



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA E ANTROPOLOGIA**

**SUELLEN NASCIMENTO DOS SANTOS**

**NA FEIRA TAMBÉM SE APRENDE: UM ESTUDO SOBRE TRANSMISSÃO  
DE SABERES NO SETOR DE FARINHAS NO COMPLEXO VER-O-PESO EM  
BELÉM-PARÁ**

**Belém  
2014**

**SUELLEN NASCIMENTO DOS SANTOS**

**NA FEIRA TAMBÉM SE APRENDE: UM ESTUDO SOBRE TRANSMISSÃO  
DE SABERES NO SETOR DE FARINHAS NO COMPLEXO VER-O-PESO EM  
BELÉM-PARÁ**

Dissertação apresentada como requisito parcial para  
obtenção do título de Mestre em Antropologia pelo  
Programa de Pós-Graduação de Sociologia e  
Antropologia da Universidade Federal do Pará.  
Linha de Pesquisa: Populações Amazônicas

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dra. Denise Machado Cardoso

**Belém  
2014**

**SUELLEN NASCIMENTO DOS SANTOS**

**NA FEIRA TAMBÉM SE APRENDE: UM ESTUDO SOBRE TRANSMISSÃO DE  
SABERES NO SETOR DE FARINHAS NO COMPLEXO VER-O-PESO EM BELÉM-  
PARÁ**

Dissertação apresentada como requisito parcial para  
obtenção do título de Mestre em Antropologia pelo  
Programa de Pós-Graduação de Sociologia e Antropologia  
da Universidade Federal do Pará.  
Linha de Pesquisa: Populações Amazônicas.

Data de aprovação \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
Banca Examinadora

\_\_\_\_\_  
Prof<sup>a</sup>. Dra. Denise Machado Cardoso

Orientadora

\_\_\_\_\_  
Prof<sup>a</sup>. Dra. Maria Eloísa Martín

Examinador Externo

\_\_\_\_\_  
Prof<sup>a</sup>. Dra. Eneida de Assis

Examinadora Interna

**Belém  
2014**

## AGRADECIMENTOS

Agradeço à Deus por me conceder mais uma conquista, pela graça alcançada de concluir mais uma etapa de vida.

A minha família, pelo apoio, paciência, compreensão e força nos momentos difíceis desta jornada.

A minha orientadora Prof.<sup>a</sup> Dra. Denise Machado Cardoso, que me proporcionou a chance de aprender, pela credibilidade e por me acolher em alguns momentos difíceis durante a realização deste trabalho.

A Prof.<sup>a</sup> Dra. Wilma Marques Leitão que tem sido uma grande incentivadora em minha formação desde a graduação.

A Prof.<sup>a</sup> Dra. Carmem Izabel, pela contribuição inicial deste trabalho.

Aos trabalhadores do setor de farinha e do setor de mercearia, que me acolheram, e gentilmente cediam seu tempo me ajudando na pesquisa. Em especial, Max Fernando, Socorro, Orivaldo (Irmão), José Serrão e Amazonas que se dispuseram de boa vontade a colaborar com a realização deste trabalho.

Ao José Julierme Furtado dos Santos amigo incentivador e companheiro, que proporcionou debates sobre o tema desta dissertação.

As minhas amigas Ana Carolina Raiol, Deyse Teixeira, Débora Eleres, Leidiane Moraes, Luciane Andrade e Ticiania Lima, que compreenderam a minha ausência e falta de tempo, e que se dispuseram a ouvir os objetivos da minha dissertação.

Ao amigo Alessandro Ricardo Campos, e as amigas Karolina Barroso, Riane Souza, Vanessa Frazão e Weleda Freitas, pessoas que contribuíram na construção deste trabalho e na minha vida acadêmica.

A turma de mestrado 2012 do PPGSA, que nos permitiu compartilhar os mais diversos conhecimentos.

## RESUMO

O trabalho apresenta a pesquisa realizada para a dissertação de mestrado, e tem por objetivo apresentar a feira como um espaço de transmissão de saberes, observando esta como um espaço de aprendizagem. Acostumados a relacionar educação com espaços mais formais como a escola, nos esquecemos de que outros espaços também podem ser lugar de saber, algo que não se aprende na escola, mas no dia a dia, no caso da venda de farinha, um saber que vem com a prática do trabalho. A pesquisa foi realizada no setor de farinhas do Ver-o-Peso, mercado famoso na cidade de Belém, parte da representação simbólica da cidade desde o século XVII, compreendemos ali um rico espaço de saber, uma saber em parte familiar, que como pude observar vem sendo passado de pai para filhos e filhas, marido para esposa, irmãos, primos, amigos, etc.

Palavras-Chave: Saberes, educação, Ver-o-Peso, feira.

## **ABSTRACT**

The work present the reseach realized for master's thesis, and have to objective present the fair like a space to tranfer of knowledge, observing this how a space to learning. We're accustomed to relate education with spaces more formal like school, we forget that others spaces also can be a place to learn, something that we don't learn in the school, but in the daily life, in the case to sale of flour, a knowledge that comes with the practice of the job. The research was realized in the sector of flour of ver-o-peso, famous market of the Belém city, part of symbolic representation of the city since century XVII, we understand there a rich space to know, a know in part Family, as i have observed has been passed to father for sons and dauters, husband to wife, Brothers, cousins, friends,etc.

Keywords: Knowledges, education, Ver-o-Peso, fair.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Localização da Feira do Ver-o-Peso em Belém Pará.....	33
Figura 2: Mandioca (Manioht esculenta Cruntz).....	43
Figura 3: Folha de mandioca - Maniva.....	43
Figura 4: Gráfico de Evolução da Produção de Mandioca.....	48
Figura 5: Quadro de Exportação brasileira da Mandioca.....	49
Figura 6: Farinha Exportações brasileira.....	50
Figura 7: Quadro de Exportação de mandioca e farinha.....	51
Figura 8: Esquema 2 - cadeia de comercialização da farinha de mandioca no Estado do Pará e Amazonas.....	58
Figura 9: Exemplo 1 de cadeia de comercialização na feira do Ver-o-Peso.....	58
Figura 10: Exemplo 2 de cadeia de comercialização na feira do Ver-o-Peso.....	59
Figura 11: Exemplo 3 de cadeia de comercialização na feira do Ver-o-Peso.....	59
Figura 12: Exemplo 4 de cadeia de comercialização na feira do Ver-o-Peso.....	59
Figura 13: Exemplo 5 de cadeia de comercialização na feira do Ver-o-Peso.....	60
Figura 14: Senhor organizando a barraca durante a venda.....	67
Figura 15: Vendedor atendendo cliente.....	68
Figura 16: Seu Davi recebendo as freguesas em sua barraca.....	68
Figura 17: Senhor renovando a farinha.....	72
Figura 18: vendedora sentada em sua barraca enquanto aguarda clientes.....	74
Figura 19: Momento de conversa entre os trabalhadores do local.....	75
Figura 20: Senhor medindo farinha.....	76
Figura 21: Visão da barraca de farinha e seus equipamentos de trabalho, como a balança.....	76
Figura 22: Dona Raimunda ao conceder entrevista.....	77

Figura 23: Senhora Socorro medindo a farinha de tapioca.....	78
Figura 24: Exemplificação da quantidade do litro, como vende-se na feira.....	78
Figura 25: Mostra dos preços nas barracas.....	79
Figura 26: Tipo ideal de Transmissão Familiar.....	85
Figura 27: Tipo possível de Transmissão familiar.....	85
Figura 28: Transmissão para o cônjuge.....	86
Figura 29: Dona Tânia, uma das trabalhadoras do setor de farinha.....	88
Figura 30: Casal que trabalha “junto” e em barracas diferentes.....	89
Figura 31: Senhor Davi, feirante mais antigo do setor.....	91
Figura 32: Denis, filho de seu Davi.....	91
Figura 33: Mostra as cores da farinha.....	106

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1: Produção de mandioca dos municípios paraenses.....	52
Tabela 2: Demonstrativo do volume da farinha ofertada nos portos municipais.....	61

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>12</b>
1.1	O PERCURSO DA PESQUISA	13
1.2	ESTRUTURA DA DISSERTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS	18
<b>2</b>	<b>EDUCAÇÃO E SEUS ASPECTOS</b>	<b>22</b>
2.1	UM CONCEITO SOBRE EDUCAÇÃO	22
2.2	UMA BREVE DISCUSSÃO SOBRE ESCOLA	28
2.3	A FEIRA COMO ESPAÇO DE EDUCAÇÃO	29
2.4	A FEIRA DO VER-O-PESO	32
<b>3</b>	<b>O VER O PESO DA FARINHA</b>	<b>39</b>
3.1	MANDIOCA E FARINHA UMA BREVE CONTEXTUALIZAÇÃO SOBRE ALIMENTAÇÃO	40
<b>3.1.2.</b>	<b>Morfologia da Mandioca e Tipos de Classificação de Farinha</b>	<b>42</b>
3.2	MANDIOCA E FARINHA: ASPECTOS CULTURAIS	45
3.3	MANDIOCA E FARINHA: IMPORTANCIA ECONOMICA E PRODUÇÃO	47
3.4	UMA ETNOGRAFIA DO SETOR DE FARINHAS	55
<b>3.4.1</b>	<b>Origem das Farinhas</b>	<b>60</b>
<b>4</b>	<b>NA FEIRA TAMBÉM SE APRENDE: TRANSMISSÃO DE SABERES NO SETOR DE FARINHAS NO COMPLEXO VER-O-PESO</b>	<b>63</b>
4.1	DOS TIPOS DE SABERES	63
<b>4.1.1</b>	<b>O Saber Fazer Farinha</b>	<b>63</b>
<b>4.1.2</b>	<b>O Saber Vender Farinha</b>	<b>65</b>
<b>4.1.2.1</b>	<b><i>O Saber Atender</i></b>	<b>67</b>
<b>4.1.2.2</b>	<b><i>O Saber Medir e Saber Pesar</i></b>	<b>75</b>
<b>4.1.2.3</b>	<b><i>O Saber Calcular</i></b>	<b>79</b>
4.2	PARENTESCO NA FEIRA DO VER-O-PESO	82
4.3	MULHERES DO SETOR DE FARINHA	86
<b>5</b>	<b>A IMPORTANCIA DO ESTUDO DE FEIRAS E MERCADOS NA CIDADE</b>	<b>91</b>
5.1	CONCEITOS SOBRE CIDADE	91
5.2	ANTROPOLOGIA ECONÔMICA	97
5.3	FEIRAS	101
<b>5.3.1</b>	<b>Feiras de Belém</b>	<b>106</b>

<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>109</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>111</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>117</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O trabalho tem por objetivo discutir e analisar a transmissão de saberes na feira do Ver-o-Peso, apresentando esta como um espaço de educação e saberes, observando-a como um lugar de aprendizagem. Em nossa sociedade estamos acostumados a relacionar educação com espaços mais formais, onde a principal referencia surge através da escola. Deste modo, esquecemos de que outros espaços também podem ser lugar de saberes, algo que não se aprende na escola, mas no dia a dia, no cotidiano do trabalho, como no caso da venda de farinha na feira do Ver-o-Peso, onde para ser feirante se faz necessário participar da rotina da feira.

A pesquisa foi realizada no setor de farinhas do Ver-o-Peso, mercado famoso na cidade de Belém, parte da representação simbólica da cidade desde o século XVII, compreendemos ali um rico espaço de saber, um saber em parte familiar, que como pude observar vem sendo passado de pai para filhos e filhas, marido para esposa, irmãos, primos, amigos, etc.

A ideia deste trabalho surgiu a partir da pesquisa realizada para o Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências Sociais, onde inicialmente se tratou das *diversas formas de transição das barracas na feira do Ver-o-Peso*. Sendo encontradas duas formas: a transmissão familiar, que é o modo mais tradicional e tem o aparato do decreto 36.326/2001 (regulamentador do Ver-o-Peso), a barraca então permanece em uma mesma família passando de uma geração para outra. O segundo modo está relacionado a uma ação entre amigos, a “forma prática” que não faz parte do decreto, que se trata da relação de venda e compra de barracas. Ao se deixar de herança uma barraca ou ao passa-la a um amigo, herda-se com ela um conjunto de práticas que envolvem o ofício e os saberes contidos e utilizados neles e através dele. Essa primeira pesquisa foi realizada desde junho de 2010

Inicialmente o objetivo desta pesquisa era estudar o processo de transmissão do saber dentro do setor de farinhas na feira do Ver-o-Peso, considerando que ocorrem de maneiras diferentes a partir da transmissão das barracas, partindo de uma perspectiva da antropologia econômica, mesma linha seguida anteriormente durante o trabalho da graduação. No entanto, ao decorrer da pesquisa a visão sobre o trabalho mudou, também por influencia de uma nova orientação metodológica e ao invés de tratar desta perspectiva, procurei observar a feira menos pelo aspecto da antropologia econômica e mais voltada para a questão da educação.

Desta forma, passou-se a observar a feira como um espaço de aprendizagem e também de educação, mesmo que os próprios envolvidos não se percebam num processo de educação e não vejam o que fazem como uma forma de transmitir saber. Em seguida a modificação dos objetivos buscou-se compreender que tipos de saberes poderíamos apreender no espaço, e me concentrei no saber voltado para o comercio. E assim o principal ponto foi o saber vender que a meu ver são compostos por três preocupações principais dos feirantes:

**O saber atender o freguês/cliente** – essa era a principal preocupação em todas as falas o freguês, sua satisfação, o modo para cativá-lo, e as técnicas e estratégias para um bom atendimento são ensinadas de pais para filhos e filhas.

**O saber pesar o saber medir** – para se trabalhar com farinha é importante saber trabalhar com a sua medida, o litro. Apesar do Kg está presente na feira e mesmo com a balança, o litro é sempre mais usado, assim é preciso saber que 1 kg é 1 litro e meio, que uma saca de farinha de 60 kg dá 80 litros, etc.

O saber calcular – este último, seria o “calcular de cabeça”, sendo que está sempre ligado as sacas de farinha, o lucro obtido e o desconto que depende muito do preço e de quanto já foi vendido para poder fazer descontos. Não apenas os descontos, mas também na somatória ágil para trocos e pagamentos, o cotidiano da feira exige menos calculadora e agilidade nas repostas e principalmente quando se trata de dinheiro. O cálculo tem que ser mentalmente enquanto ao mesmo tempo se atende outros clientes. Devo admitir que “travava” nos cálculos quando algum deles me perguntava e isso era motivo de chacotas.

Dos três saberes principais apreendidos, pode-se compreender que os saberes de medida e cálculos em parte são aprendidos na escola, sendo a maior parte dos trabalhadores possuem o ensino médio de nível escolar. De modo específico a matemática se torna essencial para a realização da atividade de feirante, no entanto essa também foi a maior responsável pelo abandono dos interlocutores da escola. Por mais contraditório que possa parecer.

## 1.1 O PERCURSO DA PESQUISA

O Complexo Ver-o-Peso é uma paisagem que carrego na memória, minha lembrança de infância com cheiros e cores, lugar de passeio que costumava visitar com minha avó. Com

o tempo a feira se tornou aquela paisagem distante, de passagem para o trabalho, onde olhava através da janela do ônibus, sempre muito movimentado, pessoas andando de um lado para o outro, engarrafamento, pois ali se concentra a maior parte de linhas de ônibus da cidade, de correria e de comércio. Foi quando no primeiro ano de faculdade, do curso de Ciências Sociais, o Ver-o-Peso da minha infância e depois da paisagem que encontrava no caminho do trabalho mudaria de significado. Realizei um trabalho em equipe para a disciplina de introdução a antropologia e precisávamos fazer uma pequena pesquisa de campo, que duraria uma semana, houve um sorteio na sala de aula e minha equipe ficou com o Complexo de Alimentação no Ver-o-Peso, sendo esta a primeira vez que realmente conversei com alguns feirantes, e o trabalho familiar no complexo de alimentação do Ver-o-Peso consistiu o primeiro tema a despertar minha atenção, ouvindo as histórias de pessoas que estavam ali há 20 ou 40 anos. Assim o Ver-o-Peso passou de memória a curiosidade e daí a objeto de estudo. Logo depois, ainda houve mais dois momentos de contatos na feira um para a disciplina de Geografia e para a de Tópicos temáticos em antropologia Urbana, estes contatos foram esporádicos e rápidos.

O momento de entrada em campo de fato ocorreu em Junho de 2010, ainda para a pesquisa de Conclusão de Curso em Ciências Sociais. Quando comecei a pesquisar no Ver-o-Peso, me deparei com a necessidade de transformar o familiar em exótico, pois este é um local que faz parte histórica da cidade. Pode-se afirmar que ainda não era a familiaridade de conhecer as pessoas, suas histórias de vida, de estar em seu cotidiano, mas uma familiaridade como Velho (1997) descreve no artigo “observando o familiar” quando diz que:

Da janela do meu apartamento vejo na rua um grupo de nordestinos, trabalhadores da construção civil enquanto a alguns metros adiante conversam alguns surfistas. (...) Não há dúvida de que todos estes indivíduos e grupos fazem parte da paisagem, do cenário da rua, de modo geral estou habituado com a sua presença, há uma familiaridade. Mas, por outro lado, o meu conhecimento a respeito de suas vidas, hábitos, crenças, valores é altamente diferenciado. (VELHO, 1997, p. 39)

Ainda neste artigo Velho faz uma diferença entre o conhecimento e a familiaridade, que surge quando eu estou familiarizado com aquela situação, crio ideia do que seja, mas não compreendo de fato. Este era o mesmo tipo de familiaridade que tinha do Ver-o-Peso, mesmo indo esporadicamente a feira, nunca havia adentrado de fato, não era freguesa de nenhuma barraca, dificilmente consumia no local, era mais um local de passagem, de olhar da janela do

ônibus e de passeio, como dito anteriormente. Mas mesmo assim já havia uma ideia formada do grupo social ali existente, sugestões e pré-conceito.

Na primeira etapa da pesquisa comecei a andar pelo Ver-o-Peso observando os mais diversos setores, produtos e pessoas. Levando em consideração as orientações de Mott que ao apresentar alguns dos métodos para se realizar pesquisa em feiras, tratou de falar da importância de andar pelo espaço, a possibilidade de observar as barracas, vendedores e compradores. *Ao flunar pela feira, o observador logo notará que há barracas cobertas, algumas grandes outras menores; mesas fixas, estrados moveis; há produtos que são vendidos sobre esteiras. Outros diretamente no chão, etc.* (MOTT, 2000, p. 28). O andar pela feira foi uma das primeiras orientações que recebi, inclusive da minha orientadora na graduação, procurar passear pela feira com a curiosidade de um turista.

Realizei este passeio sozinha, andei pela feira por todos os setores, até que me aproximei de um senhor, que estava mais na lateral da feira no setor de farinhas. Apresentei-me, disse que estava fazendo uma pesquisa na época “as diversas formas de transição das barracas na feira”, este senhor conversou comigo sobre algumas coisas gerais da feira, seu tempo de trabalho, ele se ofereceu para me ajudar, me emprestou um recorte de jornal para eu tirar cópia, etc. Depois voltei a feira e falei com a mesma pessoa, disse que tinha preparado um questionário, ele respondeu, depois me apresentou para a moça que ficava mais próximo dele, esta moça pediu em seguida que sua prima que também tralhava na feira na época respondesse o questionário e logo em seguida ela disse que me levaria para a pessoa mais “conhecida” da feira, foi assim que conheci meu primeiro interlocutor, este senhor não era do setor de farinha, mas ele conhecia todos da farinha, dos setores próximos e de alguns mais distantes, sua diversidade de trabalho auxiliava neste contato diversificado, pois ele vendia cartão a unidade e fazia jogos do bicho. Este senhor facilitou muito o meu trabalho, pois a partir dele conheci muitas pessoas que circulam pela feira, e ele que me apresentou a grande parte dos trabalhadores da farinha, e entre eles o representante do setor que veio a ser meu segundo interlocutor e uma senhora que passou a ser minha terceira interlocutora.

Realizar pesquisa na feira não é tarefa fácil, conseguir atenção em momentos que a maior preocupação é a venda, onde o feirante precisa estar atento ao movimento e a clientela para não “perder dinheiro”, essa situação chega a ser desconfortante para a pesquisadora, a sensação, ou melhor, a certeza de estar atrapalhando o trabalho e o lucro do dia. Nesta situação fazia de tudo para parecer “invisível” mesmo sabendo que isso era impossível, tanto para o feirante como para os consumidores. A percepção de estar sendo observada enquanto

observava aumentava ainda mais o incomodo quanto pesquisadora. E assim foram os primeiros contatos, pessoas desconfiadas, alguns impacientes, outros muito receptivos.

Para facilitar o contato e as conversas comecei a ir para feira no período em que os próprios feirantes me sugeriam geralmente as segundas, terças e quartas-feiras, me dividia entre trabalhar e correr para a feira para realizar entrevistas. Depois quando percebi que eles já estavam se acostumando com a minha presença, passei a frequentar a feira todos os dias. Este primeiro momento durou um ano, após a conclusão desta fase voltei a feira para a pesquisa de mestrado. Apesar de passar um ano longe da feira, procurava sempre fazer algumas visitas, conversar, etc. No retorno ao campo, a inserção foi “menos” dolorosa, mas não menos difícil, contava com o fato de que todos ali já me conheciam, mas precisavam se readaptar com a minha presença.

O meu primeiro momento em campo, eu estava mais preocupada com a objetividade, estava naquela primeira fase teórico-intelectual pensada por Damatta “A primeira, é aquela caracterizada pelo uso e até abuso da cabeça, quando ainda não temos nenhum contato com os seres humanos, que, vivendo em grupos, constituem-se em nosso objeto de estudo”. Esta objetividade científica foi proposta por autores como Durkheim, Radcliffe-Brown e Malinowski, que procuravam equiparar as ciências sociais à ciências naturais, fazendo assim uma analogia entre o biológico e o social, considerando a sociedade como um organismo. Com o Funcionalismo-estrutural não dando créditos a esse individuo, não acredita que a sociedade possa sofrer modificações, tendo uma visão de uma sociedade sempre estática onde as mudanças não podem existir, assim colocando como um organismo, onde cada um tem uma função e o importante é exatamente esta função e assim cada vez que ocorre um desvio é logo corrigido para que a sociedade volte a funcionar normalmente. Por muito tempo este modelo influenciou a antropologia, e assim só éramos capazes de entender o individuo como alguém que obedece as regras sócias, evitando as sanções desconsiderando sua subjetividade.

Evidentemente minha perspectiva não era uma comparação com o biológico, mas envolvida com método e a teoria acadêmica tinha grande preocupação em manter um distanciamento, em manter a neutralidade, tentando evitar envolvimento, evitava convites para almoços em casa dos interlocutores, ou mesmo passeios para seus lugares de lazer. Com o decorrer do tempo a estrutura das relações entre pesquisadora e pesquisados foi mudando, e as pessoas do grupo passaram a ter nomes e histórias de vida que muitas vezes se confundiam, neste momento já não chegava a feira e só entrevistava as pessoas, eu era chamada para tomar conta de algumas barracas quando o permissionário (feirante) precisava sair rapidamente e

não havia quem olhasse, pesava a farinha, vendi uma vez, saía para encher água, ver resultado do jogo do bicho, anotar o resultado na tabela que tinha na frente do setor de mercearia, comprar utensílios como guardanapos e sacolas plásticas, cerveja, pesa produtos de mercearia, atender cliente, ver preço de produtos para casa. Neste momento conheci mais o espaço circulado além do pesquisado, mas até onde as relações comerciais ou não eram estendidas. Para Boissevan não podemos esquecer que quem provoca essas sanções são outros indivíduos que também agem de acordo com aquilo que acreditam estar de acordo com sua moral, e com o que é mais importante para si, mas sem deixar de lado também a sociedade como um todo que se impõe ao indivíduo.

Roberto Cardoso de Oliveira lembra que o trabalho do antropólogo é olhar, ouvir e escrever, sendo o olhar o primeiro passo dentro do campo, o olhar treinado, onde o objeto de estudo é visto de um olhar treinado, como exemplo o autor usa seu grupo de pesquisa, os Tükuna, colocando assim se o pesquisador com o seu olhar treinado entra em uma das casas do grupo, logo perceberá o número de fogueiras e saberá quantos grupos domésticos ali habitam, tal como terá uma noção da quantidade de pessoas pela quantidade de redes no local.

No caso do Ver-o-Peso o olhar treinado, me fez perceber no meio de uma aparente desordem a organização do espaço, me fez perceber quem são os que se consideram “feirantes” e aqueles que eles excluem do grupo. Ao chegar no Ver-o-Peso nos deparamos com tantas pessoas circulando e trabalhando num mesmo espaço com os mais variados produtos, que acabamos por não ver além de uma bagunça, mas no meio do caos que parece ser uma feira a céu aberto no meio da cidade, onde circulam ônibus de um lado e barcos do outro, com encontros entre trabalhadores do comércio, indústria e da área rural, pequenos produtores, atravessadores, vendedores de cafezinho, manicures, pedintes, etc. Nesse cenário, posso ver um pouco do que é a cidade de Belém, sua expressão cultural, seus personagens descritos em parte do cotidiano. O Ver-o-Peso representa enfim a expressão do que é nossa cidade.

As primeiras entrevistas foram realizadas com o questionário que continham perguntas semiestruturadas com 20 questões relacionadas ao campo, com o intuito de trazer alguns dados gerais sobre a feira, entretanto apesar de seguir o roteiro, a conversa fluía por outros aspectos como a família que está fora da feira, vida na roça, etc. Não selecionei um grupo restrito, as barracas do setor eram 38, assim entrevistei todos os permissionários que se dispuseram a conceder entrevistas mais formais, buscava entrevistar conforme os trabalhadores iam me indicando, sempre era ou o senhor da mercearia ou o representante do

setor de farinha que me apresentava e pedia para me ajudar na pesquisa, mas neste processo conversei com feirantes de outros setores, como a própria mercearia, de frutas e peixe salgado e camarão, sacoleiros, visitantes. Naquele momento em campo não percebi, mas hoje após uma reanálise do meu campo, vejo que até as pessoas escolhidas pelos meus interlocutores para que me ajudassem na entrevista, eram pessoas que tinham afinidade. Para esta pesquisa entrevistei novamente maior parte dos permissionários, contando que de 38 barracas, cada um dos feirantes tem no mínimo duas. Desta vez, decidi por um termo de esclarecimento, onde eu lia para o entrevistado e este se concordasse assinava. A proposição do texto foi sugerida durante as aulas do mestrado e resolvi que por se tratar de saberes talvez fosse melhor assegurá-los que não iria usar as informações para outros fins se não acadêmico.

Houve boa aceitabilidade do termo e do questionário, em parte pela confiança já estabelecida, não encontrei grandes obstáculos. O maior desafio mesmo era conseguir entrevistar, gravar e tirar fotografias sem atrapalhar o ritmo de trabalho, principalmente pela quantidade de perguntas do questionário, pois procurei abranger não apenas as questões do trabalho, mas aspectos como religião, escolaridade, família, etc.

Deste modo, procurei organizar os dados e a dissertação em quatro capítulos principais, apresentando no último capítulo a análise dos dados de campo. Como apresentado a seguir.

## 1.2 ESTRUTURA DA DISSERTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

Para analisar e interpretar os dados da pesquisa de campo organizou-se a dissertação em quatro partes principais, discutidas a seguir.

**Educação e seus aspectos** - Neste capítulo traz uma discussão teórica a respeito da educação, aqui serão englobados os conceitos de escola e saberes, além de discutir educação e feira. Tendo como principal referencial teórico Brandão (2007) e Brandão (2002), que traz uma discussão sobre cultura e educação. O autor apresenta como a cultura é uma forma de educar além da escola como costuma-se pensar, assim cada sociedade terá seu método. Podemos considerar que toda sociedade tem educação e que o que pode ser educar para uma, para outra pode ser um “deseducar”.

Sobre a feira como um espaço de educação encontrei o trabalho de Oliveira (2012), que analisou os saberes e processos educativos na feira do Agricultor de Mãe do Rio, ali ela constatou que a farinha de mandioca além de um produto econômico e alimentar tem um forte valor educativo. Outro conceito a ser discutido é o de capital cultural de Bourdieu (1998) e a transmissão incorporada deste capital a partir da família, sendo esta uma das formas que observo na feira do Ver-o-Peso, onde o trabalho é apreendido através da assimilação, o que exige tempo empreendido de quem aprende e de quem ensina. Aqui também apresentarei o Ver-o-Peso de forma geral, debatendo o que é esta feira, cartão postal, lugar de sociabilidades e de saberes.

**O Ver-o-Peso da farinha** – Aqui será tratado o aspecto econômico e cultural da mandioca e da farinha. Em uma primeira etapa mostrando os diversos usos da mandioca e seus derivados nas regiões do Brasil, exportação e importação, relacionando ainda a comercialização e consumo dos produtos em outros países. Culturalmente, percebe-se um consumo maior da farinha de mandioca nas regiões norte e nordeste, como verificou Nogueira; Mendonça . Este consumo dentro da cidade de Belém transparece nas feiras e mercados, onde torna-se comum setores de comercialização de farinha. Estes setores segundo a SECON está em quase que 100% de todas as feiras da cidade, apenas uma não possui.

Neste capítulo, também começamos a apresentar o setor de farinhas do Ver-o-Peso e alguns de seus agentes, como a presença dos feirantes, clientes e de personagens como os atravessadores que trazem a farinha pelo rio; e o intermediário que transporta a farinha das cidades da parte rural até o centro da cidade. Evidentemente que toda a dificuldade de logística e estrutura e obviamente a falta de políticas públicas, como aponta Bezerra (2009) para a chegada do produto até a cidade acarreta nos preços, que em 2012 alcançou seus mais altos índices e que gerou insatisfação não só aos consumidores, mas aos próprios vendedores, pois ao pagar custos mais altos começaram a ter lucros menores. Obviamente que há outros fatores para este aumento de preço, tal como a evasão do campo, dos pequenos produtos, de filhos que não querem continuar o trabalho de produção de farinha ou de mandioca, o que foi retratado por Oliveira (2012). Pode-se dizer que na feira esses fatores também foram interpretados pelos vendedores, que em seus discursos colocavam situações como o baixo incentivo a produção de farinha, ao campo, etc. até a falta de vontade dos jovens em trabalhar e a vinda destes para a cidade sem profissão.

**Na feira também se aprende: um estudo sobre transmissão de saberes no setor de farinhas do Complexo Ver-o-Peso em Belém-PA** – neste capítulo será abordado a feira

como um lugar de aprendizagem e transmissão de saber. Na feira considero que o educar para ser feirante está contido nas transmissões de saberes voltado para o comércio da farinha, que são o saber atender o freguês ou cliente, saber pesar e medir e saber calcular. No entanto, os filhos de feirantes que se afastam do trabalho no Ver-o-Peso para digamos “fazer universidade” acabam afastando-se do trabalho da feira, o que considero uma “deseducação” do ser feirante. Estes filhos muitas vezes são incentivados esmo pelos pais, que na maioria das vezes não querem que eles permaneçam trabalhando como feirantes, seja por considerar um trabalho “pesado” que exige um certo esforço físico, a visão negativa que possuem do próprio trabalho, ou o lucro do produto que dá para vier, que nas entrevistas muitos apontam como esperado, mas que não consideram ideais para os filhos. A ideia de que sou feirante, mas meu filho não precisa ser, ou como me disse um senhor da mercearia “sou contra a ideia de que filho de feirante, feirante também é”. Nesse contexto entendo que a educação para os feirantes se apresenta como mais importante ao dizer que o filho faz doutorado em São Paulo ou odontologia na UFPA.

Neste trabalho ainda com Oliveira (2012) na busca de ver na feira mais que um espaço econômico, e apreendendo saberes importantes a manutenção do espaço. Apesar de os saberes compreendidos por mim e amostrados por Oliveira serem diferentes acredito que eles se complementam quando a autora trata de “saberes morais” o “saber compreensão” e o “saber respeitar” também estão presentes no Ver-o-Peso, e são aprendidos diariamente e na experiência. Apresento, também neste capítulo alguns aspectos mais gerais encontrados na feira. Assim as relações de parentesco perpassam pela organização do espaço, transmissão de saberes de barracas, etc. Podemos considerar aqui como tais relações a familiar, pai, mãe, filhos, filhas e também as amizades. Além da família os amigos são pessoas importantes na sociabilidade do espaço, na ausência de famílias, eles ensinam, ajudam e auxiliam.

Nesta parte falarei ainda da presença de mulheres no setor de farinha- considerado um trabalho masculino- elas dividem-se entre o trabalho da feira e o de casa, algumas permissionárias das barracas outras ajudam seus companheiros, pais, etc. elas conseguem manter-se mesmo entre brincadeiras consideradas “masculinas”.

**A importância do estudo de feiras e mercados na cidade** – nesta parte será discutido o conceito de cidade, buscando base na antropologia urbana e em autores como Parker, Whirth principais teóricos da escola de Chicago e de autores brasileiros como Magnani. Aqui aparecem os mais diversos aspectos da cidade, tal como seu contexto histórico, a começar pela transformação das cidades fortalezas para as cidades que

conhecemos hoje, como o capitalismo ajuda nas derrubadas do muro das cidades-estados. Em seguida discute-se a economia antropológica, trazendo os principais conceitos e principalmente a concepção de uma economia “não totalmente econômica”, que é permeada por relações de sociabilidades e parentesco, indo além da economia clássica. E por fim, apresento as discussões teóricas sobre feira, o que está sendo pesquisado a nível regional e nacional.

## 2 EDUCAÇÃO E SEUS ASPECTOS

“Wrong, do it again!”

“Wrong, do it again!”

“If you don’t eat yer meat, you can’t have any pudding, how can you have any pudding if you don’t eat yer meat?”

“You! Yes, you behind the bikeshids, stand still, lady!”

(Pink Floyd - Another Brinck In the Wall – Parte II)

### 2.1 UM CONCEITO SOBRE EDUCAÇÃO

Diversas são as definições de educação e amplo o debate tanto na pedagogia como nas ciências sociais. Para este trabalho, no entanto o interesse está em se discutir o conceito de educação a partir das ciências sociais, especialmente da sociologia e antropologia. Um dos principais autores a debater sobre o tema foi Émile Durkheim, que constatou a educação como um fato social, sendo esta elemento fundamental a sociologia.

Deste modo, a educação existe em toda sociedade, mas não será a mesma em todas, cada qual tem sua própria forma de educar, em especial as crianças.

Antes de mais nada, em cada sociedade, existem tantas educações especiais quantos os diferentes meios sociais. E mesmo nas sociedades igualitárias como as nossas, que tendem a eliminar as diferenças injustas, a educação varia e deve necessariamente variar, segundo as profissões. (...) Mas esta educação comum varia de uma sociedade para outra. Cada sociedade possui um determinado ideal de homem. (FAUCONNET, 2007, p.14).

O próprio Durkheim afirma:

A educação variou infinitamente conforme os tempos e as regiões. Nas cidades gregas e latinas, a educação preparava o indivíduo para se subordinar cegamente à colectividade, tornar-se a coisa da sociedade. Hoje, esforça-se por construir uma personalidade autónoma. Em Atenas, procurava-se formar espíritos delicados, avisados, subtis, animados pela moderação e pela harmonia, capazes de apreciar o belo e as alegrias da pura especulação; em Roma, queria-se antes de mais que as crianças se tornassem homens de acção, apaixonados pela glória militar., indiferentes ao que tinha a ver com letras e com as artes. Na Idade Média a educação era antes de mais cristã; no Renascimento, tomou um carácter mais laico e mais literário; hoje a ciência tende a tomar o lugar outrora ocupado pela arte. (DURKHEIM, 2007, p.46).

Pode-se assim compreender que cada sociedade desenvolverá um modelo de educação que irá formar homens de acordo com a sua necessidade social. Para compreender a formação destes indivíduos através da educação, é preciso entender o momento histórico, pois modelo de educação varia de acordo com o tempo histórico. Assim pode ser que numa determinada época o modelo de educação válido não seja mais o mesmo no futuro, como fala a citação acima, antes a sociedade tinha uma educação cristã, com a influência do renascimento passou a ter caráter mais laico e atualmente a ciência ocupa seu lugar perante a sociedade. A educação não varia apenas de uma região para outra, mas dentro de sua própria sociedade, pode haver diferença de classe, crenças morais e religiosas.

Neste contexto, Durkheim afirma que neste processo o principal responsável por educar são as gerações anteriores, estas transmitem esse conjunto de práticas a geração mais jovem, que se pode aqui compreender as crianças. Levando em conta para este trabalho, a visão Durkheimiana, compreendo o Ver-o-Peso, em especial o setor de farinha como espaço de educação, sendo que esta como um fato social encontra-se em todas áreas da vida, nasce do coletivo, e interage com o individual.

Na feira há o espaço de aprender a partir das práticas sociais do cotidiano, a aprendizagem vem do coletivo, de um modo de todos aqueles que estão presentes no trabalho da feira. Percebo ali que os mais velhos são os principais transmissores de saberes. Neste caso, principalmente o pai, assim filhos, filhas e esposas são levados a feira e inseridos no meio e a partir daí vão recebendo as orientações necessárias para o trabalho, que aqui veremos adiante como o saber calcular, medir e pesar, e atender o cliente. Saberes construídos na coletividade e ao mesmo tempo na busca individual de manter-se economicamente. Tais saberes essenciais ao trabalho do feirante se sobrepõe, é coercitivo uma vez que é necessário adaptar-se à feira e à venda de farinha, e surge a pergunta, então como vender farinha? O como vender farinha, pode parecer a primeira vista, uma atividade individual, onde cada um tem seu jeito ou quem não tem encontra o seu, mas no decorrer da pesquisa observo que algumas regras como dar um pouco a mais do produto além do pedido pelo freguês se sobrepõe de forma a competir pela freguesia. Logo, entende-se que “... *os costumes e as ideias que o determinam, não fomos nós, individualmente, que o fizemos. São o produto da vida em comum e exprimem as suas necessidades. São até, na maior parte, obra das gerações anteriores.*” (DURKHEIM, 2007, p. 48). Concluindo o conceito de educação por Durkheim, o autor afirmará que está é uma forma de socialização principalmente das crianças. Ao

nascem ainda não compreendem as normas sociais, estas normas vão sendo construídas ao longo da vida a partir da infância. Segundo o autor existem em nós dois seres.

Um é feito de todos os estados mentais que apenas se ligam a nós mesmos e aos acontecimentos da nossa vida pessoal: é o que podemos chamar o ser individual. O outro é um sistema de ideias, de sentimentos e de hábitos que experimentamos em nós, não a nossa personalidade, mas o grupo ou os grupos diferentes de que fazemos parte: as crenças religiosas, as crenças e as práticas morais, as tradições nacionais ou profissionais, as opiniões colectivas de todo o gênero. O seu conjunto forma o ser social. Constituir este ser em cada um de nós, tal é o fim da educação. (DURKHEIM, 2007, p. 53).

Logo compreende-se que seja na escola, em casa ou na feira todos nós estamos sujeitos a educação, que nos molda para atuar em determinada sociedade e profissão.

Outro autor a ser utilizado para esta pesquisa será Brandão (2002) que construirá um conceito de educação relacionado a antropologia, ao mostrar que “(...) olhada desde o horizonte da antropologia, toda a educação é cultura. Toda a teoria da educação é uma dimensão parcelar de alguns sistemas motivados de símbolos e de significados de uma dada cultura, ou do lugar social de um entrecruzamento de culturas.” (BRANDÃO, 2002, p. 139). Pode-se observar que tal como Durkheim para Brandão a educação também não está desassociada de seu meio social. Sendo que para Brandão a principal discussão estará em ver a educação como cultural.

Assim também, qualquer estrutura intencional e agenciada de educação constitui uma entre outras modalidades de articulação de processos de realização de uma cultura, seja ela a de nossos indígenas Tapirapé, a da Grécia dos tempos de Sócrates ou a de Goiânia ou Chicago de hoje em dia. (BRANDÃO, 2002, p. 139).

Deste modo, o autor coloca que a cultura põe em ações alternativas e estratégias de pensamento, por onde o “mundo social cria, diferencia, consagra e transforma boa parte do que ela própria é em um dado momento de sua trajetória.” Para essa discussão o autor apresenta o conceito de cultura e suas diversas dimensões como cultura popular e dominante; cultura alienada e desalienada. Por cultura popular Brandão entenderá que esta representa o folclore que não resulta das relações de poder, sendo assim a “tradição de um povo”. Essa cultura popular se opõe a uma cultura não popular. Outro conceito é o de cultura alienada, esta relaciona-se diretamente a luta política. Assim “a cultura alienada é o solo onde floresce no oprimido a consciência alienada”, o que impede de enxergar a dominação que existe. Em contraposição a essa dominação, surge a cultura desalienada.

Para o autor a única forma de transformar a cultura politicamente é através da cultura popular, que dentro da prática pedagógica surge como a educação popular que segundo Brandão foi uma forma de recriar para sua “identidade e uso um sentido novo para um nome antigo: cultura popular.” Deste modo cultura popular e educação popular se relacionam. Neste trabalho não cabe discutir cultura popular, mas entender como o meio social, a cultura local influencia nos saberes apreendidos, ou seja, o saber também é cultural.

Assim sendo, para a antropologia todo o acontecimento da educação existe como um momento motivado da cultura. Mas toda a cultura humana é um fruto direto do trabalho da educação. (...) Algo que cerca e enreda e vai da língua que falamos ao amor que praticamos, e da comida que comemos à filosofia de vida com que atribuímos sentidos ao mundo, à fala, ao amor, à comida, ao saber, à educação e a nós próprios. (BRANDÃO, 2002, p. 141).

Portanto, do conceito de Brandão entende-se que cultura e educação dependem uma da outra, ao mesmo tempo que a educação age sobre a cultura e esta última influencia a primeira. Outro referencial teórico será Brandão (2007), onde o autor define a educação para além do espaço escolar como retratarei mais adiante.

A importância de trazer o debate sobre educação para a antropologia foi apresentado por Gusmão (1997) propondo o diálogo entre as duas ciências. Nesse diálogo ela destaca que entre “antropologia e educação, a questão parece ser a mesma: a aventura de se colocar no lugar do outro, de ver como outro vê, de compreender um conhecimento que não é nosso”. Apesar do confronto que existe entre antropologia e educação, a preocupação da antropologia e seus estudos sobre educação já vem de longa data, desde Boas.

Hoje, quando vemos as dificuldades das escolas, em particular, das escolas públicas de periferia, o fato de a escola como valor não fazer eco entre os estudantes, a indisciplina violenta, a evasão escolar e sua face mais cruel, a exclusão social (...) cabe perguntar qual a natureza dos riscos de que falava Boas. Qual a natureza dos riscos de hoje? Para ele, a realidade de seu tempo apontava um risco para os povos do futuro e para o futuro da própria civilização. A razão era que, historicamente, a nossa sociedade e a escola que lhe é própria não desenvolviam – e não desenvolvem – mecanismos democráticos, perante a diversidade social e cultural. (GUSMÃO, 1997, p.11).

Assim como Brandão, Gusmão também colocará que própria cultura tem o seu papel na formação do indivíduo.

O objetivo é assimilar o indivíduo à ordem social propiciadora do nós coletivo e que, ao mesmo tempo em que integra buscando homogeneizar, diferencia cada um por suas características pessoais, por gênero, por idade, garantindo o equilíbrio da vida em sociedade. A educação realiza-se, então,

no interior da sociedade, composta por diferentes grupos e culturas, visando um certo controle sobre a existência social, de modo a assegurar sua reprodução por formas sociais coletivamente transmitidas. (GUSMÃO, 1997, p. 14).

Nesse contexto a educação não deixar de ser um mecanismo de ajuste, e cada sociedade terá sua forma de educar, como acrescentou Gusmão cada sociedade terá sua forma de estimular e corrigir seus membros. Estes estímulos e correções serão repassadas através da “transmissão de conhecimento” e de valores.

Sobre esse aspecto Brandão acrescenta:

Tudo o que se sabe aos poucos se adquire por viver muitos e diferentes situações de trocas entre pessoas, com o corpo, com a consciência. As pessoas convivem umas com as outras e o saber flui, pelos atos de quem sabe-e-faz, para quem na-sabe-e-aprende. (BRANDÃO, 2007, p. 18).

Outro autor a teorizar sobre transmissões de saberes foi Bourdieu (1998), ao debater sobre o sucesso ou insucesso das crianças na vida escolar na França, ele chama atenção para aspectos não econômicos, que podem influenciar no desempenho escolar das crianças. Para Bourdieu o principal fator para a um bom desempenho escolar está relacionado ao capital cultural.

A influência do capital cultural se deixa apreender sob a forma da relação, muitas vezes constatada, entre o nível cultural global da família e o êxito escolar da criança. (...) Paul Clerc mostrou que, com diploma igual, a renda não exerce nenhuma influência própria sobre o êxito escolar e que, ao contrário, com renda igual, a proporção de bons alunos varia de maneira significativa segundo o pai não seja diplomado ou seja *bachelier*, o que permite concluir que a ação do meio familiar sobre o êxito escolar é quase exclusivamente cultural. (BOURDIEU, 1998, p.42).

Segundo Bourdieu este capital cultural é algo que é herdado dos ascendentes, ou seja, os pais tem grande importância na transmissão, tal como os avós paternos e maternos. Assim é o que se aprende com a família que influenciará na escola. No entanto, indo para além da escola, pode-se dizer que a partir do capital cultural influenciará a vida. Para o autor a forma de transmissão ocorre de acordo com o modo a seguir:

A parte mais importante e mais ativa (escolarmente) da herança cultural, quer se trate da cultura livre ou da língua, transmite-se de maneira osmótica, mesmo na falta de qualquer esforço metódico e de qualquer manifesta, o que contribui para reforçar, nos membros da classe culta, a convicção de que eles só devem aos seus dons esses conhecimentos, essas aptidões e essas atitudes, que desse modo, não lhes parecem resultar de uma aprendizagem. (BOURDIEU, 1998, p.46).

O capital cultural é transmitido através da imitação, como se quem ensina não estivesse ensinando. Assim há três modos como este capital cultural pode existir, conforme descrito abaixo.

O capital cultural pode existir sob três formas: no estado incorporado, ou seja, sob a forma de disposição duráveis do organismo; no estado objetivado, sob a forma de bens culturais – quadros, livros, dicionários, instrumentos, máquinas, que constituem indícios ou a realização de teorias ou de críticas dessas teorias, de problemáticas, etc.; e, enfim, no estado institucionalizado, forma de objetivação que é preciso colocar à parte porque, como se observa em relação ao certificado escolar, ela confere ao capital cultural – de que é, supostamente, a garantia – propriedades inteiramente originais. (74).

Para este trabalho, a principal forma de capital cultural a ser analisado, será o incorporado, pois este está relacionado ao saber que se transmite pela família, estando ligado ao corpo, que de acordo com Bourdieu pressupõe uma incorporação.

A acumulação de capital cultural exige uma incorporação que, enquanto pressupõe um trabalho de inculcação e de assimilação, custa tempo que deve ser investido pessoalmente pelo investidor (tal como o bronzamento, essa incorporação não pode efetuar-se por procuração). Sendo pessoal, o trabalho de aquisição é um trabalho do “sujeito” sobre si mesmo (fala-se em “cultivar-se”). O capital cultural é um ter que se tornou ser, uma propriedade que se fez corpo e tornou-se parte integrante da “pessoa”, um habitus. (BOURDIEU, 1998, p. 74-75).

É a forma que observamos na feira do Ver-o-Peso, onde o ser feirante precisa investir tempo, um tempo que em maior parte vem desde a infância. Que pela frequência da feira e transmissão dos pais vai se desenvolvendo. Essa transmissão como alerta Bourdieu é uma transmissão inconsciente, onde quem está na feira aprendendo o trabalho não percebe que está aprendendo, tal qual, quem ensina não vê que está ensinando, assim a percepção dos feirantes de não considerarem o trabalho na feira como uma forma de aprendizagem e educação.

Ainda sobre o capital cultural e sua transmissão incorporada podemos observar:

Sabe-se, por outro lado, que a acumulação inicial do capital cultural – (...) só começa desde a origem, sem atraso, sem perda de tempo, pelos membros das famílias dotadas de um forte capital cultural; nesse caso, o tempo de acumulação engloba a totalidade do tempo de socialização. Segue-se que a transmissão do capital cultural é, sem dúvida, a forma mais dissimulada de transmissão hereditária do capital... (BOURDIEU, 1998, p. 76).

A partir destes aspectos, veremos como educação, saberes e feira relacionam-se entre si.

## 2.2 UMA BREVE DISCUSSÃO SOBRE ESCOLA

Em primeiro lugar, o objetivo deste trabalho é observar a feira como um espaço de educação, que assim vai para além da escola. No entanto, se faz necessário uma breve contextualização sobre essa escola, que é um importante assunto a ser discutido em nossa sociedade. É importante compreender que escola não foge do meio social a qual está inserida, ela é coercitiva e é um meio de reprodução social e econômico. Não apenas a escola busca “formar” os indivíduos. O mais importante a escola também é influenciada pela cultura.

Para Bourdieu a escola tem uma responsabilidade na continuidade das desigualdades sociais, para ele, ela perpetua as desigualdades através da formalidade ao qual segue o sistema educacional.

A igualdade formal que pauta a prática pedagógica serve como máscara e justificação para a indiferença no que diz respeito às desigualdades reais diante do ensino e da cultura transmitida, ou melhor dizendo, exigida. (...) Mas o fato é que a tradição pedagógica só se dirige, por trás das ideias inquestionáveis de igualdade e de universalidade, aos educando que estão no caso particular de deter uma herança cultural, de acordo com as exigências culturais de cada escola. (BOURDIEU, 1998, p.53).

Segundo Bourdieu a cultura da escola se aproxima mais de uma cultura aristocrata do que das camadas mais populares, e relacionando essa diferença de classe também à diferença do capital cultural. Deste modo, a escola poderia dar subsídios para o aumento do capital cultural, incitando à prática cultural, como visitas a museus, por exemplo, assim ela transmitiria a todos aquilo que alguns têm em seu meio familiar.

Ainda sobre o real papel das escolas e seus desdobramentos, na antropologia se tem outra discussão, a escola dentro de grupos tradicionais. Assis (2003) ao discutir o papel da escola na sociedade palicures do rio Urucaú.

A escola, enquanto uma instituição de ensino e própria das sociedades letradas, tem sido alvo das discussões as mais diversas. Ora atacada, ora defendida, a escola está presente em, aproximadamente, 50% do período de vida das pessoas. Seleccionadora social, a escola aloca os indivíduos no cenário social, premiando alguns, acoplando uma parcela em níveis médios ou expulsando outros já atingidos por diversas compulsões, que irão alimentar a reprodução das desigualdades sociais. (ASSIS, 2003 p. 35).

Assim questionamos, será realmente a escola o único lugar adequado para aprender? Neste trabalho demonstro que não, que além da escola há outros lugares possíveis de

educação e transmissão de saberes, e que se a educação é inerente a toda sociedade, está em toda parte, em todos os grupos humanos, se é cultural, então em todo lugar é espaço de saber.

### 2.3 A FEIRA COMO ESPAÇO DE EDUCAÇÃO

Ressalto que já acostumamos a ver a feira como um lugar de trocas econômicas, mas a feira se apresenta também como um lugar de sociabilidade e de aprendizagem e assim, lugar de educação. O que neste trabalho procura-se entender a partir de Brandão:

Ninguém escapa da educação. Em casa, na rua, na igreja ou na escola, de um modo ou de muitos, todos nós envolvemos pedaços da vida com ela: para aprender, para ensinar, para aprender-e-ensinar. Para saber, para fazer, para ser ou para conviver, todos os dias misturamos a vida com a educação. (2007, p. 7).

Brandão, ao longo de seu livro *O que educação?* Demonstra que a educação pode estar em vários lugares, se apresentar de varias formas, não necessariamente precisando ser alocada numa escola, entendo que esta é só mais umas das formas e meio de educação, tal como os professores são apenas mais uns dos sujeitos de um tipo de educação, que neste caso é representação do poder público. Para o autor a educação já existe antes mesmo de nascermos, está presente nos grupos sociais e todos somos agentes da educação, a partir do momento que reproduzimos aquilo que tomamos de essencial para a sobrevivência como grupo. A educação existe onde não há escola e por toda parte pode haver redes e estruturas sociais de transferência de saber de uma geração para outra onde ainda não foi sequer criada a sombra de algum modelo de ensino formal e centralizado. Porque a educação aprende com o home a continuar o trabalho da vida. (BRANDÃO, 2007, p. 13).

Deste modo, entendo que qualquer espaço pode ser lugar para educação, inclusive a feira pode ser um espaço para aprender-e-ensinar, demonstrando que a educação além de cultural pode existir sobre várias formas e aspectos e que a escola não é o único lugar reservado para aprendizagem. *Não há uma forma única nem um único modelo de educação; a escola não é o único lugar onde ela acontece e talvez nem seja o melhor; o ensino escolar não é a sua única prática e o professor profissional não é o seu único praticante.* (BRANDÃO, 2007, p. 9).

Educar faz parte do cotidiano e o feirante pode educar, mesmo que esta não seja visivelmente percebida pelos interlocutores, que em algumas vezes responderam que não conseguiam ver a comercialização da farinha como uma forma de educação.

Entretanto, chegando a feira do Ver-o-Peso, é muito comum ouvir “isso aqui é uma escola”, no Ver-o-Peso se aprende de tudo. Assim, compreendo que mesmo por vezes não se dando conta que estão educando, através da fala interpretamos que há um processo de educação a partir do momento em que se compara o Ver-o-Peso à escola ou universidade, que se apresentam como instituições formais de educação. Posso acrescentar que este “tudo que na feira se aprende” pode está relacionado tanto ao trabalho como com outras circunstâncias da vida, desde como não cair em *conto de vigário* até a entender a matemática mental necessária para a venda de farinha.

O autor irá considerar a educação “uma fração do modo de vida”, onde a partir dela os grupos criam e recriam-se, assim cada grupo produz como educação o que é necessário “formar” para a sociedade em questão, Brandão demonstra em seu trabalho uma carta enviada aos brancos pelos índios na época recusando a “educação” proposta a estes pelos brancos, pois as pessoas que voltavam desse outro meio de educação neste caso científica não voltavam aptas para o trabalho na concepção dos índios.

Assim, quando são necessários guerreiros ou burocratas, a educação é um dos meios de que os homens lançam mão para criar guerreiros ou burocratas. Ela ajuda a pensar tipos de homens. Mais ainda a educação partida do processo de produção de crenças e ideias, de qualificações e especialidades que envolvem as trocas de símbolos, bens e poderes que, em conjunto, constroem tipos de sociedades. (BRANDÃO, 2007, p. 11).

Deste modo, Brandão acrescenta que a educação está presente no grupo e no seu conjunto de ideias, acrescentando que o que esperasse desta é o trabalho de um artesão na busca da construção de sujeitos, mas esquece-se que também pode haver a desconstrução e a mesma educação considerada boa em determinado grupo pode deseducar para outro como no caso acima.

A educação existe no imaginário das pessoas e na ideologia dos grupos sociais, e ali, sempre se espera de dentro ou sempre se diz para fora, que a sua missão é transformar sujeitos e mundos em alguma coisa melhor, de acordo com as imagens que se tem uns dos outros. (BRANDÃO, 2007, p. 12).

No caso dos trabalhadores do Ver-o-Peso, o termo “educação” está relacionado a escola, algo mais “formal” que é provido pelo Estado, sendo este o modo que permite ao filho do vendedor de farinha hoje a saída da feira para a realização de outras atividades. Assim, o que se tem por educação em relação ao Ver-o-Peso, é como a feira ajudou a prover os estudos

dos filhos permitindo que estes se encaminhem a um curso superior e não mais permaneçam na feira e tornem-se feirantes, o que não deixa de ser uma *deseducação* do ser feirante.

Atribuído ao conceito de saber como cultural acrescenta-se a este trabalho o do território como lugar de cultura.

(...) território é lugar de afirmação de culturas, economias, políticas. Local geograficamente estipulado pela necessidade específica de determinadas sociedades de cristalizar seu tempo num espaço de estabelecer um local de partilha de experiências, construção de mitos comuns, de significar sua existência através da proximidade com o outro com quem se identifica e compartilha numa história comum – a história do lugar. (ACCIOLY, 2011, p. 680).

Neste conceito empregado pela autora o território é um local construtor de identidade, onde as pessoas não se apropriam, mas com ele se identificam. Para isso traz o termo da antropologia “comunidade emocional”, onde comunidades são construídas pelo dia a dia e pelo cotidiano. Portanto entendo aqui o Ver-o-Peso, como um lugar construído no cotidiano, com trocas e identificação simbólicas do espaço, local que constrói identidades e saberes. “O termo saberes é aqui empregado como conhecimento criado para a transmissão dos hábitos forjados para as culturas e territórios sociais, com a possibilidade de reprodutividade, reflexão, transformação e adaptação dos indivíduos.” Assim temos um saber no setor de farinhas do Ver-o-Peso construído no cotidiano.

Sobre a feira como espaço de educação, a autora Oliveira (2012), desenvolveu uma pesquisa no município de Mãe do Rio/Pará, na feira do Agricultor da cidade. O trabalho de Oliveira se relaciona ao meu por tratar também dos saberes na comercialização da farinha. No entanto, a Feira do Agricultor apresenta uma diferenciação em relação ao Ver-o-Peso, ali os trabalhadores também são produtores, que vem até a feira vender parte da produção de farinha, neste aspecto a autora trata dos diversos saberes que vão da produção a comercialização. Neste contexto Oliveira (2012) compreende que não só a feira pode ser um espaço de educação, onde se ensina e aprende, como a mandioca e o seu produto principal, a farinha, tem valor educativo.

A partir de então, passei a acreditar no potencial da farinha de mandioca, não só como base alimentar, mas como um meio econômico que acredito deva ser valorizado levando, em consideração seu valor educativo, passado de geração a geração, principalmente pelos habitantes da Região Amazônica, pois é algo que os representa, assim como fazem os habitantes de outras regiões, quando reconhecem suas produções, sejam elas econômicas e/ou culturais. (OLIVEIRA, 2012, p. 14).

Para a autora a feira também se apresenta além de mercado, ajudando na construção de saberes, onde “a feira (...) a meu ver representa além de uma função mercadológica, um espaço de caráter sócio-educativo-cultural, promotor de diálogos que favorecem e fortalecem os saberes construídos, interpretados e postos em prática...” (OLIVEIRA, 2012, p. 58). Neste cenário a autora apresenta alguns tipos de educação e saberes encontrado na feira, que considerou a educação matemática, educação ética e educação política, atrelado a estes tipos de educação estão os saberes: saber proteger, saber cuidar e os saberes morais. Que são o saber respeitar e o saber compreensão. Esta discussão será aprofundada mais adiante, nos saberes descritos do Ver-o-Peso.

O importante aqui, em primeiro é ressaltar que:

Considero essa comercialização, a construção de saberes culturais que promovem a continuidades dos fazeres e dizeres de homens e mulheres (...) e a visibilidade dada a farinha de modo a elegê-la como produto que não pode faltar nesse espaço de trocas de aprendizagem, de educação. (OLIVEIRA, 2012, p. 60)

Agregados aos saberes da farinha está o plantar, produzir e comercializar. Evidentemente que esses saberes do campo e a defasagem da produção influenciam na comercialização da farinha na cidade. Em todo o saber que temos para mandioca, apresento a seguir o que considere principal a partir das leituras e da pesquisa de campo realizada na feira.

## 2.4 A FEIRA DO VER-O-PESO

O Ver-o-Peso localiza-se na Travessa Boulevard Castilho França no Bairro da Campina, as margens da Baía do Guajará em Belém do Pará, conforme a imagem 2. Reconhecido cartão postal, é ao mesmo tempo um atrativo turístico da cidade. Sempre lembrado como parte da identidade paraense, lá encontramos desde frutas regionais, roupas, farinhas, etc. é um espaço de comercio, mas também de amizades e conflitos. Imagem de cartão postal que contrasta com a de periculosidade, com a insatisfação de feirantes com a presença dos ambulantes aos arredores da feira, desorganização a quem olha a primeira vista e organização para quem adentra.



situação ela divide os espaços na forma de comercialização entre mais atacadista e varejista que varia em cada setor. Nesta situação feira do Açai e feira do Ver-o-Peso são lugares diferentes, onde cada qual apresenta sua organização própria, a primeira apresenta uma comercialização mais atacadista e a segunda ocorre de modo mais varejista.

(...) a feira do Açai apresenta uma organização específica, que não se confunde, em suas práticas e relações, com o que é denominado Ver-o-Peso, que se refere, na maioria das vezes, à parte onde há a comercialização mais varejista. (LEITÃO, 2010, p. 29).

O Ver-o-Peso continua sendo um dos principais responsáveis pelo abastecimento de domicílios e restaurantes etc. mantém um contato direto com as populações ribeirinhas.

O Ver-o-Peso não é uma feira de bairro, como tantas outras que existe m em Belém e outras cidades. Ela está no centro da cidade, mas não se confunde com os “mercados centrais” (...) Na realidade, por sua localização ribeirinha, mantém uma interface imperativa com o mundo rural da Amazônia. A observação nas feiras e mercados permite identificar a produção e manutenção de práticas e saberes “ribeirinhos” em ambiente urbano. (LEITÃO, 2010, p. 24-25).

Nesta apresentação a autora mostra esta singular relação que a feira intermedia entre o rural e o urbano. Há ainda características marcantes da feira como sua temporalidade, que vai desde as sazonalidades das épocas como círio, natal e São João até a própria sazonalidade dos produtos.

Dessas temporalidades observadas, podemos assinalar como eixos de variação o decorrer de um dia, e as diferentes épocas do ano. Essa sazonalidade se expressa nas atividades realizadas e nos rearranjos na organização dos escassos espaços e que obedecem à variação no que se refere aos tipos de produtos disponíveis (leia-se safras), e às atividades (com sucessivos períodos de festas: Círio, natal, São João). (LEITÃO, 2010, p.27).

Há ainda uma temporalidade que abrange a própria vida dos trabalhadores:

Por ultimo (...) destacamos a temporalidade na vida do trabalhador, que muitas vezes concretiza, no Ver-o-Peso, sua carreira profissional, que muitas se inicia como ajudante, vendedor de sacola ou limão, ainda quando criança, até virar barraqueiro, dono de seu próprio negócio, não raro em consorcio com seus familiares . em sua maioria, os trabalhadores do Ver-o-Peso iniciaram ali suas atividades profissionais desde criança, auxiliando algum parente e passam ali parte importante do seu dia... (LEITÃO, 2010, p.28).

Deste modo tal como a temporalidade há uma espacialidade muito bem delimitada no Complexo Ver-o-Peso, espaços que possuem seu próprio modelo de funcionamento.

Há nítida distinção dos espaços, diferentes feiras e mercados: 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. Na própria argumentação local há várias feiras no Ver-o-Peso, sendo esse lugar mesmo sempre questionado em sua dimensão. (LEITÃO, 2010, p. 28 – 29).

Campelo (2002), também retrata as diversas feiras do Ver-o-Peso a partir da temporalidade. “Horários e feiras entrecruzam-se, opõem-se, entreadjudam-se e, ao mesmo tempo, permanecerem com seus códigos e normas, sua estética e moralidade”.

O trabalho de Campelo retrata um Ver-o-Peso antes da reforma de 2001 realizada pela Prefeitura Municipal de Belém. Assim mostra que o Ver-o-Peso surgiu ainda no século XVII como um entreposto comercial.

A sua gênese está vinculada à história da cidade. Desde a sua origem até a primeira metade do século do século XX, a feira foi o principal centro de abastecimento de gêneros alimentícios de Belém. E, embora sofra na atualidade com a concorrência de outras feiras e supermercados (...) é inegável ainda a sua importância como uma das principais áreas de abastecimento da cidade. (CAMPELO, 2010, p.42).

O Ver-o-Peso que sobreviveu e permaneceu no centro da cidade, acompanhando mudanças arquitetônicas ao seu redor, as modernidades de supermercados e shopping centers etc. Um lugar “aglutinador” onde ocorrem trocas econômicas, mas também esta envolvido por amizades, conflitos, amores, etc. Segundo Campelo, podemos encontrar “várias feiras” no Ver-o-Peso, cada qual com uma organização própria, com seu horário de funcionamento e com públicos distintos. Por exemplo, as 04h da manhã é o horário de chegada do pescado na “pedra”, já ao meio dia o horário de almoço, e as 17h da tarde já são outras pessoas que se apropriam do espaço. Assim cada setor tem seu horário de maior movimento.

Lima (2008) que ajuda na interpretação da questão do patrimônio dentro do Complexo Ver-o-Peso. A autora que em seu trabalho amplia a discussão do conceito de patrimônio, diferenciando os utilizados pelos órgãos oficiais que durante anos colocam-se entre o discurso “monumentalista” e o “cotidiano”, sendo o primeiro a ideia de patrimônio constituída pelos prédios antigos, ligando passado ao presente, construções europeias, já o segundo preocupado com o que está acontecendo e não somente com o passado, que abarca a ideia de patrimônio imaterial. Partindo destes discursos, muito difundido na sociedade, Lima procurou observar entre os trabalhadores do Ver-o-Peso suas percepções a respeito de patrimônio público e foram com as suas “interpretações” das respostas que a autora percebeu que a opinião entre os feirantes está mais relacionada a prédios velhos, abandonados, os quais não se podem

reformatar. Importante destacar que dentro do espaço o que tinham apreendido como patrimônio estava relacionado ao Solar da Beira e Mercado de Peixe, além da Estação das Docas que fica nas proximidades do Complexo. Assim pode-se entender que o discurso monumentalista é o que mais prevalece entre os trabalhadores, fazendo com que eles não se sintam, de certo modo, inseridos nesta percepção de patrimônio.

Lima (2008) procurou ainda perceber o que entre os trabalhadores era tido como patrimônio, mesmo que de modo não consciente, os objetos transmitidos de geração para geração.

Constituem, portanto, o patrimônio cultural dessa coletividade, uma vez que se mostraram presentes na feira e caros a muitos dos entrevistados, quais sejam: o território com suas temporalidades; a tradição familiar na transmissão da barraca, do ofício e dos saberes; o sentido de independência e liberdade; o Ver-o-Peso como casa, como uma família permeada pelas redes de relações sociais e sociabilidade; e a paisagem... (LIMA, 2008. p. 146).

Assim as barracas aparecem como um patrimônio, “objeto de família”, que é passada de uma geração para outra, indo com esta transmissão um conjunto de práticas e saberes que podem se manter ou modificar com o tempo. Quando pesquisei sobre a transmissão das barracas na feira constatei ser este ainda o principal modo de se conseguir uma barraca na feira, tendo a figura do pai como principal transmissor, geralmente após a morte ou aposentadoria, mas também existiam famílias em que ambos pai e filhos (as) trabalhavam juntos na feira. Mas como alguns costumes se modificam com o tempo também havia as situações de pessoas que não tinham família no Ver-o-Peso e que chegaram por intermédio de amigos, mesmo sendo este tipo de transmissão em menor número, está presente e reorganizando o espaço.

Outro autor a tratar da feira Silva (2010) estuda as questões de relações raciais dentro do Ver-o-Peso, compreendendo que apesar da grande variedade de pessoas, existe uma predominância de pessoas com a cor da pele mais escura. Para isso o autor analisa a condição do termo “moreno” e a associação dessa relação de cor com as características da cidade, comumente chamada de “cidade morena” e ao mesmo tempo fazendo alusão ao Ver-o-Peso como ponto representativo desta cidade.

Em termos humanísticos é bastante heterogêneo, consistindo como ambiente de trabalho, sociabilidade e lazer para os mais variados tipos de pessoas, homens, mulheres, sendo eles brancos, negros, mestiços, jovens e adultos. (SILVA, 2010, p. 183).

O autor traz alguns aspectos do Ver-o-Peso, como um lugar de grande diversidade de mercadorias e pessoas, lugar ambíguo que ao mesmo tempo aparece com o símbolo de Belém tem a insegurança associada a sua imagem. A disputa com os supermercados constantemente lembrada pelos feirantes. Local de trabalho e sociabilidade, onde Silva percebeu que a designação da cor estava relacionado a categoria moreno, que ao mesmo tempo ameniza os conflitos também pode reforçar preconceito. Pode-se dizer que não há problemas para o negro ao acesso ao trabalho da feira.

Enquanto a categoria de pensamento das nossas relações raciais, o termo moreno não se restringe somente a cor, mas se constitui em valor cultural no país, expressando bem as representações sobre miscigenação brasileira... (SILVA, 2010, p. 194).

Devemos levar em consideração que a feira é bastante famosa pela comercialização do pescado Moreira e Carvalho (1996) afirmam que o Ver-o-Peso é um dos principais e mais importantes pontos de abastecimento de pescado na cidade, abastecendo inclusive outros pontos comerciais, feiras e mercados de Belém. Os autores irão fazer uma análise do processo histórico da pesca e do mercado de Peixe considerando-a: *Esta praça é reconhecidamente o maior entreposto de desembarque da Amazônia, onde se desenvolve uma parcela de trabalhadores que de uma forma direta ou indireta estão envolvidos nessa atividade.* (Matheus; Moreira; Carvalho, 1996, p. 29). Os autores ainda discutiram sobre a modernização e tradição dentro das atividades, o modelo econômico do país com o acúmulo de capital e a necessidade dos pescadores, balanceiros, feirantes, etc. em se adaptarem ao mercado para nele se manterem.

Discutindo sobre o Mercado de Peixe, Nascimento e Rodrigues (2011) irão tratar de uma perspectiva diferente, trazendo a sociabilidade dentro do Mercado, analisando como os feirantes se organizam o ano todo para a homenagem a Nossa Senhora de Nazaré durante a festividade do Círio. Esta queima de fogos que nem está no calendário oficial do Círio acontece em dois momentos na transladação – sábado a noite- quando a imagem vai do Colégio Gentil para a Igreja da Sé e no domingo de manhã quando volta da Catedral para a Basílica.

As autoras entenderam o local não apenas como um lugar de trabalho, mas também de lazer.

Entende-se, portanto que as práticas sociais são responsáveis pelos significados ou ressignificações dos espaços, como o Mercado de Ferro do Ver-o-Peso, que em determinados momentos passa de espaço de trabalho

(comercialização do pescado) para espaço de lazer (a festa realizada no dia do Círio) e, ainda, de manifestações religiosas. ... (NASCIMENTO; RODRIGUES, 2011, p. 158).

Deste modo, a festa que começou com uma promessa, hoje faz com que os trabalhadores produzam sociabilidades, na participação e organização do evento. Fazendo com que as categorias de trabalhadores como balanceiros, peixeiros e geleiros interajam entre si. Como podemos ver a feira não é apenas um lugar de trabalho, é também um lugar de família, lazer e o principal tema deste trabalho, um espaço de saberes.

Além da feira, apresento a seguir os produtos que faz parte deste processo de transmissão de saberes no Ver-o-Peso, a mandioca e a farinha de mandioca, principais alimentos consumidos na região norte, como afirmaram Nogueira e Mendonça (2011), muitas vezes compondo a refeição principal, mesmo a farinha tem seus modos de ser consumida, pode ser no chibé, na mistura da comida com arroz, só ela, etc. Não é a toa que a farinha está tão fortemente a imagem do paraense, que até em rede social ela marca presença nas mais diversas páginas da internet, como a Youtube com farinha. A seguir apresento a farinha no Ver-o-Peso e seus aspectos econômicos.

### 3 O VER O PESO DA FARINHA

Este capítulo apresenta uma breve contextualização da alimentação e hábitos alimentares, buscando observar a importância da alimentação como aspecto cultural e econômico na nossa sociedade. Assim neste capítulo trataremos da mandioca, como um dos principais produtos alimentícios na região norte, especialmente no Pará, sem esquecermos de apresentar alguns dados da participação da mesma na economia de forma nacional e internacional, sendo que a produção do tubérculo transcende o Brasil, tendo países como Nigéria, Tailândia e Indonésia competido no mercado consumidor.

Podemos também analisar como o consumo e forma de uso da mandioca varia em cada região do País e no mundo. Em alguns países sua produção e a de seus derivados é voltado principalmente para a indústria, no Brasil há uma divisão parecida entre os estados, enquanto que no Sul, principalmente Paraná, temos uma utilização da fécula para insumos da indústria nas regiões nordeste e norte esta é utilizada principalmente para a produção da farinha de mesa.

A farinha é um dos produtos mais consumidos no Pará, ela está presente desde a alimentação do ribeirinho na área rural e também nas cidades. É comercializada nas feiras de Belém e nos supermercados, acompanhamento diário do Açaí (*Euterpe oleracea*) e do peixe seco. Em 2012 só nos Portos Municipais foram ofertados 2.537,4920 kg, segundo dados da SECON, em relação as feiras, a Secretaria me informou que não havia um levantamento com a quantidade de farinha que é comercializada nestes locais, os dados eram apenas a quantidade de equipamentos na atividade de farinha que totaliza em 539, incluindo feiras e mercados municipais. Partindo disso realizou-se a pesquisa na feira do Ver-o-Peso, e neste capítulo apresentamos as considerações e aspectos iniciais, como o caminho que a farinha perpassa até que consiga chegar à mesa do consumidor final, que pode ser a dona de casa, um comerciante de bairros mais distantes, etc. Apresento também a estrutura desta cadeia, onde surgem figuras como o intermediário e atravessador que fazem a ponte entre produtor e consumidor.

### 3.1 MANDIOCA E FARINHA UMA BREVE CONTEXTUALIZAÇÃO SOBRE ALIMENTAÇÃO

A alimentação é um dos aspectos mais importantes na sociedade, ela apresenta-se em todas as formas econômica, social e cultural. Se considerarmos que cada sociedade possui sua própria maneira de degustar, de classificar a comida através do gosto, podemos entender que “os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.” A comida diz muito sobre seu povo.

Santos (2005) busca mostrar apresentar a importância do estudo sobre alimentação na história que nos leva a pensar numa abordagem muito interdisciplinar relacionando-se inclusive com a antropologia. Assim a gastronomia sai da “cozinha” e passa a ser objeto de estudo, levando em conta o imaginário, o simbólico e suas representações de sociabilidade. Deste modo o autor entende que:

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Hoje, os estudos sobre comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. (SANTOS, 2005, p. 12).

Logo, o gosto não é exclusivamente determinado por valores nutricionais, mas está relacionado às “mentalidades, os ritos, o valor das mensagens que se trocam quando se está diante da mesa da comida, os valores éticos e religiosos, a transmissão inter e intrageração, a psicologia individual e coletiva...” (SANTOS, 2005, p. 15). Assim o alimento insere o indivíduo a um contexto a um grupo e práticas e muitas vezes tornam-se tradições.

Os autores Zanella e Carvalho, também entendem o hábito alimentar como cultural, que pode estar associada às crenças, essa herança cultural que vem desde a infância, sendo orientada pelos pais e outros adultos e entre estes os idosos que são “educadores nutricionais”. É a partir das crenças que ocorrem os tabus alimentares que seria a “interdição a consumo alimentar”, pode ser determinado por aspectos religiosos e econômicos. Algumas destas crenças estão relacionadas a mistura de alimentos que pode ser prejudicial ou não a saúde. Por

isso, “a diversificação alimentar no Brasil é certa e típica a cada região, tendo que levar em conta as superstições, crenças, tabus e hábitos alimentares herdados de diversos povos” (ZANELLA; CARVALHO, 2006, p.7) por exemplo no Pará, temos a crença de que o mingau de farinha faz bem, açaí com leite faz mal, etc.

Para Mezomo (apud ZANELLA; CARVALHO, 2006, p. 5), os hábitos alimentares podem ser definidos como *formas com que os indivíduos selecionam, consomem e utilizam os alimentos disponíveis e que incluem os sistemas de produção, armazenamento, elaboração, distribuição e consumo de alimentos*. Neste aspecto os hábitos alimentares não fogem dos aspectos sociais, culturais, econômicos e psicológico. Em nossa sociedade atual ainda temos outros formadores do hábito alimentar citado por Zanella, que são o médico e a televisão. Segundo os autores são os idosos os maiores influenciados por estes novos agentes e também são os maiores influenciadores e ensinadores dos mais jovens, como exemplo o que comer durante a amamentação, são as avós que ensinam as mães.

Outro estudioso a tratar de hábitos alimentares é Murrieta (1998, p. 5) e conclui que:

... os processos de uso e escolha de alimentos não são apenas determinados por algum sistema cognitivo ou social unificado, ou relações unidirecionais (resistência/assimilação) entre sistemas locais e pressões sociopolíticas e ambientais, mas, também por uma seleção intrincada e combinada de repertórios, tanto consciente como inconsciente e que segue a lógica do momento social, suas condições e pressões cotidianas.

A preocupação de Murrieta é estudar as práticas cotidianas de escolha alimentar e suas utilizações, tal como sua apresentação econômica e doméstica na Ilha de Ituqui em Santarém. Sendo a alimentação dos ribeirinhos sempre vista pelo poder público de forma negativa, que já se baseia na pressuposição que existe um problema nutricional na região, o que interfere nas práticas de intervenção local, causando impacto na população. Deste modo o autor narra como está constituída a dieta do caboclo amazônico. No geral, as dietas caboclas baseiam-se essencialmente em produtos básicos regionais como a farinha de mandioca e espécies diversificadas de peixes, somadas a uma considerável variedade de itens alimentares secundários, e relativa dependência em bons consumos. (MURRIETA; CHIBIK, apud MURRIETA, 1998, p. 7).

Como podemos observar a farinha de mandioca e o peixe são alimentos básicos da população local, sendo um o complemento do outro. Entendemos assim como estes alimentos são de grande importância na região norte e em especial no Pará, como veremos mais adiante. Parte deste aspecto na comunidade relaciona-se a principal atividade desempenhada que é a pesca, seguida da agricultura.

Observamos também uma forte dependência de dois produtos alimentares básicos: a farinha de mandioca e o pescado. O pescado é a principal fonte de proteínas da população e ocupa um lugar de destaque na representação social dos alimentos. Uma relativa diversidade de espécies é utilizada, e seu consumo é influenciado por importantes fatores ambientais (sazonalidade das chuvas e nível das enchentes) e simbólicos (tabus alimentares). A gordura vegetal e o sal são utilizados com relativa abundância na preparação de alimentos, enquanto que o arroz é consumido com certa frequência, principalmente, como substituto ou complemento da farinha. (MURRIETA, 1998, p. 18-19).

Também sobre o tipo de alimentação das comunidades rurais-ribeirinhas Corrêa (2008) que pesquisou nas comunidades do S e do São Bento concluiu que essa provem da caça, pesca, criações e extrativismo, neste caso a predominância econômica era para a própria subsistência. Nessas comunidades, as relações sociais de produção centram-se, predominantemente na agricultura, no cultivo da mandioca, sendo a produção da farinha a atividade propulsora da economia, geradora de renda delas (CORRÊA, 2008).

Temos neste contexto a mandioca e seus derivados como base alimentar entre os ribeirinhos, grupos indígenas e na cidade, onde gera renda e trabalho.

### 3.1.2. Morfologia da Mandioca e Tipos de Classificação de Farinha

A mandioca tem o nome científico de *Manihot esculenta Crantz*, mas popularmente apresenta variedades de nomes como aipim, candiga, macaxeira, mandioca mansa, mandioca brava, pão de pobre, etc. Estes nomes irão mudar de acordo com a região e seu aspecto cultural. Entretanto podemos dividir a mandioca em dois subgrupos: a mandioca doce ou mansa e a mandioca brava ou amarga. O que define esta subdivisão é a grande quantidade de ácido cianídrico (HCN) concentrado no tubérculo.

Sua morfologia apresenta-se:

- A) Raízes: são tuberosas, ricas em fécula e apresentam varias conformações, segundo as cultivares; fusiformes, cônicas, quase cilíndricas e as vezes globosas. (...) apresenta essa película diversas colorações, podendo ser parda, branca, parda-escura, etc. ...
- B) Caule: é lenhoso, quando adulto, quebradiço, dotado de nós salientes, apresentando ramificação ora alta ora baixa, em dicotomia, tricotomia e até tetracotomia. (...)
- C) Folhas: São alternadas, lobadas e longamente pecioladas. Os lobos variam quanto a cor, formato, numero e tamanho, podendo ser verde esmeralda e roxa... (ALBUQUERQUE, 1969, p. 31-32).

**Figura 2:** Mandioca (*Manioht esculenta Cruntz*).



**Fonte:** <http://dicionariotupiguarani.blogspot.com.br/2013/04/mandioca.html>

É da mandioca brava ou amarga que se produz a farinha. As *mandiocas bravas* possuem sabor amargo e são destinadas, quando para fins alimentares, sobretudo para a produção de farinha ou fécula. Já as mansas, cujo teor de toxinas é menor, são preparadas domesticamente para o consumo *in natura*. (SEBRAE, 2008, p. 12).

**Figura 3:** Folha da mandioca – Maniva.



**Fonte:** <http://dicionariotupiguarani.blogspot.com.br/2013/04/mandioca.html>.

Quanto a farinha de acordo com a classificação do EMBRAPA (2001) há três tipos de farinha de mandioca a farinha d'água, a seca e a mista (mistura da massa ralada com a fermentada). Há também diferenças de produção.

FARINHA- D'ÁGUA – Produto da mandioca, reduzido a massa, ficando alguns dias de molho em água corrente; dita massa é espremida, tirado o tucupi e torrada em forno de cobre ou de barro....

FARINHA-SECA – Outro produto da mandioca, porém, raspada a casca e ralada, coando-se a massa, para eliminar a tapioca (amido); a mesma massa branca é levada ao forno para cozer, resultando em farinha, chamada seca, não muito estimada pelo paraense, devido a ser fina e 'esfriar'; é melhor aproveitada em escaldado, pirões e angus. (CASCUDO, 1977. p. 68).

Já a farinha de tapioca é uma derivação da goma ou fécula da mandioca, que descrevo resumidamente a seguir:

O momento inicial dessa produção é a limpeza da fécula. Trata-se da lavagem com água sobre a fécula armazenadas em cochos<sup>1</sup> e depois depositada em sacos de fios de nylon para secagem. (...) A etapa seguinte é a fabricação do caroço, que consiste em usar as mãos sobre a fécula fazendo os caroços. (...) Em seguida, vem a peneiração, feita em uma peneira de madeira, onde se usa as mãos sobre a fécula, resultando em grãos. Após isso, é feita a classificação, que consiste em passas os caroços de fécula sobre crivos de metal, resultando daí caroços de diferentes espessuras (...) Esses caroços são jogados no forno de ferro (...) para escaldação (...) e deixando descansar por um período de 24 (vinte e quatro), para só então ser levado novamente ao forno para torrar. (PONTE, 2000. p. 31-32).

A partir da pesquisa realizada no Ver-o-Peso pode-se perceber que a classificação vai bem além, levando-se em consideração cor, textura, origem do produto, qualidade etc., recebendo diversos nomes como farinha biscoito por sua textura. Quanto a forma de fabricação da farinha mesmo com algumas mudanças tecnológicas, na Amazônia ocorre do seguinte modo:

Colheita: para se obter uma farinha de melhor qualidade, as raízes devem ser colhidas de 16 a 20 meses após a plantação, nos meses entre abril e agosto, quando apresentam maior rendimento. Transportadas para a casa de farinha, o processamento deve ser iniciado num prazo de 36 horas, uma vez que a fermentação das raízes começa logo após a colheita.

Lavagem e descascamento: a preparação de da farinha inicia-se com a limpeza das raízes, primeiro lavadas para eliminar a terra aderida à casca e depois descascadas, para eliminar as fibras e parte do ácido cianídrico. A limpeza bem feita das raízes, é indispensável para a obtenção de uma farinha de melhor qualidade. Este trabalho, de modo geral, é realizado pelas

---

<sup>1</sup> De acordo com a Ponte (2000:31) cocho é um depósito de madeira de formato côncavo usado para depositar a fécula de mandioca e farinha-de-tapioca.

mulheres com a ajuda das crianças. Sentadas no chão, com a ajuda de facas afiadas ou raspador, vão raspando as raízes até ficarem bem brancas e limpas.

Ralamento: depois de limpas e descascadas, as raízes são colocadas no ralador, atividade, de modo geral, realizada pelas mulheres, cabendo aos homens proceder ao trabalho de ralação. A massa ralada vai caindo diretamente sobre o “cocho” de madeira, colocado embaixo do ralador.

Prensagem: depois de ralada, a massa é prensada no tipiti (peça de origem indígena) ou na prensa de madeira. A prensagem destina-se a reduzir a umidade da massa e a eliminar o ácido cianídrico. O líquido resultante da prensagem da massa chama-se manipuera. É altamente tóxico e poluente, precisando de tratamento especial para evitar a contaminação. Para evitar a fermentação e o escurecimento da farinha, a prensagem deve ser operacionalizada imediatamente após o ralamento.

Peneiramento: o trabalho prossegue com o peneiramento. Quando retirada da prensa, por ter sido submetida a fortíssima compressão, a massa está muito compactada precisando ser esfarelada e, em seguida peneirada. O peneiramento retém os fragmentos mais grosseiros da massa, chamados de crueiro, permitindo a obtenção uma farinha mais uniforme.

Torração: o ultimo passo é a torração. A massa peneirada é então colocada no forno para eliminar o alto teor de umidade que ainda permanece na farinha crua. O forneiro, ou farinheiro, com o auxílio de um rodo de madeira, vai mexendo a massa até a secagem final. O processamento de torração define a qualidade a qualidade e o sabor da farinha que, de acordo com os hábitos de cada região, pode ser mais fina ou mais grossa, mais seca ou menos seca, com mais ou com menos amido. A gradação desses tipos depende da habilidade do farinheiro no controle do tempo de torração e da temperatura do forno. (PINTO, 2002, p.7).

### 3.2 MANDIOCA E FARINHA: ASPECTOS CULTURAIS

Quando pensamos em alguns produtos essenciais à alimentação brasileira, não temos como não pensar na mandioca (*Manioht *esculenta* Crantz*) e seus derivados, e entre estes a farinha. Faz parte do imaginário popular, presente em expressões, canções e em mitos indígenas. “A mandioca é o produto mais popular da alimentação brasileira desde o início da colonização. Preparada de diferentes formas, a farinha, seu principal produto é usada por todas as camadas da população.” (PINTO, 2002, p. 2).

Para Albuquerque (1969) a manipulação da mandioca é uma cultura tão antiga como a milho.

Ambas, foram as plantas que mais impressionaram os colonizadores do Novo Mundo. Os quais as utilizaram de forma marcante no seu regime militar. A História do Brasil colonial é cheia de referências à Mandioca desde o descobrimento até os nossos dias. Suas influências na vida dos pioneiros foi sempre das mais expressivas, tendo sido um elemento de inestimável valia. (ALBUQUERQUE, 1969, p. 11).

Grande parte dos autores que estudam sobre o tubérculo afirma que esta é originária da América, provavelmente do Brasil. Para alguns teóricos no sertão na Bahia e outros a Amazônia. Neste aspecto Pinto e Albuquerque entendem que a exploração da mandioca no Brasil é milenar, sendo o principal produto agrícola indígena. Sobre a mandioca Lévi-Strauss chegou a afirmar os índios “transformaram uma planta tão venenosa como a mandioca em alimento”.

Logo esse tubérculo aparece na mitologia indígena nas mais variadas formas, variando de um grupo para outro.

Segundo os índios Baré, em remotas eras, a filha de um poderoso tuxaua, expulsa da tauá paterna, retirou-se para uma tapera distante onde vivia a mercê da bondade dos parentes que lhe levavam recursos. Certo dia pariu um filho de singular beleza a quem chamou de Mani. (...) Infelizmente, a criança ao completar três anos morreu misteriosamente, sem ter adoecido. Os parentes vieram contemplá-lo mais uma vez, (...) sepultaram-no, de acordo com o costume, no meio da uca. (...) Mas, ao amanhecer, os olhos exaustos da índia viram, brotando da terra que molhara com suas lágrimas, uma plantinha que, imediatamente, começou a crescer e esgalhou e deu pequenos frutos. A tribo acorreu, maravilhada e, ao revolverem a terra, observaram que a planta saía do ouvido de Mani. (REVISTA NOSSO PARÁ, 2000, p. 12).

Outra história apresenta o seguinte:

Em tempos idos apareceu grávida a filha de um chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar em que está hoje a cidade de Santarém. O chefe quis punir no autor da desonra de sua filha a ofensa que sofrera seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou debalde rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante dos rogos como diante dos castigos a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe tinha deliberado matá-la, quando lhe apareceu em sonho um homem branco, que lhe disse que não matasse a moça, porque ela era efetivamente inocente, não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses ela deu à luz uma menina lindíssima, e branca, causando este último fato 11 a surpresa, não só da tribo, como das nações vizinhas, que vieram visitar a criança, para ver aquela nova e desconhecida raça. A criança que teria o nome de Mani, e que andava e falava precocemente, morreu ao cabo de um ano, sem ter adoecido, e sem dar mostras de dor. Foi ela enterrada dentro da própria casa, descobrindo-se e regando-se diariamente a sepultura, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida, deixaram de arrancar. Cresceu, floresceu e deu frutos. Os pássaros que comeram os frutos se embriagaram, e este fenômeno, desconhecido dos índios aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se; cavaram-na e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Mani. Comeram-no e assim aprenderam a usar a mandioca. O fruto recebeu o nome de Mani oca, que quer dizer: casa ou transformação de Mani. (SOUTO MAIOR, 1988, p.134-5).

A partir desta perspectiva autores como Pinto (2002) analisa toda a construção da farinha e da mandioca na alimentação brasileira, em especial na mineira, trazendo um contexto histórico e cultural que irá assumir uma forma única de consumo nas mais diferentes regiões do país. “Planta nativa da América, provavelmente do Brasil onde sua exploração é milenar, a mandioca era o principal produto agrícola indígena quando aqui chegaram os primeiros colonizadores” (PINTO, 2002, p. 2).

A autora mostra que a produção abundante de mandioca e de farinha foram ainda a base de sustentação da população colonial, aparecendo nas citações de viajantes e até mesmo em obras de Debret.

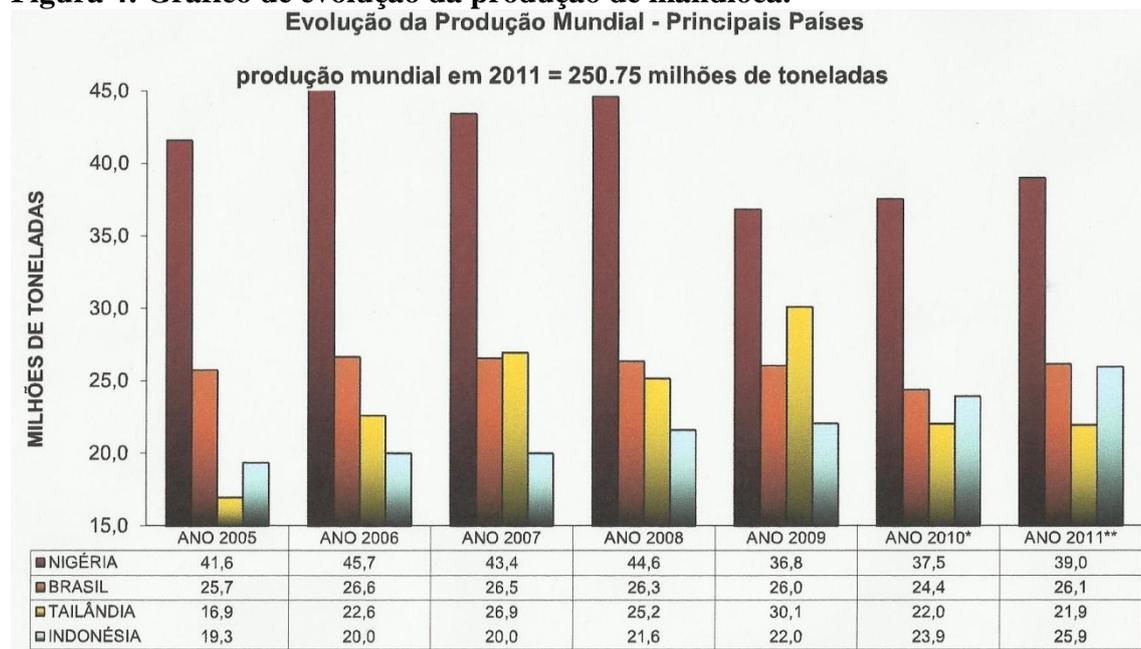
Produção abundante e barata constituiu a base do sustento da população colonial uma vez que, pela facilidade de cultivo e múltiplas formas de aproveitamento, oferecia os meios necessários à manutenção dos pioneiros. Além disso, os novos grupos populacionais que aqui se foram fixando adaptaram-se muito facilmente a essa alimentação. (PINTO, 2002, p. 30).

Derivada da mandioca a farinha é um produto que entre os paraenses desempenha papel importante, acompanhamento diário em quase todas as refeições, tornando-se muitas vezes o próprio alimento em si. Sobre a importância da farinha na região amazônica podemos observar:

A farinha (...) embora produzida e consumida no país inteiro, tem na região amazônica a maior diversidade de espécies de sua matéria-prima, a mandioca, bem como os mais variados tipos de farinha, os mais diversos usos culinários, o maior aproveitamento de todos os elementos que fazem parte de seu processo de produção, e é também nessa região que se apresenta como relevante referência cultural. (NOGUEIRA; MENDONÇA, 2004. p. 37).

### 3.3 MANDIOCA E FARINHA: IMPORTANCIA ECONOMICA E PRODUÇÃO

A importância econômica da mandioca e da farinha é internacional, seus principais produtores são Nigéria, Brasil, Tailândia e Indonésia. Segundo os dados da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), conforme se observa na figura 05 a seguir:

**Figura 4: Gráfico de evolução da produção de mandioca.**

**Fonte:** FAO, IBGE. Elaboração: CONAB (2012).

De acordo com o gráfico percebemos que em 2011/2102 o Brasil era o segundo principal produtor da mandioca, perdendo apenas para Nigéria. Abaixo temos a tabela que mostra a exportação Brasileira nas ultimas décadas:

**Figura 5:** Quadro de exportação brasileira da Mandioca.

País de Destino	2008		2009		2010		2011		Jan-Maio/12	
	Quant. (t)	Valor US\$1000FOB								
Alemanha	149	176	90	101	143	185	144	209	130	171
Argentina	862	445	1.713	649			1	2		
Bélgica										
Bolívia	466	247	1.986	921	2.201	1.515	2.197	1.433	497	300
Canadá	443	267	158	69	127	91	209	151	131	95
Chile	475	241	168	74						
Colômbia	18	11	528	244	1	1	170	84		
Costa Rica									40	30
Espanha	164	151	259	241	215	263	136	172	40	50
Estados Unidos	2.075	1.870	2.592	2.084	1.602	1.753	824	1.023	916	1.027
Guatemala	76	65	19	16	76	96	128	165	36	46
Nigéria	-	-	-	-	-	-	846	442		
Países Baixos			12	16	1	1	11	17	11	18
Paraguai	37	27	222	108	48	53	31	44	20	20
Portugal	305	271	181	167	224	276	207	267	73	88
República Dom.	80	49	80	48	240	174	266	193	180	128
Uruguai	719	421	416	208	7	4			14	11
Venezuela	2.668	1.718	400	230	497	412	1.081	850	300	219
Outros	774	665	527	400	603	578	511	520	200	210
<b>Total</b>	<b>9.311</b>	<b>6.624</b>	<b>9.352</b>	<b>5.576</b>	<b>5.984</b>	<b>5.402</b>	<b>6.762</b>	<b>5.571</b>	<b>2.589</b>	<b>2.413</b>

Fonte: CONAB (2012).

**Figura 6:** Farinha Exportações Brasileira.

Países de Destino	2008		2009		2010		2011		Jan-Maio/12	
	Quant. (t)	Valor US\$1000FOB								
Alemanha	29	40	59	66	25	45				
Angola	33	77	66	107	4	11	7	16	5	8
Argentina	9	4	29	14	28	17				
Bolívia			33	40	61	95	102	155	36	51
Cabo Verde	156	125	100	64	83	75	56	52	19	17
Espanha	11	11	53	56	70	90	26	33	15	19
Estados Unidos	482	457	464	448	352	346	363	389	112	120
Itália	58	72	52	67	52	78	27	36	15	23
Japão	132	141	36	45	86	117	23	36	20	27
Paraguai	6	5	81	76	75	100	97	147	48	69
Portugal	772	641	552	402	646	614	580	577	245	214
Uruguai	216	119	292	129	282	193	307	214	108	73
Outros	79	97	122	128	96	123	108	151	39	54
<b>TOTAL</b>	<b>1.983</b>	<b>1.789</b>	<b>1.938</b>	<b>1.643</b>	<b>1.861</b>	<b>1.905</b>	<b>1.696</b>	<b>1.806</b>	<b>661</b>	<b>677</b>

Fonte: SECEX/DECEX. Elaboração Conab/UINF/GEINT (2012).

**Figura 7:** Quadro de Exportação mandioca e farinha.

Exportação - Mandioca	Jan - Maio /2011		Jan - Maio /2012		Médias 2011	Médias 2012	Percentual de Variação
	Valor (US\$)	Peso (Kg)	Valor (US\$)	Peso (Kg)	Valor (US\$)	Valor (US\$)	
RAIZ	3.239	4.800	2.900	4.090	0,6748	0,7090	5,1
FÉCULA	2.302.648	2.696.494	2.412.831	2.588.771	0,8539	0,9320	9,1
TAPIOCA	549.557	468.995	448.424	368.499	1,1718	1,2169	3,9
FARINHA	776.232	766.692	676.663	661.471	1,0124	1,0230	1,0
<b>TOTAL</b>	<b>3.631.676</b>	<b>3.936.981</b>	<b>3.540.818</b>	<b>3.622.831</b>	<b>0,9225</b>	<b>0,9774</b>	<b>6,0</b>

**Fonte:** AliceWeb (apud CONAB, 2012).

Dentro deste cenário nacional temos o Pará que se apresenta como um dos mais importantes produtores e consumidores, segundo o IBGE (2013) tem participação de 22,4% na produção de mandioca. Aqui os dados falam da mandioca, devido as informações sobre exportação e produção se tratarem somente dela nos órgãos governamentais e a farinha aparecer apenas como um dos derivados.

Sendo importante destacar que muitas vezes é a principal forma de economia em alguns municípios do Pará, como o Acará – localizado no nordeste paraense – grande produtor de farinha de mandioca, onde ocorre anualmente a “Farinhada” uma competição onde os produtores escolhem a “melhor” farinha do município. Segue abaixo a tabela baseada nos dados do IBGE sobre os principais produtores de mandioca.

**Tabela1:** Produção de mandioca dos municípios paraenses.

<b>MUNICÍPIO</b>	<b>TONELADAS</b>
Santarém	378.000
Acará	345.000
Ipixuna do Pará	226.990
Oriximiná	200.000
Bragança	157.500
Belterra	144.000
Santa Maria do Pará	140.000
Óbidos	120.000
Juruti	120.000
Alenquer	120.000
Itaituba	117.000
São Domingos do Capim	108.000
Monte Alegre	97.750
Moju	80.000

**Fonte:** IBGE (2012).

A proximidade de Belém há o Distrito de Americano - parte do município de Santa Isabel - famoso por sua grande de farinha de tapioca<sup>2</sup>. Ponte (2000) realizou um trabalho com os produtores locais, segundo a autora estes constituem semi-empresariado, pois a unidade de produção é voltada para o mercado, dedicando-se exclusivamente para a venda. “Especializando-se no preparo de farinha-de-tapioca, os antigos agricultores transformaram-se em simples produtores de mercadoria”. (PONTE, 2000, p. 2).

Em seu estudo a autora analisa as comunidades das colônias Ferreira Pena e de São Luís, que são dentro do Distrito de Americano os principais polos de fabricação de farinha de tapioca. Ela observa que:

A atividade econômica que ocupa a maior parte das famílias de Ferreira Pena e de São Luiz é a da produção de farinha-de-tapioca. Alguns poucos produtores ainda mantêm roças de mandioca em lugares mais afastados da rodovia BR – 316. Eles beneficiam a fécula e a utilizam para fazer a farinha-de-tapioca, porém a quantidade produzida é pequena, tornando-se necessário que também comprem quantidades complementares para que possam atender á demanda. (PONTE, 2000, p. 19).

Deste modo, parte da fécula necessária para a produção de farinha de tapioca é comprada fora do município de Santa Isabel e até de fora do Estado, vindo do Rio Grande do Sul, São Paulo e Paraná. O processo de produção da farinha de tapioca começou ainda em 1940, antes o processo completo de produção, que começava com a retirada da mandioca da roça, passava pela fabricação da goma ou fécula de mandioca até a produção final era feito no distrito, entretanto atualmente estes não mais plantam a mandioca, transformando-os em ex-agricultores.

Podemos compreender que esta transformação na vida destes produtores, acaba por transformar as relações de trabalho, onde as atividades com divisão de gênero acabam sofrendo mudanças, como o *encaroçar* antes considerado um trabalho para mulheres e hoje conta com a presença de homens. Há também aqueles que sem roças vendem sua força de trabalho, em troca recebem diárias.

É importante ressaltar o que está acontecendo na área rural, onde são produzidas as farinhas que são consumidas na cidade, pois é a partir da produção e de suas relações de trabalho que temos na cidade o resultado final, que recai na maioria das vezes sobre o valor

---

<sup>2</sup> Em Americano a farinha-de-tapioca também está representada na cultura como a dança da farinha-de-tapioca, segundo PONTE (2000:101) “... surgiram questionamentos sobre o que marca um município. Foi definido, então, que o que marca esse local é a produção da farinha-de-tapioca. E daí ter surgido a idéia de criar-se uma dança que manifestasse, através da letra, gestos e movimentos, a referida produção em termos originais”.

do produto. Assim a transformação no campo, também transforma o consumo da farinha na cidade, seja pelo aumento de preço, pela mudança na qualidade, etc. evidentemente neste cenário devemos levar em conta que a forma de produção da farinha no Pará é de forma artesanal na maioria das vezes.

Outro autor a tratar sobre a questão de produção, mas neste caso de mandioca, é Bezerra (2009), que nove anos depois realizou sua pesquisa também no distrito de Americano e nas Colônias Ferreira Pena. Em seu trabalho o autor mostra como a produção de mandioca vem se comportando no cenário do Pará. Percebendo que em outras regiões do país a mandioca assume um papel para além da produção de farinha de mesa, apresentando-se na esfera industrial e em outros produtos alimentares. No quadro geral são os três principais produtores de mandioca a África, América Latina e Ásia, sendo nos dois primeiros o consumo da mandioca está diretamente ligado a alimentação, na forma de farinha. Entretanto na Ásia “a mandioca é transformada para ser consumida como insumo no processo produtivo de diversas linhas do ramo industrial”. (BEZERRA, 2009, p. 18).

Sendo a finalidade da mandioca diferente nas regiões do mundo e dentro do Brasil, o autor observa que regiões tradicionais vêm perdendo a referência, por mais diversos fatores, como o pouco investimento do poder público no campo, o que resulta na saída de homens e mulheres deste para a cidade.

Muito embora da forte dependência socioeconômica das famílias rurais a mandioca, algumas regiões tradicionais na produção desta cultura – com é o caso do Distrito de Americano - vêm perdendo a referência, colocando em risco a permanência do homem no campo. Ou ainda deslocando os agentes produtores para as atividades, seja dentro, ou fora da agricultura, implicando nas variáveis de emprego, renda e do PIB rural. (BEZERRA, 2009, p. 19).

Assim muitos autores entenderam a importância do tubérculo para a reprodução econômica e social no e do campo.

... a mandioca, além de ser fonte de alimento, é responsável pela ocupação e manutenção do homem no campo, ao gerar trabalho e renda, dada a sua forte natureza de envolver a mão de obra familiar. Isto revela a extrema importância socioeconômica da mandioca para as populações rurais. (BEZERRA, 2009, p. 72).

Deste modo, não podemos descartar p grande potencial econômico, pois a mandioca tem a capacidade de transformar-se em diversos “subderivados”. Dela aproveita-se tudo, aqui no Pará desde a maniva, até a farinha é consumida nos mais diversos pratos. Sempre levando em consideração que a farinha é o principal complemento do açaí. No mercado internacional

Bezerra afirma haver a transformação da mandioca como fonte de matéria-prima para a produção de ração. Entretanto, infelizmente ainda há uma visão sobre a mandioca de um setor da econômica de subsistência associado a atraso. O que no Pará reflete em poucas políticas públicas.

No estado do Pará, a lógica é diferente, ou seja, muitos produtores de mandioca não conseguem se reproduzir como categoria e as casas de farinha doméstica que ainda existem se reproduzem com dificuldade. Esta situação revela que o setor da mandioca local está excluído da agenda das políticas rurais no Pará. (BEZERRA, 2009, p. 77).

O que ocorre de modo diferente em outras capitais, como coloca a seguir:

Ao contrario do que ocorre no estado do Pará, a mandioca no Paraná é um dos ramos que sustenta aquela economia. Possui a mais complementar e moderna indústria processadora de mandioca, e é responsável por mais de 70% de toda a produção nacional de fécula da mandioca, bem como outros sub-derivados que são usados em diversos ramos industriais. A diferença, portanto, é que neste Estado são ofertadas as condições para o ramo se desenvolver, mediante políticas publicas e privadas que financiam este ramo, integrando as demais agroindústrias, participando inclusive com a compra de parte da produção. (BEZERRA, 2009, p. 77).

### 3.4 UMA ETNOGRAFIA DO SETOR DE FARINHAS

Este trabalho se centrará no setor de farinhas da feira do Ver-o-Peso, esta passou por uma ultima grande reforma no ano de 2001 pela Prefeitura Municipal de Belém. Após esta reforma a feira ganhou a configuração que vemos hoje. Observar anexo 1.

O setor da farinha está localizado próximo ao Mercado de Peixe, segue a seguinte lógica.

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 medidas pelas barracas de comida - refeições e lanches – interpretadas aqui como mercadorias beneficiadas! (LEITÃO, 2007, p.3).

O setor é formado por 48 barracas, funcionando no horário de 06h da manhã às 18h, entretanto há alguns trabalhadores que chegam as 02h da manhã e encerram as atividades às 19h da noite. A grande parte trabalha todos os dias da semana, mas há aqueles que trabalham 6 dias ( segunda a sábado).

O sábado é o dia de maior movimento na feira, pelo que pude observar e também pelo o que relataram os feirantes, é neste dia que se tem uma maior circulação de compradores, há um clima de fim de semana com músicas animando alguns e incomodando os outros, há aqueles que bebem uma “cervejinha” enquanto trabalham, recebem visitas de parentes e amigos. A grande movimentação de pessoas pelo espaço dura até às 12h, e este é o tempo da melhor venda também, depois do meio-dia a clientela fica mais fraca. O domingo e a segunda-feira são dias de menor movimentação ou “movimento fraco” para as vendas, assim estes são escolhidos pelos feirantes para o dia de folga. Chamo a atenção aqui para o período depois do dia 15 de cada mês que também tem essa característica de dias “fracos” para venda.

A diferença principal entre os dias é que no domingo o setor de farinha funciona até o meio-dia, mas há vendedores que ficam no máximo até no às 14h, este dia tem um ritmo menos intenso que o sábado, mas também mantém o clima de fim de semana, alguns permanecem no espaço se divertindo e há aqueles que preferem voltar cedo para casa, visitar um parente, passear, etc. Já a segunda-feira, apesar do pouco movimento de pessoas para comprar no espaço, mesmo que a maioria dos permissionários saia mais cedo por volta das 14 h, o setor continua funcionando no horário normal até às 18h.

Em 2010/2011 o preço da farinha variava de 1,50 a 3,00 reais, atualmente o litro custa 5,00 a 6,00 reais e o kg de 7 a 8 reais. Uma saca de farinha de 60 kg custava cerca de R\$ 120,00, e hoje custam 340,00 reais. Quando questionados sobre o aumento no valor do produto *“Culpa do governo que não investe na agricultura familiar, o que tá acontecendo o pessoal tá plantando dendê que tem mais investimento, a farinha não tem incentivo”* (Entrevista realizada com senhor em Pesquisa de campo abril de 2013).

Essa é apenas uma das interpretações dos trabalhadores, mas o aumento do preço vem de certo modo modificando relações entre fornecedor e vendedor, se antes havia certa confiabilidade, mesmo que o peso da saca não estivesse completamente certo, o feirante não devolvia, em campo desta ultima vez, um vendedor pesou a saca e viu que faltavam alguns kilos, ele atravessou a avenida e foi devolver ao fornecedor. Os fornecedores de farinha costumam receber seus pagamentos no sábado. A entrega da mercadoria varia conforme o fornecedor, ela pode ser entregue na quinta ou sexta-feira de madrugada e o recebimento do dinheiro ou trazem na sexta e voltam na outra sexta para receber o pagamento.

Podemos ainda compreender na feira um pouco dessa especialização na produção e comercialização da farinha, onde quem colhe nem sempre é quem fabrica a farinha, buscando novamente Ponte (2000) pode observar esta situação entre os produtores de farinha de tapioca

no distrito de Americano, onde estes, na divisão mais geral do trabalho já não plantavam a mandioca para a fabricação da goma ou fécula de mandioca e necessitavam comprar o produto para a produção de farinha de tapioca. O que Bezerra vai observar anos depois com a não mais produção da fécula, mas com a compra desta de outros estados, principalmente o Paraná. Toda esta situação não é tão diferente na feira, principalmente na cidade de Belém, onde não é o produtor que vem até o Ver-o-Peso vender seu produto, mas uma segunda pessoa que faz a negociação entre o produtor e o feirante.

Nesta construção da apresentação da cadeia de comercialização da mandioca, em destaque a região nordeste do Pará Bezerra (2009, p. 98) pode ainda destacar os principais agentes (os intermediários) que constituem esta rede de comercialização. Assim temos em primeiro lugar os armazéns, que mantêm uma relação clientelista com atravessadores e botequeiros; estes últimos apresentam maior representação na comercialização da farinha de mandioca, (...) ofertam os gêneros de primeira necessidade para os agricultores, mantendo-os na entre safra da mandioca. Existe ainda a categoria do atravessador, segundo Bezerra eles representam 19% da comercialização de farinha.

Abaixo a estrutura da cadeia de comercialização:

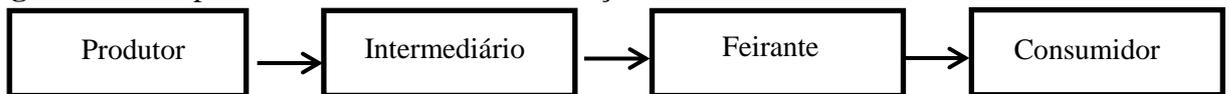
**Figura 8:** Esquema 2 - Cadeia de comercialização da farinha de mandioca no Estado do Pará e Amazônia.



**Fonte:** Bezerra (2009, p. 100).

A partir da estrutura proposta por Bezerra e observando a comercialização na feira do Ver-o-Peso encontrei o seguinte aspecto a chegada da farinha à cidade passa por etapas específicas até chegar ao consumidor final e seu caminho também depende da sua origem, deste modo há dois caminhos diferentes para a chegada do produto até a cidade, o caminho do rio e o caminho da estrada, que contam com agentes diferentes.

**Figura 9:** Exemplo 1 de cadeia de comercialização na feira do Ver-o-Peso .

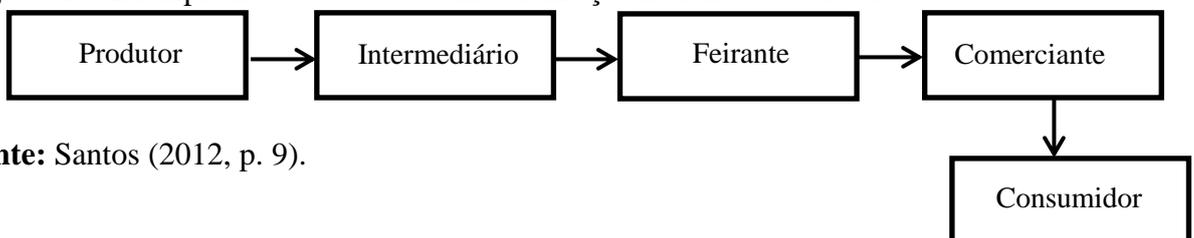


**Fonte:** Santos (2012, p. 8).

Os feirantes chamam a pessoa que entrega as sacas de intermediário, ele não é o produtor, ele apenas compra as sacas de farinha do produtor e trás até o Ver-o-Peso em caminhões ou kombis. O intermediário pode ser associado ao atravessador descrito por Bezerra, no entanto a feira ele está exclusivamente ligado a categoria que chega pela estrada. Durante a pesquisa fui informada pelos feirantes que normalmente eles entregavam na feira num dia da semana como a quinta-feira e voltava aos sábados para receber o dinheiro, ou então chegavam de madrugada e esperavam amanhecer para entregar a farinha e receber o pagamento.

Dentro desta cadeia temos ainda um segundo aspecto, se trata deste de mais um personagem, que será o comerciante antes do consumidor final, este que tem seu mercadinho ou comércio nos bairros mais distantes do centro.

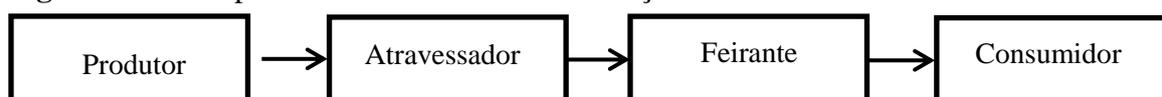
**Figura 10:** Exemplo 2 de cadeia de comercialização na feira do Ver-o-Peso



**Fonte:** Santos (2012, p. 9).

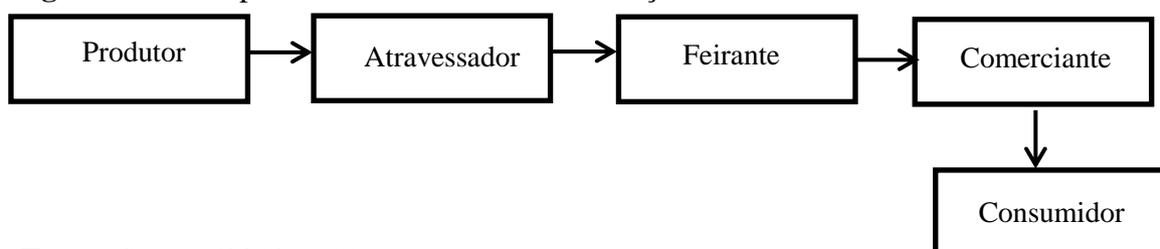
A situação difere quando o produto chega pelo rio, o intermediário passará ser chamado de atravessador, este que terá o mesmo papel de comprar dos produtores das ilhas próximas a Belém e trazer até a cidade.

**Figura 11:** Exemplo 3 de cadeia de comercialização na feira do Ver-o-Peso.



**Fonte:** Santos (2012, p. 9).

**Figura 12:** Exemplo 4 de cadeia de comercialização na feira do Ver-o-Peso.



**Fonte:** Santos (2012, p. 9).

Entretanto, de acordo com as entrevistas realizadas pode acontecer também que o próprio produtor venha até a orla do rio vender sua mercadoria, pois a farinha das ilhas são produzidas em quantidades menores. Assim temos dois aspectos:

**Figura 13:** Exemplo 5 de cadeia de comercialização na feira do Ver-o-Peso.



**Fonte:** Pesquisa de campo (2013).

O atravessador chega por volta das 4 horas da manhã na Orla da feira e lá ficam os feirantes esperando para comprar, nesta situação observamos as figuras acima, a diferença entre as duas está mais uma vez na imagem do comerciante que surge antes do consumidor final. É preciso destacar ainda que me foi relatada uma terceira situação algumas vezes um feirante, que vai até onde ocorre o desembarque da farinha e compra em grande quantidade para sua comercialização e também para vender aos outros feirantes.

Em toda essa trajetória da mandioca e da farinha pode-se perceber que o produtor na maioria das vezes não chega nem a cidade, portanto os intermediários acabam atuando entre o produtor e o consumidor, o que para Bezerra (2009) está relacionado à ausência de infraestrutura de transporte, que cria uma dependência de transportes de terceiro para poder conseguir chegar ao mercado consumidor.

Ausência de investimento em capital físico, em especial de infra-estrutura de transporte para ecoar a produção, abriu margem para a inserção de agentes intermediários no segmento da mandioca. Por isso, em função dos diversos

elementos que participam do circuito de comercialização dos produtos derivados da mandioca, os produtores passaram a ter margens de ganhos menores, distanciando-os cada vez mais do mercado consumidor, dados os elevados custos de transação. (BEZERRA, 2009, p. 101).

O aparecimento dos intermediários onera o preço do produto para o consumidor, e a falta de acesso do produtor a este não permite um conhecimento do mercado, dificultando um mercado consumidor específico, e preparação do produtor para esta demanda, além de busca de melhorias para atender o público.

Além das interferências monetárias dos intermediários, cabe salientar que os produtores de farinha não produzem para um mercado consumidor específico. Isto significa que o consumidor não tem como exigir e orientar o produtor quanto à qualidade do produto, inviabilizando, por isso, qualquer tipo de agregação de valor tecnológico no produto. (BEZERRA, 2009, p. 99).

Enfim até chegar ao consumidor a mandioca e seus derivados realiza vários trajetos “em suma, a farinha de mandioca, e com menor intensidade a farinha de tapioca, percorre várias trajetórias e caminhos diferentes até chegar ao consumidor final,. Esta situação (...) impede que a cultura da mandioca contribua para o desenvolvimento local, visto que a atuação do capital comercial implica na apropriação da renda gerada pelos produtores de mandioca”. (BEZERRA, 2009, p. 99).

### **3.4.1 Origem das Farinhas**

Em contato com a Secretaria Municipal de Economia (SECON), foi-me informado não haver dados sobre a origem da farinha nas feiras de Belém, o único levantamento que há se refere a origem do produto que chega nos portos municipais<sup>3</sup>. A tabela abaixo refere-se a esses dados fornecidos pela secretaria.

---

<sup>3</sup> Portos da Feira do Açaí, Porto do açaí, Porto da Palha e de Icoaraci.

**Tabela 2:** Quadro demonstrativo do volume da farinha ofertada nos portos municipais.

<b>MUNICÍPIOS</b>	<b>VOLUME (kg)</b>
ABAETETUBA	56.550
ACARÁ	1.001.340
BELÉM (ÍLHAS)	4.230
BUJARU	1.152.270
MOJU	244.830
MUANÁ	600
SÃO DOMINGOS DO CAPIM	77.670
<b>TOTAL</b>	<b>2.537.490</b>

**Fontes:** Dados do ano 2012. PORTOS: Feira do Açaí, Porto do Açaí, Porto da Palha e de Icoaraci.

Quanto à origem do produto na feira do Ver-o-Peso, este varia conforme o tipo, a farinha d'água provém da Região das Ilhas de Belém, do município de Acará; a farinha seca das localidades situadas ao longo da BR 316 (normalmente das localidades próxima à Santa Izabel, também conhecidas como Colônias) e Capitão Poço; há feirantes que compram de fornecedores de outras feiras da cidade, como na feira da 25 Setembro que comercializa a farinha do município de Bragança. Já a farinha de tapioca vem principalmente do distrito de Americano - que faz parte do município de Santa Izabel - e por último a goma que pode ser oriunda de municípios paraenses como Nova Timboteua, Capitão Poço e até mesmo de fornecedores de Americano, como também de regiões fora do estado, como o Rio Grande do Sul. Neste último caso, a goma vinda do Rio Grande do Sul, foi passada ao vendedor por um fornecedor do Distrito de Americano, isso porque na maioria das vezes eles compram a goma ou fécula beneficiada de outros estados.

Em relação à origem dos entrevistados 8 são oriundos do interior dos municípios de Bragança, Bujaru, Marapanim, Santarém, Muaná, Americano, Ponta de Pedras e São Miguel do Guamá; 2 são do Estado de Manaus e 10 dos entrevistados são da cidade de Belém. A origem de localidades influencia no conhecimento de produção de farinha, os que moraram na capital a vida toda, não compreendem o processo de produção da farinha, não possuem roças, etc. Já os que vêm das localidades do interior ainda que não sejam produtores, conseguem apreender esse processo devido ter visto isso na infância.

Chegamos a outro aspecto importante que se trata da produção do produto. O único feirante/produtor que vem do distrito de Americano do município de Santa Izabel, ele faz farinha de tapioca, que é o principal item na comercialização do município. Assim este senhor

é quem ainda tem sua casa no distrito e a casa de farinha, onde divide as funções com o filho, ficando este responsável pela casa de farinha.

Outros aspectos apreendidos a respeito dos feirantes são residência, meios e transporte e escolaridade. Os trabalhadores são em sua maioria moradores de bairros periféricos de Belém: Jurunas, Telegrafo, Barreiro, Tenoné, Cremação, Campina, Canudos e do município de Ananindeua. Os meios de transporte utilizados para a locomoção de casa para feira são ônibus, vans e os que precisam chegar as 02h da manhã utilizam taxi.

A escolaridade que nas entrevistas se apresenta como algum dos argumentos para a permanência e motivo do trabalho aparece com 40% dos entrevistados dizendo que possuem o ensino médio completo, 25% ensino médio incompleto, 20% ensino fundamental incompleto e 15% ensino fundamental completo. A maior parte dos entrevistados disse gostar do trabalho na feira, mas que não deseja que os filhos continuem no seu lugar. Mesmo assim, ainda é possível observar os filhos e netos trabalhando na feira, mesmo em dias esporádicos.

## **4 NA FEIRA TAMBÉM SE APRENDE: TRANSMISSÃO DE SABERES NO SETOR DE FARINHAS NO COMPLEXO VER-O-PESO**

Neste capítulo apresentarei a feira como um espaço de educação, onde os mais diversos saberes são construídos e repassados entre as gerações. Vendo a feira além de um lugar de troca econômica, mas também como lugar de sociabilidades. Percebendo ainda que feira e escola se complementam nos saberes para a comercialização da farinha. Apresento inicialmente alguns aspectos teóricos e a em seguida os possíveis tipos de saberes que pude apreender a partir da pesquisa de campo.

### **4.1 DOS TIPOS DE SABERES**

#### **4.1.1 O Saber Fazer Farinha**

Dentre os saberes descritos na feira, a preocupação está principalmente na comercialização, ou seja, no saber comercializar, no entanto, acredito necessário apresentar o saber fazer farinha, mesmo que este não seja o ponto mais importante no processo de aprendizagem na comercialização dentro da feira. O fazer farinha é um dos primeiros processos que começa ainda na plantação de mandioca até a sua produção e entrega na feira. Ele é crucial na escala de comercialização, além de relacionar o rural e o urbano na cidade, pois grande parte da produção de farinha vem da área rural do Estado, não havendo casas de farinhas na área considerada “urbana” de Belém.

Para entender parte do processo do saber fazer farinha utilizarei o trabalho de Silva (2011), que estudou os saberes e as práticas educativas dentro das casas de farinha na comunidade de Pirinpideua no município de Mãe do Rio região nordeste do Pará. A autora chama a atenção para os procedimentos matemáticos durante as atividades de produção de farinha, entretanto, ela consegue destacar aspectos socioculturais dentro desta produção. Assim as casas de farinha passam a ser vista pela autora mais do que um espaço de produção econômica.

As casas de farinha, quase sempre foram vistas apenas como espaços de produção econômica, espaços onde são beneficiadas as raízes de mandioca que passaram anteriormente por um processo de plantio e colheita. Esse

processo envolve a realização de várias etapas e atividades, como descascar, ralar, prensar, peneirar, torrar, entre outros, que permitem chegar ao produto final, que é farinha. (SILVA, 2011, p.18).

De tal modo o produto farinha faz parte da reprodução material de vários grupos, principalmente os *camponeses* “... a criação de um produto, como a farinha de mandioca, possui uma história relacionada com um determinado estilo de vida de grupos sociais da região amazônica, configura-se como um produto imbricado em contextos socioculturais e materiais peculiares.” SILVA, 2011, p. 20. Silva irá ainda considerar que a produção da farinha é educação e cultura e que o fazer farinha é um ato de criação. Assim ao produzir cultura, educar e criar o sujeito se “produz como multiplicador”. Além disso, tais sujeitos afirmam suas identidades.

Nesse sentido, o reconhecimento e a valorização da cultura desses sujeitos perpassam pelo estudo da educação que sustenta suas ações, permitindo assim a afirmação de suas identidades enquanto agricultores familiares camponeses que desenvolvem práticas sociais “tradicionais” ou não, seja no uso da terra, seja na sua forma de produzir, seja na relação com a natureza. Nesse caso, a educação passa a ser vista tanto como uma forma de resistência, como afirmação de identidade e dos saberes locais, inclusive de se fazer farinha, um produto, de certa maneira, desvalorizado na economia de mercado, mas que tem um simbolismo para os amazônidas. (SILVA, 2011, p.22).

Neste contexto as casas de farinha podem ser consideradas espaços de saber e de transmissão desses saberes, relacionando-se modo de vida e território, para Silva está relacionado a primeiras formas de ocupação territorial, onde apesar da principal forma ser a caça de animais alguns permaneceram para a prática da agricultura e transformando a mandioca na “matéria-prima” para a produção. Deste modo, a terra fértil e a mandioca possibilitou a reprodução social do grupo. Durante algum tempo os moradores da comunidade Pirinpindeua precisaram reforçar a identidade para permanecerem num território onde havia uma forte disputa judicial para a posse da terra, segundo Silva (2012) “é nesse contexto de luta pela permanência na terra e/ou de construção de identidade que eles constituem as primeiras casas de farinha na comunidade”.

Dentro da comunidade há três tipos de casas de farinha, sendo a familiar, a casa de farinha mutirão e a comunitária, em cada uma há um uso diferente do espaço, divisão de trabalho entre homens e mulheres, o pagamento ou não de diárias.

A **casa de farinha familiar** tem como núcleo principal a família, pais e filhos, como principal força de trabalho, a estrutura da casa também mantém algumas características das casas de farinhas antigas dentro da comunidade. Na casa familiar é o pai que direciona e

orienta o trabalho, que tem a palavra final, sendo considerado por Silva como o principal “possuidor e socializador do conhecimento”. Em seguida vem o filho mais velho, que trabalha diretamente sob a orientação do pai, realizando atividades importantes como o segundo “homem” da casa. Um dos saberes da casa de farinha familiar:

O lugar destinado ao processo de descasca das raízes de mandioca fica localizado do lado direito da casa (...) As mandiocas, após serem descascadas, são arremessadas para dentro de uma grande bacia feita de pneu de trator, onde depois de lavadas são postas para “pubar”, condição que de acordo com os saberes locais, classifica o tipo de farinha a ser produzido. Desse recipiente são retiradas principalmente pelo pai, que as coloca na caixa para serem raladas, prática que é denominada pela família responsável pela asa Familiar de sevar. (SILVA, 2011, p. 59).

**Casas de farinha de mutirão** - nas casas de mutirão encontramos dois tipos de relação a “(con) vivencia familiar ou de cooperação”, neta situação além da família as relações de trabalho se estendem até a vizinhança e outros parentes além do núcleo familiar. Segundo a autora neste espaço além da produção de farinhas são realizados outros serviços como a seleção de castanhas de caju e beneficiamento de sementes de urucum. Estas outras atividades podem ser consideradas como uma forma de complementação de renda. Dentro da casa de mutirão parte do trabalho se realiza da seguinte forma:

Próximo dos fornos, no centro da casa, fica a canoa, que serve para acondicionar a farinha depois de pronta e resfriá-la. De acordo com informações dos torradores, esse saber evita que a farinha crie bolores e perca a qualidade depois de embalada. Nessa mesma canoa onde se resfia a farinha, os agricultores iniciam o processo de medição e embalagem. Como não possuem balança para pesar materializam o saber medir, utilizando como medição o litro. (SILVA, 2011, p. 69).

**Casa de Farinha Comunitária:** neste espaço as relações de trabalho se dão para além para o núcleo familiar, a casa atende além das famílias da comunidade de Pirinpideua as comunidades vizinhas. Esta casa surgiu a partir de políticas públicas, com o apoio da ADA (Agencia de Desenvolvimento da Amazônia) e da Prefeitura local.

#### 4.1.2 O Saber Vender Farinha

Das práticas desenvolvidas na feira o saber vender é o essencial, dentro deste saber vários outros se misturam e o completam. O saber vender engloba: o saber atender o freguês, que aparece como crucial para um bom vendedor encontrar-se na preocupação de quem

ensina e de quem aprende. O saber medir - no setor de farinha a forma de básica de medição é o litro. Nome dado também ao recipiente usado para pegar a farinha nas sacas. Deste modo, a maior parte da venda se realiza por litro, o preço é calculado por litro.

**Figura 14:** Senhor organizando a barraca durante a venda.



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2014).

O saber calcular, dentro da feira o cálculo é realizado de “cabeça”, não há uso de calculadoras, assim a porcentagem, os descontos são baseados nas operações matemáticas que em parte são aprendidas na escola. E conjunto a estes saberes o Saber cuidar da farinha – A farinha é um produto que não estraga facilmente, entretanto exige um cuidado específico e uma determinada organização das barracas, para que a farinha não “esfrie”, a goma não fique roxa, etc.

Durante a pesquisa de campo com vistas a entender esses saberes, foram entrevistadas cerca de 22 trabalhadores, sendo que cada um destes possui duas barracas na média, apenas 3 se recusaram a dar entrevistas, houve ainda entrevistados que mesmo não sendo o principal dono da barraca, também comercializam no espaço, ajudando um parente. Não encontramos crianças trabalhando no espaço, mas alguns adolescentes fora do horário da escola. Um dos aspectos importantes para o trabalho é que a venda de farinha no Ver-o-Peso, é algo que passa de uma geração para outra como algo de família, Lima (2008) observou isso anteriormente a maioria dos entrevistados que hoje ali estão fazem parte de uma segunda geração, que chegou

acompanhando os pais, principalmente o pai (também o chefe da família). Santos (2010) ao trabalhar a transmissão de barracas também percebeu que havia uma transmissão de barracas entre gerações na mesma família, assim junto com a barraca há uma transmissão de saber e de trabalho.

Nesta pesquisa há uma preocupação em tratar das transmissões de saberes considerados como essenciais entre os feirantes para a transmissão do trabalho. O que pude observar é que há entre os trabalhadores uma grande preocupação relacionada aos saberes de comercialização bem maior do que em relação ao produto, já que a venda é o modo de sustento familiar, assim a questão do aprendizado está amplamente voltada mais para o comércio do que para o produto em si.

Por exemplo, quando perguntados sobre a origem da mandioca – de onde deriva a farinha – muitos não souberam responder, ou a resposta eram vagas como os índios, os caboclos, etc. Deste modo a preocupação está nas estratégias de venda e quando indagados sobre o que é necessário para comercializar a farinha a resposta aparece nas categorias de carisma, simpatia, dom, educação, saber tratar bem o freguês. . “repassar o conhecimento de feirante”.

#### ***4.1.2.1 O Saber Atender***

Entre todos os saberes, considero que o *saber atender* é um dos mais delicados e importantes, é o contato direto com o público. Este é um dos tipos de saber que é passado de pai para filho, mãe para filha e com detalhes. O saber atender exige não só que o feirante atenda bem, mas que ele consiga agradar o freguês a partir de algumas estratégias, para que este volte a barraca outras vezes.

**Figura 15:** Vendedor atendendo cliente



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2014).

A cortesia e a atenção são sempre lembradas como requisitos para cativar a freguesia, além do carisma, paciência e boa conversa.

**Figura 16:** Seu Davi recebendo as freguesas.



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2014).

Durante a entrevista ao serem indagados sobre o que achavam necessário para aprender a comercializar farinha, a maioria das respostas estavam relacionadas ao “atender bem o freguês”.

*Eu e as minhas filhas tudinho, eu ensino pra eles, olha é do freguês que nós vivemos, não faça nada que o freguês não gosta, se quer uma sacolinha dai*

*a mais, se quer mais um pouquinho a gente bota... (Trecho da entrevista com senhora do setor de farinha, em maio de 2011).*

*O papai sempre agrada o freguês com meio litro de farinha de tapioca, meio litro de... farinha d'água o que que dá chama assim um pouquinho a mais fora o que a pessoa tá pesando, então põe um pouquinho a mais pra agradar o freguês” (Trecho de entrevista com senhor no setor de farinha, em maio de 2011).*

Esses trechos de entrevistas foram realizados desde minha primeira pesquisa no Ver-o-Peso, e foi a partir delas que pude observar como esse atender bem é preocupação grande entre os feirantes. E como se agrada esse cliente, seja acrescentando um pouco de farinha a mais na hora da compra, ou mesmo, uma sacolinha. Outras estratégias é agradar as crianças com a farinha de tapioca.

Esta fala é de Dona Benedita, atualmente 72 anos, nasceu em Muaná e chegou a Belém com 17 anos e aqui mora há 48 anos no bairro da Cremação. Assim como a maior parte das mulheres com quem conversei no setor de farinha, dona Zita, como costuma ser chamada, veio para a feira ajudar o marido, que na ocasião precisava de uma pessoa para ajudá-lo. Trabalha com a farinha há 23 anos, segundo ela a idade da neta. Nunca trabalhou em outro setor da feira.

Dona Zita criou todos os filhos com a venda de farinha, e todos passaram pela feira, mesmo os que não permaneceram, em algum momento foram ajudar. Hoje, os netos também já começam a trabalhar ajudando a ela e o marido e também o pai que está presente no setor. Entende a barraca como algo familiar - e diz que gostaria que os filhos e os netos continuassem o trabalho no futuro – pois em caso de necessidade seus filhos sempre poderão voltar e trabalhar no Ver-o-Peso. Por isso a preocupação em ensiná-los a tratar bem o freguês, pois dele provém parte do sustento. Ela trabalha todos os dias, chega ao Ver-o-Peso as duas horas da manhã, apenas ela e o esposo, que são os primeiros a chegar no setor de farinha, como costumam chegar cedo, as 9h, quando os filhos chegam, o casal volta para casa. A renda dela é diária, como ajuda o esposo, recebe cerca de 30 reais por dia.

Segundo Zita, no tempo em que morou no interior ela ajudava no processo de fazer farinha, mas depois que veio para cidade, não vivenciava mais esta parte da produção da farinha. Não tem muita ideia da origem dos produtos, pois são os mais diversos fornecedores que chegam até a feira para vender e na maior parte intermediários. Acrescenta que esta parte da negociação fica mesmo com o marido, que é o “administrador” do negócio da família. Ela fica na feira, mais para ajudar a atender a clientela, reparar caso ele precise se ausentar, o trabalho dela maior é na volta para casa, onde segundo Zita o esposo já quase não se intromete. Por fim ela acrescenta que em seu trabalho com os clientes sua prática é conversar,

mostrar educação, ser higiênico e ter muita simpatia. A segunda fala é de um dos filhos de Dona Zita, que também estão presentes na feira, colocando aqui que este foi um dos ensinamentos aprendidos com o pai, que foi o responsável a levar todos os filhos para o Ver-o-Peso, e inclusive a esposa.

Reforçando a ideia do bem atender, seu segundo filho acrescenta como item importante “atender bem o freguês, é ser bem prestativo”. Este segundo filho chama-se Marcelo, é casado e possui três filhas, sempre morou em Belém, inicialmente na Cremação e hoje no bairro do Tenoné. Está na feira há 14 anos. Costuma trabalhar 8h por dia, durante 6 dias da semana, normalmente de segunda a sábado. Possui duas barracas.

Marcelo é um dos 4 filhos presentes na feira que conseguiu emancipa-se da chefia do pai, hoje trabalhando como dono da própria barraca e comprando suas próprias mercadorias. Ao ser perguntado sobre o porquê escolheu trabalhar com a farinha, ele responde:

*Não foi escolha, foi como é... necessidade, trabalhava numa empresa (...) logo que eu me desempreguei, eu trabalhava numa empresa de telecomunicação e me desempreguei, e meu pai já trabalhava aqui e eu vim trabalhar com ele. (Entrevista realizada em janeiro de 2014).*

Ele trabalhou na empresa por sete anos e meio, passou por várias funções como auxiliar técnico e administrativo, e após perder o emprego ele resolveu ajudar o pai, o que lembra a importância levantada por Dona Zita de manter o negócio de família. E a possibilidade de um retorno para o Ver-o-Peso se as coisas não dão certo fora da feira. Tal como Marcelo, outros entrevistados também ressaltaram a volta para a feira depois ficarem desempregados. Entre as pessoas que estão no setor de farinha, aquelas que vêm acompanhando os pais, e que participam do cotidiano da feira na infância e adolescência podem até não permanecer, mas elas perpassam pela feira em algum momento da vida.

*“Quando eu era moleque vinha pra cá ajudar ele, mas quando comecei a trabalhar não vim mais, vinha visitar” (Entrevista realizada em janeiro de 2014).*

Sobre essa mesma perspectiva, temos o primo de Marcelo, que é filho do irmão do seu pai. Carlos Alberto começou na feira ainda criança.

*“Porque desde criança, de sete anos a gente já vinha pra feira com nosso pai, aí eu fui aprendendo a prática desde criança desde sete anos” (Entrevista realizada em janeiro de 2014).*

Carlos Alberto tem 48 anos de idade, solteiro e filho de pai cearense e mãe maranhense, nasceu em Belém e sempre morou na cidade. Antes residia no bairro do Jurunas, atualmente mora em Ananindeua. Começou a trabalhar na feira ainda na infância, trabalha todos os dias, das 5h da manhã as 13h da tarde.

Começou a vim para feira aos 7 anos de idade, como já colocado, entretanto durante algum tempo afastou-se do Ver-o-Peso para tentar outras profissões. Assim, ele foi trabalhar em uma oficina preparando óculos na fábrica King Joias, agente de portaria, revendedor de roupas. Até que em 2006 seu pai veio a falecer e Carlos Alberto precisou assumir, mas uma vez deixando em sua fala transparecer que a vinda para a venda de farinha não foi uma escolha “eu não escolhi não, eu herdei”. Assim ele afirma:

*Eu comecei aqui, não é quem começou foi o meu pai né? Eu só fiz herdar, eu não comecei nada ele começou com duas caixas de madeira e dois pacotes de farinha, fez venda, conseguiu dinheiro e depois conseguiu uma barraca, depois consegui duas e foi embora... (Entrevista realizada em janeiro de 2014).*

Carlos Alberto aprendeu com o pai e para ele uma das coisas mais importantes para o trabalho na feira é conseguir negociar com os fornecedores e a negociação com o freguês, que ocorre a partir de descontos na hora da compra para os fregueses que levam em grande quantidade ou para aqueles mais antigos. Também acrescenta como importante saber de onde vem o produto e para que serve, se ela serve para tomar açaí, por exemplo. Segundo ele na sua barraca encontramos a farinha fina, a farinha média e a farinha grossa e uma farinha chamada especial.

*“A farinha especial é aquela farinha bem torradinha, boa de gosto e nova (... Quando ela já tá fria, murcha, a gente aquece, só faz dá uma requintada nela, faz uma farofa e você vende mais barato” (Entrevista realizada em janeiro de 2014).*

A farinha que passa de um mês para outro costuma ficar fria, a forma como ela é armazenada também pode esfria-la, ficar abafada pela lona. Assim ela passa a ser “renovada”, conforme a figura 18, como forma de aquecê-la. Misturando a farinha mais nova àquela mais antiga.

**Figura 17:** Senhor renovando a farinha



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2014).

Outro interlocutor que chama a atenção para o tratamento do cliente é o senhor José Serrão.

Seu Serrão trabalha na feira do Ver-o-Peso há 40 anos, nascido em Ponta de Pedras, chegou à Belém ainda criança. Casado, com três filhos, atualmente mora em Ananindeua. Ele trabalha todos os dias da semana, sem folga, chega ao Ver-o-Peso às 5h da manhã, permanecendo ali o dia todo até 15h. Começou trabalhando na feira Batista Campos, ajudando os pais, com quem aprendeu a ser feirante.

*Foi trabalhando com meus pais, era moleque de rua, aí ele pegou a gente e começou a trazer pra cá pra nós trabalhar, mas na verdade o primeiro local que nós trabalhamos foi lá na feira da Batista Campos. Nosso primeiro trabalho na realidade foi na feira da Batista Campos, daí da feira da Batista Campos, como lá, funcionava só sábado e domingo aí durante a semana nós começamos a vim pra cá vender farinha de tapioca, e dessa farinha de tapioca começou a expandir, trazer as outras mercadorias aí pronto. Chegamos ao ponto uma vez de ser o Rei da farinha, é... no Ver-o-Peso pela quantidade de farinha que a gente vendia muito, vendia uma média de 40 sacos por semana, mas era muito barato a farinha, o lucro era o mínimo possível tanto que ninguém ficou rico. (Trecho de entrevista realizada em janeiro/2014).*

Seu Serrão nos apresenta a importância que teve o início do trabalho na feira, como uma tentativa do pai de tirá-lo da rua, a tentativa do pai de tirar os filhos do ócio e incentivá-los ao trabalho. Ele começou a trabalhar com 15 ou 16 anos, não lembra bem, mas tarde foi para o quartel, tentou fazer cursos, mas não conseguiu aprovação que desejava dentro do quartel e voltou para feira. Isso não significa que não tenha tentado outras coisas, e ele tentou

vender revistas por assinatura, e no começo deu certo, as com o tempo as vendas foram enfraquecendo e mais uma vez ele retornou para a feira. E na venda de farinha ele voltou a ajudar o pai e a partir daí formar sua própria família e criar os filhos.

*... eu comecei trabalhar com meus pais, depois fui pro quartel do quartel eu tentei fazer curso, mas não consegui... é... aprovação lá dentro, de lá continuei com meu pai trabalhando aqui. Então é hereditário, meus pais ficaram aí até que na farinha construí minha família, criei meus filhos, formei meus filhos até hoje. (Entrevista realizada em janeiro de 2014).*

O fato de poder ter educado e formado os filhos a partir do trabalho na feira o deixa comovido e orgulhoso, assim como se orgulha de tudo o que aprendeu com o pai, desde o trabalho até as lições que leva para vida.

*Ele que deu a iniciativa, nós aprendemos com ele tudo de bom que tu imagina de certo e de bom nada de errado, por isso que até hoje todo mundo conhece a gente trabalhando na honestidade. (Entrevista realizada em janeiro de 2014).*

Aqui neste trecho podemos apreender mais um dos requisitos para trabalhar na venda de farinha, a honestidade, que relaciono com o atender bem o cliente, pois ser honesto com o freguês, não engana-lo na hora de pesar, etc. estabelece uma relação de confiança dentre comprador e comerciante. Acaba sendo um valor aprendido e repassado aos filhos.

*Você saber tratar bem o freguês, tratar bem o freguês, dar aquela atenção ao freguês e trabalhar honestamente. Ponto é isso são os requisitos necessários (...) Outra coisa –neste momento seu Serrão aponta para um texto pendurado na barraca - Organize. “Você abriu, feche. Ascendeu, apague. Desarrumou, arrume. Está usando algo, trate com carinho. Quebrou, conserte. Não sabe consertar? Chame quem o faça. Para usar o que não lhe pertence, peça licença. Pediu emprestado, devolva. Não sabe como funciona, não mexa. É de graça, não desperdice. Não lhe diz respeito, não se intrometa. Não sabe fazer melhor, não critique. Não veio fazer, não veio ajudar, não atrapalhe. Prometeu, cumpra. Ofendeu, desculpe-se”. Tudo isso aí nós aprendemos com meus pais é porque sustento básico pra nossa vida. (Entrevista realizada em janeiro de 2014).*

Pude compreender, a partir das entrevistas, que para os trabalhadores do setor se faz necessário para a comercialização a carisma, a simpatia, honestidade, o tratar bem e a educação, e para um dos entrevistados foi chamado de dom. Nesse contexto, pode-se observar a forma de tratamento, na feira do Ver-o-Peso, os permissionários não costumam gritar, ou bater palmas. Eles ficam sentados ou arrumando as barracas e organizando as mercadorias, ao ver alguém se aproximar saúda a pessoa com um “diga freguesa?”, “diga meu patrão”, “Bom dia?” por muitas vezes parecem até estar desatentos, conversando, brincando uns com os

outros, ou pensativos na vida, mas estão sempre “espertos” com o que está em volta, afinal “esperteza” é uma das palavras muito ouvida no Ver-o-Peso, ali se observa atentamente de forma distraída não apenas o freguês, mas também o movimento, se quem se aproxima é um amigo, um conhecido ou mesmo um ladrão. Há os pedintes e há aqueles que pedem alguma forma de ajuda para instituições como igrejas, etc. Há os turistas, que circulam em busca de fotos, e há também os pesquisadores. Em tudo isso estar um observar atento do feirante, para entender quem passa ali está a passeio ou interessado no produto.

**Figura18:** Vendedora sentada em sua barraca enquanto aguarda clientes



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2014).

**Figura 19:** Momento de conversa entre os trabalhadores do local.



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2014).

As imagens acima mostram um pouco de como os trabalhadores costumam agir durante o dia de trabalho, algumas outras estratégias também são adotadas para o trabalho

como música, equipamento de televisão e DVDs, até mesmo um sofá, esses “confortos” são uma busca ao mesmo tempo de bem estar e atrativo para compradores curiosos.

O horário de atendimento também é importante, pois há pessoas que não conseguem ir tão cedo a feira e vão comprar farinha nas barracas que funcionam até as 19h ou 20h da noite. E para os que precisam comprar cedinho às 2h da manhã já há permissionários vendendo.

#### ***4.1.2.2 O Saber Medir e Saber Pesar***

A principal forma de medida na venda de farinha é o litro, tal como é a medida nas casas de farinha, como colocou Silva (2011, p. 69) “Como não possuem balança para pesar, materializam o saber medir, utilizando como medição o litro”. Na feira encontramos a existência de balanças eletrônicas como a da foto acima e manual. No entanto, a principal forma é a partir do litro, recipiente também utilizado para o manuseio da farinha, conforme a figura abaixo.

**Figura 20:** senhor medindo a farinha.



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2014).

O quilograma é usado algumas vezes, para vendas em grande quantidades, nestas situações utiliza-se a balança, como pode-se observar na imagem abaixo, neste caso a balança eletrônica, mas existe também a manual.

**Figura 21:** Visão da barraca de farinha e seus equipamentos de trabalho como a balança e ao fundo o vendedor.



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2014).

Nessa configuração o preço da farinha é calculado principalmente por litro e não por quilograma, mas algumas vezes podemos encontrar o valor dos dois pesos.

Durante as entrevistas pude perceber que há um modo certo até para manusear o litro e a balança, assim aqueles que ainda não tem experiência na feira sentem dificuldades com esses utensílios. Foi nesta situação que Dona Raimunda, 70 anos de idade, se encontrou quando veio trabalhar na feira há 11 anos, quando optou por trabalhar com a farinha, ela afirma que não sabia nem mexer na balança, foi aprendendo com um amigo de trabalho.

Dona Raimunda, separada, nasceu em Bragança e veio para Belém ainda bebê, mora sozinha no município de Ananindeua, possui 3 filhos biológicos e 1 filha de criação, apesar de não morarem juntos, estes moram todos perto da residência dela. Costuma trabalhar de segunda-feira a sábado, escolhe o domingo para descansar e realizar as atividades da casa. Chega ao Ver-o-Peso às 5h da manhã.

**Figura 22:** Dona Raimunda ao conceder entrevista.



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2014).

Quando ela veio para o Ver-o-Peso vendia um pouco de tudo, entre cereais e farinha, mas a reformulação que ocorreu no espaço em 2001, a partir da Reforma do Complexo Ver-o-Peso, que ganhou a estrutura que conhecemos hoje, ela precisou optar pelo tipo de produto a comercializar, o qual escolheu a farinha. Não tem muito a noção de como o produto que escolheu é produzido. “Nunca vi nem fazer farinha, não sei nem por onde começa, só sei vender”. (Trecho de entrevista realizada em janeiro de 2014) foi a partir desta fala e de outros entrevistados que percebi o quanto o vender é mais importante, do que conhecer todo o processo de origem do produto, como de onde vem, quem produz e como produz. Para vender farinha não é preciso saber plantar ou colher, escolher a mandioca, mas é preciso sim saber o que é litro, e como pesar. Situação que acontece mais com a observação do que com a ajuda da balança. A balança só passa a ser utilizada para grandes quantidades.

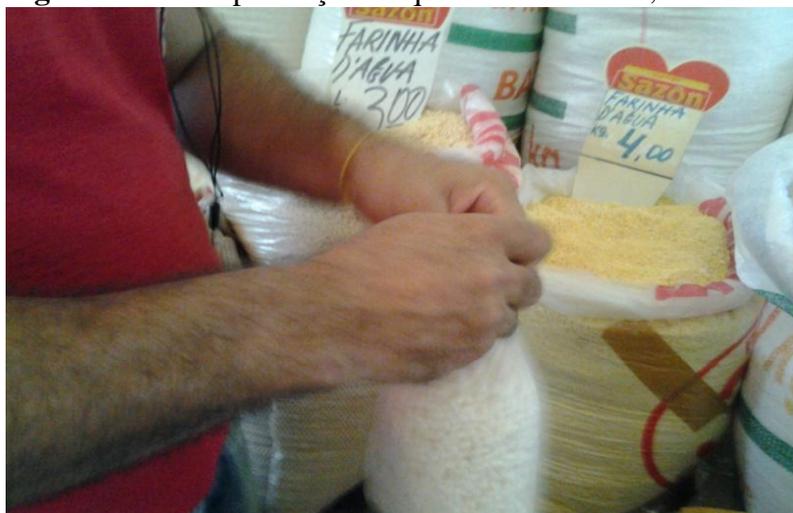
**Figura 23:** Senhora Socorro medindo a farinha de tapioca.



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2013).

A cena mais comum durante o dia a dia dos feirantes é a medição da farinha por litro, recipiente de alumínio na mão de dona Socorro.

**Figura 24:** Exemplificação da quantidade do litro, como se vende na feira.



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2013).

Nessa imagem, durante a entrevista, o feirante me mostrou como amarrar o saco de tapioca, pois dependendo da forma que se amarra, ele pode parecer ter mais ou menos produto.

### 4.1.2.3 O Saber Calcular

Outro saber que pode-se considerar importante é o saber calcular, relacionando este cálculo ao preço e ao lucro. E a base lógica para isso no setor de farinhas é a saca de farinha que pode ter 30 kg ou 60 kg e variar de valor conforme a quantidade e época do ano, como as dificuldades de acesso do produto até a cidade.

**Figura 25:** Mostra dos preços nas barracas



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2014).

Há varias formas de decidir sobre o preço, uma delas está relacionada ao atravessador e o produtor, ou seja o preço da feira depende do preço que a saca de farinha chega até ela.

Sobre o preço destaco algumas das respostas dadas ao questionário:

*“Depende do valor do atravessador e vendedor direto, produtor”.*

*“Calculo o lucro em cima da compra, custo da saca.”*

*“Equivalente ao preço do atravessador.”*

*“Depende do preço do mercado”*

*“Preço decisão do dia, acompanhamento dos preços.”*

Outro entrevistado me deu uma explicação:

*“Se baixa 10 reais na saca, baixa 0,50 o litro e 1,00 kg.”*

*“se compro a 90 reais, vendo mais barato.”*

A fala acima exemplifica e afirma a primeira, demonstrando que dependendo do preço que a farinha agrega no percurso do seu caminho até a feira ela pode ou não sofrer descontos ou aumento. Bezerra (2009) chama a atenção para a situação da mandioca e da farinha no Estado, com as mais diversas situações que ajudam a elevar o preço do produto no comércio. Um dos fatores apontados é justamente o do caminho que esta percorre, conforme foi apresentado no capítulo anterior. Gastos com transporte, a compra do produto por atravessadores e intermediários, a dificuldade que o produtor encontra de escoar seu produto até a cidade e até a ausência de políticas públicas na região que incentivem o pequeno produtor atribuído a uma visão negativa sobre os produtores de farinha são alguns dos fatores apontados. Oliveira (2012) também chama a atenção para a dificuldade que esses produtores/agricultores encontram na hora de plantar, ocasionando um decréscimo da atividade agrícola, com uma insuficiência do trabalho dos jovens na produção e por terras inférteis. No entanto também há os que relacionam o preço da farinha a qualidade, mas levarei em conta aqui a relação compra da saca versus venda.

Nesse aspecto a matemática é essencial para realizar o cálculo que na maioria das vezes é feita na “mente” ou “de cabeça”, como costumam dizer os trabalhadores. O cálculo está presente até na escolha do preço, muitos dos entrevistados me disseram que aprenderam a desenvolver as operações matemáticas em parte na escola e em parte na feira. “Aqui é uma escola pra aprender matemática, na quantidade pelo preço”. Foi o que me disse dona Raimunda. Outro entrevistado, o senhor José, confirmando a fala de dona Raimunda, disse que a matemática foi aprendida na prática. Sobre a matemática o senhor José Serrão diz o seguinte:

*Matemática era tudo que eu gostava, tanto gostava de matemática que no colégio, além do professor eu era o professor dos meus colegas. Quando tinha véspera de prova a gente organizava na casa de um, borá pra casa de alguém, (...) Aí todo mundo passava, eu era inteirado em matemática. A matemática foi fundamental pra mim na minha vida em tudo. (Trecho de entrevista realizada em janeiro de 2014).*

Na afirmação observamos o quanto na escola o senhor gostava da matemática, o que de algum modo lhe ajudou no cálculo que precisa ser realizado compra a compra, a cada negociação e desconto. Em contrapartida, outro interlocutor o Senhor Rui coloca exatamente o contrário, que não gostava de matemática e que este foi um dos motivos de desistir da escola e mesmo assim veio para a feira e aprendeu a fazer cálculos no “dia-a-dia”.

Sobre a questão do dia a dia, Dona Zenaide chama a atenção: “*Com a experiência você vai conseguindo, com o dia-a-dia, com a venda*”. (Trecho de entrevista realizada em janeiro de 2014).

Dona Zenaide, está na feira há 20 anos, antes de vender farinha, comercializava descartáveis, ela veio para o Ver-o-Peso por intermédio do marido, a quem ajudava, principalmente nos fins de semana, também possuíam comercio em casa. Zenaide assumiu a barraca após o falecimento do esposo e hoje trabalha de segunda a segunda 8 horas por dia na barraca de farinha. Nasceu em Bragança, mora em Belém há 20 anos no bairro do Outeiro. Além de feirante tem a profissão de técnica de enfermagem. Ela demonstra como calcula o preço do seu produto.

*O setor de farinha estipula um preço, calculo o lucro em cima da compra, valor que custa da saca. (Trecho entrevista realizada em janeiro de 2014).  
Calcular pelo total de litro para saber quanto dá pelo valor para saber quanto ela custa. (Trecho entrevista realizado em janeiro de 2014).*

Segundo as falas acima pode-se perceber que esta é a forma de cálculo realizado, e esse cálculo é buscado a cada compra, pois toda vez que se pensa num desconto, é preciso ter em mente quantos litros de farinha veio na saca – segundo seu Jorge, cada saca com 60 kg equivale a 85 litros – saber se o valor descontado para o freguês irá trazer prejuízo sobre o lucro esperado em cima da saca, ou se é possível abater o preço.

*Aprendi no dia-a-dia dez sacas de farinha a 60 reais dá 600 reais, já tem uma calculadora na mente se fizer um desconto. (...) Fornecedor pede 60 reais ainda tem que dar um desconto. Se for saca e meia, vai pagar 60 mais 30 tem que tá com a mente ligada. (Trecho de entrevista realizada em janeiro de 2014).*

Mas o que chama a atenção, que apesar da matemática ser essencial no comercio, nem todos gostam de pensar nela, foi o que me afirmou um dos entrevistados ao dizer que saiu da escola justamente por não gostar de matemática e mesmo assim afirma que aprendeu a desenvolver as operações matemáticas no momento de comercialização d farinha de “cabeça”, no seu dia-a-dia.

Outros aspectos também são importantes para o entendimento da transmissão de saberes na feira, entre eles o parentesco. Ao escrever sobre a feira, não há como não falar das relações ali presentes entre amigos e parentes.

## 4.2 PARENTESCOS NA FEIRA DO VER-O-PESO

Falar do Complexo Ver-o-Peso é também pensar nas relações de parentesco que ali permeiam. Durante a pesquisa percebi que estas relações estão presentes em quase tudo, no acesso a feira, na inserção do trabalho, nas trocas econômicas, na sociabilidade e também na transmissão do saber.

“Uma das características comuns entre os feirantes da feira do Ver-o-Peso e os peixeiros do Mercado de Peixe é a questão da família e do parentesco, sendo a porta de entrada no complexo para a maioria dos feirantes destes setores como colocam vários entrevistados.” (FERREIRA, 2010, p. 166).

Deste modo, parentes e amigos se apresentam no espaço como importantes atores para a entrada e estabelecimento na feira.

Segundo Carvalho e Mendonça (2011) ao tratar de transmissão de saberes no setor de ervas do Ver-o-Peso afirmou que:

No setor, as heranças culturais permanecem vivas e são reafirmadas pelos seus integrantes, inclusive como forma de marcar a singularidade do local em relação à modernidade e à rotina da cidade grande que hoje Belém possui. E, dessa forma, esse saber tradicional se torna valor estratégico para a sobrevivência financeira desse grupo (que está inserido em uma feira, portanto regida por regras de compra e venda) e para a legitimação da identidade do grupo. (CARVALHO; MENDONÇA, 2011, p. 2).

Assim dentro do setor de farinhas a transmissão do saber não passa a ser apenas uma questão cultural, mas também uma questão de sobrevivência financeira, tendo como principais agentes nesta transmissão a família e os amigos, ou seja, uma transmissão baseada no parentesco.

Quando comecei minha pesquisa no Ver-o-Peso, percebi nos relatos de vida que a maioria das pessoas chegava a feira através de alguém, que podia ser um amigo, o cônjuge, o pai ou outro parente. Dificilmente havia uma pessoa que se inseria no espaço e nele se estabelecia de fato, sem conhecer alguém ou ter a indicação de terceiros que conhecesse alguém da feira. Campelo (2002) já observava este aspecto, ao realizar sua primeira parte de pesquisa na feira para a Prefeitura de Belém.

Há pessoas que vieram para a feira por intermédio de amigos, parentes ou patrão já estabelecidos no Ver-o-Peso. Todavia, quase todos aprenderam suas atividades com algum parente, geralmente o pai a quem ajudavam desde pequenos... (CAMPELO, 2002, p. 160).

Outros autores como Lima (2010) e Ferreira (2010) também destacam a importância dessas redes de parentesco para a inserção na feira.

Muitas famílias já estão na terceira ou quarta geração na feira. Foram introduzidos no ofício por pais, avós ou tios e hoje já estão iniciando os filhos e netos nessa atividade ainda que manifestem muitas vezes de que estes tenham uma vida melhor (LIMA, 2010, p. 89).

No aspecto descrito acima a autora demonstra a participação direta da família consanguínea, na realização desta pesquisa encontrei uma família que estava iniciando a terceira geração da família na feira através do neto. Este rapaz vinha até a feira ajudar o pai e os avós

Podemos separar as relações de parentesco, como Woortmann (1987) e que encontrou ao estudar a rede de parentesco em um bairro pobre de Salvador. Woortmann (1987) pode observar na sua pesquisa que o parentesco nesse bairro se dividia entre os consanguíneos e as amizades, considerando o sangue fator importante para a construção do parentesco, o que também colocava a obrigação com os parentes independente do sentimento. Já as amizades não eram definidas pelo sangue, mas pelo sentimento e afinidades. No setor de farinha, a palavra “sangue” não é mencionada, mas ela não deixa de ser perceptível, quando se diferencia parente e amigo, mesmo nas respostas ao falar da sua chegada a feira.

Quando se fala em família no setor de farinha, levamos em consideração que o pai é o principal responsável por trazer os filhos para feira, em algum momento este filho (a) vai precisar ir até a feira ajudar o pai no ofício, estabelecendo certa obrigatoriedade como colocou Woortmann (1987, p. 157) “A relação pais-filhos parece ser aquela que implica os mais fortes laços de obrigação”.

*“(...) eu comecei com sete anos, eu vinha pra cá, vinha pra cá pro Ver-o-Peso com meu pai, aí eu ficava por dentro de tudo” (Trecho da entrevista com senhor do setor de farinha, em abril de 2011).*

Sobre este aspecto, durante as entrevistas todos os filhos (as) que hoje trabalham ou frequentam o espaço de outro modo tiveram a “obrigação” de ajudar o pai um dia, como forma de ajudar a prover o sustento da família.

Nos casos de amizades o trabalho geralmente começa por convites e não na obrigação de ajudar, poucos no setor de farinhas vieram por intermédio de amigos, e na maioria dos casos o desemprego foi o principal motivo.

Se considerarmos os saberes, a transmissão do ofício de feirante e as barracas como um patrimônio, representando elementos do cotidiano e objetos que vão passando de geração

para geração. Estas transmissões reproduzem a classe de trabalhadores do Ver-o-Peso. Nesta situação Leitão e Santos (2012) entendem as barracas como patrimônios dentro da feira do Ver-o-Peso.

Assim as barracas aparecem como um patrimônio, “objeto de família”, que é passada de uma geração para outra, indo com esta transmissão um conjunto de práticas e saberes que podem se manter ou modificar com o tempo, acrescento aqui como um dos aspectos da feira que guarda uma memória do espaço e da vida dos feirantes. (LEITÃO; SANTOS, 2012, p. 5).

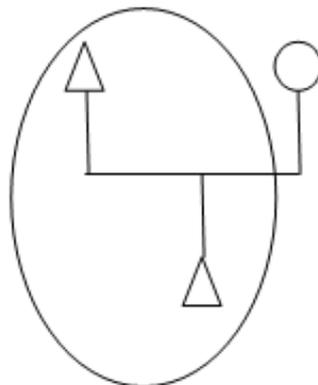
A forma de transmissão da barraca vai influenciar no modo como a pessoa se estabelece na feira, seu status e a transferência de saberes. A família é o principal modo, é o meio mais constante na feira, segue uma lógica de se há parentes de “sangue”, como os filhos (as) é a transmissão ideal.

*“É aqui é por exemplo assim, como se fosse uma pequena hierarquia né? Vai passando de pai pra filho ou pra um mais chegado, por exemplo um funcionário há muito tempo mesmo.” (Trecho entrevista realizada em Maio/2011).*

A fala acima deixa nítida a “hierarquia” que existe nas transmissões, a preferência é por um parente de sangue como o filho, o segundo modelo entra “nos mais chegados” que são aqueles que não possuem o mesmo sangue e que estão relacionados por afinidades, seja ela sentimental ou econômica.

Assim a descendência é a forma ideal de se deixar um patrimônio, esta relação parece com as encontradas nas sociedades camponesas do sul e nordeste estudadas por Ellen Woortmann (1995). No Ver-o-Peso e no setor de farinhas, a descendência principal seria a de pai/ filho, mas na ausência do filho esta pode ocorrer pai/filha, sendo assim uma transmissão bilateral.

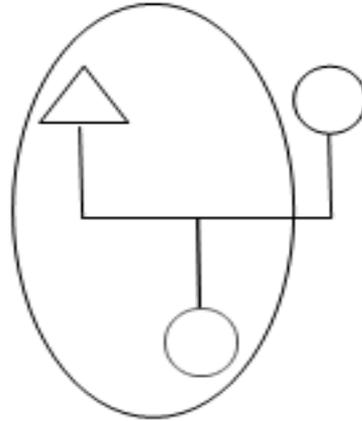
**Figura 26:** Tipo Ideal de Transmissão Familiar



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2011).

O setor como predominantemente masculino tem no sucessor masculino sua realização. Na ausência de filhos pode ocorrer este segundo modo.

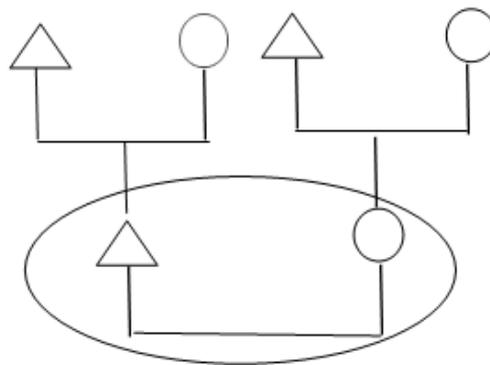
**Figura 27:** Tipo Possível de Transmissão Familiar



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2011).

Assim podemos afirmar que a reprodução do trabalho de feirante e o ser feirante no Ver-o-Peso passa pela família.

**Figura 28:** Transmissão para o Cônjuge



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2011).

As três figuras colocadas acima representam os tipos de transição familiar mais presentes no setor de farinhas. No caso do cônjuge ele não se enquadra na questão do sangue, mas na aliança a partir do casamento. É uma das formas representadas pelo decreto 39.326/2001 regulamentador da feira.

Art. 46. Falecendo o permissionário ou resultando inválido, poderá o Secretário Municipal de Economia, ressalvados os interesses da administração, e ouvido o condomínio participativo deferir a permissão de uso ao seu cônjuge.

Parágrafo único. Na desistência do cônjuge poderá da mesma forma ser atribuída a permissão a outrem obedecendo à seguinte ordem de preferência e desde que se comprove, pelo interessado, estar capacitado para o exercício do comércio.

III – diretamente a terceiros interessados após desistência expressa de todos os herdeiros. (DECRETO 39.326/2001).

O cônjuge é o principal herdeiro previsto no decreto, mas na feira a herança para o filho é mais frequente. Geralmente o cônjuge, neste caso, a esposa pode assumir, mas é mais difícil a mulher continuar o trabalho do marido, a não ser que ela já o acompanhe no trabalho, caso não é mais provável a barraca ir direto ao filho. Outro aspecto importante do decreto diz respeito à herança, que é considerada só após a morte do permissionário.

Sendo a transmissão da barraca pode ocorrer através da família ou de amizades, a forma que se tem acesso ao saber da feira pode variar, o saber transferido através da família, pode ser construído em parte da infância, onde parte dos feirantes em algum momento acompanham os pais e começam a circular pelo espaço, vão sendo “socializados” ao trabalho. Já as transmissões por amizade, faz com que este feirante cheguem adultos, e se construam mais rapidamente quanto sujeitos, rapidamente criem outros laços de amizade.

Entre amigos o saber não é necessariamente passado do ascendente ao sucessor como na família, não é necessariamente quem passa a barraca que transmite o conhecimento, esse precisa ser apreendido já na prática do trabalho na vida adulta, na família há como uma preparação na infância, entre amigos se conta com a ajuda de companheiros do setor, assim a aceitação por parte destes é imprescindível para quem deseja ter sucesso no local, as amizades que serão construídas ali ajudam no aprendizado. (LEITÃO; SANTOS, 2012, p. 13).

Estes são alguns aspectos apresentados de forma geral aqui e que influenciam nos saberes da comercialização de farinha, amizades, famílias e barracas de modo fazem parte do cotidiano e da vida destes feirantes.

#### 4.3 MULHERES DO SETOR DE FARINHA

É preciso destacar que apesar da maior parte dos feirantes do setor ser homens, entretanto encontramos mulheres trabalhando com a venda de farinha, elas muitas vezes começam o trabalho na feira ajudando o marido, o pai ou o irmão. Como colocou MACHADO (2007), *apesar de as mulheres desenvolverem múltiplas tarefas, o trabalho*

*feminino é invisibilizado e considerado de menor relevância para a sociedade a que pertencem.* Essas mulheres que estão na feira em maior parte do dia, também cuidam da casa a noite e muitas vezes dos filhos. Pode-se considerar que o trabalho da mulher se estende até a casa e em alguns aspectos se parecem como o cuidado com organização e limpeza do espaço de trabalho como mostrarei mais adiante.

**Figura 29:** Dona Tânia, uma das Trabalhadoras do setor de farinha.



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2014).

Dona Tânia, é um exemplo de filha que aprendeu a comercializar farinha com a mãe, ainda presente na feira. Ela começou aos 17 anos, e desde então sempre trabalhou no Ver-o-Peso, onde também conheceu o seu esposo, que trabalha no setor de mercearia. Tânia trabalha em duas barracas que ainda levam o nome da mãe, seus dias de trabalho são de quarta-feira a sábado, a partir das 5h da manhã até às 16h, mora no bairro da Pratinha e possui 2º grau completo. Mãe de duas filhas tem o desejo que elas assumam o seu trabalho quando precisar parar. Tânia é um exemplo de que as mulheres também podem passar o saber da feira para os filhos e filhas, não ficando esta transmissão seja de barracas ou trabalhos somente aos homens, mesmo que estes sejam a maioria no setor.

Chamo a atenção para uma situação que se apresenta na farinha, ao nos aproximamos inicialmente encontramos mulheres que parecem estar sozinhas, mas que na verdade contam com a presença do esposo em outras barracas. Há casais que o esposo trabalha na barraca da frente, no setor de mercearia. Ambos em cooperação, um intervindo no trabalho do outro, atendendo fregueses, fornecedores, etc.

**Figura 30:** Casal que trabalha “junto” e em barracas diferentes



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2013).

Este é o caso de Dona Socorro e Seu Amazonas, ele trabalha na feira há 50 anos e ela com farinha há 29 anos. Dona Socorro chegou até a feira através do esposo, este que quando veio de Manaus foi diretamente trabalhar no Ver-o-Peso. Ela foi professora de 1ª a 4ª série, possui o segundo grau completo. Seus pais são de São Miguel do Guamá, dona Socorro nasceu em Belém e morou sua vida inteira no Bairro do Guamá, mãe de duas filhas, se orgulha hoje porque nenhuma das duas precisou trabalhar na feira, e uma está se formando em odontologia. Junto com o esposo eles trabalham de “segunda a segunda” das 04:00h da manhã até às 16:00h da tarde. Em seu tempo de trabalho na feira o que considera necessário para a comercialização de farinha são “dedicação, boa amizade e educação”.

Dona Socorro, Raimunda e Zenaide (que aparecem no capítulo anterior) são as mulheres que possuem barracas dentro do espaço, são permissionárias, outras mulheres como Dona Zita não possui barraca, apenas ajuda o marido, tal como Tânia ajuda a mãe. Na pesquisa anterior encontrei dona Nazaré, mas nos últimos momentos da pesquisa quem estava trabalhando era sua filha Renata, ela está há 30 anos trabalhando com a farinha, indo ajudar a mãe, nos últimos meses ela vem para feira substituir dona Nazaré.

Pode-se observar que as atividades se estabelecem culturalmente, onde cada um tem seu papel, nesta situação:

(...) as mulheres têm suas funções atribuídas diretamente a goma ou fécula da mandioca, são elas que peneiram ou coam a goma, colocam em pequenos sacos plásticos, organizam as barracas, varrem, limpam, tomam conta na ausência do “dono” e atendem os clientes. (SANTOS, 2011, p. 57).

Nesta situação pude constatar que nas barracas, onde contamos com a presença de homens e mulheres, a goma passa a ser uma atividade feminina, tal como molhar e secar a goma até o peneirar como dito acima. Os homens assumem responsabilidades como negociar com fornecedores, barganhar com os clientes, arrumar a barraca no final do expediente, amarrando-a, colocando lonas, o que precisa que suba na barraca, carregam sacas de farinha. Mesmo essa divisão de papéis não impede que homens e mulheres exerçam atividades atribuídas a um e outro.

Outra divisão de trabalho, esta relacionada não somente ao gênero, mas ainda à idade, foi o que também observaram Carvalho; Mendonça (2011) no setor de ervas, ao perceber que o conhecimento estava relacionado aos mais velhos.

Ainda dentro do aspecto familiar característico do local, o fator idade e tempo de trabalho com ervas se mostra, ainda, como um grande diferencial entre os feirantes desse Setor do Ver-o-Peso. As pessoas e as famílias mais antigas no setor são as mais lembradas pelos clientes e pelos próprios feirantes, pois são aquelas que possuem sabedoria de outros tempos que podem ensinar a “arte das ervas” com maestria. (CARVALHO; MENDONÇA, 2011, p. 9).

Os mais velhos são os principais a repassarem o saber para os mais novos, geralmente os mais novos em questão de idade fazem o trabalho “mais pesado”, como o de carregar as sacas de farinha. No entanto, o ser velho no setor de farinha não está relacionado diretamente a idade do feirante, mas também ao tempo de feira.

**Figura 31:** Senhor Davi, feirante mais antigo do setor



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2014).

O senhor Davi, é um dos mais antigos do setor, atualmente seu filho também trabalha na feira, uma das suas barracas foi passada pelo pai.

**Figura 32:** Denis, filho de Seu Davi.



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2014).

O filho de seu Davi, mesmo sendo dono de sua própria barraca, ainda auxilia o pai em algumas tarefas. Começou ainda criança realizou outras atividades profissionais e após ficar desempregado, voltou ao Ver-o-Peso.

## 5 A IMPORTANCIA DO ESTUDO DE FEIRAS E MERCADOS NA CIDADE

Entender a cidade se faz necessário para a compreensão de seus espaços e significados. Dentro das cidades temos as feiras que representam em parte a cultura local, como no caso deste trabalho a feira do Ver-o-Peso, e que são de grande importância para o abastecimento do município com os produtos “regionais”. As feiras são lugares não somente de trocas econômicas, mas lugares de sociabilidades e de trocas simbólicas. Neste trabalho, considero a feira, como um espaço de troca e de transmissão de saberes, que ajudam na construção e manutenção das pessoas no espaço. Assim nesse capítulo trabalharemos questões conceituais sobre a cidade e da antropologia econômica e mercados.

### 5.1 CONCEITOS SOBRE CIDADE

O estudo na e da cidade se torna importante para a compreensão de uma cultura não mais exótica como se costumava fazer na antropologia, mas um olhar para dentro. Magnani (2003) irá retratar essa característica da antropologia clássica que muito se preocupou em estudar o outro distante geograficamente, e que até então de certo modo resistia aos estudos da antropologia urbana.

Proponho a hipótese de que antropologia tem uma contribuição específica para a compreensão do fenômeno urbano, mais especificamente para a pesquisa da dinâmica cultural e das formas de sociabilidade nas grandes cidades contemporâneas e que, para cumprir esse objetivo, tem à sua disposição um legado teórico-metodológico que, não obstante inúmeras releituras e revisões, constitui um repertório capaz de dotá-la dos instrumentos necessários para enfrentar novos objetos de estudo e questões mais atuais. (MAGNANI, 2003, p.83).

O autor destaca que é possível fazer uma etnografia na cidade, uma vez que, além dos lugares devemos olhar as relações que neles se mantêm.

Este debate sobre cidades começou ainda no século XX a partir da escola de Chicago, que passou a ver a cidade além de uma unidade geográfica, esta escola irá se valer da ecologia Humana para entender a cidade.

Parker é um dos representantes mais importantes da escola de Chicago, entenderá a cidade como um “estado de espírito”, ou seja, ela vai além de acumulação de homens e de uma estrutura física, ela possui tradições e sentimentos.

Antes, a cidade é um estado de espírito, um corpo de costumes e tradições e dos sentimentos e atitudes organizados, inerentes a esses costumes e transmitidos por essa tradição. (...) a cidade não é meramente um mecanismo físico e uma construção artificial. Está envolvida nos processos vitais das pessoas que a compõem; é um produto da natureza e particularmente da natureza humana. (PARKER, 1990, p. 26).

A cidade será compreendida como um “produto da natureza humana” com uma organização moral e física que surge dos indivíduos e ao mesmo tempo a eles se impõe, possuindo sua própria cultura. O autor mostra ainda como a ecologia humana que vai se importar em estudar as aglomerações humanas, indo além da geografia até então interessava-se pela cidade no seu aspecto físico, é a partir deste aspecto, que vai além da unidade física, que pretendo entender Belém, desta aglomeração das pessoas, em um dos espaços mais famosos da cidade a feira do Ver-o-Peso, em específico o setor de farinhas.

Observando ainda a teoria de Parker, o autor perceberá a cidade como uma unidade geográfica, ecológica (valendo-se da ecologia humana) e econômica. Sendo que esta última unidade se dará através da divisão do trabalho.

A organização econômica da cidade baseia-se na divisão do trabalho. A multiplicação de ocupações e profissões dentro dos limites da população urbana é um dos mais notáveis e menos entendidos aspectos da vida cidadã moderna. Sob este ponto de vista, podemos se quisermos pensar na cidade, vale dizer o lugar e a gente, com todos dispositivos de administração e a maquinaria que compreendem, como sendo organicamente relacionada; uma espécie de mecanismo psicofísico no qual através os interesses políticos e particulares encontram expressão não só coletiva, mas também incorporada. (PARKER, 1990, p. 27).

Assim a necessidade econômica pode controlar a distribuição da população, tal como dividi-la, valorizando bairros ou não, onde só terá acesso quem possui maior poder aquisitivo. A cidade passa a ter sentido quando interligado artefatos, como, comunicação, transporte, etc. ao uso e costume. Por fim o autor concordará com Spengler na máxima que “a cidade é o habitat natural do homem civilizado”.

Whirth em seu trabalho o Urbanismo como modo de vida demonstra que o crescimento das grandes cidades é uma marca da nossa sociedade, que apresenta como características um afastamento da natureza orgânica, uma maior aglomeração e crescimento. Com estes aspectos o autor define a cidade como:

... produto do crescimento e não da criação instantânea, deve-se esperar que as influências que ela exerce sobre os modos de vida não sejam capazes de eliminar completamente os modos de associação humana que predominavam anteriormente. Em maior ou menor escala, portanto a nossa vida social tem a marca de uma sociedade anterior de folk, possuindo modos característicos da fazenda, da herdade e da vila. (WHIRTH, 1990, p. 91-92).

O autor chamará a atenção para a diferença entre o rural e o urbano, buscando um contraponto entre os dois. Tentando entender o que é urbano e o que é rural Whirth conceituará a cidade a partir de aspectos como tamanho de aglomerações, densidade e heterogeneidade. Esse entendimento do que o autor considera urbano e rural, auxilia a pensar a questão do rural e urbano em Belém, apesar do rural e urbano muitas vezes se confundirem e complementarem na capital paraense como veremos mais adiante. Deste modo, Whirth vai ser o primeiro a se preocupar com a questão da definição da cidade a partir do rural e urbano.

Assim a cidade não pode ser definida apenas pelo tamanho, mas este influencia nas relações sociais, entendendo que “grandes números envolvem maior de variações individuais”. O aumento de número de habitantes pode gerar algumas consequências, como o enfraquecimento das relações de vizinhança, uma maior segmentação de relações, onde pessoas “conhecem uma porção menor e com estes mantêm relações menos intensivas.”.

A cidade é, portanto uma “associação de pessoas” que dependem em maior grau uma das outras, entretanto com relações impessoais. Há uma individualização e maior fracionamento e especialização das atividades. Um segundo ponto é a densidade que cria contrastes.

“As diferentes partes da cidade, portanto, adquirem funções especializadas. A cidade, conseqüentemente, tende a parecer um mosaico de mundos sociais nos quais é abrupta a transição de um para outro” (WIRTH, 1990, p. 103).

Este mosaico começa com a separação do local de trabalho do local de residência, devido o comércio e industrialização provocando valores diferentes as áreas existentes na cidade.

Outro autor a falar de cidades será Simmel (2005) que se ocupará de mostrar as contradições entre as cidades grandes e cidades pequenas. A primeira é marcada pelo individualismo, indiferença o sujeito blasé que a receber uma grande quantidade de estímulos acaba que recorrendo a indiferença. A segunda pautada nas relações de sentimento, uma maior coesão e ao mesmo tempo coerção de um sobre o outro.

Para chegar a esta conclusão Simmel observa que o homem do século XVIII buscava liberdade, procurando romper com o dogmatismo religioso e opressão do Estado, já no século

XIX este homem buscará a “particularidade humana”. Tal particularidade também se deu pela divisão do trabalho, tornando assim o “singular incomparável”. Deste modo ele observa que o *fundamento psicológico sobre o qual se eleva o tipo de individualidades da cidade grande é a intensificação da vida nervosa, que resulta da mudança rápida e ininterrupta de impressões interiores e exteriores.* (SIMMEL, 2005, p. 577-578). A cidade grande cria esses estímulos nervosos, com a grande quantidade de informação, imagens, criando condições psicológicas.

O homem é um ser que faz distinções, isto é, sua consciência é estimulada mediante a distinção da impressão atual frente a que lhe precede. As impressões persistentes, a insignificância de suas diferenças, a regularidade habitual de seu transcurso e de suas oposições exigem por assim dizer menos consciência do que rápida concentração de imagens em mudança, o intervalo ríspido no interior daquilo que se compreende com um olhar, o caráter inesperado das impressões que se impõem. Na medida em que a cidade grande cria precisamente estas condições psicológicas (...) ela propicia, já nos fundamentos sensíveis da vida anímica, no quantum da consciência que ela nos exige em virtude da nossa organização enquanto seres que operam distinções, uma oposição profunda com relação a cidade pequena e a vida no campo, com ritmo mais lento e mais habitual que ocorre mais uniformemente de sua imagem sensível-espiritual de vida. (SIMMEL, 2005, p. 578).

Deste modo, o homem da cidade grande cria uma forma de proteção para os estímulos e discrepâncias do meio exterior, não reagindo com ânimo, valendo-se do entendimento para manter distante da personalidade, intensificando a intelectualidade. Levando em consideração que é impossível ao homem da cidade grande relacionar-se com todas as pessoas em sua volta, procurando uma atitude reservada e criando sentimentos de aversão, antipatia o que para Simmel não deixa de ser uma forma de socialização e de proteção.

A essência do caráter blasé é o embotamento frente a distinção das coisas; não no sentido que elas não sejam percebidas, como no caso dos parvos, mas sim de tal modo que o significado e o valor da distinção das coisas e com isso das próprias das próprias coisas são sentidas como nulas. Elas parecem ao blasé em uma tonalidade acinzentada e baça, e não vale a pena preferir umas em relação as outras. Essa disposição anímica é o reflexo subjetivo fiel da economia monetária completamente difusa (SIMMEL, 2005, p. 581).

Assim o individuo blasé está relacionado a grande cidade que para o autor é local de economia monetária, e como para Weber lugar de mercado, é nela onde ocorrem e ganham importância as trocas econômicas se contrapondo ao campo. A cidade grande moderna, contudo, alimenta-se quase que completamente da produção para o mercado, isto é, para fregueses completamente desconhecidos, que nunca se encontrarão cara a cara com os verdadeiros produtores. (SIMMEL, 2005, p. 579).

Há uma relação profunda entre a economia monetária e o domínio do entendimento, onde o mais comum é a “pura objetividade no tratamento de homens e coisas”. Deste modo a relação do homem com o dinheiro cria a objetividade das relações.

Weber (1987) nota que a cidade antiga era uma cidade-fortaleza, que tinha como principal objetivo a proteção contra a invasão de estrangeiros. O comercio era o único meio possível de intercambio era o momento em que a cidade fortaleza se abria e permitia a circulação dos estrangeiros e facilitando a entrada destes. Esta forma de comercio é para Weber o que proporciona o surgimento das cidades atuais, que será um lugar de mercado. Para o autor o comercio ajuda a transformar as cidades-fortalezas, derrubando seu protecionismo, para o modelo de cidades que temos atualmente.

É normal que a cidade, tão logo se apresenta com uma estrutura diferente do campo, seja por sua vez sede de um senhor, ou de um príncipe, e lugar de mercado (...) e também é frequentemente que tenham lugar periodicamente na localidade, além do mercado local regular, feiras de comerciantes em transito. Porém a cidade (...) é um estabelecimento de mercado. (WEBER 1987, p. 70).

As discussões sobre cidade muito preocupam-se em contrapor cidade grande a cidade pequena, usando a dicotomia urbano/rural e de certo modo com uma visão onde o campo evolui para cidade. Esta relação se deve em determinado aspecto por muitos teóricos associarem o surgimento das cidades ao processo de industrialização e ao capitalismo, tal como conceituar cidade a partir de seu desenvolvimento técnico. Castell fará diversas criticas a estes conceitos e usará a seguinte definição:

A cidade é o lugar geográfico onde se instala a superestrutura político-administrativa de uma sociedade que chegou a um ponto de desenvolvimento técnico e social (natural e cultural) de tal ordem que existe uma diferenciação do produto em reprodução simples e ampliada da força de trabalho, chegando a um sistema de *distribuição de troca...* (CASTELL, 1983, p. 20).

Observo aqui a cidade com a base teórica de Castell, ele entende a cidade como uma forma de centro da organização política, religiosa e administrativa que só existe com base nos excedentes produzidos pelo campo, sendo um novo sistema social que não se separa do “tipo rural”, não sendo um estágio posterior a ele, mas ligando rural e urbano a partir do processo de produção.

Com a conceituação de cidade, também vem a necessidade de definir o que é urbano ou sociedade urbana ou ainda a cultura urbana. A “sociedade urbana”, no sentido antropológico do termo, quer dizer um certo sistema de valores , normas e relações sociais

possuindo uma especificidade histórica e uma lógica própria de organização e de transformação. (CASTELL, 1983, p. 100).

A partir destes conceitos discutidos acima, refletimos em como debater a cidade, rural e urbano na Amazônia é situação delicada, em especial em Belém, para Castro (2008) não podemos nos deter aos conceitos clássicos que se baseia na densidade, tamanho, rede urbana e hierarquização, pois na Amazônia há um menor número de pessoas em um maior espaço. Aspectos como a agricultura na formação das cidades no Brasil e da associação da industrialização a urbanização para a construção do modelo de urbano no País, não são totalmente “aplicáveis” para a Região.

“O enfoque adotado para explicar a natureza do urbano na Amazônia procurou entender a realidade urbana, incorporando à análise os sujeitos sociais que fazem a cidade, que lutam em posições de classes diferentes no seu cotidiano...” (CASTRO, 2008, p. 14). Nesta casa a autora tratará da Amazônia para além da fronteira, compreendendo a Amazônia Legal. É importante aqui ressaltar que esta fronteira foi induzida pelo Estado, tem um significado de espaço em construção, com suas pluralidades.

Para entendermos a urbanização na Amazônia devemos atentar para três características importantes sobre sua forma de ocupação, sendo a primeira, a colonizadora com a chegada dos portugueses e a construção de fortalezas para a defesa de territórios; a segunda assume o caráter de entreposto comercial, onde a exploração da borracha fez cidades como Belém e Manaus se transformarem em portos internacionais de exportação; e por fim o desencadeamento da política de ocupação promovida pelo Estado para a ocupação da Amazônia, com o discurso de integração desta região ao resto do país, que traz a construção da Belém - Brasília no Pará e um grande fluxo de migrantes.

O movimento de urbanização na Amazônia configura-se em dois momentos principais que correspondem a dois padrões, no sentido de regularidades, de ocupação urbana, ambos definidos a partir da ação do estado e do mercado. O primeiro padrão de ocupação e povoamento foi o período da intensificação da exploração da borracha – modelo de expansão urbana que se dava através dos rios com a ocupação de seus vales – com base em um sistema de aviação que se constituiu como rede de produção e fornecimento de bens e serviços nos seringais localizados no interior da Amazônia. (...) O segundo padrão de ocupação e povoamento ocorreu a partir de 1966, intensificando-se nos anos 1970 e 1980 com os programas governamentais de expressão de fronteira agrícolas associados às estruturas urbanas – existentes e planejadas – para onde se dirigiam os investimentos públicos, se fortaleciam instituições e se concentrava a demanda de trabalho por parte de migrantes que chegavam a fluxos intensos e crescentes. (CASTRO, 2008, p. 26).

Assim as cidades tinham a finalidade de escoar produção do campo, já mantendo a relação campo-cidade, organizando mercado, comércio e exportação, controle do trabalho.

Ainda que de pequeno porte, as cidades sempre ocuparam uma posição importante pela infraestrutura, serviços e lugar de circulação de trocas materiais e simbólicas, onde se realizavam as festas religiosas, as comemorações cívicas, as manifestações políticas que movimentam todo o interland. (CASTRO, 2008, p. 30).

O surgimento das cidades na Amazônia não está dissociado do capital, e sua lógica econômica tramita entre o moderno e o tradicional. Para a autora ainda se destaca o aspecto sobre o trabalho que mantém o uso da floresta, como a pesca, frutas, ervas e sementes, sendo um bom exemplo a própria feira do Ver-o-Peso.

Assim, para este trabalho procurarei entender a cidade para além do espaço físico, mas a aglomeração de pessoas, as relações sociais ali estabelecidas, além de no caso de Belém rural e urbano estão interligados, no entanto não somente pelo modo de produção, mas ainda culturalmente. Entretanto não podemos esquecer a importância econômica e cultural do produto importante nesta pesquisa a farinha de mandioca, apresentando algumas das principais teorias da antropologia econômica.

## 5.2 ANTROPOLOGIA ECONÔMICA

Vimos anteriormente que a cidade é tida como lugar de mercado, de trocas econômicas, considerada por alguns autores que em certas regiões elas surgem a partir do capital e tendo nesta sociedade capitalista como principal marca o dinheiro.

Temos assim compreendemos que um dos pontos mais importantes nas sociedades trata-se da economia, sendo esta integrada a vida social de cada grupo, para a antropologia esta pode apresentar-se de várias formas, ligada aos laços de parentesco em sociedades ditas “primitivas” até então no início dos estudos antropológicos, como na sociedade capitalista.

Essas relações econômicas que também constituem em objeto de estudo da antropologia. Sendo uma preocupação que ocorre desde a publicação do trabalho de Malinowski, que já analisava as relações de troca econômica, e que depois se seguiu as publicações de outros autores como Evans-Pritchard com os Nuer.

Godelier coloca que a economia na antropologia é uma questão de direito e deve ter seu papel compreendido, tal como a sua função na sociedade, como uma relação importante não se separa, mas sim se relacionam economia, sociedade e história. Neste contexto existem três modos de abordagem para esta antropologia, a estruturalista, funcionalista e a marxista. Cada forma de abordagem tem uma definição do que é a economia, a primeira dá a ideia do homem econômico não ligado a relações sociais que ajudam o sistema a funcionar nem a história que situa esta economia no tempo e mostra sua evolução, trazendo uma relação fins/meio.

(...) atribui à antropologia econômica o estudo dessa variedade de comportamentos humanos que consistem em combinar o melhor possível meios determinados e raros para atingir fins específicos. Deste modo, a ciência econômica perde todo o objetivo, uma vez que deveria, no limite, tratar de qualquer atividade humana com um dado fim, quer este fim seja a acumulação de riquezas materiais, de poder político, quer seja o de conseguir a salvação sobrenatural. (GODELIER, 1997, p. 42).

Além dos formalistas temos a segunda corrente os substantivistas, que tem em Karl Polanyi seu principal representante. Os substantivistas fazem a crítica aos formalistas, entendendo como radical a visão de oferta e procura, achando que podia estudar toda sociedade a partir da teoria clássica, colocando a existência de competições em grupos resumindo em uma ideia de mercado. Deste modo, os substantivistas entendem alguns conceitos da economia como o de valor, trabalho e lucro parecido com os formalistas, mas não aceitando a generalização a todas sociedades ou sistemas econômicos. Deste modo é Polanyi que vem propor uma descrição e classificação dos sistemas econômicos.

Distingui as economias reguladas por mecanismos de <<reciprocidade>>, que exprimem e dependem de relações de parentesco ou de outras instituições características, antes de tudo o mais, das sociedades sem classes: as economias reguladas por mecanismos de <<redistribuição>>, por uma autoridade central, de bens recebidos das unidades de produção locais a título de tributo ou de outras prestações, e que se encontram em numerosas sociedades divididas em ordens, castas ou classes e submetidas a uma chefatura ou a um Estado: finalmente, as economias <<integradas>> pelo funcionamento de uma instituição doravante <<cortada>> (*disembedded*) das relações sociais, políticas, religiosas ou de parentesco, <<o mercado>>. (GODELIER, 1977, p. 45).

Mesmo assim para Godelier essas classificações ainda são superficiais, pois não se pode entender que reciprocidade entre o grupo X vai ter o mesmo significado no grupo Y.

A corrente marxista, Marx coloca que a força de trabalho é que tem um preço, nesta corrente a concentração vai estar mais nos meios de produção do que na circulação de bens.

Um modo de produção é uma realidade que <<não se dá>> diretamente na experiência espontânea e íntima dos agentes que a reproduzem pela sua atividade (prática e representações <<indígenas>>), nem no inquérito no terreno e a observação sábia e exterior dos antropólogos profissionais. Um modo de produção é uma realidade que é preciso reconstruir, reproduzir no pensamento, no próprio processo do conhecimento científico. (GODELIER, 1977, p. 48).

A crítica de Godelier aos marxistas é a confusão entre processo de produção e processo de trabalho, devendo assim levar em conta não somente a relação do homem com o meio, mas também a inter-relação entre homens, ‘produtores e não produtores’, aqueles que detêm o meio de produção e aqueles que detêm a força de trabalho. Para Godelier estas relações podem apresentar-se através das relações de parentesco, política ou religiosa. Por fim não há como estudar a economia sem considerar sua organização social, a economia não é autônoma.

No estudo de economia clássica ao comparar nossa sociedade de produção capitalista com outras sociedades, acreditava-se que tais grupos não possuíam economia, não faziam trocas, etc. ou ainda exemplificavam a economia de subsistência. Shalins (1978) é um dos autores que irá contrapor esta ideia, quando diz que “examinada de perto, a sociedade de caça/coleta é a primeira sociedade da afluência.” Os principais argumentos para justificar a falta de afluência eram a escassez, ausência de lazer, trabalho apenas para alimentação e com maior gasto de tempo do que o nosso. Se compararmos com a sociedade capitalista, o autor coloca que este é o termo usado por nós e parte do sistema que vivemos, onde o desejo e consumo estão associados a padrão de vida, demonstrando que desejamos mais e conseqüentemente consumimos em maior quantidade.

O sistema de mercado industrial institui a escassez de modo jamais visto em qualquer outra parte. Onde a produção e distribuição são organizadas através do comportamento dos preços, e todos os meios de vida dependem de ganhar e gastar, a insuficiência de meios torna-se o ponto de partida explícito e calculável de toda a atividade econômica. O empresário é colocado frente a investimentos alternativos de um capital finito; o trabalhador (esperançosamente) frente às escolhas alternativas de emprego remunerado, e o consumidor... O consumo é dupla tragédia: o que se inicia com insuficiência terminará em privação. Ao mesmo tempo em que produz uma divisão internacional do trabalho, o mercado torna acessível um batalhão ofuscante de produtos: todas essas “coisas divinas” acessíveis ao homem - mas nunca todas ao seu alcance. (SAHLINS, 1978, p. 10).

Outro ponto abordado é quanto a abundância material que Sahlins demonstrará que estes possuem desapegos as coisas materiais, tendo suas necessidades satisfeitas em relação

aos bens não alimentares, em parte devido a sua simplicidade tecnológica, facilidade de produção e de sua propriedade mais democrática.

Ainda preocupado com outras formas de economia temos Mauss que discute o dom e a situação de dar, receber e retribuir. Após estudar as sociedades da Polinésia, perceberá que de um modo geral todas as sociedades possuem o dom, sendo este de um modo associado ao espírito que acompanha as coisas dadas.

Nesta situação ele analisa o potlatch, que possui em sua essência o dar.

A obrigação de dar é a essência do potlatch. Um chefe deve dar potlatch, para si mesmo, para o seu filho, o seu genro ou a sua filha, para seus mortos. Ele não conserva a sua autoridade sobre sua tribo e sobre sua aldeia, até sobre a sua família, não mantém a sua posição entre chefes – nacional e internacionalmente – se não se provar que está assombrado e favorecido pelos espíritos e pela fortuna senão gastando-a, distribuindo-a, humilhando os outros, pondo-os <<à sombra do seu nome>> (MAUSS, 1950, p. 116).

O potlatch é uma forma de prestígio onde se acumula grandes recursos e depois oferece como presente aos clãs seja superior ou não e a grupos vizinhos. Este tipo de situação estabelece vínculo e até mesmo acordos políticos. Mas o potlatch é um exemplo do dar, receber e retribuir, pois quem recebe é obrigado a receber, não pode recusar, pois nesse caso é visto como humilhação, significando que quem se recusa não está apto a retribuir, ou seja, não tem condições, já que este deve ser retribuído em proporções iguais ou até maiores.

Ainda sobre o dom temos a análise de Godelier, que irá dizer que em nossa sociedade ocidental moderna atingirá outra forma, não mais no sentido de Mauss, como um espírito e ligado a um sentido religioso e teológico, contudo para nós ela assume a característica de uma “solidariedade humana”. Para isso Godelier explica o contexto de nossa sociedade.

É o contexto de uma sociedade ocidental na qual se multiplicam os excluídos, de um sistema econômico que, para permanecer dinâmico e competitivo. Deve “enxugar” as empresas, reduzir os custos, aumentar a produtividade do trabalho e, por isso, diminuir o número daqueles que trabalham, jogá-los maciçamente no desemprego – um desemprego que se espera provisório e que, para muitos, acaba por se mostrar permanente. (GODELIER, 2001, p. 7-8).

Em nossa sociedade o dinheiro é fundamental para viver, e o ganho deste dinheiro está relacionado ao trabalho. Deste modo, sem dinheiro não há uma existência social, o que o autor afirma que a “existência social dos indivíduos depende da economia e os indivíduos perdem muito mais do que um emprego quando perdem seu trabalho ou não encontram um.”

Logo a economia se torna o principal modo de exclusão, entretanto tal exclusão vai para além da economia, mas atinge sua vida social e física.

Uma vez excluído torna-se difícil se reincluir novamente, e neste ponto entra uma das grandes contradições do nosso sistema, onde a sociedade capitalista exclui e cabe ao Estado incluir novamente este sujeito a sociedade.

E, levando em conta o lugar do Estado nessa sociedade, é ao Estado que cabe a tarefa de recompor a sociedade, de preencher o fosso, reduzir as fraturas. Ora, o Estado não é suficiente para a tarefa. É neste nó de contradições e impotências que constitui o contexto no qual, hoje, se faz apelo ao dom de novo e cada vez mais e por toda a parte.” (GODELIER, 2001, p. 9).

Esta nova forma de dom vem acompanhada de uma utilização da mídia para a sensibilização e emoção da opinião pública. Atualmente o dom está ligado não há um sujeito específico e sim a uma doação a humanidade, hoje lutamos contra a miséria do mundo.

Estes são alguns dos conceitos da economia tratada pela antropologia, que demonstra as varias formas de economias existentes nas mais variadas sociedades. E que encontramos na nossa, que em alguns momentos se apresentam como a economia clássica, de mercado com o fetichismo da mercadoria e mesmo assim pode ser regulada e organizada pelas relações de parentesco. Nas feiras encontramos esta duplicidade, onde a família e as relações entre amigos podem organizar o trabalho na feira, e a mesmo tempo perceber que a feira não é só um espaço de troca de dinheiro, mais de sociabilidades.

### 5.3 FEIRAS

Dentro da antropologia econômica, o estudo de mercados e feiras se fazem presentes, o Mercado é tão importante nos estudos sociológicos e antropológicos que possibilitou observar que toda sociedade tem mercado, até grupos ditos “primitivos” - onde acreditava-se a não existência do mercado - VERGER e BASTIDE (2002, p. 161) as “sociedades como as que encontramos na África Ocidental e em certas comunidades da América Latina convidam-nos a acreditar na compatibilidade dos mercados e do dinheiro, com o que fora deles, continua sendo uma existência primitiva...”.

Verger e Bastide estudaram a região nagô do Baixo Daomé, onde perceberam que existe um “corte brutal” entre a conduta comunitária e a conduta econômica, apresentando duas mentalidades uma centrada no lucro e numa produção que não é apenas realizada para o consumo da família, mas para a obtenção de lucro e a centrada na tradição e respeito aos costumes ancestrais. Os autores chamam a atenção para a importância social do mercado, pois este é um lugar de reunião e de ação do controle social; tal qual também é um ponto de encontro para jovens e difusão de novidades.

É no mercado que se fica sabendo das novidades do país, é no mercado que a mãe apresenta seu recém-nascido e que a mulher elegante se faz admirar por seus trajes comprados caro (...) Os mercados constituem uma rede que tem, ao mesmo tempo que um aspecto econômico – existem circuitos comerciais muito antigos e de grande amplitude -, um significado sociológico, pois criam um campo no qual as relações sociais diversificadas podem se afirmar e as influências culturais se difundir. (BALANDIER apud VERGER; BASTIDE, 2002, p. 178).

Analisando a cidade como um lugar de mercado, e sua importância cultural e social, temos as feiras e mercados que fazem parte do desenho urbano e continuam sendo um dos principais núcleos de abastecimento. Ferreti analisa a feira e mercado não apenas como um lugar econômico, mas como uma “representação da sociedade” onde está inserida, e “às vezes únicos pontos de ligação entre a economia camponesa e o sistema econômico nacional e internacional.” (FERRETI, 2000, p. 36).

Para Ferreti no Brasil existem dois tipos de feiras, que se dividem em: rurais e urbanas. Nas feiras rurais artesãos, agricultores se transformam momentaneamente em comerciantes; em feiras urbanas há a presença de intermediários, pois os produtores primários não estão presentes. Feiras rurais de acordo com Mott (2000) e Ferreti (2000) são mais comuns no nordeste, nas outras regiões do país ela segue a lógica urbana, sendo criada nos centros das cidades, a partir de uma lógica colonizadora portuguesa. Assim em Portugal o termo feira e mercado refere-se a *ma grande reunião comercial regional, realizada via de regra com grandes intervalos de tempo, enquanto mercado designa local destinado a abastecimento local realizado mais à miude.* (MOTT, 1970, p.197). Ainda para Mott no Brasil as reuniões comerciais em espaços livres independente de tamanho são chamadas de feiras, estando estas mais aproximadas do mercado do que das feiras realizadas em outros países.

Já os autores Mascarenhas e Dolzani (2008) conceituam a feira livre do seguinte modo:

A feira livre no Brasil constitui modalidade de mercado varejista ao ar livre, de periodicidade semanal, organizada como serviço de utilidade pública pela municipalidade e voltada para a distribuição local de gêneros alimentícios e produtos básicos. (MASCARENHAS; DOLZANI, 2008, p.75).

Deste modo a feira vai representar uma experiência de sociabilidade e de tradição urbana que tem se tornado obsoleta com o surgimento de mercados e a invenção do automóvel. Apesar de para os autores a feira parecer estar tornando-se obsoleta, chamo a atenção que mesmo com o advento de supermercados, em Belém os feirantes do Ver-o-Peso reclamam do movimento e da concorrência, no entanto não consigo ver esta feira como obsoleta e nem outras que estão nos arredores da cidade. A própria tradicional feira da 25 de Setembro divide seu espaço com famoso supermercado e Magazine da cidade, e isso não levou ao seu desaparecimento.

Por fim Mascarenhas; Dolzani apresentam as feiras do Rio de Janeiro que aparecem “praticamente em toda malha urbana”, atendendo dos bairros mais nobres aos mais carentes. As feiras surgem na cidade do Rio de Janeiro na década de 20 como um processo modernizador, fechando diversos comércios pequenos e quitandas, o que muda na década de 70, quando esta passa a ser considerada pelo poder público como uma ultrapassada forma de varejo, investindo assim nos serviços de supermercados. Outro aspecto que se levanta é acerca da própria violência, que afasta as pessoas da rua, o que acarreta a mudança de estilo de vida e faz com que a rua não seja mais vista como um lugar de possíveis sociabilidades. Esta “morte da rua” contribui para a “morte das feiras”.

Os autores consideram a feira livre como um sentimento de comunidade, por este ser um espaço amistoso e festivo, onde são permitidas brincadeiras “as feiras constituíram um verdadeiro reduto comunitário dentro da cidade de concreto”. São espaços onde as relações ocorrem mais soltas e menos impessoais, diferenciando-se dos supermercados, onde as relações ocorrem de modo mais frio e distante. Nas feiras o cliente tem a possibilidade de compras e de boas conversas, de barganha.

Complementando a ideia de feira como lugar de conversa e barganha, acrescento o espaço lúdico e de brincadeira, conforme Sato (2006) ao observar a organização, trabalho e sociabilidade na Feira livre da Caixa d’água em São Paulo, retrata o aspecto lúdico do espaço. A feira como um lugar de brincadeira, onde é permitido que o “protocolo seja quebrado”.

Para isso, um palco é criado: a chegada dos feirantes na madrugada trazendo seus equipamentos, mercadorias e montando suas bancas vai, paulatinamente, construindo também suas vitrines. Após algumas horas um

espaço protegido, circunscrito pelas bancas, dá o substrato para os fazeres e interações sociais que ali têm lugar. (SATO, 2006, p. 97).

Tal como o espaço a mercadoria as cores e os cheiros também fazem parte deste cenário, colocando um “apurado senso estético”, explorado pelo trabalhador. Por fim a autora afirma que os feirantes são *performers* e a feira um lugar de “trabalho, comércio, beleza, brincadeira e o chamamento eloquente da freguesia”.

Outro aspecto importante que Sato trata é sobre as redes que se estabelecem na feira e que a organizam, são através destas redes que se agiliza o processo de informação e que se tem acesso ao espaço. As feiras são mais do que lugar de comércio, mas espaços de sociabilidades, amizades e família.

Não pode-se esquecer que a feira é também um lugar de movimento, aonde diariamente o fluxo de pessoas vai e vem constantemente como observou Vedana (2004) ao pesquisar sobre a feira livre de EPATUR em Porto Alegre. Ela realizou parte de sua pesquisa caminhando pela feira, onde era possível perceber as mudanças de estações através dos produtos comercializados, as pessoas que trabalham e as que compram.

A cada passo, faz-se necessário desviar de alguém que, vindo na direção contrária, em geral olha para os lados na sua pesquisa atenta de produtos. As bancas, enfileiradas uma ao lado da outra, oferecem alfaces, tomates, cenouras, beterrabas, bananas, laranjas, uma grande variedade de produtos, não só alimentícios, compondo um cenário multicolor (...) A estética é ainda enriquecida por um cheiro peculiar, revelando a mistura de tipos diferentes de frutas e verduras, legumes e carnes, expostos ao sol e ao toque de cada freguês”. (VEDANA, 2004, p. 44-45).

Ao descrever esta citação de Vedana, o faço por ela retratar de forma bastante nítida o movimento que há nessa feira assim como suas características marcantes que são as cores e o cheiro, este movimento também está presente no Ver-o-Peso, ao passar no setor de frutas que no meu percurso (falarei mais adiante) antecede o setor de farinhas, as mais diversas tonalidades na própria farinha há um festival de cores que vai da mais pálida, o da farinha branca para a amarela de tom bem forte, conforme se observa na figura 1, a seguir.

**Figura 33:** Mostra as cores da farinha



**Fonte:** Pesquisa de campo (SANTOS, 2011).

Ainda sobre o movimento Vedana compara com as feiras medievais:

É como se andasse por uma daquelas aglomerações das ruas de cidades medievais que podemos ver nos filmes ou ler nos livros, onde comerciantes e mercadores oferecem seus produtos à venda e disputam o espaço público entre si e com os passantes, numa aparente desordem. (VEDANA, 2004, p. 47).

Filgueiras (2006) estuda o Mercado Central de Belo Horizonte, demonstra como esse local é um espaço de encontro entre gerações que o utilizam não somente para as compras diárias, mas para lazer, frequentado bares e restaurantes dentro do Mercado. Logo o Mercado possui uma “construção social enquanto símbolo da história e da cultura da cidade e como representação de hábitos e costumes da cultura regional, ressaltando seu papel de articulador da economia e dos fluxos intra-urbanos.” (FILGUEIRAS, 2006, p. 69). Neste aspecto transcende seu aspecto econômico e torna-se “locus de articulação da vida social e cultural da cidade”. Ao contrário da morte das feiras dita por Dolzani e Mascarenhas, o Mercado de Belo Horizonte é um exemplo que conseguiu se manter ao longo dos anos na história da cidade e em sua memória, que mesmo em momentos de crise conseguiu se reformular para competir com os supermercados. Transformou-se em um ponto turístico e de sociabilidades regional.

Com o intuito de fazer um apanhado geral do que vem se discutindo ao longo do tempo sobre feiras em outras cidades, destaco a seguir o que estamos produzindo teoricamente em Belém, a importância histórica destes lugares e como se iniciaram na capital, ainda com o Ver-o-Peso no centro de Belém e depois conforme o desenvolvimento e a necessidade de abastecimento chegando até outros locais mais distantes.

### 5.3.1 Feiras de Belém

Em Belém temos uma diversidade de feiras, que continuam responsáveis pelo abastecimento da cidade, nos mais diversos bairros, estas são ponto de encontro e mesmo com a concorrência dos supermercados elas permanecem vivas, segundo Matheus; Moreira; Carvalho (1996) isso se dá por pelo motivo: a) *Poder de compra: dado El bajo poder adquisitivo de dinero que tiene La población, (...) La población que ocupa áreas urbanas se incluyen em La categoria de bajos rendimientos, quiere decir (1 a 2 sm)...* (Matheus et. al., 1996, p. 17).

Atualmente as feiras da cidade têm passado por diversas reformas, em busca de uma nova forma de organização, revitalização do espaço e a tentativa de continuar a atrair consumidores antigos e novos e de outras classes sociais. Como uma forma de tornarem-se mais competitivas, tais reformas trazem consigo como observaram Dolzani e Mascarenhas (2008) um maior controle externo de condutas.

O controle externo de condutas, feito por outras pessoas e por instituições, na forma de pessoas investidas em cargos, acabaria sendo internalizado com o tempo. Havendo assim uma passagem do controle para o autocontrole, quando condutas e sentimentos são afetados. (MASCARENHAS; DOLZANI, 2008, p. 80).

Em Belém as feiras são regulamentadas e fiscalizadas pela Prefeitura Municipal a partir da Secretaria de Economia (SECON). Algumas dessas já tem sido tema de estudos tais como: a feira do Jurunas, 25 de Setembro, Pedreira e o Ver-o-Peso. Parte destes trabalhos vem sendo produzidos pelo Grupo de Estudos Mercados Populares desde 2009. Alguns aspectos foram tratados como sociabilidades, parentesco, comércio, práticas cotidianas, etc.

O trabalho de Sousa (2011) trata sobre aspectos gerais da feira da 25 de Setembro, que surgiu na década de 70. A feira atualmente com 40 anos possui 415 feirantes permissionários, passou por uma revitalização do espaço.

Sousa procura analisar as práticas do trabalho cotidiano dentro do espaço, trazendo um aspecto que pode ser considerado fundamental nas feiras de Belém, a coexistência do rural e urbano. Sobre o trabalho na feira da 25 o autor observou alguns aspectos como a transmissão do trabalho e dos boxes para os filhos seguindo assim uma lógica familiar preferencialmente.

Grandes partes desses trabalhadores tornaram-se feirantes efetivos por influência familiar, por meio de acompanhamento dos pais ou responsáveis

durante sua infância, recebendo destes ou outros ancestrais o espaço em questão, ou por recomendação dos mesmos e/ou amigos. (SOUSA, 2011, p. 40).

Esses parentes geralmente são pais, irmãos, tios, primo, etc. outro aspecto chamado a atenção dentro da feira é a maioria dos entrevistados associarem a baixa escolaridade ao seu trabalho na feira, tal como a migração para a cidade na busca de novas oportunidades de emprego, mas ao não ter um grau de escolaridade apropriado não consegue trabalho com boa remuneração. Essa migração para a cidade também se reflete no trabalho da feira que contribui para a conotação entre urbano e rural na cidade.

As feiras e mercados populares são locais onde se observa de forma bem acentuada a tentativa de coexistência entre feirantes oriundos de comunidades rurais/ribeirinhas com feirantes genuinamente urbanos que sempre tiveram uma vivência diferenciada repleta de inconstâncias e indefinições, levando a crer que o cotidiano urbano apresenta-se mais complexo em relação ao cotidiano rural/ribeirinho. (SOUSA, 2011, p. 11).

Ainda na feira da 25 Medeiros (2008) fará uma leitura da importância da feira como um “espaço de apropriação coletiva de um determinado grupo social” para de certo modo garantir sua participação na dinâmica urbana. Assim mostra a feira como um espaço além de econômico e cultural, mas também um espaço em condição geopolítica, um território construído a partir das relações sociais. O autor lembra ainda a importância das feiras livres para a cidade de Belém que praticamente sobrevive do comércio e serviços urbanos.

Para Medeiros as feiras surgem no contexto de exploração da borracha, primeiramente as margens dos rios onde se concentravam as residências, prédios comerciais e igrejas, em seguida com o crescimento demográfico devido a esta economia da borracha, o crescimento da cidade para além do rio e do bairro da Campina surgem os mercados particulares e por fim as feiras livres.

O surgimento das feiras livres em Belém do Pará reflete apenas um desses novos elementos. As feiras irão representar a relevância da atividade comercial, contemplando as primeiras necessidades da população menos favorecida da cidade, incluindo negros, mestiços e mulatos. (MEDEIROS, 2008, p. 37).

A feira da 25 de Setembro surge nesse contexto de expansão urbana, com a criação da ferrovia Belém Bragança, surge o bairro de São Brás e mais tarde a feira com o intuito de abrigar os feirantes informais que comercializavam na Praça do Operário. Neste caso a rua tem um papel importante para a reprodução do trabalho ao mesmo tempo em que os feirantes

se apropriam do território de forma coletiva, onde história de vida se confunde com a luta pelo direito a cidade.

Santos (2011) realizou seu estudo na feira do Guamá em Belém, sobre os vendedores de CDs e DVDs piratas, compreendendo a partir do próprio ponto de vista destes trabalhadores alguns aspectos da pirataria e de suas atividades econômicas. A feira fica em um dos bairros mais populosos da cidade e recebe o nome deste.

Segundo Santos (2011) ela é composta pelo Mercado Municipal, Mercado de farinha e de uma “feira informal”. O Mercado Municipal é formado por 19 setores que vai desde a comercialização de carnes e peixes a descartáveis. O Mercado de Farinha abarca oito setores sendo o maior deles de confecções, seguido pelo de farinhas. Já a feira que o autor chama de “informal”

...se refere ao espaço socialmente construído ao longo da Avenida Barão Igarapé Miri, no qual um número expressivo de pessoas não cadastradas pela SECON montam diariamente suas barracas,, nas laterais dos Mercados Municipal e de Farinha, adaptando caixotes improvisados de frutas, legumes, temperos e, às vezes, de laticínios. (SANTOS, 2011, p. 37).

É neste espaço onde se concentram as vendas de mídias piratas como CDs e DVDs, roupas e eletrônicos. Um dos aspectos mais importantes é que na maioria das vezes estes produtos são comprados no centro comercial de Belém, as proximidades do Ver-o-Peso.

Pretende-se neste trabalho estudar a feira do Ver-o-Peso, não apenas como uma instituição econômica, e sim suas especificidades sociais, culturais e contextualização histórica.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para entender como a feira também pode ser um espaço de aprendizagem, observei como estes saberes são transmitidos dentro do setor de farinhas, foi durante as entrevistas que pude constatar quais os tipos de saberes se fazem essenciais para a comercialização de farinha no Ver-o-Peso. A principal forma por mim compreendida foi o saber vender, destacando-se dentro deste saber três principais: o saber atender, o saber medir e pesar; e por último o saber calcular.

O saber atender, era uma das principais respostas dadas pelos entrevistados, a ele estava relacionado paciência, carisma e educação. É neste saber que está implícita a forma de cativar o cliente, muitas vezes exigente e deveras disputado. A lei da feira não é apenas do menor preço, mas da amizade, da cortesia e do carisma. A transmissão é passada de geração para geração, de pai para filho e filha, de mãe para a filha ou filho, esposo para esposa, tudo ensinado com detalhes, seja agradando filhos do freguês, seja trocando receitas, etc.

O saber medir está relacionado a saber trabalhar com o litro, principal medida usada na feira e para quem trabalha com a farinha de modo geral. Saber medir é entender que um quilo “dá um litro e mais um pouquinho” sem utilizar a balança eletrônica, só olhando para o produto. Esse último se associa ao saber calcular da feira, pois além de conseguir calcular o peso e meia, também se precisa calcular preço, lucro e descontos. Neste caso, o preço é calculado a partir do custo da saca de farinha, que normalmente varia de 30 a 60 kg e de 60 reais a 120 respectivamente.

A partir do preço que se compra do atravessador ou do intermediário, é que se calcula o valor que será repassado a freguesia da feira, sempre buscando o valor da saca inclusive para os descontos.

Durante a pesquisa no setor, observou-se que ao serem perguntados se consideravam a farinha uma forma de ensinar, a maior parte dos entrevistados disse que não, e que não viam o seu trabalho como educação. Educação para a maioria deles está associada ao bom comportamento ou mesmo a um grau elevado de estudo. O que neste trabalho podemos desconstruir, uma vez, entendendo que há um saber cultural, que reforça a identidade do grupo, uma questão financeira para a sobrevivência das pessoas e há ainda um intercâmbio entre o que se aprende na feira e o que se aprende na escola, tal como as operações matemáticas, que são buscadas no trabalho seja nas medidas, no preço, etc.

Assim o cotidiano ou o dia a dia como constantemente se repetia nas respostas, ajuda na construção do saber e na sua transmissão, e nos faz ver que o saber está para além da escola, não é apenas dela que nos construímos quanto sujeitos, mas é nela e no dia a dia fora dela, deste modo entendendo a educação e os saberes, tal como Brandão, de uma forma cultural.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACCIOLY, Cecília Bastos da Costa. Territorialidades e saberes locais: muros e fronteiras na construção do saber acadêmico. In: **Caderno CRH**, Salvador v. 24, n. 63. Set/dez 2011. 679-691 p.

ALBUQUERQUE, Milton de. **A mandioca na Amazônia**. Belém: Ministério do Interior/Superintendência do desenvolvimento da Amazônia – SUDAM, 1969.

ASSIS, Eneida Corrêa. O visitante inoportuno: o estudo da escola num grupo tribal. In: **Relatos de pesquisa**. 2. ed. Brasília: INEP/MEC, 2003, v. 2.

BEZERRA, Francisco de A.P. **Crescimento da produção da mandioca e os impactos econômicos no nordeste paraense**: o caso do Distrito de Americano no município de Santa Izabel do Pará. 2009, dissertação (Mestrado em desenvolvimento sustentável). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável/ NAEA/UFPA. Belém, 2009.

BOISSEVAN, Jeremy. Apresentando “amigos de amigos: redes sociais, manipuladores e coalizões”. In: FELDMAN-BIANCO, Bela. **Antropologia das sociedades contemporâneas – métodos**. São Paulo: Global, 1987. 195-223p.

BOURDIEU, Pierre; NOGUEIRA, Maria Alice; CANTANI, Afrânio (Org.). **Escritos de educação**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1998.

BRAIT, Beth. A palavra mandioca do verbal ao verbal-visual. **Bakhtiniana**, São Paulo, v. 1, p. 142-160, 1º semestre 2009.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A educação como cultura**. São Paulo: Mercado de Letras, 2002.

\_\_\_\_\_. **O que é Educação**. São Paulo: Brasiliense, 2007 (Coleção primeiros passos; v. 20).

CAMPELO, Marilu Márcia. Conflito e espacialidade de um mercado paraense. In: LEITÃO, Wilma Marques (Org.). **Ver-o-Peso**: estudos antropológicos no mercado de Belém. Belém: NAEA, 2010. 41-68p.

\_\_\_\_\_. Feira do Ver-o-Peso: Cartão postal da Amazônia ou patrimônio da humanidade? **Revista Humanitas**, Belém, v. 18, n. 2, pp. 149-170, 2002.

CARDOSO, Eloísa M.R. et al. **Processamento e comercialização de produtos derivados da mandioca no nordeste paraense**. Belém: EMBRAPA Amazônia Oriental, 2001. (EMBRAPA Amazônia Oriental. Documentos, 102). 28p.

CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, 1977.

CASTELLS, Manuel. **A questão urbana**. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1983 (Coleção Pensamento Crítico, v. 48).

CASTRO, Edna. Urbanização, pluralidade e singularidades das cidades amazônicas. In: CASTRO, Edna (Org.). **Cidades na Floresta**. São Paulo: Annablume, 2009. 13-39 p.

CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento. **Câmara setorial da cadeia produtiva da mandioca e derivados**. Junho, 2012.

CONSELHO NACIONAL DE GEOGRAFIA/IBGE. **Tipos e aspectos do Brasil**. 8. ed. Rio de Janeiro, 1966.

CORRÊA, Márcio C. S.; LEITÃO, Wilma. Pescadores, balanceiros, vendedores de café: a comercialização do pescado no Ver-o-Peso. In: LEITÃO, Wilma Marques. (org.). **Ver-o-Peso: estudos antropológicos no mercado de Belém**. Belém: NAEA, 2010. 103-131p.

CORRÊA, Sérgio Roberto Moraes. Comunidades rurais-ribeirinhas: demarcando traços, tecendo identidades. In: OLIVEIRA, Ivanilde Apoluceno de. **Cartografias ribeirinhas: saberes e representações sobre práticas sociais cotidianas de alfabetizando Amazônidas**. Nº 1. 2ª edição. Belém: Editora da Universidade do Estado do Pará, 2008. 34-61p.

DAMATTA, Roberto. **O ofício do Etnólogo ou como Ter “Anthropological Blues”**. A Aventura Sociológica. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

DECRETO MUNICIPAL Nº 39326, *Regulamenta o uso do complexo “Ver-o-Peso” e dá outras providências*. Belém, Diário Oficial Municipal 9.575, 22.10.2004.

DOLZANI, Miriam C.S.; MASCARENHAS, Gilmar. Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. In: **Ateliê Geográfico Revista eletrônica**. v. 2, n. 4. Goiânia, agosto/2008. 72-87p.

DURKHEIM, Émile. **Educação e sociologia**. Lisboa: Edições 70, 2007.

FERREIRA, Ana Luiza Coêlho Araújo. Mulher faz o que homem não faz: relações de gênero no complexo Ver-o-Peso. IN: LEITÃO, Wilma Marques. (org.). **Ver-o-Peso: estudos antropológicos no mercado de Belém**. Belém: NAEA, 2010. 151-168p.

FERRETTI, Sérgio (Org.). **Reeducando o olhar: estudos sobre feiras e mercados**. São Luis: UFMA/PROI-CS. 2000.

FILGUEIRAS, Beatriz. Do mercado popular ao espaço de vitalidade: o Mercado Central de Belo Horizonte. 2006, Dissertação (Mestrado em Planejamento urbano e Regional). UFRJ, Rio de Janeiro, 2006.

GODELIER, Maurice. Antropologia e economia. In: **Horizontes da antropologia**. Lisboa: Edições 70; São Paulo: Martins Fontes, 1977. 37-130p.

\_\_\_\_\_. Das coisas que se devem dar, das coisas que se devem vender e daquelas que não se devem dar nem vender, mas guardar. In: **O enigma do dom**. Tradução Eliana Aguiar. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

GUSMÃO, Neusa Maria Mendes de. Antropologia e educação: origend de um diálogo. **Caderno CEDES**, Campinas, v. 18, n. 43, Dez. 1997. In: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=s010132621997000200002&ing=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=s010132621997000200002&ing=en&nrm=iso) acessado em 05 de maio de 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, IBGE. **Lavoura temporária** – 2012. Mandioca – quantidade produzida>>comparação entre os municípios: Pará. In: <http://cidades.ibge.gov.br/comparamun/compara.php?lang=&coduf=15&idtema=123&codv=V106&order=dado&dir=desc&lista=uf&custom=> Acessado em 20 de novembro de 2013.

LEITÃO, Wilma M.; CORRÊA, Marcio C.; NASCIMENTO, Lícia. T. A. O Mercado de Peixe no Ver-o-Peso. In: **Integração Sul-Americana, Fronteiras e Desenvolvimento Urbano e Regional**. Belém: Associação Nacional de Pós-graduação e pesquisa em Planejamento Urbano e Regional – ANPUR, 2007.

LEITÃO, Wilma Marques. Mercado do Ver-o-Peso: práticas sociais no mundo do trabalho. In: LEITÃO, Wilma Marques (Org.). **Ver-o-Peso: estudos antropológicos no mercado de Belém**. Belém: NAEA, 2010. 21-40 p.

LEITÃO, Wilma; SANTOS, Suellen. **Barracas e saberes: uma análise do processo da transmissão do saber na feira do Ver-o-Peso**. Disponível em: [http://www.sistemasmart.com.br/rba/arquivos/31\\_5\\_2012\\_22\\_2\\_22.pdf](http://www.sistemasmart.com.br/rba/arquivos/31_5_2012_22_2_22.pdf). Acesso em 17 jun 2012.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O uso das plantas silvestres da América do sul tropical. In: LIMA, Maria Dorotéia de. **Ver-o-Peso, patrimônio(s) e práticas sociais: uma abordagem etnográfica da feira mais famosa de Belém do Pará**. 2008, Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, UFPA, 2008.

LIMA, Maria Dorotéia de. Patrimônio Cultural: os discursos oficiais e o que se diz no Ver-o-Peso. In: LEITÃO, Wilma Marques. (Org.), **Ver-o-Peso: estudos antropológicos no mercado de Belém**. Belém: NAEA, 2010.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **Daquilo que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)**. 2009, Dissertação (Mestrado em História Social da Amazônia). Programa de Pós-graduação em História Social da Amazônia. UFPA. Belém, 2009.

MACHADO, Denise. Catadoras de caranguejo e saberes tradicionais na conservação de manguezais da Amazônia brasileira. **Estudos Feministas**, Florianópolis, 15(2): 240, maio-agosto/2007.

MAGNANI, José Guilherme. A antropologia urbana e os desafios da metrópole. **Tempo Social**. [online]. 2003, vol. 15, n. 1, PP. 81-95. ISSN. 0103-2070. <http://WWW.scielo.br/pdf/ts/v15n1a05.pdf>.

MANDIOCULTURA: farinha e fécula. Relatório completo. Estudos de mercado SEBRAE/ESPM. Setembro, 2008.

MATHEUS, Doris; MOREIRA, Edma; CARVALHO, João. **Aqui começa Belém**. Tradição e modernidade na praça de mercado do Ver-o-Peso. Belém: NAEA, 1996.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. Sociologia e Antropologia. Lisboa: Edições 70, 1950.

MEDEIROS, Jorge França. **Feiras e feirantes em Belém: as novas formas de apropriação do território na/da metrópole.** Monografia de Especialização em Cidades na Amazônia. NAEA-UFPA, 2008.

MENDONÇA, Graziella; CARVALHO, Vanessa. **De mãe para filha: o desafio de comunicar o saber tradicional na Amazônia.** In: Conferência Sul-Americana, 2; Conferência Brasileira, 7. 2011.

MOTT, Luis. Feira e Mercados: pistas para pesquisa de campo. In: FERRETTI, Sergio. **Reeducando o olhar: estudos sobre feiras e mercados.** São Luis: UFMA/PROI-CS, 2000.

MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará. **Revista Antropologia.** v. 41, n. 1. São Paulo, 1998. 1-37p.

NASCIMENTO, Lícia; RODRIGUES, Carmem Izabel. Sociabilidades no mercado de peixe do Ver-o-Peso: das práticas cotidianas à festa de Nossa Senhora de Nazaré. **Revista Pós Ciências Sociais.** V.8, n. 16, jul/dez.2011. 155-173p.

NOGUEIRA, Maria Dina; MENDONÇA, Elizabete C. Feiras e comidas: espaço e tempo em movimento. In: LONDRES, Cecília, et al. **Celebrações e saberes da cultura popular pesquisa, inventário, crítica, perspectivas.** Rio de Janeiro: Funarte, Iphan, CNFCP, 2004. 35-54p.

OLIVEIRA, Lana Regina Cordeiro. **Saberes e processos educativos na comercialização de farinha de mandioca na feira do Agricultor de Mãe do Rio-Pará.** 2012, Dissertação (Mestrado em Antropologia). Universidade do Estado do Pará. Belém, 2012.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **O trabalho do antropólogo.** 2 ed. Brasília: Paralelo 15; São Paulo: Editora UNESP, 2000.

PARK, Robert Ezra. A Cidade: sugestões para a investigação do comportamento humano no meio urbano. In: VELHO, Otávio Guilherme. **O fenômeno urbano.** Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 1990. (26-67).

PINTO, Maria Dina Nogueira. **Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural.** Seminário de Alimentação e cultura. Rio de Janeiro: 2002. In: [http://www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto\\_01.pdf](http://www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto_01.pdf). Acessado em 03 de outubro de 2013.

PONTE, Laura Arlete Saré Ximenes. **Tradição e mercado – os produtores de farinha-de-tapioca no do distrito de Americano – PA: suas representações e identidade.** Dissertação de mestrado. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. UFPA, 2000.

RIBEIRO, Berta G. (Coord.) **Suma Etnológica Brasileira: etnobiologia.** 3. ed. v. 1. Belém: Editora Universitária UFPA, 1997, 19-42p.

RODRIGUES, Anna Maria Barbosa. A mandioca. **Revista Nosso Pará,** n. 07. Dezembro, Editora: Ver editora, 2007.

SAHLINS, Marshall D. Economia tribal. In: **Sociedades Tribais.** Rio de Janeiro: Zahar Editores S.A, 1983.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **Revista História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31. Editora: UFPR, 2005.

SANTOS, José Julierme Furtado dos. **Os vendedores de CDs/DVDs “piratas” da feira livre do Guamá**: uma análise socioantropológica dessa atividade econômica. Trabalho de conclusão de curso. Belém: IFCH. Universidade Federal do Pará, 2011.

SANTOS, Suellen Nascimento dos. **Entre parentes e amigos**: as diversas formas de transição das barracas na feira do Ver-o-Peso. Trabalho de conclusão de curso. Belém: IFCH. Universidade Federal do Pará, 2011.

\_\_\_\_\_. **Vem ver o Peso da Farinha**: uma análise da circulação da farinha até a feira do Ver-o-Peso. 3º Encontro da Região Norte da Sociedade Brasileira de Sociologia: Amazônia e sociologia: fronteiras do século XXI. Manaus, 2012.

SATO, Leny. Processos cotidianos de organização do trabalho na feira livre. **Psicologia & Sociologia**, v. 19. Edição especial 1: 95-102, 2007.

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da. **Casas de farinha**: espaço de (con)vivências, saberes e práticas educativas. Dissertação de mestrado. Universidade do Estado do Pará. Belém, 2011.

SIMMEL, Georg. As grandes cidades e a vida do espírito (1903). **Mana**, Rio de Janeiro, v. 11, n. 2, oct. 2005. In: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_artext&pid=s0104-93132005000200010&Ing=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_artext&pid=s0104-93132005000200010&Ing=en&nrm=iso). Acessado em 23 de agosto de 2011.

SOUSA, Rogério da Costa. **A feira “25 de setembro” e seus atores sociais**: o cotidiano e os mecanismos de sociabilidade entre feirantes, consumidores e moradores do entorno da feira. Trabalho de conclusão de curso. Belém: IFCH. Universidade Federal do Pará, 2011.

TOCANTINS, Leandro. O Ver-o-Peso. In: **Santa Maria de Belém do Grão Pará**: instantes e evocações da cidade. Belo Horizonte: Editora Itatiaia Limitada, 1987. 327 – 333p. (3º edição).

VEDANA, Viviane. **Fazer a feira**: estudo etnográfico das “artes de fazer” de feirantes e fregueses da Feira Livre da Epatur no contexto da paisagem urbana de Porto Alegre. Dissertação de mestrado. Porto Alegre: UFRGS, 2004.

VELHO, Gilberto. Observando o familiar. In: CARDOSO, Ruth C. L. (Org.). **A aventura antropológica**: teoria e pesquisa. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1997.

VERGER, Pierre; BASTIDE, Roger. Contribuição ao estudo sociológico dos mercados negôs do Baixo Daomé. In: LÜHNING, Angela (Org.). **Dimensões de uma amizade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002. 161-191 p.

WEBER, M. Conceitos e categorias da cidade. Em: VELHO, O. G. **O fenômeno urbano**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1987.

WIRTH, Louis. O urbanismo como modo de vida. In: VELHO, Otávio Guilherme. **O fenômeno urbano**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 1990, p. 91-113.

WOORTMANN, Ellen. **Herdeiros, Parentes e Compadres**. São Paulo/ Brasília: Hucitec/Edunb, 1995.

WOORTMANN, Klaas. A rede de parentesco. In: **A família das Mulheres**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1987. (149-222).

ZANELLA, Dalila Trevisan; CARVALHO, Helaine S. L. de. **Crenças alimentares em idosos frequentadores do centro de convivência de Corbélia PR**. Trabalho de conclusão de curso. Faculdade Assis Gurgacz-FAG. Cascavel, 2006. In:  
<http://www.fag.edu.br/graduacao/nutricao/resumos2006/CRENCAS%20ALIMENTARES%20EM%20IDOSOS%20FREQUENTADORES%20DO%20CENTRO%20DE%20CONVIVENCIA%20DE%20CORBELIA-PR.pdf>. Acessado em 23 de outubro de 2013.

# **ANEXOS**

## ANEXO I: Planta do Ver-o-Peso.



## LEGENDA

01 Setor de Industrializados	07 Setor de Frutas/Castanha do Pará	13 Setor de Animais Vivos	19 Mercado de Peixe
02 Setor de Ferragens	08 Setor de Maniva	14 Setor de Ervas Medicinais	20 Mercado de Carne
03 Setor de Importados	09 Setor de Mercearia	15 Setor de Hortifrutigrangeiro	21 Praça do Relógio
04 Setor de Plantas Ornamentais	10 Setor de Artesanato	16 Setor do Peixe Salgado	22 Pedra do Peixe
05 setor de Refeições	11 setor de Farinhas e Camarão seco	17 Docas	
06 Setor de Bares	12 Setor de Polpa de Frutas	18 Feira do Açaí	

Planta do Ver-o-Peso com indicação dos setores. Lima, 2008, Desenho: Beto Coelho/2010.

Fonte: Leitão (2010).

**ANEXO 2: Termo de consentimento livre e esclarecido****Família, amigos barracas e saberes: o estudo sobre transmissão de práticas sociais no setor de farinha na Feira do Ver-o-Peso.**

Esta pesquisa tem o objetivo Compreender as lógicas que orientam as transmissões de saberes e os agentes sociais envolvidos dentro do setor de farinhas da feira do Ver-o-Peso. Entendendo a feira como um espaço de educação na construção de saberes cotidiano. Vinculada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais – ênfase em antropologia da Universidade Federal do Pará, sob orientação da Prof.<sup>a</sup> Dra. Denise Cardoso.

Ressaltamos a importância de sua participação nesta entrevista, que dará suporte neste estudo, através da valorização das falas, as ideias das pessoas a partir de sua experiência de vida e vivencia. Será utilizado como instrumentos para realização da pesquisa: celular Samsung Galaxy Y e aparelho celular Nokia. Para a gravação de voz e posterior transcrição, máquina fotográfica Kodak para registro de imagens.

A participação da entrevista não implica no pagamento de ônus para o entrevistado e que todas as despesas são de responsabilidade do pesquisador. Caso o senhor (a) disponha-se a conceder entrevista e posteriormente não concordar mais em colaborar, a qualquer momento poderá retirar seu consentimento sem incorrer em qualquer penalidade, recebendo de volta todo material contendo seus relatos e imagens.

Caso participe da pesquisa e for de seu consentimento, a entrevista será divulgada. Em caso de não divulgação será utilizada somente para fins científicos e que todo material contendo suas informações serão guardados de acordo com o princípio éticos de preservação do individuo, no caso da publicação da pesquisa em meios científicos e de comunicação.

---

Pesquisadora

Suellen Nascimento dos Santos

(91) 89437746

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Eu, \_\_\_\_\_, declaro para os devidos fins que sou de acordo com o que consta neste termo após a leitura de seu conteúdo e que concordo em participar da pesquisa, bem como autorizo a utilização de minha imagem e voz.

Belém, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

### ANEXO 3: Questionário

#### UFPA/LABORATÓRIO DE ANTROPOLOGIA

#### FORMULÁRIO DE PESQUISA/MESCADOS POPULARES EM BELÉM

ENTREVISTADOR: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_\_

#### I – DADOS PESSOAIS

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ perto do trabalho? \_\_\_\_\_

Idade: \_\_\_\_\_ escolaridade: \_\_\_\_\_

Religião: \_\_\_\_\_

Est. Civil \_\_\_\_\_ tem filhos? \_\_\_\_\_ quantos? \_\_\_\_\_

Sexo: ( ) Feminino ( ) Masculino

Grupo étnico: ( ) Branco ( ) Negro ( ) Pardo ( ) Mestiço ( ) outros

Estrutura familiar (nº de membros): \_\_\_\_\_

Padrão habitacional: ruim ( ) regular ( ) bom ( )

Há quanto tempo mora na cidade: \_\_\_\_\_ no bairro: \_\_\_\_\_

Já morou em outros bairros? \_\_\_\_\_ quais? \_\_\_\_\_

Já morou no interior? Onde? \_\_\_\_\_

Onde nasceu? \_\_\_\_\_ o cônjuge \_\_\_\_\_

Onde nasceram os pais: \_\_\_\_\_

Onde nasceram os avós? \_\_\_\_\_

Faz parte de alguma associação (profissional, futebol, religioso, etc.)? \_\_\_\_\_

Profissão: \_\_\_\_\_ Atividade atual: \_\_\_\_\_

Dias/ horas de trabalho: \_\_\_\_\_

Renda: \_\_\_\_\_

Diária ( ) semanal ( ) quinzenal ( ) mensal ( )

Horário de trabalho? \_\_\_\_\_

Dias de trabalho: \_\_\_\_\_

**II – ATIVIDADE:**

Tipo de mercadoria: \_\_\_\_\_

Por que escolheu esse produto e não outro?

---

Barraca/ outro tipo de mostruário: como ele denomina? \_\_\_\_\_

Quantas barracas? \_\_\_\_\_

Como obteve a barraca? \_\_\_\_\_

Há quanto tempo trabalha com isso? Como começou?

---

Como aprendeu sua profissão?

---

Como conseguiu esse trabalho?

---

Trabalhava com o que antes?

---

Trabalha com quem? \_\_\_\_\_ quantas pessoas? \_\_\_\_\_

Conhece a origem da feira?

---

---

---

**III - PRODUTO**

Você conhece a origem da mandioca?

---

Você sabe qual foram as primeiras pessoas a produzirem farinha?

---

Origem do produto: (de aonde vem, quem produz, como chegam?)

---

Como decide sobre o preço?

---

Quais tipos de farinha que você comercializa?

---

Com quem aprendeu a comercializar?

---

O que você acha necessário para aprender a comercializar?

---

Como aprender a desenvolver as operações matemáticas (somar, diminuir, multiplicar e dividir) nos momentos de comercialização da farinha?

---

O que é para você vender farinha?

---

O que você aprendeu em sua vida de feirante além de comercializar?

---

Você aprende e ensina nos momentos de comercialização na feira? Como?

---

A venda de farinha é uma forma de educar?

---

A comercialização da farinha dá o lucro esperado?

---

No futuro você se ver não comercializando farinha?

---

Você gosta do seu trabalho?

---

O que a feira representa pra você?

---

Quem vai continuar quando você parar?

---

Qual costuma ser sua alimentação?

---

O que você consome em casa?

---

O que você consome na feira?

---