPA)

## **O MERCADO DE PEIXE NO VER-O-PESO, BELÉM**

Trabalho submetido aos coordenadores da Sessão Temática 6 – Cidade, cultura e sociabilidade, Profs. Drs. Brasilmar Ferreira (UnB) e Lígia Simonian (NAEA/UFPA). XII Encontro Nacional da ANPUR – Maio 2007.

### **RESUMO**

Com o presente artigo trazemos à discussão o eixo do projeto de pesquisa que se inicia sobre as relações cotidianas observadas na esfera pública no Ver-o-Peso. Marca de Belém, este mercado é cartão postal e epicentro da vida comercial da cidade irradiando produtos pelas diversas feiras dos bairros, concentrando as conexões de circulação de mercadorias de várias localidades do Pará e até de diferentes partes do mundo. Nosso objetivo é entender o Ver-o-Peso como conjuntos de mercadorias e significados, cuja disposição é claramente percebida, e arranjada, com a finalidade de manter a ordem e as sociabilidades locais. Nos primeiros subprojetos, estamos realizando pesquisas que versam sobre a comercialização do pescado em seu desembarque e sobre as homenagens dos trabalhadores da pesca à santa padroeira. Desde este ponto de vista, tentamos compreender o mercado através da “Pedra” e da Festa do Círio, tomados como lugar e tempo “totais” para se interpretar a sociologia dessa feira.

## INTRODUÇÃO

Espaço que funda a expansão da cidade que é hoje a mais importante da Amazônia brasileira, o mercado do Ver-o-Peso está estrategicamente situado na foz dos rios Guamá e Amazonas, grandes corredores de mercadorias regionais, tornando-se “cais” e “palco” de análises históricas e econômicas; referência na música e na literatura. Em sua dimensão cotidiana o Ver-o-Peso é o epicentro da vida comercial de Belém irradiando seus produtos por feiras em diferentes bairros e distritos e, de certa forma, concentrando as conexões de circulação de mercadorias entre localidades do Estado do Pará, outras cidades do Brasil e, até mesmo, de diferentes partes do mundo, com a exportação de produtos regionais. A perspectiva teórica que conduziremos aqui pretende focar nossa observação e análise para as formas específicas de expressão das relações contidas na esfera pública no Ver-o-Peso, buscando identificar sociabilidade e princípios organizativos reconhecidos por aqueles ali trabalham e circulam, buscando a sociologia das praças de mercado. Trata-se de dados preliminares de pesquisa que tem como objetivo observar nesse território as intensas práticas coletivas que estão organizadas a partir de conjuntos de mercadorias e significados, cuja disposição é claramente percebida ou arranjada com a finalidade de manter uma certa ordem social.

Importante destacar que o objetivo primeiro do projeto é permitir a inserção direta de estudantes no trabalho de campo, através da metodologia clássica de pesquisa antropológica de observação direta, entrevistas e análise da rica literatura disponível nessa área sobre a pesca no Pará. Com isso pretendemos dotar os futuros pesquisadores de um acervo de questões e problemas teóricos, metodológicos e empíricos que os habilitem ao exercício profissional mais pleno, que só se torna possível com a aquisição das competências básicas e específicas nas artes do ofício do antropólogo. A idéia é de apoiar os estudantes concluintes no bacharelado de Ciências Sociais na UFPA a produzirem seus Trabalhos de Conclusão de Curso, desta forma o Ver-o-Peso parece-nos um ambiente de pesquisa privilegiado, cujos aspectos geográficos e sociológicos, em grande parte já submetidos a importantes análises em outros setores, oferecem quase que infinitas possibilidades às pesquisas em Ciências Sociais. Tomamos, então, o desafio de aprender no mercado, aprender os saberes que têm lá – patrimônio intelectual do mercado - quem sabe, quem conhece o que precisa ser sabido para “ver” o mercado, aprendendo sempre junto com as diferentes categorias de trabalhadores

locais. Essa metáfora do mercado como educação é tomada também em outra interpretação, vendo as aulas e demais práticas acadêmicas como transações, negociações, no sentido positivo, de tolerância e intercâmbio com pesquisadores nos diferentes graus de atuação profissional.

## **I - VER-O-PESO, O CHEIRO, O GOSTO, O SOM E O TATO: O MERCADO DE BELÉM EM SENTIDOS E MISTURAS**

A feira do Ver-o-Peso é responsável pelo abastecimento de domicílios, restaurantes, lojas e supermercados diretamente, referindo-me aos que vão lá comprar, ou indiretamente pois é um ponto central na rede mais extensa de mercados e feiras da cidade, considerando-se que boa parte de seus consumidores podem ser, por sua vez, feirantes nos bairros e localidades. Recebe a produção que chega pelo rio, das ilhas próximas ou de outros municípios, e também a que chega de caminhão e redistribui as mercadorias vindas do CEASA (frutas e legumes). Está localizada entre o rio e o coração de uma cidade de cerca de dois milhões de habitantes, e por ali passam quase todas as linhas de ônibus da grande Belém. Em realidade, a designação Complexo do Ver-o-Peso, que se habituou chamar, tenta dar conta de múltiplas feiras que estão ao mesmo tempo juntas e separadas, há nítida distinção dos espaços, diferentes feiras e mercados<sup>1</sup>: a Feira do Açaí; a parte das frutas com comércio mais atacadista; a “Pedra” - área de desembarque de pescado; o Mercado de Peixe; o de Carnes; o das Ervas, que está na feira do Ver-o-Peso propriamente, com a parte mais varejista.

Até onde pudemos conferir, começando pela Praça do Relógio, encontraremos os produtos numa ordem que vai do mais perecível – o peixe - até os mais duráveis – panelas, utensílios redes e roupas. De um lado está localizado, comercializado in natura e que entra pelo Mercado de Peixe, no lado oposto estão as de panela, passando pelos legumes e farinhas e mediadas pelas barracas de comidas – refeições e lanches - interpretadas aqui como mercadorias beneficiadas!

Ao passante do acaso, ao turista incauto ou mesmo ao belemense desavisado o Ver-o-Peso pode provocar a sensação de confusão, tamanha a diversidade das atividades ali observadas em aparente disputa e conflito pelo espaço. Ao estudioso atento, porém, o

mercado é um mundo de impressões e expressões, onde todos os sentidos são aguçados e todas as possibilidades de interação social são ativadas. Através delas o mercado se apresenta numa ordenação quase cristalina, uma vez que as relações/categorias estão “amarradas” por meio de “conjuntos de mercado”, “setores” completos, dentro do mercado. Da mesma forma que os “amarradinhos” diversos que são vendidos na feira de acordo com o “assunto” das coisas que estão amarradas, enredadas: “amarrados” de temperos, “amarrados” de legumes.

Para cada amarrado é possível perceber os sistemas próximos, os produtos reunidos e que vão assim indicando as categorias de mercadorias em torno das quais o mercado está organizado. Por exemplo, o amarrado de limão, cheiro verde, pimenta é vendido no mercado de peixe; próximos aos legumes, num mesmo saco, tomate, cebola, pimentão, pimenta; a mistura para a maniçoba, i.é, as carnes salgadas estão já dispostas juntas, um pouco de cada. Nessa mesma perspectiva vimos aquele ambiente através da organização das barracas ordenadas por “pratos”, estando as alas – se assim podemos chamar o conjunto de barracas – dispostas de acordo com as matérias-primas empregadas em cada uma das receitas da culinária local.

Paralelo à organização espacial do lugar, percebemos no Ver-o-Peso temporalidades particulares, observadas seja no decorrer do dia, seja durante as diferentes estações (leia-se) safras do ano. Essa sazonalidade se expressa nos tipos de produtos disponíveis, nas atividades (com os sucessivos períodos de festas: Círio, Natal, São João) e nos rearranjos na organização dos escassos espaços disponíveis. Muitas vezes, num mesmo lugar há uma sucessão de produtos que vão sendo postos à venda. No mesmo lugar da venda do pescado, próximo à Praça do Relógio, quando amanhece o dia é realizada a retirada de folhas de maniva. Finda esta atividade, dependendo da época do ano, no mesmo lugar podem ser expostos alguns outros produtos como abacaxi, melancia banana ou pupunha que são produtos que ocupam muito espaço. Há aumento ou diminuição na oferta de certos produtos em razão da lua e/ou da maré; da mesma forma que a chegada de tantos outros é impedida ou não depende das condições de desembarque que variam de acordo com a maré.

Diante de uma tal infinidade de temas que comporta esse mercado e devido à providência de certos encontros, começamos a pesquisa pelo Mercado de Peixe e através de duas etnografias bem específicas: o olhar sobre os que trabalham no desembarque e na comercialização do pescado e sobre as homenagens que estes trabalhadores prestam à santa

padroeira. Com isso, as vias através das quais estamos concentrando a observação sobre o Ver-o-Peso são a “Pedra” e o Círio, tomados como lugar e tempo “totais”, no sentido maussiano do termo, capazes de nos aportar elementos fundamentais para se entender a feira. Note-se, contudo, que o interesse da observação não necessariamente funda-se em aspectos econômicos ou religiosos, respectivamente. Nosso objetivo geral é procurar novos conhecimentos sociológicos que auxiliem a refletir consistentemente sobre a cena social do Ver-o-Peso reconhecendo na organização social e do trabalho sociabilidades cujas bases não coincidem com as bases comerciais. Nesse sentido, a análise aqui proposta visa à compreensão das relações sociais, à identificação dos mecanismos de sociabilidade e de práticas de confirmação de vínculos sociais e políticos que particularizam cada um desses grupos sociais, em suas experiências histórica, espacial e cultural como trabalhadores no mercado de peixe de Belém.

## **II - NO MERCADO DE PEIXE, “A PEDRA”**

Analisando mais precisamente os processos de comercialização entre os trabalhadores da pesca que atuam no Mercado de Peixe do Ver-o-Peso, tomamos como referencial o lugar conhecido como “Pedra”, i.é., a calçada lateral do Mercado de Ferro onde atracam as embarcações. Vai do rio até em frente da Praça do Relógio, sendo que o trecho situado entre as avenidas Boulevard Castilho França e Quinze de Novembro é considerado o melhor lugar para a venda do pescado. Este trecho é disputado pelas embarcações que chegam já desde o dia anterior para guardar lugar e garantir melhor venda.

Enquanto no mercado de peixe as relações são quase assépticas, os boxes são limpos, os trabalhadores organizados, o ambiente do lado de fora contrasta bastante. Nesta calçada entre o rio e o mercado, as relações são mais intensas e chega-se a duvidar que o estreito corredor consiga conter tantas pessoas que ali se posicionam. Gritos: bordões, assovios; esbarrão, cutucão; pisada, empurrão. Cheiros diversos. Água vindo de todos os lados, das poças do chão ou pingando dos tabuleiros apressados que passam no alto da cabeça dos *carregadores*. Insultos, xingamentos, brigas, malícia na fala, tudo isso compõe o quadro de relações de compra e venda de pescado no Ver-o-Peso.

É na “Pedra” que se concentram o desembarque e a comercialização do pescado que será em seguida distribuído através de uma complexa rede de transações comerciais até alcançar os consumidores seja no próprio mercado do Ver-o-Peso, seja em praticamente todos as feiras e mercados da cidade, além da exportação para os mercados fora do estado do Pará. Nesse pequeno e ao mesmo tempo grandioso espaço, além de *pescadores*, *balanceiros*, *carregadores e viradores*, que trabalham mais diretamente com o pescado, encontramos muitos outros atores sociais realizando atividades que chamaremos “acessórias” (e falaremos mais adiante) que dão suporte, em diferentes dimensões, à comercialização do pescado.

Por volta da três da manhã começa a venda, embora o movimento de preparação do ambiente já se registrasse desde a uma e meia. No barco, o dono, que não necessariamente foi na pesca, junto com os pescadores, dentre eles o “*gelador*” – aquele que tem a técnica de acondicionar o pescado nas urnas<sup>ii</sup> para garantir seu estado de conservação e qualidade até a chegada da viagem. O *gelador* retira o peixe da urna e o joga para o convés da embarcação aonde outros pescadores vão enchendo as “vasquetas”, com cada espécie de pescado e, em seguida, transportam as vasquetas utilizando uma tábua como rampa para o escoamento do pescado do barco até a “Pedra”.

Chegando o peixe até a “Pedra” começa o trabalho do *virador*, contratado pelo *balanceiro* que geralmente é um parente ou conhecido de muito tempo. Ele é o responsável por buscar a balança no mercado, onde fica guardada, e por monta-la bem posicionada em frente à embarcação da qual sairá o peixe. Em seguida recebe o pescado que sai da embarcação e deve colocá-lo na caixa do *carregador* que já está na balança para a pesagem. Ao *virador* compete ajudar a levantar a caixa do *carregador* até a sua cabeça, o que exige não apenas força mas uma técnica precisa, sob o risco de provocar sérios acidentes. Além disso é preciso que o *virador* conheça muito bem os pescados e a sua qualidade para o consumo, deve também ter boa noção do peso para que quando esteja faltando ou passando do acertado possa fazer a troca certa, pegando o peixe adequado para fechar a soma sem que se perca muito tempo. A denominação *virador* é atribuída ao trabalhador dessa atividade pois é ele quem deve agilizar a venda, pegar a basqueta cheia de peixe, virando-a na caixa do *carregador*, sempre cuidando para que o serviço seja rápido. Quem paga ao *virador* é o *balanceiro* e o pagamento pode ser efetuado em dinheiro (de dez a vinte reais, dependendo do volume) ou com pescado (geralmente quando é pouco o volume desembarcado). O *virador* tem ainda a

opção e a preferência na compra do pescado denominado “Fracó” ou “Burifado”, que são peixes de qualidade comprometida, vendidos pelo *virador* pela metade do preço de mercado.

O *balanceiro* é um dos principais atores na “Pedra”. Frequentemente são divulgadas notícias acusando-o de controlar a produção, quando a rigor o *balanceiro* apenas pesa a produção para o dono da embarcação e, às vezes, indica compradores, cobrando pelo seu serviço entre quatro a seis por cento do total da venda. Exerce talvez um papel que poderia ser do Estado, na medida em que reconhece o pescador artesanal como um profissional como qualquer outro, com direitos a serem garantidos e amparo das leis trabalhistas. Esse “amparo” o pescador encontra junto ao *balanceiro* que desempenha como vimos um papel vital para o profissional da pesca, um “Prestador de Serviços” para os donos de embarcações pesqueiras.

Além de pesar o pescado, os *balanceiros* conhecem vários compradores de pescado e fazem a intermediação das vendas, muitas vezes adiantando a soma ao dono do barco e aguardando para ser ressarcido somente após a revenda, ou como se diz, “*no apurado*”. Ele é também uma espécie de financiador do pescador e quando o dono de embarcação ou algum outro pescador precisa de dinheiro, combustível, materiais de pesca ou mesmo assistência para a família durante a viagem, eles pedem para o *balanceiro*, que sempre está presente. Quando acontece de não dispor do montante solicitado, empresta de alguém para fornecer ao pescador ou autoriza o consumo em alguma loja ou posto de combustível onde já disponha desse tipo de crédito. O pagamento dos produtos comprados pelo pescador será feito pelo *balanceiro* quando tiver dinheiro ou quando o pescador retornar da viagem, sendo descontado o valor da compra no término da venda.

Garantindo o fluxo nessa intrincada rede de comércio, observa-se um outro ator social fundamental para que se dê todo o processo de venda do pescado. É o *carregador*, aquele que corre com uma caixa de pescado na cabeça, gritando para abrir o caminho que pode levar ao Mercado de Ferro, aos caminhões frigoríficos ou outros veículos menores que ficam estacionados próximos à Praça do Relógio. Eles utilizam como “equipamentos” de trabalho um pano, martelo e a indispensável “rodinha”. O pano é para os compradores limparem as mãos quando precisarem retirar o dinheiro do bolso após terem inspecionado a qualidade do pescado. O martelo, que poucos têm, é utilizado para pregar as tábuas que porventura se soltem arriscando desmontar as caixas. E a “rodinha”, considerado o “equipamento” mais importante para amortecer a pressão do grande peso que carregam sobre a cabeça e que todos os *carregadores* usam. A “rodinha” é constituída de uma tira de pano enrolado em torno do

seu próprio eixo, como uma espiral dando um formato de roda, daí o nome. Alguns carregadores revestem a mesma com a metade de uma bola de futebol de borracha, amarrando em sua beira um fio ou elástico para que o mesmo seja preso abaixo do seu queixo à semelhança de um capacete de segurança.

Geralmente esses *carregadores* têm baixíssima escolaridade, sendo alguns analfabetos. Chegam até ao Ver-o-Peso através de parentes que trabalham nesse local e os convidam para tentar a sorte. São irmãos, filhos, cunhados ou amigos bem próximos, vizinhos que moram na mesma rua ou bairro que ingressam nesse trabalho a partir de vinte anos de idade até passando dos cinquenta. Alguns têm mais de quarenta anos trabalhando como *carregador* na Pedra do Ver-o-Peso, tirando dessa atividade o sustento de suas famílias, que pode ser sua única fonte de renda. O *carregador* estabelece o valor do seu trabalho (que sempre é pago pelo comprador) ajustando entre o peso da carga e da distância a ser percorrida. Além de carregar a mercadoria, o *carregador* também deve pesquisar para o dono de caminhão, seu *patrão*, um pescado com boa qualidade e bom preço e para isso interage diretamente com os *balanceiros*, que permitem pequenas gentilezas como deixar que leve uma amostra do pescado para o dono do caminhão. Esse papel intermediário do *carregador* pode permitir situações onde ele manipula os valores das compras e vendas e acabe faturando algum além do que recebe pelo transporte da mercadoria.

Muitos *carregadores* já têm os seus “patrões”, que é como eles se referem aos donos de caminhões e aos donos de talhos do Mercado de Ferro, que por sua vez vêem os *carregadores* como seus “empregados” de confiança. Como, geralmente, as compras envolvem várias toneladas de pescado, cada “patrão” prefere contar já com seus *carregadores*, os quais se identificam como fazendo parte da “firma”. Parece mesmo um “local” de trabalho já que no fim de ano alguns “patrões” doam aos seus “empregados” cestas básicas e uma gratificação em dinheiro, quando possível, pelo trabalho prestado. Essa “firma” caracteriza-se pela preferência que o dono do caminhão tem por certos *carregadores*, cujo número varia entre cinco a oito *carregadores* recrutados de acordo com requisitos que de acordo com eles são adquiridos com o tempo e com a honestidade do *carregador*. Devido ao tempo de trabalho entre o *carregador* e os compradores, criam laços de amizade muito grande que vai além da relação patrão x empregador. Muitas das vezes esses *carregadores* são para o dono de caminhão como alguém que já faz parte da família, freqüentam a casa de seus patrões e também saem juntos para se divertirem.

As práticas sociais descritas até aqui deixam ver um pouco da realidade social de diferentes categorias de trabalhadores mas que se relacionam todas diretamente nas negociações em torno do pescado. Ao lado deles, contudo, existem outros trabalhadores que ganham a vida indiretamente dessa comercialização, desempenhando atividades que daremos o nome de “acessórias” e que apóiam as transações realizadas. Neste “setor” há grande quantidade de pessoas que se dedicam a uma diversidade de produtos e serviços auxiliares do comércio de peixe. Eles se concentram justamente onde é mais intenso o comércio do pescado vendendo desde cafezinho, mingau, sopa de mocotó, churrasquinho de gato, “completo” (lanche com o preço único para suco e salgado) e demais produtos como sacolas e pneus velhos adquiridos para a proteção dos barcos no choque com o cais; ou prestando serviços como embalador de caixas de papelão, taxista, transporte alternativo em kombis. Há também ali os “carapirá”, que coletam peixes de qualidade duvidosa, dão uns “retoques” e vendem por um preço bem baixo, além dos batedores de carteira que aproveitam a situação de intenso contato físico. Muitos vendedores de bijuterias, remédios, CD e DVD’S, roupas, produtos importados do Paraguai como: calculadoras, relógios, óculos escuros, pilhas, lanternas etc que se aproximam dos barcos principalmente para captar a atenção dos pescadores de outras cidades que raramente vão às lojas em Belém, e que se tornam compradores muito curiosos por produtos difíceis de encontrar onde moram.

Como mostramos sucintamente, no desembarque e na primeira comercialização do pescado no Mercado do Ver-o-Peso há várias dimensões de organização das relações sociais nas quais estão envolvidos trabalhadores e freqüentadores em geral. Empreendendo esta pesquisa pretendemos conhecer um pouco os processos e práticas desse lugar de trabalho, em tão estreito território, que recebe diariamente uma diversidade de pessoas envolvidas por intensas relações que vão muito além das econômicas e que se consolidam em caráter de reciprocidade com laços de amizade e parentesco. A estreiteza das relações permite certos “compromissos” entre vendedores e compradores de pescado, visto que, muitas vezes o dinheiro é adiantado ao marreteiro para a compra do pescado, por alguém a quem ele se compromete entregar toda a sua aquisição. Os recursos envolvidos nas negociações acabam assim, passando de mão em mão, numa relação de dependência entre todos que compõem a rede.

### III - O MERCADO E A SANTA

Círio e Mercado são categorias tão ampliadas que somente com muita dificuldade podem ser relacionadas, tamanha a complexidade de relações que comportam cada uma. As análises que se podem extrair daí são múltiplas e o pesquisador deve se preocupar com a precisão do tema, com a definição dos elementos que vão ser tomados na análise, como exigência para a compreensão dos aspectos que podem ser sociologicamente observáveis. *Grosso modo* o Círio como fenômeno religioso domina a temporalidade na cidade, no âmbito das práticas sociais e econômicas, sendo perfeitamente possível serem propostas diferentes análises em termos das articulações entre a fé e a economia, por exemplo, com todo o comércio de fitinhas, camisetas com a imagem da santa, roupas de anjos, velas, ex-votos de cera, madeira ou miriti. Nessa ocasião os camelôs trocam seus produtos tradicionais (lanches, roupas, brinquedos) pela venda desses produtos do Círio. Juntando-se a eles muitos vendedores vêm dos interiores e vendem bugigangas também típicas do Círio, como as bonequinhas de lã, bolsinhas e demais produtos que cativam a curiosidade do romeiro.

Há uma intensa produção que envolve toda a cidade com decoração, cartazes, balões, santinhas de brindes, berlindas (que serão exibidas em praticamente todas as residências e estabelecimentos comerciais), flores – naturais e artificiais, fitas, faixas, festas (equipes de som, aluguel das sedes), transportes (barcos, ônibus). A festa anima também o empreendimento de melhorias nas casas e estabelecimentos, desde a compra de móveis ao agito na construção civil quando, no mínimo, se intenciona “pintar a casa pro Círio”! Igualmente os serviços públicos incrementam o movimento de suas verbas no período, com investimentos na iluminação, pintura de meio-fio e postes, poda de árvores, restaurações do patrimônio.

Deixamos para o final falar sobre o quesito alimentação, uma vez que o mês de outubro de cada ano renova a presença das famílias paraenses em torno das mesas que, todavia, apresentam sempre os mesmos pratos: pato no tucupi, maniçoba e sobremesa de cupuaçu. A feira então se movimenta com a intensificação na procura pelos produtos que irão compor o cardápio do almoço do Círio<sup>iii</sup>. Os montes de maniva desfolhada mal deixam ver as tiradeiras, patos amarrados pelos pés gritando já o seu martírio. Os melhores produtos, os mais adequados aos pratos que devem ser preparados durante os festejos do Círio encontram-

se no Ver-o-Peso, e mesmo as donas de casa que não o freqüentam, nessa época costumam fazer suas compras lá.

Ver-o-Peso e Círio de Nazaré podem também ser relacionados do ponto de vista do ritual, onde se encontram alguns elementos que os aproximam. O caboclo Plácido, responsável pela origem da tradição, é um trabalhador humilde; e a corda, que depois da santa representa o maior símbolo do Círio de Belém, tem sua gênese no mercado. Reza a lenda que certa vez a carroça que carregava a berlinda com a santa atolou bem em frente ao Ver-o-Peso. Nem os bois que puxavam a carroça, nem os homens reunidos na procissão conseguiam movê-la, até que os pescadores munidos de sua fé e das cordas das embarcações solucionaram o problema permitindo o prosseguimento do cortejo. Por essa razão a corda foi simbolicamente incorporada ao rito, passando inclusive a ser atrelada à procissão na frente do Mercado de Peixe. Mais recentemente, contudo, de acordo com informações dos peixeiros, a corda teve que ser deslocada de sua posição tradicional, pois o número excessivo de fiéis que se aglomerava em torno dela estava colocando em risco as estruturas do Mercado de Ferro<sup>iv</sup>.

Durante o período do Círio quase todas as empresas se apropriam da festa, incluindo sua simbologia nas propagandas de TV, em outdoors, nas fachadas das lojas ou sedes de empresas. Muitas delas se esmeram em proporcionar homenagens mais específicas e, intencionalmente, espetaculares, principalmente as que se localizam no trajeto por onde passará a procissão com a imagem da santa. É observada, então, decoração suntuosa com balões e flores, apresentação de corais, orquestras, espetáculos de luzes e de fogos de artifício. Quanto a este último quesito, porém, tradicionalmente é concedido aos pescadores e aos estivadores o privilégio de render as mais importantes homenagens à Virgem de Nazaré.

A participação direta de peixeiros, geleiros e balanceiros nos festejos do Círio é bastante tradicional e promove uma nova ordem de sociabilidades em torno da organização e preparativos da festa que se configura, assim, como expressão de identidade dessas categorias de trabalhadores, em oposição ao restante do mercado do Ver-o-Peso. Importante destacar que a Nossa Senhora de Nazaré é a padroeira do Mercado de Peixe<sup>v</sup> e, de acordo com o previsto por Decreto Estadual nº. 4731, de 1971, é considerada chefe de Estado no Pará, digna de passar revista diante das tropas e de receber todas as honrarias militares dedicadas aos

governantes. Assim, em sua devoção particular à santa, os que trabalham com o pescado realizam o longo do ano (iniciando-se após a Semana Santa) a coleta de dinheiro que será utilizado nas homenagens do mês de outubro.

Nos dias que antecedem o Círio salvos de foguetes marcam as seis horas da manhã, o meio-dia, as seis da tarde e a meia-noite. Quando chega mais perto do dia da procissão o Mercado de Peixe e a área do seu entorno, incluindo a Pedra, é decorada com luzes, balões e bandeirolas. Essa decoração muitas vezes se estende também às embarcações. Mas o que marca a presença dos “pescadores” na grande festa paraense é a intensa queima de fogos de artifício que acontece em dois momentos, quando da passagem da santa na frente do Mercado: no sábado à noite, durante a procissão da Trasladação e no domingo pela manhã, na procissão do Círio, mais propriamente. De todas as homenagens que a santa recebe em todo o trajeto das procissões, tradicionalmente nenhuma deve ser mais espetacular que as empreendidas pelos pescadores e, em outro ponto do percurso, pelos estivadores e arrumadores do porto. Estas manifestações podem ser interpretadas como verdadeiros *Potlach*, uma vez que essas duas categorias, posicionadas entre as menos prestigiadas no quadro geral das profissões, rivalizam em beleza e em tempo de duração da queima de fogos.

A partir da noite de sábado o Ver-o-Peso se transforma, recebendo muitas pessoas que ali se reúnem para ver a passagem da procissão da trasladação. Especificamente no Mercado de Peixe, fazendo parte dos preparativos para a festa, toda a área é lavada com uma infusão de patchuli e ervas, para que o mercado possa receber a santa com o “cheiro do Pará”. Do cheiro cotidiano de peixe ao perfume festivo do mercado, vê-se assim a transformação para a passagem da santa. A berlinda com a imagem da Santa – que durante o ano permanece no alto do girau no centro do Mercado de Peixe - é colocada na entrada principal do Mercado, no Boulevard Castilho França, onde muitas pessoas param e fazem desde uma pequena reverência a preces mais demoradas, tocando ou dando nós nas fitas brancas e amarelas que são colocadas diante da berlinda, “amarrando” seus pedidos. No Círio de 2006, durante o cortejo da trasladação, foi observado um movimento de deposição de castiçais de garrafas *pet* com as velas acesas, no chão diante da imagem. Não se tem registro desta prática antes (com observação direta em 2005 e 2006, e relatos dos pescadores para a realidade antes dessa data).

O mercado fica todo iluminado nesse seu grande dia de festa<sup>vi</sup>, ganhando um movimento diferente com a presença de familiares e amigos que são convidados para verem a festa desse lugar que se torna privilegiado do ponto de vista de ter uma ótima visão da passagem da berlinda. Muitas pessoas passam a noite por ali, já que no dia seguinte logo cedo têm novo compromisso com a santa, em sua viagem de volta. E, na verdade, é na manhã de domingo que se registra a grande festa promovida pelos “pescadores”, caracterizando-se, agora, numa grande confraternização entre eles.

Como que para celebrar sua própria participação nas homenagens rendidas à santa e agradecendo por mais um ano de trabalho, é realizada uma festa dentro do Mercado de Peixe, exclusivamente para os que trabalham com o pescado. As portas são fechadas e controladas como forma de permitir o acesso apenas aos que receberam convites. Logo após a passagem da santa pelo mercado, que pode ser às sete da manhã, nesse ambiente então todo decorado, cada *peixeiro*, *geleiro*, *balanceiro*, *virador*, *carregador* ou dono de talho receberá familiares e amigos, com muita cerveja, comida e música. Os boxes de venda de peixe se transformam em pequenos camarotes e o conjunto (de música ao vivo) anima os que dançam pelo salão. Crianças correm em algazarra e as conversas reúnem aqueles que durante o ano, muitas vezes, passam por ali apressados.

## **CONCLUSOES**

O ponto de partida de nossa pesquisa sobre o Ver-o-Peso é o Mercado de Peixe, tentando olhar este mercado nas perspectivas da comercialização do pescado em seu desembarque e das homenagens que os trabalhadores deste setor prestam à santa padroeira durante o Círio de Nazaré. E como resultado de uma abordagem aproximativa, pretendemos mostrar como se dão as formas específicas de expressão das relações contidas na esfera pública no Ver-o-Peso, buscando identificar sociabilidades e princípios organizativos reconhecidos por aqueles ali trabalham e circulam. Trata-se de dados preliminares de pesquisa que tem como objetivo observar nesse território as intensas práticas coletivas que estão organizadas a partir de conjuntos de mercadorias e significados, cuja disposição é claramente

percebida ou arranjada com a finalidade de manter uma certa morfologia social dos grupos envolvidos.

Uma das preocupações que temos em torno do Mercado de Peixe, em Belém, são os constantes boatos sobre a mudança do mercado de seu lugar atual. Não raro a idéia que se tem de “melhorias” está fundamentada nos princípios racionais da sociedade ocidental e as propostas (que raramente são discutidas com os utentes) muitas vezes acabam por transformar profundamente as relações já observadas, perturbando o sistema social precisamente pela introdução de práticas vinculadas a um processo de "desenvolvimento". As estratégias de cálculos adequadas a maximizar os benefícios de um serviço, como é o caso da comercialização do pescado numa cidade como Belém, *via de regra*, podem deslocar as estruturas culturais e sociais ditas tradicionais, para a implementação de uma nova ordem, sem contudo considerar que são aquelas que fazem todo o complexo processo funcionar.

## **BIBLIOGRAFIA**

- ALVES, Isidoro. Promessa é Dívida ... Valor, Tempo e Intercâmbio Ritual em Sistemas Tradicionais da Amazônia. Rio de Janeiro: PPGAS/UFRJ (Tese de doutorado). 1993.
- ALVES, Isidoro. O Carnaval Devoto: um Estudo sobre a Festa de Nazaré, em Belém. Petrópolis: Vozes. 1980.
- BESTOR, Theodore C. TSUKIJI – The Fish Market at the Center of the World. Berkeley: University of California Press. 2004.
- BOTT, Elizabeth. Família e Rede social. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves. 1976
- BRIGGS, Asa. “O Conceito de Lugar”. A Humanização do Meio Ambiente. Simpósio do Instituto Smithsonian. São Paulo: Cultrix. Pp- 74-95. 1972.
- CAMPELO, Marilu. Feira do Ver-o-Peso: Cartão Postal da Amazônia ou Patrimônio da Humanidade? Humanitas, Belém, v.18.n.2.Pp-149-170. 2005.
- CAMPELO, Marilu. Feira do Ver-o-Peso – Conflito e Espacialidade de um Mercado Paraense. Fórum de Pesquisa 38 – Cidades e Mercados: novas formas de conflito na espacialização e das práticas sociais e econômicas. Anais da 24ª Reunião Brasileira de Antropologia. Recife: ABA. Pp-121-122. Junho 2004.
- FERRETTI, M. De segunda a domingo: etnografia de um mercado coberto. 2ª edição. São Luís: SIOGE. 1987.

- FERRETTI, Sérgio (org.). Reeducando o olhar: estudos sobre feiras e mercados. São Luís: UFMA/PROI-CS. 2000.
- FIRTH, Raymond. Malay Fisherman - their Peasant Economy. London: Routledge & Kegan Paul Ltda. 1966.
- GEERTZ, Clifford. "Form and Variation in Balinese Village Structure". POTTER, Jack. Peasant society – a reader. Boston: Little, Brown and Company. Pp- 255-278. 1967.
- GEERTZ, Clifford. "O Ponto de Vista do Nativo". O saber local. Novos Ensaio em Antropologia Interpretativa. Petrópolis: Editora Vozes, pp- 85-107. 1997.
- JOSEPH, Isaac. Erving Goffman e a microsociologia. Rio de Janeiro: Editora FGV. 2000.
- LEITÃO, Wilma & VEIGA, Felipe B. Ver-o-Peso, o Cheiro, o Gosto, o Som e o Tato: o Mercado de Belém em Sentidos e Misturas. VI Reunion de Antropologia del Mercosur, Montevideo, v.1. pp-123-124. Novembro 2005.
- LEITÃO, Wilma & SOUSA, Isabel Soares. "Pescadores Insulares e Mercados: Aspectos das Relações de Reciprocidade no Comércio de Pescado no Pará". Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi. Prelo.
- MAUSS, Marcel. "Ensaio sobre as variações sazonais das sociedades esquimós" [1904]. Sociologia e Antropologia. São Paulo: EDUSP. Pp- .1974.
- MAUSS, Marcel. "Ensaio sobre a Dádiva. Forma e Razão de Troca nas Sociedades Arcaicas" [1926]. Sociologia e Antropologia. São Paulo: EDUSP. 1974
- MAUÉS, Raymundo Heraldo & MOTTA-MAUÉS, Maria Angélica. "Pesca e agricultura na Amazônia: a integração de uma comunidade rural ao modo de produção capitalista". Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi Belém, 6(1), Museu Paraense Emílio Goeldi. Pp-29-40. Junho 1990.
- MELLO, Marco Antonio da Silva. Praia de Zacarias: contribuição à etnografia e história ambiental do litoral fluminense – Maricá, RJ. São Paulo: FFLCH/USP (Tese de Doutorado). 1995.
- MOREIRA, Edma S.S. & MATHEUS, Doris. "Aqui começa Belém". Tradição e modernidade na praça de mercado do Ver-o-Peso. Belém: NAEA/UFPA (Monografia do Curso de Especialização Políticas Pesqueiras). 1996.
- NORA, Pierre.. "Entre mémoire et histoire. La problematique des lieux". Les lieux de mémoire. Paris: Gallimard. Pp-25-42. 1997.

SÁ, Samuel Maria de Amorim. “Violência e mediações culturais”. Fórum de Pesquisa 38 – Cidades e Mercados: novas formas de conflito na espacialização e das práticas sociais e econômicas. Anais da 24ª Reunião Brasileira de Antropologia. Recife: ABA. Pp-125-126. Junho 2004.

SOUSA, Isabel Soares. Aviamento e reciprocidade: estudo da vida de pescadores. Apeú-Salvador –Viseu. Belém: UFPA (Dissertação de Mestrado). 2002.

WOLF, ERIC. Parentesco, Amizade e Relações Patrono-Cliente em Sociedades Complexas Brasília: (Textos de Aula Antropologia, 7) UnB. [1963].

---

<sup>i</sup> Além das inúmeras lojas localizadas nas ruas do entorno.

<sup>ii</sup> Urnas são compartimentos do porão da embarcação revestidas em isopor ou poliuretano, que servem como isolante térmico para que o gelo dure por vários dias. Esses compartimentos são divididos por tábuas numeradas e que são removíveis.

<sup>iii</sup> Cf. excelente análise sobre o almoço do Círio em Alves (1980).

<sup>iv</sup> Atualmente a corda é inserida na procissão na frente da Estação das Docas.

<sup>v</sup> Cada mercado da cidade tem o seu santo padroeiro.

<sup>vi</sup> Seríamos tentados a dizer “o único dia de festa”, mas há (poucos) registros, na feira do Ver-o-Peso, sobre a comemoração a São Benedito da Praia.