



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

JOSÉ MARIA FERREIRA COSTA JÚNIOR

VAMOS LEVAR UMA DELÍCIA?

Uma etnografia da circulação do pirarucu salgado na feira da 25 de Setembro em Belém

BELEM – PA
AGOSTO DE 2018

JOSÉ MARIA FERREIRA COSTA JÚNIOR

VAMOS LEVAR UMA DELÍCIA?

Uma etnografia da circulação do pirarucu salgado na feira da 25 de Setembro em Belém

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia (PPGSA), do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas (IFCH), da Universidade Federal do Pará (UFPA), como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre.

Área de concentração: Antropologia

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Voyner Ravena Cañete

BELÉM – PA
AGOSTO DE 2018

Dados Internacionais de Catalogação na
Publicação (CIP) Sistema de Bibliotecas da
Universidade Federal do Pará
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos
pelo(a) autor(a)

- C837v Costa, José Maria Ferreira Costa Júnior
Vamos levar uma delícia? : Uma etnografia da circulação do pirarucu salgado na feira da 25
de Setembro em Belém/Pa / José Maria Ferreira Costa Júnior Costa. — 2018
110 f. : il. color
- Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em Sociologia e Antropologia
(PPGSA), Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém,
2018.
Orientação: Profa. Dra. Voyner Ravena-Cañete Ravena-Cañete
1. Feira da 25 de Setembro. 2. Pirarucu. 3. Circulação. 4. Regime de valor. 5. Crédito. I.
Ravena-Cañete, Voyner Ravena-Cañete, *orient.* II. Título
-

JOSÉ MARIA FERREIRA COSTA JÚNIOR***VAMOS LEVAR UMA DELÍCIA?***

Uma etnografia da circulação do pirarucu salgado na feira da 25 de Setembro em Belém

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Sociologia e Antropologia – PPGSA, do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas – IFCH, da Universidade Federal do Pará – UFPA, como parte dos requisitos necessários a obtenção do título de Mestre.
Área de concentração: Antropologia

DATA DA DEFESA: 07/08/2018

CONCEITO: _____

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a. Dra. Voyner Ravena Cañete
Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia – PPGSA/UFPA
Orientadora

Prof.^a. Dra. Maria das Graças Silva
Programa de Pós-Graduação em Educação – PPGE/UEPA
Examinadora externa

Prof.^a. Dra. Carmem Izabel Rodrigues
Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia – PPGSA/UFPA
Examinadora interna

Prof.^a. Dr.^a Denise Machado Cardoso
Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia – PPGSA/UFPA
Examinadora suplente

BELÉM – PA
AGOSTO DE 2018

Ao Eterno.

Às/aos feirantes de Belém.

Aos meus pais.

À Yara e Pilar.

Agradeço a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, que proporcionou a bolsa necessária para realização do mestrado. Política pública indispensável a produção do conhecimento científico no País.

Agradeço as professoras e aos professores do PPGSA/UFPA de quem me fiz devedor em razão da generosidade com a qual me conduziram no mestrado.

Agradeço ao Professor Dr. Heraldo Maúes que me recebeu como aluno especial em suas disciplinas em 2014, etapa indispensável para meu acesso a pós-graduação.

Agradeço a Professora Dr^a Carmem Izabel Rodrigues por ter me iniciado nas pesquisas sobre feiras e mercados em Belém e por seu incentivo durante todo o mestrado, sou-lhe grande devedor.

Agradeço a Professora Dr^a. Voyner Ravena Cañete pelo imenso privilegio que me concedeu ao orientar minha formação. Muito obrigado por sua amizade, por ter compartilhado parte de seu conhecimento e experiências e por ter me ensinado como o saber do mundo deve formar em nós uma humanidade fraterna e gentil.

Agradeço a Rosangela, a Carmem e ao Paulo (*in memorian*) por toda a preocupação, ajuda, solidariedade e cuidado que sempre dedicaram aos alunos do PPGSA e do LAANF.

Sou muito grato às/aos colegas de turma que proporcionaram um ambiente agradável e instigante de debates e aprendizado durante as disciplinas.

Agradeço aos membros do GEMP/CNPq. Essa dissertação também é devedora do trabalho com vocês.

Não posso deixar de registrar minha gratidão pelo trabalho dos servidores das bibliotecas setorial do IFCH e Central da UFPA (sobretudo do COMUT) que proporcionam, apesar de muitas dificuldades, espaços muito favoráveis para a atividade acadêmica.

Agradeço ao Prof. Dr. Jesus Silva, um grande amigo a quem devo muito mais do que posso pagar por seu interesse em me ajudar na pós-graduação mesmo antes de eu iniciar o mestrado.

Agradeço às/aos feirantes da feira da 25 de Setembro que me receberam em seus equipamentos para essa pesquisa.

Convivi com muitos outros interlocutores durante o mestrado, a todos/as sou muito grato e igualmente devedor, mas não posso deixar de registra minha gratidão para com Paulírio, D. Maria (*in memoriam*), Zelão, D. Luiza, Rose, Sr. Alencar, D. Rosa, Antônio Melo e Sílvio Mauro.

Agradeço aos meus pais, por tudo. Cheguei até aqui sobre seus ombros.

Por fim, mas não menos importante, agradeço à Yara, por seu amor, sua compreensão, paciência, companheirismo e amizade. Não chegaria aqui sem você.

RESUMO

Este trabalho aborda as relações entre o regime de valor da circulação do pirarucu salgado e as formas de crédito direto estabelecidas entre feirantes e consumidores na feira da 25 de Setembro em Belém/Pa. O objetivo principal é compreender como a venda de determinadas mercadorias a prazo compõem os padrões e critérios que determinam a trocabilidade do pirarucu. Para alcançar este objetivo foi realizada uma experiência de observação participante entre os feirantes do setor de farinha e de mercearias (local da venda de pirarucu salgado naquela feira) durante os meses de fevereiro e junho de 2016. Além de levantamento de informações sobre as feiras e mercados de Belém junto a Secretaria Municipal de Economia, entrevistas de feirantes em outras feiras e observação direta das características dos comércios de pirarucu em todas as feiras e mercados da cidade. Resultando disso tudo uma etnografia da produção do valor das mercadorias na feira onde são descritos os processos classificatórios de pessoas e objetos que estabelecem a distinção como marca da ordenação do universo de mercadorias.

Palavras chaves: Feira da 25 de Setembro. Pirarucu. Circulação. Regime de valor. Crédito. Distinção.

ABSTRACT

This work deals with the relationship between the value of circulation scheme pirarucu salty and the forms of direct credit between merchants and consumers on the market 25 September in Belém/PA. The main objective is to understand how the sale of certain goods over time makes up the standards and criteria that determine the exchange ability of the pirarucu. To achieve this objective it was made an experience of participant observation among the peddlers of flour and groceries (place of sale of salty pirarucu that fair) during the months of February and June 2016. In addition to gathering information about the fairs and markets of Belém, near the Municipal Secretariat of Economy, interviews of merchants in other fairs and direct observation of the characteristics of the trades of pirarucu in all fairs and markets in the city. Resulting addition everything ethnography of the production value of the goods at the fair where are described the classificatory processes of persons and objects that draw a distinction as mark of the ordination of the universe of goods.

Keywords: Market of 25 September. Pirarucu. Circulation. Regime of value. Credit. Distinction.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mapa de localização da Feira da 25 de Setembro.....	22
Figura 2 – Visões aéreas da Feira da 25 de Setembro.....	24
Figura 3 – Entorno da feira da 25 de Setembro sábado pela manhã.....	26
Figura 4 – Máquina raladora de macaxeira.....	35
Figura 5 – Boxes de farinha na feira da 25 de Setembro.....	38/39
Figura 6 – Fachada dos equipamentos de pirarucu.....	49
Figura 7 – Catando piracuí na feira da 25 de Setembro.....	56
Figura 8 – Pontas de pirarucu sobre o balcão na feira da 25 de Setembro	67
Figura 9 – Balde com pontas de pirarucu na feira da 25 de Setembro.....	68
Figura 10 – Pirarucu enrolado na feira da 25 de Setembro.....	69
Figura 11 – Mantas de pirarucu na feira da 25 de Setembro.....	72
Figura 12 – Filé de pirarucu na feira da 25 de Setembro.....	74
Figura 13 – Fotos de negação do fiado expostas em feiras.....	83/84

LISTA DE SIGLAS

- ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas
- Asfembel – Associação de Feirantes da Belém
- CODEM – Companhia de Desenvolvimento e Administração da Área Metropolitana de Belém
- DABEL – Distritos Administrativo Belém
- DAGUA – Distritos Administrativo Guamá
- DAENT – Distritos Administrativo Entroncamento
- DASAC – Distritos Administrativo Sacramento
- DAOUT – Distritos Administrativo Outeiro
- DAMOS – Distritos Administrativo Mosqueiro
- DAICO – Distritos Administrativo Icoaraci
- DABEN – Distritos Administrativo Benguí
- DFMP – Departamento de Feiras, Mercados e Portos
- GEMP/CNPq – Grupo de Estudos dos Mercados Populares/Conselho Nacional de Pesquisa
- IBAMA – Instituto Brasileiro de Meio Ambientes e Recursos Naturais
- IFCH – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da UFPA
- IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
- IRC – Inventário de Referências Culturais
- NBR – Norma Brasileira Registrada
- PMB – Prefeitura Municipal de Belém
- PPGSA – Programa de Pós Graduação em Sociologia e Antropologia da UFPA
- SECON – Secretaria Municipal de Economia de Belém
- SESMA – Secretaria Municipal de Saúde de Belém
- SindiCarnes – Sindicato de Açougueiros de Belém
- UFPA – Universidade Federal do Pará

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	11
2 REFLEXÕES SOBRE FEIRAS E MERCADOS EM BELÉM/PA.....	15
2.1 Apresentando a feira da 25 de Setembro.....	21
2.2 Sobre algumas características do comércio de pirarucu nas feiras de Belém.....	27
2.3 A formulação do problema e sua relação com o trabalho de campo.....	28
3 A ENTRADA NO CAMPO DA CIRCULAÇÃO DE COISAS E PESSOAS NA FEIRA DA 25 DE SETEMBRO.....	30
3.1 Sobre meu trabalho de campo: opções metodológicas e etnografia.....	31
3.1.1 Uma <i>diária</i> na farinha.....	33
3.2 A feira vista de dentro: o aprendizado pelo trabalho.....	41
3.3 Catando piracuí na feira.....	45
4 Crédito e valor na circulação do pirarucu na feira da 25 de Setembro.....	63
4.1 O processo classificatório dos cortes de pirarucu salgado na feira da 25 de Setembro.....	65
4.2 As três formas de circulação do <i>Pirarucu</i> na feira da 25 de Setembro.....	77
4.2.1 O comércio do pirarucu e seu crédito.....	78
4.2.1.1 Vendendo bem sem olhar a quem: as pontas e o pirarucu enrolado.....	79
4.2.1.2 O comércio de mantas: diferenciação e crédito.....	80
4.2.1.2.1 <i>Fiado..., fiado..., não tem. Mas tem gente que leva pra pagar depois</i>	82
4.2.1.3 A circulação do filé.....	91
4.2.2 Presentes.....	92
4.2.3 Caridade.....	94
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	96
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	98
ANEXO I – MAPA DE LOCALIZAÇÃO DAS FEIRAS E MERCADOS NA CIDADE DE BELÉM.....	103
ANEXO II – CLASSIFICAÇÃO DOS TIPOS DE EQUIPAMENTOS NAS FEIRAS E MERCADOS DE BELÉM.....	104
ANEXO III – DISTRIBUIÇÃO DAS FEIRAS E MERCADOS NOS DISTRITOS ADMINISTRATIVOS DE BELÉM	105
ANEXO IV – PLANTA BAIXA DA FEIRA DA 25 DE SETEMBRO COM A IDENTIFICAÇÃO DOS SETORES E EQUIPAMENTOS DE PIRARUCU.....	107
ANEXO V – RECEITAS DE PIRARUCU E PIRACUÍ.....	108

1 INTRODUÇÃO

Como diferentes formas de crédito podem influenciar nos padrões e nos critérios que determinam as possibilidades de trocas de uma mercadoria em feiras¹ e mercados urbanos na Amazônia? Quais relações existem entre as diferentes modalidades de troca e a atribuição de valor aos objetos? Quando as coisas² comercializadas nas praças de comércio popular são destinadas à mesa, quais forças simbólicas estão em movimento? Este trabalho procura oferecer algumas respostas a esses problemas a partir da análise etnográfica das experiências de circulação do pirarucu salgado (*Arapaima gigas*)³ na feira da avenida 25 de Setembro, em Belém/PA.

Dessa forma, compreender as relações entre os *regimes de valor* (APPADURAI, 2008) desse pescado e as diferentes formas de crédito praticadas em sua circulação é o principal objetivo desta dissertação, ao mesmo tempo em que procuro contribuir com a ampliação do conhecimento antropológico sobre os processos classificatórios nas feiras livres e mercados populares em Belém.

A organização das diferentes maneiras pelas quais os objetos trocam de mãos na feira da 25 de Setembro envolve múltiplas relações sociais que implicam em hierarquias, estratégias de produção de prestígio e reconhecimento, divisão do trabalho, definição de gosto e distinção. Essa característica da circulação nos espaços de comércio popular amplia o âmbito dessas práticas econômicas para além da busca do lucro mercantil. As trocas que múltiplos sujeitos⁴ estabelecem entre si são carregadas de significados, bem como as

¹ A origem latina desse substantivo feminino: *fēria* (singular) e *feriae* (plural) nos faz saber que as feiras eram dias consagrados ao repouso, ao descanso, a folga e as festas religiosas. Dias de paz nos quais a luta pela vida ficava suspensa. Os dias festivos eram, também, de intenso comércio no entorno das igrejas (MACHADO, 1995, p. 205)

² Utilizo o conceito de coisa a partir da concepção de Ingold (2012) segundo a qual coisa é um “lugar onde vários aconteceres se entrelaçam.” As coisas têm o caráter de “um nó cujos fios constituintes [...] deixam rastros e são capturados por outros fios noutros nós” (p. 25). Esse entendimento me parece mais adequado para o problema de meu trabalho do que o de objeto.

³ O *Arapaima gigas* é considerado o maior peixe de escamas do planeta (MURRIETA, 2001), endêmico da bacia hidrográfica do rio Amazonas, onde habita lagos de várzeas e florestas inundadas, pode atingir 3m de comprimento e 200kg de massa corpórea (GALVÃO DE LIMA; BATISTA, 2012). Segundo Santos et al. (2006, p. 21), a etimologia da palavra *pirarucu* remonta ao vernáculo tupi e significa: peixe (pira) vermelho (urucu), possivelmente em razão da coloração rubra de suas escamas. De respiração aérea é obrigado a vir à tona, pelo menos, em intervalos de 40 minutos, o que influencia a forma da pesca tradicional da espécie com arpão manual (SAUTCHUK, 2007). A temporada de pesca da espécie começa no verão amazônico. Ainda de acordo com Murrieta (2001) é uma das espécies mais comercializadas e consumidas na Amazônia, iguaria tradicional da culinária urbana da região. Sua pesca e transporte são regulados pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e Recursos Naturais (IBAMA) (FIGUEIREDO, 2013) que proíbe sua captura, comercialização e transporte no Pará entre 1º de dezembro e 31 de maio, período chamado de **defeso** (IBAMA, 2004) (grifo meu).

⁴ As feiras e os mercados de Belém não são habitados apenas por feirantes e consumidores. Há uma variedade de categorias sociais que se encontram diariamente nesses espaços, desde carregadores e apontadores de jogo do

mercadorias trocadas podem ser interpretadas como índices dos princípios de escolhas que demarcam os valores partilhados entre feirantes e consumidores. Dessa forma, os atos econômicos nos quais esses atores sociais estão envolvidos são parte das redes de significados que organizam a vida social na cidade. É nesse sentido que tomo a feira como lugar de produção cultural nos centros urbanos e seus agentes como produtores de cultura.

A dimensão simbólica da economia das feiras e mercados tem seus elementos amplificados quando se trata da circulação de alimentos e dos ingredientes para seu preparo, posto que o simbolismo da comida não encontra seus limites em cozinhas ou mesas, mas alcança os locais e os sujeitos de sua produção e circulação. Assim, a aquisição dessas mercadorias obedece a critérios e padrões bem definidos e regulares, relacionados com a importância das relações sociais que expressam. É assim que determinados tipos de pirarucu salgado se convertem em presentes valiosos às vésperas da Sexta-Feira Santa e a procura pela maniva pré-cozida, nos dias que antecedem o Círio de Nazaré, coloca seus consumidores em filas ao sol para sua aquisição. Da mesma forma, o comércio de alimentos de consumo regular, como frutas, pescado fresco e farinha de mandioca, exige de seus comerciantes um rigoroso conhecimento de sua classificação, além de grande capacidade de avaliação e determinação de sua qualidade. Vida social e culinária são inseparáveis na capital paraense e ambas passam pelas feiras. Assim, ao analisar a circulação de alimentos nas feiras, procuro interpretar como os sujeitos desses espaços constroem os sentidos das dinâmicas culturais e sociais das quais tomam parte na cidade.

A compra e a venda, mediadas pelo dinheiro e pelo tempo, estão articuladas a um complexo processo classificatório de mercadorias e consumidores do qual depende, entre outros aspectos, a disposição dos objetos nos equipamentos⁵ como resultado de uma ordenação por valores segundo a qual é definido o que será exposto a todos e o que

bicho, passando pelos temidos *descuidistas*, que circulam esperando um *descuido* dos feirantes ou consumidores para realizar pequenos furtos, por *flanelinhas*, os onipresentes reparadores de carros da cidade, até mendigos, *moradores de rua*, usuários de drogas, entre muitos outros representantes das profissões ignoradas. Todos vivendo, cada um a seu modo, das relações estabelecidas em função das feiras.

⁵ A menor unidade na divisão dos espaços internos em cada feira é designada genericamente de *equipamento* pela SECON, observando o que estabelece o artigo 1º do Decreto 26.579/1994: “Considera-se ‘Feira Livre’ o local previamente designado pela Administração Pública Municipal, dotado de **equipamentos padronizados**, removíveis ou não, destinados às atividades comerciais a nível de varejo [...]” (BELÉM, 1994) (grifo meu). Essa definição se torna mais compreensível quando consideramos a Norma Brasileira Registrada (NBR) 9284 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), publicada em março de 1986, que apresenta equipamentos urbanos como “bens públicos e privados, de utilidade pública, destinados à prestação de serviços necessários ao funcionamento da cidade, implantados mediante autorização do poder público, em espaços públicos e privados”. O DFMP\SECON diferencia oito tipos de equipamentos nas praças de comércio de Belém, de acordo com suas características físicas e funcionais: arreado, tanque, talho, quiosque, loja, estrado, box e barraca. No Anexo II apresento a tipificação dos equipamentos de acordo com a SECON. Durante meu trabalho de campo as expressões “permissionários”, “equipamentos”, “barraca” e “box” eram frequentes entre os feirantes, razão pela qual manterei seu uso no texto.

permanecerá reservado a poucos; bem como, as diferentes maneiras de receber e atender os fregueses. A diferenciação da importância social dos alimentos em razão dos valores atribuídos a determinadas características físicas e simbólicas⁶ é reforçada por transações não econômicas regulares: dádivas e caridades, que coexistem com as mais rentáveis e simétricas práticas comerciais.

Abordar as maneiras como esses sujeitos organizam suas instituições e práticas econômicas possibilita a compreensão dos significados atribuídos às mercadorias nas relações sociais das quais as mesmas são partes. Dessa forma, a problemática que apresento mobiliza, simultaneamente, uma perspectiva particular de análise da circulação de mercadorias na vida social, aquela desenvolvida pelo antropólogo indiano Arjun Appadurai em *A vida social das coisas*, que tem por pressuposto que a criação do valor econômico (SIMMEL, 2013) ocorre no processo de troca, e a compreensão da produção de múltiplos sentidos das práticas econômicas nas feiras livres da capital paraense. Pretendo articular essas dimensões teórica e empírica a partir da afinidade eletiva que ambas mantêm com a produção de padrões e critérios compartilhados pelas partes envolvidas na circulação que determinam a trocabilidade da mercadoria, ou seja, com o regime de valor.

Nesse sentido, para familiarizar o leitor com o contexto empírico e o campo temático desta etnografia esboço, no primeiro capítulo, alguns contornos históricos, demográficos e sociológicos que caracterizam o surgimento, as transformações e a presença das feiras e mercados em Belém, com ênfase na descrição da feira da 25 de Setembro e seu comércio de pirarucu salgado. Apoio-me, para tanto, na recente, larga e multidisciplinar bibliografia sobre o tema produzida por pesquisadores/as amazônicos/as.

Para compreender os significados possíveis das trocas na feira da 25 de Setembro foi necessário tomar parte sua dinâmica diária para conhecer as práticas para além dos discursos bem ajustados que os feirantes costumam a oferecer às inconvenientes entrevistas associadas às pesquisas acadêmicas. A observação participante, e suas exigências e condições, como trabalho de campo se revelou, em si mesma, uma fonte profícua de reflexões sobre as possibilidades de compreensão das experiências nativas na feira, razão pela qual dedico o segundo capítulo à descrição da entrada no campo, da identificação das primeiras categorias

⁶ A hierarquia entre tipos de mercadorias é construída a partir da valorização de determinados atributos físicos, como a homogeneidade e tamanho, e simbólicos, como locais e circunstâncias de produção e origem. A importância dessa dimensão se manifesta na produção da capacidade dos feirantes de criar esses atributos por meio de técnicas de avaliação e manipulação das mercadorias, além da elaboração de discursos sobre a autenticidade e qualidade das mesmas.

nativas que me levaram a repensar os rumos originalmente imaginados para esse trabalho, bem como a dinâmica da organização do espaço e do trabalho.

No terceiro capítulo, esboço uma etnografia da circulação, da produção dos valores e do crédito e no setor de mercearias da feira da 25 de Setembro, na qual descrevo, em nove breves seções, o processo de elaboração e classificação dos cortes de pirarucu e as três formas de sua circulação a eles associados, as relações entre a hierarquia dos atributos das mercadorias, organização do espaço, formas de circulação, mecanismos de crédito e classificação de consumidores. Nesse capítulo procuro demonstrar como o regime de valor do pirarucu salgado está relacionado com a distintividade dos gostos de seus consumidores que se expressa, inclusive, nas diferentes maneiras de sua negociação.

À guisa de considerações finais, reflito sobre a importância da abordagem antropológica para o entendimento da complexidade que envolve as maneiras pelas quais os objetos destinados à culinária regional trocam de mãos nas feiras e mercados. Enfatizando a importância das dimensões sociológicas e simbólicas das práticas econômicas, problematizando, dessa forma, qualquer pretensão reducionista de explicar a vida econômica como uma dimensão apartada do mundo da cultura e da sociabilidade.

2 REFLEXÕES SOBRE FEIRAS E MERCADOS EM BELÉM/PA

A capital do Pará, ao completar quatrocentos anos do início da invasão colonial, elegeu⁷ como seu cartão postal o Ver-o-Peso⁸: praça de comércio frequente no cancioneiro local⁹, tema de peça teatral¹⁰, filme¹¹, enredos de escola de samba (RODRIGUES; PALHETA, 2010) e, objeto de intensas pesquisas antropológicas¹². Evoco essa presença do Ver-o-Peso para demonstrar a importância que os mercados populares e feiras livres alcançaram na produção da vida social em Belém. O complexo secular, às margens da baía do Guajará, é considerado a mais antiga de um conjunto de 49 praças de comércio composto de 32 feiras livres¹³ e 17 mercados populares¹⁴ (ver as Tabelas 1 e 2), distribuídos entre 29 bairros da cidade nos 8 distritos administrativos¹⁵, (o Mapa do Anexo I apresenta a

⁷ Concurso realizado por grupo de comunicação privado para escolher o lugar que melhor simboliza a capital paraense. Ver: <http://g1.globo.com/pa/para/jornal-liberal-2edicao/videos/v/tv-liberal-lanca-o-projeto-belem-400-anos/4650152/>; <http://g1.globo.com/pa/para/e-do-para/noticia/2015/12/ver-o-peso-e-cartao-postal-que-nunca-dorme-em-belem-do-para.html>

⁸ O complexo do Ver-o-Peso foi tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 1977 (LIMA, 2010), por reunir elementos arquitetônicos, paisagísticos e urbanísticos de influência europeia que foram incorporados à cidade desde o período colonial até o início do século XX, como os mercados de ferro Francisco Bolonha e o Mercado de Peixe. A construção da área desse complexo foi concluída em 1913 (CAMPELO, 2002). Entre 2008 e 2010 foi realizado o Inventário de Referências Culturais (IRC) do Conjunto do Ver-o-Peso, também pelo IPHAN.

⁹ Canções como “Flor do Grão Pará”, de Chico Sena (1985); “Belém, Pará, Brasil”, da banda Mosaico de Ravena (1992) e o carimbó “No meio do pitiú”, de Dona Onete (2016), entre muitas outras, indicam a permanência da referência ao Ver-o-Peso entre os músicos belenenses.

¹⁰ Aqui menciono, apenas, o espetáculo Verde Ver-o-Peso, da Companhia de Teatro Experiência, que ambienta seus personagens e ação na feira do Ver-o-Peso, e mantém temporada regular durante o mês de outubro há mais de 30 anos (LIMA, 2010).

¹¹ Em 1984 foi lançado o documentário-ficção *Ver-o-Peso* de Januário Guedes, Peter Roland e Sônia Freitas (SOUZA, 2017). Em 2010 foi lançado o documentário “Ver-o-Peso”, de Gavin Andrews.

¹² Os livros organizados por Leitão (2010 e 2016) reúnem parte da produção de pesquisadores que se ocuparam, recentemente, dessa feira. Certamente não cobrem toda a produção acadêmica sobre o Ver-o-Peso, mas indicam, por sua variedade temática, teórica e metodológica, a relevância do complexo como objeto de pesquisa para as Ciências Sociais.

¹³ De acordo com os dados levantados junto ao Departamento de Feiras, Mercados e Portos (DFMP) da Secretaria Municipal de Economia da Belém (SECON), referentes ao ano de 2015 (ver as Tabelas 1 e 2). Ao cotejá-los com as informações relativas a 2009 (SECON, 2010), identifiquei que algumas feiras foram excluídas da relação atual (Barreiro, Terra Firme, Bengui, Outeiro, São Gaspar) e outras incluídas (Feira da Pedra do Peixe, Castanheira, Entroncamento/Folhagem). Essas alterações respondem a razões particulares relacionadas à falta de regularização junto ao Poder Público Municipal (BELÉM, 1994), a descontinuidade das atividades em algumas situações e a mudanças na metodologia de exposição das informações por aquele Departamento. Em todo o caso, o que se deve ter claro é que existem feiras e feirantes na cidade que não estão relacionadas na lista da SECON por falta de regularização burocrática.

¹⁴ Neste trabalho farei referências apenas aos dados relativos a 2015. Com exceção do mapa de localização do comércio de pirarucu (Anexo I) onde considere as feiras do Barreiro e da Brasília que não constam na relação atual da SECON.

¹⁵ O território da capital paraense é classificado, para fins de identificação e gestão, em 8 distritos administrativos e 70 bairros. Os primeiros, criados pela Lei 7.682/94, designam “o agrupamento de bairros e/ou áreas limítrofes com densidade demográfica e funções urbanas, diversificadas ou não, de modo que reúnam as características citadas no artigo anterior, e peculiaridades a exigirem planejamento integrado, ação conjunta e permanente união de esforços para a execução de serviços públicos de interesse comum de caráter local”

distribuição espacial das feiras e mercados na Cidade) e administradas pelo Poder Público Municipal. Nas feiras e nos mercados populares, atuam, respectivamente, 4.398 e 1.503 permissionários¹⁶ (SECON, 2015). Considerando a possibilidade de cada permissionário trabalhar com mais 2 feirantes¹⁷, é possível estimar que a população ocupada nesses espaços se aproximaria de 11.800 pessoas¹⁸. Em tempos de elevadas taxas de desemprego no país, esses números talvez bastariam para garantir lugar de destaque às praças de comércio popular da capital paraense e granjear mais atenção dos que dirigem e refletem sobre a sociedade. Porém, o encanto da reificação objetivista da importância de números e cifras não fez vítimas entre os cientistas sociais nativos, que, ao buscar estranhar essas instituições, apontadas muitas vezes como familiares (VELHO, 1999), escolheram investigar e desvendar sua importância cultural, histórica, sociológica, gastronômica e geográfica para a cidade.

Tabela 1 – Distribuição absoluta e proporcional de equipamentos e permissionários nas feiras de Belém (2015)

(Continua)

N	Feiras	Equipamentos	%	Permissionários	%
1	Feira do Ver-o-Peso	1.192	18,5	815	21,1
2	Feira do Jurunas	450	7,4	326	8
3	Feira da 25 de Setembro	422	6,2	272	7,5
5	Feira da Oito de Maio	275	6	264	4,9
4	Feira do Guamá	388	5,4	239	6,9
8	Feira da Pedreira	234	5,1	223	4,1
7	Feira do Entroncamento	243	4,6	201	4,3
9	Feira da Tavares Bastos	194	4,2	183	3,4
6	Feira do Telégrafo	249	4,1	182	4,4
13	Feira Parque União (Tapanã)	165	3,8	165	2,9
14	Feira da Pedra do Peixe	159	3,6	159	2,8
10	Feira Porto da Palha	188	3,6	157	3,3

(BELÉM, 1994). Os distritos administrativos são: Belém (DABEL); Guamá (DAGUA); Entroncamento (DAENT); Sacramenta (DASAC); Outeiro (DAOUT); Mosqueiro (DAMOS); Icoaraci (DAICO); Bengui (DABEN). No Anexo III, apresento as feiras e mercados da cidade segundo os distritos administrativos onde estão localizados.

¹⁶ Permissionário é a classificação com a qual a Prefeitura Municipal de Belém (PMB) designa os feirantes que recebem, após a submissão a um processo administrativo e cadastro de informações junto ao regulador econômico municipal, SECON, a autorização para explorar comercialmente de um a três equipamentos nas feiras e mercados administrados pelo Poder Público Municipal, nos termos dos decretos 26.579/94 e 26.580/94. Os permissionários recolhem mensalmente uma taxa à PMB pela utilização do espaço, são isentos de pagamento os maiores de 65 anos. Segundo o relato de muitos feirantes, o fisco municipal ignorou esse tributo até 2012, quando voltou a exigir o pagamento do imposto.

¹⁷ Dados da pesquisa “Mercados interculturais: práticas, linguagens e identidade em contextos amazônicos”, realizada entre 2013 e 2016 sob a coordenação da Prof^a. Dr^a. Carmem Izabel Rodrigues (IFCH/PPGSA/UFGA), apontam que, aproximadamente, 59% dos permissionários entrevistados nas cinco maiores feiras de Belém ocupam mais de uma pessoa, além dele próprio, em seu equipamento. Essa pesquisa realizou um *survey* com feirantes do complexo do Ver-o-Peso, complexo do Jurunas, complexo de Guamá, Mercado de São Brás e Feira da 25 de Setembro. Foi entrevistada uma amostra de 10% dos permissionários de cada um desses espaços aos sábados pela manhã, entre os meses de setembro de 2014 e maio de 2015.

¹⁸ Equivalente proporcional a, aproximadamente, 1,1% da população residente maior de 18 anos da capital paraense, de acordo com dados do Censo/IBGE de 2010.

Tabela 1 – Distribuição absoluta e proporcional de equipamentos e permissionários nas feiras de Belém (2015)

(Conclusão)					
N	Feiras	Equipamentos	%	Permissionários	%
12	Feira da Cabanagem	171	3,5	152	3
11	Feira da Cremação	177	2,7	117	3,1
15	Feira do Açaí	131	2,3	101	2,3
17	Feira da Bandeira Branca	126	2,1	93	2,2
18	Feira do Entroncamento (folhagem)	95	2,1	91	1,7
20	Feira do Conjunto Providência	90	2	90	1,6
19	Feira da São Benedito	93	1,9	82	1,6
16	Feira da Batista Campos	130	1,6	72	2,3
22	Feira do Panorama XXI	60	1,3	57	1,1
21	Feira da Marambaia	65	1,2	53	1,1
24	Feira Porto do Açaí	51	1,2	51	0,9
25	Feira da Campina	47	1	46	0,8
23	Feira do Castanheira	55	1	43	1
27	Feira da Teófilo Cundurú	39	0,7	32	0,7
28	Feira da Augusto Correa	37	0,7	31	0,7
29	Feira da Acatauassu Nunes	34	0,7	31	0,6
26	Feira da São Domingos	39	0,7	30	0,7
30	Feira da Sacramenta	24	0,4	16	0,4
31	Feira do Catalina	15	0,3	15	0,3
32	Feira do Maracajá (Mosqueiro)	15	0,2	9	0,3
TOTAL		5.653	100	4.398	100

Fonte: Cálculos realizados a partir de dados do DFMP-SECON (2015)

Tabela 2 – Distribuição absoluta e proporcional de equipamentos e permissionários nos mercados de Belém (2015)

N	Mercados	Equipamentos	%	Permissionários	%
1	Mercado de São Braz	531	26,0	309	20,6
2	Mercado da Pedreira	263	12,9	229	15,2
3	Mercado do Guamá	216	10,6	142	9,4
4	Mercado de Icoaraci	156	7,6	128	8,5
5	Mercado da Terra Firme	161	7,9	116	7,7
6	Mercado do Bengui	126	6,2	109	7,3
7	Mercado de Ferro	111	5,4	98	6,5
8	Mercado Francisco Bolonha	120	5,9	96	6,4
9	Mercado de Mosqueiro (Vila)	111	5,4	93	6,2
10	Mercado de Santa Luzia	51	2,5	48	3,2
11	Mercado do Porto do Sal	36	1,8	30	2,0
12	Mercado da Bandeira Branca	36	1,8	24	1,6
13	Mercado do Telégrafo	54	2,6	24	1,6
14	Mercado do Chapéu Virado	22	1,1	21	1,4
15	Mercado da Marambaia	23	1,1	15	1,0
16	Mercado do Jurunas	16	0,8	14	0,9
17	Mercado de Carananduba	7	0,3	7	0,5
TOTAL		2.040	100	1.503	100

Fonte: Cálculos realizados a partir de dados do DFMP-SECON (2015)

As características histórico-geográficas da presença desses sítios mercantis na história da formação de Belém foram estudadas por Medeiros (2010) que, ao apontar a relação entre a expansão intraurbana da cidade e a criação de novas feiras e mercados, nos permite entrever um caráter mercantil nas formas de sociabilidade e na história da cidade, característica já observada por Campelo (2012) ao estudar o complexo do Ver-o-Peso. Para sugerir essa perspectiva me apoio na argumentação daquele autor, segundo quem

nos últimos cinquenta anos verificou-se uma grande expansão do número de feiras livres na capital paraense. Inicialmente, esses espaços estavam concentrados na área central da cidade, sobretudo, até o final do século XIX. A maior incidência de tais espaços nesse fragmento do espaço urbano reflete a própria evolução da atividade comercial e varejista na cidade, assim como a relativa concentração populacional nos bairros que compõem essa porção do sítio urbano belenense, naquele momento. Em seguida, a ocupação populacional se processará em direção a orla sul da cidade, acompanhando paralelamente a Avenida Bernardo Sayão, **surgindo a partir de sua intensa apropriação inúmeros pontos de feiras**. Tais pontos estão associados à existência de uma grande quantidade de portos e trapiches que passam a articular com maior força o continente da parte insular da cidade, proporcionando a canalização de produtos agrícolas regionais à população dos bairros mais próximos. A partir da segunda metade do século XX, novos espaços serão ocupados, proporcionando o alargamento do perímetro urbano em Belém. O considerável crescimento populacional das últimas cinco décadas, acompanhado da incorporação de novas áreas periféricas na cidade passará a estimular o desenvolvimento de atividades comerciais varejistas, **tendo nos espaços de feiras o seu mais significativo exemplo** (p. 68 e 69. Grifos meus)

Dessa forma, Medeiros postula que as feiras são centralidades urbanas na capital paraense por sua capacidade de articular diferentes áreas do território em razão da produção de vínculos econômicos e de seu papel relevante na estruturação urbana da cidade. Esse argumento é reforçado ao considerar que o crescimento da capital paraense, com a intensificação da ocupação de sua área continental na segunda metade do século, ocorreu em paralelo à expansão e à multiplicação dos mercados e feiras livres. O Anexo I apresenta a distribuição espacial das feiras e mercados sob o território.

Para compreender a intensificação do surgimento de novos espaços de comércio popular em paralelo com a ocupação da cidade, é necessário considerar que os mesmos não são apenas lugares de abastecimento de gêneros de primeira necessidade, mas, sobretudo de trocas¹⁹ e relações comerciais que são constituídas por dimensões simbólicas e sociais, que se estabelecem na apropriação coletiva e uso criativo e perene dos espaços públicos, escapando, diuturnamente, das investidas burocráticas de padronização e controle determinadas pelo Estado. As praças de comércio popular são modeladas pelas múltiplas forças presentes na

¹⁹ Categoria cujo significado na Antropologia não se limita ao campo econômico-financeiro, mas também explica complexos fenômenos da vida social, como demonstram as clássicas monografias de Malinowski (1976), Mauss (2003), Levi-Strauss (2003), Polanyi (2012) e os recentes trabalhos organizados por Appadurai (2008).

cidade e, por isso, podem ser consideradas sua expressão dialética, de acordo com aquele geógrafo.

Considerando a relevância da dimensão sociocultural dos espaços de comércio popular em Belém, houve a multiplicação, nas últimas décadas, da produção acadêmica de estudos etnográficos com objetivo de revelar e compreender a complexidade das relações sociais nativas que envolvem os mercados populares e feiras livres na Amazônia. Dão prova disso os livros organizados por Leitão (2010 e 2016) e Rodrigues et al. (2014; 2017), que reuniram setenta e dois pesquisadores/as em uma mostra da ampla e fecunda discussão sobre essa temática distribuída em 52 trabalhos originais. Os artigos publicados apresentam olhares antropológicos sobre as práticas sociais, a apropriação e modificação do espaço, os processos identitários, a construção do patrimônio cultural, a religiosidade, a circulação comercial, a transmissão de saberes e recursos, as diversas formas de reciprocidade, as sociabilidades, as relações entre o rural e o urbano, em suma sobre as múltiplas faces da diversidade sociocultural produzida e produtora de algumas das principais feiras da capital paraense e de sua realidade urbana.

Nessa amostra da produção intelectual de cientistas sociais amazônicos é possível encontrar muito mais do que preocupações com as dimensões econômicas. Esses estudos procuram entender, prioritariamente, as redes de significado e sociabilidade que envolvem a produção e reprodução daqueles lugares, bem como a produção simbólica da circulação de mercadorias e pessoas que se objetivam em formas múltiplas formas discursivas tais como as dinâmicas culinárias e os regimes de troca de caráter tradicional. Além desses livros foram (e continuam sendo) produzidos diversos trabalhos acadêmicos (monografias de conclusão de curso, dissertações e teses) no campo das ciências humanas e sociais indicando a formação de uma massa crítica que se ocupa de problematizar e desvelar as experiências humanas que têm lugar nas feiras e mercados na cidade.

No contexto dessa produção, todavia, a feira da 25 de Setembro foi estudada em apenas três ocasiões: Medeiros (2009) aborda a importância das feiras livres para a cidade, relacionando apropriação do espaço e estratégias de sobrevivência dos feirantes. Esse geógrafo faz um estudo de caso na feira da 25 para demonstrar como ocorre a produção do território dos feirantes e as repercussões provocadas pela intervenção do poder público municipal.

Após cinco anos da publicação daquele trabalho aparece o artigo de Sousa e Rodrigues (2014), o primeiro a abordar a feira da 25 em perspectiva antropológica²⁰. O texto, que se ocupa das práticas e identidades discutindo a interação sistemática entre os diversos agentes da feira a partir de suas experiências de trabalho e formas de sociabilidade, apresenta, ainda, uma descrição detalhada dos imóveis do entorno da feira e as influências recíprocas entre a praça de comércio no canteiro central da avenida e seus vizinhos.

Em 2017, publiquei um breve artigo, resultado parcial da pesquisa da qual resulta esta dissertação, apresentando as análises iniciais acerca da circulação do pirarucu salgado naquela feira (COSTA, 2017).

Assim, considerando que, apesar de sua importância demográfica, histórica e urbana²¹, econômica e cultural, o conhecimento acadêmico sobre a feira da 25 de Setembro depende, atualmente, de poucas pesquisas e que muitos fenômenos e transformações socioculturais presentes ali ainda estão por ser estudados. Desse modo, julgo que este trabalho aparece como um esforço legítimo para a ampliação do conhecimento sobre as experiências cotidianas dos sujeitos naquele local.

A multiplicidade de atores e relações sociais nas feiras produz uma pluralidade de fenômenos complexos, difíceis de serem apreendidos em profundidade simultaneamente²². Por esta, razão, decidi dirigir o foco de meu interesse para a circulação do pirarucu salgado. Ainda que algumas dimensões dessa prática estejam presentes em outras feiras e, até mesmo, outros setores e equipamentos da feira da 25 de Setembro, minha análise indica que a produção dos sentidos que observei é dependente das experiências dos sujeitos sociais com quem convivi.

²⁰ O sétimo capítulo do primeiro volume de Mercados Populares em Belém é um desdobramento do Trabalho de Conclusão do Curso de Ciências Sociais/UFPA de Rogério Sousa: “A feira da 25 de Setembro e seus atores sociais: o cotidiano e os mecanismos de sociabilidade entre feirantes, consumidores e moradores do entorno da feira”.

²¹ A criação da feira da 25 de Setembro se relaciona com as transformações urbanísticas provocadas pela extinção da Estrada de Ferro Belém – Bragança, nos bairros de São Brás e Marco em meados da década de 1960. A Estrada de Ferro de Bragança foi extinta pelo governo federal em 26.12.1964, após 82 anos de operação. A desativação do terminal ferroviário localizado na Praça Floriano Peixoto e a construção do terminal rodoviário da cidade gerou intensa movimentação de ambulantes em seu entorno. Esse contingente, de acordo com a narrativa dos feirantes mais velhos, foi deslocado pela prefeitura para o canteiro central da avenida 25 de Setembro em 1970. Entre os interlocutores de minha pesquisa pelo menos três trabalharam às margens da rodoviária antes de serem remanejados para a feira da 25.

²² Cheguei a essa conclusão após o início do trabalho de campo ao identificar que os processos classificatórios, a produção de valores, as relações de trabalho, hierarquia e poder, a formação e modificação do espaço, as relações entre feirantes, consumidores e fornecedores, a organização política e as disputas com o poder público nos diferentes setores da feira se apresentam como fenômenos possíveis de análise e interpretação. Porém, em seu conjunto estavam para além daquilo que minha pesquisa poderia alcançar.

Dessa forma, julgo necessário apresentar alguns dados gerais²³ sobre a feira da 25 a fim de possibilitar o entendimento das condições de possibilidades nas quais as relações sociais que descrevo e analiso têm lugar.

2.1 Apresentando a feira da 25 de Setembro

Feira livre assentada no início da antiga avenida 25 de Setembro, via de 2.78 km de extensão sobre os bairros de São Brás e Marco, com duas pistas de rolagem de sentidos opostos, passeio em ambas às margens das pistas e canteiro central, perpendicular a 17 travessas e paralela às avenidas Almirante Barroso e Duque de Caxias.

Criada no século XIX foi originalmente batizada Rua *D'Eu*, denominação alterada em 16 de dezembro de 1897, ocasião em que Conselho Municipal de Belém decidiu homenagear a participação da Brigada Militar do Pará na Guerra de Canudos substituindo o antigo nome pela data da batalha dessa força militar contra os conselheristas (CRUZ, 2010, CUNHA, 2003). Em 19 de novembro de 2010, foi sancionada a Lei nº 8.771/2010, que substitui o memorial anterior por Rômulo Maiorana, prestando homenagem a um proprietário de meios de comunicação no Estado (BELÉM, 2010). Apesar da alteração da nomenclatura do logradouro a designação de sua praça de comércio foi mantida como Feira da 25 pela lei municipal nº 12.287/2013 (BELÉM, 2013).

A feira da 25 foi inaugurada oficialmente em 13 de julho de 1970 e ocupava o canteiro central da via entre as travessas Jutai (à época trav. da FEB) e das Mercês. Foi ampliada no início dos anos 1980, com a criação da Área que vai da Trav. das Mercês a Antônio Baena, e reformada entre 2003 e 2007, ganhando sua forma e estrutura atuais. Está localizada nos limites dos bairros do Marco, São Braz e Canudos, como mostra a Figura 1, ocupando 291,92m do canteiro central da avenida Romulo Maiorana, entre as travessas Jutai e Antônio Baena. É a quinta maior feira em número de permissionários na cidade com 272 trabalhadores distribuídos em 422 equipamentos, de acordo com dados da SECON para 2015 (Tabela 1).

²³ Essa breve descrição é realizada a partir de informações levantadas junto ao DFMP e ao Administrador da SECON na feira da 25. Contudo, sua análise, sistematização, interpretação e apresentação são de minha responsabilidade.

Quadro 1 – Equipamentos da feira da 25 de Setembro segundo a localização, os setores, quantidade, número de permissionários e tamanho

Setores	Tipo	Quantidade	Permissionários	Tamanho (m)
Área I (entre travessas Jutai – Mercês)				
Caranguejo	Tanque	12	7	1,10x0,70
Peixe fresco	Talho	8	5	2,00x2,00
Hortifrúti	Barraca	100	51	1,50x1,00
Industrializados	Box	25	19	2,00x2,00
Refeições	Box	52	37	2,00x2,00
Mercearia	Box	48	26	2,00x1,50
Camarão seco	Box	22	14	2,00x2,00
Farinha	Box	66	32	2,00x1,00
Área II (entre travessas das Mercês e Antônio Baena)				
Hortifrúti	Barraca	20	13	1,50x1,50
Camarão	Box	7	6	1,50x1,50
Aves abatidas	Box	8	3	2,00x1,00
Lojas	Lojas	48	10	3,00x4,00
Refeição	Box	6	4	1,50x1,00

Fonte: Projeto de Pesquisa Mercados Interculturais: linguagens, práticas e identidades em contexto amazônico/UFPA/IFCH e trabalho de campo 2014/2015.

Segundo relato de feirantes de diferentes setores e do administrador da feira, durante a reforma os permissionários apresentaram demandas específicas sobre a modelagem do espaço. Em alguns casos parentes que ocupavam equipamentos individuais solicitaram que fossem construídas unidades maiores onde pudessem trabalhar juntos. Entre os boxes de refeições é possível identificar equipamentos de tamanhos diferentes em razão disso.

Ao comparar a ortofoto da feira registrada em 2000 (CODEM, 2000), na Imagem 2, é possível observar que a cobertura do espaço da feira é caracterizada por uma multiplicidade de telhados descontínuos que indicam irregularidade entre seus equipamentos, com a visão panorâmica registrada por Raiol (2015), que mostra como a renovação daquela estrutura introduziu uma nova padronização espacial a partir da qual, é possível deduzir que a nova particularidade daquele lugar, a partir da homogeneidade e continuidade evidentes de sua nova cobertura, a regularidade espacial. Esse é o sentido da alteração física a qual esse complexo de abastecimento foi submetido, há pouco mais de uma década.

Figura 2 – Visões aéreas da feira da 25 de Setembro: ortofoto de 2000 e fotografia de 2015

1



2



Fontes: 1. Ortofoto (CODEM, 2000). 2. Fotografia (RAIOL, 2015)

Os espaços internos de cada setor repetem forma, proporção e cor, o que produz simetria e corredores de circulação retilíneos em sua toda a extensão. A planta baixa da reforma (Anexo IV) apresenta a moderna perspectiva planejada para essa feira, na qual está destacada a localização dos comércios de pirarucu.

Todavia, nem a dureza da alvenaria e a objetividade da técnica são capazes de conter a força (re)ordenadora das relações sociais que modificou a nova estrutura física, até o final de meu trabalho de campo, de 58 boxes (13,75% do total) que perderam sua individualidade planejada para emergir como espaço de trabalho coletivo em razão do parentesco que liga seus permissionários. A modéstia desta proporção se deve à impossibilidade de alteração da forma das barracas metálicas de hortifrutigranjeiros e dos tanques de caranguejos. Porém, as alterações continuam acontecendo atendendo a dinâmica de uso, transmissão e aquisição de equipamentos, que é própria dessa feira.

Vagas para estacionamento de automóveis cercam os canteiros de equipamentos que nos dias de movimento mais intenso (entre quarta-feira e domingo), fazem transbordar sua agitação para as ruas circundantes em um vai-e-vem de fregueses motorizados que recebem mercadorias no carro²⁵, ou tomam lugar no meio fio para uma incursão menos apressada entre os cheiros, as cores e os sabores dos boxes. O espaço para carros é organizado por uma dezena de *flanelinhas*, homens relativamente jovens que monitoram incessantemente a chegada de pessoas à feira e auxiliam motoristas no estacionamento e prometem vigiar ou reparar seus veículos ao custo de um valor de uma pequena remuneração decidida pelo motorista no momento da partida. A Figura 2 mostra o movimento de veículos no entorno da feira durante uma manhã de sábado.

²⁵ Essa é uma modalidade de atendimento importante para os setores de farinha de mandioca e peixe fresco. Ao trabalhar no box de farinha localizado em uma das extremidades da feira, recebi a tarefa de observar o movimento dos veículos que passavam em frente ao equipamento e, ao menor olhar em direção a feira, chamar atenção de seus condutores ou passageiro erguendo em sua direção os pequenos pacotes brancos de goma de tapioca, que ao menor aceno, eram rapidamente entregues pela janela do carro. Esse mecanismo eficiente de “chamar clientes” é utilizado por todos os vendedores de farinha que estão próximos às pistas que cercam a feira.

Figura 3 - Entorno da feira da 25 de Setembro, sábado pela manhã



Fonte: Trabalho de campo (2016)

A espacialidade da feira da 25 é uma instigante elaboração onde se encontram interesses do poder público, dos feirantes, dos consumidores, enfim dos sujeitos que fazem a feira. Para encerrar essa apresentação do local da pesquisa de campo tratarei, brevemente, das características gerais do comércio do pirarucu.

2.2 Sobre algumas características do comércio de pirarucu nas feiras de Belém

O *Arapaima gigas* é uma espécie conhecida, incorporada e valorizada ao repertório culinário dos povos amazônicos desde antes dos contatos coloniais (MURRIETA, 2001). Ainda segundo Murrieta, como eficiente fonte de proteínas²⁶, esse peixe se tornou item presente nos mercados amazônicos e alimento habitual das populações ribeirinhas do baixo e médio Amazonas. José Veríssimo (2011) em suas *Cenas da Vida Amazônia* de 1886, dá destaque ao período da pesca e salga do pirarucu no Pará, evidenciando que sua importância não dependia, exclusivamente, de sua importância econômica, mas também estava relacionada com as dimensões sociais e simbólicas da vida local.

A intensificação da pesca e consumo do pirarucu a partir do século XIX resultou no risco de extinção da espécie na bacia do Amazonas no final do século XX (SANTOS, FERREIRA, ZUANOM, 2006). Murrieta sobre isso afirma que o pirarucu “foi um dos primeiros alvos da política de conservação e uso racional de recursos naturais” (2001, p. 116). O IBAMA normatizou as regras de pesca, transporte e comercialização do pirarucu nos Estados da Amazônia por meio da Instrução Normativa (IN) nº 34, de 18 de junho de 2004. Nesse instrumento estão definidos os padrões mínimos para captura, tipo de processamento e, sobretudo, o período de proibição da pesca da espécie, chamado de **defeso** que vigora anualmente no Pará, no Amazonas²⁷, no Acre e no Amapá, entre 1º de dezembro e 31 de maio; em Rondônia o período vai de 1 de novembro a 30 de abril; e em Roraima de 1 de março a 31 de agosto.

O comércio de pirarucu está presente em 21 feiras e 6 mercados em Belém²⁸ (equivalentes a 55,10% do total de praças de comércio da cidade), como é possível identificar no mapa do Anexo I. Seu comércio ocupa o total de 62 equipamentos (53 nas feiras e 9 nos mercados), com destaque para a feira da 25 de Setembro que, sozinha, concentra,

²⁶ A carne do pirarucu salgada supera a do salmão, da sardinha e da carne bovina submetidas ao mesmo processo (GALVÃO DE LIMA; BATISTA, 2012).

²⁷ Nos anos de 2004 e 2005, respectivamente, as IN 35 e 01 prorrogaram o defeso no Amazonas no período de 01.06 a 30.11, proibindo a captura, comercialização e transporte do pirarucu o ano inteiro.

²⁸ Dados sistematizados a partir da observação direta que realizei em todas as feiras e mercados de Belém.

aproximadamente, 21% do total com 13 equipamentos dedicados à circulação do pirarucu. De acordo com dados do IBAMA, os feirantes declaram, em 2016, estoque de 21,3 toneladas de pirarucu salgado para comercialização na capital paraense durante período do defeso daquele ano. Não localizei dados sobre o volume dessa mercadoria nos períodos de comércio autorizado, porém, suponho que a quantidade não seja inferior ao dos estoques.

Os feirantes de Belém comercializam, majoritariamente, o pirarucu salgado o que faz com que essa mercadoria, a despeito de ser um pescado, seja vendida nos setores de mercearia e mariscos salgados. Não localizei o *Arapaima* nos talhos de peixe fresco em nenhuma das feiras da cidade durante a pesquisa. A diversidade de formas de apresentação, contextos de demandas e significados de sua circulação e consumo são tratados em detalhe no Capítulo 2.

Para fechar essa breve Introdução, trato, a seguir, do processo de formulação dos problemas e sua dependência da observação participante para sua (re)definição.

2.3A formulação do problema e sua relação com o trabalho de campo

Impus ao papel as primeiras intenções e ideias que deram origem a essa pesquisa no, hoje distante, segundo semestre de 2014. Na ocasião participava da pesquisa “Mercados interculturais: linguagens, práticas e identidades em contexto amazônico”, ver nota 12, realizado com permissionários das cinco maiores feiras livres e mercados populares da capital paraense e das reuniões do Grupo de Estudos dos Mercados Populares (GEMP-UFPA)/CNPq, além de andar às voltas com a releitura do *Ensaio sobre a Dádiva* de Marcel Mauss (2005). Pretendia, inicialmente, analisar o funcionamento do *fiado* na feira da 25 de Setembro, e esperava encontrá-lo como forma singular de crédito direto²⁹, ou seja, operado sem mediação bancária, e oferecido a alguns clientes como ato generoso confirmador de uma relação de confiança, ou seja, imaginava que essa categoria poderia ser um modelo para a compreensão de um conjunto de relações, fundadas em obrigações recíprocas (LEACH, 2002), estabelecidas entre os diferentes atores sociais das feiras amazônicas.

A inserção no GEMP me levou a formular a estratégia de observação participante como principal recurso metodológico para essa pesquisa. Dessa forma, os dados com os quais trabalhei decorreram de minha inserção no cotidiano da feira, como descrevo em detalhes no

²⁹ Compreendo por crédito a transação comercial estabelecida entre dois sujeitos, em operações de varejo ou atacado, onde o comprador recebe imediatamente as mercadorias adquiridas, mas apresentará o pagamento após um lapso temporal regular e previamente estabelecido. Essa ideia envolve as noções de confiança, expressas na promessa de pagamento, e de tempo, intercuro entre a aquisição e a liquidação da dívida (SANDRONI, 2008).

Capítulo 1. Essa experiência exigiu a reformulação do problema que havia inicialmente esboçado, pois, longe de encontrar o *fiado* relacionado a confiança e reciprocidade, identifiquei como tabu, como descrevo no Capítulo 2.

A importância que os sujeitos atribuem às mercadorias em suas interações cotidianas revelou que era preciso compreender suas trajetórias e seu papel na construção do universo de sentidos dos feirantes.

Precisei tomar parte do trabalho cotidiano para me aproximar da compreensão do lugar econômico e simbólico dos objetos em circulação na feira da 25 de Setembro. Desse modo, identifiquei que as práticas de crédito estão subordinadas aos critérios e padrões que determinam a possibilidade das trocas naquele espaço, resultantes da complexa imbricação entre mercadorias, pessoas e significados.

Retomo essa discussão com mais detalhes no próximo capítulo que apresenta minha experiência de entrada no campo em quatro seções nas quais trato: inicialmente das características metodológicas da observação participante; em seguida, descrevo o início da pesquisa com os feirantes do setor de farinha onde realizei uma *diária*, explicando algumas categorias de sua organização do trabalho; na sequência apresento a dinâmica das atividades naquele espaço com ênfase para a definição de hierarquias e tarefas entre os trabalhadores; por fim, apresento minha experiência no setor de mercearias e as condições nas quais fui aceito naquele campo.

3 A ENTRADA NO CAMPO DA CIRCULAÇÃO DE COISAS E PESSOAS NA FEIRA DA 25 DE SETEMBRO³⁰

O que viram meus olhos foi simultâneo; o que transcreverei, sucessivo, porque a linguagem o é.
Jorge Luís Borges.

Neste capítulo apresentarei dois momentos distintos, porém, complementares daquilo que na Antropologia é chamado entrar no campo. Descreverei as relações que estabeleci com alguns feirantes para realizar uma observação participante em dois setores feira da 25 de Setembro durante o ano de 2015: o de farinha e o de mercearias. A duração da experiência em cada um desses espaços foi amplamente desigual: no primeiro trabalhei apenas por um dia no início do mês de fevereiro, enquanto no segundo permaneci, diariamente, do final de fevereiro até o início de junho, além dos sábados dos meses de agosto e setembro.

O ritmo e a intensidade das atividades desses dois setores são inteiramente diversos: enquanto o comércio de derivados de mandioca se realiza, diariamente, em meio a um movimento ininterrupto desde a madrugada envolvendo grupos de três ou quatro feirantes trabalhando de pé durante a maior parte do tempo, a circulação ordinária do peixe salgado exige poucos ajudantes para cada permissionário, que passam parte da manhã sentados enquanto aguardam, até, no máximo, o meio da tarde, seus fregueses fiéis e eventuais. De alguma forma, a diferença na demanda e no ritmo dessas atividades se relaciona com a frequência desses alimentos na cozinha local, enquanto a farinha é uma acompanhante assídua nas principais refeições em Belém, o pirarucu salgado, geralmente, é considerado um prato para finais de semana ou ocasiões especiais de comensalidade. As diferenças entre as duas atividades que observei se estendem, ainda, aos mecanismos sociais de circulação (aquisição – atacado, venda – varejo, presentes e caridades – dádivas, roubos e furtos – desvios). Diante da complexidade que essas características do campo colocavam à opção metodológica de meu trabalho, percebi a necessidade de eleger apenas um dos setores para realizar uma observação

³⁰ Foi a experiência da fase inicial do trabalho de campo que me permitiu reordenar o caminho de minha pesquisa. Há um estoque relevante de trabalhos sobre feiras e mercados nos quais a análise das relações sociais entre seus sujeitos tem lugar de destaque, porém, o papel que, porventura, os produtos comercializados cumpriam nesses lugares permanece eclipsado. Observando a prática de meus interlocutores me saltou aos olhos a importância que as mercadorias têm para suas relações e o saber quase enciclopédico que produzem acerca das coisas que compram e vendem. Só pude considerar essa perspectiva, que mudou a direção de meu trabalho, ao entrar em contato com os interlocutores e ouvi-los falando sobre o que os interessava e esquivar-se de tratar do que eu gostaria, inicialmente, de saber. Assim, neste capítulo procuro evidenciar a importância das ações e das intenções daqueles sujeitos na produção da pesquisa que tenho o privilégio de sistematizar.

duradoura. A despeito do que, discutirei a seguir a relevância da *diária* que fiz entre os comerciantes de farinha para minha pesquisa.

A opção por este modelo de trabalho de campo se apoia, por um lado, na perspectiva segundo a qual o conhecimento antropológico resulta de um método de pesquisa particular (VIVEIROS DE CASTRO, 1992), caracterizado pelo esforço do pesquisador em compartilhar vivências com seus interlocutores; e, por outro lado, nas particularidades do problema de meu trabalho, a relação entre práticas de crédito e os critérios e padrões que determinam a trocabilidade das mercadorias (APPADURAI, 2008), em razão da venda a prazo na feira ser tratada como um tabu, algo que não deve ser feito (ver fotografias no Capítulo 2) e sobre o qual não se deve falar, o que meus interlocutores me fizeram entender desde o início de nosso contato. Assim, acompanhar e participar, ainda que minimamente, dos atos de comércio dos sujeitos com que pretendia compreender era uma necessidade imperiosa da qual não poderia (e não queria) me esquivar.

Assim, discuto a seguir as questões metodológicas que envolvem o trabalho de campo; na sequência abordarei alguns elementos da organização do trabalho entre os feirantes; na terceira parte descreverei minha experiência entre os vendedores de farinhas, e, para encerrar o capítulo, apresentarei a observação participante no setor de mercearias.

3.1 Sobre meu trabalho de campo: opções metodológicas e etnografia

Pelo menos desde Malinowski (1976)³¹ há intensos debates sobre o método de pesquisa em Antropologia. Há certo consenso, não livre de críticas, em torno da ideia da pesquisa realizada por meio da imersão duradoura do pesquisador na realidade dos nativos a quem quer compreender, é necessário *estar lá* (GEERTZ, 2002), para compreender, por uma espécie de impregnação, as razões, ações e instituições nativas, descritas no texto etnográfico, forma de escrita antropológica por excelência³². Procurei vivenciar essa metodologia na realização da pesquisa da qual deriva esta dissertação. Dessa forma, foi possível, não sem muita angústia, experimentar algumas características desse tipo de trabalho de campo, como a sua relação não obrigatória, nem dependente, com a realização de entrevistas ou aplicação de questionários, questão levantada e discutida por Goldman (2003, p. 455). Diante de meus

³¹ Malinowski foi canonizado nos anais da história da antropologia como o criador, ou pelo menos o sistematizador, da observação participante como método da pesquisa etnográfica.

³² Devo registrar que não acredito que a magia do antropólogo consista em sua identificação com o nativo. Sou nativo de outros mundos sociais que não a feira, fazer pesquisa nesse espaço não converte minha condição. Da mesma forma, a pretensão de compreender e descrever o *ponto de vista dos nativos*, em um contexto tão diverso e plural mostrou seus limites frente a sujeitos concretos.

interlocutores, nos primeiros dias na feira, tentava fazer o máximo de perguntas e recebia, em geral, respostas evasivas em clara demonstração da inconveniência do interrogatório. Quando, por sugestão de minha orientadora, suspendi os inquéritos e passei a me envolver e observar as atividades cotidianas do comércio, parte das informações pelas quais ansiava, e outras que nem imaginava, foram identificadas nas discussões daqueles sujeitos segundo o ritmo e a ordem de seus interesses, exigindo uma maneira diferente de identificar e interpretar dados de pesquisa. Por outro lado, quando submeti, ao final da etapa de observação diária, alguns feirantes do setor de mercearias às entrevistas semiestruturadas, fui confrontado com uma característica do trabalho na feira com a qual não contava: a desconfiança.

Entrevistei os três feirantes que completam o plantel de comerciantes frequentes de pirarucu na feira da 25. Todos se acostumaram com minha presença naquele espaço, me cumprimentavam diariamente e não opuseram qualquer obstáculo para a realização das entrevistas, porém, não me ocorre ter enfrentado respostas tão evasivas ou interlocutores com tanta disposição para evitar informações³³, até então. Em alguns momentos das entrevistas faziam rápidas menções a feirante com quem trabalhei, evidenciando, discretamente, sua desconfiança de que sua concorrente saberia daquilo que me falassem. Os interlocutores com quem não trabalhei diretamente me fizeram compreender que entre comerciantes há relações de concorrência, disputa e inveja, reveladas em pequenas fofocas e maledicências indiretas recíprocas³⁴. Dessa forma, como estava vinculado a apenas uma feirante daquele setor, era tratado com a desconfiança reservada aos concorrentes que, sem os critérios nativos, investigam detalhes das estratégias dos adversários. O exercício de pesquisa que realizei me leva a considerar que confiança e desconfiança são dimensões das relações sociais elaboradas em um trabalho relativamente árduo, assim, explicar a minha condição de pesquisador, os objetivos de meu trabalho, além de garantir muitas vezes o sigilo daquelas informações não

³³ Realizei duas entrevistas com feirantes no bairro do Jurunas e, apesar de não os conhecer até aquele momento, o diálogo com esses interlocutores foi muito mais assertivo do que aquele com seus pares da 25 de Setembro. A despeito disso, reconheço a importância, para meu trabalho, das informações as quais tive acesso com esses interlocutores.

³⁴ Não foram poucas as vezes em que comentários pejorativos, que insinuavam trapaças, desonestidade e ganância, eram pronunciados por esses feirantes sem um destino claro em sua enunciação imediata. Com a convivência prolongada pude compreender que as maledicências se dirigiam aos concorrentes do setor, encarados, em determinadas situações, como ameaças aos negócios. Apesar dessa situação, não sou capaz de afirmar que há uma atmosfera de tensão constante nesse setor. Ao contrário, na maior parte do tempo as relações entre os feirantes é, se não fraterna, bastante amistosa. Os momentos de intensificação de animosidades que observei, coincidiram com os de maior demanda por pirarucu e, conseqüentemente, maior movimento nos boxes. Ocasão em que o volume desigual de consumo acordava os ciúmes daqueles sujeitos.

foram suficientes para derrubar os cuidados opostos.³⁵ Não quero afirmar com isso que a aplicação dessa técnica não produziu dados relevantes, pelo contrário, produziu informações importantes para a dissertação com esses diálogos.

Retomarei os processos particulares de cada uma das etapas do trabalho de campo a seguir, ao discutir a ideia de entrada no campo – momento especial da pesquisa etnográfica envolto em uma atmosfera de importância por estar associado à aceitação do etnógrafo no mundo social de seus interlocutores. Geertz (1982, p. 282), ao apresentar sua fuga da polícia, junto com os nativos, durante uma briga de galos em Bali, como o episódio determinante de sua aceitação em campo, sem ter a intenção produziu uma espécie de modelo de iniciação ao trabalho de campo antropológico. Neste procuramos, às vezes impacientemente, identificar o evento fora da rotina que revele a empatia entre pesquisador e seus interlocutores. Com o objetivo de afastar essa reificação do processo de entrada no campo, discutirei a seguir a maneira como os sujeitos da pesquisa organizaram, segundo seus interesses, minha participação em seu cotidiano, problematizando a ideia de um momento exclusivo que marque o ser aceito entre os nativos, pretendo demonstrar que isso se dá de forma contínua e duradoura em razão da continuidade das relações entre as pessoas envolvidas na pesquisa. Assim, minha entrada no campo será descrita em três momentos: primeiro tratarei da *diária* na farinha; em seguida apresentarei parte dos elementos nativos de organização do trabalho; e, por fim, descreverei como fui aceito no campo catando piracuí na feira.

3.1.1 Uma *diária* na farinha

Era sábado de carnaval e a cidade, sempre úmida nessa época, acordava lentamente sob as primeiras luzes e o calor crescente do amanhecer equatorial. No sonolento caminho até a feira os poucos carros e pedestres nas ruas lembravam que era o dia do descanso em uma província que vivia sua folia nas devoções de outubro. Os breves minutos dos quais precisei para chegar limitaram a nutrição de minha ansiedade, mas não me libertaram das preocupações com os cuidados que a entrada no campo exige de quem se aventura no mundo da etnografia. Ainda que estivesse caminhando para um lugar aparentemente familiar, porém, de fato muito desconhecido³⁶ (VELHO, 1999), seria iniciado

³⁵ Considero essa experiência um dos grandes privilégios do trabalho de campo que realizei, pois, me fez vivenciar a dinâmica social daqueles sujeitos, o que estaria distante de meu conhecimento se o buscasse por outros meios.

³⁶ Morei 29 anos no bairro do Marco, onde a feira da 25 de Setembro está localizada, cheguei a frequentá-la algumas vezes, meu avô materno foi feirante ali, porém, não sou nativo daquele espaço e, no início do trabalho

em experiências distantes de mim até aquele dia; tomaria lugar com os nativos da feira em seu trabalho cotidiano³⁷, atividade exigente, exaustiva e alegre³⁸ para a qual não estava treinado. Da mesma forma, meus interlocutores não habituados a esse tipo de pesquisa³⁹, apesar, do trabalho sazonal ou diário (chamado de *diária*⁴⁰) não ser incomum entre os feirantes da farinha na 25 de Setembro: pessoas conhecidas são *contratadas*⁴¹, com frequência, para descascar e *ralar*⁴² macaxeira (Figura 4), ajudar na limpeza dos equipamentos, vigiar o

de campo não encontrei pessoas de meus círculos pessoais de amizade capazes de me introduzir nas relações cotidianas que pretendia observar na feira. Nesse sentido, quando passei a tentar compreender as razões estabelecidas naquele lugar, a velha familiaridade que tinha foi substituída por certa estranheza que me fez estrangeiro no bairro onde vivia. Essa exotização foi provocada, por um lado, pela perspectiva panorâmica que a literatura acadêmica e os dados estatísticos oferecem sobre seus objetos, e, por outro lado, pela perspectiva nativa que o trabalho de campo proporciona.

³⁷ Antes de iniciar esta fase da pesquisa, já havia levantado os primeiros dados estatísticos sobre a ocupação da feira junto a SECON, bem como, realizei observação direta por vários dias, além de ter aplicado alguns questionários a feirantes do setor de farinha. Tentei, ainda, sem sucesso, realizar uma entrevista com uma das mais antigas feirantes. As primeiras informações que levantei delineavam o “esqueleto” da feira da 25, mas ofereciam pouco conhecimento de sua realidade humana. Dimensão da qual só foi possível me aproxima ao entrar em contato com os feirantes. Dessa forma, apesar de tratar aqui a etapa da observação participante (MALINOWSKI, 1976), como o momento de entrada no campo, é necessário registrar que essa estratégia foi precedida e sucedida por outras fases de produção de dados empíricos.

³⁸ Exigente porque demanda preparação especial dos sentidos e do corpo, é preciso “saber vender”, “saber comprar”, “saber cortar” e tantos outros saberes aprendidos nos cruzamentos da experiência idiossincrática com a pedagogia da tradição familiar. Exaustiva porque em sua longa duração não poupa a energia e a atenção de quem as pratica. Alegre porque se faz entre pregões graciosos e conversas jocosas.

³⁹ Devo enfatizar que durante meu trabalho de campo expliquei muitas vezes para pessoas diferentes as razões e a forma de minha pesquisa e ouvi em resposta umas tantas outras vezes que: “nunca fizeram uma pesquisa assim aqui na feira”. Assim, quando afirmo que os feirantes não estavam habituados com a experiência de observação participante que realizava ali, me refiro apenas a vivência que compartilhamos, pois, o casal de interlocutores que me acolheu na feira demonstrou, desde os primeiros diálogos, que dominavam, com muita propriedade, as noções de pesquisa, trabalho de campo, trabalho de conclusão de curso, entre outras.

⁴⁰ As *diárias* são jornadas de trabalho de um dia combinadas entre permissionários e pessoas conhecidas (geralmente parentes, vizinhos e amigos que trabalham na feira) para atividades específicas (carregar mercadorias, descascar macaxeira, etc.), ou para aumentar a capacidade de atendimento em momentos de intensificação da demanda (durante o mês de junho no setor de farinha em razão do comércio de macaxeira, e durante a Semana Santa e no Círio entre os comerciantes de pirarucu). São remuneradas ao final do dia, ou após outro curto período combinado (de três dias a uma semana). As *diárias* são realizadas para diferentes permissionários.

⁴¹ Há um acerto verbal entre o permissionário e o/a diarista, onde são definidos os dias de trabalho, as tarefas, o valor e a data do pagamento.

⁴² A macaxeira é utilizada em diferentes pratos na cozinha da capital paraense, porém é o ingrediente principal de um doce muito consumido durante as festas juninas em Belém: o bolo de macaxeira. O que faz com que o comércio da macaxeira *ralada* se intensifique durante o mês de junho. Sua constituição como mercadoria envolve a transformação das batatas de macaxeira, compradas inteiras e ainda com cascas em sacas pelos permissionários, em processo complexo que começa com retirar a casca, grossa e empoeirada, que envolve o alvo tubérculo livrando-o, também, das imperfeições das extremidades ou de qualquer sinal de apodrecimento, com uma faca bastante afiada; em seguida, mergulhando-o em um balde de água mantendo-o *de molho* por algumas até que a hidratação *amoleça* a dureza da raiz. A fase final desse processo consiste em triturar (*ralar*), as batatas amolecidas em uma máquina elétrica, localizadas sobre a mureta do box. A pasta húmida e altamente perecível produzida nesse processo, geralmente, porém não exclusivamente, realizado por mulheres, é a *macaxeira ralada*, que é comercializada em porções medidas por peso em pequenos sacos plásticos transparentes. Os feirantes desse equipamento se orgulham de fornecer semanalmente grandes quantidades de macaxeira e coco ralados a casas de bolo da cidade.

movimento no entorno dos boxes, prevenindo furtos de transeuntes e o *arroz*⁴³, ou ainda, para atender o aumento no movimento de consumidores durante o período das festas juninas e do Círio de Nazaré. Todavia, eu não sabia trabalhar e, tampouco, seria remunerado pelo que fizesse, dessa forma, minha presença era uma situação nova, e em certa medida incômoda, para todos naquele momento. No entanto, essa experiência foi determinante para o estabelecimento de vínculos duradouros com aqueles feirantes, que, nas várias ocasiões, após o trabalho de campo, em que retornei à feira para compras ou conversas sempre me receberam com abraços e cortesias que vão além do interesse por saber como estou ou quando voltarei a trabalhar com eles, e se expressam na diminuição do preço de algumas mercadorias ou no aumento da quantidade de outras, mas sobretudo em lembranças românticas daquele sábado.

Figura 4 – Máquina raladora de macaxeira



Fonte: Trabalho de campo. Registro do autor (2015)

O primeiro movimento de entrada no campo, que descrevi acima, foi construído alguns dias antes e dependeu da intervenção de um açougueiro da feira do Guamá, um dos

⁴³ Ouvi muitos relatos de furtos de mercadorias, aparelhos celulares, dinheiro, balanças eletrônicas e facas durante meu trabalho de campo, o que leva os permissionários a adotar diferentes medidas de segurança. Porém, a reclamação mais frequente e indignada é dirigida ao sócio e/ou empregados que *faz arroz* se apropriando de parte dos valores das vendas ou furtando pequenas quantidade de mercadorias para vender fora do box. Encontrei relatos sobre essa prática entre os mercadores da farinha e pirarucu.

líderes do Associação de Feirantes da Belém (Asfembel), com quem estabeleci uma interlocução duradoura e produtiva⁴⁴ em razão de sua participação, como debatedor, no III Seminário Mercados Populares em Belém e no Seminário Mercados Interculturais⁴⁵. Trata-se de um feirante de 62 anos que carrega a alcunha de *Baixinho*, denunciando sua estatura, e que começou a trabalhar naquele espaço ainda criança com o pai, também açougueiro. Atualmente, é permissionário de um box no setor de carnes, ocupado por um de seus filhos, e da câmara frigorífica utilizada pelos açougueiros da feira para conservação de sua matéria-prima, além de presidir o Sindicato de Açougueiros de Belém (SindiCarnes), entidade composta por feirantes desse setor, e de participar da diretoria da Associação de Feirantes de Belém. Sua atuação política o levou à mesa de diversas reuniões realizadas entre os mandatários da municipalidade, nos últimos anos, para discutir assuntos relativos às feiras e aos mercados de Belém⁴⁶, ocasiões em que se informa das pretensões do governo para esses espaços. Sua atuação alcança diferentes setores da feira do Guamá, onde é procurado para colaborar nas soluções de problemas junto à SECON ou se envolve em pequenos conflitos pela falta da observância das regras de uso do espaço, por alguns de seus pares.

Nas conversas que mantivemos, sempre demonstrou conhecer em detalhes os decretos municipais 26.579/94 e 26.580/94, que regulam, respectivamente, o funcionamento das feiras e mercados em Belém, além de não poupar críticas ao que considera “anacrônico” nesses instrumentos, como a delegação ao secretário de Economia a competência de criar, remanejar e extinguir as feiras. Para esse interlocutor, a autoridade que os decretos investem no titular da SECON é incompatível com o alcance efetivo de sua ação: um secretário

⁴⁴ Os feirantes da cidade de Belém estão organizados em diferentes organizações políticas: são associações e sindicatos que fazem a mediação entre permissionários e as esferas do poder público. Os dirigentes desses espaços de representação, com os quais mantenho interlocução, demonstram interesse em participar e acompanhar a realização de atividades acadêmicas nas feiras. De acordo com esses sujeitos essas atividades podem dar visibilidade para sua atuação frente ao poder público. A clareza e intencionalidade que marca a interlocução com os feirantes reforça sua condição de sujeitos nas pesquisas das quais participam.

⁴⁵ Promovidos pelo Grupo de Estudos sobre Mercados Populares da UFPA/PPGSA (GEMP/CNPq), sob a coordenação da prof^a. Dr^a. Carmem Izabel Rodrigues, no Instituto de Filosofia e Ciências Humanas/UFPA, respectivamente, em outubro de 2015 e julho de 2016.

⁴⁶ Em uma longa conversa na feira do Guamá Nanico descreveu o interesse da Prefeitura em modificar a forma de funcionamento das praças de comércio da cidade. Segundo ele, a intenção era transformá-las em Organizações Sociais (OS), pessoas jurídicas de direito privado, criadas em 1998 para assumir a gestão de determinados espaços e serviços públicos (BRASIL, 1998). A justificativa que apresentou, com muitos argumentos e exemplos, é a ineficiência do Poder Público em atender as necessidades de manutenção, organização e modernização das feiras e mercados, a despeito da regularidade tributária de seus permissionários. Para expor essa ideia fez uma larga análise dos mecanismos orçamentários do Município, das influências políticas na SECON, da falta de importância atribuída aos feirantes, em suma, mostrou a amplitude de seu conhecimento e reflexão acerca das questões que envolvem os espaços do comércio popular na cidade. Encontrei, em bate papo despretenso, parte dessas reflexões e problemas expressos, com muita ênfase, por outro feirante, no Mercado Francisco Bolonha no Ver-o-Peso.

municipal, contemporaneamente, não seria capaz, sozinho, extinguir uma praça de comércio em Belém, na opinião daquele velho feirante.

Considerarei a abrangência de sua capacidade de articulação quando, em uma manhã da última semana de janeiro de 2015, entre os boxes de carne da feira onde atua, apresentei a ele o propósito de realizar minha pesquisa trabalhando diariamente, por alguns meses, na feira da 25 de Setembro, e minha dificuldade de encontrar meios para concretizá-lo, pois não conhecia pessoas ali. Ao me ouvir, julgou que tal experiência seria possível e se dispôs a favorecer minha entrada no campo. Imediatamente telefonou a uma mulher a quem falou rapidamente, entre gracejos e piadas capciosas, de minha pesquisa, me apresentado como “um amigo da universidade”, e pediu para que me recebesse em seu box. Ao encerrar a ligação explicou-me, com a brevidade própria do comércio, que havia me recomendado aos cuidados de uma amiga sua que aceitou me receber e que estava a minha espera.

Venci a pé, em poucos minutos, os quilômetros que separam as duas feiras para encontrar uma mulher baixa, 67 anos, de voz rouca e autoridade incontestável, amante incorrigível do tabaco, representante dos feirantes na Asfembel, entusiasta e organizadora da festa de São Pedro, celebrada durante todo o dia 29 de junho na feira da 25 de Setembro⁴⁷, e que revelava uma de suas paixões em um azul marinho constante⁴⁸. Me recebeu com muito entusiasmo nos equipamentos onde dirigia⁴⁹, com o ex-marido e sócio, um amplo comércio de farinha de mandioca (*Manihot sculentacrantz*), goma de tapioca, coco (*cocus nucifera*L.) e macaxeira *raladas* em cinco equipamentos as margens da pista (Trav. das Mercês) (ver Figura 5). Atividade que ambos permissionários herdaram dos pais junto com os boxes, que modificaram, durante a última reforma da feira, para unificar sua estrutura física, e onde agora, ela reunia suas filhas, neta e namorado.

⁴⁷ A festa em homenagem ao último santo da quadra junina era organizada por três permissionárias da feira da 25 de Setembro e consiste na decoração do espaço com bandeirinhas coloridas, a realização de uma missa às 7h em frente ao box de farinha dessa interlocutora, seguida de uma festa uma aparelhagem que se estende até a noite. O comércio na feira segue embalado pelo ritmo eletrônico regional do *tecnobrega* e da animação dos *djs* que *mandam* abraços e outras homenagens às organizadoras/patrocinadoras da festa, feirantes e consumidores.

⁴⁸ O futebol profissional em Belém é polarizado pela intensa rivalidade entre as torcidas do Clube do Remo e Paissandu Sport Club. É frequente, entre os moradores da cidade, a identificação com um desses dois clubes ser expressa no uso de camisetas e bonés com as insígnias e cores desses times, respectivamente, o azul marinho e branco e azul claro. As feiras e mercados de Belém são palcos frequentes para acaloradas discussões sobre o futebol da cidade. A torcida Ver o Remo, inclusive, foi catalogada no IRC do Ver-o-Peso em 2010.

⁴⁹ Uma crise respiratória, agravada por uma disfunção na tireoide obrigou sua hospitalização no início do mês de julho de 2016 e após duas semanas na Unidade de Terapia Intensiva (UTI) do Hospital Pronto Socorro Municipal, um procedimento de traqueostomia e mais uma semana em uma enfermaria, fomos privados de sua existência em 29.07.2016.

Figura 5 – Boxes de farinha na feira da 25 de Setembro





Fonte: Trabalho de campo. Registro do autor (2015)

Era o final da manhã de uma quarta-feira quente e com pouco movimento na feira da 25, o que me permitiu desfrutar de toda a atenção daquela interlocutora em nosso primeiro encontro. Contei a ela, sem muitos detalhes, que pretendia escrever minha dissertação de mestrado sobre aquela feira e que gostaria de realizar a pesquisa de uma maneira diferente, ao invés de entrevistar as pessoas, queria trabalhar com os feirantes, pois, acreditava que, dessa forma, aprenderia com mais propriedade como é o trabalho na feira, além de poder oferecer-lhes alguma utilidade imediata enquanto realizaria o levantamento de dados. Acrescentei, ainda, que pensava em trabalhar em diferentes setores para ter uma perspectiva mais ampla da dinâmica da feira. Não precisei insistir. A velha feirante, com seus óculos de lentes retangulares desequilibrados sobre o nariz, aprovou o que apresentei, e imediatamente passou às apresentações que julgou necessárias. Primeiro aos equipamentos, cercados por sacas de farinha de mandioca identificados por pequenas placas de madeira que anunciam seus tipos⁵⁰

⁵⁰ De acordo com o relato e a prática classificatória de meus interlocutores, as diferenciações das farinhas podem ser, pelo menos, de dois tipos: 1) relativas as características decorrentes do processo produtivo e 2) relativa a avaliação de sua qualidade. Os termos empregados para distinguir as características do processo produtivo são: a) lavada d'água Bragança; b) biscoito d'água Bragança; c) d'água pura Bragança; d) amarela; e) branca biscoito; f) macaxeira; g) fina branca biscoito; h) farofa biscoito; i) amarela média biscoito. Essa terminologia é exposta em pequenas placas de madeira posicionadas nas respectivas sacas de farinha. Sua formulação, a pesar de ser contingente, não é idiossincrática e faz parte do conjunto de critérios reconhecidos e compartilhados entre produtores de farinha, feirantes e consumidores, que conseguem identificar nas características e no sabor dessas mercadorias a correspondência com o rótulo que atribuído e justificar as diferenças entre os valores praticados

e preços variados. A classificação dessa mercadoria tem em comum apenas a origem mitológica, são todas *farinhas de Bragança*⁵¹, e as máquinas elétricas utilizadas para *ralar* coco e macaxeira. Em seguida apresentou-me às pessoas com quem trabalhava nos boxes, seu sócio, namorado, filhas e neta. A partir daquele momento era ela quem falava, com um discurso autêntico e inteiramente seu me apresentou, com a humildade incisiva de quem pede ordenando, primeiro, a seu sócio na farinha, a quem consultou apenas sobre o dia em que eu começaria; e, em seguida, a uma de suas amigas mais longevas na feira, uma importante comerciante de tucupi⁵², que ganhou fama ao exportar sua mercadoria a outros países, e que deveria me receber para trabalhar em seu box após a experiência inicial.

Seu pedido não encontrou resistência e foi acolhido de imediato pelos dois feirantes que, apenas, tornaram explícita uma condição, até então tácita: o trabalho que propunha não seria remunerado. Algo importante de saber quando se trata com comerciantes. Diante disso, foi definido que poderia trabalhar em seus boxes a partir do sábado que seguiria. A primeira experiência seria no comércio da farinha.

Assim, minha entrada no campo se deveu ao interesse dos interlocutores, foram os seus discursos que justificaram minha presença entre eles. Dessa forma, não tenho pretensões de neutralidade em relação a experiência que vivi no levantamento de dados. Minha presença na feira nunca passou despercebida e sem dúvida alterou o cenário que observei. Todavia, foi no envolvimento com as questões que cercam o cotidiano daqueles sujeitos que pude me aproximar dos sentidos que os mesmos constroem para suas práticas e refletir acerca dos modos de fazer pesquisa em Antropologia, além de reelaborar os problemas de minha dissertação, a partir dos interesses que os interlocutores demonstravam. Assim, sem dúvida

em sua comercialização, que as vezes chega a 100%. As categorias classificatórias utilizadas na diferenciação da qualidade da farinha, que identifiquei, foram as seguintes oposições: fria X torrada; velha X nova.

⁵¹ Segundo a explicação dessa interlocutora, o mito da *farinha de Bragança* consiste em atribuir a origem dessa mercadoria ao município de Bragança/PA, a despeito de ser produzida em outras cidades, no caso de meus interlocutores: São Miguel do Guamá e Irituia. Essa, aparentemente simples estratégia comercial, é tratada como um mito por minha interlocutora. Mito é conceito importante para antropologia, e diante da simplicidade com que foi evocado, o significado atribuído a seu uso me causou certa desconfiança. Porém, meu preconceito não suportou os poucos meses que seguiam aquela conversa e fui confrontado com a mesma estrutura narrativa nos equipamentos de comércio de pirucu, onde mercadorias produzidas em diferentes cidades, compartilhavam a origem mítica do *Baixo Amazonas*. Levi-Strauss (1987, 17) afirmou que “As histórias de caráter mitológico são, ou parecem ser, arbitrarias, sem significado, absurdas, mas apesar de tudo dir-se-ia que reaparecem um pouco em toda a parte. Uma criação “fantasiosa” da mente num determinado lugar seria obrigatoriamente única – não se esperaria encontrar a mesma criação num lugar completamente diferente”. Assim, na perspectiva dos feirantes há uma mitologia nativa, na feira da 25 de Setembro, que atua na classificação das mercadorias associando-as a sua origem. Ainda que a fabricação tenha ocorrido em outros lugares, como é o caso, as mercadorias são pensadas em relação à sua origem mítica.

⁵² Molho amarelo e de cheiro intenso extraído da mandioca e utilizado como tempero para diferentes pratos da culinária regional. Nas semanas que antecederam o Círio, em 2014, 2015 e 2016, observei que há uma intensa procura por essa mercadoria na feira da 25 de Setembro.

minha pesquisa não manteve o distanciamento protocolar de seus sujeitos, antes padeceu das limitações de suas perspectivas, como discutirei em outro momento, o que, julgo, é a maior contribuição que posso oferecer.

3.2 A feira vista de dentro: o aprendizado pelo trabalho

Como combinado, me apresentei no sábado, 06.02.2015, às 6h10min para iniciar a observação participante com os feirantes do setor de farinha. Imediatamente ao chegar, minha atenção foi capturada pelo intenso movimento de colonos⁵³, que carregavam suas pesadas sacas de farinha de mandioca, indo e vindo entre os dois corredores formados pelas três filas de boxes contínuos que preenchem o espaço destinado aos derivados daquele tubérculo na feira.

No espaço retangular, formado pela unificação dos três equipamentos dos permissionários, encontrei apenas Fabiano, sócio com dona Vitória no comércio de farinha, que, àquela hora, já havia retirado a lona azul que protegeu as mercadorias durante a noite, e iniciado suas atividades em meio ao vai-e-vem agitado de pessoas e coisas embalado por antigas canções regionais tocadas em uma rádio local que meu interlocutor havia sintonizado em uma caixa de som em seu box e que foi desligada, por volta de 7h, quando o movimento de fornecedores foi substituído por um novo movimento, cada vez mais intenso, de consumidores: apressados e pacientes, a pés e motorizados, anônimos e conhecidos, repletos de compras e de mãos abanando.

Fui recebido em tom jocoso por meu interlocutor, por ter chegado antes dos *funcionários* do equipamento. Fabiano é um feirante, de 47 anos e ensino médio completo, que herdou do pai, que descreve como rigoroso e austero, o comércio de farinha e alguns equipamentos na feira da 25 de Setembro. Mencionou, com certo orgulho, que foi o único entre seus irmãos a seguir o trabalho do pai, e que está em condição social e econômica melhor do que aqueles que frequentaram cursos universitários e atuam em empregos formais.

⁵³ Categoria com a qual os feirantes designam os pequenos produtores rurais de quem, semanalmente, compram farinha de mandioca e fécula de mandioca, além de farinha de tapioca e frutas regionais, como a pupunha (*Bactris gasipae*). Esses fornecedores, todos homens, trazem suas mercadorias à feira em ônibus e caminhões fretados, na noite de sexta-feira, dando início a sua comercialização na madrugada do dia seguinte. No início da manhã de sábado é possível encontrar esses veículos, na tv. das Mercês, com algumas redes de dormir armadas em seu interior. Esse comércio se concentra no cruzamento da av. Romulo Maiorana com a tv. da Mercês e cobre as calçadas com o branco das sacas de ráfia que guardam as farinhas vindas de Nova Timboteua, São Miguel do Guamá, Santa Maria, Irituia e Castanhal, Municípios localizados na meso região nordeste paraense (IBGE, 1990). Esse mercado do atacado é de intenso movimento e não se destina exclusivamente aos feirantes da 25 de Setembro, comerciantes e consumidores de outros lugares vão até lá em busca dessas mercadorias.

Organiza, dirige e participa das intensas atividades do equipamento desde a madrugada até o início da noite, quando encerram o trabalho do dia. Junto com dona Vitória, é responsável por avaliar a qualidade das mercadorias oferecidas por seus fornecedores, pois são considerados as únicas pessoas do box que sabem *provar*⁵⁴ farinha.

Enquanto observava o ir-e-vir das pessoas trabalhando, não conseguia identificar uma atividade com a qual pudesse me ocupar de forma útil. Meus interlocutores estavam, cada um, ocupados em seus afazeres e sempre que dispunham de seu tempo comigo era para explicar o que e como fazia seu trabalho ou fazer alguma indagação sobre o meu. Não recebi uma atribuição específica. Enquanto esperava encontrar um lugar útil naquela experiência⁵⁵, o que significava saber o que poderia ou não fazer, procurei identificar evidências da divisão do trabalho entre aqueles interlocutores: observando onde cada feirante se posiciona em relação ao equipamento e suas ações. O espaço construído é uniforme e não há lugares reservados que denotem atividades restritas, todos os feirantes circulam ao redor e dentro do equipamento, manuseiam as máquinas elétricas e peneiras, servem-se de água na geladeira sem restrições. Também não há uma distinção na maneira de se vestir para o trabalho, todos usam um boné de pano branco com a identificação do box em letras vermelhas. Poucas ordens são emitidas, bem como, ninguém pergunta o que deve fazer.

Porém, há uma sutil diferença entre as atividades realizadas por aquelas pessoas, que além da ligação pelo parentesco, demonstram compartilhar um conjunto de saberes desenvolvidos na vivência contínua daquele espaço. Arrisco afirmar que há pouca divisão do trabalho entre os feirantes da farinha. A maior parte das atividades, que identifiquei, são realizadas por todos os sujeitos, restando algumas tarefas e responsabilidades privativas ao casal de sócios e que são marcadoras das diferenças estabelecidas entre as pessoas naquele comércio. Dessa forma, sugiro dois grupos de atividades: comuns e restritas. O conjunto de atividades comuns compreende todas aquelas que não envolvem a avaliação e a escolha das mercadorias, bem como, as que não envolvam a guarda e a circulação de dinheiro, e são realizadas por todos os feirantes do box. As atividades restritas dependem, necessariamente, da presença dos permissionários para sua realização, pois se dirigem à escolha do que será comprado e aos cuidados com o numerário resultante do comércio.

⁵⁴ *Provar* a farinha, na prática daqueles feirantes é submeter essa mercadoria a uma avaliação especializada, ao mesmo tempo, que é experimentá-la, testar sua qualidade segundo critérios de classificação do paladar inscritos nos corpos dos sujeitos: paladar, olfato, visão e tato. Dessa forma, o resultado da *prova* da farinha é pôem a prova o feirante, que precisa que os critérios de seu julgamento sejam confirmados pelo consumidor final, que ratifica a classificação do tipo e da qualidade atribuídas à mercadoria.

⁵⁵ Os lugares que as pessoas ocupam nas feiras dependem das atividades que realizam nos comércios aos quais estão ligados. Não há sujeito na feira sem uma tarefa que é realizada de acordo com um conjunto de saberes e habilidades aprendidos em longo processo de socialização.

A diferenciação das atividades redonda em distinções de responsabilidades: apenas os permissionários respondem pela qualidade das mercadorias adquiridas, que deve ser validada por seus consumidores, e pela contabilidade dos resultados pecuniários aferidos. Essa divisão do trabalho organiza uma hierarquia⁵⁶ tácita baseada em atividades, conhecimentos e responsabilidades distintos.

No Quadro 2 apresento uma síntese das tarefas e de quem as realiza no box de farinha onde trabalhei.

Quadro 2 – Síntese da divisão das tarefas nos equipamentos de farinha

Atividade	Responsável	Observação
Comprar mercadorias	Fabiano e dona Vitória*	–
Provar farinha	Fabiano e dona Vitória	–
Negociar preços	Fabiano e dona Vitória	–
Pagar fornecedores	Fabiano e dona Vitória	–
Receber pagamento de consumidores	Fabiano e dona Vitória	–
Guardar o dinheiro recebido	Fabiano e dona Vitória	–
Chamar fregueses	Todos***	Exceto dona Vitória
Pesar e entregar mercadorias aos clientes	Todos	–
Peneirar goma	Todos	–
Ralar coco e macaxeira	Todos	–
Misturar farinha	Todos	Exceto dona Vitória
Descascar macaxeira	Empregados e diaristas	–

Fonte: Trabalho de campo, 2015. Elaboração do autor

*Atividades realizadas exclusivamente pelo casal de permissionários dos equipamentos. Apenas os sócios estão cadastrados junto à SECON. Os demais empregados e diaristas estão subordinados a eles e não realizam algumas atividades privativas dos “donos” dos equipamentos.

***Compreende o casal de permissionários e os empregados e diaristas. Não observei atividades realizadas exclusivamente pelas pessoas contratadas pelos permissionários, aqui tratadas como feirantes.

As mercadorias, nesse contexto, atuam como mediadoras da produção social da diferença entre esses feirantes, pois que o conhecimento é a autoridade para distinguir e classificar os produtos que serão comprados e vendidos, e, por extensão, negociar-lhes os preços e atribuir-lhes valores. Esse processo classificatório é parte da trajetória da experiência dos sujeitos, mas também é parte da trajetória dos objetos avaliados e valorados, pois, seus significados estão inscritos em suas formas, trajetórias e usos. Dessa forma, ao tratar da divisão do trabalho no comércio da farinha e da hierarquia que enseja, estou falando, também, da vida social (APPADURAI, 2008) dessa mercadoria que permite, de alguma forma, elucidar o contexto social de sua circulação.

⁵⁶ Penso o sentido de hierarquia a partir de Dumont (2008), segundo quem ao atribuímos diferentes valores a ideias, ações, coisas e pessoas produzimos certa hierarquia que é “independente das desigualdades naturais ou da repartição de poder” (p. 66). As ações em sociedade, por mais instrumentais que possam parecer, expressam valores e demarcam lugares sociais. Assim, por mais que os conjuntos de atividades que observei se assemelhem, em momentos específicos suas diferenças são evidenciadas revelando os valores que as sustentam.

Ao propor esse argumento, de que pessoas e coisas têm trajetórias que produzem, ao se encontrar, papéis e significados capazes de elucidar o contexto social onde circulam, não pretendo hipostasiar a realidade, mas espero trazer algumas reflexões que proponho a partir de evidências observadas na feira, entre seus sujeitos. Dessa forma, tomo como fiadores de meu argumento, por um lado, o trabalho de campo que o originou, e por outro, as discussões preliminares a que submeti minhas primeiras ideias durante 2015 e 2016⁵⁷.

Cheguei ao campo procurando identificar as instituições sociais que governavam as relações entre as pessoas na feira, supondo, de acordo com Leach (2002), que os vínculos entre elas têm por substrato direitos e deveres recíprocos, produtores de obrigações, solidariedade e reciprocidade. Pude testar esse pressuposto nos primeiros minutos de trabalho nos boxes de farinha. Dona Vitória, que desde o início esteve muito interessada em meu trabalho, não esperou que eu pedisse e, muito generosamente, me apresentou aos dois de seus fornecedores de farinha que estavam na feira naquela manhã, ordenando aos mesmos que respondessem à minhas perguntas. Admito que, apesar de inesperada⁵⁸, aquela era uma ótima oportunidade de ampliar minha interlocução e passei a interrogá-los sobre a produção da farinha, as diferenças entre seus tipos, suas trajetórias familiares e, o que era o meu maior interesse, as práticas comerciais praticadas com os feirantes. Foram diálogos breves, nos quais os jovens colonos, um tanto desconfiados, respondiam com brevidade as primeiras perguntas. Ambos forneciam mercadorias àquele casal há aproximadamente um ano e os consideravam “clientes certos”, aqueles que sempre compram o que é oferecido. Ao perguntar sobre a venda a prazo, a antecipação de pagamento, ajuda em momentos de dificuldade, ou alguma outra manifestação de confiança entre eles e os feirantes, percebi a surpresa em meio das respostas negativas para todas essas questões. A regularidade do comércio entre eles se devia ao valor atribuído às características (qualidades) das mercadorias que eram capazes de oferecer e ao interesse constante dos feirantes em adquiri-las à vista⁵⁹.

⁵⁷ Segui Cardoso de Oliveira (2000), e antes de iniciar a pesquisa entre os feirantes li algumas etnografias sobre feiras e mercados na Amazônia, a fim de treinar meu olhar para o campo. Identifiquei na bibliografia recente sobre o tema a ênfase dada à análise das relações entre os sujeitos na produção e transformação dos espaços, na definição de identidades e alteridades, na elaboração de hierarquias e instituições sociais, na circulação de saberes, em práticas econômicas e comerciais, além de manifestações de religiosidades diversas. Pouca atenção foi dirigida para o possível papel das coisas naquelas relações.

⁵⁸ Minha falta de experiência me fazia acreditar que precisaria de tempo para ganhar a confiança daquelas pessoas e só então pedir para entrevistar seus fornecedores. Eventos como esse me fizeram compreender como opera a reificação do trabalho de campo pelo pesquisador que espera “correr da polícia” (como no episódio narrado por Geertz (1989)) para ser aceito, como tantas vezes minha orientadora me preveniu.

⁵⁹ Foi principalmente aquele diálogo que me fez estranhar a relação entre feirante e mercadoria. O casal de permissionários demonstrava conhecer todas as etapas do processo de fabricação da farinha e, inclusive, as implicações das diferenças climáticas sobre as características desse produto. Tal conhecimento é imprescindível ao processo classificatório da farinha, uma vez que suas categorias (ver nota 44) decorrem, em primeiro lugar, de

A relação rotineira e duradoura com aqueles colonos, até aquele momento, não ensejou obrigações e reciprocidades para além do comércio. Demorei a aceitar a frustração teórica que essa evidência pretendia impor à inspiração maussiana que havia me levado até ali. Não dei muita atenção ao tom evasivo e incerto da resposta de Fabiano, quando perguntei se havia comércio no fiado em seu comércio: “Mas o fiado tem sempre o risco da canelada⁶⁰.” Já suspeitava que esse tema era um tabu, mas acreditava que os elementos mobilizados pelo crédito, confiança e tempo (SANDRONI, 2008), deveriam se fazer presentes naquela feira. Foi necessário encarar o ceticismo dos mercadores de pirarucu para admitir que então conhecia algo do qual só ouvia falar.

Antes de apresentar a segunda etapa da entrada no campo e seus interlocutores registro que não foi preciso correr da polícia para ser aceito entre meus interlocutores, porém, na farinha vivi outra experiência sobre a qual Geertz escreveu a mais de cinquenta anos: ser caçoado. Vencidas as primeiras horas da manhã pude participar da principal atividade nos boxes, entregar os pacotes de fécula de mandioca aos consumidores. Aparentemente nada mais simples, a mercadoria está pesada, com o valor identificado em cada saquinho transparente, era só ouvir o pedido, apanhar o pacote correspondente, colocar em um pequeno saco plástico e entregar. Porém, nunca foi tão difícil separar uma sacola plástica das outras ou correr até o carro certo. O que divertiu meus interlocutores e seus vizinhos por algum tempo. E para confirmar a máxima geertziana de “ser caçoado, é ser aceito”, entre risos meus permissionários asseveravam que eu “já poderia ser contratado”, e afinal me ofereciam um evento “mítico” para marcar minha entrada no campo, que de fato dependeu das relações sociais de amizade, obrigações e reciprocidade estabelecidas entre os personagens que aparecem na abertura dessa narrativa. Assim, confirmei a eficiência teórica das abordagens que enfatizam o papel e a força das sociabilidades estabelecidas entre os feirantes para a vida social nas e das feiras na Amazônia. A seguir a segunda etapa da imersão que me levou a catar piracuí no corredor da feira.

3.3 Catando piracuí na feira

Precisei de três semanas para voltar a feira após a *diária* na farinha. Intervalo no qual reorganizei os objetivos e o foco da pesquisa em razão dos novos problemas inspirados

como cada tipo de farinha foi produzida. Não basta acreditar em quem faz a farinha, é preciso se entender, pelo paladar, com essa mercadoria.

⁶⁰ Inadimplência deliberada que implica, além do não pagamento daquilo que foi financiado, o rompimento das relações entre o feirante e o consumidor.

pela entrada no campo⁶¹. Ao retornar, minha anfitriã, atendendo a um pedido meu⁶², apresentou-me à feirante com quem trabalharia pelos quatro meses que se seguiriam.

A única mulher que negocia pirarucu na feira da 25⁶³ é uma elegante sexagenária que, sempre muito bem vestida e maquiada, ocupa, individualmente, a maior quantidade de equipamentos do setor de mercearias⁶⁴, lócus do comércio de pirarucu salgado nessa feira. Moradora do bairro do Guamá⁶⁵ e ex-funcionária pública municipal⁶⁶, com uma trajetória, relativamente, recente na feira e impar entre os demais mercadores⁶⁷ de pirarucu, se destaca pela tenacidade com que dirige seu negócio, apesar de uma cirurgia em 2015, para debelar uma grave enfermidade óssea, ter encurtado sua perna direita impondo-lhe a companhia de uma muleta metálica e um caminhar cadenciado e assimétrico.

Os outros três permissionários que comercializam pirarucu regularmente naquela praça de comércio são homens idosos (entre 62 e 82 anos) que se lançaram a esse ofício nos anos 1960. Dois deles herdaram o trabalho na feira de suas famílias que, à época, comercializavam temperos e artigos de mercearia no entorno da extinta estação de trem Belém-Bragança, local no qual, atualmente, está assentado o terminal rodoviário da capital, no bairro de São Brás. Foram remanejados em 1970 para a feira da 25 de Setembro, onde cada um passou a ocupar três equipamentos contíguos com venda de produtos de mercearia, ingredientes para feijoada e, mais tarde, peixe salgado. Atualmente, não empregam outros feirantes e, apenas eventualmente, são ajudados por parentes em suas atividades⁶⁸.

⁶¹ A relevância das relações que os feirantes estabelecem com as mercadorias ganhou importância entre meus interesses deslocando o problema inicial do crédito para o contexto daquelas interações.

⁶² Inicialmente planejava trabalhar em vários setores da feira, porém, durante a observação nos equipamentos de mercearia, reconheci que para alcançar resultados mais relevantes seria necessário me deter por mais tempo ali.

⁶³ Não há nessa feira um setor identificado especificamente para o varejo de peixe salgado, apesar do comércio de pirarucu seco ocupar, regularmente, treze equipamentos (lojas) e quatro permissionários no setor de mercearias. Também observei essa característica em outras 36 feiras e mercados de Belém, onde há comércio de peixe seco e salgado, porém, em espaços reconhecidos pelas rubricas mariscos e mercearia, onde essa mercadoria aparece junto a peixes frescos resfriados, camarões frescos e salgados, frutas, poupas de frutas congeladas, enlatados e secos e molhados. A única exceção é a feira do Ver-o-Peso que, com seus sete boxes paralelos, constitui um setor exclusivo para peixe salgado.

⁶⁴ Utiliza com seu comércio 5 equipamentos, 10% do total disponível no setor. Enquanto dos demais permissionários ocupam, individualmente, até 3 espaços.

⁶⁵ Localizado a poucos quilômetros da feira da 25 é o bairro mais populoso da capital paraense com 94.610 habitantes, de acordo com o Censo de 2010 (IBGE).

⁶⁶ Trabalhou por vários anos como técnica de laboratório na Secretaria Municipal de Saúde de Belém (SESMA). Porém, sem o vínculo estável que decorre da aprovação em concurso público, perdeu seu emprego no início dos anos 1990.

⁶⁷ Recebeu a permissão para trabalhar na feira da 25, em meados dos anos 1990. Apesar de minha insistência não consegui saber exatamente o ano em que começou a trabalhar. Até então sua trajetória não estava ligada ao comércio nas praças de mercado. Apesar da história recente nas feiras, chama a atenção sua intensidade, pois, mantinha, simultaneamente os equipamentos na 25 e na Batista Campos.

⁶⁸ Os três idosos têm filhos adultos que trabalharam com os pais na feira durante a adolescência e o início da vida adulta. Atualmente os mesmos são funcionários públicos e empregados de empresas privadas. Eventualmente,

Dessa forma, minha interlocutora é a única permissionária do setor que não comercializa produtos de mercearias, detendo-se na oferta de pirarucu⁶⁹, piracuí (farinha de acari - *Liposarcus pardalis*), aviú (*Sergestidae acetes americanos*), charque (carne bovina salgada e dessecada) e feijão manteiguinha (*Vigna unguiculata(L.) Walp*)⁷⁰. É a única que emprega uma feirante com vínculo celetista naquele setor, o que possibilita iniciar, cotidianamente, as atividades de seus boxes às 7h, geralmente antes de seus concorrentes, e encerrá-la às 16h, quando os boxes vizinhos já estão fechados. As exceções são finais de semana, ocasião em que suas portas são cerradas às 13h (no sábado) e às 12h (no domingo, único dia em que a permissionária trabalha solitária em seus equipamentos e no setor)⁷¹.

Em seus pregões, proferidos de uma cadeira plástica forrada com almofadas postada a uma pequena mesa no corredor entre os equipamentos⁷², dona Antônia convinda os transeuntes a levar *delícias*, instaladas cuidadosamente nos espaços abertos dos equipamentos de alvenaria, com o propósito de *encantar* os passantes. Lança mão de sua origem prainhense⁷³, que não permite ficar encoberta de quem frequenta seu comércio, para imputar a si competências exclusivas de conhecimento da qualidade do pirarucu, além de contatos privilegiados com pescadores e fornecedores desse peixe no baixo Amazonas.

Fui apresentado à dona Antônia em uma manhã de sexta-feira, enquanto, sentada à sua pequena mesa, retirava os fragmentos de ossos da farinha de peixe. Ao receber o pedido de dona Vitória, para me deixar trabalhar em seu comércio, não se atreveu a fazer desfeita à

em períodos de maior movimento na feira (Carnaval, Semana Santa, início do mês de julho, Círio e festas de final de ano), labutam com os pais no comércio.

⁶⁹ Além de pirarucu salgado, também oferece, em menor quantidade, pirarucu defumado e fresco, ambos congelados. Mercadorias que, apenas em raríssimas ocasiões, são oferecidas a consumidores desconhecidos. Esses produtos são recomendados a fregueses conhecidos e frequentes, além de atender a demanda de clientes novos que os procuram de forma específica. Não encontrei, durante o trabalho de campo, essa mercadoria em nenhum outro comércio de pirarucu da cidade.

⁷⁰ Com exceção do aviú e do charque, atribui a origem dos demais produtos que comercializa a região onde nasceu, o baixo Amazonas no Pará. Dessa forma, se representa como conterrânea das mercadorias que comercializa, razão pela qual o julgamento que emite sobre a qualidade das mesmas pode ser considerado mais preciso do que aqueles emanados de sujeitos que não tenha essa, suposta, familiaridade. Essa relação entre feirante e mercadoria é parte do processo de construção do valor, pois supõe uma capacidade de discernimento particular de um sujeito que ordena e hierarquiza, segundo critérios específicos de gosto, a aparente igualdade das coisas (SIMMEL, 2013).

⁷¹ A extensão e regularidade desse funcionamento é malvista por seus pares, que tratam sua elevada intensidade do trabalho como ganância, e dirigem a ela, indiretamente, comentários capciosos ao vociferar, sempre que tem oportunidade, que “tem gente que mora na feira”.

⁷² A regulação municipal (BELÉM, 1994) proíbe que os feirantes ocupem espaços fora dos limites de seus equipamentos com mercadorias, expositores ou assentos. Todavia, não é incomum, nas feiras da cidade, a obstrução de parte do passeio com caixas, caixotes, bancos e outras formas de expansão do espaço de comércio. A mesa e as cadeiras dessa interlocutora é tolerada pela administração da feira e mal suportada por seus vizinhos, que às suas costas se queixam da quantidade de seus boxes e de seu avanço sobre a área comum.

⁷³ Gentílico das pessoas naturais do município de Prainha (PA) localizado a 766 km da capital, na mesorregião do Baixo Amazonas, microrregião de Santarém. A viagem fluvial entre esse município e Belém tem duração de 48 horas.

amiga, a quem, soube mais tarde, devia favores e de quem queria conservar a consideração e a amizade. Determinou o início de meu trabalho no primeiro dia da próxima semana, às 7h, dando ordens à feirante que a auxiliava, e que se tornou uma interlocutora indispensável e uma amiga muito querida, para me receber na segunda-feira, pois, se não houvesse mais o que fazer eu poderia “ajudar a catar o piracuí”.

No dia e horário combinados fui acolhido por Camila, uma gentil e alegre feirante de pouco mais de 40 anos, parte dos quais ocupados em uma fábrica de castanha em Belém e outra parte percorrendo, como vendedora de calçados, diferentes cidades do interior do estado, que há três anos está empregada no comércio de peixe salgado com dona Antônia na feira da 25⁷⁴, e comumente é identificada, por consumidores, como filha da permissionária. Cheguei a tempo de acompanhar os movimentos iniciais de abertura dos boxes, que consiste em recolher cinco das sete portas de ferro de enrolar, varrer rapidamente o chão dos equipamentos, posicionar a mesa e as cadeiras no corredor, pendurar três cartazes de publicidade e, sobretudo, organizar a exposição das mercadorias, que pernoitaram na área interna das lojas sobre uma pequena mesa e dentro de dois *freezers* protegidos por trincos de metal e cadeados, segundo seus tipos sobre os balcões e penduradas nas áreas abertas das casas de peixe (Figura 3). Apenas o esforço de mobilização necessário para receber, às quartas-feiras, as remessas quinzenais de pirarucu, é capaz de suspender a regularidade dessa rotina.

⁷⁴ Antes dela, dona Antônia teve pelo menos quatro empregadas, nenhuma das quais, segundo as queixas da permissionária, “deu certo”. A ideia de “dar certo” abarca muitos elementos, no caso as antigas funcionárias de minha interlocutora “não deram certo”, porque tinham o hábito de “fazer desaparecer” parte da renda diária, além de não realizar a mesma quantidade de tarefas que a atual, “não eram boas de trabalho”. Durante o ano de 2015, enquanto dona Antônia convalescia em casa da cirurgia na perna, seu namorado, um vigilante de pouco mais de 50 anos e muito mal humor, trabalhou em seus equipamentos, junto com Camila, por alguns meses.

Figura 6 – Fachada dos equipamentos de pirarucu



Fonte: Pesquisa de campo (2016)

Naquela segunda-feira, livre das desconfianças que sua patroa demonstraria a meu respeito, me introduziu, sem muitas precauções, nesse processo, revelando e justificando o lugar de cada coisa, recomendando evitar o contato desnecessário com o pirarucu, pois a marca que os peixes salgados imprimem em quem os comercializam é o odor persistente e

constrangedor em seus corpos e roupas⁷⁵. Enquanto acompanhava atentamente seu ir e vir pedagógico, Camila passou a narrar o roubo do qual foi vítima em novembro de 2015 enquanto retirava, do “Rodrigues Alves IV”⁷⁶, o carregamento de pirarucu enviado por fornecedores do baixo Amazonas. De acordo com aquela feirante, desembarcar essa carga no Porto do Sal envolve uma complexa operação que, fora do período de defeso da espécie⁷⁷, tem início na semana anterior com os acertos de quantidade de peixe a serem enviadas e seus respectivos preços, depósitos de adiantamento, confirmação e monitoramento da viagem, e se completam com a convocação de um motorista conhecido para o traslado da mercadoria, conferência de documentos de envio, pagamento do transporte e pesagem da encomenda.

Essas providências não esperam o sol e, não havendo embarços, até as 9h encontram seu termo. Porém, em ocasiões terríveis como a descrita naquela manhã, as certezas da rotina foram sequestradas pela ação de uma quadrilha de golpistas que se apresentaram àquela interlocutora como agentes policiais encarregados de apreender o carregamento de pirarucu transportado e comercializado ilegalmente. Ainda que estivesse de posse da documentação capaz de contradizer a acusação, a truculência da iniciativa criminosa foi suficiente para intimidar qualquer reação dela e dos demais envolvidos no recebimento da mercadoria. Diante disso, o golpe teve seu desfecho com a expropriação do produto, a título de apreensão para verificação de origem e propriedade junto ao órgão policial competente. Assim que os estelionatários deixaram a cena do crime, foram acionados conhecidos e amigos nas instituições públicas ambientais e policiais em um esforço final para tentar localizar a carga subtraída. As respostas negativas logo confirmaram o golpe, do qual as ainda feirantes precisaram se esquivar, por pelo menos, mais quatro meses em 2016.

O extravio daquele carregamento impôs a dona Antônia um prejuízo da ordem de R\$18.000,00; para Camila representou uma experiência de violência que procurou evitar redobrando os cuidados na recepção da mercadoria. Para mim, a experiência relatada demonstrou que esse tipo de desvio na trajetória comercial do pirarucu, de alguma maneira, se

⁷⁵ A sensibilização para reconhecer e a distinguir os cheiros exalados pelo pirarucu salgado é resultado de um treino cotidiano do olfato que se torna capaz de identificar e diferenciar as variações de odores e associá-las a razões específicas. A persistência do cheiro no corpo é parte, involuntária, desse treino.

⁷⁶ Navio a motor de casco metálico que faz viagens semanais entre as cidades de Santarém e Belém, levando e trazendo pessoas e mercadorias. Na Capital lança âncora no Porto do Sal, no bairro da Cidade Velha. O Mapa 1, em anexo, para a localização do mercado (5) situado à entrada desse atracadouro.

⁷⁷ O IBAMA (2004) proíbe a captura, a comercialização e o transporte do pirarucu na bacia hidrográfica do rio Amazonas durante os meses de dezembro a maio. No período de defeso da espécie só podem ser comercializados os estoques declarados à autarquia federal até o início da interdição. Para transportar e armazenar *Arapaima* é necessário apresentar cópia da declaração de estoque, devidamente recebida pelo IBAMA, e a Guia de Trânsito de Pescado expedida por aquele órgão.

constitui em uma forma de circulação que compõe sua complexa política de valor⁷⁸ (APPADURAI, 2008), que abarca, ainda, dimensões estéticas, de conhecimento, reconhecimento, ignorância, autenticidade e de produção das qualidades, como apresentarei na sequência do texto.

A tensa narrativa seguiu simultânea ao trabalho de Camila, cuja habilidade faz com que a distribuição das mercadorias no espaço não tome mais do que poucos minutos de seu tempo e aparente uma simplicidade mecânica. A enganosa ingenuidade desse processo está fundada, todavia, sobre uma complexa classificação que hierarquiza em uma escala de valores algumas características daqueles produtos⁷⁹, que passam a constituir sua qualidade e definir seus valores, o que Simmel (2013, p. 42) chamou de “ordenação por valores” para explicar o sentido objetivo das distinções entre os objetos.

Pretendo argumentar que aquela instalação, cotidianamente organizada pela comerciante, é resultado do trabalho contínuo de construção das propriedades desejáveis daqueles alimentos, indispensáveis para sua etapa de mercadoria.

Não apreendi, nem mesmo pude supor, a complexidade desse processo naquela primeira observação. Foi necessário tomar parte na rotina compassada daquelas manhãs⁸⁰ para observar como aquela exposição resultava de ampla elaboração que não se limita à identificação de atributos específicos em cada alimento⁸¹ como tamanho, uniformidade, cor, cheiro e gosto, mas se ocupa, sobretudo, da produção dessas qualidades pela manipulação daqueles objetos. Dessa forma, não se trata meramente de pendurar mantas, abrir sacas⁸² ou empilhar carne seca, antes é preciso avaliar, selecionar, misturar, costurar, aparar e enrolar, enfim elaborar a apresentação daqueles bens para que se tornem desejados.

A qualidade dos objetos, nessa feira, é identificada em diferentes propriedades que vão desde sua origem, suposta ou factual, até sua materialidade, tamanho, cor, forma, cheiro, passando pela habilidade de quem os trata. Há uma estética da opulência nesse varejo. Na maioria das outras feiras onde há o comércio de pirarucu, suas carnes repousam discretas

⁷⁸ O sentido de política de valor que utilizo aqui foi formulado por Appadurai (2008, p. 78) para tratar das “relações, suposições e disputas relativas ao poder” que vinculam “valor e troca na vida social das mercadorias.” Essas políticas estão relacionadas com as definições do que é desejável, de quais trocas de valores são consideradas razoáveis em contextos determinados. São multidimensionais e envolvem exibição, estética, conhecimento, reconhecimento, ignorância, autenticidade, formação de reprodução de demandas e desvios.

⁷⁹ Me refiro a elementos da mesma espécie: pirarucu, piracuí, aviú; porém, diferenciados entre si por valores.

⁸⁰ Apesar das feirantes trabalharem regularmente durante as tardes, dona Antônia, na maioria dos dias em que estive ali, me despedia ao meio-dia com um cordial “acho que já é hora do José ir embora”.

⁸¹ A definição dos valores atribuídos as características específicas das mercadorias comercializadas pelos feirantes é um complexo processo classificatório. De acordo com os atributos que apresentam os produtos são tidos como: secos ou úmidos; novos ou velhos. Pares que se prestam a identificar a qualidade, elevada ou baixa, das mercadorias.

⁸² O piracuí, o aviú e o feijão manteiguinha são expostos sobre o balcão em sacas plásticas transparentes.

sobre balcões ou empilhadas em mesas no interior das barracas. Esse contraste me levou a estranhar a coerência intencional buscada na 25 de Setembro, pois que se fez ausente em outros comércios de pirarucu. Dessa forma, a exposição das mercadorias obedece a critérios e hierarquias específicas, pois sua instalação deve despertar o interesse dos transeuntes, nas palavras de dona Antônia, “deve encantar os fregueses”, sobretudo aqueles entendidos na culinária desses ingredientes. O que exige o reconhecimento dos significados atribuídos, por consumidores e fornecedores, às tonalidades das cores, às intensidades dos cheiros, ao tamanho e à homogeneidade dos produtos por quem os comercializam⁸³.

Para tornar mais compreensível o que estou descrevendo, é preciso enfatizar que as características das mercadorias adquiridas no atacado⁸⁴ apresentam muitas irregularidades, em razão das quais não podem ser imediatamente expostas e recolocadas em circulação sem antes receber algum tratamento. Dessa forma, reconhecer as diferenças nos produtos e classificá-los em termos de qualidade é uma habilidade indispensável para quem trabalha com peixes salgados, bem como conhecer as formas adequadas da apresentação dessas mercadorias, que as torne desejáveis, e os mecanismos da produção de seu desejo.

Durante meu trabalho de campo foi possível observar e tomar parte em alguns procedimentos empregados para melhorar os atributos das mercadorias recebidas, esboço uma descrição dos mesmos no Quadro 3. Cada operação tem local, ocasião e responsável específico, decorrentes de uma hierarquia de conhecimento, autoridade e valor.

⁸³ Tentei insistentemente aprender a discernir as características definidoras da qualidade do pirarucu e do piracuí, porém, sou obrigado a admitir que não tive sucesso. A razão de meu fracasso está relacionada à eficácia simbólica (LEVI-STRAUSS, 2008) do julgamento das feirantes sobre a mercadoria, independentemente da correspondência exata e objetiva entre avaliação e qualidade do peixe. Minhas interlocutoras habitam uma sociedade que acredita em seu julgamento e elas próprias acreditam. Essa autoridade decorre da posição social de feirante, construída a partir da subjetivação de múltiplos elementos da trajetória desses sujeitos.

⁸⁴ A aquisição dessas mercadorias no atacado é realizada junto a fornecedores de Belém e Santarém. De acordo com as interlocutoras esses atacadistas são atravessadores e revendem, aos varejistas da capital, as mercadorias adquiridas junto aos pescadores do baixo Amazonas. Na feira da 25, apenas dona Antônia negocia pirarucu e piracuí com fornecedores santarenos em uma rotina complexa de depósitos bancários semanais, entregas quinzenais, cotejamentos contábeis, balanços de saldos e dívidas. Durante o período em que estive na feira as entregas variavam entre 200 e 700 kg de pirarucu. A indiferença dessa permissionária em relação aos comerciantes locais foi justificada em duas experiências: baixa qualidade da mercadoria e fraude na negociação, com a entrega de quantidade de peixe inferior à combinada e cobrada. Em razão dessa opção minha interlocutora é obrigada a retirar sua mercadoria diretamente no navio que a transporta. Os demais feirantes adquirem suas mercadorias de dois fornecedores locais que depositam, regularmente, a mercadoria em seus equipamentos.

Quadro 3 – Descrição dos procedimentos de produção dos atributos das mercadorias

Procedimentos	Descrição
Aparar	As mantas ⁸⁵ de pirarucu salgado recebidas dos fornecedores apresentam, geralmente, as extremidades irregulares e de cor escura. As bordas acidentadas são retificadas à faca, o que produz a contiguidade uniforme das extremidades do tecido. Os pedaços resultantes dessa intervenção são classificados como pontas ⁸⁶ ou <i>Cantareira</i> (ver 2.1). Outras incisões são realizadas em pequenas regiões escurecidas ou com discretos aspectos de apodrecimento, como cheiro intenso, falta de firmeza e presença de minúsculas larvas. Esse procedimento deve retirar aquilo que é considerado como imperfeição da manta, suas irregularidades, produzindo, assim, um objeto íntegro em sua constituição física. Essa tarefa é realizada rapidamente por qualquer uma das duas feirantes indistintamente. Geralmente quando desembalam a manta para pendurar ou entregar a um freguês.
Costurar	As mantas de pirarucu salgado apresentam pequenas fendas verticais que são detestadas pelos feirantes. Para fazer desaparecer esse esgarçamento são aplicados pontos de uma longa e espessa agulha com fios de rafia. Essa intervenção produz como resultado, a impressão de integridade (contiguidade) do tecido. Para que seja exitosa é necessário coser as partes de tal modo que as linhas brancas que as amarram não sejam percebidas. Feirantes que expõem suas mercadorias sem esse tratamento são objetos da crítica mordaz de minha interlocutora. Apenas feirantes experientes realizam essa operação que, apesar de exigir precisão, ocupa poucos minutos e acontece dentro do equipamento, geralmente a tarde, longe dos olhares de consumidores. Dona Antônia evitou, nos primeiros meses do trabalho de campo, costurar o pirarucu nos horários em que eu estava na feira. Quando achou por bem exibir sua arte diante de mim, o fez com sua soberba habitual, falando da dificuldade que envolvia e de suas habilidades naquela prática.
Enrolar	As mantas de pirarucu, contemporaneamente, são vendidas em pedaços retangulares cortados horizontalmente a partir da extremidade mais larga. O corte contínuo logo reduz o longo tecido a uma peça curta e estreita próxima a região caudal, considerada de baixa qualidade. Esses pedaços são sobrepostos, prensados artesanalmente e enrolados formando um cilindro que é amarrado com rafia e envolto em plástico PVC transparente. Essa intervenção potencializa a comercialização de pedaços de manta irregulares, estreitos e pouco carnosos, que passam a ser apresentados como um objeto íntegro. Assim, é composto por uma variedade de pedaços e é pouco valorizado. Há feirantes que se orgulham de dizer que não trabalham com esse corte, que está presente na maioria das feiras de Belém. As duas feirantes realizam essa intervenção, dentro do box em horários de pouco movimento.
Molhar	Durante os meses da estiagem amazônica as mantas de pirarucu salgado apresentam aspectos de desidratação por força da reação do cloreto de sódio a baixa umidade. Nesse período, as duas feirantes esguicham água sobre as mantas ao estendê-las pela manhã a fim de evitar o ressecamento do tecido carnosos.

⁸⁵ Manta de pirarucu é o produto do corte longitudinal realizado a partir da região inferior das guelras até a região caudal daquele peixe. O IBAMA (2004) estabelece a obrigatoriedade de comprimento mínimo de 1,10m para o comércio da manta seca. Essa mercadoria impressiona por seu tamanho.

⁸⁶ Pontas são o conjunto formado por pedaços pequenos e irregulares, de cor escurecida, com cheiro intenso, com ossos, partes de nadadeiras e caudas retirados das mantas inteiras. São mantidos em um balde plástico de 20 kg dentro do box e, geralmente, são comercializados apenas aos finais de semana.

Misturar	Intervenção realizada para equilibrar a qualidade do piracuí quando os estoques de farinha de acari recebidos apresentam características discrepantes. Essa mercadoria é composta de tecido carnoso seco, salgado e triturado que, quando de boa qualidade, apresenta baixa densidade, cheiro suave, coloração marrom claro e sabor, predominantemente, salso. Todavia, pode acompanhar ocasiões em que algumas remessas não apresentavam nenhum desses atributos, antes eram amargas e rançosas, escuras e com odor intenso, o que dificultava sua comercialização. É nesse contexto que tem lugar a eficiente prática de misturar o piracuí, realizada para equilibrar os atributos dos estoques da mercadoria. Essa é uma tarefa que Camila realiza discreta e rapidamente antes de iniciar a retirada dos ossos
Catar	Intervenção exclusiva sobre o piracuí. Consiste em retirar os minúsculos fragmentos de ossos e escamas que estão misturados ao peixe triturado, em razão de sua produção artesanal. Seu objetivo é <i>limpar</i> essa mercadoria de suas impurezas, aquilo que não serve e atrapalha o consumo. Em razão disso o piracuí catado tem seu valor expandido. Essa atividade é realizada ostensivamente no corredor entre os boxes de onde chama atenção dos transeuntes, ocupa a maior parte da rotina de minhas interlocutoras, razão pela qual tomei parte nela durante todo o trabalho de campo.

Fonte: Trabalho de campo (2016)

Uma vez organizada a instalação dos objetos no espaço, tem início a atividade mais constante naqueles equipamentos: catar piracuí. A farinha de *Liposarcus pardalis*⁸⁷ é utilizada, como recheio, no preparo do “bolinho de piracuí”⁸⁸ (ver modo de preparo no Anexo V) e de outros pratos típicos da culinária regional, sobre os quais dona Antônia não deixa de falar sempre que identifica um consumidor curioso acerca dessa mercadoria. Como os demais produtos do setor, é submetido a uma rigorosa classificação que identifica sua cor, textura, cheiro e sabor, características, por vezes, imperceptíveis aos não iniciados no assunto. Durante o tempo no qual permaneci na feira, essa mercadoria foi alvo de demanda superior à do pirarucu.

Dentre os comércios de peixes salgados dessa feira, apenas dona Antônia e Camila se ocupam com a retirada dos fragmentos de esqueleto e escamas da farinha de acari, que após ser submetida a esse processo tem seu preço elevado em, aproximadamente, 25,5%.

A limpeza do emaranhado de finíssimos fios, espalhados pela brisa eventual, é, pacientemente, realizada sobre a mesa, que recebe a cobertura de papel de embrulho, e é cercada por cadeiras e bancos de onde aquelas mulheres se lançam, por horas, a buscar e

⁸⁷ É o resultado de um processamento que envolve a pesca, o cozimento, secagem e torra da carne desse peixe, realizado, de acordo com minhas interlocutoras, tradicionalmente na zona rural de municípios do baixo Amazonas no Pará.

⁸⁸ Pequena bola empanada e frita em óleo, formada pela mistura de batata ou macaxeira cozida e amassada, à farinha de acari.

separar com as pontas dos dedos resquícios ósseos do meio das fibras. Após limpar o material, o mesmo é embalado em porções de 250g e 500g que são expostos sobre o balcão do equipamento.

Essa tarefa é realizada, principalmente, nos períodos de menor movimento de consumidores, assim, é evitada aos sábados e nas semanas que antecedem os feriados de carnaval, Páscoa (Semana Santa), o início das férias escolares, o Círio e as festas de final de ano. Ocasões nas quais a monotonia do setor dá lugar a um movimento intenso de fregueses que, por um lado, não permite a ninguém tomar assento à mesa e, por outro, exige que as mercadorias já tenham sofrido as intervenções necessárias à produção de sua qualidade. Nas fotografias (Figura 7), registro alguns elementos da cata do piracuí.

Figura 7 – Catando piracuí na feira da 25 de Setembro

1

2



3

4

Fonte: Registro do autor – trabalho de campo (2016)

Notas: Fotografias 1 e 2, mesa onde é realizada a limpeza do piracuí na feira de 25 de Setembro.

Fotografia 3 - Piracuí ainda não catado.



Fotografia 4 - Fragmentos de ossos e escamas retiradas.

Nunca havia *catado* piracuí até iniciar este trabalho de campo, e inicialmente tive dificuldade para, com as pontas dos dedos, separar as minúsculas espinhas do emaranhado de fibra e, ainda hoje, não posso me orgulhar de minha agilidade, mas com o passar dos dias me familiarizei com o “jogo das mãos” necessários para a tarefa. Porém, minha rapidez em catar piracuí não era razão de mérito e tive plena consciência do que isso pode significar quando, em tom de elogio, dona Antônia me disse que eu “procurava tirar bem todas as espinhas”. Após pensar sobre isso, alguns dias compreendi sua crítica: o piracuí catado é bastante procurado e precisa estar pronto para a comercialização no menor tempo possível, tirar todas

as espinhas e não terminar antes do momento da venda faz que todo o trabalho, a dor nas costas, o cheiro de peixe insistente nas mãos e roupas, se transforme em tempo perdido. Sem uma palavra compreendi que é necessário retirar o que for possível (e mais aparente) e o quanto antes embalar, pesar e vender o que foi catado. De cada quilo de piracuí é retirado aproximadamente 50 gramas de espinhas e ossos.

O aprendizado dessas técnicas corporais, todavia, excede em muito a destreza manual ou mesmo a resistência necessária para permanecer sentado por horas, pois é realizado em meio a um processo de socialização pelo trabalho no qual as partícipes organizam o tempo das atividades, observam, analisam e criticam o entorno e produzem a sociabilidade⁸⁹ que as mantém ligadas. É a mesa que as crises familiares, amorosas e financeiras de cada uma das interlocutoras são confidenciais e admoestadas reciprocamente. Foi ali também que dona Antônia manifestou sua estranheza e desconfiança com minha pesquisa e conduziu sua análise acerca de minha inconveniente presença.

Essa interlocutora, já no primeiro dia de trabalho em seus equipamentos, iniciou o levantamento de informações que utilizaria para definir as limitações a convivência comigo imporiam à sua maneira de agir. Suas primeiras preocupações foram com minha religião e opinião sobre a crise política no país (que naquele momento passava por seu momento mais agudo). Admito que essas perguntas me surpreenderam. Apesar de minha falta de experiência, percebi que estava diante de questões decisivas que influenciariam o decorrer de meu trabalho de campo. Assim, informei que por meu credo estou filiado aos evangélicos tradicionais e, tentando escapar às consequências de uma resposta mal colocada, tangenciando a demanda evitei me posicionar e disse que a situação do país estava muito difícil e que precisava melhorar. Aparentemente, as duas respostas foram tomadas como aceitáveis, pois minha interlocutora, me dando a oportunidade de participar de uma interlocução riquíssima, se declarou irmã na fé e, também, omitiu sua posição acerca da política.

Nos meses que se seguiram àquela prova de fogo, pude compreender o interesse de minha anfitriã por esses assuntos. Dona Antônia conhece os deuses cristãos, convertida há poucos anos a uma igreja evangélica⁹⁰, e da umbanda, crença de longa data, e não hesita em

⁸⁹ Há confiança que caracteriza a relação entre aquelas feirantes se manifesta tanto em hábitos cotidianos, como a entrega dos equipamentos e mercadorias aos cuidados solitários de Camila, quanto em decisões extraordinárias, como a transferência formal da permissão de uso de dois equipamentos para a empregada. Dona Antônia foi pressionada por seu namorado e sua filha para substituir sua amiga na titularidade dos equipamentos excedentes, passando-os a sua dependente.

⁹⁰ Participava regularmente da congregação da Igreja Assembleia de Deus, localizada na travessa das Mercês, próximo à feira. Ressentida, contou-me que nunca se absteve de participar das atividades daquela igreja com generosas doações de alimentos e dinheiro e como retribuição não foi digna, sequer, de uma visita durante as

invocar a ambos os panteões quando “a alma do mundo” se faz rara ou ausente de seus balcões por muitos dias.

Frequenta cultos semanais em, pelo menos, três igrejas neopentecostais⁹¹ com o mesmo propósito: prosperidade e saúde em seu favor e felicidade conjugal para a filha. Da mesma forma, encomenda periodicamente trabalhos na umbanda por meio de uma amiga que, também, presta longos conselhos por telefone⁹².

Fala diariamente sobre seu envolvimento com os ritos evangélicos, do quanto se sente bem nos cultos, todos dirigidos por “pastores poderosos”, e de sua fé que a faz levar as chaves dos equipamentos, de sua casa e de seu carro, os documentos de comércio de pirarucu, fotos e roupas de sua filha para que recebam as bênçãos perpetradas pelos líderes religiosos no púlpito das igrejas. Além disso, pede a alguns pastores que venham à feira “orar e unguir os boxes”⁹³, para que os negócios melhorem, os ladrões se afastem, os devedores paguem suas dívidas. Nessas ocasiões os religiosos jogam sal grosso ou *água unguida*⁹⁴ dentro dos espaços.

Ao contrário das práticas cristãs, assunto constante no discurso de dona Antônia, essa feirante nunca fez qualquer comentário comigo sobre as folhas de *Espada de São Jorge* (*Sansevieria trifasciata*), pregadas nas colunas internas dos boxes com fita adesiva, ou sobre os pequenos ramos de *arruda* (*Ruta graveolens*) que mal escondia sobre a borda das blusas e que denotavam rituais de religiões de matriz africana. Da mesma forma, quando precisava falar com sua amiga da umbanda, discretamente, se afastava do local onde estava. Devo essas informações à Camila que, eventualmente, relatava as práticas religiosas de sua patroa em busca de prosperidade e felicidade.

Diante disso, fui capaz de compreender as preocupações iniciais de minha interlocutora, ao mesmo tempo em que percebi o quanto minha presença podia tê-la incomodado. Esse contexto exige reconhecer que a prática de pesquisa transforma o campo e

semanas nas quais estive hospitalizada e em convalescência da cirurgia em sua perna. Para essa feirante o desprezo foi imperdoável. Ofendida e magoada, não mais voltou ao templo da sua conversão.

⁹¹ Às segundas-feiras, à noite, participa reunião na Igreja Universal do Reino de Deus; quartas, à noite, vai aos cultos da Igreja do Evangelho Quadrangular em um templo próximo a sua casa no bairro do Guamá; às quintas, toma parte em um culto matutino na sede da Igreja do Evangelho Quadrangular no bairro da Pedreira, próximo à feira.

⁹² Informações prestadas voluntariamente por Camila que, após um episódio de desentendimento com sua patroa, declarou sua perplexidade e indignação com a religiosidade de sua amiga.

⁹³ Os pedidos de dona Antônia não são apresentados diretamente, ao contrário, quando precisa da mediação espiritual dos evangélicos minha interlocutora avisa-os que “tem uma oferta para eles” e que os mesmos devem vir recebê-las o quanto antes. Código sempre bem compreendido por seus intercessores. Não se trata de uma relação vulgar de troca, uma espécie de *toma lá, dá cá* dissimulado, mas de uma característica que aquela feirante imprime em seus relacionamentos. Dona Antônia sempre retribui aquilo que recebe, evitando, por um lado, obrigações de restituição futura e por outro lado, demonstrando seu apreço por aqueles com ela se relaciona. Voltarei a este assunto no Capítulo 2 ao tratar das formas de circulação do pirarucu.

⁹⁴ Práticas apresentadas pelo crente como necessárias para o atendimento das demandas espirituais da feirante.

as relações que se pretende observar, e que os sujeitos da pesquisa são, antes de mais nada, sujeitos de reflexão, de produção do conhecimento e que atuam de acordo com seus interesses nas interações que o processo de investigação gera⁹⁵. Antes que eu fosse capaz de preparar uma análise sobre aquele contexto, minha interlocutora o fez e com muita eficiência e organizou sua ação com base nisso.

A curiosidade de minha interlocutora, porém, não se satisfez com nossa afinidade religiosa, mas seguiu em uma desconfiança, não disfarçada, sobre minhas reais intenções. A definição de qual parte das atividades poderia tomar parte e do tempo no qual permaneceria entre elas, de alguma maneira, atendia às preocupações e desconfianças de dona Antônia. Dessa forma, pude passar as manhãs, de segunda a sábado, ajudando a catar piracuí. Ao final da manhã era dona Antônia quem anunciava que “já está na hora do José ir embora”.

Durante as primeiras semanas de março, período no qual ainda vigorava o defeso do pirarucu⁹⁶, minha interlocutora insinuava que eu estava ali para descobrir e denunciar possíveis ilegalidades. Essa desconfiança não se sujeitava às inúmeras explicações que podia dar sobre a pós-graduação ou meu trabalho como professor, mas foi um pretexto interessante para que ela levantasse outras informações sobre minha vida, (pois para demonstrar o que não sou era preciso tentar apresentar o que sou) com as quais ela formulou o seu discurso sobre mim e meu trabalho. Novamente, minha inexperiente e apressada curiosidade era malvista e as respostas que recebia para as muitas questões que propunha não produziam as explicações que esperava obter, nem permitiam a continuidade da conversa sobre o tema⁹⁷. Em seu lugar, os episódios dos dramas pessoais e domésticos de minhas interlocutoras, e mais tardes dos meus também, absorviam nossas conversas. Demorei a compreender a importância desses momentos onde, mais do que dados de pesquisa, foram produzidas as relações interpessoais necessárias para a continuidade de minha investigação. Não bastava ouvir alegrias, lamentos, frustrações e expectativas, era preciso se ocupar delas, acompanhando diariamente o relato de seu desenrolar, oferecendo conselhos, tomando partido, enfim, participando de alguma maneira de dimensões da vida daquelas mulheres que estão para além do comércio na feira.

⁹⁵ Os resultados das entrevistas que realizei no campo, já mencionados anteriormente, corroboram essa perspectiva. Ouvi o que os interlocutores queriam falar, muito mais do que daquilo que eu procurava saber.

⁹⁶ Durante a vigência da proibição da pesca, transporte e comercialização do Pirarucusão realizadas operações de fiscalização e repressão dos órgãos ambientais que, em anos recentes, apreenderam grande quantidade desse pescado em feiras e mercados por irregularidades ou falta de documentação (Declarações de Estoque) junto ao IBAMA.

⁹⁷ Perguntava sobre as razões das práticas naquele comércio: por que compra de quem compra? Para quem vende a crédito e por que? Como identificava a qualidade das mercadorias? Etc. Esses temas foram, no decorrer dos meses, propostos e esclarecidos pelas feirantes em ocasiões que os mesmos se colocavam como problemas a elas.

Esse processo de aceitação culminou com o feriado da Semana Santa⁹⁸, o *natal*⁹⁹ dos comerciantes de pirarucu. Nos três dias¹⁰⁰ que antecedem a Sexta-Feira da Paixão o setor de mercearias da feira da 25 de Setembro é inundado por consumidores apressados em busca do prato principal para o almoço do final da penitência católica. Em meio ao vai-e-vem de pessoas pedindo, pagando e recendo suas valiosas mercadorias a pouca habilidade que desenvolvi na embalagem do *Pirarucu* e no manuseio de aviú e piracuí bastou para que dona Antônia, ao final da manhã, pedisse, humildemente, que eu seguisse ajudando-as naquelas tardes. Nos anos anteriores a permissionária costumava tomar *diárias* de conhecidos ou parentes para atender o aumento da demanda nesse período, necessidade satisfeita por minha presença e que me possibilitou conquistar um lugar entre as feirantes¹⁰¹.

Dona Antônia e Camila esperavam ansiosas por esse evento que prometia remediar os parcos negócios do primeiro trimestre. Sua preocupação ganhou dramaticidade com as encomendas que bons e exigentes clientes fizeram¹⁰² e o atraso na entrega da mercadoria pelos fornecedores. A previsão de desembarque do pescado era para a terça-feira (22.03), mas se realizou apenas no meio da manhã seguinte, em meio a boatos de que ocorreriam apreensões de pescado irregular desembarcados na cidade, e ao medo da abordagem de assaltantes no porto. Atrasos como esse podem trazer consequências graves às comerciantes, pois, ao não dispor de mercadoria com a qualidade valorizada em quantidades suficientes para atender a demanda de seus clientes, correm o risco de que compradores recorrentes as abandonem em busca do produto em outros boxes ou feiras.

O desfecho do drama daquela Páscoa foi feliz para as feirantes e para mim, pois ao receber as sacas com aproximadamente 400kg de *Pirarucu* em mantas secas e outros 10kg defumados, teve início o intenso processo de preparação das entregas das encomendas: era preciso cortar, embrulhar, confirmar endereços e valores e, por fim, encontrar o mototaxista

⁹⁸ Período ritual católico que marca o fim da penitência simbólica iniciada na Quarta-Feira de Cinzas (Quaresma), na qual vigoram o jejum e a abstinência. A abstinência consiste no tabu ao consumo de carnes bovinas, ovinas, bubalinas e aviárias, restando a recomendação da ingestão preferencial de peixes nesses dias. A observação dessa interdição, atualmente, se dá de maneira mais intensa apenas entre a Sexta-Feira da Paixão e a Páscoa, ocasião de maior procura de pescados nas feiras e mercados.

⁹⁹ Muitos feirantes utilizam essa expressão para se referir ao período do ano no qual há movimento mais intenso e lucrativo em cada setor. Assim, as feiras têm muitos *natais*: Quadra Junina para vendedores de macaxeira e coco ralado; Dia das Mães para comerciantes de confecções e industrializados; Semana Santa para peixeiros e vendedores de pirarucu; entre outros.

¹⁰⁰ Os feirantes da 25 de Setembro e do Complexo de Jurunas relataram que a procura contemporânea pelo pirarucu é incomparavelmente menor do que a verificada há 10 anos, período em que os compradores mal conseguiam andar entre os equipamentos.

¹⁰¹ Não posso dizer que minhas interlocutoras compreenderam plenamente meu trabalho. Sua colaboração, interesse e torcida para que o êxito do que estava fazendo decorriam, sobretudo, da amizade que construímos e experimentamos.

¹⁰² Esse é mais um dos elementos que diferenciam essas feirantes de seus concorrentes: as mesmas recebem encomendas por telefone e realizam entregas em domicílio.

de confiança para, sem demora, conduzir os pacotes até os compradores que esperavam seus peixes até as 13h. Tarefas que, em si mesmas, não traziam grandes problemas, salvo pelo sumiço temporário do condutor habitual. Diante da ausência do motoqueiro, imediatamente, me ofereci para realizar as entregas em meu carro. Minha oferta encontrou um pequeno constrangimento que não teve forças para se transformar em resistência e, naquele momento, recebi a mais clara demonstração de que fora aceito no campo, pois me foram entregues três volumes de filé pirarucu em sacos plásticos individuais, com seus respectivos endereços e valores a receber. Todos os endereços estavam em ruas fáceis do centro da cidade. Experimentei a invisibilidade das entradas de serviços, recebi os valores e retornei ao ponto de origem para a satisfação de minhas interlocutoras que me enviaram à última tarefa do dia: entregar um presente a um amigo de horas difíceis¹⁰³, jamais esquecido em ocasiões especiais¹⁰⁴.

Essas entregas foram as primeiras de várias que pude fazer nos meses que se seguiram. Experiência fundamental para meu trabalho pois me possibilitou acompanhar as principais formas de circulação daquela mercadoria: mercadoria e presente. Além de acompanhar algumas vendas a crédito realizadas a grandes restaurantes do centro da cidade.

As atividades do dia seguinte se concentraram na feira. Onde foi possível observar o incômodo de Camila com a maneira como dona Antônia atendia alguns consumidores, demorando-se em sugestões de receitas ou indagações sobre suas profissões, enquanto outros aguardavam impacientes para pesar, pagar ou receber troco. Nos outros boxes do setor, o ritmo seguia sem parcimônia e o volume de movimentos parecia maior. A despeito da intensidade do trabalho, os negócios não pararam naquela véspera de feriado, ocasião em que além de vendas, a permissionária da *Casa do Salgado* distribuiu pequenas dádivas de pirarucu a amigos frequentes e de ocasião¹⁰⁵. Após a jornada excepcionalmente exaustiva, às 17h, as portas dos equipamentos foram cerradas, ocasião em que a vaidosa sexagenária surpreendeu-me com a ordem para receber uma remuneração em dinheiro pelos serviços prestados

¹⁰³ Trata-se de um simpático e prestativo técnico de uma autarquia federal que presta orientações sobre a organização da documentação necessária ao transporte e comercialização do pirarucu durante os períodos de interdição. Sua atividade é apenas burocrática: receber, analisar, carimbar e assinar documentos, que recebe de comerciantes de diversas feiras, mercados e supermercados. Porém, sua amizade é tida como valiosa por sua constante disposição de orientar as feirantes sobre os procedimentos que devem adotar para impedir a apreensão de sua mercadoria. Não identifiquei qualquer ação desse sujeito para favorecer minhas interlocutoras, razão pela qual não consigo tratar o presente que oferecem a ele como suborno. Segundo consegui compreender, trata-se de um presente.

¹⁰⁴ Essa entrega teve papel de destaque em minha pesquisa, pois foi a partir dela que pude seguir as evidências da variedade de formas da circulação do pirarucu na feira da 25 de Setembro. No Capítulo 2 discutirei o conceito de presente.

¹⁰⁵ Respectivamente, feirantes com quem mantém relações de ajuda recíproca e agentes da SECON apresentados pelo administrador da feira naquele dia.

naqueles dias. Aquela situação foi bastante constrangedora para mim, pois entendo que minha participação naquelas atividades atendia, principalmente, a necessidades e interesses meus e ser pago por isso estava fora de minhas expectativas sobre o trabalho de campo. Todavia, não pude evitá-la em razão da seriedade com minha interlocutora tratou o assunto me ensinando, mais uma vez, que a interlocução se faz no encontro entre sujeitos que analisam e atuam em cada ocasião segundo suas perspectivas, motivações e interesses¹⁰⁶. Para evitar a retribuição em espécie, usei o valor que me ofereceu para comprar duas porções de pirarucu.

Essa experiência definiu a continuidade de minha pesquisa naquele setor, em razão da possibilidade de refletir sobre elementos que precisavam de observação mais prolongada e pelo interesse de minhas anfitriãs para que permanecesse ajudando-as. Dessa forma, meu trabalho de campo seguiu marcado pela observação e participação da experiência cotidiana, acompanhando práticas e narrativas quando elas aconteciam, abdicando temporariamente da utilização de técnicas clássicas de produção de dados como formulários e entrevistas.

O privilégio de participar ativamente e de forma realmente útil de alguns momentos do trabalho de minhas interlocutoras não me transformou em um feirante, pois continuo não sendo nativo daquele campo. No entanto, as experiências das quais tomei parte me possibilitaram refletir sobre as relações travadas na feira da 25 de Setembro, a partir de seu conhecimento próximo.

Os desdobramentos de minha entrada no campo para o problema de minha pesquisa, a relação entre as diferentes formas de circulação e práticas de crédito e a produção do regime de valor nos quais o pirarucu salgado circula serão tratados no capítulo a seguir. Desse modo, busco descrever como os padrões e critérios necessários às transações dessa mercadoria são construídos a partir de práticas classificatórias que articulam gosto, distinção, além de discutir como as vendas a prazo estão relacionadas com esse processo e só se tornaram inteligíveis quando contextualizadas nas práticas de produção dos valores econômicos.

¹⁰⁶ A continuidade do convívio me levou a compreender que a liberalidade de dona Antônia é uma forma de produzir hierarquia em suas relações com os outros. Essa feirante recebe muito favores, de diferentes sujeitos, mas não deixa de retribuir nenhum, não fica devendo qualquer coisa a ninguém.

4 CRÉDITO E VALOR NA CIRCULAÇÃO DO PIRARUCU NA FEIRA DA 25 DE SETEMBRO

Que os objetos, os pensamentos e os acontecimentos sejam valiosos não se pode deduzir nunca de sua existência e conteúdos naturais; sua ordem, se estabelecida de acordo com valores, se distancia enormemente do natural.

Georg Simmel

Após apresentar o percurso de minha entrada no campo localizando algumas categorias nativas necessárias ao entendimento do contexto que estudei, discuto neste segundo capítulo como feirantes e fregueses articulam suas práticas econômicas a partir de um complexo processo classificatório que estabelece os padrões e critérios da circulação do pirarucu salgado na feira da 25.

Para melhor expor a discussão, dividi o capítulo em duas grandes seções: na primeira, descrevo, em detalhes, o processo classificatório dos cortes de pirarucu; na segunda, identifico as relações entre diferentes formas de circulação e crédito. Em razão da diversidade das maneiras de troca exigir uma descrição detalhada, subdividi sua exposição dessa forma: a) Comércio e crédito: particularidades da venda dos diferentes cortes; as formas de crédito; b) Presentes: quando pirarucu abandona a fase de mercadoria e se converte em dádiva; c) Caridade: pequenas ajudas regulares a pedintes.

Durante os meses de trabalho de campo consegui discernir, entre as práticas cotidianas de minhas interlocutoras, ao menos três formas regulares de circulação do pirarucu¹⁰⁷. A pluralidade das trocas que observei e da qual tomei parte, indica, a um só tempo, a complexidade do regime de valor dessa mercadoria, que depende dos múltiplos significados que envolve sua circulação, bem como, algumas características das relações sociais estabelecidas nessa feira¹⁰⁸. A compreensão da articulação entre crédito, valor e circulação depende da interpretação da imbricação dos significados latentes do comércio e da culinária do pirarucu¹⁰⁹. Dessa forma, julgo necessário descrever o processo de preparação do

¹⁰⁷ As demais mercadorias do setor de mercearia, eventualmente, também circulação de diferentes maneiras, porém, sem a regularidade e frequência do pirarucu. Razão pela qual tratarei aqui apenas das trocas relacionadas ao *Arapaima*.

¹⁰⁸ Douglas e Isheewood (2013) apontam a complexidade que envolve consumidores, bens e os processos sociais nos quais se realizam, demonstrando a necessidade de buscarmos compreender como consumimos ao rejeitar a noção abstrata de indivíduo racional que busca, em um cálculo utilitário, maximizar o ganho econômico e diminuir as perdas. O consumo é parte de processos abrangentes e complexos que não se esgotam em sua dimensão monetária e para seu entendimento, a análise dos bens pode prestar uma contribuição significativa. De alguma maneira, esse argumento está presente na Filosofia do Dinheiro quando Simmel insiste na produção social dos objetos como processo que transcende o estatuto natural das coisas.

¹⁰⁹ Neste trabalho disponho de poucos recursos para tratar da gastronomia contemporânea do pirarucu em Belém, assim, abordarei essa dimensão apenas tangencialmente com os dados que obtive durante o trabalho de campo.

pescado para a venda, enfatizando o que as feirantes chamam de *cortes*¹¹⁰, pois os resultados da divisão de sua carne é um mecanismo de diferenciação¹¹¹ que está relacionado as características particulares de sua circulação, descritas na segunda parte deste capítulo.

As três maneiras pelas quais o pirarucu troca de mãos são descritas e registradas aqui sob os rótulos de *Comércio, Presente e Caridade*, de acordo a motivação para a entrega da mercadoria e sua contraprestação ou compensação¹¹². Cada uma das maneiras de transacionar os subprodutos do pirarucu está relacionada, consciente ou inconscientemente, como um segredo que não consegue ser dito, com uma hierarquia simultânea na classificação¹¹³ dos cortes da mercadoria¹¹⁴ e dos sujeitos a quem se destinam e da situação nas quais circulam. A pluralidade de transações com o pirarucu está relacionada com os mecanismos de diferenciação desse objeto (as maneiras de cortá-lo) que, por sua vez, são parte do gosto¹¹⁵ de sua culinária¹¹⁶.

¹¹⁰ Que envolve muito mais, como espero mostrar, do que o despedaçamento da estrutura física do peixe.

¹¹¹ O sentido de diferenciação que orienta minha descrição diverge daquele analisado por Lifschitz (1995) que se refere a esse processo como a produção e oferta de novos (e melhores) produtos em razão da introdução de operações técnicas sofisticadas em sua elaboração. Nessa perspectiva, o autor aponta que os critérios de escolha dos consumidores estariam ligados aos atributos técnicos da produção, ou ainda, às propriedades funcionais dos produtos. A despeito de considerar o papel dos objetos relevante no processo de circulação e diferenciação, a experiência na feira não me autoriza a acompanhar a reificação econômica das mercadorias, antes, julgo que é possível compreender a diferenciação como parte do processo da ordenação do mundo segundo valores, como argumenta Simmel (2013).

¹¹² Defini essas categorias a partir das observações. Nas entrevistas que realizei os feirantes demonstraram muito desconforto ao ser perguntados sobre presentes e esmolas. Apesar dessas formas de circulação estarem presentes em suas práticas.

¹¹³ A partir da análise de Durkheim e Mauss (2013) é possível afirmar que os processos classificatórios nativos são elaborações sociais e históricas complexas que envolvem a constituição de agrupamentos de objetos ou fenômenos por similitude e diferença, mas a produção de uma ordem hierárquica entre os mesmos que dá um sentido particular ao mundo social, tornando-o compreensível. Essa interpretação se aproxima da discussão de Simmel (2013) sobre o valor como processo social e cultural de ordenação de mundo por sujeitos de acordo com valores. A partir dessas perspectivas, é possível afirmar que não são as características dos cortes pirarucu salgado como objetos que determinam o seu ordenamento, antes os seus atributos físicos são construções de representações de homogeneidade e heterogeneidade coerentes com a hierarquia das formas de circulação que os sujeitos estabelecem entre si. Para interpretar esse processo classificatório é necessário tomar parte dele, não apenas nas atividades na feira, mas, sobretudo, no preparo e no consumo desse peixe. Ao questionar dona Antônia sobre as razões e a época em que passou a tirar o filé do pirarucu, os cortes passaram a ser diferenciados porque os consumidores se diferenciaram e passaram a demandar formas de distinção

¹¹⁴ Despedaçar a carne é uma das fases da preparação dos alimentos (GOODY, 1984, p. 83) e, como tal, exige saberes, destrezas e intenções próprias de quem prepara a comida. A divisão manual da carne com instrumentos cortantes de metal é o que chamo aqui de corte. Com essa definição quero apontar que o corte, pelo menos em relação ao pirarucu salgado, não é uma etapa realizada, exclusivamente, por quem prepara a comida em uma cozinha, mas, de alguma maneira tem seu início nos cortes realizados nas feiras. Os cortes de pirarucu são elementos importantes para sua fase de mercadoria, pois, diferente dos outros espécimes da ictiofauna do estuário amazônico comercializado nos mercados populares, o pirarucu é exposto e comercializado em pedaços diversos entre si, que variam segundo a habilidade e interesse do comerciante. A divisão desse peixe pelos feirantes está relacionada com a produção de hierarquia em sua comercialização e consumo.

¹¹⁵ Bourdieu (1983) trata a ideia de gosto como princípios de escolhas diante de bens classificados como de “bom” ou “mau” gosto e classificantes (hierarquizantes) dos sujeitos que os escolhem. Para que a classificação do gosto se concretize é necessário haver pessoas dotadas do princípio de classificação capazes de perceber e estabelecer a relação entre o gosto e os objetos. Nesse sentido, o gosto pode ser considerado um processo

Dessa forma, compreender a circulação do pirarucu na feira, de alguma maneira permite, e requer, uma reflexão sobre seu significado como alimento. Nesse sentido, acompanho Woortmann (2006) quando afirma que “os alimentos não são apenas comidos, mas também pensados. Em outras palavras, a comida possui um significado simbólico” (pág. 23). A importância atribuída a essa mercadoria está ligada aos significados atribuídos a ela na dinâmica alimentar de seus consumidores. É na produção desses sentidos que a qualificação da origem, mencionada no capítulo anterior, tem sua importância, bem como os processos de diferenciação, descritos a seguir, que afastam esse pescado da culinária governada pela necessidade para aproximá-lo da gastronomia.

Alguns desses significados estão indiciados nos pregões que anunciam *delícias*, bem como nas trocas de receitas e nas muitas orientações para a dessalga e o preparo que ocorrem enquanto a mercadoria é pesada ou embrulhada. Os significados da circulação e da comida se imbricam de forma particular no comércio do pirarucu, compondo um complexo mecanismo de distinção, como espero demonstra na descrição a seguir.

Dessa forma, há uma articulação entre objetos, pessoas, situações e seus significados que manifesta os regimes de valor (APPADURAI, 2008) nos quais esse peixe é tido como valioso e é demandado por diferentes atores. Por regimes de valor, Appadurai (2008) compreende os diferentes padrões e critérios compartilhados (em diferentes graus) que determinam a trocabilidade das coisas em um contexto sociocultural e histórico particular.

Para compreender como a diversidade de formas de circulações depende de diferentes significados culturais para produzir o valor do pirarucu, descreverei, inicialmente, a classificação dos cortes desse peixe que identifiquei em todas as feiras e mercados de Belém, enfatizando aqueles presentes na feira da 25 de Setembro. Na sequência, procuro associar os cortes às diferentes maneiras e ocasiões de circulação para apresentar os padrões e critérios de suas trocas.

4.1 O processo classificatório dos cortes de pirarucu salgado na feira da 25 de Setembro

Os bens reunidos em uma propriedade fazem afirmações físicas e visíveis sobre a hierarquia de valores de quem os escolhe.

Mary Douglas e Baron Isherwood

classificatório de pessoas e coisas e sua realização demanda a diferenciação dos objetos como marca de distinção entre seus consumidores.

¹¹⁶ Meu trabalho de campo, como apresentei até agora, ocorreu em contextos de comercialização do pirarucu. Não realizei, ainda, o estudo da culinária e gastronomia desse pescado em Belém, o que implica algumas limitações de alcance na análise de sua dimensão alimentar. Porém, seu intenso comércio em datas festivas, como Semana Santa, Círio e Natal, não permite ignorar a importância desse peixe para a mesa paraense.

No comércio de pirarucu salgado a cada corte produzido são atribuídos lugares de exposição, valores, formas de embalagem e pagamento específicos, da mesma maneira, que são oferecidos, geralmente, para consumidores determinados. Nesse sentido, classificar é, mais do que reconhecer, produzir diferenças e hierarquias entre coisas e pessoas. A ordem produzida pelas feirantes com quem trabalhei é uma reelaboração dos significados produzidos pelas disposições razoáveis incorporadas à conduta dos agentes das práticas comerciais e gastronômicas, que atualiza, dessa forma, o *habitus* (BOURDIEU, 2000) que envolve o consumo e a circulação de pirarucu na capital paraense. Assim, a etnografia dos cortes de pirarucu não busca, apenas, descrever em detalhes seus aspectos físicos mas, sobretudo, as relações nas quais esses objetos têm significados específicos, de acordo com sua ordenação por valores.

Dessa forma, identifiquei cinco tipos de cortes de pirarucu nas feiras e mercados de Belém que podem ser classificados, em ordem crescente de valor e importância, como pontas de pirarucu ou *cantareira*; pirarucu enrolado; mantas; e, filé. A seguir, apresentarei uma breve descrição desses cortes.

- a) Pontas de pirarucu ou *cantareira*¹¹⁷; é o conjunto variado de pedaços irregulares, de cores diversamente escurecidas em relação às mantas, com cheiro intenso, fragmentos de ossos, resquícios das duras nadadeiras e das caudas, produzidos pela *limpeza* (apara) das mantas operadas pelas feirantes no momento em que as preparam para exposição e venda. São chamadas de pontas ou *cantareira*, por comerciantes e consumidores em diferentes feiras, em razão de serem cortadas das extremidades da manta, suas *pontas* e *cantos*. Na Figura 5, apresento um registro fotográfico desse corte na feira da 25 de Setembro, no qual é possível destacar a variedade de formas, cores e aspectos que o caracterizam, além do pouco cuidado com que é exposto. É o corte que apresenta menor homogeneidade em relação aos demais, bem como, é o de menor valor comercial. Observei que há uma relação diretamente proporcional entre homogeneidade (ou pelos menos semelhança) e valorização (hierárquica e comercial) dos cortes desse pescado. O que justifica, ao menos em parte, os procedimentos de produção dos atributos das mercadorias (ver o Quadro 2) adotados nessa feira.

¹¹⁷ Em algumas feiras esse corte não está presente em razão da falta de habilidade para manipulação desse pescado ou ainda ausência de demanda que requeira dos comerciantes a produção de diferenciação da mercadoria. Ao perguntar aos feirantes sobre as pontas, alguns responderam que apenas revendem, tal como o recebem dos fornecedores.

Figura 8 – Pontas de pirarucu sobre o balcão na feira da 25 de Setembro



Fonte: Trabalho de campo (2016). Registro do autor.

A quantidade desse corte varia segundo o volume total de pirarucu adquirido por semana. As pontas sobem ao balcão da loja apenas para serem selecionadas, pesadas, embaladas e entregues. Não compõem a instalação habitual com a qual as feirantes procuram encantar os transeuntes, nem tampouco são oferecidas à quem se aproxima dos equipamentos. Sua circulação mais intensa é verificada nas manhãs de sábado graças à procura fiel de alguns colonos, fornecedores de farinha de mandioca, que arrematam pesadas sacolas plásticas da mercadoria, e de algumas pedintes que se aproximam cabisbaixas dos equipamentos, no final da manhã, para pedir algo para comer e receber, com alegria, algumas pontas. No restante da semana as pontas permanecem no chão dentro de um grande balde plástico e são procuradas eventualmente por alguns consumidores conhecidos.

Figura 9– Balde com pontas de pirarucu na feira da 25 de Setembro



Fonte: Trabalho de campo (2016)

Não há maiores cuidados em sua embalagem, que se resume a uma sacola plástica. Ao perguntar que pratos podem ser preparados com esse corte ouvi de alguns consumidores que o mesmo é ingrediente para o preparo de caldos e recheio para lanches salgados.

- b) Pirarucu enrolado: longos cilindros acidentados formados pela sobreposição, prensa e amarração manual de pedaços regulares, porém, curtos, estreitos e, geralmente, escurecidos de mantas. Faz as vezes de um corte padrão (*standard*) muito frequente nas feiras e nos mercados de Belém. Ao consultar pequenos comerciantes, soube que há fornecedores que entregam a mercadoria com essa configuração. Entre as feirantes da 25 de Setembro esse corte configura-se em uma interessante técnica de aproveitamento de sobras das mantas mais longas e valiosas (Quadro 3). Sua composição, realizada em tardes de pouco movimento na feira ou a noite na residência da permissionária, busca atribuir a mercadoria uma impressão homogênea a sua composição heterogênea, por isso a importância da simetria na sobreposição, da força aplicada na prensa, na forma circular e, sobretudo, na maneira de comercializá-la, em pequenas fatias, que favorecem a percepção dos elementos

de continuidade dos tecidos e inibem os elementos que revelariam a diferenciação da sua composição, como pode ser observado nos registros fotográficos a seguir.

Figura 10 – Pirarucu enrolado na feira da 25 de Setembro



1. Prensa manual



2. Pirarucu enrolado sem corte (vista superior)



3. Pirarucu enrolado após a divisão e início do corte



4. Pirarucu enrolado em visão frontal

Fonte: Trabalho de campo, 2016. Registro do autor.

Na feira da 25 de Setembro, esse corte é a única parte de pirarucu acompanhada, ostensivamente, de seu preço sobre os balcões. O pirarucu enrolado apresenta rendimento superior ao das pontas, bem como um valor mais elevado. É um corte de qualidade intermediária, com procura elevada, porém, de pouca exigência, por isso não está sujeito aos mesmos cuidados daqueles mais valiosos. Sua comercialização fatia o longo cilindro em pequenas parcelas cortadas com força e precisão. Um ou outro cliente pede para que o pequeno círculo seja defeito no momento de levá-lo à balança. É embalado em folhas de papel de embrulho e folhas de jornal e entregue ao consumidor em sacolas plásticas brancas de 3kg ou 5kg, dependendo da quantidade comprada.

É a primeira oferta das feirantes a consumidores desconhecidos, além de funcionar como um identificador para clientes que demonstram pouca familiaridade com a culinária do pirarucu. Observei também o contrário, essa mercadoria não é oferecida, mesmo em falta de outras, a consumidores que são distinguidos pelo consumo de cortes mais valorizados.

Apesar da presença frequente entre os comerciantes do peixe salgado na cidade, registrei relatos de feirantes que se orgulhavam de não trabalhar com esse corte, por considerá-lo uma espécie de fraude, pois, o comprador seria induzido a levar pedaços de peixe de baixa qualidade sem o saber.

A despeito das outras dimensões, enrolar pirarucu é uma marca de comerciantes experientes e habilidosas no trato com a mercadoria. O conhecimento necessário à sua produção e variações¹¹⁸ é parte do repertório de técnicas indispensáveis ao comércio do pirarucu em Belém.

- c) O terceiro corte que classifiquei a partir das observações do trabalho de campo é aquele que as feirantes chamam de mantas de pirarucu: são descritas por minhas interlocutoras como o produto primordial da salga do *Pirarucu*, realizada imediatamente após a captura do gigante amazônico. De acordo com o relato rico em detalhes me oferecido por dona Antônia, o peixe, após retirado do lago, é submetido a uma laparotomia que desconstrói a forma cilíndrica de seu corpo em uma ampla manta sobre a qual, ao sol, é aplicado cloreto de sódio. A longa manta original e salgada é seccionada ao meio, por um corte longitudinal, os produtos desses cortes, afinal, são um par simétrico de tecidos imensos de odor característico, porém, suave e coloração em tons de amarelo, dourado e salmão,

¹¹⁸ Uma variação desse corte é o pirarucu dobrado. A diferença que guarda em relação ao corte descrito acima se relaciona com a forma assumida, ao invés de um cilindro, forma-se algo semelhante a retângulo. Porém, com todos os outros aspectos, inclusive o valor.

composto de regiões carnosa, adiposa e epidérmica, entregues pelos pescadores aos atravessadores. Essa narrativa se relaciona com algumas lembranças evocadas por feirantes antigos acerca da intensidade e forma que esse comércio tinha durante as décadas de 1980 e 1990, período, segundo relatam, consumidores mal podiam caminhar entre os equipamentos para comprar as mantas de pirarucu inteiras. Essa memória de abundância contrasta com o movimento moderado do presente, da mesma forma que a descrição das mantas não corresponde aos materiais expostos nas feiras, porém, permitem uma aproximação das representações dos mesmos acerca do pirarucu e seu comércio.

As mantas que chegam a feira da 25 de Setembro apresentam tamanhos, cores e qualidades variadas, as maiores que observei alcançavam 1,46m de altura e 0,74m de largura, com a carne chegando a apresentar espessura de 2cm. Em proporções desiguais apresentam regiões carnosas, das quais é produzido outro corte específico: filé, adiposas e epiteliais. Atualmente são vendidas em pedaços retangulares, cortados em sentido latitudinal a partir da extremidade mais larga, que apresentam carne, gordura e pele. Por ser retirado de peça inteira os pedaços de manta são considerados mais homogêneos do que os cortes anteriores.

Esse corte é muito importante no comércio de minhas interlocutoras, pois é demandado por seus clientes mais conhecidos, exigentes e valorizados, bem como por quatro restaurantes para os quais elas fornecem, quinzenalmente, essa mercadoria. A oferta dessa mercadoria é um dos fatos objetivos que favorece o estabelecimento de uma relação de fidelidade entre feirantes e alguns consumidores. A confiança recíproca entre os sujeitos se manifesta nas encomendas feitas por telefone, quando é delegada as feirantes a seleção da mercadoria, bem como na recusa dessas em vender, a determinados consumidores, cortes que não reúnam as qualidades exigidas. Ainda que sejam vendidos sem constrangimentos a outros compradores. Com isso, pretendo argumentar que as distinções produzidas e reconhecidas entre esses cortes seguem paralelas a uma classificação de pessoas.

O elemento incorporado diferenciador dos sujeitos e definidor de sua relação com esses objetos é o conhecimento e o gosto pela culinária desse peixe.

As mantas são os principais elementos de exposição nos boxes, conforme os registros abaixo:

Figura 11 – Mantas de pirarucu na feira da 25 de Setembro



Fonte: Trabalho de campo (2016). Registro do autor.

Sua embalagem é mais sofisticada e bem elaborada do que as duas anteriores e as mantas seguem embaladas em papeis de embrulho, envoltos plásticos filme transparentes, reembulhadas em folhas de jornal e, por fim, depositadas em sacolas plásticas dentro das quais é jogado um punhado de café em pó para inibir o odor intenso do peixe.

d) O último corte é chamado de filé: é de trajetória recente¹¹⁹ no comércio do *Pirarucu* em Belém, porém, alcançou a posição de maior valor e distinção entre os cortes produzidos, contemporaneamente, na feira da 25 de Setembro. Segundo as feirantes, o início da produção de filé ocorreu em atenção à demanda de alguns consumidores. Chegar a custar o dobro do valor do pirarucu enrolado. Trata-se da região exclusivamente carnosa do peixe livre de ossos, peles e qualquer imperfeição aparente, seccionada à borda das mantas em um corte longitudinal. É o mais homogêneo dos cortes, pois retirado de uma única manta é composto do mesmo tecido. Deve apresentar coloração discretamente amarelada e odor suave. Apesar de seu valor, ou talvez exatamente, por isso, é o corte de menor circulação. É procurado, sobretudo, em ocasiões festivas, viagens para outros estados, enfim, momentos que revelam a vocação de exo-cozinha do pirarucu. É demandado por consumidores conhecidos e exigentes. Não é exposto, nem tampouco oferecido a clientes não conhecidos. Aprendi a valorizar o status do consumo do filé antes mesmo de tê-lo experimentado. Incorporando, primeiro, a ideia de sua posição hierárquica superior na culinária daquele peixe me aventurei a oferecê-lo como presente a uma anfitriã no Rio de Janeiro, que, por sua ascendência matoranga, conhecia das histórias de infância de sua mãe o gigante amazônico. Esperava, assim, impressioná-la com elemento da culinária regional em sua mais elevada qualidade. Todavia, nossa falta de familiaridade com o gosto, minha falta de habilidade para o preparo¹²⁰ e, sobretudo, a falta de um critério para comparação capaz de demonstrar sua superioridade me levaram a um resultado pífio (apesar das excelentes condições do alimento: “um pirarucu belíssimo!” disseram minhas interlocutoras, como demonstram os registros abaixo), ao final do almoço mesmo anfitriões concluíram que a iguaria amazônica não passava de um peixe que sequer os apeteceu a preparar os pedaços que sobraram no dia seguinte. Essa decepção me ajudou a compreender que a posição hierárquica de qualquer corte depende de disposições, realmente, incorporadas relativas a culinária regional e a hierarquia de seu gosto. Em suma, se a comida é linguagem para compreendê-la é preciso conhecer seu léxico e dominar sua sintaxe. Algo que a curiosidade ou a vontade ingênua não podem suprir. Consumidores de

¹¹⁹ Ainda não está presente em diversas feiras. É considerado em algumas situações como um corte indesejado, pois favoreceria alguns clientes em prejuízo de outros. Em outras situações não é reconhecido como parte exclusivamente carnosa do pirarucu e foi confundido com a condição de qualidade positiva geral da manta.

¹²⁰ Eu mesmo provei esse pescado pela primeira vez na feira durante o trabalho de campo desta pesquisa. Até esse episódio não havia me aventurado sequer a tentar dessalgar pirarucu, o que dirá prepará-lo. Esperava que seguindo as orientações e lembrando as sugestões que ouvi de feirantes e consumidores alcançaria uma experiência impressionante como as que relatavam. O fracasso, porém, mais do que minha incompetência demonstrou a necessidade de problematizar os discursos dos interlocutores prestando atenção não apenas a seu conteúdo, mas também, ao contexto no qual são enunciados.

filé são conhecidos pelos nomes, profissões endereços, além do gosto, porque conhecem as diferenças entre os cortes e valorizam aquele que é reconhecido, por um grupo específico de sujeitos, como de melhor qualidade, de bom gosto. Objetos de bom gosto exigem consumidores que compreendam o bom gosto.

Figura 12 – Filé de pirarucu na feira da 25 de Setembro



Fonte: Trabalho de campo (2016). Registro do autor.

Sua embalagem tem a mesma sofisticação das mantas é embalado em papel de embrulho, filme plástico, jornais e entregue em sacolas plásticas com café.

Com esta descrição espero demonstrar que o comércio de pirarucu salgado na feira da 25 de Setembro envolve um complexo processo classificatório no qual as feirantes associam objetos (e a produção de seus atributos) a sujeitos e ocasiões. Para esse argumento, recorro ao pensamento de Simmel (2013), segundo o qual os atributos naturais de qualquer objeto não são capazes de explicar ou justificar, por si, sua posição em uma ordenação do mundo com base em valores¹²¹. A atividade humana é organizada simbolicamente (SAHLINS, 2003), ou seja, os objetos, as ações e os próprios sujeitos existem como significados em um contexto produzido pela atividade intencional das pessoas, por isso,

¹²¹ Com essa perspectiva, de alguma maneira, procuro me afastar da abordagem de Harris (2011) que, me parece, acentua excessivamente a relação de custos e benefícios nas escolhas alimentares.

compreendo que é necessário enfatizar as ações das feirantes na produção dos critérios e condições de acordo com os quais o pirarucu circula. Dessa forma, compreendo o processo classificatório como um fenômeno sociocultural de dimensão coletiva, sujeito as transformações das relações e interpretações da sociedade, e não uma atividade puramente lógica. Procuo me afastar, com isso, de argumentos deterministas que justificam as formas desse comércio apenas por necessidade monetária.

A presença da classificação descrita acima nas demais feiras e mercados de Belém é bastante desigual. O que demonstra a dimensão histórica e contingente do processo classificatório e do gosto, ao mesmo tempo em que aponta para a existência de outras percepções desse alimento entre comerciantes e consumidores. No Quadro 3 relaciono os tipos de corte que identifiquei em cada uma das praças de comércio da cidade, onde é possível observar o predomínio dos cortes de manta e enrolado/dobrado, a despeito de haver pouca variação nos preços encontrados nas feiras¹²². Encontrei o filé em menos da metade dos espaços de comercialização e ao inquirir os feirantes sobre o mesmo ouvi, principalmente, duas respostas: “... só vendo assim mesmo. Do jeito que recebo.” e “não posso vender a carne para um e a pele para o outro.”

De alguma maneira essas respostas reforçam o argumento de que o processo classificatório produz as características das mercadorias de acordo com os julgamentos, interesses e conhecimentos específicos dos sujeitos envolvidos com a circulação. Dessa forma, o limite da diversidade de apresentação da mercadora, seus cortes, possivelmente, seja uma expressão de formas de preparo e consumos específicas, que não encontram sua coerência na diferenciação dos atributos de pedaços específicos do pirarucu. Bem como, uma percepção menos hierarquizada dos consumidores.

Em todo caso, os significados da venda e do consumo de cortes específicos (diferenciados entre si) variam segundo a interpretação que os sujeitos fazem dos mesmos. O mesmo argumento alcança os feirantes que afirmam não vender pirarucu enrolado denunciando a falta de qualidade desse corte e, ao mesmo tempo, alardeando a elevada qualidade de sua mercadoria e o grande respeito que demonstram para com seus fregueses, apresentados como pessoas exigentes e de bom gosto. Procuo interpretar a construção desses critérios e condições de circulação pela perspectiva das ações dos sujeitos envolvidos, o que deve ficar evidente na descrição das formas de troca que apresento na parte seguinte deste capítulo.

¹²² Durante o período no qual estive nas feiras os preços do quilo de pirarucu salgado variavam entre R\$12,00 para pontas, R\$30,00 enrolado, R\$35,00 mantas e dobrados e, o filé era vendido entre R\$50,00 e R\$60,00.

Quadro 4 – Tipos de corte de pirarucu comercializados em feiras e mercados de Belém¹²³

N	FEIRA/MERCADO	SETOR	CORTES
1	Feira da Oito de Maio	Mariscos	Manta e enrolado
2	Feira da 25 de Setembro	Mercearia	Filé, manta, enrolado, dobrado e pontas,
3	Feira da Acatauassu Nunes	Pescado	Enrolado
4	Feira da Augusto Correa	Mariscos	Manta,
5	Feira da Batista Campos	Mariscos	Manta, filé e pedaços
6	Feira da Cabanagem	Camarão seco	Dobrado
7	Feira da Campina	Mercadinho	Enrolado
8	Feira da Cremação	Mariscos	Enrolado, manta e filé
9	Feira da Pedreira	Mercearias	Enrolado, manta e filé
10	Feira da Tavares Bastos	Mariscos	Enrolado
11	Feira da Teófilo Conduru	Camarão seco	Enrolado, manta e filé
12	Feira do Conj. Providência	Camarão seco	Manta, enrolado e pedaço
13	Feira do Entroncamento	Mariscos	Enrolado, manta e filé
14	Feira do Guamá	Mercearias	Manta, filé e enrolado
15	Feira do Jurunas	Mercearias	Pontas, cortados e enrolados
16	Feira Parque União	Mercearias	Manta e filé
17	Feira Porto da Palha	Pirarucu	Manta e filé
18	Feira do Telégrafo	Camarão seco	Enrolado
19	Feira do Ver-o-Peso	Peixe salgado	Enrolado, dobrado, manta e filé
20	Feira do Jurunas	Mercearia	Pedaços, pontas, dobrado, manta e filé
21	Feira do Barreiro	Mercadinho	Dobrado e enrolado.
22	Mercado da Terra Firme	Camarão seco	Dobrado, enrolado e manta
23	Mercado de Mosqueiro	Camarão seco	Pontas, enrolado, pedaços e filé dessalgado
24	Mercado de Santa Luzia	Camarão seco	Manta e filé
25	Mercado de São Braz	Mercearia	Enrolado e dobrado
26	Mercado do Bengui	Camarão seco	Manta
27	Mercado do Jurunas	Camarão seco	Manta e filé

Fonte: Trabalho de campo (2016/2017)

Dessa forma, para completar a etnografia do regime de valor do pirarucu, descrevo a seguir as formas de circulação e os mecanismos de crédito que identifiquei durante o trabalho de campo, associando-as à classificação acima. Com isso, meu objetivo é mostrar como as práticas econômicas envolvendo comércio, tempo e diferentes tipos de dádivas, se configuram em espaços de produção de significados ao mesmo tempo em que se realizam como atividades de reprodução social.

¹²³ O Mapa 1 (Anexo I) apresenta a distribuição do comércio de pirarucu nas feiras e nos mercados de Belém. No Quadro 1 estão relacionadas apenas aquelas nas quais identifiquei a comércio do pirarucu. O levantamento foi realizado através de observação direta a qual acrescentei poucas perguntas sobre o preço e o filé.

4.2 AS TRÊS FORMAS DE CIRCULAÇÃO DO *PIRARUCU* NA FEIRA DA 25 DE SETEMBRO

Ao observar a produção acadêmica recente sobre feiras e mercados na Amazônia (LEITÃO, 2010; 2016; RODRIGUES et al., 2014; 2017), é possível afirmar que a atividade primordial dos sujeitos nesses lugares é a circulação de objetos, pessoas, dinheiro, conhecimentos em um intenso cotidiano tecido por diversas relações entre pessoas e coisas. Aqui procuro compreender as formas pelas quais a circulação se realiza como prática plural a partir de um conjunto dinâmico de princípios geradores e organizadores do mundo social de seus agentes. Assim, busco interpretar os significados das intenções estabelecidas pelos sujeitos nas maneiras de trocar objetos e experiências na feira da 25 de Setembro, tomando por pressuposto, que o comércio não é uma reunião de ações mecânicas determinadas pela necessidade econômica, nem tampouco, uma expressão absoluta da livre criatividade de feirantes e consumidores, mas um conjunto de práticas constituídas e constituintes de sentidos que são atualizadas e alteradas pelas relações que produz.

Quero argumentar que determinadas práticas de circulação podem ser interpretadas como produtos e produtoras de distinção entre os sujeitos (BOURDIEU, 2007). Essa proposição herética foi construída a partir da identificação de certa ordem que organiza as diferentes práticas de circulação do pirarucu na feira da 25 de Setembro. Aos diferentes destinatários correspondem diferentes tipos de mercadorias e formas de aquisição específicas. A identificação e o reconhecimento dos princípios de escolha valorizados no comércio do pirarucu são as razões para o estabelecimento dessa equivalência que está relacionada com as definições de bom gosto na culinária do pirarucu em Belém. Assim, é necessário descrever as três maneiras regulares de circulação que observei: *o comércio* e as formas de crédito a ele associado; *o presente*; e *a caridade*.

Apresentar em detalhes as maneiras que a circulação assume sem se entregar ao fetiche do mal presenteísmo reificante, é um exercício de insistência que comparei, algumas vezes, à análise inútil que o sr. Palomar empreendeu diligentemente diante das ondas na beira da praia (CALVINO, 1994), que oferecem e negam, quase simultaneamente, seu entendimento ao observador. Descreverei a seguir as trocas que observei, buscando enfatizar, tanto quanto possível, as circunstâncias em que ocorrem, as intenções que as movem e as relações que ensejam, para demonstrar como os objetos em sua fase de mercadoria cumprem papel relevante na organização da circulação. Da mesma forma, chamo atenção para a

relevância das várias experiências de circulação para o processo classificatório, descrito anteriormente.

Abordo aqui, apenas, as relações estabelecidas entre feirantes e consumidores, ignoro, assim, àquelas estabelecidas dos primeiros com seus fornecedores¹²⁴. Organizei as descrições das experiências das quais tomei parte durante o trabalho de campo nessa ordem: o *comércio* e seu crédito, o presente, a caridade e o pagamento.

4.2.1 O comércio do pirarucu e seu crédito

Classificação, circulação e distinção são fenômenos articulados nos quais a mercadoria tem papel relevante. Assim, considero interessante pensar as formas de troca como parte do processo de elaboração dos objetos, compreendida aqui com síntese de múltiplas relações entre sujeitos e coisas¹²⁵.

Por comércio, trato aqui a venda direta das mercadorias no varejo a consumidores individuais e restaurantes. A troca de pirarucu por dinheiro, aparentemente a atividade mais evidente em uma praça de comércio, é realizada por meio de diferentes mecanismos. Apesar de todos os cortes de pirarucu, na feira, se encontrarem em sua fase de mercadorias¹²⁶, as características da circulação de cada um desses tipos, como tentarei mostrar, variam segundo as particularidades das circunstâncias em que se realizam, de acordo com os diferentes tipos de consumidores e sua preferência pelo consumo de determinados cortes, bem como pela frequência e ocasião do comércio e diferentes mecanismos de crédito aplicados seletivamente. O que demanda que a apresentação separada das trocas de cada tipo de produto. Assim, seguirei, na exposição, a ordem da descrição dos cortes da primeira parte do capítulo, ou seja, iniciarei com as de menor valor até o filé.

¹²⁴ A aquisição de mercadorias no atacado assume diferentes formas em razão da variedade e da diversidade dos fornecedores que vão desde empresas com base na capital até pequenos comerciantes de cidades do interior do estado. Com cada um desses sujeitos as permissionárias estabelecem diferentes relações que se manifestam em distintas maneiras de adquirir e pagar pelos produtos. O estudo dessas operações, todavia, não favorece o entendimento do problema proposto para essa dissertação e será realizado em outra ocasião.

¹²⁵ A elaboração das mercadorias é resultado, como tentei mostrar na primeira parte deste capítulo, de um esforço físico e intelectual de feirantes experientes. Assim, o objeto comercializado não é um elemento natural definido por suas características intrínsecas, mas uma relação entre material e múltiplas forças que o constituem como coisa. São essas relações em circulação que tenho o interesse de descrever.

¹²⁶ Fase na vida social dos objetos em que sua trocabilidade por dinheiro se apresenta como principal característica (APPADURAI, 2008).

4.2.1.1 Vendendo bem sem olhar a quem: as pontas e o pirarucu enrolado

Para as feirantes com quem trabalhei não há distinção na venda dos cortes de menor valor. Todos são, indistintamente, descritos como “uma delícia”, porém, não exigem maiores atenções e cuidados no momento de sua comercialização, nem tampouco, requerem a experiência e o conhecimento de dona Antônia, que delega à Camila o atendimento de suas demandas. Os princípios das escolhas dos compradores das pontas e do pirarucu enrolado não são valorizados pelas feirantes, apesar de sua importância comercial¹²⁷.

A sequência dos atos de sua comercialização é relativamente simples para as feirantes: na venda das pontas os compradores¹²⁸ selecionam diretamente os pedaços que desejam retirando-os de um pequeno amontoado sobre o balcão até alcançar a quantidade desejada, restando às comerciantes pesá-los, depositá-los em uma sacola plástica, entregá-los ao consumidor e receber, imediatamente, seu pagamento. Após o que, os pedaços que restaram voltam para o balde no interior do box. Não há exigência dos consumidores acerca da qualidade da mercadoria ofertada, nem comentários sobre modos de preparo, do mesmo modo que a produção desse corte não requer demonstrações de habilidades específicas por parte das feirantes.

A venda do pirarucu enrolado geralmente tem início em um brevíssimo diálogo entre feirante e comprador sobre preços, comparações de qualidade e valor com as mantas, que se presta a diminuir as desconfianças e as dúvidas do consumidor neófito. Uma vez acolhido, o novo freguês faz o pedido da quantidade que deseja e acompanha atento todos os movimentos da comerciante que retira o cilindro de onde está exposto para retirar-lhe um

¹²⁷ São cortes de demanda regular vendidos em quantidades consideráveis.

¹²⁸ Durante os meses de trabalho de campo observei que as pontas eram, frequentemente, comercializadas em grandes quantidades aos sábados, adquiridas por colonos fornecedores de farinha de mandioca (homens que aparentam pouco mais de 50 anos) vindos de Municípios da Meso Região Nordeste Paraense. Eventualmente, porém, algumas cozinheiras do setor de refeição, em dias úteis, também demandam essa mercadoria, mas em menor quantidade; e, além delas, com menor assiduidade ainda, as duas mulheres são visitadas por um incômodo merceeiro que as trata por *irmãs*, formalidade tipicamente evangélica em Belém, e se atreve a pedir fiado algumas sacolas de pontas, prometendo pagá-las após dois ou três dias. O que realmente faz, porém, sem deixar de contrair nova dívida. Esse mal hábito, comprar pontas de pirarucu fiado, condenado sem direito a apelação por dona Antônia e Camila tem como fiadora tácita a mãe do sujeito, velha conhecida da permissionária e proprietária do pequeno comércio onde o filho vende os petiscos recheados de pirarucu. Todavia, qualquer que seja o vínculo entre elas não é capaz de aplacar a indignação da interlocutora contra o fiado indesejado, temerário e não oferecido. Preferiria abdicar do malquisto cliente a continuar suportando seus, inadvertidos, requerimentos de créditos anunciados maliciosamente, não como pedidos, mas como amigáveis despedidas: “eu pago na quarta, irmã...”, quando a mercadoria já está pesada e em suas mãos. Minhas interlocutoras não economizam nas críticas que dirigiam a esse impertinente nem nas promessas de adotar meios futuros para escapar de sua necessidade. Lamentavelmente, não permaneci no campo o tempo necessário para conhecer o desfecho dessa relação, que contribuiu para reforçar a complexa distinção entre formas de crédito praticadas por feirantes de pirarucu e suas relações com as mercadorias e consumidores.

pedaço e pesá-lo. O monitoramento da manipulação da mercadoria segue sua embalagem, demonstrando sutil receio de ser ludibriado, só tem fim quando a pequena sacola, trocada por algumas cédulas de dinheiro, chega às mãos de seu demandante.

Tive a atenção atraída, em algumas ocasiões, por freguesas que, diante dos pedaços de pirarucu que levariam, perguntavam como podiam prepará-lo, e pediam a quem as tivesse atendido para que, após pesar o peixe, o cortasse deixando-o pronto para ser dessalgado e levado ao fogo. Essas consumidoras demonstram certo alheamento da culinária do pirarucu e por extensão dos princípios de escolhas que definem o seu bom gosto.

Dominar a faca ensebada para aplicar um corte retilíneo ao pirarucu enrolado exige controle, coordenação e força de quem o realiza. As camadas sobrepostas de pele, tecido adiposo e carne oferecem uma resistência que tive dificuldades para vencer quando me foi dada oportunidade de enfrentá-las. Assim, enquanto duvidava da simplicidade e rapidez que a destreza de minha interlocutora demonstrava, me ocupava em abrir uma folha de papel de embrulho sobre o balcão na qual envolveria o objeto da transação para depois ensacá-lo e devolver à feirante que encerraria a venda entregando-o ao consumidor frente a seu pagamento. Durante o trabalho de campo não observei nenhuma transação a crédito para o comércio desse corte.

As interações que envolvem o comércio desse corte são encerradas no ato simétrico das entregas de mercadoria e dinheiro, respectivamente, pela feirante e pelo freguês. Ao fim, não restam dívidas pecuniárias ou morais entre os participantes dessa transação. A igualdade que caracteriza esses negociadores também visita o comércio de outros cortes, não poderia ser diferente. Todavia, ao escolher as pontas e o pirarucu enrolado para apresentar o comércio, tenho a intenção de enfatizar que a troca simétrica e imediata depende, para sua realização, da ausência de diferenciação das mercadorias e dos consumidores.

4.2.1.2 O comércio de mantas: diferenciação e crédito

Os compradores frequentes e aqueles identificados como exigentes em razão de demonstrar conhecimento acerca do bom gosto na culinária do pirarucu¹²⁹ e de comprarem os cortes mais caros, manta e filé, são preferencialmente atendidos por dona Antônia que os recebe (são geralmente homens) com entusiasmo e, sempre que possível, os trata pelo nome e

¹²⁹ A presunção do bom gosto do cliente depende, além da escolha de determinados cortes, de trocas de receitas e modos de preparo realizados durante a compra, do reconhecimento da qualidade do pirarucu exposto, mas, sobretudo, pela identificação de alguns atributos socioeconômicos do comprador como profissão, local de trabalho, local de residência etc.

pessoalmente, apesar do passo trôpego da muleta, faz a seleção e prepara (corta e pesa) aquilo que será vendido¹³⁰. Alguns desses fregueses, tão familiarizados que estão, abdicam de ir ao encontro das feirantes e optam por encomendar seus pedidos por telefone e receber a mercadoria em suas residências ou locais de trabalho¹³¹. Não identifiquei essa modalidade de atendimento de consumidores em outros equipamentos da feira da 25 de Setembro, até o final do trabalho de campo.

A escolha da manta a ser seccionada se dá pela exclusão das demais em um esforço cuidadoso de análise das expostas que são empurradas e viradas movendo-se pesadamente em seus ganchos e, quando não aprovadas, tem seus atributos comparados aos de mantas que emergem entre as mãos da feirante do fundo do equipamento, de onde aguardavam vez na instalação suspensa ou a visita de um freguês que justifique a antecipação de sua vinda à superfície. A todo esse movimento os compradores acompanham atentamente, ora seguindo a feirante e aproximando-se das mantas para olhar algum detalhe com mais atenção, ora acenando afirmativamente com a cabeça diante do julgamento da anfitriã. A menor suspeita de dissimulação que tal performance poderia levantar foi lançada por terra quando observei que a seriedade desse cuidado independe da supervisão do consumidor e é adotada mesmo nas compras realizadas por telefone. Esse momento é importante na relação entre vendedora e compradores, pois concretiza parte da diferenciação que envolve esse tipo de circulação negando a simetria que a mediação do dinheiro poderia produzir entre dois sujeitos equivalentes. O que se estabelece é uma distinção que envolve a afirmação da superioridade do corte em relação aos demais expostos, da feirante em relação aos concorrentes e do consumidor em relação a seus pares.

Ao vender as mantas, as feirantes procuram introduzir, cada vez com mais frequência, marcadores de distinção baseados no princípio das escolhas de bens classificados – classificante – como de bom gosto (BOURDIEU, 1983). Esse esforço é levado ao extremo quando, em circunstâncias específicas, as feirantes deixam de vender por julgarem que a mercadoria disponível não atende adequadamente a determinados consumidores. Fato ainda mais interessante por não haver uma exigência explícita e incisiva de qualidade por parte do comprador, a iniciativa de revelar a baixa qualidade disponível, nas ocasiões em que observei

¹³⁰ Registro essa particularidade enfatizando que essa feirante tem limitações de locomoção e anda com o auxílio de uma muleta, o que exige dela um esforço significativo para procurar mantas dentro do box, cortá-las e pesá-las. Tarefa a qual não se submete quando não reconhece o consumidor ou quando os cortes demandados são de menor valor e importância.

¹³¹ A dinâmica da encomenda e entrega em domicílio não é dependente, apenas, do corte ou da quantidade demandada, mas, sobretudo, da relação entre feirante e freguês. Encomendas com solicitações de entrega em domicílio demandadas por consumidores não reconhecidos pelas feirantes foram, repetidas vezes, rejeitadas.

essa declinação, parte da feirante que, inclusive, não se permite ser persuadida pelo comprador. Interpreto tal atitude anticomercial como uma demonstração de que a classificação não é um mecanismo utilitário de solução de problemas práticos, mas um processo organizador da realidade dos sujeitos nela envolvidos.

A relação entre consumidor, feirante, mercadoria e a forma de comércio demonstra que mesmo a venda, em determinadas circunstâncias, não é uma relação completamente simétrica entre sujeitos em condições de igualdade. Essas condições e critérios de circulação constituem o regime de valor do pirarucu e não encontram seus limites na venda à vista, mas também se desdobram em complexas relações de crédito que, equivocadamente, se imaginava ser chamada de fiado¹³². Desde as primeiras observações diretas na feira da 25 de Setembro estive diante de duas práticas de venda a prazo que demorei a aceitar como diferentes. As diferentes maneiras que a venda do pirarucu a prazo assume são partes do processo classificatório e da produção de diferenciação que venho discutindo. A seguir, descreverei as formas de crédito que observei buscando delinear seu lugar na produção do valor dessa mercadoria.

4.2.1.2.1 *Fiado..., fiado..., não tem. Mas tem gente que leva pra pagar depois*: formas de crédito na circulação do pirarucu salgado na feira da 25 de Setembro

Foi a curiosidade sobre as formas de crédito presentes nas feiras que deram origem a essa pesquisa. Desde as primeiras observações diretas na feira da 25 de Setembro, ainda em 2014, as evidências empíricas de vendas a prazo sem as garantias próprias do sistema financeiro oficial me inquietavam, sobretudo porque as percebia como um paradoxo, aparente, entre a interdição ostensiva do fiado, expressa em diferentes placas e avisos afixadas com destaque em alguns equipamentos, conforme o registro da Figura 13; e a generosidade de sua concessão tal como pude acompanhar em uma ensolarada manhã de sábado quando, à porta do equipamento de carvão, um feirante coberto pela fuligem escura saudou efusivamente um de seus fregueses que passava apressado pela calçada, perguntando se não levaria carvão naquele dia, ao que recebeu uma negativa evasiva justificada pela falta de

¹³² A expressão fiado deriva do radical *fiar* que vem do verbo intransitivo do latim: *fid-ērē*, que significa fiar-se, acreditar em, confiar, contar com, aventurar-se, presumir-se (MACHADO, 1995). A raiz desse verbo, *Fid* é a mesma das expressões *fides* (fé), *fidēs* (lealdade, sinceridade, veracidade, fidelidade, palavra de honra, promessa, juramento, integridade, crédito, boa-fé, certeza). Dela também a base para expressões como *fidúcia* e *fiduciário* (MAGNE, 1952). A família etimológica do fiado, que está registrado pelo menos desde o século XI, remete à confiança, elemento central para os mecanismos de crédito (SANDRONI, 2003). Apesar disso, em razão das experiências de vendas a prazo nas feiras os sentidos atribuídos a essa palavra têm se afastado daqueles originários, como tentarei demonstrar.

dinheiro trocado. Sem hesitar, o comerciante disparou: “leve, que outro dia a gente acerta”. Apesar da liberalidade da oferta o cliente mal-agradecido confirmou a desfeita seguindo apressado em direção a seu carro sem dar maior atenção ao carvoeiro.

Mas afinal, receber/entregar a mercadoria e pagar/receber depois é algo detestável ou desejável? A despeito de qualquer resposta, me parecia muito mais importante tentar identificar e descrever suas formas e compreender suas razões, o que me levou a relacionar os diferentes mecanismos de crédito com a produção do valor das mercadorias e da hierarquia entre consumidores e feirantes. Dessa forma, passei a considerar que o regime de valor do pirarucu, os critérios e condições necessários à sua circulação, estão imbricados nas práticas e sentidos do crédito. Essa interpretação se afasta, em algum sentido, de algumas interpretações das vendas a prazo no comércio popular em Belém, como as de Wilm (2012) e Borges (2013)¹³³ que abordam a problemática da perspectiva da coesão social, de relações de reciprocidade entre sujeitos¹³⁴.

Figura 13 – Fotografias de negação do fiado expostas em feiras



¹³³ Etnografias, respectivamente, sobre a circulação do açaí no bairro do Jurunas em Belém, e sobre a circulação de pessoas e bens no mercado do mesmo bairro.

¹³⁴ Há, ainda, o trabalho de Neto, Leitão, Sampaio e Corrêa (2016) sobre o comércio atacadista do peixe fresco na pedra do Peixe no mercado do Ver-o-Peso no qual é apresentada e discutida uma prática econômica estabelecida entre pescadores e balaceiros (espécie de atravessadores) que consiste em pagar a mercadoria recebida após sua comercialização ou *no apurado*. A despeito das semelhanças com o fenômeno que problematizo, aqui o *apurado* é característico do comércio atacadista o que o leva para além do âmbito que pretendo alcançar, razão pela qual não está relacionado entre as análises abordadas neste item.



3 Fonte: Trabalho de campo 2015/2016. Registros do autor.

1. Equipamento do setor de mariscos na feira da 25 de Setembro, 2015.
2. Box de revistas usadas na feira da Providência, 2016.
3. Barraca do setor de poupas de frutas no complexo do Ver-o-Peso, 2016.
4. Equipamento de refeições na feira municipal de São Miguel do Guamá/PA, 2017.

Para situar minha abordagem entre os trabalhos recentes sobre o tema, pontuarei, a seguir, os aspectos que considero mais relevantes e contrastivos daquelas etnografias em relação ao que observei na feira de 25 de Setembro.

O complexo processo de circulação do fruto do açaí no bairro do Jurunas encontrou em um nativo seu cronista e intérprete. Assim, foi em um profícuo exercício de estranhar o familiar que Borges produziu uma descrição da prática de solidariedade, denominado *forra*, estabelecida entre maquineiros e apanhadores¹³⁵ envolvidos nas negociações do porto do açaí.

De acordo com aquele autor, a *forra* é um elemento central na relação estabelecida entre os compradores e vendedores dos caroços de açaí e consiste em um vínculo de fidelidade que se materializa pela prioridade comercial recíproca entre ambos. A importância dessa relação é revelada quando, por razões diversas, o mercado de açaí no Jurunas apresenta variações significativas em seus preços. A alta súbita e acentuada dos valores do fruto pode limitar ou mesmo impedir a aquisição da mercadoria por alguns manquineiros, da mesma forma que uma baixa repentina se converte em inconveniente ao apanhador. Borges, em seu trabalho, chega a comparar a dinâmica das feiras do açaí naquele

¹³⁵ Trabalhadores do comércio de açaí. Maquineiro é um pequeno comerciante que vende a poupa do açaí no varejo ao consumidor final. Sua identificação é uma expressão nativa que deriva do uso de uma máquina a motor para despolpar o fruto. Apanhadores são pequenos trabalhadores rurais que colhem, manualmente, o açaí e o comercializam diretamente aos varejistas ou a atravessadores (BORGES, 2013).

porto com as das bolsas de valores, tamanha é a velocidade das variações, bem como a tensão que envolve.

A *forra* aparece como elemento de ligação entre os sujeitos e consiste, em momentos de alta no preço, na venda do produto pelo apanhador ao um preço mais baixo ao comerciante com quem mantém uma relação de fidelidade, dessa forma o primeiro a aceitar ganha menos para ajudar o parceiro de transação em dificuldade momentânea. Essa ajuda é retribuída, sob pena de rompimento da relação de camaradagem, pelo beneficiário quando este paga um valor superior ao praticado no comércio para ajudar aquele amigo, ainda que isso o obrigue a gastar mais do que faria se comprasse a mercadoria de qualquer outro fornecedor. Em cada uma das situações diz-se que os sujeitos deram uma *forra* um ao outro. O objetivo das relações entre esses comerciantes não é apenas o lucro, tanto que abrem mão da possibilidade de se beneficiar individualmente para agir em favor do outro e assim manter e reforçar seus vínculos de amizade. O autor enfatiza que nesse mercado o comércio produz sociabilidade e para além da equivalência entre mercadoria e dinheiro.

A despeito de a *forra* não ser descrita como prática de crédito, ela envolve, ciclicamente, os três eventos que julgo definidores das vendas a prazo nas feiras: o adiantamento (de mercadoria ou dinheiro), a espera (a *forra* não é retribuída imediatamente, nem explicitada em seus mecanismos, tampouco, é cobrada) e a restituição (que reinicia o ciclo). Todavia, na descrição de Borges as mercadorias são coadjuvantes e aparecem de forma indistinta apenas como objetos sem papel específico na produção da reciprocidade que vincula os participantes da *forra*¹³⁶.

Em outro trabalho ambientado, também, no bairro do Jurunas, em seu complexo de abastecimento,¹³⁷ a antropóloga Luciana Wilm (2012) descreveu as múltiplas e complexas relações que constituem aquele mercado. Ao estudar as maneiras pelas quais os feirantes transformam, apresentam, e comercializam as mercadorias, identificando a importância das relações de sociabilidade entre feirantes e consumidores para a dinâmica de reprodução naquele bairro, encontrou uma estratégia de crédito baseada na confiança e sua solidariedade entre os sujeitos que registrou da seguinte forma.

Muitos feirantes durante a pesquisa de campo reportaram que possuem o “caderninho”, que seria um tipo de caderno com o nome dos clientes **devedores**. O senhor Bragança, feirante do setor de roupas, possui um “caderninho” onde cada página representa um cliente, e **fala que se não fosse desse jeito não conseguiria**

¹³⁶ É possível imaginar se haveriam consequências para a solidariedade da *forra* se o açai vendido ou recebido apresentasse características de qualidade insatisfatória. Esse tipo de problematização não está colocado no instigante trabalho de Borges.

¹³⁷ Ver informações sobre o complexo do Jurunas no Quadro 1 e sua localização no mapa do Anexo I.

vender tudo o que vende, pois sabe que muitos de seus clientes não têm dia certo para pagar, “mas quando e quanto dá eles pagam”.

Nestas situações o tempo é responsável pela afirmação, reconhecimento e confiança na relação vendedor/comprador que, por estarem continuamente em contato, formam relações muito específicas de negociação para venda e compra. (WILM, 2012: 41. Grifos meus.)

A venda a crédito é, nesse contexto, uma resposta simultânea às necessidades: a) dos feirantes de vender suas mercadorias, e b) dos fregueses de comprar aquilo que necessitam sem dispor do dinheiro necessário no momento da compra. As dívidas contraídas compõem o “caderninho”, livro contábil nativo no qual são manuscritos a identificação dos devedores, os valores a receber e os valores recebidos. De acordo com a autora não são exigidas, nem tampouco, oferecidas garantias para essa transação que depende do reconhecimento e da confiança decorrentes do contato contínuo entre os sujeitos. A autora não apresenta as características do contato contínuo entre feirantes e fregueses, da mesma forma que não menciona a ocorrência de inadimplências e suas possíveis consequências, nem, tampouco, do papel das mercadorias e seus atributos nessas relações de crédito. Sua intenção é relacionar o tempo de convivência entre as pessoas com a produção de confiança e fidelidade.

Nos dois trabalhos mencionados, a dimensão econômica, expressa pelo adiantamento de mercadoria, é tratada como regulador social da circulação dos bens em seus respectivos mercados, mas, seus autores não intentaram abordar as possíveis relações entre a forma de comercialização e os objetos vendidos. Assim, o modelo de relações que descrevem aparentemente poderia ser aplicado à circulação de qualquer mercadoria, pois está fundado em uma relação de reciprocidade entre os sujeitos.

A influência inicial dessa perspectiva sobre minha pesquisa não resistiu ao trabalho de campo e a importância que os feirantes atribuem as mercadorias nas relações que estabelecem. Por esta razão, foi necessário identificar, descrever e buscar compreender o papel das mercadorias nas práticas de crédito.

No primeiro capítulo registrei o mal-estar que provocava em meus interlocutores ao perguntar sobre o *fiado*, que era, sem exceção, imediatamente associado a *canelada*, designação nativa para a detestável inadimplência deliberada, demonstrando que não havia disposição para o assunto. Essas reações, a um só tempo, me levaram a compreender algumas razões do despudor das placas proibitórias e a principal pena aplicada aos mal pagadores, a vingança dos pobres¹³⁸, a divulgação impiedosa da ingratidão daqueles em que confiaram com

¹³⁸ Clarice Lispector (2016), ao julgar que Deus a tratara com ingratidão, buscava uma forma de vingar-se. Diante da impossibilidade de causar algum dano direto ao Todo Poderoso, ocorre-lhe a “vingança dos pobres”,

objetivo de tornar conhecido de outros feirantes e fregueses a fragilidade de caráter e a falta de consideração demonstrada. Mostrando que essa interação é mais do que pecuniária, pois envolve fidelidade¹³⁹ e gratidão (SIMMEL, 2004), assim, não está em jogo apenas uma determinada quantia que não foi paga, mas uma obrigação¹⁴⁰ que o crédito produz sob a forma de dívida¹⁴¹, que não é apenas financeira, mas também moral.

Nesse tipo de calote, relatado como frequente, o comerciante, além do dinheiro, perde também o freguês, havendo o rompimento das relações entre os sujeitos que passam, inclusive, a se evitar, deixando de se dirigirem um ao outro. Por isso, o sentido do *fiado*, nas feiras, está mais próximo da ideia de temeridade do que de *confiar*, *acreditar* ou *fê*, e se transformou em um tabu, algo que deve ser evitado e sobre o qual evitam falar.

Apesar disso, ao observar cotidianamente as práticas desses interlocutores, identifiquei uma aparente ambiguidade acerca desse tipo interação que, ao mesmo tempo em que é evitada de muitas formas em algumas situações, é também buscada e valorizada em outras¹⁴².

Experimentei esse paradoxo após entrevistar o sr. Alencar, um simpático octogenário que reputa a si mesmo como o permissionário mais antigo daquele setor. De acordo com seu discurso, *fiado* não é demonstração de solidariedade, amizade ou consideração decorrente de uma relação duradoura entre feirante e freguês. Essa suposição causava estranheza ao velho feirante que a refutou categoricamente ao afirmar que “cliente antigo não fala em *fiado*”. Seguiu denunciando o hábito inconveniente e mal-educado de quem não paga suas compras na hora e justificou sua indignação contra essa instituição afirmando que os fregueses não são fiéis e que quando passava a vender a prazo a alguns era comum que os mesmos deixassem de frequentar seu comércio.

Passadas algumas semanas de sua entrevista, cheguei à feira no final da manhã de uma segunda-feira de pouco movimento para comprar um quilo de feijão manteiguinha

que consiste em não guardar segredo da ingratidão, contar a desfeita, espalhar o que aconteceu, estragar sua reputação.

¹³⁹ De acordo com Simmel, “a fidelidade pertence a um dos modos de comportamento mais gerais que podem tornar-se importantes em todas as interações entre pessoas por muito diferentes que elas possam ser [...]” (2004, p. 31)

¹⁴⁰ Obrigações são os deveres recíprocos atribuídos às pessoas em razão dos papéis sociais que desempenha (LEACH, 2002). Dessa forma, deixar de cumprir uma obrigação tem consequências sociais para o sujeito. Em relação ao fiado não pago o problema não é, apenas, a liquidação da dívida, mas a indiferença que a envolve. O freguês inadimplente que apresenta suas razões para o atraso no pagamento não está sujeito às sanções dirigidas àqueles que ignoram suas obrigações.

¹⁴¹ O verbo “dever” deriva do latim *debēre* que significa “ter algo de alguém, estar-lhe devedor; **estar obrigado a**” (MACHADO, 1995. p. 329. Grifo meu.)

¹⁴² Inclusive, é comum nas relações entre feirantes e fornecedores, pelo menos nos setores que observei, os primeiros receberem a mercadoria e realizarem seu pagamento após alguns dias ou, com menos frequência, no final do dia sem, todavia, considerar que estão comprando mercadoria fiado.

encomendado por um parente. Encontrei quase todas as casas de pirarucu de portas cerradas, apenas o sr. Alencar ultimava as providências para encerrar sua jornada. Cumprimentamo-nos como de costume e perguntei pela mercadoria que prontamente apanhou no interior do box, momento no qual me dei conta que não havia sacado dinheiro. Rapidamente, me desculpei explicando que portava apenas cartão de débito para fazer o pagamento e que por isso não levaria o feijão naquele momento, ao que o idoso me respondeu que não deveria me preocupar, que fazia questão que eu levasse a mercadoria e pagasse depois, quando pudesse. Tentei evitar até onde imaginei que não o ofenderia, porém, vencido por sua insistência e muito envergonhado levei os grãos, experimentando o incomodo de estar em dívida para com alguém que demonstra generosidade voluntária e a alegria de ter participado da experiência de crédito que vinha observando. A consciência da necessidade de extinguir aquela dívida me perseguiu até a manhã do dia seguinte quando retornei à feira para restituir, muito agradecido, o que devia a meu interlocutor, que recebeu com certa surpresa minha pressa em quitar meu débito.

Como poderia interpretar o que aconteceu? Por que aquele interlocutor insistiu em me vender a mercadoria daquela forma se dias antes me fez saber que detestava vender *fiado*? Contei com perspicácia de Camila para esclarecer essa suposta contradição acerca do crédito. Quando perguntei a ela sobre o assunto, formulou seu entendimento afirmando que “*fiado, fiado..., não tem. Mas tem gente que leva pra pagar depois*”, estabelecendo com clareza, da qual apenas demonstrou se capaz, a chave para compreensão de que há uma pluralidade de práticas relacionadas com aquilo, que por falta de uma expressão melhor, trato aqui como crédito. Explicou seu raciocínio apontando que há consumidores cujo pagamento é tão certo e confiável que não consideram que a venda feita a eles como *fiado*, pois tem certeza que pagarão na data correta. Seu entendimento articula tempo, confiança e risco para distinguir os clientes que tomam *fiado* daqueles que levam para pagar depois: nas transações com os primeiros a espera entre adiantamento e pagamento é marcado pelo risco na inadimplência, o que intensifica a percepção da demora, enquanto com os outros o lapso temporal é menos perceptível, pois não consideram que o esperam é como se o futuro já estivesse consumado.

A explicação de Camila se diferencia daquelas que obtive dos demais interlocutores, sobretudo, por sua clareza didática, pois em seu conteúdo mantém o fundamento apresentado nos discursos precedentes: *fiado* é definido pela inadimplência potencial ou realizada. Dessa forma, é possível afirmar que esse mecanismo deletério é tão somente uma das diferentes formas de interação entre feirantes e fregueses que, como venho discutindo até aqui, não são constituídas apenas de relações entre sujeitos, mas também de

relações entre sujeitos, mercadorias e significados. Assim, demonstra-se que o *fiado* não é capaz de explicar todas as relações que envolvem um lapso temporal no pagamento das mercadorias e que era preciso compreender a diversidade de práticas e seus sentidos, algo que as etnografias no mercado do Jurunas já vinham, de alguma maneira, apontando.

Diante dessa nova perspectiva, que é fundamental para minha abordagem da produção do valor, tentei identificar, ainda que de forma rudimentar, os elementos para diferenciar o *fiado* do *pagar depois*. Da mesma forma, busquei compreender como essas experiências estão ligadas aos regimes de valor das mercadorias comercializadas. No Quadro 4, descrevo sumariamente alguns elementos das duas formas de crédito que fui capaz de discernir em meu trabalho de campo.

Quadro 5 – Elementos diferenciadores de duas práticas de venda a prazo no varejo na feira da 25 de Setembro

<i>Fiado</i>	<i>Leva pra pagar depois</i>
Pedido pelo freguês.	Oferecido pelo feirante
Fregueses antigos.	Fregueses conhecidos e reconhecidos pelo consumo diferenciado.
Tende a ser regular.	É eventual.
Ao ser negado, não insiste.	Insiste até aceitar.
Constrangimento no pedir.	Constrangimento por não aceitar.
O prazo para pagamento é de poucos dias e é estabelecido imediatamente.	O feirante recomenda, genericamente, que o pagamento ocorra na próxima vez que freguês vier as compras.
Justificado pela necessidade (falta de dinheiro) do freguês.	Justificado pela generosidade (disponibilidade de tempo para receber o pagamento) e consideração do feirante. Espera-se que o consumidor disponha de recursos para pagar, mas que, por uma eventualidade, não disponha do numerário necessário naquele momento.
Pedido em voz baixa, próximo ao feirante.	Oferecido em voz alta de maneira expansiva, quem está passando ouve e vê a generosidade.
Freguês malvisto e indesejado.	Freguês valorizado a quem se quer cativar e manter.
Inadimplência atribuída a falta de caráter do freguês. É tida sempre como deliberada e premeditada. É punida com a divulgação do não pagamento entre os sujeitos conhecidos	Inadimplência justificada e, geralmente, atribuída a dificuldades de força maior, não relacionadas a índole do freguês. A espera do pagamento é mais tolerante. Porém, se a <i>canelada</i> se concretiza as feirantes não guardam segredo, aplicando ao devedor a vingança dos pobres.
O freguês inadimplente deixa de frequentar o feirante. Ambos de deixam se falar.	O feirante aguarda o pagamento e continua vendendo a vista para o freguês.
Eventualmente cobra.	Não há cobrança.
Geralmente adquire mercadorias menos valorizadas.	Geralmente adquire mercadorias mais valorizadas. Demonstra bom gosto.

Fonte: Trabalho de campo (2015/2016)

Diante desses elementos, pude compreender que as formas de crédito no comércio de pirarucu são mecanismos de diferenciação de consumidores, muito mais do que uma expressão de solidariedade e coesão, ou uma estratégia (razão prática) de fidelização de clientes. São práticas arriscadas e não totalmente calculadas que se prestam a distinguir objetos e pessoas, dependentes das disposições adquiridas pela interiorização dos valores que envolvem as diferenças no consumo (BOURDIEU, 2000) e seus padrões e critérios específicos de valoração (APPADURAI, 2008). A escolha de quem poderá acessá-lo não decorre da necessidade material do consumidor, mas do interesse político do feirante no significado do seu gosto, razão pela qual as feirantes expõem, como em uma exibição, o gosto de parte de sua freguesia, buscando produzir certo prestígio que decorre da participação no consumo de determinados grupos sociais. Porém, não há garantias dos resultados, nem de pagamento nem de reconhecimento, no entanto a prática se mantém.

Tributo essa abordagem às experiências nos boxes de minhas interlocutoras que permitiram observar aquilo que não era falado e, por vezes, tomar parte nessa atividade entregando encomendas e, até mesmo, recebendo ofertas de mercadorias para pagar depois. O que por um lado limita seu alcance e aplicação para outras feiras, setores e mercadorias que não estejam submetidas ao mesmo regime de valor que observei, e por outro tornou inteligíveis algumas práticas comerciais presentes na feira da 25 de Setembro, pois pude associá-las ao processo classificatório de mercadorias e pessoas que venho descrevendo.

Assim, o crédito faz parte das maneiras de circulação de alguns tipos de mercadoria. Como mencionado nas descrições anteriores, no comércio dos cortes de menor valor não há disposição para venda a prazo como demonstra a indignação das feirantes contra o freguês que insiste em comprar pontas de pirarucu fiado (ver nota 128). Minhas interlocutoras reservam sua confiança e gentileza a alguns clientes de mantas e filé e a quatro restaurantes.

Os atos desse crédito repetem a forma que mencionei anteriormente, a possibilidade de realização do pagamento após alguns dias é oferecida generosamente por dona Antônia, inicialmente, rejeitada pelo freguês que cede à insistência da feirante. O crédito é um, entre outros¹⁴³, organizador do tempo de minhas interlocutoras. Os eventos cíclicos de

¹⁴³ Há diferentes eventos na feira que marcam, ciclicamente, a descontinuidade de uma rotina como: o maior ou menor fluxo de consumidores que separa a percepção do início da semana (que significa menor movimento, tempo de arrumação dos equipamentos, de conversar mais, de catar piracuí, de encerrar as atividades mais cedo) do fim de semana; a escolha de alimentos considerados especiais para o almoço de domingo (algo que ocorre exclusivamente aos sábados); a chegada do navio com a mercadoria; em uma escala mais larga, o início do defeso do pirarucu, a época de preparar declarações de estoque, guias de transporte, solicitar ajuda de amigos no

entrega de mercadoria, espera e pagamento se sobrepõem à sequência linear dos dias da semana e produzem uma percepção particular de início (momento do adiantamento da mercadoria), desenrolar (lembança da dívida, expectativa pelo pagamento, preocupação com inadimplência) e pagamento (pagamento, fim do período). Essa ordem de eventos descontínuos também acompanha a aquisição e pagamento da mercadoria no atacado: a entrega da mercadoria em Belém, os dias de enviar o dinheiro aos atacadistas no Baixo Amazonas, a renovação das dívidas com novo envio são marcações que determinam como as feirantes devem viver seus dias para que atendam às exigências desses eventos.

Após considerar algumas dimensões do crédito presente no comércio do pirarucu, retomarei a descrição de suas formas de circulação encerrando aquelas relativas ao comércio e apresentando os presentes e a caridade.

4.2.1.3 A circulação do filé

Em diferentes feiras de Belém a expressão “filé” não designa, como substantivo, o complexo corte que minhas interlocutoras produzem, mas é tomado como um adjetivo para indicar a boa qualidade de qualquer mercadoria, independentemente de sua composição física, valor ou preço. Na feira da 25 de Setembro o corte mais recente, mais homogêneo, mais valorizado, mais caro é também o menos visível, o menos oferecido, e por isso o mais seletivo, aquele que opõe maior dificuldade para ser conquistado é o melhor índice de classificação do bom gosto, pois ele mesmo se constitui em um valor para os sujeitos (SIMMEL, 2008).

Comprado, geralmente, por fregueses conhecidos, alguns dos quais nem precisam vir a feira para essa aquisição, exigem a destreza e o status de dona Antônia em sua preparação, que consiste em corte latitudinal que separa a região exclusivamente carnosa do restante da manta e produz uma estreita faixa de carne que é exposta com vaidade a quem estiver esperando para em seguida ser dividida em pedaços menores que vão à balança. O tamanho do corte é calculado de acordo com a quantidade demanda pelo consumidor. A rentabilidade desse corte é relativamente baixa em relação aos demais o que o torna, além de tudo, raro. Sua embalagem é cercada de muitos cuidados como revestimento em filme plástico transparente e pó de café na sacola para esconder o cheiro intenso, além dos tradicionais papéis de embrulho e folhas de jornal. Geralmente as compras realizadas na feira são quitadas

IBAMA, é precedida de uma longa preparação que envolve viagens a Santarém, envio de presentes, pagamentos de taxas etc.

imediatamente, porém, é possível observar a concessão de crédito para alguns clientes desse corte.

São frequentes, também, encomendas para essa mercadoria, sobretudo, nos dias que antecedem o Carnaval, a Semana Santa, o início do mês de julho, o Círio e as festas de final de ano. Nestas ocasiões em que a feirante prepara criteriosamente as remessas, identifica as sacolas com o nome de seus destinatários e as despacha por um mototáxi que segue para diferentes bairros da cidade. Alguns pedidos são pagos imediatamente ao entregador¹⁴⁴, enquanto outros tantos gozam do gentil privilégio de poder remunerar a permissionária nos dias que se seguirão.

A comercialização do filé é um momento de atualização das informações entre a permissionária e seus fregueses. Conversam sobre viagens e comidas e dão aquele momento a leveza, a superioridade e o desinteresse de um encontro de amigos, para o aborrecimento de Camila que vê nesse bate-papo uma inoportuna perda de tempo a exigir dos demais consumidores uma espera desnecessária. Essa interação antieconômica é característica da venda desse corte e se opõe à indiferença e ao silêncio que marca a das pontas, demonstrando que esse comércio envolve mais do que objetos e dinheiro.

O comércio, na feira da 25 de Setembro, coexiste com outras duas maneiras regulares de fazer o pirarucu trocar de mãos: a caridade e o presente. A descrição dessas modalidades de circulação encerrará esta breve etnografia e tem como objetivo enfatizar que as práticas classificatórias nas quais os valores das mercadorias são produzidos envolvem também dimensões não pecuniárias. A vida social das coisas não tem fim em sua fase de mercadoria, os objetos de valor econômico se prestam a muitas outras relações para além do comércio.

4.2.2 Presentes

O pirarucu revela o alcance de seu valor econômico na forma de presente. Ao abandonar a etapa de mercadoria, o pirarucu deixa de ter equivalentes com os quais possa se comparar e se revela objeto de desejo e do prazer de quem o deseja. Nessa condição, não é apenas classificador do bom gosto, mas também da generosidade e consideração entre sujeitos. Não se trata da ideia de valor de uso, a realização da utilidade da mercadoria, no caso seu consumo alimentar, mas antes do significado social que seu consumo registra.

¹⁴⁴ Experiência que me pareceu bastante desagradável, pois envolvia cuidado no recebimento dos valores e receio de qualquer possibilidade de perder aquele dinheiro.

Observei, com alguma regularidade, que o pirarucu é um presente importante para alguns consumidores, bem como para minha anfitriã. As condições que envolvem esse tipo de circulação expressam o lugar de destaque que esse pescado possui na hierarquia da culinária regional. Não foram poucos os fregueses de filé que, no momento da compra, revelavam que aquela mercadoria era adquirida para presentear alguém a quem se devia algum favor ou a quem se quer impressionar. Afinal, aqueles sujeitos preparavam uma contra dádiva. Essa interessante situação me colocou algumas dúvidas acerca da compreensão de como e em que condições um alimento não preparado pode ser oferecido como presente a alguém. A regularidade dessa prática não me permitiu atribuir sua justificativa a uma extravagância idiossincrática, mas me levou a pensar sobre o que é um presente, o que envolve a oferta aparentemente voluntária de objetos a terceiros.

Desde *O ensaio sobre a dádiva* (MAUSS, 2003), há certo consenso de que a aparente troca voluntária de presentes se constitui um complexo processo de formação de contratos e regimes de trocas. Bourdieu (2014) enfatiza que essas trocas precisam dissimular, pela passagem do tempo e aparente esquecimento, seus interesses para que realmente pareçam generosas e desinteressadas. Tomando esse argumento como ponto de partida, é possível delinear parte das razões dos presentes, porém, resta a dúvida que o trabalho de campo me colocou: qual a importância dos objetos que são oferecidos no ato de presentear?

Recorro ao que acompanhei na feira para esboçar uma resposta. Quem oferece o pirarucu como presente é exigente em suas escolhas. A generosidade que se demonstra é composta da oferta (como ato) e da seleção daquilo que se oferta (definição de qualidade). Os fregueses da Casa do Pirarucu com quem conversei declararam que, para impressionar como pretendiam, precisavam levar o que é considerado o melhor, o mais raro e mais caro, o filé.

A titular dos equipamentos também é pródiga em regalar pessoas a quem quer cativar. Acompanhei dona Antônia enviar porções da mercadoria que comercializa nos dias que antecederam a Sexta-Feira da Paixão em 2016 ao técnico da autarquia federal responsável por acompanhar a documentação da mercadoria que recebe durante o defeso do pirarucu, a alguns representantes do órgão municipal que administra o funcionamento das feiras e mercados, bem como à permissionária que a ajudou na aquisição da autorização para trabalhar nessa feira. Nessa ocasião estabeleceu uma relação entre o destinatário do presente e o valor do corte oferecido: ao fiscal de pesca enviou filé; aos da ordem pública entregou sem maiores cuidados pedaços de manta, do mesmo tipo que mandou entregar a sua colega de atividade.

O único destinatário recorrente desses agrados é o experiente analista ambiental¹⁴⁵, de pouco mais de 50 anos, e que responde pela área de pesca do instituto federal de controle ambiental. As feirantes o procuram eventualmente para obter auxílio na burocracia que envolve as condições de aquisição e trânsito de sua mercadoria e, segundo relatam, encontram nele o apoio indispensável para se resguardar das extorsões praticadas ou apreensões realizadas anos atrás por agentes de órgãos estaduais – o que o faz uma pessoa de status elevado entre as feirantes, muito superior aos fiscais da SECON e a comerciante. Sua amizade e disposição em prestar auxílio quando necessário o faz receber esse tipo de contradição em todos os eventos nos quais o pirarucu ganha destaque culinário (Carnaval, Páscoa, Férias, Círio, festas de Final de Ano). Conhecedor da gastronomia do *Pirarucu* recebe sempre os melhores cortes que simbolizam, de alguma forma, sua importância para quem o presenteia.

Outras vezes acompanhei a permissionária a presentear um supermercadista local a quem demonstrou grande apreço e amizade. O mesmo buscava na ocasião outras mercadorias, mas, amante desse pescado alegrou-se com a dádiva da amiga, que me confidenciou em seguida que retribuía um generoso presente que havia recebido meses antes. Foi nesta ocasião que expressou a ideia que me fez compreender que o presente é uma forma de circulação do pirarucu em Belém: “... o que o sr. José disse é verdade, dois pedaços de pirarucu que ele dá de presente a alguém valem mais de R\$2.000,00”. A feirante expressa que as mercadorias transformadas em presentes têm a possibilidade de encontrar equivalentes medidos por dinheiro suspensa e com isso sai da fase de mercadoria, pois não é mais sua trocabilidade que a caracteriza.

Assim, na troca de presentes os status dos valores dos cortes são confirmados na escolha de seus destinatários e as mercadorias estão fora de sua fase de mercadoria, ou seja, não circula em um contexto mercantil. Porém, os critérios e os padrões que determinam seu valor continuam orientados as escolhas dos sujeitos. Tal como na caridade, como descreverei abaixo.

4.2.3 A caridade

Enquanto o comércio é o organizador do regime de valor do pirarucu, o presente e a caridade são confirmadores da relação entre os status das mercadorias e seus consumidores.

¹⁴⁵ Também contei com sua solicitude para obter dados de estoque de pirarucu e informações sobre a legislação ambiental dirigida a esse pescado.

Nesse sentido, os presentes são destinados às posições mais elevadas na hierarquia do consumo e a caridade às posições mais baixas, menos valorizadas, mais indiferentes.

É comum a presença de pedintes nas feiras. São pessoas em situações de rua, usuários de drogas, deficientes físicos e mendigos regulares que, geralmente, maltrapilhos e sujeitos afirmam estar famintos ao pedir dinheiro e comida a consumidores e feirantes. No setor de mercearias, a maioria desses sujeitos não são bem-vindos, seus apelos são contestados e ignorados. Minha anfitriã, todavia, não resiste a uma idosa negra que quinzenalmente aos sábados pela manhã, empurrada em uma cadeira de rodas, estende a mão suplicante em direção ao box e recebe uma porção de pedaços (pontas) do pescado recolhidas mecanicamente a uma pequena sacola plástica. Sua gratidão alegra o semblante sofrido, mas é quase inaudível. A permissionária não se ocupa mais do que poucos instantes com essa generosidade e não demonstra satisfação em prestar tal ajuda, que, no entanto, não observei negar. Não faz os comentários habituais que sucedem as vendas importantes ou o envio de presentes. Outros feirantes do setor também relataram usar sua mercadoria para atender algum pedinte.

Essa forma de circulação é a menos desejada pelas feirantes, a despeito da importância que possa ter para quem dela depende, pois não oferece um rendimento simbólico para a produção do valor. Quem recebe a caridade aceita o que lhe for dado, não tem um desejo específico a ser atendido, mas uma necessidade que precisa satisfazer. Por isso recebe as pontas, o corte menos intencional, mais barato e de menor valor. Assim, há pouca valorização do sujeito e do corte nessa forma de circulação, o que, de alguma maneira, reforça o argumento desenvolvido anteriormente sobre o processo classificatório de coisas e pessoas como fundamento da ordenação do valor do pirarucu na feira da 25 de Setembro.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Busquei compreender com este trabalho as relações possíveis entre práticas de crédito e regimes de valor na circulação do pirarucu salgado na feira da 25 de Setembro. O problema consistia em desvendar como a venda a prazo e os critérios e padrões que determinam as possibilidades de troca de objetos se relacionam. Essa abordagem se afasta dos problemas mais tradicionais da antropologia econômica voltados, geralmente, para as formas, as funções e as razões das trocas. Assim, procurei voltar o foco para a mercadoria e tentar entender qual a importância das coisas na organização do processo de circulação na feira.

Diante disso, compreendi que as diferentes formas de crédito são interações constituintes dos padrões e critérios que determinam as possibilidades das múltiplas maneiras de circulação das mercadorias e têm seu significado no complexo processo classificatório que põem em movimento coisas e pessoas nas feiras da capital paraense.

Devo a inspiração dessa abordagem, por um lado, à experiência de imersão no campo de pesquisa na qual desconstruí algumas de minhas frágeis ilusões sobre confiança, solidariedade e trabalho na feira, como descrevi no primeiro capítulo, e, por outro, à perspectiva teórica de Appadurai (2008) que localiza a produção do valor na troca, enfatizando a importância da vida social das coisas na construção do valor econômico que, de acordo com o pressuposto simmeliano evocado pelo autor, relaciona-o com o desejo. O que coloca dentro do debate da circulação uma ideia de política que fundamenta os critérios e os padrões de troca das mercadorias. Dessa forma, para entender o universo das trocas se faz necessário adentrar o mundo dos bens e buscar compreender suas trajetórias realizadas ou prescritas. Essa perspectiva faz com que a dimensão cultural da circulação ganhe destaque e, segundo, minha compreensão aproxima as relações de comércio e consumo.

O caminho metodológico para enfrentar o problema proposto foi a observação participante. Foi preciso tomar lugar junto aos sujeitos com quem pretendia aprender, trabalhar com eles, tentar ser aceito, experimentar a alteridade que envolve estar em um universo de práticas e significados nos quais eu era pouco útil, bem como aprender a ser acolhido por amigos de amigos que se fizeram meus amigos.

Observar o comércio do pirarucu trabalhando com as feirantes me permitiu acompanhar a hierarquização presente em sua classificação e produção, bem como, compreender que os critérios e padrões determinantes da sua trocabilidade são estabelecidos a partir de complexas elaborações simbólicas do status de cada tipo de coisa a partir do reconhecimento e da manipulação de suas características físicas, do estabelecimento de

narrativas acerca de sua origem e das ocasiões de seu consumo, que concorrem para que algumas de suas manifestações sejam classificadas como de bom gosto. Esse regime de valor se realiza nos princípios de escolha adotados por determinados consumidores considerados de bom gosto.

Na circulação desse pescado, a dimensão simbólica (WOORTMANN, 2006) da comida aparece ainda com mais força em razão de seu consumo ocorrer, principalmente, em momentos de celebração, e portanto, livre da necessidade que marca a nutrição cotidiana, está associado ao campo da fruição gastronômica, onde a correspondência entre os gostos dos produtores e consumidores, pensados como princípios de escolha em relação a um conjunto de bens classificantes, passa a ser fundamental.

Essa distinção produzida pela hierarquização dos gostos em razão da escolha de determinados tipos de mercadorias modela diferentes formas de interação entre os sujeitos, ampliando assim, a dimensão do regime de valor. A atenção aos padrões e critérios da troca permite identificar formas plurais de circulação relacionadas com sociabilidades específicas.

É nesse contexto que as formas de crédito direto, sem mediação bancária, observadas no varejo, emergem e apresentam seus significados. As vendas a prazo são parte dos regimes de valor, não são formas sociais autônomas. Dependem da hierarquia das coisas que colocam os sujeitos em interação. No contexto que observei, o crédito concedido voluntariamente pelas feirantes tem menos relação com a necessidade e a escassez de recursos do consumidor do que com sua elevada posição na classificação do consumo.

A pluralização das formas de circulação do pirarucu, como descritas no Capítulo 2, confirma a diferenciação que envolve seu regime de valor, no qual o desejo passa a ter papel fundamental. Razão pela qual se fez necessário discutir como as feirantes atuam na produção estética do desejo e dos gostos sintetizada no pregão “Vamos levar uma delícia?”, onde a qualidade da mercadoria se expressa no prazer da fruição estética que pode proporcionar aos sentidos.

A complexidade da circulação que observei demonstra o quanto as práticas econômicas são fenômenos dinâmicos que não se sujeitam aos limites do cálculo utilitário de maximização dos ganhos. Práticas estas que são produtos e produtoras da ordem social e simbólica do mundo, modelando maneiras de interação em razão da localização no mundo dos bens. O fenômeno que estudei, dessa forma, mostra como elementos de uma culinária de origem ameríndia e de produção ribeirinha e artesanal, comercializadas em feiras livres amazônicas, foi transmutada em índice de sofisticação gastronômica e distinção de bom gosto culinário.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABNT. NBR 9283 – **Mobiliário urbano: classificação**. Rio de Janeiro, 1986.

APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas**. Niterói: EdUFF, 2008.

BELÉM. **Decreto 26.579** de 14 de Abril de 1994.

BELÉM. **Decreto 26.580** de 14 de Abril de 1994.

BELÉM. **Lei 7.682** de 05 de Janeiro de 1994.

BELÉM. **Lei 8.771** de 19 de Novembro de 2010.

BELÉM. **Lei 12.287** de 08 de Março de 2013.

BELÉM. **Lei 8.992** de 04 de janeiro de 2013.

BORGES, Marcos. Do porto à mesa. Etnografia dos fluxos de comercialização, circulação e consumo de açaí no bairro do Jurunas-Belém/PA. Dissertação de Mestrado, PPGCS-UFPA: Belém, 2013.

BOURDIEU, Pierre. **Questões de Sociologia**. Rio de Janeiro: Marco Zero; 1983.

BOURDIEU, Pierre. **Razões práticas: Sobre a teoria da ação**. Campinas: Papirus, 2014.

BOURDIEU, Pierre. **Esboço de uma teoria da prática**. Oeiras: Celta, 2000.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: EDUSP/ZOUK, 2006.

BRASIL. **Lei 9.637** de 15 de Maio de 1998.

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. *O Trabalho do Antropólogo*. Brasília/ São Paulo: Paralelo Quinze/Editora da Unesp. 2000.

CODEM. Ortofotos Município de Belém Áreas urbana e de expansão urbana. PMB/CODEM. 2000.

COSTA, José. A circulação do Pirarucu na Feira da 25 de Setembro, em Belém In: RODRIGUES, et. alli. (orgs.) **Mercados populares em Belém**. Belém: NAEA/UFPA; 2017. Pags. 162 – 178.

CALVINO, Italo. **Palomar**. São Paulo: Companhia das Letras; 1994.

CAMPELO, Marilu. Feira do Ver-O-Peso: cartão postal da Amazônia ou patrimônio da humanidade. *Humanitas*, vol 18, n.2 p. 149-170, 2002.

CUNHA, Euclides. **Os sertões**. São Paulo: Nova Aguilar, 2003.

- CRUZ, Ernesto. **Ruas de Belém: Significados históricos e suas denominações**. 2ª ed. Belém: CEJUP; 1992.
- DO RIO, João. **A alma encantadora das ruas**. São Paulo: Companhia das Letras. 1999.
- DOUGLAS, M. ISHERWOOD, B. **O mundo dos bens**. Rio de Janeiro: EDUFJRJ; 2013
- DUMONT, Louis. **Homo Hierarchicus**. São Paulo: EDUSP; 2008.
- DURKHEIM, Émile; MAUSS, Marcel. Algumas formas primitivas de classificação. In: **Marcel Mauss: Ensaio de Sociologia**. São Paulo: Perspectiva, 1999 (p.399-455).
- ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Vol. I. Rio de Janeiro: Zahar. 2011
- FIGUEIREDO, Ellen Amaral. (Org.) **Biologia, conservação e manejo participativo de pirarucus na Pan-Amazônia**. Tefé: IDSM, 2013.
- FURTADO, Lourdes G. **Pescadores do Rio Amazonas**. Belém: MPEG. 1993.
- GALVÃO DE LIMA, Liane. BATISTA, Vandick da Silva. Estudos etnoicliológicos sobre o pirarucu *Arapaima gigas* na Amazônia Central. *Acta Amazônica*, vol 42(3), p. 337-344, 2012.
- GEERTZ, Clifford. Um jogo absorvente: notas sobre a Briga de Galos Belinesa. In: **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989. p. 278-331.
- _____. **Obras e vidas**. Rio de Janeiro: EDUFJRJ, 2002.
- GOLDMAN, Márcio. Os tambores dos mortos e os tambores dos vivos. Etnografia, antropologia e política em Ilhéus, Bahia. **Revista de Antropologia**, São Paulo, USP, 2003, V. 46 N° 2.
- GOODY, Jack. **Cuisines, cuisine et classes**. Paris: Centre Georges Pompidou; 1984.
- HARRIS, Marvin. **Bueno para comer**. Madrid: Alianza; 2011.
- IBAMA. **Instrução Normativa nº 34**. Brasília. 2004.
- IBAMA. **Instrução Normativa nº 35**. Brasília. 2004.
- IBAMA. **Instrução Normativa nº 01**. Brasília. 2005.
- IBAMA. **Instrução Normativa nº 24**. Brasília. 2005.
- IBGE. **Divisão Regional do Brasil em mesorregiões e microrregiões geográficas**. Rio de Janeiro: IBGE: 1990
- INGOLD. Tim. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. *Horizontes Antropológicos*: 18; n. 37, 25 – 44. 2012.

LEACH, Edmund. **A diversidade da antropologia**. Lisboa: Edições 70, 2002.

LEACH, Edmund. Dois ensaios a respeito da representação simbólica do tempo. In: **Repensando a antropologia**. São Paulo: Perspectiva, 2008. p. 191-210.

LEVI-STRAUSS, Claude. **O triângulo culinário**. In: L'Arc Documentos. São Paulo: Documento; 1968

_____. **Mito e significado**. Lisboa: Edições 70. 1987.

_____. **As estruturas elementares do parentesco**. Petrópolis: Vozes, 2003.

_____. A eficácia simbólica. In: **Antropologia Estrutural**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2008. Págs. 215 – 236.

LIMA, Maria D. Patrimônio cultural: os discursos oficiais e o que se diz no Ver-O-Peso. In: LEITÃO, Wilma (org.). **Ver-O-Peso: Estudos antropológicos no mercado de Belém**. Belém: NAEA/UFPA; 2010. Pags. 69 – 102.

LIFSCHITZ, Javier. O alimento-signo nos novos padrões alimentares. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, n. 27, 1995. Disponível em http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_27/rbcs27_10.htm

LISPECTOR, Clarice. Perdoando Deus. In: **Todos os contos**. Rio de Janeiro: Rocco; 2016.

MACHADO, José Pedro. **Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa**. 1º e 2º Volumes. Lisboa: Livros Horizonte. 1995.

MAGNE, Augusto. **Dicionário etimológico da língua latina: Famílias de palavra e derivações vernáculas**. Rio de Janeiro: MEC, 1952. Vol. I (A – AP)

MALINOWSKI, Bronislaw. “Introdução. Tema, método e objetivo desta pesquisa”. In **Argonautas do Pacífico Ocidental**. São Paulo: Abril; 1976. Págs 21-38

MAUSS, Marcel. O ensaio sobre a dádiva. In: **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003 (p. 185 – 294)

MEDEIROS, Jorge França da Silva. As feiras livres em Belém (PA): Possibilidades e perspectivas de (re)apropriação do território na/da cidade. Disponível em: egal2009.easyplanners.info/area05/5803_Medeiros_Jorge.doc. 2009.

_____. **As feiras livres em Belém (PA)**. Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal do Pará, Belém. 2010.

MINNAERT, Ana Cláudia. A feira livre sob um olhar etnográfico. In: FREITAS, M., FONTES, G., and OLIVEIRA, N., Orgs. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura** [online]. Salvador: EDUFBA, 2008.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, 16(47), p. 31 – 41, 2001.

MURRIETA, R. S. A mística do Pirarucu: pesca, *ethos* e paisagem em comunidades rurais no Baixo Amazonas. **Horizontes Antropológicos**, 16: 113-130, 2001.

_____. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, São Paulo, USP, 2001a, V. 44 nº 2.

OLIVEIRA NETO, Francisco et alli. No apurado: confiança e gestão das relações sociais na comercialização de pescado no Ver-O-Peso. In: LEITÃO, Wilma (org). **Ver-O-Peso: estudos antropológicos no mercado de Belém Volume II**. Belém: Paka-Tatu, p. 167-189, 2016.

POLANYI, Karl. **A Grande Transformação**: As origens da nossa época. Rio de Janeiro: Campus, 2012.

RAIOL, Eloi. **Feira da 25 – Belém**. 2015. 1. Fotografia. Disponível em: <http://eloiraiolfotografando.blogspot.com.br/>; acessado em 07/10/2015.

RODRIGUES, Carmem et ali. **Mercados populares em Belém: Produção de sociabilidades e identidades em espaço urbano**. Belém: NAEA/UFPA, 2014.

RODRIGUES, Carmem et ali. **Mercados populares em Belém: Produção de sociabilidades e identidades em espaço urbano. Vol. 2**. Belém: NAEA/UFPA, 2017.

RODRIGUES, Carmem. PALHETA, Cláudia. O Ver-O-Peso na avenida do samba. In: LEITÃO, Wilma (org.). **Ver-O-Peso: Estudos antropológicos no mercado de Belém**. Belém: NAEA/UFPA; 2010. Págs. 223 – 235.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. São Paulo, Zahar, 2003

SANDRONI, Paulo. **Dicionário de Economia do Século XXI**. 4ª edição revisada, Rio de Janeiro: Record; 2008

SANTOS, Geraldo M. et alli. **Peixes comerciais de Manaus**. Manaus: IBAMA/AM: ProVárzea, 2006.

SAUTCHUK, Carlos Emanuel. **O arpão e o anzol: técnica e pessoa no estuário do Amazonas (Vila Sucuriju, Amapá)**. Tese de Doutorado; DAN – UNB: Brasília. 2007.

SECON. **Anuário Estatístico do Município de Belém-2009: Ocupação em feiras e mercados**. Belém. SECON/DFMP: 2010.

SECON. **Histórico da feira da 25 de Setembro**. Belém, SECON/DFMP: 2015.

SECON. **Quadro Geral do número de Permissionários e Equipamentos nas feiras municipais**. Belém, SECON/DFMP: 2015a.

SILVA, Luiz de Jesus D. Pedras, Redes e Malha na circulação do pescado do Ver-o-Peso ao meio urbano de Belém do Pará. Tese de Doutorado; Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia, Universidade Federal do Pará, Belém, 2016.

SIMMEL, Georg. **Filosofia del dinero**. Madrid: Capitán Swing; 2013.

_____. **Fidelidade e Gratidão e outros textos**. Lisboa: Relógio D'Água; 2004.

SOUZA, Leonardo Coelho. A música e a paisagem sonora no filme Ver-O-Peso (1984). In: RODRIGUES, et. alli. (orgs.) **Mercados populares em Belém**. Vol. 2. Belém: NAEA/UFPA; 2017. Pags. 288-295

SOUZA, Rogério. RODRIGUES, Carmem. Sociabilidades, práticas e identidade na Feira da 25 de Setembro. In: RODRIGUES, et. alli. (orgs.) **Mercados populares em Belém**. Belém: NAEA/UFPA; 2014. Págs. 123 – 144.

VELHO, Gilberto. Observando o familiar. In: NUNES, Edson de Oliveira (Org.). **A Aventura Sociológica**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1985.

VERÍSSIMO, José. **Cenas da Vida Amazônica**. São Paulo: Martins Fontes; 2011.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. O campo na selva visto da Praia. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 5m nº 10, 1992, pags. 170-190.

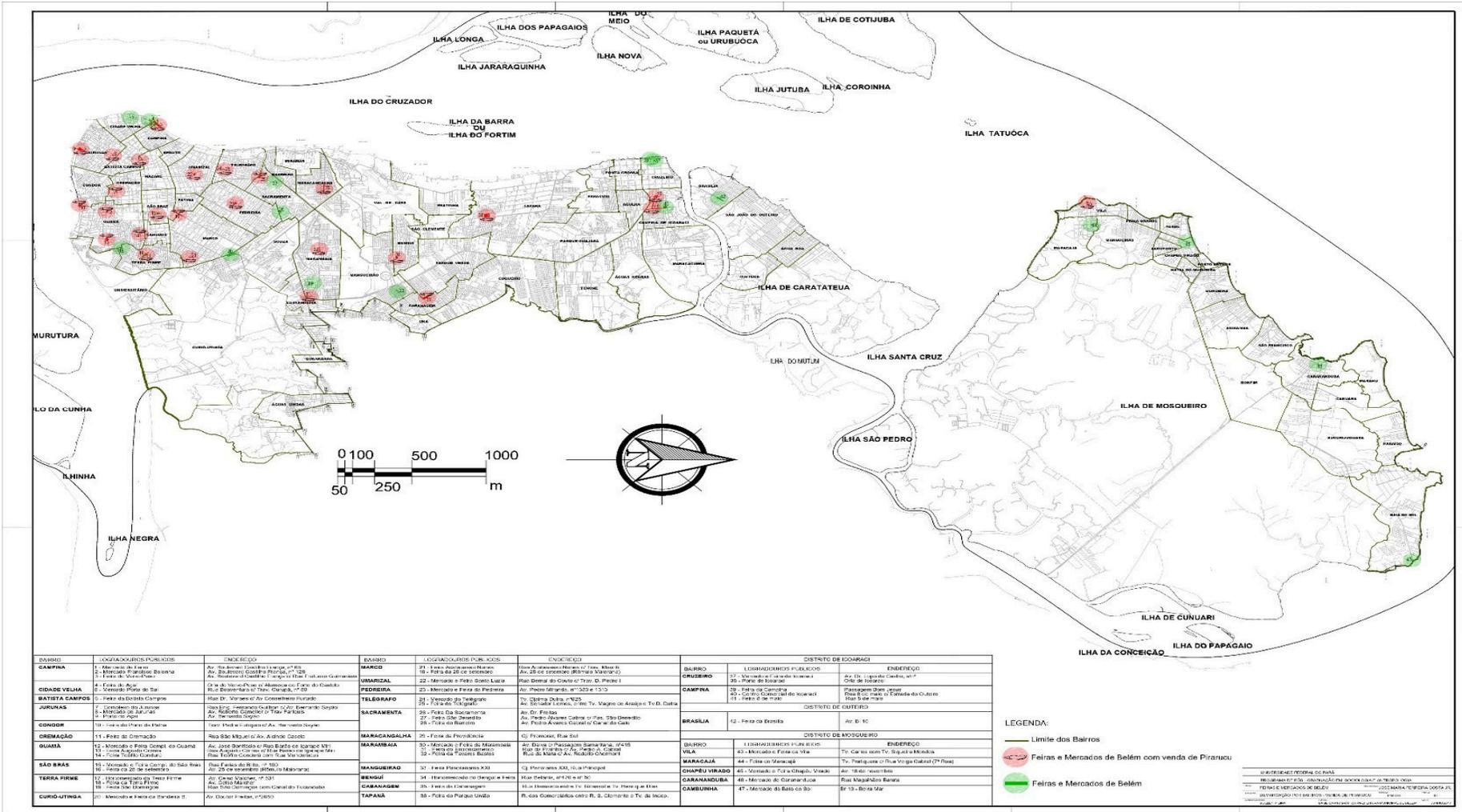
WOORTMANN, Ellen. **A comida como linguagem**. *Habitus*: Goiânia, v. 11, n.1 p. 5-17, jan/jun. 2013.

WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma. TENSER, Carla. **Gastronomia: Cortes e Recortes**. Brasília: SENAC; 2006

WILM. Luciana. **Todo dia é feira: estudo sobre a circulação de bens e pessoas no comércio jurunense**. Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal do Pará, Belém. 2012.

ANEXO I

MAPA DE LOCALIZAÇÃO DAS FEIRAS E MERCADOS NA CIDADE DE BELÉM. DESTAQUE PARA AS FEIRAS COM CIRCULAÇÃO DE PIRARUCU SALGADO



ANEXO II
CLASSIFICAÇÃO DOS TIPOS DE EQUIPAMENTOS NAS FEIRAS E MERCADOS
DE BELÉM



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
 SECRETARIA MUNICIPAL DE ECONOMIA
 DEPARTAMENTO DE FEIRAS MERCADOS E PORTOS
 DIVISÃO DE CONTROLE TÉCNICO

EQUIPAMENTOS QUE COMPOEM AS UNIDADES DE
 ABASTECIMENTO:

TIPO DE EQUIPAMENTO	ESPECIFICAÇÃO
ARREADO	Posicionamento dos produtos em telas, carro de mão, encerado no chão.
BARRACA	Equipamento fixo ou desmontável de madeira ou ferro com cobertura e de alvenaria com telas de ferro.
BOX	Pequeno pavimento em área interna em alvenaria com ou sem cobertura e porta.
ESTRADO	Armação que forma uma espécie de plataforma de madeira com 30 a 50cm de altura, com ou sem cobertura, usado geralmente para venda de farinha.
LOJA	Pavimento de alvenaria com porta de entrada para a parte externa da unidade de abastecimento.
QUIOSQUE	Pequeno pavilhão em alvenaria localizado em área externa e separada dos demais equipamentos.
TALHO	Pequeno pavimento interno em alvenaria sem porta, específico para a comercialização de carnes, vísceras e peixes.
TANQUE	Estrutura em alvenaria e ou tampão de geladeira para a venda de mariscos.

ANEXO III

DISTRIBUIÇÃO DAS FEIRAS E MERCADOS NOS DISTRITOS ADMINISTRATIVOS DE BELÉM

SECON
SECRETARIA MUNICIPAL DE ECONOMIA
DEPARTAMENTO DE FEIRAS, MERCADOS
E PORTOS



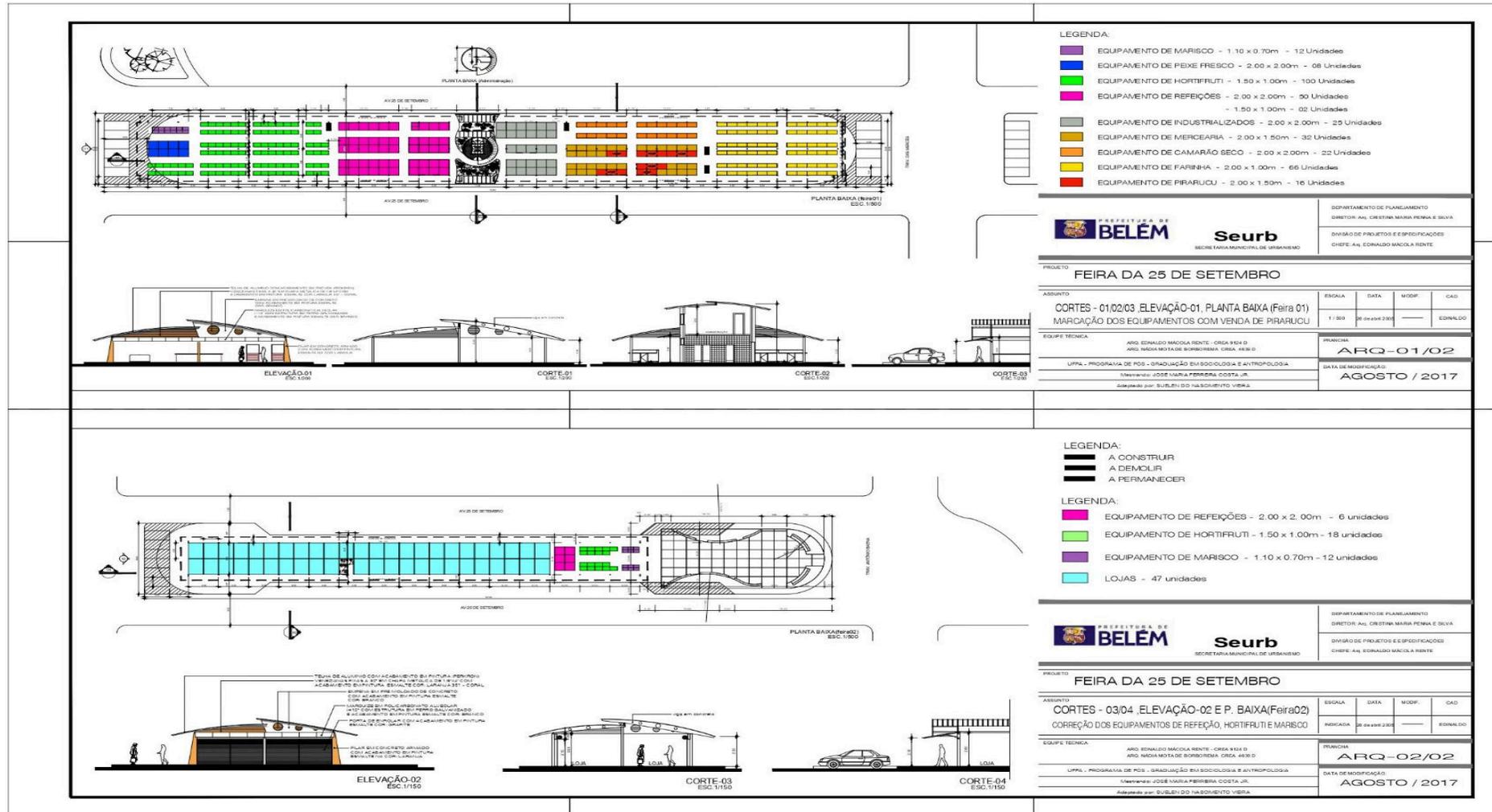
LOGRADOUROS MUNICIPAIS DE BELÉM POR DISTRITO

DISTRITOS	FEIRAS / MERCADOS
Distrito de Belém DABEL	Mercado de São Brás
	Mercado de Santa Luzia
	Mercado Francisco Bolonha
	Mercado de Ferro
	Mercado do Porto do Sal
	Feira da Batista Campos
	Feira de São Brás
	Feira do Ver-O-Peso
	Feira da 25 de Setembro
	Feira de Santa Luzia
Distrito do Guamá DAGUA	Mercado da Bandeira Branca
	Mercado Compl. Do Guamá
	Hortomercado da Terra Firme
	Mercado Compl. do Jurunas
	Mercado do Jurunas
	Feira da Terra Firme
	Feira Compl do Guamá
	Feira Augusto Corrêa
	Feira da Bandeira Branca
	Feira Acatauassu Nunes
	Feira da Mundurucus
	Feira da São Domingos
	Feira da Cremação
	Feira do Porto da Palha
	Feira da Teófilo Condurú
Feira do Jurunas	
Porto do Açaí	
Distrito do Entroncamento DAENT	Mercado da Marambaia
	Feira da Marambaia
	Feira do Entroncamento
	Feira da Providência
	Feira da Tavares Bastos

DISTRITOS	FEIRAS / MERCADOS
Distrito do Bengui DABEN	Hortomercado do Bengui
	Feira do Bengui
	Feira da Damasco
	Feira Panorama XXI
	Feira da Providência
	Complexo Catalina
	Feira Parque União
	Feira São Clemente
Distrito de Icoaraci DAICO	Mercado e feira de Icoaraci
	Feira da Campina
	Centro Comercial de Icoaraci
	Feira da 8 de Maio
	Porto de Icoaraci
Distrito de Mosqueiro DAMOS	Mercado do Chapéu Virado
	Mercado de Carananduba
	Mercado Baia do Sol
	Mercado e feira da Vila
Distrito da Sacramento DASAC	Mercado da Pedreira
	Mercado do Telegrafo
	Feira Pedreira
	Feira da Sacramento
	Feira do Barreiro
	Feira do Telégrafo
	Feira da São Benedito
Distrito do Outeiro DAOUT	Feira Beira mar
	Feira da Tucumaeira
	Feira da Brasília

Fonte: DCT/DFMP/SECON

ANEXO IV: PLANTA BAIXA DA FEIRA DA 25 DE SETEMBRO



- LEGENDA:**
- EQUIPAMENTO DE MARISCO - 1,10 x 0,70m - 12 Unidades
 - EQUIPAMENTO DE PEIXE FRESCO - 2,00 x 2,00m - 08 Unidades
 - EQUIPAMENTO DE HORTIFRUTI - 1,50 x 1,00m - 100 Unidades
 - EQUIPAMENTO DE REFEIÇÕES - 2,00 x 2,00m - 50 Unidades
- 1,50 x 1,00m - 02 Unidades
 - EQUIPAMENTO DE INDUSTRIALIZADOS - 2,00 x 2,00m - 25 Unidades
 - EQUIPAMENTO DE MERCERIA - 2,00 x 1,50m - 32 Unidades
 - EQUIPAMENTO DE CAMARÃO SECO - 2,00 x 2,00m - 22 Unidades
 - EQUIPAMENTO DE FARINHA - 2,00 x 1,00m - 66 Unidades
 - EQUIPAMENTO DE PIRARUCU - 2,00 x 1,50m - 16 Unidades

PREFEITURA DE BELÉM
Seurb
SECRETARIA MUNICIPAL DE URBANISMO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO
DIRETOR: ANJ. CRISTINA MARIA PENHA E SILVA
DIVISÃO DE PROJETOS E ESPECIFICAÇÕES
CHEFE: ANJ. EDUARDO MACOLA RENTE

PROJETO: FEIRA DA 25 DE SETEMBRO

ASSUNTO	ESCALA	DATA	MODIF.	CAD.
CORTES - 01/02/03, ELEVÇÃO-01, PLANTA BAIXA (Feira 01) MARCAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS COM VENDA DE PIRARUCU	1/300	26 de abril 2007		EDUARDO

EQUIPE TÉCNICA: ARQ. EDUARDO MACOLA RENTE - CREA 1914 D
ARQ. MARIANA MOTA DE BORBORIMA - CREA 4839 D
UPPA - PROGRAMA DE PÓS - GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA E ANTROPOLOGIA
Mestrando: JOSÉ MARIA FERREIRA COSTA JR.
Supervisor: SUELENE DO NASCIMENTO VIEIRA

PRONCHA: ARQ-01/02
DATA DE MODIFICAÇÃO: AGOSTO / 2017

- LEGENDA:**
- A CONSTRUIR
 - A DEMOLIR
 - A PERMANECER
- LEGENDA:**
- EQUIPAMENTO DE REFEIÇÕES - 2,00 x 2,00m - 6 unidades
 - EQUIPAMENTO DE HORTIFRUTI - 1,50 x 1,00m - 18 unidades
 - EQUIPAMENTO DE MARISCO - 1,10 x 0,70m - 12 unidades
 - LOJAS - 47 unidades

PREFEITURA DE BELÉM
Seurb
SECRETARIA MUNICIPAL DE URBANISMO

DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO
DIRETOR: ANJ. CRISTINA MARIA PENHA E SILVA
DIVISÃO DE PROJETOS E ESPECIFICAÇÕES
CHEFE: ANJ. EDUARDO MACOLA RENTE

PROJETO: FEIRA DA 25 DE SETEMBRO

ASSUNTO	ESCALA	DATA	MODIF.	CAD.
CORTES - 03/04, ELEVÇÃO-02 E P. BAIXA (Feira 02) CORREÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE REFEIÇÃO, HORTIFRUTI E MARISCO	1/300	26 de abril 2007		EDUARDO

EQUIPE TÉCNICA: ARQ. EDUARDO MACOLA RENTE - CREA 1914 D
ARQ. MARIANA MOTA DE BORBORIMA - CREA 4839 D
UPPA - PROGRAMA DE PÓS - GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA E ANTROPOLOGIA
Mestrando: JOSÉ MARIA FERREIRA COSTA JR.
Supervisor: SUELENE DO NASCIMENTO VIEIRA

PRONCHA: ARQ-02/02
DATA DE MODIFICAÇÃO: AGOSTO / 2017

ANEXO V

RECEITAS DE PIRARUCU E PIRACUÍ NA FEIRA DA 25 DE SETEMBRO

PIRARUCU DE CASACA

Ingredientes:

1. 01 kilo de pirarucu
2. Farinha d'água grossa
3. 2 vidros de leite de cocô
4. Pimentão, tomate, cebola, cheiro verde (todos os temperos)
5. Azeitona, ervilha
6. Azeite português

MODO DE FAZER

1. Deixe o pirarucu de molho de um dia para o outro, (água para tirar o sal) depois corte em pedaços quadrados e fritar.
2. Corta-se os temperos bem pequenos, o pirarucu tire em lascas. Misture tudo acrescentando o azeite português.
3. Umedecer a farinha com leite de cocô e pouco de sal.

ARRUMAÇÃO

Farinha, pirarucu com os temperos e banana frita, assim sucessivamente de modo que a farinha umedecida fique por último e em cima as bananas fritas. Leve ao forno para aquecer bem.

Bolinho de piracuí

Entrada

(Para 6 pessoas)

INGREDIENTES

- 1 quilo de batata
- 100 gramas de cheiro verde
- 1 cebola
- ½ pimentão
- ½ quilo de piracuí (farinha do peixe acari)
- 2 ovos
- Azeite de oliva

MÉTODO

Cozinhe as batatas, depois as amasse até ficar na consistência de purê e reserve. Refogue todos os temperos no azeite de oliva e em seguida misture a farinha de piracuí. Junte a mistura refogada à massa de batata, reservada e adicione os ovos. Misture bem. Faça os bolinhos e depois frite. Sirva quente.

RECEITAS

SALADA MARAVILHOSA

Ingredientes:

250g de Pirarucu Defumado em cubos

3 batatas médias

2 cenouras

1 chuchu

1 lata de ervilha

Azeitona a gosto

Modo de fazer:

Corte as batatas, as cenouras e o chuchu em cubos e cozinhe com uma pitada de sal. Escorra e tempere com alho, sal, azeite, vinagre e pimenta do reino. Junte a ervilha, a azeitona e o pirarucu. Misture tudo e sirva.

Variação: Se preferir tempere com maionese de sua preferência.

PIRARUCU AO CREME DE MILHO VERDE

Ingredientes:

500g de Pirarucu Defumado em lascas

2 latas de milho verde

500ml de leite

½ pacote de creme de cebola

1 lata de creme de leite

Modo de fazer:

Bata o milho verde no liquidificador com o leite. Leve ao fogo com o creme de cebola até engrossar. Junte o creme de leite e reserve. Arrume o pirarucu em um pirex e cubra com o creme de milho, Polvilhe queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

PIRARUCU À FANTASIA

Ingredientes:

500g de Pirarucu Defumado em cubos

5 batatas médias

3 cenouras

2 chuchus

3 cebolas

Azeitona a gosto

½ litro de leite

2 colheres (sopa) de maisena

2 colheres (sopa) de manteiga

1 pitada de sal

½ cebola picada

Modo de fazer:

Corte os legumes em rodela. Cozinhe, escorra e reserve. Frite a cebola picada na manteiga, junte o leite, a maisena e o sal, mexa até engrossar o molho. Em um pirex alterne camadas de pirarucu, legumes, cebola e azeitona. Jogue o molho branco por cima e polvilhe com queijo ralado. Leve ao fogo para gratinar.