



CINCCI

IV Colóquio Internacional

sobre o comércio e cidade: uma relação de origem

Uberlândia, 26 a 28 de março de 2013

VER-O-PESO: um mercado de coisas boas e belas

VER-O-PESO: a market of good and beautiful things

LEITÃO, Wilma Marques
Universidade Federal do Pará
wilma@ufpa.br

Resumo

Neste artigo destacamos a posição do Ver-o-Peso no contexto da cidade, como lugar de trabalho cotidiano e representante das referências culturais regionais. Os dados analisados decorrem de pesquisas realizadas em projetos da Faculdade de Ciências Sociais/UFPA cujo objetivo foi identificar os processos de transmissão de saberes, a organização e divisão do trabalho em relações geracionais e de gênero. Por meio da orientação de monografias e da coordenação de projetos, desde 2007, hoje nos permitimos uma aproximação ao mundo do mercado e à análise histórica e sociológica do Ver-o-Peso, ícone e síntese da cidade de Belém e da região amazônica.

Palavras-chave: Ver-o-Peso. feiras e mercados. paisagem amazônica

Abstract

This article analyse the Ver-o-Peso market in the context of Belém, as a everyday workplace and representing cultural regional references. All data are from researches developed in the Social Sciences Faculty of University of Pará with the objective of identify the process of knowledge transmission and division of work in ages and sex relationships. In basis of supervision of research and other projects we are able to develop some reflexions about the history and sociology of this market that is an icon and synthesis of Belém and the Amazonian region.

Keywords: Ver-o-Peso market. Amazonian landscape

1 - O MERCADO E A CIDADE

Na perspectiva histórica o Mercado do Ver-o-Peso está diretamente inserido nas origens e consolidação da cidade de Belém do Grão-Pará, povoação fundada em 1616 às margens do igarapé de nome Piri, que desaguava na Baía do Guajará. Ponto de chegada e saída dos barcos e navios que adentravam o majestoso rio Amazonas ou levavam as “drogas do sertão” para além-mar, o Ver-o-Peso foi criado em 1625 como posto fiscal, por solicitação da Câmara de Belém, passando a chamar-se *Lugar de Ver-o-Peso*. Dada sua localização na confluência dos rios Amazonas e Guamá e o Atlântico, este importante entreposto comercial transformou-se em espaço significativo para a identidade econômica e cultural da cidade de Belém sendo o mais antigo e o mais importante mercado da região.

Ao longo dos séculos o mercado vem assistindo aos principais eventos regionais e acompanhando as mudanças urbanísticas do desenvolvimento da cidade. No auge da exploração da borracha (final do século XIX, início do 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. A instalação¹ dos mercados de Peixe e de Carne, ambos construídos em ferro, repetem nos trópicos a forte tendência na construção de mercados na Europa de meados do século XIX. O Mercado de Peixe (de 1898) e o mercado de Carne (1901) à época marcaram a modernidade de Belém e ainda hoje atestam o passado glorioso do lugar.

Estos ejemplos hicieron escuela no sólo dentro de Francia. Se adoptaran como modelo em muchos países em los años en los que la construcción de mercados metálicos se generalizó rápidamente en Europa y América (BASSOLS e BAÑALES, 2003, p.112)

Todo o conjunto arquitetônico e paisagístico Ver-o-Peso e áreas adjacentes foi tombado, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional em 1977 (IPHAN, 2005). Mais tarde, a mesma área foi tombada pelo município (LEI ORDINÁRIA nº 7.709, de 18 de maio de 1994) sob a denominação de Centro Histórico de Belém. Em maio de 2011, em parecer aprovado pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural do Iphan foi finalizado o processo de tombamento dos bairros da Cidade Velha e Campina consolidando assim a proteção no nível do poder federal do conjunto arquitetônico onde se encontra do mercado (CONSELHO CONSULTIVO, 2011). Em contexto menos formal, foi eleito símbolo da cidade, em campanha promovida pelo banco Itaú, em 2007. E constantemente é palco das manifestações artísticas e culturais da cidade.



Interior do Mercado de Peixe, com exibição de painéis.

Fotografia: Philippe Cretinon (2009)

Na extensa faixa ao longo do rio estão instaladas cerca de duas mil barracas que empregam por volta de cinco mil feirantes (LIMA 2010) encarregadas da comercialização de mercadorias que provêm quase diretamente da natureza: sejam frutas, pescado, açaí ou produtos agrícolas. Poucos produtos são beneficiados – farinha, tucupí², maniva³ moída, camarão e peixe salgados, polpas de frutas – cujos processos de transformação se dão, todavia, por meio de técnicas tradicionais, relativamente simples. É justamente sua posição, às margens da baía, com a presença majestosa do rio, que confere ao Ver-o-Peso sua particularidade. Embarcações de cargas e passageiros; a venda diária nos mercados de peixe e de carne, as centenas de barracas das mais diversas frutas, legumes e outros produtos como ervas e plantas medicinais utilizadas no tratamento de doenças e outros males, serviço de refeições e lanches representam a atração turística mais avidamente desejada pelos visitantes da cidade e explorada pela mídia. 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.

De máquina na mão não perdem o instantâneo sugestivo. Fotografam as embarcações veleiras com seus panos coloridos e os seus tripulantes cheios de vida, caboclos que resistem a todas as asperezas do trabalho pesado da navegação, enfrentando com heroísmo os riscos do mar e as aventuras de um comércio feito de altos e baixos (CRUZ, 1962, p. 519)

Na apreciação estética da paisagem cultural do Ver-o-Peso há produções notáveis, como na arquitetura (MALHEIROS, 1996), em fotografia (BRAGA, 2008), cinema (GUEDES e all. 1984), no teatro (SALLES, 1981), além das infindáveis referências na prosa e poesia, musicada ou não. Nas artes plásticas o pitoresco da paisagem do Ver-o-Peso há muito figura nas telas de artistas paraenses e outros que, pelos seus olhares, fixaram a imagem do mercado. Em dissertação de mestrado, Coelho (2003) analisa o acervo do Museu de Arte de Belém procurando construir a imagem e a

cultura do Ver-o-Peso como "janela da alma", como estímulo ao olhar do artista na produção de obras de arte inspiradas nos conceitos de espaço e poética das vanguardas da Arte Moderna.



O Mercado de Peixe, de madrugada

Fotografia: Philippe Cretinon (2009)

Mas também no plano sócio antropológico o mercado se impõe, imperativo, como um universo mágico, onde todas as relações clamam pela atenção e análise mais atenta. Foi o que aconteceu com o sociólogo francês Isaac Joseph que, em visita à cidade, reconheceu o Ver-o-Peso como lugar com vocação de centralidade:

[...] esse mercado popular é ao mesmo tempo um patrimônio arquitetônico e um verdadeiro bairro de atração. A densidade e a mistura das populações que o freqüentam tornam esse mercado um centro, ou segundo uma fórmula utilizada na França para definir as estações de trem e os bairros em que se encontram, um *lugar de movimento da cidade*. (JOSEPH, 2004, p.42).

Não é difícil reconhecer ali um lugar estratégico de encontro entre a cidade e o mundo ribeirinho, traduzido pelas mais variadas mercadorias trazidas pelas embarcações que percorrem o emaranhado de vias fluviais e aportam neste ponto de convergência urbano, de uma metrópole que reúne cerca de dois milhões de habitantes. Essa questão aponta para um aspecto importante do papel do Ver-o-Peso no que se poderia designar uma liminaridade rural/urbano: o mercado é representante de um ambiente ribeirinho, receptor dos grandes corredores de mercadorias regionais (os rios Amazonas e Guamá) e, ao mesmo tempo, sua posição de centralidade no contexto urbano continental é incontestável, considerando-se os inúmeros eixos viários do sistema de transportes da cidade que privilegiam os percursos de mais de 50 linhas de ônibus passando pelo centro histórico e pelo conjunto do Ver-o-Peso.



Boulevard Castilho França, Mercado do Ver-o-Peso

Fotografia: Philippe Cretinon (2009)

2 - PAISAGEM E NATUREZA: MERCADORIAS DO VER-O-PESO

No mercado se dá o encontro do universo das águas e das florestas, onde estão peixes e demais produtos das atividades agrícolas e extrativas, com o mundo da cidade, e em seu aspecto fundamental do estilo de vida rural, pois além das mercadorias, o que desembarca no Ver-o-Peso são os sistemas tradicionais de trabalho, 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. Assim, vemos no mercado a presença das demandas urbanas no interior e o prolongamento dos valores ribeirinhos em meio urbano.

É só passar algumas horas na floresta muito próxima para compreender que todo mundo circula em um território que se pode dizer ao mesmo tempo urbano e fluvial. Os que moram na floresta freqüentam – alguns diariamente, com certeza – as ruas e centros comerciais da cidade; o mesmo acontece com os pescadores que abastecem o Mercado do Ver-o-Peso (JOSEPH, 2004, p.48).

A variedade de produtos que são comercializados lhe confere o papel de guardião das práticas culturais regionais, principalmente no que se refere às práticas culinárias. Ali podem ser encontrados uma gama imensa de produtos regionais, considerados de boa qualidade e indispensáveis às práticas alimentares que constituem a base da identidade cultural dos amazônidas. Tais particularidades da cozinha amazônica podem ser observadas não apenas nas mercadorias vendidas, mas também, e sobretudo, nos pratos servidos nas barraquinhas do mercado. Esta peculiaridade concedeu ao Ver-o-Peso um honroso 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 mergulho na vida local, o Ver-o-Peso aparece logo após os mercados de Toronto, de Nova Iorque e de Santa Lucia.

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.

TOP TEN – STREET MARKETS

Fonte: National Geographic (2009)

Tradicionalmente conhecido por sua desordem, o Ver-o-Peso sofreu uma grande reforma (concluída em 2002) que lhe conferiu um aspecto mais organizado, graças à estrutura de pavilhões especializados por produtos. Nesta nova topografia, os produtos estão dispostos numa ordem que vai do pescado às panelas, ou seja, do mais perecível ao mais durável; passando pelas frutas e verduras; camarões secos e farinhas de toda sorte. Na interseção dos produtos frescos com os produtos industrializados estão localizadas as barracas de comida — que interpretamos aqui como mercadorias transformadas — *do cru ao cozido* — onde são vendidos refeições tipo *pratos-feito* e pratos típicos da culinária local como *vatapá*, *maniçoba*, *peixe frito* e *açaí*. Torna-se, assim vitrine daquilo que Darci Ribeiro destacou, em sua análise sobre a formação do povo brasileiro (1996), 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 muçum. 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)

Grande parte das mercadorias comercializadas no Ver-o-Peso provêm diretamente da natureza, sejam as frutas, pescado ou produtos agrícolas. Os poucos produtos beneficiados — farinha, tucupi, camarão e peixe salgados, ou ainda as polpas de frutas ou maniva moída — são submetidos a processos de transformação

por meio de técnicas tradicionais, relativamente simples. Os percursos por meio dos quais esses produtos chegam ao mercado ainda não foram objeto de estudos e, em suas variadas escalas, constituem elementos importantes para a compreensão das relações da cidade com seu entorno, e de como o Ver-o-Peso torna-se referência de geração de emprego e renda nas comunidades produtoras das mercadorias que se destinam ao famoso mercado.



Mercado do Ver-o-Peso, com localização dos setores

Fonte: Leitão, 2010

Por meio da análise do comércio de produtos e pratos típicos no Ver-o-Peso, podemos nos aproximar das características que este mercado encerra, a saber, a dimensão do Ver-o-Peso como lugar central de restauração no centro de Belém, considerando que há uma clientela cativa que sempre procura o mercado para fazer suas refeições, tanto no dia-a-dia, e principalmente em épocas festivas como o Círio de Nazaré⁴ ou Natal; sem esquecer dos boêmios que durante a madrugada vêm procurar as famosas sopas (originalmente preparadas para prover as forças dos feirantes que trabalham durante a noite). Além da população de trabalhadores do bairro comercial contíguo ao mercado, boa parte da clientela nas barracas de refeições são os próprios feirantes que comem no Ver-o-Peso. Acrescentamos a este fluxo de pessoas, um igual fluxo de mercadorias – dos produtos usados na preparação dos pratos - o que nos permite apontar uma espécie de «endoconsumo», uma vez que os produtos utilizados na preparação dos pratos são comprados também no mercado: peixes, carnes, aves (note-se que em Belém é típico o consumo de pato, no famoso prato pato no tucupi) e da mesma forma, os legumes, verduras, pimentas, e a incontornável farinha, e outros produtos derivados da mandioca, como o *maniva* e o *tucupi*.

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)

O setor de alimentação o Ver-o-Peso funciona as 24 horas do dia, oferecendo em cada momento a alimentação correspondente: a partir das 4 da madrugada, o café é servido, na forma de mingaus, tapiquinhas, já por volta das dez, onze horas da manhã, até por volta das 14 é o almoço, quando se registra o momento de maior movimento. Este é o momento em que muitos fregueses vêm comer, ou os donos das barracas providenciam para ser entregues as quentinhas em seus escritórios, lojas ou nas próprias barracas do mercado. No fim da tarde chegam os apreciadores de cerveja e petiscos ou mesmo os que jantam no Ver-o-Peso antes de seguirem para suas casas. Há também os feirantes que a esta hora chegam para a sua jornada, como por exemplo os que trabalham na comercialização do pescado que ocorre durante a madrugada (CORRÊA, 2010).

É claro que a refeição realizada no mercado atrai uma clientela interessada nos preços baixos, mas há igualmente a ideia de uma certa «marca Ver-o-Peso». Isto é, os produtos vendidos ali carregam a legitimidade do típico, do autêntico, do melhor⁵; o que acaba por conferir aos pratos servidos em cada casa ou restaurante da cidade e especialmente aqueles degustados no próprio mercado a característica de ser o melhor da região e que atrai aqueles que querem valorizar sua identidade regional por meio do consumo dos pratos típicos, preparados com produtos legítimos comprados no Ver-o-Peso. Este aspecto, por outro lado, carrega uma certa ambivalência, dada a posição «marginal» do Ver-o-Peso no contexto da cidade. Tal ambivalência se encontra nas histórias contadas sobre todo tipo de golpes que podem ocorrer no momento das compras, com subtrações no peso da mercadoria, alterações na qualidade. Assim, ao mesmo tempo que muitos atribuem às barracas do Ver-o-Peso ser servido o melhor peixe frito de Belém, ou o melhor prato regional, pode também ser considerado de má qualidade e provocador de todo tipo de mal estar.

3 - ALGUMAS CONSIDERAÇÕES

A belíssima paisagem do Ver-o-Peso não é apenas apreciável. Ela comporta e traz até o mercado um mundo de práticas tradicionais, relacionadas à pesca e extração de produtos da floresta, pelas redes integradas e complementares de atividades. Este aspecto garante a importância regional do Ver-o-Peso pois, situado às margens do rio, cria uma rede de comercialização que liga a metrópole às ilhas e localidades do entorno no abastecimento cotidiano de produtos frescos – pescado, frutas, açaí. Chegamos, então, ao ponto da análise, atestando que o Ver-o-Peso é mais que um mercado, sua posição no âmbito da cidade ultrapassa o papel de centro de abastecimento, sendo considerado importante ponto turístico e muito mais que isso, patrimônio da própria identidade belemense e da história da Amazônia. Esta análise foi muito bem desenvolvida por Lima (2010), em dissertação de mestrado que reuniu arquitetura e antropologia, e realizou a discussão de como a noção de patrimônio, que reveste o Ver-o-Peso, é apreendida pelos feirantes e usuários comuns, reinterpretando as ações públicas de preservação de patrimônio em relação direta com sua vida cotidiana no seu mundo do trabalho. Identificando, a partir de abordagem etnográfica, o patrimônio cultural dos trabalhadores do Ver-o-Peso, sua análise recai não somente sobre a importância do lugar como patrimônio da cidade, mas principalmente assinalando como a noção de patrimônio é acionada como

elemento agregador para esses trabalhadores, gerando o sentido de pertencimento e identificação com o mercado ao longo dos anos e, portanto, com direitos sobre o lugar.

O mercado do Ver-o-Peso apresenta-se como um universo específico no contexto da cidade onde, por meio de atividades comerciais, se materializam também ricas redes de sociabilidades que colocam em confronto compradores e vendedores, gerando os sentimentos da camaradagem, da confiança e que vão ajustando as relações características dos mercados como lugar de circulação de coisas, fonte de relações sociais e simbólicas. Há muito o Ver-o-Peso deixou de ser apenas um porto e uma feira livre, na qual se negocia toda espécie de produtos. Sua maior riqueza está contida no lastro de memória da própria cidade consolidando-se como importante lugar de práticas culturais, onde o cotidiano regional e o imaginário amazônico se reproduzem e se perpetuam por meio das mais diversas atividades tradicionais.

Referências

BASSOLS, Manuel Guardia e José Luis Oyón Bañales. Los mercados públicos en la ciudad contemporánea – el caso de Barcelona. **Cadernos PPG-AU - FAUBA Número Especial Atlas Histórico das cidades**. v.1, n.1. p:107-122. 2003.

BRAGA, L. **Crônica fotográfica do universo mágico no mercado do Ver-o-Peso**. São Paulo: Modersign, 2008.

CARVALHO, L. **Ver-o-Peso (Guia da Exposição)**. Belém: Iphan, 2011.

COELHO, E. da S. **Ver-o-Peso: Janela da Alma do povo paraense - construção de um imaginário poético-visual**. (Dissertação de Mestrado) Rio de Janeiro: Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais. Escola de Belas Artes, UFRJ, 2003.

CONSELHO CONSULTIVO DO PATRIMÔNIO CULTURAL APROVA TOMBAMENTO DE DOIS BAIRROS DE BELÉM (PA) 03/05/2011. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br> (acesso em 15/06/2011).

CORRÊA, M. C. dos S. & LEITÃO, W. M. Redes de comercialização do pescado no Ver-o-Peso. In: *II Encontro da SBS Norte*. Belém, 10 a 12 de setembro de 2010. **Anais do II Encontro da SBS**. Belém: NAEA. 2010. Disponível em: <http://www.sbsnorte2010.ufpa.br/site/anais/html/qt12.html>

CRUZ, E. O Ver-o-Peso. um capítulo da história colonial do Pará. **Revista de História**. v.XXIV, nº50, p. 519-526, abril-junho 1962.

GUEDES, J., ROLAND, P. e FREITAS, S.. **Ver-o-Peso**. In: *Curtas Paraenses*, v.1. Belém: Foxvídeo. Documentário/ficção. 16mm; cor; 13 min. 1984.

IPHAN. **Sítios históricos e conjuntos urbanos de monumentos nacionais**. v.1, Brasília: Programa Monumenta - Minc (Cadernos Técnicos, 3). p. 58-66. 2005.

JOSEPH, I. Belém: paisagem, coisa pública. **Cadernos do IPPUR**. IPPUR, UFRJ. Ano XVIII, n.1-2. p. 41-90, jan-dez. 2004.

KAHWAGE, C. & SOUSA, R. S. de. Plantas medicinais em Belém: medicina ocidental, religião e conhecimento tradicional no meio urbano. MAGALHÃES, S.; SILVEIRA, I.M.; SANTOS, A.M.S. (ORGS.) **Encontro com a Antropologia Homenagem a Eduardo Galvão**. Belém:MPEG; Manaus:EDUAM, 2011. p.253-265.

LEITÃO, W. M. **Ver-o-Peso: estudos antropológicos no mercado de Belém**. Belém: NAEA, 2010.

LIMA, M. D. de. Patrimônio cultural: os discursos oficiais e o que se diz no Ver-o-Peso. In: LEITÃO, Wilma M. Org. **Ver-o-Peso: Estudos Antropológicos no Mercado de Belém**. Belém: NAEA, 2010. p.

MALHEIROS, U. da S. **A imagem do Ver-o-Peso no contexto da paisagem de Belém** (Dissertação de Mestrado). São Paulo: Programa de Pós-Graduação em Arquitetura, Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, 1996.

NATIONAL GEOGRAPHIC SOCIETY. **Food Journey of a Lifetime: 500 Extraordinary places to eat around the globe**. London: Toucan Books, 2009. p.62.

RIBEIRO, D. **O povo brasileiro – a formação e o sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

SALLES, G. **Ver de Ver-o-Peso**. Peça de Teatro. Belém: Grupo Experiência, 1981.

¹ As peças de ferro e zinco foram trazidas da Inglaterra e montadas no local onde se encontram.

² Tucupi – sumo extraído da raiz da mandioca utilizado na preparação de vários pratos da culinária regional.

³ Maniva – folha da mandioca moída, base de um dos pratos típicos da culinária paraense, a maniçoba.

⁴ Círio de Nazaré – festa católica em homenagem à Virgem de Nazaré, realizada sempre no segundo domingo de outubro. É considerado o Natal dos paraenses.

⁵ A mesma análise poderia ser feita em relação às ervas medicinais (Cf. KAHWAGE & SOUSA, 2011).