



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS
MESTRADO EM CIÊNCIAS SOCIAIS
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO EM ANTROPOLOGIA

Sociabilidades no Mercado de Peixe do Ver-o-Peso durante o
Círio de Nazaré

Lícia Tatiana Azevedo do Nascimento

Belém/Pará
fevereiro/2010

Sociabilidades no Mercado de Peixe do Ver-o-Peso durante o Círio de Nazaré

Lícia Tatiana Azevedo do Nascimento

Dissertação apresentada para obtenção do
Título de Mestre em Ciências Sociais, junto
ao Programa de Pós-Graduação em
Ciências Sociais, área de concentração em
Antropologia, do Instituto de Filosofia e
Ciências Humanas, da Universidade
Federal do Pará.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Carmem Izabel
Rodrigues.

Belém/Pará
fevereiro/2010

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)

(Biblioteca de Pós-Graduação do IFCH/UFPA, Belém-PA)

Nascimento, Lícia Tatiana Azevedo

Sociabilidades no Mercado de Peixe do Ver-o-Peso durante o Círio de Nazaré /
Lícia Tatiana Azevedo do Nascimento; orientadora, Carmem Izabel Rodrigues. -
2010

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e
Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Belém, 2010.

1. Sociabilidade. 2. Círio de Nazaré. 3. Mercado do Ver-o-Peso (Belém-PA). 4.
Festas religiosas - Belém (PA) - Aspectos antropológicos.I. Título.

CDD - 22. ed. 303.32098115

Lícia Tatiana Azevedo do Nascimento

Sociabilidades no Mercado de Peixe do Ver-o-Peso durante o
Círio de Nazaré

Este exemplar corresponde à redação final
da dissertação defendida e aprovada pela
Banca Examinadora em 12 / 03 / 2010.

Conceito: _____

Banca examinadora:

Prof^a. Dra. Carmem Izabel Rodrigues –Orientadora (UFPA/PPGCS)

Prof. Dr. Antonio Mauricio Dias da Costa -Examinador Interno (UFPA/PPGCS)

Prof. Dr. Fernando Arthur Freitas Neves – Examinador Externo (UFPA)

Prof. Dr. Raymundo Heraldo Maués- Examinador Suplente (UFPA/PPGCS)

À minha família, meu porto seguro.

Agradecimentos

A Deus pelo dom da vida.

Aos meus pais, pela compreensão de minha ausência em alguns momentos em família.

Aos meus irmãos, pela ajuda através de ações ou palavras de conforto e incentivo.

Aos meus tios, tias, primos e primas, que sempre me encorajam a seguir adiante profissionalmente.

Ao meu namorado pela paciência, principalmente nos meus momentos de estresse, e também pelo incentivo na minha caminhada profissional.

À minha orientadora, Prof^a Dr^a Carmem Izabel Rodrigues, pela disponibilidade e paciência em me orientar.

Aos professores Maria Angélica Motta-Maués e Raymundo Heraldo Maués, que participaram da banca de qualificação.

Ao professor Antônio Mauricio Dias da Costa que contribui com suas considerações para este trabalho como comentarista da disciplina “Seminário de Dissertação”.

Aos meus colegas do mestrado Agnaldo Aires, Rosiane Martins, Leonard Grala, Terezinha Bassalo, Kátia Demeda, Dilma Lopes, Carmem Priscila, por seus comentários valiosos durante a disciplina Seminário de Dissertação.

À CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior pela bolsa que a mim foi disponibilizada para a realização de minha pesquisa.

A todos os peixeiros, balanceiros e geleiros do Ver-o-Peso, que se disponibilizaram a conversar comigo, em especial Dedé, Fernando, Alaci, Rangel, Dagoberto, Waldez, André, Daniel Junior, Davi.

A Neuza, permissionária do setor de polpas de frutas do Ver-o-Peso, pelas conversas acompanhadas de sucos deliciosos.

Aos funcionários do PPGCS, Paulo e Rosangela, sempre tão gentis e dispostos em ajudar quando solicitados.

“Enquanto houver vida a gente
vem porque [a Festa] é tradição nossa”
(Dagoberto, outubro de 2009).

RESUMO

Esta dissertação pretende analisar alguns aspectos das práticas realizadas pelos peixeiros, balanceiros e geleiros, do Ver-o-Peso através das sociabilidades por eles exercidas. Partindo do pressuposto que as práticas sociais são responsáveis pelos significados ou ressignificações dos espaços, o Ver-o-Peso o mais antigo espaço comercial da cidade de Belém, se apresenta cotidianamente como um lugar de expressiva atividade de trabalho, porém, eventualmente, é também um espaço de lazer para os que nele diariamente trabalham. A partir da Festa que é realizada durante o Círio de Nazaré em Belém, como forma de render honrarias a Santa, Nossa Senhora de Nazaré, será interpretado à luz de uma abordagem antropológica, o lado lúdico existente no Ver-o-Peso. Para realização da análise foram realizadas observação direta e entrevistas junto àqueles trabalhadores que trabalham com a comercialização do pescado no Ver-o-Peso, mais precisamente no Mercado de Ferro (ou de Peixe), e que são responsáveis pela realização da Festa

Palavras-chave: Sociabilidades, Ver-o-Peso, Mercado de Peixe, Festa, Círio de Nazaré.

ABSTRACT

This paper aims to analyze some aspects of the practices carried out by fishmongers, rockers and glaciers from *Ver-o-Peso* through the sociability they perform. Assuming that the social practices are responsible for the signification or re-significations of the spaces, the *Ver-o-Peso*, the oldest commercial area of the city of Belém, is daily presented as a place for expressive activity of work, but eventually it is also a place of entertainment for those who work daily on it. From the festival, that takes place during the *Círio de Nazaré* in Belem, in order to render honors to the Saint, Our Lady of Nazareth, will be interpreted in the prism of an anthropological approach, the existed playful side in *Ver-o-Peso*. To perform the analysis, were carried out direct observation and interviews with those who work in the fish commercialization in *Ver-o-Peso*, more precisely in the *Mercado de Ferro* (Iron Market), as also known as *Mercado de Peixe* (Fish Market), which are responsible for carrying the Feast.

Keywords: Sociabilities, *Ver-o-Peso*, Fish Market, Feast, *Círio de Nazaré*.

Lista de Figuras

Figura 1: A rede de comercialização do pescado no Ver-o-Peso	43
Figura 2: O Mercado de Peixe	46
Figura 3: Planta baixa do Mercado de Peixe	47
Figura 4: Vista parcial da parte interna do Mercado de Peixe	48
Figura 5: Altar de Nossa Senhora de Nazaré no Mercado de Peixe	49
Figura 6: Esquema da rede de relações do peixeiro para entrega dos produtos	60

Lista de Fotos

Foto 1: Vista panorâmica do Complexo do Ver-o-Peso.....	33
Foto 2: A comercialização na “pedra” pelos balanceiros.....	36
Foto 3: Barcos ancorados na “pedra” do Ver-o-Peso.....	37
Foto 4: Venda do peixe na “pedra” pelos “vendedores da pedra”	40
Foto 5: Via-Sacra dentro do Mercado de Peixe	68
Foto 6: A Via-Sacra em meio às “porções mágicas” do Setor de Ervas	69
Foto 7: Última estação realizada ao lado da Igreja das Mercês, paróquia a qual pertence o Ver-o-Peso.....	70
Foto 8: O encontro das imagens (de Jesus e Maria) em frente à Igreja das Mercês.....	71
Foto 9: Vista parcial da venda dentro do Mercado de Peixe	72
Foto 10: Vista parcial da Festa dentro do Mercado no dia do Círio	73
Foto 11: Pedro Barreiro Rosa, promesseiro da Festa.....	76
Foto 12: A Bandeira especificando os responsáveis pela Homenagem	78
Foto 13: As faixas dos peixeiros no Mercado pedindo bênçãos à Santa	84
Foto 14: Faixa com mensagem para a Santa, homenagem dos proprietários de uma loja comercial do Mercado.....	85
Foto 15: Mercado de Peixe com sua fachada decorada com balões.....	86
Foto 16: Imagem da Santa na porta do Mercado na noite da Trasladação	88
Foto 17: Mãos estendidas durante a queima de fogos no sábado à noite.	91
Foto 18: Neuza, em um dos pontos de entrega de comida dos peixeiros.....	93
Foto 19: Representantes dos peixeiros e balanceiros	95
Foto 20: Convidada dançando vestida com uma camisa com mensagem para santa e a identificação de um trabalhador do Ver-o-Peso	96
Foto 21: Vista parcial da Festa	101

Lista de Tabelas e Quadros

Tabela 1: Primeira atividade exercida no Ver-o-Peso	51
Tabela 2: Sobre a presença dos filhos no Ver-o-Peso	53
Quadro 1: Espécies vendidas e seu lugar de origem	56

SUMÁRIO

Capítulo 1 – Introdução	14
1.1 – O objeto e a aproximação com o campo.....	15
1.2 – Referencial teórico-metodológico.....	20
1.3 – (Re)conhecendo o cenário da pesquisa	28
1.4 – O Ver-o-Peso	31
1.5 – A pedra do Ver-o-Peso	36
Capítulo 2 – O Mercado de Ferro e seus atores sociais	45
2.1 – O Mercado de Ferro ou de Peixe	46
2.2 – Quando se chega para trabalhar no Mercado de Peixe	50
2.3 – O dia-a-dia no Mercado de Peixe	55
2.4 – “O ‘Natal’ dos peixeiros”.....	62
2.5– Para além da comercialização do peixe	64
Capítulo 3 – A Festa no Mercado	74
3.1 – Primeiro momento: a preparação da Festa	79
3.2 – Segundo momento: a véspera da Festa	83
3.3 – Terceiro momento: a Festa	90
3.4 – Algumas considerações sobre a Festa	99
Considerações Finais – O Mercado, A Festa e o Círio de Nazaré	106
Bibliografia	111

Capítulo 1 – Introdução

1.1 – O objeto e a aproximação com o campo

Este trabalho tem como objeto de pesquisa a Festa que é realizada em honra de Nossa Senhora de Nazaré pelas categorias (peixeiros, balanceiros e geleiros) que trabalham com o pescado no Ver-o-Peso. A Festa acontece, anualmente, dentro do Mercado de Ferro, uma das construções que mais se destaca no Ver-o-Peso, e que é conhecido popularmente como Mercado de Peixe.

O Ver-o-Peso é um centro comercial localizado em uma das áreas mais antigas da cidade de Belém, é considerado cartão-postal da cidade e é também uma das mais famosas feiras do Brasil. Mas é, principalmente, um lugar que possui uma intensa vida social devido às suas atividades comerciais através das quais são percebidas práticas cotidianas de trabalho e pelas quais são construídas suas redes de relações.

Enquanto uma pessoa nascida na cidade Belém, o Ver-o-Peso é um lugar que sempre esteve presente na vida desta pesquisadora, pois muitas vezes escutei minha avó materna, meus pais e tios, mencionar em frases do tipo: “amanhã vou ao Ver-o-Peso comprar peixe” ou “vou lá com as ‘velhas’¹ do Ver-o-Peso, vou mandar fazer um garrafada”, e, ainda, hoje escuto minha mãe dizer: “tenho que ir ao Ver-o-Peso fazer compras...” [geralmente, algo do setor das ervas ou do artesanato].

Mas a minha aproximação com o Ver-o-Peso, enquanto pesquisadora, aconteceu após saber da existência da Festa, quando então decidi relacionar, em um mesmo estudo, aqueles que considero os dois maiores ícones da cultura paraense: o Ver-o-Peso e o Círio de Nazaré.

O Círio de Nazaré, assim com o Ver-o-Peso, é um forte símbolo da cultura paraense. Segundo a tradição, foi nos anos de 1700 que um caboclo agricultor chamado Plácido José de Sousa encontrou, às margens do igarapé Murutucu (onde hoje se encontra localizada a Basílica de Nazaré), a imagem de Nossa Senhora de Nazaré, que se tornou a padroeira do povo paraense, dando início aquela que é uma das maiores devoções religiosas no Brasil.

¹ Como respeitosa minha família chama as mulheres que trabalham no setor das ervas no Ver-o-Peso.

O Círio é o acontecimento de maior destaque da cidade de Belém, pois as pessoas, de uma forma ou de outra, participam deste evento. Mesmo os paraenses que vivem fora de Belém procuram estar presentes na cidade para participar, ao menos, das duas principais procissões – a Trasladação e o Círio – que acontecem no sábado e domingo, respectivamente, do segundo fim de semana do mês de outubro, procissões estas que dão início aos quinze dias em que são festejados o Círio de Nazaré.

De acordo com Maués (1999), a devoção por Nossa Senhora de Nazaré iniciou em um município do Estado do Pará, conhecido como Vigia quando este ainda era uma vila. O culto a santa teria se desenvolvido na segunda metade do século XVII.

Vale ressaltar, para melhor entendimento, que Círio é tanto a denominação que especifica a principal procissão, realizada no segundo domingo de outubro, quanto o conjunto de manifestações², que incluem missas, procissões, atos rituais, existentes no calendário oficial do Círio e que acontecem em razão do culto à Senhora de Nazaré.

Alves (1980), em sua obra sobre o Círio de Nazaré, analisou a Festa de Nazaré como um **complexo ritual**, com vários elementos significativos para a sociedade regional; um momento em que ficam em destaque a ordem, o respeito e a sacralização; mas também a reunião de pessoas que durante o ritual exprimem solidariedade, encontro comunitário, em oposição à hierarquia social.

O autor analisa o Círio não apenas enquanto um ritual religioso, mas também enquanto um ritual festivo. Ele destaca a devoção, o lúdico (o arraial), a confraternização em família (o almoço), os códigos culinários e sociais.

Para esta pesquisa vale destacar, ainda, que a Festa do Mercado de Ferro (e as homenagens com os fogos), apesar de acontecer em razão do Círio, pois ela originou-se de uma promessa feita por um balanceiro à Virgem de Nazaré, não faz parte do calendário oficial do Círio. Mas é realizada no domingo pela manhã, após a passagem da berlinda que leva a Santa, durante a procissão do Círio, em frente ao Mercado.

² Traslado para Ananindeua- Marituba, Romaria Rodoviária, Romaria Fluvial, Moto Romaria, Descida da Santa, Missa e Trasladação, Missa Do Círio, Círio, Ciclo Romaria, Romaria da Juventude, Romaria de Benevides, Romaria das Crianças, Procissão da Festa, Missa De Encerramento, Subida da Santa, Missa do Recírio, Recírio para o Colégio Gentil. (Livro das Pergrinações de 2008)

A queima de fogos de artifício é a outra forma pela qual aqueles trabalhadores homenageiam a Santa. Tal homenagem acontece em dois momentos específicos: no sábado à noite, na procissão da Trasladação, quando a Santa em sua berlinda passa em frente ao Mercado, em direção à Catedral da Sé; e no domingo pela manhã, novamente em procissão, quando a Santa retorna a área de sua Basílica.

Para melhor compreensão, deste ponto em diante, denominarei apenas de “Festa”, aquela que é realizada dentro do Mercado de Ferro, por peixeiros, balanceiros e geleiros, e de Festividade do Círio, aos quinze dias, do mês de outubro, de comemorações em culto à Santa.

A partir da decisão de fazer a pesquisa na área do Ver-o-Peso, iniciei juntamente com mais dois estudantes³ do curso de graduação em Ciências Sociais, o Projeto de Pesquisa: *Ver-o-Peso, o cheiro, o gosto, a cor e o som: o Mercado de Belém, em sentidos e misturas*, sob coordenação da Prof^a Dra Wilma Marques Leitão, vinculado ao Departamento de Antropologia da Universidade Federal Pará (DEAN/UFGPA), localizado no Laboratório de Antropologia “Arthur Napoleão Figueiredo”.

Através do projeto de pesquisa acima referido, desenvolvi um subprojeto cujo título era *O Mercado e a Santa: a Sociabilidade dos Peixeiros no Círio de Nazaré*, que teve como objetivo compreender alguns aspectos na organização dos peixeiros, geleiros e balanceiros do Ver-o-Peso, em torno das comemorações que eles empreendem durante o Círio de Nazaré.

A partir dos dados obtidos ao longo do ano de 2007, elaborei meu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) sob o título: *O Mercado e a Santa: as comemorações do Círio no Mercado de Peixe do Ver-o-Peso*, no qual foram identificadas as homenagens (queima de fogos e a Festa que acontece dentro do Mercado de Ferro) realizadas à Virgem de Nazaré, sua origem, a forma como é realizada e os responsáveis pela sua organização e manutenção. Considerei, então, o meu TCC um *survey*, através do qual foi possível perceber que a Festa é um fato social total (MAUSS, 1974[1926]), onde estão presentes não só os aspectos religiosos, mas também os aspectos econômicos, sociais, políticos que organizam as relações entre aquelas categorias.

³ Ana Luiza Ferreira e Márcio Corrêa .

Diante do que foi identificado e analisado na pesquisa exploratória, acima citada, desenvolvida junto aos peixeiros do Mercado, decidi continuar com a pesquisa no Ver-o-Peso para minha dissertação de mestrado, tendo como objetivo principal a análise da organização social, das práticas culturais e da sociabilidade daquelas categorias de trabalhadores, considerando as percepções das práticas de trabalho e das práticas festivas dos próprios trabalhadores.

Desta forma, os objetivos específicos consistiram em:

- a) Descrever e analisar o cotidiano de trabalho das categorias que comercializam o pescado, identificando as redes de relações presentes nas suas atividades de trabalho;
- b) Identificar, analiticamente, a participação de cada categoria de trabalhador na organização da Festa;
- c) Analisar as interações sociais observadas nas etapas de organização da Festa.

O interesse em fazer uma análise mais consistente desta Festa que é realizada no Mercado de Ferro do Ver-o-Peso, se deve ao interesse em buscar entender o mercado em um plano mais amplo, o das trocas, indo além de seu caráter mais econômico, porém não deixando de lado esse aspecto, pois de acordo com Mauss (1974[1926]) “o mercado é um fenômeno urbano que (...) não é estranho a nenhuma sociedade conhecida” (: 42) o que existe é diferença na sua realização.

De acordo com Weber (1987) uma das características para uma localidade ser considerada uma cidade é a “existência de um intercambio regular e não ocasional de mercadorias da localidade, como elemento essencial da atividade lucrativa e do abastecimento de seus habitantes, portanto de um mercado” (WEBER, 1987: 69). Para exemplo de tal característica é possível pensar na existência do Ver-o-Peso que se confunde com a da própria cidade de Belém, pois conforme será mostrado mais adiante neste trabalho, o Ver-o-Peso quando ainda era uma mesa fiscal era o lugar no qual chegavam muitos dos produtos consumidos pela população, ainda hoje mesmo com a concorrência dos supermercados, ele continua como um centro abastecedor da cidade.

Mauss (1974[1926]) afirma ainda que as trocas sempre foram algo mais que uma simples troca de bens economicamente úteis, pois para além dos motivos econômicos, existem os políticos, os sociais e os sentimentais “em que o mercado é apenas um dos

momentos e onde a circulação de riquezas constitui apenas um termo de um contrato muito mais geral e muito mais permanente”(45).

Pois como foi percebido ainda na pesquisa exploratória para a realização da Festa existem elementos de cunho econômico, político, social e religioso.

Também buscarei entender a festa como expressão de cidadania a partir das práticas e sociabilidades exercidas pelas categorias de trabalhadores responsáveis pela organização e realização da Festa, seguindo para isso as afirmações de Amaral

“(...) a festa é capaz de se mostrar como apreensão do sentido da cidadania, por meio do aprendizado da história do país ou de grupos particulares, proporcionando um despertar da consciência dos direitos e deveres, do relacionamento com a burocracia de Estado e do sentimento de brasilidade em suas múltiplas facetas (...)” (AMARAL, 1998: 11).

E busco fazer um pouco do percurso que fez Amaral ao utilizar a obra de Mary Del Priore (1994) para entender o festejar popular como algo diferente do que era realizado pelo Estado e pela Igreja no período colonial

“Desde o princípio da colonização brasileira as festas serviram como “modo de ação”, seja para catequizar índios, seja para tornar suportáveis, aos portugueses e demais estrangeiros, as agruras da experiência do enfrentamento de uma natureza desconhecida e selvagem, com povo, clima, plantas e animais estranhos. Ela foi importante mediação simbólica, constituindo uma linguagem em que diferentes povos podiam se comunicar.(...) foi ela um dos elementos facilitadores do transplante de um modelo social europeu para terras tropicais até quase os últimos tempos do período colonial, quando a Igreja Católica imperava politicamente e as procissões e festas de santos eram praticamente intermináveis. Neste período era obrigatória a participação não apenas de todos os portugueses cristãos, como também dos índios e, posteriormente, dos escravos. Um dos mandamentos da lei da Igreja inclusive determina ‘Guardar domingos e festas de guarda’”(AMARAL,1998 : 58-59).

De acordo com Del Priore (1994), nas festas existem eventos menores que devem

“(...)ser interpretados, quer salientando os momentos de integração entre diferentes segmentos sociais, quer apontando suas maneiras específicas de usar a festa, como um espaço de diversão; tais partes do todo comemorativo

são igualmente importantes para qualquer dos grupos sociais que dele participam (DEL PRIORE, 1994: 63).

Tais eventos menores seriam congregadores da população, a saber, o milagre e a distribuição de alimentos, o primeiro seria uma das primeiras inserções feitas pelo povo na festa.

“Tal como a festa que o emoldurava, o milagre tinha a função de ser ao mesmo tempo um fenômeno sagrado e profano(...). O milagre tem função sacralizadora atuando como perenizador da festa nos quadros mentais. A festa passa a distinguir-se por ter sido ‘de tal ou qual’ milagre” (DEL PRIORE, 1994: 63-64).

“A festa ensejava o comer e o beber, mas (...) as libações da caráter confraternizador eram, em seus excessos, perseguidas pela Igreja. Na Colônia , parte da comida consumida em determinadas festas de relações diretas com as colheitas. O beiju, a canjica ou a pamonha, presentes no cardápio de algumas regiões, tinham, por exemplo, maior consumo por ocasião da festa. Corrente também era a troca de comida que se ingeria por ocasião de uma determinada festa” (DEL PRIORE, 1994: 65).

A Festa que pretendo analisar estaria, portanto, neste quadro de uma festa popular na qual o milagre, realizado através de uma promessa, está presente na medida que é lembrado pelo grupo. E a distribuição de comida que acontece também seria um evento congregador entre as pessoas presentes durante a Festa. “Nas festas as trocas culturais, sob suas diversas faces, acontecem em diferentes sentidos. Aparecem na arte, na estética, na música, na religião, estendendo as relações facilitadas pelo contato na festa”(AMARAL, 1998:88).

1.2 – Referencial teórico-metodológico

A pesquisa empírica foi realizada ao longo de três anos: a saber, no primeiro ano, em 2007, foi passado um questionário com trinta trabalhadores, como dito antes, foi um *survey* que permitiu a construção do meu trabalho de conclusão de curso da graduação (defendido em janeiro de 2008) e também a elaboração do projeto de pesquisa para o mestrado. Nos meses de fevereiro e março de 2008, devido à decisão de continuar o desenvolvimento da pesquisa no Ver-o-Peso, agora para o curso de mestrado (que teve início em março de 2008), não deixei de ir a *campo*, dando assim continuidade às minhas observações diretas naquele lugar.

Assim, ao longo dos anos de 2008 e 2009, foram realizadas visitas semanais durante os meses de julho, agosto, setembro e outubro de 2008 e 2009, e nos demais meses do ano as visitas aconteceram um pouco menos intensificadas devido principalmente ao compromisso com as aulas no curso da pós-graduação. Durante as idas ao Ver-o-Peso, principalmente ao Mercado de Ferro, foram realizadas entrevistas abertas, conversas formais e informais, principalmente com os peixeiros, mas também com balanceiros, porém, ao longo deste trabalho, aparecerão as opiniões e informações daqueles com os quais pude obter elementos com maior teor de precisão e que mais se disponibilizaram a conversar comigo. Também aparecerão informações obtidas a partir do questionário realizado no primeiro ano da pesquisa, mas que não foram utilizadas naquele momento e que agora se somam as que foram conseguidas durante os anos de 2008 e 2009.

Tal continuidade fez com que eu fosse convidada a participar da preparação para a Semana Santa, realizada no ano de 2008, na área do Ver-o-Peso. Durante a segunda quinzena do mês de fevereiro e primeira do mês de março, aconteceu o percurso com as quinze estações da Via-Sacra no Ver-o-Peso. O início era dentro do Mercado de Ferro passando por vários outros setores (setor das ervas, da venda de polpas de frutas, do artesanato, da maniçoba moída, dos enlatados, da farinha) do Ver-o-Peso e ainda por duas casas comerciais situadas no Mercado de Carne⁴.

Após a Semana Santa, o trabalho de campo prosseguiu visando à observação da dinâmica cotidiana das pessoas que trabalham dentro do Mercado de Ferro, quando foram realizadas entrevistas, conversas formais e informais com as mesmas, no próprio Mercado de Ferro ou na “pedra”, com o intuito de melhor perceber suas práticas e as suas redes de relacionamentos.

É importante mencionar que as conversas foram realizadas no próprio lugar de trabalho (principalmente dentro do Mercado de Ferro). Pois para aqueles trabalhadores que chegam ainda de madrugada para trabalhar, não é fácil marcar entrevista ou mesmo uma conversa, por mais informal que ela seja, depois de um dia de trabalho. Isto porque após o trabalho muitos aproveitam para resolver seus problemas pessoais, ir ao médico,

⁴ O Mercado de Carne é outra construção do Ver-o-Peso “que foi construído entre 1860-1870” (LIMA, 2008: 40).

fazer pagamentos, compras ou ainda fazer cobrança nos estabelecimentos de determinados clientes, como por exemplo, donos de hotéis ou restaurantes da cidade.

Durante a pesquisa no Ver-o-Peso, pude participar, por três anos consecutivos, da Festa: em 2007, no primeiro ano, após receber o crachá de acesso à área do Ver-o-Peso, gentilmente, cedido pelo presidente⁵ da Comissão dos Peixeiros (em outro momento da dissertação falarei melhor sobre esta Comissão), participei da Festa durante a qual pude ter uma visão geral do que acontecia por ocasião da realização da mesma. A desconfiança era algo ainda muito forte, pois não é tão fácil para eles aceitarem uma mulher em um lugar quase que essencialmente masculino⁶, principalmente, quando essa mulher começa a fazer perguntas sobre assuntos tão particulares, como, por exemplo, a trajetória de trabalho deles no Ver-o-Peso e sobre a própria Festa que é um evento particularmente deles. Devo confessar que também no início da pesquisa não foi fácil me sentir à vontade naquele ambiente no qual as pessoas me olhavam com desconfiança como se eu fosse prejudicá-los de alguma forma, pois pensavam que eu fosse uma fiscal ou coisa parecida.

Durante o ano de 2008, agora cursando o mestrado, a pesquisa continuou caminhando, agora com um pouco menos de desconfiança por parte de alguns dos peixeiros, porém não foi possível ir com tanta assiduidade ao Ver-o-Peso, devido às disciplinas do mestrado serem realizadas, principalmente, pela parte da manhã, horário de funcionamento do Mercado e que os próprios peixeiros diziam ser o melhor momento para conversarmos. Também naquele ano esperei mais uma vez que eles mesmos me convidassem para participar da Festa, pois não queria impor minha presença durante aquele momento, mesmo sabendo o quanto era importante para minha pesquisa estar presente naquele evento, que é o próprio objeto de minha pesquisa, e como havia acontecido no anterior recebi novamente o crachá de acesso ao Ver-o-Peso e que também permite participar da Festa (no capítulo dedicado à Festa, explicarei melhor como acontece esse acesso).

Neste ano de 2009, pude ir com um pouco mais de frequência, porém não sei dizer exatamente quantas vezes fui ao Ver-o-Peso, considero que este ano fui realmente

⁵ Francisco José de Sousa Lima, o Dedé, responsável pelo bom funcionamento do mercado e também pela organização da Festa

⁶ Escrevo “quase” porque muitas mulheres transitam pelo mercado, como por exemplo, as vendedoras de sacolas, temperos (cheiro verde, pimenta), lanches, além das freguesas que circulam pelo mercado.

aceita entre eles, não exatamente por todos eles, pois muitos ainda hoje não aceitam conversar, sempre surgem com uma desculpa para não falar, “agora não posso conversar estou com dor de cabeça”. Mas mesmo com desculpas como essas fui aceita por alguns deles com base em dois motivos: primeiro, porque eles sempre me recebem atenciosamente e ainda fazem questão de me apresentar para outras pessoas enfatizando que sou uma pesquisadora da Universidade e que estou ali fazendo uma pesquisa sobre o Mercado; o outro motivo foi o de ter recebido uma camisa, com o meu nome, a mesma que eles mandam confeccionada e usam no dia da Festa (em outro capítulo falarei melhor sobre este fato).

No início da pesquisa empírica fui muitas vezes confundida com repórter, filha ou esposa de algum peixeiro por ficar conversando com eles nos seus próprios locais de trabalho, o boxe. Também pensavam que eu fosse apontadora do jogo do bicho, isto se deve ao fato por em alguns momentos estar acompanhada de meu bloco de anotações, objeto este que lembra as agendas usadas pelas moças que circulam pelo Ver-o-Peso fazendo apostas do jogo do bicho, elas próprias também me olhavam com certo receio, pois pensavam que eu estava “roubando” os seus fregueses.

Durante as conversas em poucos momentos pude usar o gravador, pois meus interlocutores se intimidavam, falavam pouco, além de terem o cuidado de usar as palavras na hora de expor suas opiniões, preocupação esquecida quando não havia gravação ficavam então, mais à vontade para conversarmos.

Além das referências teóricas mencionadas (Amaral,(1998) ; Del Priore, (1994); Mauss, (1974[1926])) e que me ajudaram a justificar a minha pesquisa, a partir do objetivo principal desta pesquisa que é a análise da organização social das práticas culturais e da sociabilidade daquelas categorias de trabalhadores, busquei por autores que me ajudasse a compreender melhor tais conceitos (Velho & Machado (1977); Mayol,(2008); Simmel, (1983)); também foram utilizadas etnografias sobre mercados brasileiros (Filgueiras, (2006); Ferretti, (1985); Freitas, (2006)) e também sobre o próprio Ver-o-Peso (Menezes, (1993[1959]); Campelo, (2002); Lima, (2008); Cruz, (1952)); assim com também me utilizei de textos sobre antropologia urbana (Magnani, (2000); Amaral, (2000)) sobre festas (Rodrigues, (2008); Alves, (1980); Maués, (1999); Lanna, (1995); Pimentel, (1997)); e também sobre o Círio de Nazaré (Pantoja, (2006);

Alves (1980) (2005); Alves (2002) como será percebido ao longo de toda a dissertação, não apenas neste item do referencial teórico.

Por esse trabalho ser uma pesquisa antropológica, realizada a partir de uma manifestação popular, expressa por um grupo de trabalhadores de um mercado localizado no centro urbano, neste caso, da cidade de Belém, Estado do Pará, é necessário considerar, conforme Magnani (2000), que a pesquisa antropológica, quando realizada em espaço urbano, necessita de uma delimitação do cenário⁷, identificação dos atores, delimitação das unidades significativas para observação e análise, destacadas da realidade tal como é percebida pelo senso comum. Trata-se de descontinuidades do urbano produzidas “por diferentes formas de uso do espaço e apropriação do espaço” (MAGNANI, 2000: 38), os quais devem ser analisados, pois

“[r]uas, praças, edificações, viadutos, esquinas e outros equipamentos estão lá, com seus usos e sentidos habituais. De repente, tornam-se outra coisa: a rua vira trajeto devoto em dia de procissão; a praça transforma-se em um local de compra e venda; o viaduto é usado como local de passeio a pé; a esquina recebe despachos e ebós, e assim por diante ”(MAGNANI, 2000: 39).

Entende-se, portanto, que as práticas sociais são responsáveis pelos significados ou ressignificações dos espaços, como o do Mercado de Ferro do Ver-o-Peso, que em determinados momentos passa de espaço de trabalho (comercialização do pescado) para espaço de lazer (a Festa realizada no dia do Círio) e, ainda, de manifestações religiosas (a Via-Sacra, realizada em 2008), que eu acompanhei durante a pesquisa de campo, pois “às vezes, o espaço de trabalho é apropriado pelo lazer (...) a devoção termina em festa” (MAGNANI, 2000:39).

De acordo com Amaral (2000) é importante que não se esqueça que dois grupos de autores analisaram a cidade de duas formas diferentes: um grupo considerou o modo de vida urbano como sendo desintegrador dos valores tradicionais familiares e religiosos; o outro grupo o considerou como gerador de um novo padrão cultural, advindo da diversidade, os valores tradicionais seriam substituídos por outros mais adequados à forma social moderna, substituindo o teocentrismo pelo antropocentrismo “(AMARAL, 2000:255).

⁷ Entendido por Magnani como “produto de práticas sociais anteriores e em constante diálogo com as atuais – favorecendo-as, dificultando-as e sendo continuamente transformados por elas (Magnani, 2000; 37), e não um palco ou elemento físico.

A autora chama ainda atenção para o fato de que “a vida nas cidades ocidentais, marcadas pela cultura judaico-cristã, é vista então, simbolicamente, como o afastamento de Deus e do paraíso” (: 256), mas no caso do Brasil, é diferente, pois a cidade, “mostrou-se profundamente religiosa, festeira e criativa em termos de alternativas de convivência com a tendência homogeneizante da cidade” (:256). Esta característica brasileira será percebida ao longo deste trabalho, através da análise feita a partir do objeto de estudo que é a *festa* realizada pelas categorias (peixeiros, balanceiros e geleiros) que trabalham com o pescado no Ver-o-Peso, em honra de Nossa Senhora de Nazaré, que acontece no segundo domingo de outubro, no dia mais importante de sua festividade, o Círio de Nazaré.

A cidade proporciona diversos sentidos à festa, ela é

“ritual, divertimento e ação política ao mesmo tempo. Ela reaviva as velhas tradições, reforça laços de origem, mas também incorpora novos elementos e anseios (...) é o momento em que a identidade do grupo se expressa plenamente” (AMARAL, 2000:260-264).

Vale ressaltar, porém, que no Brasil, as festas populares para santos, com suas irmandades religiosas, arraiais, bailes, esmolações com imagens de santos e as folias, foi uma das expressões do catolicismo popular condenada pelos bispos, no século XIX, durante o processo de reforma da Igreja Católica conhecido como *romanização* “uma espécie de ‘europeização’ do catolicismo brasileiro tradicional e popular que se havia gestado ao longo dos séculos de colonização e de independência” (MAUÉS, 1999:25) era a forma de disciplinar a religião do povo.

E em se tratando de Amazônia, deve ser levado em consideração que o catolicismo do povo amazônico se manifesta, principalmente, no culto do santo, ou mais precisamente de sua imagem local, possuidora de caráter divino com poderes de ação imediata e não simplesmente, intermediária de uma força superior (GALVÃO, 1953).

Em Belém, as festas em homenagem aos santos do catolicismo popular estão presentes através das procissões realizadas durante todo o ano, mas tem maior destaque no segundo período do ano, quando acontecem, por exemplo, as festividades de São Benedito, no Jurunas (RODRIGUES, 2008), e um amplo calendário de festas em homenagem à santa padroeira da cidade, Nossa Senhora de Nazaré (NASCIMENTO, 2009).

De acordo com Velho & Machado (1977),

“a cidade expressa um tipo de organização sócio-espacial, característico de um sistema social abrangente, que pode variar em suas configurações. (...) Faz parte da própria estrutura de funcionamento da metrópole a diversidade de atividades”(81).

Isso significa dizer que na cidade, mesmo as pessoas exercendo vários papéis dentro da sociedade, não existe o desaparecimento das relações ditas com sendo do mundo rural, como no caso do compadrio, parentesco. As pessoas necessitam, por exemplo, cada vez mais da ajuda de parentes na busca por emprego. É o caso de muitos dos trabalhadores do Ver-o-Peso que chegaram para trabalhar naquele lugar por intermédio de parentes mais velhos e amigos, verificando-se assim a importância das relações de parentesco na vida daqueles trabalhadores, e ainda hoje é uma prática que acontece entre os que trabalham no Ver-o-Peso.

Em seu texto sobre morar em um bairro, Pierre Mayol entende que a prática cultural

“é a combinação mais ou menos coerente, mais ou menos fluida, de elementos cotidianos concretos (menus gastronômico) ou ideológicos (religiosos, políticos), ao mesmo tempo passados por uma tradição (de uma família, de um grupo social) e realizados dia a dia através dos comportamentos que traduzem em uma visibilidade social fragmentos desse dispositivo cultural, da mesma maneira que a enunciação traduz na palavra fragmentos de discurso. ‘Prático’ vem a ser aquilo que é decisivo para a *identidade* de um usuário ou de um grupo, na medida em que essa identidade lhe permite assumir o seu lugar na rede das relações sociais inscritas no ambiente” (2008: 39-40).

No Ver-o-Peso pode-se entender como prática cultural os saberes que são repassados de geração para geração entre os que ali trabalham, assim como também a realização da Festa no Mercado de Ferro, na medida em que são levadas em consideração outras manifestações religiosas e culturais, que outrora foram realizadas naquele espaço, como por exemplo, a Festa de São Benedito da Praia (MENEZES, 1993[1959]).

A partir das práticas realizadas na área de mercados e feiras é possível conhecer a cultura de uma sociedade, pois são realizadas mais que trocas materiais, são feitas trocas simbólicas e sentimentais.

“O mercado quando existe, exerce um papel vital e positivo na vida econômica e cultural dos moradores da cidade, pois além dos produtos comercializados ainda funciona como um centro de informações do que está acontecendo, resquícios de um passado com meios de informação, um local de ouvir e contar estórias, um local de sociabilidade” (FREITAS, 2006:21).

A presença dessas trocas materiais e imateriais foram percebidas em trabalhos etnográficos realizados em mercados e feiras de outros Estados do Brasil

“Os mercados populares podem e devem ser considerados (...), como lugares de dinâmica e de sentidos muito mais complexos que extrapolam a função de abastecimento e a relação de renda e consumo. (...) O mercado Central é socialmente reconhecido como um espaço singular, ecumênico, informal, descontraído e acolhedor – e neste sentido, representaria um contraponto, ou melhor, contrastaria com a idéia da cidade ‘lá fora’ –, que atrai e estimula o convívio entre todo tipo de gente” (FILGUEIRAS, 2006: 65,70).

“Um mercado coberto não é apenas um lugar onde se realizam trocas comerciais ou onde se compram e vendem gêneros alimentícios e produtos artesanais considerados ‘curiosos’ para o homem urbano. É local de encontro de pessoas integrantes das várias categorias e um pouco da zona rural para os que dela se afastam. Nele são representadas cenas que falam da sociedade onde estão inseridos e apresentados numerosos aspectos da cultura popular e da vida do proletariado” (FERRETTI, 1985:29).

Os mercados seriam, portanto, espaço de sociabilidade e não apenas um espaço estritamente para trocas de bens economicamente úteis.

Partindo do entendimento de Simmel, sociabilidade é “a forma lúdica de sociação”. Simmel chamou de sociação, “a forma pela qual os indivíduos se agrupam em unidades que satisfaçam seus interesses [...] sensuais ou ideais, temporários ou duradouros, conscientes ou inconscientes, causais ou teleológicos” (SIMMEL, 1983: 166).

A sociabilidade é, então, a forma “na qual as pessoas envolvidas interagem sem qualquer propósito objetivo ou conteúdo determinado” (SIMMEL, 1983: 168-169). É “o jogo no qual se ‘faz de conta’ que são todos iguais e, ao mesmo tempo, se faz de conta que cada um é reverenciado em particular; e ‘fazer de conta’ não é mentira mais do que

o jogo ou a arte são mentiras devido ao seu desvio da realidade” (:173), jogo este que é percebido não só na organização, mas, principalmente, durante a Festa, pois como será visto, mesmo sendo aqueles trabalhadores de categorias diferentes eles se unem antes e durante a realização da Festa e ocupam assim o mesmo espaço, o do Mercado, passando por cima de conflitos, que venham a existir ou mesmo que já existam entre aquelas pessoas e que de acordo com Simmel (1983) também é uma força integradora de sociação.

1.3 – (Re) Conhecendo o cenário da pesquisa

O Ver-o-Peso está localizado entre a baía do Guajará e o Boulevard Castilhos França. Este boulevard já possuiu pelo menos três outros nomes. Conforme Ernesto Cruz (1992), enquanto era apenas um caminho denominava-se como “Boa vista”, depois de ser aterrado com o objetivo de ser transformado na rua mais bonita e principal da cidade passou a ser chamado de “Nova do Imperador”. Com a proclamação da República em 15 de novembro de 1889, passou a ser “bulevar da República”. Em 1930, recebeu o nome atual em recordação de um revolucionário⁸, “oficial de nossa Marinha de Guerra, morto tragicamente, por ocasião do 26º Batalhão de Caçadores, Belém”. (CRUZ, 1992: 21)

Conforme Ernesto Cruz (1952), o Ver-o-Peso iniciou como uma mesa fiscal onde eram cobrados os impostos de entrada dos produtos na província, enquanto que os de saída eram recolhidos pela Alfândega.

“No ano de 1614, relatam as crônicas. Constantino Menelau conseguiu introduzir no Rio de Janeiro, o costume de ser usado o açúcar como moeda corrente.

Para autenticar o valor do açúcar, sujeito como estava às fraudes, a Câmara concedeu ao mesmo tempo a Aleixo Manoel, o moço, o privilégio de construir um trapiche, ter nele uma balança e cobrar de cada quintal que fosse pesado, o imposto de 30 réis.

Foi como teve começo a Casa do Ver-o-peso, instituída como mesa fiscal, onde eram pagos os impostos a que estavam sujeitos os gêneros trazidos para

⁸ “Comandante Eurico de Castilhos França, da Armada Nacional, participante da Revolução de 1930, abatido por um tiro de fuzil, no portão do quartel do 26º Batalhão de Caçadores, em Belém, na noite de 5 de outubro daquele ano, na ocasião em que saltava do automóvel que o conduzia até ali, para assumir o comando supremo dos rebeldes” (CRUZ, 1992:123).

a sede das capitâneas. No Pará, a Casa do Ver-o-peso foi instituída no século XVIII, em data imprecisa, sendo a renda destinada à Coroa Real.

(...) Durante quase dois séculos, o posto do Ver-o-peso predominou nos hábitos de Belém. E tamanha foi a sua influência que ainda hoje assinala, não mais uma Casa do imposto, porém uma área bem tradicional da cidade". (CRUZ , 1952:107-108)

O Ver-o-Peso é um espaço que se destaca de várias formas, seja fazendo parte da história da cidade, pois como mostrado acima ele originou-se como uma mesa fiscal e se tornou um dos principais centros de abastecimento da cidade; seja fazendo parte de manifestações culturais do povo, por isso é *locus* de pesquisa de vários trabalhos.

Bruno de Menezes (1993[1959]) descreveu, em sua obra, a festa realizada em honra de um santo, São Benedito da Praia, o qual ficava em um bar na área do Ver-o-Peso, mais precisamente a do Mercado de Ferro. Ele acaba por realizar também uma descrição da feira e das práticas cotidianas do lugar. Trata-se de um dos primeiros trabalhos que mostram a face do Ver-o-Peso com a qual também trabalho na minha pesquisa, que é de um lugar onde são realizadas manifestações festivas, diferente do seu cotidiano que é de um espaço comercial.

Campelo (2002) também escreveu sobre o Ver-o-Peso, a partir de um inventário cultural que ela coordenou, para a Fundação Cultural do Município de Belém (FUMBEL), que visava o tombamento do Complexo do Ver-o-Peso como Patrimônio da Humanidade, para que fosse realizado um dossiê que foi encaminhado para o Ministério da Cultura e, posteriormente, à United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO).

“O lugar [o Ver-o-Peso] está na memória dos mais velhos de diferentes classes sociais, unindo-os ao que há de novo, do tradicional ao moderno, enfim, unindo a elite ao popular, à medida que é nos seus interstícios que as famílias ali se cruzam em suas compras rotineiras ou ritualísticas, como acontece durante o Círio de Nazaré, porque é lá simbolicamente dizendo, que se encontra a ‘melhor’ maniva para a confecção da maniçoba, o ‘melhor’ tucupi para cozinhar o pato, a melhor pupunha, o “melhor açaí, ou seja todos itens da culinária tradicional paraense.(...) Mesmo nos tempos atuais, podemos dizer que Belém ainda respira pelo seu velho Ver-o-Peso. Um lugar que faz parte de sua alma, de sua memória, de seu patrimônio cultural (CAMPELO, 2002:164).

A autora reconhece, assim, o Ver-o-Peso como um patrimônio cultural democratizado, símbolo da identidade paraense, um ícone para as várias camadas da população paraense, “mas que requer uma política preservacionista eficiente e uma educação patrimonial eficaz para aqueles que utilizam esse espaço”(166).

Lima (2008), em sua dissertação de mestrado, objetivou identificar e interpretar, a partir de uma abordagem etnográfica, o patrimônio cultural dos trabalhadores do Ver-o-Peso, tendo como foco principal a dinâmica social estabelecida seus pelos trabalhadores, suas práticas cotidianas e interações com o espaço que ocupam a partir das atividades que ali desempenham e das relações instituídas no local.

“Em torno desse grande mercado aberto, desenvolve-se uma cultura, um modo de ser e ver o mundo, um ethos que é definido a partir de uma combinação de possibilidades humanas. Há ali um patrimônio cultural compartilhado por esse grupo social, fator identitário que lhe confere identidade social, um projeto, um destino e uma história em comum com o Ver-o-Peso”. (LIMA, 2008:200)

O antropólogo Samuel Sá, em um artigo, ainda não publicado, sobre violência e mediações culturais, apresenta um estudo exploratório no qual compara o Ver-o-Peso com outras três feiras – duas localizadas em Belém, mais exatamente nos bairros de São Brás e da Sacramento, e uma nos Estados Unidos (EUA) – para então mostrar que o Ver-o-Peso é beneficiado com as mediações culturais que envolvem o seu contorno, como, por exemplo, a melhor organização do seu espaço, as relações de parentesco e de ajuda mútua existentes, a demarcação dos espaços através da identidade informal pela qual o feirante é conhecido pelos seus pares e fregueses, além do serviço de segurança pública e privada que ajudam no embate contra a violência, que anos pretéritos fizeram dele um lugar perigoso.

Vale destacar que o Ver-o-Peso também foi analisado nas duas outras pesquisas integradas ao Projeto de Pesquisa, citado acima, resultando em dois TCCs: o de Ferreira (2009) sobre as atividades desenvolvidas e o dia-a-dia dos feirantes no Ver-o-Peso percebendo que em alguns dos setores as atividades são muito bem divididas entre homens e mulheres; e o de Corrêa (2009) o qual teve como objetivo identificar as características nas relações sociais e comerciais entre as múltiplas categorias de trabalhadores envolvidas no processo de desembarque e comercialização do pescado na «Pedra» do Ver-o-Peso (LEITÃO, 2009).

Além desses trabalhos mencionados existem outras pesquisas sendo desenvolvidas no Ver-o-Peso, como é o caso da tese de doutorado de Gysele Amanajás Soares, cujo título é a “Proteção dos Conhecimentos Tradicionais e Repartição de Benefícios: Uma reflexão do caso da Empresa Natura do Brasil e dos erveiros e erveiras do mercado do Ver-o-Peso.” Em um artigo, ainda não publicado, a autora aborda sobre o contato entre culturas diferentes, fazendo um resgate desde as expansões européias – contato entre os europeus e os índios – até o caso da apropriação indevida por parte de uma empresa de cosméticos dos saberes tradicionais de um grupo de feirantes do Ver-o-Peso.

Mas o Ver-o-Peso além de ser referenciado em pesquisas científicas, também o é na literatura,

“Viva maré de março visitando o Mercado de Ferro, lojas e botequins, refletindo junto ao balcão os violões desencordados nas prateleiras. Os bondes, ao fazer a curva no trecho inundado, navegavam. As canoas no porto veleiro, em cima da enchente, ao nível da rua, de velas içadas, pareciam prontas a velejar cidade adentro, amarrando os seus cabos nas torres do Carmo, da sé, de santo Alexandre e nas samaumeiras do arraial de Nazaré. Libânia corria então para ver: os bons barcos, panos cor de telha, cobriam o Ver-o-Peso com um telhado de velas”(JURANDIR, 2004:133).

O autor descreve na visão do personagem Alfredo, a maré de março, a maré alta, invadindo as ruas da cidade, fato que ainda hoje acontece durante o período de fortes chuvas no primeiro semestre do ano.

1.4– O Ver-o-Peso

O Ver-o-Peso está atualmente sob jurisdição da Prefeitura Municipal de Belém, através da Secretaria Municipal de Economia – SECON, da qual recebeu a denominação de Complexo do Ver-o-Peso, como forma de identificar seus 21 setores de venda, dentre os quais estão inseridos dois mercados, o Municipal ou de Carne e o de Ferro ou de Peixe, feiras e a doca de embarcações, mais conhecida como “pedra”.

Além da administração da Prefeitura, existe um grupo, denominado Condomínio Participativo. Formado por representantes de cada um dos setores, o Condomínio serve, principalmente, como representante dos trabalhadores junto à

Prefeitura, para que sejam feitas as reivindicações de melhoria e manutenção daquele espaço de trabalho.

Trata-se de um instância instituída pelo próprio poder municipal, por meio do Decreto nº39.326/2001 – PMB. Segundo este decreto a gestão do Complexo se dará de forma compartilhada por município e trabalhadores do Ver-o-Peso. Representando o município e coordenados pela SECON estariam representantes de várias instituições municipais com ação no complexo, cujos representantes segundo o regulamento, ficariam deslocados para exercer suas atividades permanentes no próprio Ver-o-Peso.”(LIMA, 2008: 139-140)

Diferente do que acontece, por exemplo, no Mercado Central de Belo Horizonte, em Minas Gerais, que deixou de ser administrado pela Prefeitura passando tal responsabilidade para os próprios feirantes, “em 1963, foi aberto o edital de venda do mercado, processo que result[ou] na sua venda em 1964, para a Cooperativa dos Ocupantes do Mercado” (FILGUEIRAS, 2006 :88), a qual comprou o mercado da Prefeitura e assim passou a administrá-lo.

Sobre os mercados localizados no Ver-o-Peso, Penteado (1968) apud Lima (2008) informa que eram três e não apenas dois, como são atualmente, situados naquela área da cidade:

“O primeiro deste é o que hoje conhecemos como mercado de Carne ou Francisco Bolonha, que a essa época já abrigava os açougues. O Mercado de Ferro, segundo descrição, ainda não concentrava a venda de peixes, mas de verduras, frutas, hortaliças e outros gêneros. O mercado de Praia ficava ‘Situado ao ar livre, na faixa de cais limitadas pelas águas da baía do Guajará e pelos edifícios do mercado de Ferro, da Recebedoria e do frigorífico” (PENTEADO, 1968 apud LIMA, 2008: 48).

O Ver-o-Peso não pode ser considerado como sendo uma simples feira ou mercado, pois seus produtos (frutas, peixes, artesanato, ervas) circulam em várias localidades do Pará e do Brasil, chegando mesmo a serem exportados para vários países do mundo. Sua organização espacial, quando observada mais atentamente, mostra que cada setor é uma feira à parte com seus produtos cuidadosamente distribuídos de forma que sejam comprados aqueles que são complementares ao primeiro, como, por exemplo, após comprar o peixe que é vendido dentro do Mercado de Ferro, saindo pelo portão de direção oposta a “pedra” são vendidos os temperos: cheiro-verde, limão, pimenta, geralmente, utilizados na preparação de tal alimento.



Foto 1: Vista panorâmica do Complexo do Ver-o-Peso. Fonte: <http://www.panorâmico.com/photos/941421.jpg>.2008. Acesso em janeiro de 2010.

A rotina diária do Ver-o-Peso inicia bem cedo, ainda de madrugada, não havendo um horário preciso, geralmente, começa por volta das duas ou quatro horas da madrugada, podendo esse horário variar, por exemplo, em datas especiais do calendário como é o caso da Semana Santa, em que o comércio do peixe chega a iniciar à uma hora da manhã.

Isso porque a dinâmica começa com o descarregamento, principalmente, de frutas, peixe e camarões, no seu cais, conhecido como a “pedra”, e que são oriundos das Ilhas próximas da cidade de Belém, ou mesmo de outros municípios do Estado do Pará. Além do descarregamento feito no cais do Ver-o-Peso, caminhões vindos da CEASA – Central Abastecimento do Pará –, também chegam trazendo, legumes e frutas, que são descarregados e elevados para os vários setores da feira.

Por volta das sete horas os primeiros fregueses já se encontram caminhando pelos vários setores do Ver-o-Peso, buscando produtos para o consumo diário, cumprindo assim um dever familiar (DE CERTEAU, 2008), ao longo do dia os setores tem seu fluxo de pessoas cada vez mais intenso.

O setor de venda de refeição que servem: café da manhã (café com leite, pão, tapiquinha, mingau dos mais variados sabores, como por exemplo, banana, milho, tapioca), lanches (vitaminas, sucos, refrigerantes, unha de caranguejo frita, coxinha frita, pastéis) e almoço também começa suas atividades bem cedo. Trata-se de um setor muito freqüentado não só pelos que trabalham no Ver-o-Peso, mas também por muitas pessoas que trabalham no centro comercial da cidade, principalmente na hora do almoço quando o peixe-frito, acompanhado de uma cuia com açaí, o vatapá, a maniçoba, proporcionam um aroma atraente para aqueles consumidores que buscam refeições rápidas e baratas.

Após as quatorze horas, apenas alguns setores permanecem funcionando até as dezoito horas; é o caso do artesanato, industrializados (roupas, panelas, brinquedos, bolsas), refeição e bebidas.

Além dos fregueses habituais o Ver-o-Peso é muito freqüentado por turistas de outras cidades do Brasil e também de outros países, justificando assim, seu reconhecimento como cartão-postal da cidade que foi reforçado por uma votação realizada pela internet para a escolha das sete maravilhas do Brasil, promovida por uma

revista de circulação nacional, Revista Caras, na qual o Ver-o-Peso foi o quinto mais votado. O que faz com que grupos de turistas sejam encontrados passeando naquela área da cidade, desembarcados de navios transatlânticos, atraídos pelas cores e cheiros dos produtos regionais que são comercializados pelo complexo, chegam a ser experimentados ali mesmo nas bancas, como é o caso das frutas e sucos típicos da região.

Para muitos dos que trabalham no Ver-o-Peso, esse é um espaço não só de trabalho, mas é também um espaço familiar

“A referência ao Ver-o-Peso como ‘a minha casa’ ou ‘a segunda casa’(...) deve-se, sobretudo ao tempo de permanência do trabalhador no seu local de trabalho: de segunda a segunda, da madrugada até o anoitecer, mas também a relação estabelecida com sua barraca, com suas coisas e objetos de uso cotidiano. Da mesma forma são freqüentes as comparações das relações entre os feirantes e demais trabalhadores da feira com uma família, sobretudo dentro de cada setor”(LIMA, 2008: 170).

Talvez por ser considerado esse espaço tão familiar que as atividades exercidas pelos seus trabalhadores sejam consideradas como “atividade[s] familiar[es] tradiciona[is], cujo saber, assim com a barraca da feira [os boxes de Mercado de Ferro], a experiência e os saberes vão sendo transmitidos de geração em geração”(LIMA, 2008:160).

Para esta pesquisa foram delimitadas duas áreas de trabalho do Ver-o-Peso, a “Pedra” e o “Mercado de Ferro”, pois são os setores nos quais trabalham as categorias de trabalhadores envolvidas diretamente na Festa. Iniciarei, ainda neste capítulo falando sobre a “Pedra”, seus trabalhadores e a dinâmica de trabalho nela existente. No segundo capítulo falarei sobre o Mercado de Ferro, as relações de seus trabalhadores, para em seguida percebê-lo enquanto um lugar festivo.

1.5 – A “Pedra” do Ver-o-Peso



Foto 2: A comercialização na “pedra” pelos balanceiros. Foto da Autora, 2009

A “Pedra” é o local onde, nas primeiras horas do dia, são desembarcados os pescados que são comercializados entre balanceiros, geleiros, peixeiros e representantes de comércios da cidade. Trata-se de uma calçada entre o rio e o Mercado de Ferro que vai até em frente à Praça do Relógio⁹.

O espaço da “Pedra” é disputado pelos barcos que chegam no dia anterior para garantir um bom lugar e, conseqüentemente, conseguir uma melhor comercialização dos seus produtos.

⁹ “Deve a sua denominação a um monumental relógio, levantado no local onde foi iniciada a construção do edifício da Bolsa. Fica nas proximidades da doca do Ver-o-Peso” (CRUZ, 1992:111)

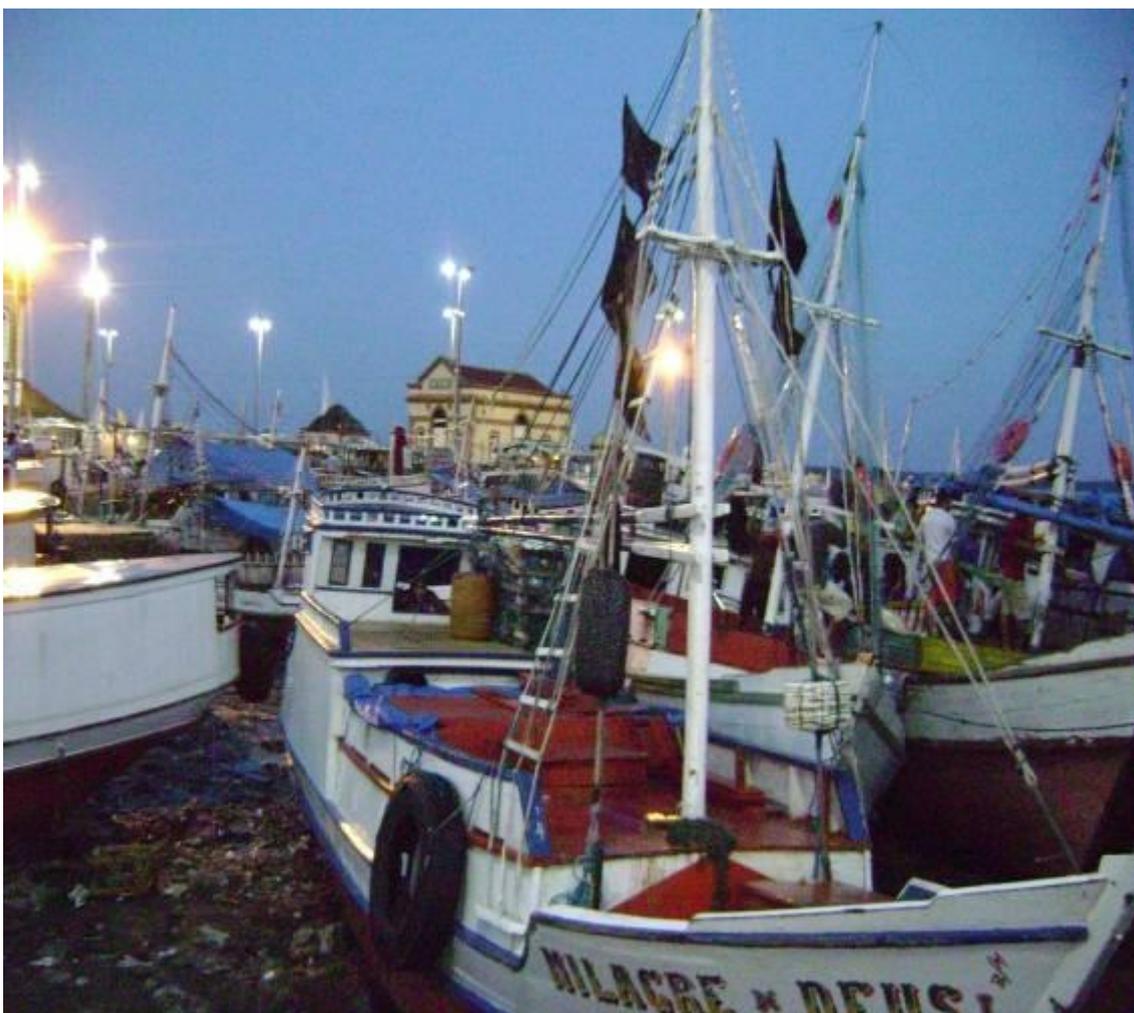


Foto 3: Barcos ancorados na “pedra” do Ver-o-Peso. Foto da autora, 2009

De modo geral a movimentação na “Pedra” começa, ainda, de madrugada, variando de acordo com a época do ano. Durante a Semana Santa, por exemplo, a venda pode ser iniciada por volta de uma hora da manhã, quando são organizadas ao longo da “Pedra”, pelos viradores¹⁰, as balanças pertencentes aos balaceiros, este comercializa o pescado com os peixeiros do Mercado de Ferro, de outras feiras e com alguns comerciantes dos supermercados da cidade.

No mês de janeiro de 2009, em uma das minhas idas a campo fui à “Pedra”, durante a madrugada, na companhia de meu colega Márcio¹¹. Chegamos, Márcio e eu,

¹⁰ Recebe essa denominação porque ele é o responsável por virar a basqueta (caixas de plástico utilizadas para a retirada do pescado do barco até a balança) cheia de peixe, na caixa (de madeira) do carregador, este por sua vez é quem leva os peixes aos caminhões, carros ou ao Mercado de Peixe.

¹¹ Dois dias antes desta ida a campo encontrei com o Márcio na Universidade e comentei que iria ao Ver-o-Peso ele se mostrou interessado em me acompanhar seria uma oportunidade para rever seus interlocutores, uma vez que ele também pesquisou no Ver-o-Peso, mas precisamente, na área da “pedra”.

ao Ver-o-Peso por volta das 2h da manhã, a comercialização do pescado na “Pedra” já havia começado. Por ser ainda de madrugada pouco ou quase nenhuma circulação de ônibus acontece pelo Boulevard Castilhos França, ao contrário do que acontece ao longo do dia quando o trânsito, principalmente de transportes coletivos, é intenso. Devido, portanto, não haver a disponibilidade de transportes coletivos, durante a madrugada,

(...) os compradores de pescados e os vendedores de café, mingau, sopa. (...) chegam através dos transportes alternativos, como as Kombis, vindo principalmente dos bairros mais próximos como: Guamá, Jurunas, Cremação, Pedreira, Telégrafo e Cidade Velha, sendo que alguns chegam mais tarde, devido esse tipo de transporte não existir ou existir em reduzido número principalmente nos bairros ou municípios mais distantes como Bengui e Ananindeua (...) que dependem do transporte coletivo municipal.(CORRÊA, 2009: 11-12).

Além dos balanceiros que ali estão para mediar o comércio da produção de pescado, entre pescadores e peixeiros (do Mercado de Ferro ou de outras feiras) ou comerciantes (de restaurantes e supermercados) da área metropolitana de Belém, percebi também a presença de pessoas vendendo alimentos (mingau, sopa, café), caixas de papelão, pneus, CDs e DVDs “piratas” estabelecendo assim, relações de trabalho e de amizade, ao exercerem estas “atividades acessórias” (CORRÊA, 2009).

Mas além das pessoas que estão ali trabalhando, existem, ainda, aquelas que mesmo estando com o dia livre, sem trabalho, vão à “Pedra” pelo costume de estarem ali todos os dias, como foi o caso de um virador, com quem foi possível conversar, pois como ele mesmo considerou aquele era um dia de folga, porque o balanceiro com quem trabalha não iria *dar venda*¹² naquele dia. Explicou, então, que estava vigiando uma das embarcações pertencentes ao *patrão* (balanceiro com quem trabalha). Havia dormido um pouco durante a noite, mas apesar de estar cansado não conseguia dormir naquele horário (era por volta das três e meia da manhã) devido o costume de estar, geralmente, trabalhando na “Pedra” durante aquela hora do dia.

Por volta das 5h da manhã era quase que impossível andar pela “Pedra”, a movimentação das pessoas interessadas em comprar o pescado tornava-se mais intensa. Segundo dois peixeiros, trabalhadores do Mercado de Ferro, que se encontravam

¹² Expressão utilizada, principalmente pelos balanceiros, para indicar a comercialização do pescado, na “Pedra”.

naquele momento na “Pedra”, “nesta época¹³ do ano não tem muito que escolher pelo preço, pois o peixe tá escasso”. Durante aquelas horas que observava a movimentação dos que trabalham na “pedra” encontrei com outros peixeiros do Mercado, os quais eu apenas cumprimentei de longe, pois eles tinham pressa em comprar o pescado que iriam vender durante o dia.

A observação do movimento do lugar naquele dia foi até às oito horas da manhã, horário no qual, geralmente, a comercialização do peixe entre o balanceiro e seus compradores começa a dar lugar aos *vendedores da pedra* (LIMA,2008; CORRÊA, 2009) que vendem o peixe de qualidade suspeita devido, principalmente, às condições de insalubridade (em cima apenas de papelões, de jornais ou de caixotes) nas quais é comercializado o produto.

¹³ Segundo informações que obtive de alguns peixeiros, durante conversas dentro do Mercado de Peixe, nos meses de chuva intensa o peixe fica raro e caro.



Foto 4: Venda do peixe na “pedra” pelos “vendedores da pedra”. Foto da Autora, 2009

Esta forma indevida de venda do peixe pelos *vendedores da pedra* foi e continua sendo reprimida pela SESMA – Secretaria Municipal de Saúde – devido às precárias condições de higiene utilizadas por aqueles vendedores durante o comércio daqueles produtos.

Antes de voltar para casa, decidi por uma rápida volta dentro do Mercado, para não perder o costume, mas, principalmente, para cumprimentar aqueles peixeiros que havia encontrado mais cedo na “Pedra”, os quais confessaram estarem espantados em me ver tão cedo na “Pedra”, pois na opinião deles “não é muito seguro pra você que é mulher vim tão cedo, ainda de madrugada. Só tem uma mulher que vem para “pedra” tão cedo, é uma menina que vende mingau. Ela vai deixar o mingau lá dentro do barco se for preciso” (Fernando, janeiro/2009). Trata-se de uma moça de pele clara e que, aparentemente, não deve ter mais de 25 anos. Ela é a única mulher que transita dentro

dos barcos para fazer a venda de mingau, às vezes chega a passar de um barco para outro, através das rampas de madeira que são colocadas para esse tipo de acesso, enquanto que as demais vendedoras do mesmo tipo de produto transitam apenas pela rua ou pela própria “Pedra”.

A partir deste relato de uma das idas a campo é possível identificar categorias de trabalhadores na área da “pedra” realizando “atividades acessórias” (CORREA, 2009), em torno da comercialização do peixe. Mas para esta dissertação será dada atenção aos trabalhadores – os balanceiros e os geleiros –, envolvidos diretamente nas homenagens que são realizadas na área do Mercado de Ferro à Senhora de Nazaré e com a comercialização do pescado.

Iniciarei pelos *geleiros*, donos ou encarregados das embarcações que trazem o pescado até o cais do Ver-o-Peso. Essas embarcações vêm de vários lugares do Estado do Pará, não apenas de Belém, mas de outras cidades como Abaetetuba, Vigia e Soure. Há também embarcações vindas de Manaus (AM). Na tripulação desses barcos, além do encarregado, há o *gelador* – pescador que se diferencia dos demais, pois tem a técnica de acondicionar os pescados nas urnas¹⁴ para garantir sua boa conservação e qualidade até a chegada da viagem – é ele quem tira o peixe da urna e joga para o convés da embarcação aonde outros pescadores vão enchendo as basquetas que são transportadas através de uma tábua usada como rampa para o escoamento do pescado desde o barco até a “Pedra” onde se segue a comercialização por intermédio de um balanceiro.

O *balanceiro* é um dos principais atores sociais da “Pedra”, pois ele consegue desempenhar vários papéis em suas relações com os demais trabalhadores daquele lugar. É ele quem contrata o *virador*, o mesmo responsável por buscar a balança no Mercado de Ferro, onde fica guardada, e por montá-la posicionando-a em frente à embarcação da qual sairá o pescado.

Além de contratar o virador, o balanceiro é quem pesa a produção para o dono da embarcação, algumas vezes indica compradores, tendo como lucro por este serviço de quatro a seis por cento do total da venda. Não raras são às vezes em que ele recebe o dinheiro adiantado para comprar o pescado para alguém a quem ele se compromete

¹⁴ Compartimento interno da embarcação, uma espécie de porão, revestido de poliuretano ou isopor; onde o pescado é conservado com muito gelo.

entregar a aquisição, intensificando suas relações para além da econômica, ou seja, consolidando uma relação de compromisso, credibilidade e amizade.

Também pode ser considerado como um aviador¹⁵ do pescador, pois geralmente é a ele que o pescador - que pode ser ou não o dono da embarcação - pede ajuda financeira, para comprar materiais de pesca ou ainda quando sua família precisa de assistência para a família, enquanto está ausente durante a viagem. O compromisso do pescador será de pagar a ajuda dando a preferência da comercialização da produção para aquele balaceiro que é seu aviador.

Assim os vínculos mantidos entre os pescadores e balaceiros do Ver-o-Peso possuem a mesma característica – a fidelidade - dos percebidos por Sousa (2000) entre pescadores e marreteiros, no estudo da autora realizado no município de Viseu em uma vila de pescadores:

(...) os vínculos mantidos entre pescadores e marreteiros, também tomam esse caráter de fidelidade, visto que são baseados na consideração e nos compromissos morais. Os pescadores que estão ligados aos marreteiros da praia têm o compromisso de vender a sua produção àquele determinado marreteiro que lhe aviou a despesa (SOUSA, 2000: 102)

Nos casos da assistência à família, esta pode ser financeira ou, ainda, um auxílio como, por exemplo, para levar um dos familiares do pescador ao hospital, conforme declaração de Bio¹⁶:

“Eu mesmo, uma vez tive que cuidar do filho de um pescador que tava doente, a mulher dele mandou o filho pelo barco, eu vim peguei o menino, consegui consulta, comprei remédio, quando ele ficou bom mandei de volta pra casa”. (março/2007)

A relação de credibilidade também acontece entre os balaceiros e os peixeiros do Mercado de Ferro. O segundo é avisado previamente pelo primeiro da chegada do barco contendo determinada espécie de peixe ou camarão, na qual ele tem interesse.

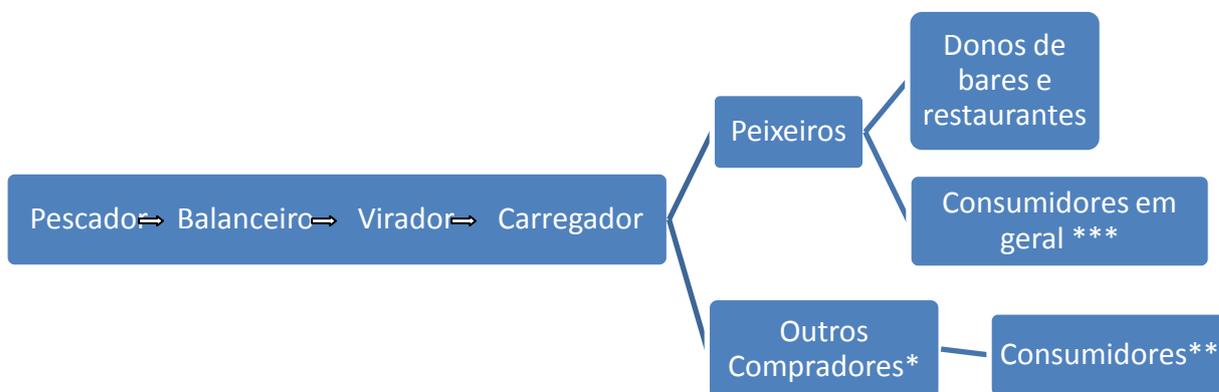
¹⁵ Neste caso, aquele que proporciona a compra do material para pesca (redes, combustível para o barco, alimentos que serão consumidos durante a viagem e também os alimentos que serão consumidos pela família do pescador.

¹⁶ Bio, é como é conhecido o sr, Rivair Negrão, balaceiro para quem fui apresentada na minha primeira ida a campo, e que naquela ocasião era o presidente da Associação dos Balaceiros do Ver-o-Peso, foi ele quem me apresentou os primeiros peixeiros (Rangel, Fernando e Antônio) do Mercado de Ferro com quem tive contato.

Desta forma ele tem a preferência de compra daquela produção durante a comercialização, na “Pedra”. Poucos, “entre dois a cinco”, peixeiros que trabalham no Mercado de Ferro conseguem pagar antecipadamente pela produção, que serve como um capital para que o balanceiro não só disponibilize as despesas das viagens dos pescadores, mas também pague a tripulação e retire o seu próprio pagamento.

No organograma abaixo, é possível ter uma visão geral da rede de comercialização do pescado, desde a chegada do pescado, representada pelo pescador passando pelas diferentes categorias de trabalhadores que estão envolvidos na venda do produto, como o balanceiro, o virador, o carregador, o peixeiro e outros compradores, todos entrelaçados, se é que é possível expressar assim, as outras relações (credibilidade, fidelidade, companheirismo) que também existem em função do comércio do peixe, até chegar aos clientes finais que são os consumidores.

Figura 1: A rede de comercialização do pescado no Ver-o-Peso



Legenda: *Donos de supermercados e restaurantes;
** Clientes de supermercados e restaurantes;
*** Pessoas que compram para consumo doméstico.

Até aqui foram mostradas as relações que são expressas pelos trabalhadores da “pedra”, não só as de comércio, mas também as que estão para além desta, as que envolvem suas relações de amizade que permitem a solidariedade entre as pessoas envolvidas.

No segundo capítulo falarei sobre o Mercado de Ferro, identificando as categorias de trabalhadores diretamente e indiretamente ligadas a este mercado, as relações comerciais e de amizade que as envolvem, além de mostrar que o mercado não é somente um lugar de trabalho, mas é também um lugar no qual eventos festivos e religiosos podem ser realizados.

Capítulo 2 – O Mercado de Ferro e seus atores sociais

Neste capítulo tenho como objetivo apresentar uma breve caracterização do Mercado de Ferro, não só serão descritos seus espaços internos e externos, mas também a sua dinâmica diária de trabalho a partir das práticas realizadas por seus atores sociais com suas redes de relações através das quais serão conhecidas as categorias de trabalhadores com as quais eles se relacionam diariamente de forma direta e/ou indireta por meio da comercialização dos pescados, para então chegar até o último ponto que é perceber o Mercado de Ferro não só como um espaço de comércio, mas também como um espaço festivo.

2.1 – O Mercado de Ferro ou de Peixe

O Mercado de Ferro conhecido também como Mercado de Peixe, e assim o denominarei a partir deste ponto, é a construção de maior destaque do Ver-o-Peso. Foi construído por Antônio Lemos e inaugurado em 1º de dezembro de 1901, em um domingo. Essa obra foi autorizada através da Lei Municipal nº 173 de 30 de dezembro de 1897, sendo a empresa “La Rocque, Pinto & Cia” a vencedora da concorrência pública (ROCQUE, 2001).



Figura 2: O Mercado de Peixe. Ilustração: João Marques, 2009

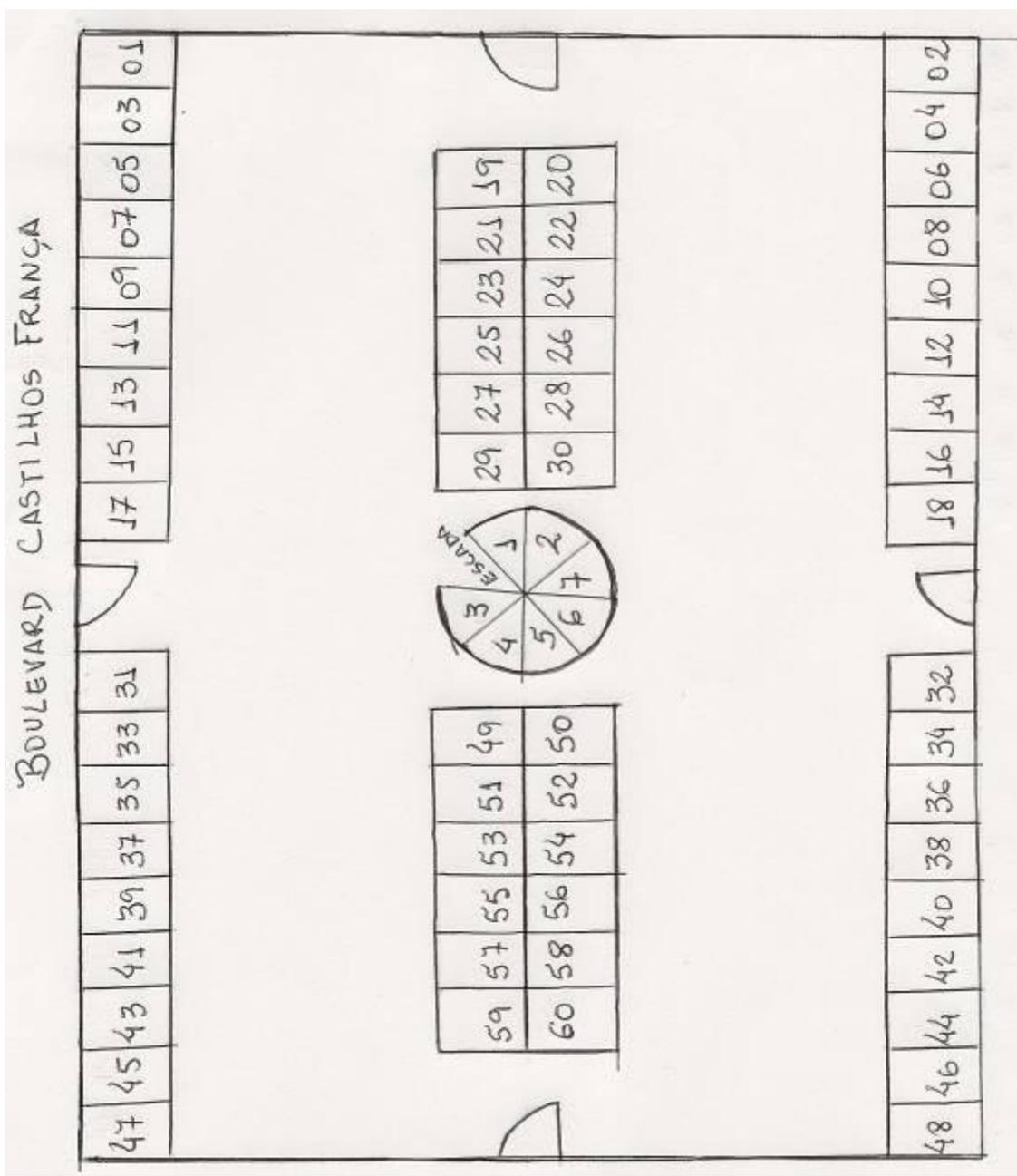


Figura 3: Planta baixa do Mercado de Peixe. Ilustração: Lícia Nascimento, 2010.

Trata-se de um mercado que possui quatro portas de acesso e em seu interior existem 67 boxes, sendo que 07 são utilizados para venda de camarões frescos e 60 para venda de peixes. De acordo com o Sr. Fernando, em média os boxes possuem 9 m², podendo “variar para mais ou para menos”, por exemplo, os boxes de venda de camarões são os menores e os boxes que se encontram em determinados cantos de cada lado são os maiores. Nos boxes de venda do peixe são encontrados: um pia com torneira e um armário na sua parte debaixo (objeto de polêmica, pois na ultima reforma realizada pela Prefeitura foram feitas portas de madeira para os armários, quando o melhor é usar material como o alumínio com o qual os próprios peixeiros mandaram preparar novas portas; pia de exposição do produto, chamada também de balcão por alguns peixeiros), enquanto que os de camarão ao invés de pia-balcão possuem um balcão que faz com que os produtos sejam colocados em basquetas (um tipo de bandeja plástica onde são expostos os camarões).



Figura 4: Vista parcial da parte interna do Mercado de Peixe. Ilustração: João Marques, 2009

Em cima dos boxes de camarões localizados no centro do Mercado existe uma pequena área com uma mesa e cadeiras onde fica “o pessoal da administração” que são os fiscais da SECON. É também nesta área que se encontra “[o] altar dedicado à Santa, dentro do Mercado de Ferro, é uma referência obrigatória” (FREITAS, 2006: 28) da tradição do Círio de Nazaré, sendo que na sua parte superior, como mostra a figura abaixo, estar uma das duas, imagens de Nossa Senhora de Nazaré que foi doada pela Prefeitura de Belém, a outra imagem está na parte térrea, de frente para porta do Mercado que fica na direção do Boulevard Castilhos França, por onde passa a procissão do Círio.

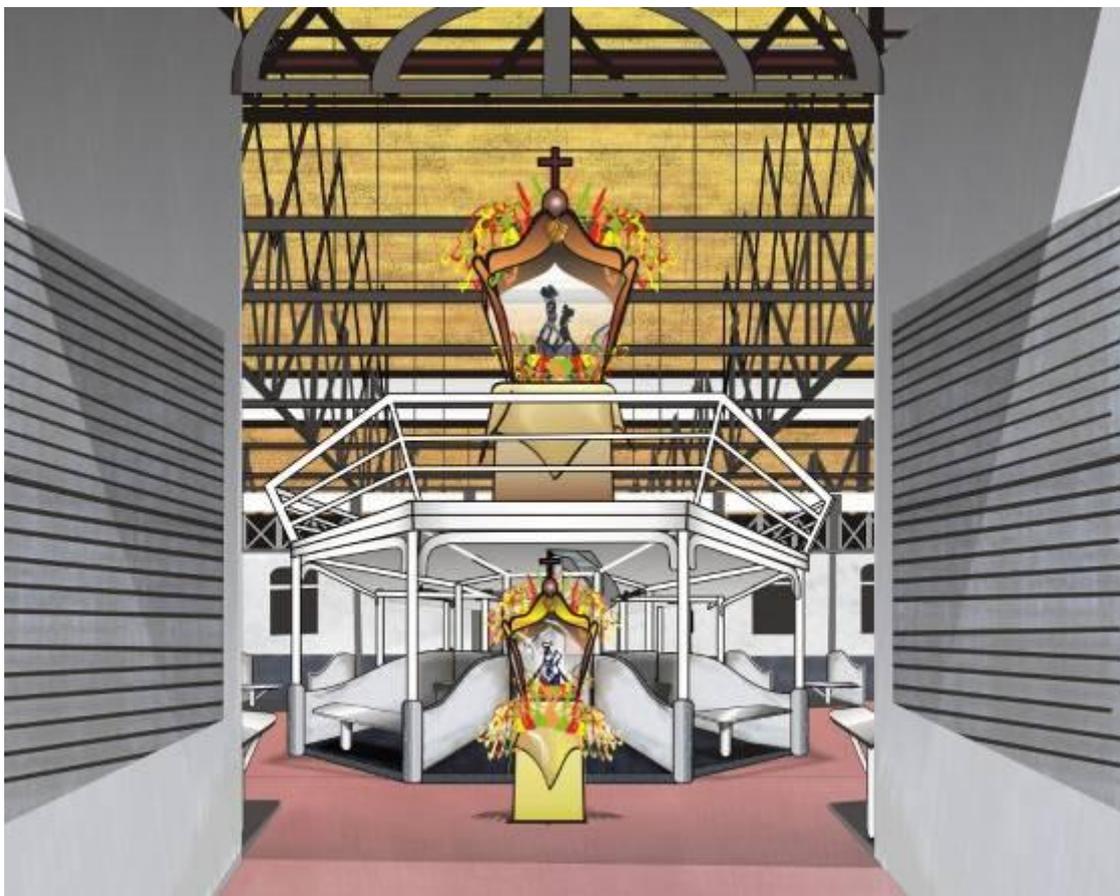


Figura 5: Altar de Nossa Senhora de Nazaré no Mercado de Peixe. Ilustração: João Marques, 2009

Em sua parte externa ele apresenta vários tipos de comércio: de artigos religiosos (católicos e afro-brasileiros), artigos de pesca, material esportivo, descartáveis, bares, lanchonetes, barbearia, posto policial, além da venda de caranguejos.

Assim como o Ver-o-Peso, e por fazer parte deste, o Mercado de Peixe está formalmente sob jurisdição da SECON, mas para sua organização diária existe um grupo, formado por oito peixeiros divididos em quatro duplas, sendo que cada dupla é responsável pela manutenção diária (limpeza, segurança) de cada um dos quatro corredores de boxes do Mercado e pelas reivindicações daquela categoria de trabalhadores, além de organizar as homenagens e a Festa, em honra a Nossa Senhora de Nazaré que acontece durante o Círio de Nazaré, em Belém, (o próximo capítulo será dedicado a uma etnografia e análise sobre a Festa).

Tal Comissão existe há aproximadamente dezoito anos. As eleições para escolha da chapa vencedora acontecem de dois em dois anos no mês de novembro. O grupo atual está em seu terceiro mandato e já conseguiu feitos importantes para o Mercado, como por exemplo, a instalação de um circuito interno de filmagem dentro do Mercado de Peixe, sendo que as imagens são repassadas diretamente para um monitor instalado no boxe da Polícia Militar que fica na parte externa do Mercado.

2.2 – Quando se chega para trabalhar no Mercado de Peixe

É quase que uma regra entre os feirantes do Ver-o-Peso, as atividades comerciais serem passadas de geração para geração (LIMA, 2008), dentro do Mercado de Peixe não é diferente. É o caso de muitas das pessoas que lá trabalham, geralmente, chegam através do intermédio de uma pessoa mais velha – pai, tio, amigo ou conhecido.

“Eu vim trabalhar aqui [no Mercado de Peixe] com doze anos [possui 22 anos de idade](...) eu quis vim (...) meu pai não queria, ele achava que ia atrapalhar nos meus estudos. (...) [C] omecei cedo... eu tenho bastante prática no ramo, decidi, eu optei ficar aqui no Ver-o-Peso, por causa disso. E também porque trabalho junto da minha família [pai e irmãos] né, sempre trabalhar com a família é bom” (Lucivando¹⁷, maio de 2008).

“Ainda era bem novinho quando meu pai começou a me trazer para o Mercado [de Peixe], eu ficava vigiando o boxe quando ele precisava sair rapidinho. Uma vez ele me deixou vigiando o boxe, aí eu peguei a faca dele e tentei fazer esse movimento de amolar a faca, como eu era muito pequeno não consegui segurar direito a faca, ela veio no meu rosto e ficou essa cicatriz aqui” (Robison, setembro de 2008).

¹⁷ Na época da entrevista tinha 22 anos de idade. Em setembro de 2008 foi atropelado, não podendo mais trabalhar na venda de camarão com o pai e os irmãos.

“Eu trabalho há mais ou menos 40 anos [possui 53 anos de idade], comecei ainda criança, vendia limão, sou filho mais velho de uma família de nove irmão[s] precisava ajudar a minha família, depois fui trabalhar com o meu tio com quem aprendi o ofício [de peixeiro]” (Rangel, março de 2007).

Muitos homens que trabalham no Mercado e na “pedra” começaram ainda crianças, vendendo sacolas, temperos (cheiro-verde, pimenta, limão) ou como aprendizes do ofício de peixeiro ajudando fazendo serviços nos boxes, tendo como resultado a aprendizagem dos saberes empíricos da profissão, conforme mostra a tabela abaixo:

Tabela 1: Primeira atividade exercida no Ver-o-Peso

Atividade	Peixeiros		Balanceiros		Filetador de pescado	
	Ab	%	Ab	%	Ab	%
Ajudante no boxe de parentes	14	43.7	01	50	-	-
Ajudante no boxe de amigo	05	16.2	-	-	-	-
Ajudante de açougueiro	01	3.1	-	-	01	100
Peixeiro	01	3.1	-	-	-	-
Trabalhando como balanceiro	01	3.1	01	50	-	-
Vendia saco	10	31.2	-	-	-	-
Total	32	100	02	100	01	100

Fonte: Dados obtidos em trabalho de campo realizado em 2007 e 2008

Legenda: Ab = valor absoluto
% = valor percentual

Dentre os entrevistados, além dos que chegaram ainda crianças, existe o caso daqueles que chegaram adultos para trabalhar no Mercado,

“eu trabalhei em empresas e no comércio, aí um amigo me convidou para vim trabalhar com ele na venda do camarão. Já tinha família [esposa e filhos], decidi ficar [trabalhando no Mercado de Peixe]” (Dedé, maio de 2008).

Conforme declaração acima do vendedor de camarão, trabalhador há vinte anos no Mercado de Peixe e há seis é o presidente da Comissão dos Peixeiros, dividir o boxe de venda com amigos ou parentes é uma das formas de começar a trabalhar no Mercado.

Outros motivos também fazem com que aqueles homens fiquem trabalhando no Mercado de Peixe,

“(...) esse boxe é do meu pai, só tô aqui enquanto não consigo outra coisa em que trabalhar, eu tô estudando para concurso público, (...) minha filha vai nascer em dezembro [de 2008]” (Robison, setembro 2008).

“(...) [N]ão tem outra opção no momento, o jeito é ficar aqui, o mais ruim que eu acho é o cara acordar muito cedo, o pior é isso acordar cedo pra vim pra cá [para o Mercado de Peixe] fora isso é ótimo. (...) Só se fosse melhor que aqui eu trabalharia [em outro lugar], que me desse melhores condições de serviço” (Lucivando, maio/2008).

“Eu trabalhava em uma churrascaria, no setor de compra das mercadorias. Por nove anos fiquei lá. Aí quando eu saí vim pra cá pra ajudar o ‘velho’ [o pai] e também porque não consegui outra coisa, mas não vou ficar por muito tempo. Vou ficar até poder abrir um restaurante pra mim”(Waldez, abril de 2009).

A dificuldade em conseguir, ou mesmo a perda de um lugar no mercado de trabalho formal (com carteira assinada, com todos os direitos defendidos por lei), pode levar alguns daqueles homens à decisão de trabalhar no Mercado, como foi mostrado nas falas acima, através das quais é possível perceber as diferentes situações pelas quais aqueles homens são levados a optar por trabalhar no Mercado de Peixe. Seja pela necessidade de ganhar “um dinheirinho”, influenciada pela decisão de uma pessoa mais velha, geralmente seu próprio pai, ou ainda no caso daqueles que precisam garantir o sustento de sua mulher e filhos, este último motivo é também o mais significativo, de acordo com os interlocutores, que existe para que eles continuem trabalhando no Mercado de Peixe.

Mas conforme alguns peixeiros, seus filhos não têm mais a pretensão de dar continuidade à profissão do pai, que é de trabalhar vendendo peixe, porque preferem seguir outras ocupações. A tabela abaixo mostra as respostas dadas pelos peixeiros quando indagados se seus filhos trabalham no Mercado.

Tabela 2: Sobre a presença dos filhos no Ver-o-Peso

Respostas dos entrevistados	Nº de Entrevistados	
	Ab	%
Não (sem filhos)	04	12.1
Não (filhos estudantes)	10	30.3
Não (não declarou a ocupação do filho)	02	60.6
Não (tentaram, mas não gostaram do trabalho)	02	60.6
Sim (mas nem todos)	05	15.1
Não (possuem outra profissão)	10	30.3
Total	33	100

Fonte: Dados obtidos durante pesquisa de campo em 2007 e 2008

Legenda: Ab = valor absoluto
% = valor percentual

Dentre as profissões citadas pelos peixeiros como sendo a que seus filhos exercem estão as mais variadas, como por exemplo: flanelinha, motorista, cabeleireira, assistência técnica de aparelho de televisão, médica, cobrador em ônibus, militar, contador, assistente social, moto-taxista, “em barco”, “no Banco”.

Ainda dentro do Mercado de Peixe é como se a categoria dos peixeiros se dividisse em duas: a dos permissionários e a dos prepostos.

O permissionário é aquele que paga uma taxa de R\$ 25,00 (vinte e cinco reais por ano) à SECON e desta forma conquista a permissão para a utilização do boxe, é ele o responsável por qualquer dano que venha a ocorrer naquele espaço a ele disponibilizado. Caso ele infrinja às regras que são estipuladas para que seja utilizado da

melhor forma aquele espaço, como por exemplo: zelar por todo equipamento que faz parte do boxe (pia, torneira, armário, e a pia-balcão); não faltar com a honestidade com os clientes, pois o não cumprimento dessas regras poderá causar interdição do boxe.

Em um boxe, juntamente com um permissionário pode haver um peixeiro denominado como *preposto*. Ele é considerado um ajudante legalizado, pois é reconhecido, pela administração do Mercado, enquanto trabalhador daquele local, assim ele pode usufruir do boxe vendendo seus produtos (peixe e camarão), ajudando o permissionário. O que o diferencia do permissionário é o não pagamento da taxa de utilização do boxe à Secretaria Municipal de Economia, conseqüentemente, o boxe não pertence a ele.

Na maioria das vezes o preposto é um parente do permissionário, geralmente filho ou irmão, mas pode ser também um amigo (em quem o permissionário tem muita confiança), que não possui seu próprio boxe e por necessitar de uma ocupação para prover seu sustento acaba tendo como opção o trabalho de ajudante no boxe.

“Há 13 anos que eu trabalho por conta própria, no meu próprio boxe. Antes trabalhava para o meu primo como preposto dele. Juntei um dinheiro e consegui ter meu próprio boxe, decidi então colocar um preposto pra trabalhar comigo, mas não deu certo ele faltava muito, aí resolvi trabalhar sozinho mesmo” (Rangel, dezembro de 2008).

“A gente divide o trabalho, ele [Alonso] “tira o peixe”¹⁸, negocia o peixe lá fora né, aí ele dá o valor que tem que ser vendido aqui dentro e eu vendo, depois quando acaba a venda aqui dentro a gente divide tanto o dinheiro do lucro quanto das despesas” (Igor¹⁹, preposto, março de 2009).

“A aquisição e transmissão de uma barraca na feira [ou de boxe no mercado] é, por princípio legal um negócio de família que é comunicado à SECON para a atualização do cadastro (...) o ponto não pode ser vendido ou alugado, mas na prática há sempre um arranjo que se pode fazer nesse sentido. Funcionários da SECON e feirantes conhecem as regras e as formas com que estas se dão na prática, afinal a realidade é sempre maior do que a norma, embora esta, como no caso do Ver-o-Peso, se espelhe naquela. O próprio regulamento do Ver-o-Peso a questão da transmissão familiar da concessão” (LIMA, 2008:161).

¹⁸ Comprar peixe ou camarão que são comercializados ainda na “Pedra” pelos balanceiros.

¹⁹ Jovem de 22 anos de idade na época a entrevista, não trabalha mais no Mercado, decidiu optar pelos estudos, pois sua pretensão era de prestar o vestibular.

2.3 – O dia-a-dia no Mercado de Peixe

Geralmente a jornada de trabalho de um peixeiro começa ainda de madrugada, quando ele precisa “tirar o peixe” na “pedra” junto aos balanceiros. Seu horário de chegada depende de vários motivos: a hora em que os balanceiros iniciam a comercialização, como dito antes no primeiro capítulo, é algo que varia muito, não havendo assim uma hora rígida; além disso, há a dependência do meio de transporte que é utilizado para chegar ao Ver-o-Peso que pode ser: uma Van, uma Kombi (transportes alternativos legalizados ou clandestinos) ou um táxi, motivo de reclamação deles, pois consideram ser uma despesa a mais, principalmente para os que moram em bairros mais afastados do centro da cidade ou em municípios que fazem parte da área metropolitana de Belém.

“Eu preciso vim de táxi, porque preciso [es]tar aqui muito cedo e no horário que eu saio de casa ainda não tem ônibus. É perigoso também. Aí vai somando todo dia essa despesa de transporte pra chegar aqui, não é fácil” (Dedé, janeiro de 2010).

O “seu” Dedé mora no município de Ananindeua, gasta pelo menos meia hora todos os dias para chegar ao Ver-o-Peso. Precisa chegar bem cedo, pois é ele quem “tira o camarão na pedra” para vender no Mercado, com a ajuda de seus filhos. Ele também fornece camarões para restaurantes, bares e peixarias. Ao contrário deste peixeiro existe o caso daqueles, como o “Seu” Fernando que possui carro próprio e mora em um bairro (Terra Firme) não tão distante do centro da cidade, porém considerado perigoso, mas que mesmo saindo cedo de casa consegue chegar com certa tranquilidade ao Mercado, pois possui transporte próprio.

Mas também existem aqueles que chegam mais tarde, após as cinco da manhã, pois não tem a responsabilidade de “tirar o peixe” (ou camarão),

“o velho chega bem cedo duas da manhã, eu venho um pouco mais tarde, por volta das seis horas. Ele vem cedo porque vem tirar o camarão aí na “pedra” e a gente [ele e o irmão] vende [no Mercado]” (Waldez, vendedor de camarão, abril de 2009)

Após a negociação com o balanceiro, o peixe é levado para dentro do Mercado pelo carregador até o box do peixeiro, onde é separado e arrumado para a comercialização com seus fregueses. A variedade dos produtos vendidos no Mercado é muito grande e eles vêm dos mais diferentes lugares, conforme quadro abaixo:

Quadro 1: Espécies vendidas e seu lugar de origem

Peixeiro	Espécies de Peixe ou marisco que vende	Lugar de origem do peixe
Alaci	Piramutaba, dourada	Marajó
André	“Todas as marcas”	Baixo Amazonas
Antônio	Dourada	Não soube dizer. Nunca fez questão de saber.
Daniel Junior	Filhote, dourada, gurijuba	Soure, Salvaterra, Amazonas, Ponta de Pedras, Bragança.
Dagoberto	Pescada Amarela	Vigia, São Caetano
Davi	Piramutaba, Tainha, Camurim, Filhote	Vários lugares
Dedé	Camarão Regional	Maranhão
Fernando	Filhote, corvina	Vários Lugares (não soube dizer quais)
Rangel	Pescada Amarela e Filhote	Soure, Mosqueiro, Bragança, Vigia
Waldez	Camarão reginal e rosa	Maranhão

Fonte: Dados obtidos durante pesquisa de campo de 2010

Enquanto espera por fregueses, ou mesmo enquanto atende seus clientes, o peixeiro costuma comprar de vendedores ambulantes, que transitam dentro do Mercado, cafezinho (café preto, café com leite) ou chá.

Durante a manhã, antes do almoço, eles costumam fazer também lanches rápidos (vitaminas de frutas, saladas de frutas, sucos, sanduíches, salgados fritos) que

são levados até o boxe por pessoas que trabalham no setor de refeição do Ver-o-Peso como, por exemplo, a Graça²⁰,

“Eu trabalho com café da manhã e lanche (suco, misto-quente). Já tenho fregueses certos, mas não é encomenda, os fregueses certos é o pessoal dessas lojas: do Mercado e essas que ficam do outro lado da rua. Eu faço assim: vou passando com a bandeja cheia de lanches e quem quer vai ficando com ele, isso por todo o Ver-o-Peso menos na “pedra” porque lá é muito impreciso. Aí depois eu passo de volta para receber o dinheiro. Eu chego quatro horas da manhã e fico até uma hora da tarde. Dia de sábado eu fica até três horas, porque às vezes eu faço contrato com as pessoas das lojas, elas preferem pagar no sábado, assim por semana. Os outros pagam no dia mesmo” (Graça, jan. de 2010).

Alguns peixeiros costumam também comprar sopa, caldo de mocotó que são considerados merendas e não almoço, pois geralmente, eles almoçam em casa.

“É muito difícil eu almoçar no Ver-o-Peso [no setor de refeição]. De manhã cedo quando eu chego umas três horas da manhã, eu como mocotó que uma mulher vende aí. Depois eu fico só no cafezinho pra cá cafezinho pra lá até chega a hora de ir embora” (Dagoberto, jan. de 2010).

“Eu almoço em casa, como mais peixe que carne, carne quem come mais é o pessoal lá de casa” (André, jan. de 2010).

Mas isto não quer dizer que eles jamais almochem no Ver-o-Peso em alguns dias eles precisam comer pelo Ver-o-Peso (no setor de refeições) ou em torno de sua área (em restaurantes).

“Eu almoço geralmente em casa, mas quando preciso resolver alguma coisa depois do serviço, almoço nos restaurantes que tem por aqui na área do comércio” (Dedé, jan de 2010).

“Peço comida do Hotel Ver-o-Peso²¹. Carne assada, frango, peixe cozido, gostaria de comer todo dia peixe, mas ela²² só faz uma vez por semana” (Fernando, jan. de 2010).

“Quando a minha esposa não pode cozinhar, eu como aqui no Ver-o-Peso açaí com peixe-frito, carne assada. Em casa eu também como isso. Tem que ter o açaí porque pra mim açaí é comida não é nada de sobremesa” (Daniel Junior, Jan. de 2010).

²⁰ Maria Eni da Silva Santos, conhecida como Graça, moradora do município de Ananindeua, trabalha há vinte cinco anos no Ver-o-Peso, junto com ela trabalham: a mãe e a irmã. Seu marido está temporariamente ajudando na entrega dos lanches, enquanto está parado da sua venda de plantas.

²¹ O Hotel Ver-o-Peso fica localizado no Boulevard Castilhos França em frente a feira do Ver-o-Peso.

²² A cozinheira que é também a responsável de entregar os pedidos no Mercado de Peixe, mas também em outros setores do Ver-o-Peso.

Segundo Fernando Sousa, que além de ser da Comissão dos Peixeiros é também representante do Sindicato dos Peixeiros, ele próprio realizou um levantamento do número de pessoas que trabalham no Mercado e constatou que “dentro do mercado trabalham cerca de 120 peixeiros e aproximadamente 150 trabalhadores, incluindo filetadores, varredores, carregadores” (Fernando, janeiro 2010).

Mas dentro do Mercado, além destes citados acima na fala do Fernando, é possível perceber muitas outras pessoas trabalhando como, por exemplo, vendedores de sacolas, de temperos (cheiro-verde, pimenta e limão), de lanches, cafezinho, perfumes, os administradores (representantes da SECON).

Durante o dia de trabalho os peixeiros são obrigados pela Secretaria de Saúde a usar roupas brancas, bata ou simplesmente camisa, além de um acessório na cabeça, que pode ser touca, boné ou chapéu.

A roupa utilizada pelos peixeiros é muito bem lavada por uma senhora chamada Celeste que começou a fazer esse trabalho através do seu contato com um peixeiro que a indicou para os demais. Seu marido também trabalha de ajudante no Mercado. Dona Celeste costuma chegar ao Mercado por volta das cinco e meia da manhã para entregar as roupas lavadas e retorna às onze horas da manhã para pegar as camisas sujas.

“Ela cobra R\$2,00 (dois reais) por cada camisa, quando a gente sai antes dela chegar a gente deixa com um amigo [outro peixeiro] pra entregar pra ela” (Rangel, março de 2009).

A jornada diária de um peixeiro pode ser encerrada no horário em que o comércio dentro do Mercado de Peixe termina, entre treze e quatorze horas da tarde, ou pode ser finalizada antes das oito ou nove horas da manhã. Geralmente quando o trabalho acaba antes da nove da manhã é porque o peixe foi encomendado por algum dono de restaurante, e como o peixeiro chega bem cedo para trabalhar, ele consegue concluir ainda no início da manhã, a limpeza e a filetagem²³ daquela encomenda. Desta forma aquele peixeiro consegue ter o restante da manhã livre para fazer o que melhor lhe convém, voltar mais cedo para casa, fazer alguma cobrança pendente, resolver problemas de saúde,

²³ Técnica pela qual o peixeiro tira a cabeça, o espinhaço e toda a pele do peixe deixando apenas a carne maciça sendo considerada o ‘filé’ do peixe. Vale ressaltar que não são todos os peixeiros que fazem esta tarefa, às vezes eles contratam outros peixeiros, chamados filetores para fazer este trabalho.

“(…) já vou embora, tenho uma consulta na dentista, para tirar os pontos de um dente que eu fiz uma cirurgia. É lá no consultório de uma dentista que é minha freguesa e vizinha também é de lá de perto de casa” (Rangel, novembro de 2008).

Durante a semana esse mesmo peixeiro, praticamente, não trabalha com a venda direta no boxe, exceto no sábado e domingo, e sim com as encomendas que ele recebe de alguns restaurantes, bares da cidade, creches, hotéis. Através desta clientela específica, ele aciona suas redes de relações de trabalho que possui com pessoas de dentro e de fora do Mercado de Peixe.

A primeira rede de relações de trabalho acionada pelo peixeiro é aquela que se desenvolve ainda na “Pedra” com o balanceiro, como foi mencionado anterior. Existem diferentes motivos para que o peixeiro negocie com determinado balanceiro. Um dos motivos seria a forma de pagamento por parte do peixeiro,

“Tem muitos balanceiros novatos, por isso compro à vista com eles, porque assim a gente tem mais opção de compra, de negociar. Só comprava a crédito com os antigos balanceiros” (Fernando, jan. de 2010).

Outro motivo seria o interesse do peixeiro em determinada espécie de peixe, exigida pelos seus próprios fregueses,

“Tem mais de cem balanceiros, onde tá o peixe lá a gente compra, não tem um só fornecedor” (Rangel, jan. de 2010)

“Qualquer um [balanceiro] que tem o peixe que a gente quer, a gente compra e é melhor comprar à vista” (Dagoberto, jan. de 2010)

“Eu compro de vários balanceiros é com aquele que tem o peixe né. Tem vários balanceiros aí fora, a gente não compra só com um” (Antônio, jan. de 2010).

A razão dos peixeiros não comprarem somente com um determinado balanceiro se deve também ao fato dos últimos não trabalharem todos os dias da semana como foi mostrado no capítulo anterior quando em uma das idas de madrugada na “pedra” pude encontrar com um homem que dizia estar de folga, pois o balanceiro com quem trabalha não iria “dar venda” naquele dia .

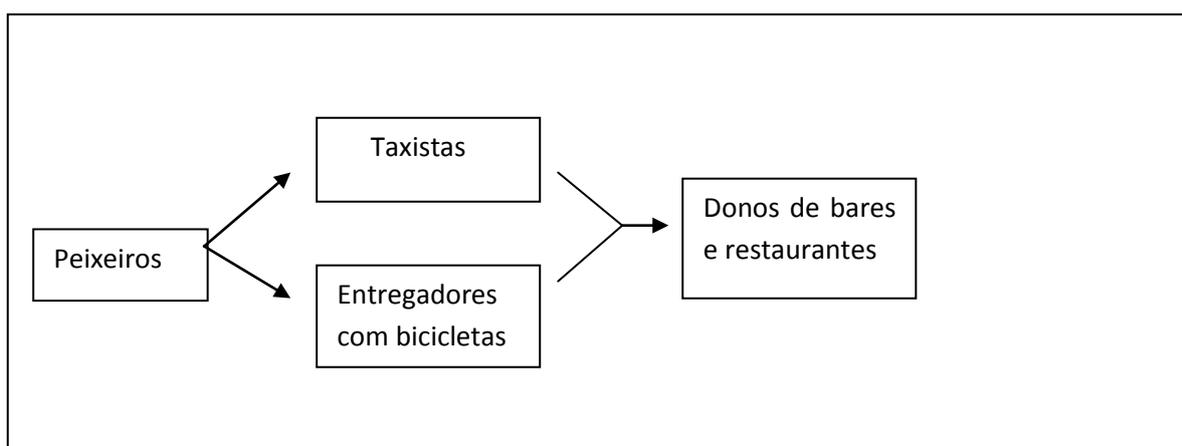
A outra rede que o peixeiro possui é a de transporte para a entrega mais rápida do seu produto. Esta pode ser feita por um taxista, que trabalha na área do Ver-o-Peso, e que tem seu veículo preparado com papelão ou jornais, geralmente, esse tipo de

transporte é necessário quando o local de destino da encomenda fica distante do Mercado de Peixe ou quando a quantidade de pescado é muito grande, caso contrário, a entrega é feita de bicicleta por homens: que trabalham na limpeza do Mercado de Peixe; que vendem sacolas pelo Ver-o-Peso; ou ainda os que trabalham como carregadores (de gelo, peixe).

Tanto o taxista quanto o rapaz, que faz entrega de bicicleta, são pessoas de confiança do peixeiro não só para fazer a entrega dos peixes, mas também quando necessário são eles que fazem a cobrança do valor da mercadoria em nome do peixeiro.

O organograma a seguir, proporciona uma melhor visão da rede acionada pelo peixeiro para a entrega dos produtos aos seus clientes proprietários de restaurantes e bares, que tem no cardápio de seus estabelecimentos o peixe como ingrediente de seus pratos.

Figura 6: Esquema da rede de relações do peixeiro para entrega dos produtos



Fonte: Gráfico elaborado pela autora a partir dos dados obtidos durante trabalho de campo realizado em 2008 e 2009.

Um terceiro exemplo de rede de relações é a formada pelo peixeiro e seus clientes que compram diretamente no boxe, muitos são clientes considerados fiéis, pois, só compram com aquele determinado peixeiro, e, ainda, o indicam para outras pessoas (amigos e parentes) a relação é tão forte que chega ao ponto do peixeiro presentear, com peixe, seus clientes ou mesmo os amigos dos seus clientes, atitude muito freqüentes nos mercados.

“As relações entre fregueses e comerciantes são geralmente cordiais. Muitos fregueses compram sempre com os mesmos vendedores e estes, guardam-

lhes as melhores mercadorias fazendo ainda redução nos preços e presenteando-os com alguns dos seus produtos quando a compra é maior. Os fregueses, por outro lado, além de proporcionarem uma venda certa, recomendam-nos a outros compradores, retribuindo assim o tratamento especial recebido” (FERRETTI, 1985:21).

Foi o caso de uma moça (empregada doméstica) que em companhia de uma amiga (moradora de outro Estado, Rio de Janeiro) foi até ao Mercado de Peixe, com o objetivo de buscar uma pequena quantidade (mais ou menos dois quilos) de peixe que um peixeiro, o “seu” Rangel, havia prometido. Tanta gentileza do peixeiro tinha como motivo o fato daquela moça ser uma cliente fiel, ao ponto de não comprar, em hipótese alguma, em outro boxe, mesmo quando o peixe de sua preferência não está à venda no boxe do “seu” Rangel, com quem ela está acostumada a comprar.

Existe, ainda, o caso de outros clientes que mesmo comprando em vários boxes, valorizam muito a opinião do peixeiro no qual eles têm mais confiança, pois o julgam como sendo uma pessoa direita, que não engana os fregueses.

Esse tipo de situação, em que o cliente pede a opinião de um peixeiro sobre o produto que está sendo vendido em outro boxe deve-se, principalmente, ao fato do peixeiro não ter naquele momento o tipo de peixe que aquela pessoa deseja. Mas, nesse caso, também é possível perceber o quanto é substancial a relação que se estabelece entre o vendedor e o comprador, pode-se dizer que existe sim uma relação de confiança entre eles.

Para esta relação entre peixeiro e cliente que compra no boxe, vale destacar, o caso de uma comerciante da área do Ver-o-Peso, por quem os peixeiros que participam das homenagens feitas a Nossa Senhora de Nazaré, na área do Ver-o-Peso têm profundo respeito e consideração, pois além de freguesa ela é responsável, há mais ou menos oito anos, pela ornamentação (com flores e fitas coloridas) de uma das imagens da Santa que existe dentro do Mercado de Peixe. Voltarei a falar sobre esta senhora no capítulo sobre a Festa.

As redes de relações dos peixeiros se estendem ainda aos feirantes de outros setores do Ver-o-Peso, a reciprocidade na hora de indicar um amigo feirante de outro setor é algo comum no cotidiano daquele lugar. É sempre possível observar um feirante de determinado setor de vendas do Ver-o-Peso levando um freguês para a banca (no caso dos setores que formam a feira, propriamente dita) ou para o boxe (no caso, dentro

do mercado) de outro que vende o produto pelo qual a pessoa está à procura, caracterizando assim uma rede de relações onde a indicação de outros feirantes é algo importante, o que leva as pessoas a irem com mais frequência ao Ver-o-Peso, porque sabem que lá poderão comprar com pessoas de confiança.

A partir do que foi escrito é possível perceber como é a organização diária daqueles trabalhadores na comercialização do pescado. Através da qual, eles realizam não só as trocas comerciais, mas também trocas de bens imateriais como, por exemplo, credibilidade, confiança e solidariedade, pois não é difícil presenciar cenas de ajuda mútua entre os peixeiros quando um deles está atendendo vários fregueses ele recebe auxílio de algum colega de trabalho para pesar a mercadoria; ou empréstimo de sacolas plásticas; ou trocando dinheiro para ser dado de troco ao freguês.

O item a seguir é uma breve percepção da comercialização do peixe dentro do Mercado durante a Semana Santa, época do ano em que a procura por peixes é mais intensa chegando o Mercado a ser um grande alvo da mídia sobre o assunto, principalmente no que se refere aos preços cobrados pelos produtos.

“Muito presente na mídia, principalmente no período do Círio, das festas juninas e semana santa, ocasião em que há grande demanda pelos produtos ali ofertados, o Ver-o-Peso também objeto de reportagens especiais no dia do aniversário da cidade que é comemorado ali pelos prefeitos e no dia de seu próprio aniversário” (LIMA, 2008:82)

2.4 – “O ‘Natal’ dos peixeiros”

Além dos dias rotineiros no Mercado de Peixe, existe uma data do ano durante a qual o comércio do peixe se torna mais intenso que é a Semana Santa. Durante a Semana Santa os cristãos têm o costume de não comer carne vermelha e isto faz com que a procura por peixes e frutos do mar cresça bastante. Enquanto realizava a pesquisa de campo, acompanhei no ano de 2009 a comercialização do peixe dentro do Mercado de Peixe durante o período da Semana Santa.

Na quarta-feira da Semana Santa, o movimento da venda do peixe era intenso, era quase impossível andar pelos corredores do Mercado de Peixe, pois grande era o trânsito de pessoas pelo lugar e em meio a “esbarrões” e “pisões” todos queriam levar

algum peixe para casa. Os boxes se encontravam cheios de pescados com preços bem elevados o que causava muitas reclamações por parte das pessoas interessadas em comprar o produto.

No dia seguinte, na quinta-feira “santa”, como é costume chamar, a venda continuava intensa, muitas pessoas em busca do peixe que pretendiam levar para ser consumido no almoço em família naqueles dias do feriado santo.

Devido o grande movimento eu pensava que aquela época era realmente o “Natal dos Peixeiros”, porém alguns peixeiros não pensam desta forma, pois logo fazem a comparação com as vendas de anos anteriores “ela já foi, agora não é mais”.

“Antigamente era a semana toda de venda, hoje o movimento é pequeno devido à concorrência de supermercado” (Ricardo, peixeiro, abril de 2009)

“A concorrência de outras feiras e da ‘feira do peixe vivo’ prejudica a venda, porque vende mais barato. A gente compra caro, não tem com vender mais barato” (Davi, peixeiro, abril de 2009).

Mas ainda naquele dia o grande fluxo de pessoas à procura dos produtos comercializados fazia com que a disputa de venda ficasse grande até mesmo entre os vendedores de sacolas que disputavam, acirradamente, cada cliente.

Na sexta-feira santa, a venda dentro do Mercado de Peixe tinha um movimento das vendas mais tranqüilo quando comparado ao dia anterior, por exemplo, cinco talhos²⁴ estavam fechados, enquanto os demais comercializavam seus produtos normalmente.

“Seu” Alaci, por exemplo, por estar resfriado naquele dia não estava trabalhando, mas mesmo assim se fazia presente no Mercado, pois havia “tirado” peixe para outra pessoa trabalhar no seu lugar, e assim não deixaria de ter algum lucro naquele dia.

“Seu” Dedé, não foi trabalhar na Sexta-Feira Santa. Dias antes da Semana Santa enquanto conversávamos, ele me avisou que não iria trabalhar naquele dia, pois para ele “é um dia para se ficar em família pensando em Deus” (Dedé, abril de 2009).

Porém a maioria dos peixeiros trabalhou normalmente na Sexta-Feira Santa, a presença de alguns contrastava com o seu discurso feito no ano anterior (2008), quando

²⁴ Como também são chamados os boxes de peixe por alguns peixeiros, os mais antigos.

reclamavam dos demais colegas que não abriam mão daquele dia de venda, levando em consideração somente o dinheiro ganho naquela época do ano, esquecendo assim o significado daquele feriado.

Segundo os próprios peixeiros a comercialização dentro do Mercado de Peixe na Sexta-Feira Santa é uma prática recente, “há anos atrás o Mercado não abria na Sexta-Feira Santa, o pessoal [os peixeiros] vendia o peixe na porta do Mercado” (Rangel, abril de 2009); “há uns quinze anos atrás o Mercado não abria [na Sexta-Feira Santa]” (Davi, abril de 2009).

Durante aquele dia algumas reclamações por parte dos peixeiros vieram à tona, como a ausência dos funcionários da SECON, que diariamente estão no Mercado, mas que naquele dia não teriam ido trabalhar, “o pessoal da administração [SECON] não veio. Nenhum. Se der alguma bronca?”. A reclamação da ausência dos funcionários da SECON acontecia porque são eles os responsáveis pela fiscalização de possíveis infrações por parte dos peixeiros como, por exemplo, alterações no peso do produto vendido, não havendo assim a oportunidade dos clientes fazerem suas reclamações aos responsáveis.

Ao contrário do que havia falado o “seu” Dedé, na quarta-feira Santa, sobre a dinâmica da sexta-feira Santa no Mercado, “os limpadores não vêm na sexta, o peixeiro que vier vai ter que limpar o seu boxe”, os limpadores compareceram e ainda se ocuparam de outras atividades como a venda de sacolas, garantindo assim um dinheiro a mais

2.5– Para além da comercialização do peixe

Pierre Mayol ao escrever sobre o “bairro” não deixou de destacar o lugar do mercado dentro daquele espaço. “O mercado é ao mesmo tempo um lugar de comércio e um lugar de festa” (2008:158). Na cidade de Belém, em alguns mercados e feiras são realizadas festas, proporcionando aos seus trabalhadores um momento diferente ao do dia-a-dia de trabalho, geralmente a festa é para o santo padroeiro, no caso do bairro do Guamá, ela acontece durante a quadra junina

“a festa do mercado do Guamá (cujo nome oficial é ‘Festa de São José dos Feirantes da Feira do Mercado do Guamá’), como é popularmente conhecida, é considerada pelos seus organizadores tanto como uma festa de santo, como um momento do ano especialmente voltado para a

confraternização entre feirantes e seus parentes, amigos e fregueses.(...) a festa do mercado do Guamá, surgiu como uma iniciativa da Associação dos Açougueiros e Peixeiros. Seus membros associados viriam a criar, em 1962, uma festa de confraternização ligada ao padroeiro da feira e do mercado(São José). Nesta festa os ‘convidados’(parentes, amigos e fregueses dos feirantes) dançavam ao som da aparelhagem e consumiam gratuitamente as comidas típicas do período junino, com exceção das bebidas alcoólicas e não alcoólicas que eram vendidas pelos próprios comerciantes desses produtos”(...)a feição deste evento sofreu importantes modificações nos últimos anos, especialmente por ter se tornado uma festa especialmente voltada para fins lucrativos(...) a figura do patrocinador (ou patrocinadores) do evento, mais recentemente, viria a substituir a função desempenhada pela ‘caixinha’ na garantia de fundos para o evento.(...) a presença de uma aparelhagem de grande porte, por seu turno, resulta na atração de pessoas do mais diversos bairros, transformando a antiga e pequena festa de confraternização num evento massivo e marcante do período junino do Bairro do Guamá (COSTA, 2009:200-201).

A festa, porém, não é realizada dentro do mercado e sim em uma área desocupada da rua, caracterizando um terreiro de rua de festa junina, além disso, ela sofreu modificações, pois o que antes era uma festa particular dos feirantes passou a ser usufruída por qualquer pessoa mesmo que não seja um feirante daquele mercado. O autor cita ainda outras feiras e mercados da cidade como, por exemplo, a feira do Porto da Palha, a Feira do bairro da Pedreira e a Feira e Mercado de São Braz, nas quais segundo ele também existiria festas para santos.

Eventos como estes em que os trabalhadores de um mercado, ou feira, se unem para uma confraternização também foi percebido em uma pesquisa realizada no Mercado de Campos dos Goytacazes, no Rio de Janeiro, no qual a confraternização acontece pela época do Natal, quando pelo menos vinte, dos duzentos, comerciantes do Mercado se reúnem em uma churrascaria para um almoço de confraternização. O número reduzido de pessoas segundo Freitas possui várias justificativas, ou porque não gostam de participar ou por problemas familiares, ou ainda porque o organizador da Festa prefere não convidar muitos para não ocorrer desordem, só recebem convites “os mais chegados” (FREITAS, 2006)

Segundo o “seu” Rangel no passado os peixeiros do Mercado de Peixe também tinham uma festa realizada “durante as festas de fim de ano, um peixeiro [que fazia parte do Sindicato dos Peixeiros] organizava entre os trabalhadores uma festa de confraternização, em um clube da cidade, [durante a qual] eram sorteados prêmios

(cestas básicas, pequenos eletrodomésticos)”. Mas tal comemoração na acontece mais, “depois que ele saiu acabou essa festa”.

Para além da comercialização de mariscos e peixes, o Mercado de Ferro também é um espaço utilizado para eventos de caráter mais festivo, como é caso da Festa realizada em homenagem a Nossa Senhora de Nazaré (que será descrita e analisada no capítulo três desta dissertação), mas também outras comemorações aconteceram naquela área do Ver-o-Peso, como por exemplo, a Festa de São Benedito da Praia (MENEZES, 1993[1959]), “as festas para o caboclo Zé Raimundo (entidade dos terreiros de Mina Nagô)” (CAMPELO, 2002: 157), além de manifestações religiosas que acompanhei durante a minha pesquisa de campo no ano de 2008.

A festa de São Benedito da Praia, iniciada no ano de 1955, (Menezes, 1993[1959]) foi uma das primeiras manifestações realizadas para um santo na área do Mercado de Peixe do Ver-o-Peso de que se tem notícia.

“Em 1957, os festejos em louvor de São Benedito da Praia já marcaram um acontecimento de catolicismo popular. Com antecedência de 15 dias, o mastro votivo é ornamentado, fazendo antes um percurso pelas imediações de Mercado de ferro, seguido de cânticos e foguetório.

No decorrer desses dias se a ramaria ficar ressequida, ou as chuvas estragam os apetrechos de uso doméstico, que também colocam na ornamentação, descem o mastro par renovar tudo outra vez, alcançando-o novamente, sob a assistência dos promotores da festa.

Ao se anunciar a data marcada para a derrubada, desde o alvorecer, músicas de alto-falantes, rojões de estouro, enchem de incontido movimento esse arruado do Ver-o-Peso, que é tomado por verdadeira massa do povo.

A imagem de São Benedito é retirada de seu nicho, no Bar ‘Águia de Ouro’ e trazida para o cais. Junto ao mastro preparam um altar provisório, com toalhas rendadas, para o santo ficar exposto às demonstrações de crença da gente anônima.

(...) O São Benedito, padroeiro também dos ‘praieiros’, tem, assim, o seu culto popular, chamado profano, manifestado pelos devotos, incluindo-se aqueles que não puderam ir à feira do Ver-o-Peso, no Mercado de Ferro, para assistir à derrubação do mastro e participar do acompanhamento da imagem até o Bar” (MENEZES, 1993[1959] :168, 173).

Este santo ficava em um bar chamado “Águia de Ouro” localizado “sob a torre do Mercado de Ferro, onde se forma o ângulo fronteiro à rampa do cais do porto” (MENEZES, 1993[1959]: 161). Até quando ele foi cultuado pelos trabalhadores do Ver-o-Peso não se sabe. Durante minha pesquisa empírica nenhum dos meus interlocutores

mencionou qualquer informação sobre aquela manifestação para São Benedito, porém um deles apresentou-me a um peixeiro, que segundo ele “é das antigas”, chamado Raimundo conhecido por Careca, que em rápida conversa indireta comigo, pois ele dirigiu a conversa para o outro peixeiro e não para mim, disse que “era a festa que o Sarmanho, fazia aí fora, tinha mastro, essas coisas”, mas não soube informar quando ela terminou, disse também que nunca participou daquele festejo.

No ano de 2008, durante a segunda quinzena do mês de fevereiro e primeira do mês de março aconteceu uma preparação para Sexta-Feira Santa da qual pude participar. O início era dentro do Mercado de Ferro passando por vários outros setores (setor das ervas, da venda de polpas de frutas, do artesanato, da maniçoba moída, dos enlatados, da farinha) do Ver-o-Peso e ainda por duas casas comerciais situadas no Mercado de Carne, totalizando quinze estações da Via-Sacra pela a área do Ver-o-Peso.

A proposta de fazer a Via-Sacra no Ver-o-Peso foi do arcebispo metropolitano, devido à iniciativa que a Comissão dos Peixeiros teve de realizar uma missa no dia dos pais, no ano anterior (2007), dentro do próprio Mercado. O arcebispo enviou, então, o diácono da Igreja das Mercês, paróquia à qual pertence a área do Ver-o-Peso, para propor aos feirantes a realização da Via-Sacra naquele lugar. A proposta foi imediatamente, aceita pelos feirantes que fazem parte do Condomínio Participativo, os quais alegaram a necessidade de uma conscientização do verdadeiro significado da Semana Santa, conforme a fala de um peixeiro, “as pessoas [que trabalham no Mercado] infelizmente, elas só vêem o lado comercial, tem muitos que se você perguntar: o que é Semana Santa? Não sabem dizer para você o que é, o quê que se tá comemorando, o que é Semana Santa” (março/2008). Sua fala mostra que, durante a Semana Santa, para os peixeiros está em primeiro plano a lucratividade que eles têm com a venda do pescado, sendo o período do ano no qual as vendas se elevam, apesar de ter ouvido reclamações de alguns peixeiros sobre a queda na venda de peixes, em comparação aos anos passados, devido ao comércio de peixes vivos nas chamadas “Feira do peixe vivo”, nas quais o preço a ser pago pelo pescado faz com que a demanda neste tipo de feira seja elevada.

Durante a Via-Sacra eram realizadas orações e leituras de um livreto distribuído pelos representantes da Igreja, a todas as pessoas que desejassem acompanhar o grupo que estava realizando o percurso das estações. As estações eram representadas por

iconografias da Via-Sacra de Jesus, doadas pela Igreja e que foram dispostas em alguns setores de venda do Ver-o-Peso.

A Via-Sacra era realizada às terças-feiras tinha início dentro do Mercado de Peixe onde foram realizadas cinco estações, passando pelos setores: de ervas (uma estação); de polpa de frutas (duas estações); de artesanato (uma estação); de maniva moída (uma estação); de enlatados (duas estações); farinha (uma estação), e em duas lojas comerciais (uma estação em cada) localizadas na parte externa do Mercado de Carne, umas das lojas pertence à dona Cacilda.



Foto 5: Via-Sacra dentro do Mercado de Peixe. Foto da Autora, 2009



Foto 6: A Via-Sacra em meio às “porções mágicas” do Setor de Ervas. Foto da Autora, 2009

Essa preparação tinha como participantes: dois a três representantes da Comissão dos Peixeiros; mais ou menos cinco pessoas da Comunidade da Paróquia da Igreja das Mercês – da qual faz parte a área do Ver-o-Peso; dois a três peixeiros que trabalham dentro do Mercado, mas que não fazem parte da Comissão dos Peixeiros; três a quatro pessoas de setores do Ver-o-Peso, como o da polpa; além do diácono, responsável pelas explicações das leituras que estavam impressas nos livretos, e eu.

As demais pessoas que participaram das leituras e orações não faziam o percurso pelo Ver-o-Peso, elas esperavam pela passagem do grupo em seus setores de venda, algumas aproximavam da banca onde estava o quadro, que identificava a parada onde seriam realizadas as orações e leituras, enquanto que a maioria acompanhava tudo de sua própria banca.

Durante a Via-Sacra, principalmente nas semanas consideradas como preparação para sexta-feira Santa, os comentários do diácono chamaram a minha atenção, pois ele sempre procurava chamar atenção para a realidade daqueles trabalhadores, destacando

suas dificuldades de vida, mas também enfatizava a descrença em Deus percebida pelo “olhar indiferente” àquela manifestação religiosa. É claro que essa era a opinião dele, isso não quer dizer que não havia pessoas ali que mesmo não participando da Via-Sacra não acreditasse em Deus.

Na sexta-feira Santa, 21 de abril de 2008, em meio ao grande movimento de vendas que acontece no Mercado de Peixe, percebi que alguns clientes questionavam-se sobre o que viam: “a Via- Sacra dentro do Mercado de Peixe?”. Outros passavam fazendo o sinal da cruz pelo corpo, alguns clientes chegaram a acompanhavam o grupo rezando por um curto espaço, de uma estação à outra dentro do próprio Mercado.

Neste dia, seis estações, e não mais cinco, foram realizadas dentro do Mercado de Peixe, outras sete foram distribuídas por aqueles outros setores do Ver-o-Peso, com aconteceu durante a chamada preparação. Por ser feriado, as duas casas comerciais estavam fechadas, o que fez com que as duas últimas estações fossem realizadas uma em frente ao Solar da Beira e a outra na área externa lateral da própria Igreja das Mercês.



Foto 7: Última estação realizada ao lado da Igreja das Mercês, paróquia a qual pertence o Ver-o-Peso. Foto da Autora, 2009

Nesta última estação, outras pessoas (crianças, adultos, famílias, pessoas sozinhas) que passavam pelo lugar se juntaram ao grupo que fez o percurso completo pelo Ver-o-Peso. Após a última estação as pessoas se dispersaram, algumas ficaram para assistir o encontro de duas procissões em frente à Igreja das Mercês, o qual representa o encontro de Maria e Jesus antes da crucificação dele.



Foto 8: O encontro das imagens (de Jesus e Maria) em frente à Igreja das Mercês. Foto da Autora, 2008.

Mas além das manifestações, a saber, a Festa de São Benedito da Praia (MENEZES, 1993[1959]) e a Via-Sacra de Jesus realizada em março de 2008, que foram aqui rapidamente mostradas neste item, há aproximadamente trinta e cinco anos o Mercado de Peixe é palco das homenagens realizadas em honra de Nossa Senhora de Nazaré por peixeiros, balanceiros e geleiros, durante a Festividade do Círio de Nazaré.

E ao contrário do que acontece em outros mercados quando a confraternização realizada por seus trabalhadores acontece fora do mercado sendo que no Mercado de Campos dos Goytacazes, no Rio de Janeiro, como foi mostrado acontece em uma churrascaria; e no Mercado do Bairro do Guamá, em Belém, a festa realizada por seus

feirantes acontece em uma área aberta próximo ao Mercado, a Festa realizada em honra de Nossa Senhora de Nazaré acontece dentro do próprio Mercado de Peixe em um dia muito especial na cidade que é o domingo do Círio.



Foto 9: Vista parcial da venda dentro do Mercado de Peixe. Foto da Autora, 2007



Foto 10: Vista parcial da Festa dentro do Mercado no dia do Círio. Foto da Autora, 2007

As duas fotos acima demonstram duas faces do Mercado de Peixe. Na primeira é uma cena do cotidiano quando o mercado é um espaço de comercialização do peixe, mas não apenas isso como foi mostrado nos quatro primeiros itens deste capítulo, pois a venda do peixe proporciona várias relações tanto as internas entre os próprios peixeiros, ou deles com filetadores, carregadores, vendedores de temperos e sacolas; quanto as externas com balaceiros, taxistas, vendedores de outros setores do Ver-o-Peso, principalmente as pessoas do setor de refeição. São relações que permitem com que sociabilidades (SIMMEL, 1983) aconteçam entre aquelas pessoas.

E na segunda o mercado passa a ter um caráter diferente, não mais de comercialização, mas de confraternização, de festa. Ou seja, um mesmo espaço é usado de diferentes formas (MAGNANI, 2000), percebido já no último item deste mesmo capítulo, mas que será melhor visualizado no próximo capítulo, com a descrição da festa que é realizada por ocasião do Círio de Nazaré.

Capítulo 3 – A Festa no Mercado

Neste terceiro capítulo me proponho a fazer uma descrição da Festa como expressão de sociabilidades produzidas no espaço do mercado, a partir das práticas e representações construídas pelos próprios participantes da Festa. Pois deve ser levado em consideração o que nos fala Amaral (2000) em seu artigo “Sentido da Festa à Brasileira”, no qual ela mostra que no Brasil que as festas são organizadas por diferentes razões pelos diversos grupos responsáveis pela sua realização, por isso nos lembra ainda a autora que é preciso entender de que Festa se está falando, como ela é produzida e qual a sua finalidade.

Ainda no mesmo artigo Amaral (2000) chama atenção que as festas, assim como a religiosidade

“(…) parecem ter sido um dos fortes elementos de mediação entre as diferentes culturas que povoaram o Brasil e que deram origem à cultura nacional. Nelas, negros, índios e brancos se uniam para vivenciar, num momento fora do trabalho cotidiano e dos olhos vigilantes da Coroa, a alegria, a música, os símbolos de múltiplas leituras, a distribuição de comidas trabalhosas e, principalmente, um momento de relativização da ordem estabelecida, simbolizando através das fantasias e dos acontecimentos das festas. Talvez por isso, o festejar colonial tenha sido constante, a ponto de as festas se incorporarem à cultura brasileira como linguagem favorita, para qual se traduzam os reais valores do povo” (AMARAL, 2000).

Para uma melhor percepção de como a Festa realizada no Mercado de Peixe acontece, decidi dividi-la em três momentos: a organização que acontece ao logo do ano e que tem como principal atividade a acumulação dos recursos para sua realização; em seguida, a preparação do Mercado no dia que antecede a Festa e, por último, a sua realização no domingo do Círio de Nazaré.

Segundo o senhor Manuel Vilhena, o Rangel, e o senhor Antônio Fernandes, dois peixeiros, que trabalham há mais de trinta anos no Mercado de Ferro, foi nos meados dos anos de 1970 que um balanceiro, trabalhador do Ver-o-Peso, fez uma promessa à Senhora de Nazaré comprometendo-se em realizar uma Festa no Ver-o-Peso, como forma de homenagear a mesma.

Ela [a santa] sempre passou aí em frente, mas a gente não tinha a idéia de fazer a homenagem no Círio, aí depois teve um [trabalhador, um balanceiro], que tomou a frente, aí a gente começou a fazer a homenagem, como fazem no dia Círio e no sábado na Trasladação (Antônio Fernandes, março de 2007)

A festa... Foi uma promessa que ele, Pedro, fez (...), eu era garoto, quando ia pra casa do Pedro fazer as bandeirinhas lá com ele, (...) acho que começou em 1975 (Rangel, março de 2007).



Foto 11: Pedro Barreiro Rosa, promesseiro da Festa. Fonte: A Província do Pará, 1983.

Pedro Barreiro Rosa, o Pedro Burrica, foi quem teve a atitude de fazer a promessa à Santa e em troca homenageá-la com a realização da Festa. A promessa, de acordo com Galvão (1955) em seu estudo sobre a vida religiosa em uma comunidade amazônica, é um contrato mútuo entre o indivíduo e o santo, no qual o primeiro compromete-se em fazer algum tipo de homenagem ao segundo, caso este último conceda aquilo que lhe foi pedido. As festas realizadas em favor do santo podem ser consideradas “promessas coletivas” e tem como objetivo o bem estar de todos de uma comunidade.

Vale ressaltar aqui que a festa realizada no Mercado de Peixe, em honra de Nossa Senhora de Nazaré, não é exatamente, “uma festa de santo católico” quando são realizadas novenas, procissão, missa, isto porque a festa do santo, e aqui neste caso, da santa, propriamente dita, é o Círio.

A Festa que peixeiros, balanceiros e geleiros realizam foi a forma encontrada por eles para homenagear a sua protetora, que é também a padroeira do povo paraense. Trata-se, portanto, de uma festa onde são executadas músicas de ritmos populares bem dançantes, como o *brega* (COSTA, 2007; 2009), além de muita comida, bebida. Ela é antecedida por uma queima de fogos realizada durante a passagem da Santa pela área daquele Mercado, e acaba tendo algumas das características que também estão presentes nas mais tradicionais festas dos santos católicos, como, por exemplo, a doação de dinheiro para que a festa seja realizada, a distribuição de alimentos, características essas que serão melhor descritas no decorrer deste capítulo.

Nos primeiros anos em que a Festa foi realizada eram promovidos bingos, um livro de ouro era passado entre os geleiros, e ainda era cobrada a quantia de cem cruzeiros de cada peixeiro, para custear as despesas com a Festa. E de acordo com o senhor Rangel, quando ela era realizada pelo seu próprio idealizador, “os comerciantes [principalmente, os donos das lojas externas aos Mercados, tanto o de carne quanto o de peixe] ajudavam contribuindo, pagavam pelas faixas [com mensagens em homenagem à Santa]”, e isto fazia com que mais recursos fossem acumulados para a realização da Festa.

Atualmente, os bingos e o livro de ouro não são mais realizados, a ajuda dos comerciantes com os custos para a concretização da Festa também não acontece mais. As despesas passaram a ser de inteira responsabilidade dos próprios peixeiros, balanceiros e geleiros, sem a contribuição de terceiros.

Desde a saída do balanceiro-promesseiro, as homenagens realizadas do Ver-o-Peso são organizadas pela Comissão dos Peixeiros, a mesma que é responsável pela manutenção do Mercado de Peixe, com a ajuda de um balanceiro, Carlitão, representante dos balanceiros e dos geleiros que trabalham na “Pedra”.



Foto 12: A Bandeira especificando os responsáveis pela Homenagem. Foto da Autora, 2008

Mas além da Festa, há a queima de fogos de artifício, que foi a outra forma encontrada por aqueles trabalhadores do Ver-o-Peso para homenagear a Santa.

“Era pouca gente que participava. Não tinha fogos, aí depois a gente viu a [queima de fogos] dos estivadores, e eles incentivaram a gente a fazer. Hoje a gente tá páreo com eles”. (Rangel, março de 2007).

Não se sabe exatamente o ano em que aconteceu esta inclusão, mas de acordo com uma entrevista concedida pelo próprio balaceiro idealizador da Festa a um jornal do ano de 1983, a inclusão aconteceu após ele assistir a homenagem realizada pelos estivadores. A expectativa na época desta entrevista era de, no ano seguinte (1984), incluir a queima de fogos também durante a Trasladação (NASCIMENTO, 2008).

“Segundo ele [o sr. Pedro], a festa existia antes, mas quando ele assistiu o foguetório dos estivadores resolveu que os talhadores e geleiros fariam homenagem à altura. Desde então passou a organizar quase que sozinho esta festa, fazendo promoções, como bingo, cobrando a ajuda dos talhadores e passando um livro de ouro entre os geleiros. Em 84, por sinal, pretende que a homenagem seja iniciada já na véspera durante a trasladação da imagem até a Igreja da Sé” (A Província do Pará, 1983).

A homenagem com a queima de fogos feita pelos estivadores, de acordo com Costa (2006, 2007, 2009), é também fruto de uma promessa feita a Nossa Senhora de Nazaré,

“(…) a homenagem teve seu início em 1945, quando dois trabalhadores do porto (os senhores Frederico Conceição e Benevenuto Lobato) fizeram um pedido a Nossa Senhora de Nazaré de melhoria de suas condições de trabalho. A promessa oferecida em troca do alcance da graça seria a realização de uma homenagem com fogos de artifício à passagem da santa próximo ao local de trabalho dos estivadores. Com a graça alcançada, no ano seguinte, os integrantes do sindicato [dos Estivadores] contrataram um “fogueteiro” da cidade de Vigia (José Palheta) para confeccionar os fogos para a homenagem. Os recursos foram obtidos através de coleta espontânea dos trabalhadores. A idéia era fazer um show pirotécnico que, durante o dia, pudesse atrair a atenção dos fiéis na procissão pelo barulho e pela quantidade dos fogos” (COSTA, 2006: 90; 2007: 266-267; 2009: 186).

Assim como esta, muitas outras homenagens com fogos, balões e papel picado são realizadas por várias instituições (escolas, empresas públicas e privadas, bancos) ao longo do percurso das procissões, mas as homenagens de interesse desta dissertação é a Festa e a queima de fogos, organizadas pelos peixeiros, balanceiros e geleiros do Ver-o-Peso. A seguir será mostrado o “tempo da festa” o qual chamei de “momentos da Festa”, para melhor compreensão ao leitor sobre tal homenagem.

3.1 – Primeiro momento: a preparação da Festa

O primeiro momento da Festa está relacionado principalmente com a acumulação de recursos que começa meses antes de sua realização. Ao longo de três anos de pesquisa, observando e conversando com aqueles trabalhadores, ouvi repetidas vezes que a organização da Festa é algo que acontece “durante o ano todo”.

“Começa a cobrança logo após termina o Círio, a gente faz o ano todo, essa cobrança. É igual o carnaval, termina uma [Festa] começa outra. E participa [com dinheiro] todo mundo de qualquer religião, aqui não tem essa discriminação, não. Trabalhou no Mercado, participa com um real [R\$1,00]

pra Santa (...) isso é uma tradição já. Trabalhou no complexo do peixe, participa com a homenagem pra Santa” (Rangel, março de 2007).

Apesar da fala acima, um dos peixeiros que compõe a Comissão, declarou já ter sido pressionado por seus colegas de trabalho, que são “evangélicos”, na véspera da Festa, pois queriam a parte que caberia a eles dos refrigerantes e salgados distribuídos no domingo pela manhã durante a Festa.

Os evangélicos não participam da Festa, no domingo, por quê? Por que... pelo fato de serem evangélicos, eles não acreditam na Virgem de Nazaré, inclusive eles fazem até situações jocosas, mas... eles querem tirar proveito, quando é no sábado anterior[a Festa] eles querem que a gente dê pra eles, né, refrigerante, salgados, aquilo que vai ser distribuído, no domingo, para as pessoas que vão participar da Festa. No que a gente não concorda porque se eles não acreditam na santa, não tem porque eles usufruir daquilo que é feito em homenagem a ela, por que a Festa não é em homenagem aos peixeiros, **a Festa é feita em homenagem a Virgem de Nazaré**, então, todas as homenagens são feitas pra ela. A gente participa é como... Quando você faz um aniversário de um parente seu, aquele aniversário é daquela pessoa. Nós somos convidados né, nós somos convidados dela [da Santa], porque as homenagens são pra ela. E aí eles querem usufruir daquilo que eles não acreditam, acaba sendo uma coisa contraditória. Como é que eles querem usufruir das homenagens pra ela se eles não acreditam nela (setembro de 2008) [grifos meu].

Dentre os trinta e quatro peixeiros entrevistados sete se denominaram “evangélicos”, vinte católicos, dois católicos não-praticantes, um cristão e um com várias religiões.

De acordo com as informações obtidas no primeiro ano de minha pesquisa, a contribuição para a realização da Festa é feita da seguinte forma: uma parte dos recursos vem do aluguel que os peixeiros cobram dos balanceiros pelo espaço reservado dentro do Mercado de Peixe para guardar as balanças, o que facilita muito na hora de transportá-las até a “Pedra” para a pesagem do pescado que chega nos barcos. A segunda parte é proveniente da arrecadação monetária feita na “Pedra” por um balanceiro, onde balanceiros e geleiros pagam diariamente quantia não estipulada; vale ressaltar que é a maior parcela de dinheiro arrecadada e que é, praticamente, toda revertida na compra dos fogos. E a terceira parte corresponde a um terço do dinheiro que a Comissão dos Peixeiros cobra dos próprios peixeiros para a limpeza e segurança diária do Mercado (NASCIMENTO, 2008).

Nos anos seguintes da pesquisa, esta forma de acumular os recursos da Festa foi reafirmada em outras declarações dos peixeiros:

“Essa arrecadação que vem sendo feita é independente de A ou B, da sua religião, porque a arrecadação não é feita especificamente pra Festa. A arrecadação é feita pra manutenção do mercado e dali se tira uma parte pra Festa, né, sendo que a grande parte que é feita pra pagar os fogos né,(...) não é tirada dessa arrecadação e sim da arrecadação das balanças que a gente guarda aqui dentro. Então, os fogos... é pago com o dinheiro arrecadado das balanças que a gente guarda aqui dentro. Aí já há questão de salgados, bebidas essas coisas né. A gente acaba fazendo a Festa, pra fazer aquela confraternização, enfim só acaba se confraternizam quem vem, quem não vem, não tem porque... (Fernando,vice-presidente da Comissão, setembro de 2008).

Ainda durante a pesquisa de campo, observei que o Presidente da Comissão faz o controle dos recursos arrecadados entre os peixeiros, utilizando um pequeno caderno no qual são feitas as anotações com os nomes dos peixeiros e os valores por eles contribuídos. Isto por quê?

Em conversa com o Sr. Rangel e o Sr. Antônio, meus primeiros interlocutores sobre a Festa e que no passado²⁵ já fizeram parte diretamente da organização, a despesa é bem grande, principalmente, com os fogos de artifício “quando falta [dinheiro] a gente tem que inteirar, pra essas coisas assim... com os fogos, por que gasta muito... é enfeite...”(Rangel, agosto de 2009).

“Tem uns que dá mais [dinheiro] têm outros que dá menos, conforme... quanto mais der, melhor, pois só com o valor dos fogos... o valor é muito alto. É um contrato (...) com eles [donos da empresa que fazem e soltam os fogos] que pode ser de Vigia ou Abaeté ²⁶.(...) Tem que dá a metade. É metade- metade, dá metade no início e metade quando terminar o serviço tem [que] fazer assim pra eles poderem comprar o material” (Antônio Fernandes, março de 2007).

Neste ano de 2009, o Sr. Alaci, peixeiro e integrante da Comissão, e que é responsável juntamente com o balanceiro Carlitão, representante dos trabalhadores da “Pedra”, pela negociação com a empresa contratada²⁷ para fabricar os fogos de artifício

²⁵ Nenhum desses dois peixeiros soube precisar o ano e nem por quanto tempo eles estiveram envolvidos na organização da Festa ajudando o senhor Pedro Burrica.

²⁶ Vigia e Abaetetuba (ou Abaeté como também é chamado popularmente) são dois municípios paraenses onde estão localizadas as empresas que fabricam fogos de artifício com as quais os trabalhadores do Ver-o-Peso têm contato.

²⁷ “Tudo em fogos”. J. M .S. Santos Eventos e Animações.

e realizar a queima deles, a despesa com os fogos foi de, aproximadamente, R\$ 22.000,00 (vinte e dois mil reais), preço pago por duas mil dúzias de foguetes de três tiros; trinta grosas de foguetão; setecentos e sessenta metros de estopim; fogos para a trasladação (não especificado); girândolas de foguete de três tiros (quantidade não discriminada); transporte e quatro trabalhadores.

Como mencionei antes, a Festa em sua organização possui algumas das características das festas de santos que foram observadas tanto por Galvão (1953), em Itá, como por Maués (1992), na região do Salgado Paraense, onde as festas em honra do santo realizadas pelo povo, geralmente têm sua origem na promessa de um devoto, que é quem organiza a festa sem a participação direta da Igreja Católica; a partir dele cria-se uma irmandade, que vai ficar responsável pela organização da festa, e ainda existem os foliões encarregados em conseguir o dinheiro que financiará a festa do santo.

Lanna (1995) em seu estudo sobre troca e patronagem no nordeste brasileiro, no qual ele fez uma etnografia da troca de dádivas naquela parte do Brasil para entender os tipos de reciprocidade e hierarquia que “constituem a dimensão arcaica, não capitalista, tanto de práticas locais [do município de São Bento do Norte]” como o do próprio Estado do Rio Grande do Norte. O autor então destaca também as festas de santos realizadas naquele município, nas quais ele chama a atenção para os novos organizadores das festas: a comissão seria “considerada uma transformação estrutural da folia, assim como a figura do presidente é uma transformação da figura do festeiro”(174), ficando as antigas denominações com sua carga de importância reduzidas aos espaços das fazenda e engenhos daquele Estado, no qual se produz monoculturas de cana e café para exportação.

No caso do Ver-o-Peso, o balaceiro que criou a festa seria o promesseiro, a Comissão dos Peixeiros juntamente com aquele balaceiro, responsável pela participação dos balaceiros e geleiros, seriam os chamados foliões, pois são os responsáveis pela arrecadação de recursos para as despesas da Festa.

E como será visto mais adiante, além das despesas com fogos, bebidas e comidas existem também as camisas que eles mandam preparar e que são distribuídas entre os peixeiros, balaceiros e geleiros, uma forma de demarcação de identidade, pois as

camisas carregam a especificação de cada categoria (retornarei a esse assunto das camisas mais adiante no texto).

3.2 – Segundo momento: a véspera da Festa

Considero como o segundo momento da Festa, o dia que antecede a sua realização, no qual o Mercado é preparado (lavado e as bebidas armazenadas para gelar) e os fogos são arrumados na balsa para que seja realizado o show pirotécnico.

No sábado, véspera da Festa, no início da tarde, após a comercialização dos pescados, o Mercado de Peixe começa a ser preparado, é fechado e lavado pela equipe da Comissão dos peixeiros, com a ajuda dos funcionários da limpeza diária, além de alguns poucos peixeiros que se disponibilizam em ajudar neste serviço.

Antes de começar a limpeza eles fazem uma rápida refeição, com muita farinha acompanhada ou de peixe frito ou mesmo carne de boi. É também um momento em que eles ficam tão à vontade a ponto de tomar banho ali mesmo, nos seus boxes de trabalho. Devido a este momento de relaxamento, no ano de 2007, primeiro ano de minha pesquisa, fui aconselhada pelo presidente da Comissão dos peixeiros a sair do Mercado naquele momento e voltar pelo menos uma hora depois. Devido a este motivo decidi, nos anos posteriores, só ir ao Mercado, na véspera da Festa, por volta das 16 horas.

O Mercado recebe, então, uma limpeza especial – diferente da que é realizada diariamente – os boxes têm suas paredes, piso, pia e pia-balcão²⁸, rigorosamente lavados; os corredores e as balanças – pertencentes aos balanceiros – também são lavados. A água é retirada de um hidrante²⁹ e transportada nos vasilhames de plásticos, que diariamente são utilizados para colocar gelo, e com muito sabão e ácido para que o Mercado fique limpo sem que seja sentido o forte cheiro do peixe. Mas apesar do esforço físico e do cansaço, pois maioria chega ao mercado para trabalhar ainda de madrugada, existe um clima de descontração enquanto o trabalho é realizado, pude presenciar brincadeiras do tipo, “hei! deixa de moleza, limpa logo isso, se não... não vai entrar na Festa”,

²⁸ Local onde ficam expostos os peixes durante a sua comercialização.

²⁹ Localizado ao lado do Mercado.

Ainda durante a lavagem do Mercado, peixeiros e balanceiros ocupam-se de armazenar bebidas em *freezers* e em caixas de isopor com bastante gelo, para serem consumidas durante a Festa.

Além disso, os peixeiros também colocam faixas na parte externa superior do mercado, geralmente, com mensagens para a santa pedindo bênçãos, tanto para os vivos quanto para seus companheiros de trabalho já falecidos, “é a forma de homenagear os que já se foram” (Fernando, outubro 2009).



Foto 13: As faixas dos peixeiros no Mercado pedindo bênçãos à Santa. Foto da Autora, 2009



Foto 14: Faixa com mensagem para a Santa, homenagem dos proprietários de uma loja comercial do Mercado. Foto da Autora, 2009.

Os proprietários de casas comerciais da parte externa do Mercado, com a prévia autorização da Comissão dos Peixeiros, também penduram suas faixas com mensagens para a Santa.

Enquanto acontece a limpeza interna, os garis da Prefeitura são os responsáveis pela limpeza da área externa ao Mercado. Com suas vassouras, muita água e sabão, eles vão, acompanhados de um carro pipa, lavando a “Pedra” e o Boulevard Castilhos França, que neste momento já tem seu tráfego impedido para os transportes coletivos e particulares. Além disso, eles recolhem todo o lixo produzido pela feira do Ver-o-Peso.

Após a lavagem, o Mercado é enfeitado com balões por um rapaz que é contratado e que trabalha com esse tipo de atividade em eventos. Até a Festa do ano de 2007, além dos balões o Mercado era também enfeitado, com fitas coloridas, pelos próprios peixeiros sendo que o responsável era um filetador de peixes que trabalhava no Mercado, porém com a sua morte, no ano de 2008, somente os balões permaneceram como decoração do Mercado.



Foto 15: Mercado de Peixe com sua fachada decorada com balões. Foto da Autora, 2008

Enquanto o Mercado, ainda é arrumado, os fogos são preparados pelo ‘foguista’³⁰ e seus ajudantes dentro do Mercado e depois são levados para a balsa, que naquele momento encontra-se ancorada no cais do Ver-o-Peso, bem ao lado do Mercado de Peixe, para serem queimados à noite em um show pirotécnico, quando a berlinda levando a imagem da Santa passa pelo mercado durante a procissão da Trasladação³¹ em direção à Catedral da Sé.

Os fogos na balsa foi uma recomendação do Corpo de Bombeiros, que alegou a falta de segurança no lugar onde era feita a queima dos fogos, pois antes eles ficavam ao lado do Mercado, no espaço que há entre ele e a “pedra”.

Antes a gente colocava os fogos na rua mesmo, mas aí veio o corpo de bombeiros e por questão de segurança recomendou que a gente colocasse eles numa balsa, por questão de segurança mesmo... aí, agora os fogos são

³⁰ Nome dado pelos peixeiros ao responsável pela produção e arrumação dos fogos de artifício.

³¹ Trasladação é a procissão realizada no sábado à noite. Ela sai do Colégio Gentil Bittencourt no bairro de Nazaré em direção a Catedral da Sé no bairro da Cidade Velha.

queimados numa balsa, que é emprestada pra gente fazer a homenagem (Fernando, setembro2008).

A balsa é cedida por empresas de navegação por intermédio da Prefeitura. Mas é necessário que a Comissão leve um ofício à Prefeitura, pois “teve um ano que a gente teve que ameaçar o Prefeito de colocar os fogos no meio da rua por onde passa a procissão, aí num instante ele arranhou uma balsa” (Fernando, março 2008). Segundo o vice-presidente da Comissão, essa pressão aconteceu porque faltava menos de uma semana para o Círio e eles ainda não tinham recebido a resposta quanto ao pedido da balsa.

Quando anoiteceu, os fogos encontravam-se na balsa e o movimento naquela área³² do Ver-o-Peso modificou-se, as pessoas esperavam pela passagem da Santa e pelo espetáculo com os fogos de vista, são assim chamados por serem coloridos, o que proporciona um bonito espetáculo no céu durante a noite.

Porém, como a balsa cedida este ano era pequena³³, por essa razão os fogos não puderam ser arrumados de uma forma mais adequada, comprometendo então o tempo das homenagens com fogos.

Enquanto a Santa ainda estava longe, vindo pelas principais avenidas da cidade em direção a Catedral da Sé, acontecia um intenso ir e vim das pessoas transitando pelo Boulevard Castilhos França, umas em direção da Sé, outras paravam em frente ao Mercado para tirar fotos ao lado da imagem da santa que passa o ano inteiro dentro do Mercado, mas que durante aquela noite vai para uma das portas do mesmo, muito bem ornamentada por dona Cacilda.

Dona Cacilda é proprietária de uma loja comercial no Mercado Municipal (conhecido também como Mercado de Carne, localizado do outro lado do Boulevard Castilhos França e que também faz parte do Ver-o-Peso). Quando questionada da razão de ornamentar a Santa do Mercado, ela declarou que

“Há mais de trinta anos que eu ornamento os santos da minha casa, como eu sou amiga deles [dos peixeiros] quis fazer isso por eles também (...) já faço

³² Na qual está localizada o Mercado de Peixe e a “Pedra”.

³³ No ano de 2007 a balsa, disponibilizada tinha 120 metros. Neste ano de 2009, a balsa foi bem menor menos de 100 metros, o que dificultou a disposição dos fogos na mesma.

há mais ou menos cinco ou seis anos. Não é promessa, faço porque gosto de fazer e porque a santinha merece também” (Dona Cacilda, agosto de 2007).

Assim como ela, outras pessoas ajudam fazendo outros tipos de atividades como, por exemplo, a preparação de comidas para Festa, algo que será mostrado adiante no texto.



Foto 16: Imagem da Santa na porta do Mercado na noite da Trasladação. Foto da Autora, 2008.

Durante o sábado à noite, observando a movimentação no lugar, conheci algumas pessoas que aguardavam pela passagem da Santa, quando então é realizado o show pirotécnico. Dentre essas pessoas estava dona Maria, esposa do peixeiro Alaci. Ela³⁴ na companhia de seu neto esperava ansiosa pela passagem da santa, pois queria ver a homenagem com os fogos.

³⁴ Quando conheci dona Maria ela estava com o neto (uma criança de oito anos de idade), e com alguns vizinhos com os quais foi ao Ver-o-Peso. Ela e seus vizinhos teriam, como ela mesma explicou, se reunido e colaborado com o pagamento do combustível da kombi que os levou, e que pertence a um dos vizinhos.

Desde o ano que meu marido começou a fazer parte [da organização] das homenagens e da Festa no Mercado eu venho ver a passagem da Santa e a queima dos fogos e também participar da Festa (Maria, outubro de 2008).

Além dela estavam também, muitos parentes de seu esposo. Isto porque um irmão dele, que também era peixeiro³⁵, vai acompanhado de sua esposa, filhos, netos e sobrinhos para ver passagem da santa e o espetáculo com os fogos; enquanto espera, ele aproveita para rever e ser cumprimentado por seus antigos colegas de trabalho.

No ano de 2009 tive a oportunidade de reencontrar dona Maria e seu neto, seu fiel companheiro. Assim como outras pessoas que estavam por ali, eles aguardavam em frente ao mercado pela passagem da Santa e pela queima dos fogos.

Mas não é só em frente do mercado que as pessoas aguardam pelo espetáculo; com os fogos muitas pessoas ficam ao longo da “pedra”³⁶, aguardando sentadas ou em pé naquela calçada, conversando, comprando lanches (pipoca, água de coco, castanhas) de vendedores ambulantes que passavam ora em direção da Igreja da Sé, ora fazendo o caminho inverso.

Naquele momento, tanto a “pedra” quanto o Mercado passam a ser o lugar escolhido por aquelas pessoas como um ponto de encontro e espera, no qual elas reencontram seus conhecidos, parentes, e juntos assistem o espetáculo dos fogos enquanto a santa vai passando.

Neste ano (de 2009) quando a multidão, acompanhando a berlinda que levava a santa, em direção à Catedral da Sé, passou em frente ao Mercado de Peixe, uma rápida³⁷ queima de fogos aconteceu para descontentamento dos que ali estavam e que aguardavam pelo espetáculo, com tanta expectativa. Situação que deixou a Comissão decepcionada, pois o valor pago pelos fogos foi considerado por eles elevado, para terem como resultado um espetáculo muito rápido. Assim após o show pirotécnico, os comentários feitos foram do tipo “poxa foi rápido, o foguetório”, “já? já? acabou mesmo!?”, caracterizando a decepção das pessoas.

³⁵ Após um derrame que ele sofreu não continuou a exercer sua atividade de peixeiro.

³⁶ A “pedra” também é o lugar escolhido por pessoas, que não trabalham no Ver-o-Peso, para homenagear à santa, como foi o caso, de um artista que com uma caixa de madeira e bonecos de miriti, contou uma história envolvendo a fundação da cidade de Belém, a lenda da cobra que existe debaixo da cidade, e o Círio de Nazaré.

³⁷ Rápida porque nos dois anos anteriores que eu estava presente a queima de fogos da noite durou pelo menos 10 minutos, diferente desde ano que aconteceu em menos de dez minutos

Após a queima de fogos e da passagem da santa as pessoas se dispersam e vão para suas casas, muitas retornam no dia seguinte de manhã. Mas alguns dos trabalhadores do Mercado e da “pedra” não voltam para casa naquela noite e acabam dormindo lá mesmo dentro do Mercado, em cima de papelões, ficam também o foguista e seus ajudantes (pois novamente preparam os fogos, agora para a homenagem que acontece pela manhã) e o peixeiro, escalado naquela noite para trabalhar de vigia no Mercado.

Exceto o foguista e seus ajudantes, a permanência de alguns homens no Mercado nesta noite acontece por inúmeras razões, ou porque moram longe, ou porque aproveitam para ficar nos locais que vendem bebidas alcoólicas que permanecem abertos durante a madrugada, e assim podem ficar se divertindo, pois no dia seguinte não há trabalho e sim mais comemoração.

3.3 – Terceiro momento: a Festa

Este terceiro momento é o da Festa propriamente dita. Mesmo tendo participado nos anos de 2007, 2008 e 2009, tomarei como referência principal a que foi realizada neste ano de 2009, mas também me utilizarei de episódios e entrevistas que aconteceram na Festa do ano de 2008.

Na manhã do domingo do Círio, cheguei ao Ver-o-Peso por volta das 6 horas, a quantidade de pessoas esperando ao longo da “pedra” era bem maior se comparado com a noite anterior quando também muitas pessoas vão para lá para ver a passagem da Santa.

Por ser ainda muito cedo, enquanto esperam algumas pessoas aproveitam para tomar o seu café da manhã ali mesmo. Café com tapioca, mingau são vendidos em bandejas, ou em pequenas bancas ou, ainda, em carrinhos de lanche, e como acontece num dia comum de trabalho no Ver-o-Peso, as mulheres que trabalham diariamente com este tipo de venda, aproveitam a ocasião para vender às pessoas que se encontram ali parada aguardando pela passagem da Santa.

Enquanto todos esperavam, os últimos preparativos das homenagens foram sendo concluídos. Balões foram postos para fora para serem soltos durante o foguetório. Mais fogos já estavam na balsa.

Com o anúncio do término da missa em frente à Catedral da Sé começou uma pequena euforia por parte dos organizadores da Festa, isto aconteceu porque, assim como nos dois anteriores, eles não conseguiam entrar em um consenso sobre o momento exato que deveria ser dado o sinal para que o foguista iniciasse a queima de fogos.

A preocupação em que a homenagem saia da melhor forma possível acaba causando um desentendimento entre eles, na hora de decidir o melhor momento para começar a queima de fogos. Eis que, por volta das sete horas da manhã, a Santa passou em frente ao mercado e mais uma vez os fogos espocaram no céu, como se os trabalhadores do Ver-o-Peso, aplaudissem a santa. É neste momento que muitas pessoas estendem suas mãos em direção dos fogos e da Santa também. É como se os fogos fossem um elo daquelas pessoas com a Santa e naquele momento bênçãos são pedidas e agradecimentos são feitos por graças alcançadas.



Foto 17: Mãos estendidas durante a queima de fogos no sábado à noite. Foto da Autora, 2007.

A queima de fogos; como mencionado antes, pode ser vista como um potlatch (MAUSS, 1974[1926]) lembrando aquele realizado pelos índios do noroeste americano e da Melanésia os quais acumulavam riquezas para depois destruí-las como forma de demonstrar seu poder perante os chefes de outras tribos. Assim aqueles trabalhadores do Ver-o-Peso passam o ano inteiro fazendo economias para a compra dos fogos que são literalmente queimados em questão de minutos para homenagear a santa é a forma de visibilidade que eles passam a ter perante a sociedade, pois conseguem realizar algo que é reconhecido com sendo uma das mais espetaculares formas de homenagear a Virgem de Nazaré ao longo do percurso da procissão, e que tem destaque na imprensa local, a mesma que se prepara no mínimo cinco meses antes do mês de outubro para a transmissão ao vivo da procissão do Círio (ALVES, 2002).

Após a passagem da berlinda que leva a Santa, agora de volta para sua Basílica, a expectativa dos peixeiros, balanceiros, geleiros e convidados, passa a ser em relação à Festa.

Durante a hora que a antecede o início da Festa, enquanto as pessoas vão chegando, o que se ouve são as músicas com temas religiosos, permanecendo ainda um clima menos agitado dentro do Mercado. Também são realizados os últimos preparativos como, por exemplo, os tíquetes que são distribuídos entre os trabalhadores daquelas categorias, para que eles recebam suas bebidas e comidas.

Como ocorreu no ano passado o presidente da Comissão dos peixeiros pediu para que eu ajudasse à Neuza³⁸ a identificar os tíquetes. O que fez com que eu me sentisse não apenas “a pesquisadora”, mas sim uma pessoa mais próxima a eles, com quem eles podem contar e pedir uma ajuda. Assim, prontamente peguei minha caneta e em pequenos pedaços de papel dados pelo presidente da Comissão, escrevi em pelo menos cem pedaços de papel as palavras: “refrigerante, cerveja, vatapá”.

Tíquetes prontos, eles foram distribuídos entre os peixeiros. Cada peixeiro teve direito a uma grade de cerveja, quatro refrigerantes de 2 litros e também vatapá (feito por Neusa e pela esposa de um dos peixeiros integrante da Comissão) e que neste ano substituiu os salgadinhos distribuídos pelos peixeiros.

³⁸ Neuza é uma permissionária do setor de polpas de frutas que faz parte do Condomínio Participativo, que é representação dos feirantes do Ver-o-Peso junto a Prefeitura de Belém. Desde 2008, ela participa da Festa a convite de integrantes da Comissão dos peixeiros.

O mesmo aconteceu entre os balanceiros e geleiros, que distribuíram seus tíquetes devidamente preparados com antecedência e que davam direito a cerveja, refrigerantes, maniçoba, vatapá e salgadinhos.

Tanto os peixeiros quanto os trabalhadores da “pedra” ocuparam quatro boxes, para armazenar e distribuir as suas bebidas e comidas, que naquele momento recebem a denominação de “ponto de entrega de bebida e comida”.



Foto18: Neuza, em um dos pontos de entrega de comida dos peixeiros. Foto da Autora, 2009

O ato de distribuir comida em festas de santos é algo que já acontecia no Brasil Colonial,

“A distribuição de comida tinha função tão importante na festa que mesmo as irmandades religiosas que contavam com recursos próprios para a realização dos rega-bofes sentiam-se na obrigação de fazê-lo com a maior generosidade. O banquete comilança coletiva, tinha forte expressão social e o ato de comer juntos era remetido a aliança ou à força de integração social que se gestava durante a festa” (DEL PRIORE, 1994 :70)

Durante a Festa um dos elementos que permite identificar os que trabalham dentro do mercado e os que trabalham fora (na “Pedra”) é a camisa que muitos deles usam durante a Festa. Os primeiros usam a camisa que a Comissão dos Peixeiros manda confeccionar – com a imagem da santa, a mesma do cartaz oficial do Círio, e a arte que identifica aquela categoria – e distribui entre os peixeiros e estes a seus parentes ou amigos mais próximos.

A gente costuma fazer a divisão é... Porque são quatro lados o mercado né, são 70 boxes, e a gente acaba dividido assim porque, geralmente, tem dois lados aqui, que eles têm um volume maior de trabalhadores, são dois lados que, geralmente, trabalha dois no boxe, tem boxe que trabalha até três pessoas e aí a gente acaba mandando confeccionar conforme a necessidade de cada lado. Por exemplo, aqui do nosso lado, é menor, geralmente, é só um que trabalha em cada boxe, e tem uns três aqui que são evangélicos, a gente mandou confeccionar trinta e cinco camisas, mas ao todo a gente tá mandando fazer cento e sessenta camisas., justamente por que são quarenta pra um lado quarenta pra outro, o menor número aqui é o nosso, porque como eu tô te falando né têm uns evangélicos aqui, geralmente a gente distribui duas camisas em cada boxe. Aí é como eu tô te falando, nos outros boxes, dos outros lados que tem um numero maior de gente acabam distribuindo um número maior que é de acordo com a proporção. Às vezes o pessoal que trabalha no boxe acaba que durante o ano, tá sempre trocando [de boxe], às vezes trabalha dois meses aqui dois meses naquele outro, não é justo não dá pra ele até porque durante o ano ele tá trabalhando e aí tá contribuindo, pagando a manutenção (Fernando, setembro de 2008).

Para os integrantes da Comissão e alguns de seus convidados, os mais “considerados”, as camisas possuem algo a mais, que é o nome da própria pessoa.

O mesmo acontece entre aqueles que trabalham fora do Mercado – balanceiros e geleiros – eles mandam confeccionar suas camisas com a imagem da Santa e a identificação de suas categorias, e quando possível mandam fazer com a cor diferente da dos peixeiros.



Foto 19: Representantes dos peixeiros e balanceiros. Foto da Autora, 2007

A foto acima mostra bem, através das cores das camisas a demarcação de identidade por parte das categorias de trabalhadores. Os que estão de camisa verde são peixeiros de dentro do Mercado, o de azul e o de branco são balanceiros da “Pedra”.

Mas há também aqueles trabalhadores que preferem, por conta própria, mandar confeccionar a sua camisa e de seus convidados, na qual geralmente possui a identificação dele e de sua família com uma mensagem para Santa, como na foto abaixo:



Foto 20: Convidada dançando vestida com uma camisa com mensagem para santa e a identificação de um trabalhador do Ver-o-Peso. Foto da Autora, 2008

Neste ano de 2009 tive a feliz surpresa de ser presenteada pelos peixeiros com uma camisa na qual estava o meu nome e acima dele a identificação da Comissão dos Peixeiros, o que fez com que mais uma vez eu me sentisse uma convidada mais próxima deles e não só uma pessoa que pesquisa no Ver-o-Peso, pois nos dois anos anteriores recebi apenas o crachá de acesso.

Para participar da Festa é preciso que você seja convidado por alguém que faça parte de uma das categorias responsáveis pela organização da mesma. Você, então, recebe um crachá, o mesmo que dá acesso a área do Ver-o-Peso e que é concedido pela Diretoria da Festa de Nazaré³⁹ a todos que trabalham naquela área, porém ele passa a ter

³⁹ “A DF[Diretoria da Festa] é a instituição responsável, desde 1910, por organizar todos os eventos considerados pela Igreja católica como componentes do Círio. Essa instituição é formada por cerca de trinta diretores, em sua maior parte, leigos, que dado a sua formação católica cristã estão mais próximos ideologicamente dos sacerdotes que da maior parte dos leigos comuns”(PANTOJA, 2006: 34)

um item a mais quando você é convidado para Festa, a assinatura do trabalhador. É com esse crachá que você se identifica ao porteiro – geralmente, um peixeiro – responsável pelo controle da entrada e saída das pessoas no mercado durante a Festa.

Por ocasião do Círio, paraenses ou não, milhares de pessoas vêm à Belém participar do Círio de Nazaré e assim aproveitam para visitar seus familiares e amigos. É grande o fluxo de pessoas que chegam à cidade. E é durante a principal procissão, no domingo pela manhã, que se tem a noção da grande massa que está presente em Belém, participando do Círio, fato este assim descrito por Moreira (1971),

“[n]ão se trata de um deslocamento em termos de fluência, mas a maneira de um **rush** insólito que culmina no dia da procissão como preamar humana dominando a paisagem com sua intensa movimentação. Em termos de comparação, o Círio é a correspondência humana da pororoca” (:06).

Durante a Festa, é possível encontrar essas pessoas oriundas de outras cidades, e que por terem parentes entre os peixeiros, os balanceiros ou os geleiros, são convidadas a participar daquela confraternização:

“Eu moro em Fortaleza, eu sou paraense, meu marido é que é de lá. Sempre venho ver a passagem da Santa aqui [em frente ao Mercado de Peixe]. Os fogos. E depois da passagem [da Santa] a gente [ela e o marido] participa da Festa com o meu cunhado [um peixeiro]” (Fátima, cunhada de um peixeiro, outubro de 2008).

Assim, a Festa segue a *lógica da relação* e não a *lógica do mercado* (Brandão, 1989), pois os convites não são comprados e sim distribuídos aos que são parentes e amigos dos trabalhadores do Mercado e da “pedra”.

Quando por exemplo, o convidado – parente ou amigo – de um trabalhador não possui o crachá, mas vai para participar da Festa, o que ele faz ao chegar ao portão é pedir para chamar o trabalhador que lhe convidou, para que ele autorize sua entrada no Mercado.

Em relação aos seus familiares, na maioria dos casos os trabalhadores entram acompanhados de seus parentes, tomarei de exemplo a família de um peixeiro, no ano de 2008.

Antônio trabalha no Mercado há aproximadamente trinta e cinco anos, chegou quando tinha nove anos de idade ocupava-se da venda de sacos depois passou a ajudar o irmão como peixeiro.

No dia da Festa ele chegou cedo com sua esposa, um casal de filhos adolescentes e uma cunhada (irmã de sua esposa) acompanhada do marido, para assistir a Queima dos Fogos e participar da Festa, da qual, segundo ele participa há aproximadamente vinte e cinco anos, mesmo antes dele fazer parte da Comissão dos Peixeiros.

“Antes de ser da Comissão eu já vinha... todos anos isso eu não sei nem te dizer ao certo quantos anos, mas só o que eu tenho com a minha esposa mais de vinte anos e todo ano a gente vem no dia do Círio, né, a gente vem e então já tá com uns vinte e cinco anos que eu venho direto pra cá ... a gente faz a homenagem [da queima de fogos]. Aí eles vêm comigo. Às vezes a minha esposa acompanha [a procissão]”.

No caso dos peixeiros há um controle maior na distribuição dos crachás, não só para controlar a quantidade de pessoas dentro do Mercado, também para evitar o acesso de pessoas estranhas que venham causar constrangimento ou algum problema, uma vez que a maioria dos convidados é parente daqueles trabalhadores. Mas também convidam pessoas de outros setores do Ver-o-Peso.

Eles sempre me convidaram, mas eu nunca vinha. Ano passado eu aceitei o convite e vim participar da Festa. (...) Esse ano eu decidi ajudá-los, vou fazer um vatapá, assim eles não precisam encomendar salgadinhos. Eles são meus amigos, me ajudam muito, quero ajudá-los também (Neuza, setembro de 2009)

Assim como a Neuza, que trabalha em outro setor do Ver-o-Peso, algumas pessoas, na maioria das vezes mulheres, que trabalham nos setores de lanches e de refeições também são convidadas para participar da Festa. Isto porque existe uma relação de amizade entre elas e os trabalhadores do Mercado, pois durante o dia-a-dia são elas que fornecem café da manhã, lanches e almoço para aqueles trabalhadores e, geralmente, a comida é entregue por elas no próprio box, trata-se de um fato que pode ser observado todos os dias durante as horas de trabalho.

As únicas pessoas que ocupam um box no dia Festa e que não pertencem às categorias de trabalhadores organizadoras da Festa são as mulheres que trabalham como “apontadoras” do jogo do bicho na área do Ver-o-Peso. Aproximadamente, há cinco anos que elas participam da Festa. De modo informal elas pediram à Comissão dos

peixeiros a autorização para participar da Festa, e tiveram o pedido atendido. Dona Sandra, que é reconhecida pelas demais pessoas que trabalham no Ver-o-Peso como sendo a “mãe” das apontadoras, é a responsável pela compra das bebidas e comida, que elas consomem durante a Festa.

Talvez a preocupação dos peixeiros tenha a ver com a relação deles com o próprio lugar, pois é também naquele espaço que durante o ano eles trabalham e assim preferem convidar pessoas mais próximas a eles, pois sabem que o cuidado pelo lugar será maior.

Os balanceiros são acusados de convidar muitas pessoas, não havendo muita preocupação com a quantidade convidada. Esse pode ser um dos motivos da presença dos balanceiros na Festa ser questionada por alguns dos peixeiros, há quem considere que “eles são muito exagerados, convidam muitas pessoas estranhas, bebem demais”.

Mesmos assim os grupinhos formavam-se em torno de alguns boxes, pois não são disponibilizadas mesas e as poucas cadeiras existentes, geralmente, são ocupadas pelas pessoas idosas, restando somente os boxes para que as pessoas se acomodem. Os boxes durante a festa acabam servindo de mesa e cadeira, uma espécie de camarote, mas como, geralmente, as pessoas querem ficar junto com os amigos para beber e conversar, acabam ocupando apenas alguns boxes. Ficar junto não só de seus parentes, mas também de seus amigos é uma atitude normal quando se está em uma festa.

Assim durante a Festa eles se encontram “misturados”, significa que em um box pode estar um peixeiro, um balanceiro e um geleiro, ou só balanceiros, ou só peixeiros, com seus convidados. O que é levado em consideração naquele momento são as relações de amizade, eles confraternizam com quem a “consideração” é maior, com quem eles são mais próximos.

3.4 – ALGUMAS CONSIDERAÇÕES SOBRE A FESTA

A interação existente entre peixeiros, balanceiros e geleiros não só na organização da Festa, mas principalmente, durante a sua realização, faz com que eles produzam sociabilidade.

Como foi mencionado no início deste trabalho, “a sociabilidade é o jogo no qual se ‘faz de conta’ que são todos iguais (...)” (SIMMEL, 1983: 173) assim durante a organização e a realização da Festa aqueles trabalhadores de categorias diferentes se unem e ocupam o mesmo espaço, o do Mercado, que nos demais dias do ano é um espaço no qual apenas os peixeiros exercem o seu trabalho, e mais ainda dividem os boxes que servem de “camarotes” para os que participam da Festa, mesmo havendo pessoas da categoria dos peixeiros que não concorde muito com a presença dos balaceiros fazendo parte da Festa.

Durante este jogo as pessoas se tornam iguais, elas conversam, compartilham de suas experiências cotidianas. As crianças correm soltas pelo Mercado, brincam, dançam. Cada pessoa se diverte da melhor maneira que lhe convêm, existem aquelas que trabalhando na distribuição de bebidas e comidas ou trabalhando como porteiro, mas que de alguma forma acabam aproveitando a Festa, enquanto as demais desfrutam da mesma bebendo e comendo. Mas há ainda, as que passam a maior parte da Festa dançando, praticamente, sem parar. De acordo com Brandão (1989) em várias celebrações são realizados

“[o]s mesmos comportamentos e as mesmas relações entre as pessoas são exagerados: o que se come sempre come-se agora, muito mais e em lugares cerimoniais, fora de casa; o que se bebe bebe-se muito mais e em nome de alguma coisa que mereça o gasto e a ressaca; o que se fala, canta e dança é enunciado por mais tempo e com bastante mais prazer ou fervor” (:100).



Foto 21: Vista parcial da Festa. Foto da Autora, 2008

De acordo com a análise de Brandão (1989), os festejos da sociedade brasileira precisam ser separados em “espaços domésticos fechados” e “abertos” utilizando-se de duas lógicas: a “lógica da rua” e a “lógica da casa”. Desta forma para Brandão (1989) não existem somente diferenças entre o espaço da rua e o da casa, o que existe também é uma interação entre eles, “um lugar e outro se completam e há entre eles, vivida em seus atores de ambos os lados, uma intenção permanente de começar num e acabar noutro e fazer com que tudo que se festeja oscile entre os dois domínios” (idem: 18).

Existem dois pontos sobre a Festa que se complementam e merecem destaque: um é que apesar de a Festa ser realizada em um espaço público, naquele momento festivo ele passa a ser privado, pois apenas algumas pessoas são convidadas para estarem naquele lugar, sendo que a maioria são esposas, filhos, irmãos, sobrinhos, cunhados (as), amigos, e entre essas pessoas as mais variadas idades que vão desde crianças de colos até idosos; e o outro ponto é o fato de que ela começa fora da casa e termina em casa, conforme as declarações abaixo que foram concedidas

Todas às vezes, todo ano a gente vem pra cá. Quase trinta anos de casada e eu to aqui todo tempo.(...) A gente vê a passagem [da santa]. A gente participa da Festa. Depois a gente vai para o almoço em casa, e aí continua a festa em casa até a hora que a gente agüentar, a festa de casa não pode faltar né, porque a gente reúne o resto da família (Sueli, esposa de um peixeiro, out. de 2008)

Eu vou ficar aqui até uma hora da tarde, porque tenho que ir pra casa almoçar com a patroa. Aquele ali de blusa branca é o meu sobrinho ele veio pra cá, não me larga, gosta muito de mim. Aí daqui a gente vai para casa por que o pessoal já deve ta todo por lá (Rangel, peixeiro, outubro de 2009).

Assim a Festa termina em casa com o tradicional almoço do Círio (ALVES, 1980) no qual as famílias juntamente com seus parentes, compadres e amigos mais próximos se reúnem após a procissão para um momento mais lúdico.

Porém para alguns peixeiros o mercado é também a sua casa, pois eles passam várias outras horas do dia ali trabalhando e sociabilizando com as demais pessoas, sejam os colegas de trabalho ou seus fregueses mais fiéis e assíduos. Assim, na Festa do Mercado é percebida a “lógica da casa”, pois as pessoas são reconhecidas como fazendo parte dos grupos – peixeiros, balanceiros e geleiros – que ali se encontram, mesmo quando elas não são reconhecidas por um determinado grupo, são reconhecidas por outro. No caso dos convidados eles são reconhecidos a partir de sua ligação com algum trabalhador de uma daquelas categorias: “*é pessoal do Antônio*”. Ela então seguiria a *lógica da casa*, mesmo não sendo realizada no espaço da casa e sim do Mercado.

Em seu estudo, sobre a *sociabilidade de integrantes de uma associação de moradores na periferia de Belém*, Costa (1999) também percebeu a “lógica da casa” em um espaço externo à casa, nas *ruas de lazer* realizadas pela associação aos moradores.

As *ruas de lazer* aconteciam geralmente, aos domingos, na rua da sede da associação. Nelas eram realizadas muitas atividades: esportivas, competições de dança, além da venda de comidas e bebidas e a distribuição de prêmios para os que participavam das atividades competitivas.

“Diferente do que ocorre durante dias comuns, estabeleceu-se durante a rua lazer um “livre trânsito” dos moradores das adjacências na sede (...), reunindo vizinhos, amigos, parentes, pessoas ligadas à prefeitura da cidade e etc. Além disso, percebi que o evento alcançava as casas das pessoas nas

proximidades sem que lá elas precisassem sair para participar, pois aqueles que pretendiam ficar como espectadores permaneciam em suas casas, enquanto a rua era reservada para os torneios esportivos” (98-99).

Nesse ano (2009), por decisão da Comissão dos peixeiros, a festa encerrou às 14 horas, diferente do que aconteceu no ano anterior (2008), quando o encerramento da Festa foi por volta das 16 horas.

“(…) a gente encerrou a Festa duas horas da tarde, por que, praticamente, só já estava pessoas estranhas, os convidados e o pessoal que trabalha aqui mesmo, já tinha ido embora a grande maioria. O pessoal reclamou um pouco, mas como a gente tinha contratado o rapaz do som para tocar até esse horário, o pessoal teve que aceitar. Mas foi só a Festa que acabou esse horário, porque eu e o Fernando saímos daqui quatro horas da tarde depois de arrumar as coisas por aqui. Porque no outro dia tem trabalho aqui no Mercado e alguns colegas vêm trabalhar (Dedé, outubro de 2009)

A fala do presidente da Comissão aponta dois elementos que também observei enquanto participava da Festa: primeiro, em um determinado horário, por volta das 12 horas o portão fica vulnerável, lembro de nesse horário não ver mais o peixeiro responsável pelo controle na entrada do Mercado o que permitia, portanto, que qualquer pessoa entrasse no Mercado durante a Festa. E segundo, o controle da Comissão a respeito do horário que a Festa deve acabar é algo decidido mais precisamente pelo seu Presidente, pois o Mercado precisa estar em condições adequadas para o dia seguinte de trabalho de alguns peixeiros, pois nem todos participam da Festa.

Apesar dos organizadores declararem não terem registro de nenhuma briga, ou coisa parecida, no ano de 2009 a Comissão dos Peixeiros decidiu pedir que fossem remanejados para a área do mercado pelo menos dois policiais militares para fazer a ronda durante o horário da Festa. O único problema, se é que de fato foi um problema, foi uma discussão, já no final da Festa, entre um casal (marido e mulher). Não ficou claro nem mesmo para os policiais o porquê da discussão, uma vez que o casal estava muito embriagado e não conseguia se explicar. Talvez situações parecidas como essa tenham ocorrido em outros anos e assim como a deste ano não tenha sido considerada como um problema relevante

O que fica realmente registrado na memória de alguns é a opinião deles em relação à Festa e a homenagem com os fogos que neste ano foi muito criticado, o que nos anos anteriores foi motivo de orgulho neste foi de decepção, “os fogos eu não

gostei. A gente pagou por vinte minutos de fogos. Acho que nem deu isso de tempo” (Dedé, outubro de 2009).

Achei fraco, os fogos. A Festa foi boa. Mas o som tava muito alto. Vou conversar com o pessoal [da Comissão] para melhorar essa parte, vou dá uma idéia, vou tentar ajudar nessa parte (Rangel, outubro de 2009).

Eu não gostei dos fogos, apesar do cara ter se justificado. A culpa mesmo foi da balsa que mandaram, ela realmente era muito pequena. Não deu pros fogos serem arrumados da maneira que deve ser. E o cara ainda quis fazer um negócio novo, (...) nem sei explicar (Alaci, outubro de 2009).

As falas acima reforçam a idéia, anteriormente colocada, de que os fogos proporcionam visibilidade àqueles trabalhadores perante a sociedade durante o Círio que é o maior evento religioso e cultural realizado na cidade.

A vontade de continuar fazendo a Festa é tão forte entre os peixeiros que quando indagados sobre a continuidade da Festa eles logo a associam com: atitudes de fé, às suas angústias do dia-dia, coisas que para eles são importantes e que fazem com que eles não permitam que a Festa acabe, conforme declarações de alguns peixeiros: “Essa festa nunca vai acabar é igual amar a Deus, nunca acaba” (Dagoberto, agosto de 2009).

Acho difícil terminar. Essa santinha não deixa. Porque quando as coisas ficam difíceis aqui [no Mercado] a gente se apega com ela, e ela ajuda, o peixe pode ficar caro, escasso, mas sempre tem algum pra vender, nunca fica sem (Rangel, agosto 2009).

E, além disto, soma-se o fato dos próprios peixeiros relacionarem a realização da Festa com a do Círio, segundo a opinião de um peixeiro “enquanto existir o Círio a Festa vai ser realizada” (Fernando, agosto de 2009).

A fala acima, do peixeiro Fernando, reforça uma passagem do trabalho de Del Priore (1994), mencionada no início desta dissertação, sobre as manifestações menores realizados pelo povo que acontecem dentro dos eventos maiores organizados por instituições como a Igreja e o Estado, e que de acordo com a autora é fato que acontece no Brasil desde o tempo colonial.

E no caso da Festividade do Círio acontecem eventos menores realizados por grupos da população como forma de homenagear a Santa, mas também de confraternização entre as categorias de trabalhadores responsáveis pela sua realização, é

o caso da Festa organizada pelos peixeiros, balanceiros e geleiros do Ver-o-Peso; e a festa realizada pelos estivadores, que acontece na Praça dos Estivadores, localizada no trajeto das procissões da Trasladação e do Círio,

“(...) o sindicato [dos estivadores] passou a promover desde três dias antes do Círio uma festa de confraternização dos amigos e parentes dos trabalhadores do porto. (...) [S]egue o modelo das festas de brega, com aparelhagem, bregas de sucesso (acompanhados de outros ritmos dançantes selecionados pelo DJ), venda de bebida alcoólica, mesas e cadeiras dispostas em torno do salão e a dança como a tônica da festa. (...) O mesmo ocorrem com as festas de vizinhança que pululam) nas periferias da cidade na véspera da procissão principal, no sábado à noite, e durante a tarde e a noite do domingo do Círio” (COSTA, 2009: 187).

Este caráter de descontração no Círio não se restringe mais apenas ao espaço do arraial ou do almoço em família (Alves, 1980), pois a abrangência do Círio na cidade, enquanto período festivo, permite que sejam realizadas manifestações como essas realizadas por esses grupos de trabalhadores que neste trabalho foi percebida através da Festa realizada no Mercado de Peixe, na manhã do domingo do Círio, durante a realização da principal procissão.

Considerações Finais –

O Mercado, A Festa e o Círio de Nazaré

Chego ao item das considerações finais desta dissertação, analisando alguns pontos que foram percebidos ao longo deste texto tais como: as relações de trabalho e amizade desenvolvidas na “pedra” e no Mercado de Peixe; o Mercado de Peixe enquanto um espaço de trabalho, mas também de festa e devoção a ponto de ter sua rotina interrompida para homenagear a santa protetora de seus trabalhadores (que se consideram protegidos por ela).

No primeiro capítulo, que chamei de **Introdução**, foram demonstrados os caminhos percorridos por mim durante a pesquisa, procurei mostrar também o lugar de destaque que o Ver-o-Peso possui na cidade de Belém, pois a história do Ver-o-Peso se confunde com a da própria cidade de Belém. Mesmo o Ver-o-Peso não tendo começado como um mercado e sim como uma mesa fiscal, sua origem ainda assim remete à formação das cidades (WEBER, 1987) nas quais geralmente existiria um lugar de comercialização, o mercado, onde as trocas eram realizadas.

O Ver-o-Peso se apresenta como um mercado popular (FILGUEIRAS, 2006), pois nele são encontradas tanto novas quanto antigas formas de organização. É ainda procurado por seus fregueses locais, que não abrem mão de comprar naquele espaço da cidade os produtos que compõem os mais tradicionais pratos da culinária regional (tucupi, maniva, o pato, jambú, também o peixe, considerado por muitas pessoas os mais frescos). Seu caráter popular faz com que seja considerado como um ponto turístico da cidade, muito procurado por pessoas de diferentes lugares do Brasil e do mundo.

Ainda na Introdução foi destacado o Ver-o-Peso enquanto um lugar de relações de trabalho e de amizade, que foram percebidas no espaço da “Pedra” e que são desenvolvidas entre os balanceiros, peixeiros e geleiros, categorias que são também as responsáveis pela organização e realização das homenagens com fogos e da Festa à Nossa Senhora de Nazaré.

No segundo capítulo desta dissertação, privilegiou-se demonstrar um pouco da rotina dos peixeiros através da qual foi possível perceber: as causas que levam aqueles homens a escolher trabalhar no Ver-o-Peso, que em determinados casos está relacionada com a dificuldade em conseguir um trabalho formal nos quais os direitos trabalhistas sejam garantidos ou porque preferem trabalhar por conta própria não tendo a figura do

patrão; as dificuldades em que alguns deles precisam passar todos os dias para chegar ao seu local de trabalho principalmente devido ao horário (ainda de madrugada) e a ausência de transporte, o que os deixa mais expostos sendo alvos fáceis para assaltos.

Também foi possível perceber que entre aqueles trabalhadores existem relações de parentesco e amizade que, de acordo as informações cedidas pelos próprios peixeiros, permitem com que eles consigam um lugar para trabalhar e assim ganhar o seu sustento e de sua família, o que faz também com que os saberes da profissão sejam passados de geração a geração.

Estes tipos de relações também foram percebidos por Lima (2008) durante sua pesquisa nos demais setores do Ver-o-Peso, e por outros pesquisadores Ferretti (1985), Filgueiras (2006), Freitas (2006) em outros mercados brasileiros.

Porém não só no Mercado de Peixe, mas de certa forma no Ver-o-Peso como um todo, o repasse não só do espaço de trabalho (boxe, banca), mas também os saberes da profissão estão ameaçados, pois segundo os próprios peixeiros, seus filhos estão buscando outras profissões que lhes proporcionem melhores condições de vida e para isso eles estão mais engajados nos estudos, levando alguns a fazer cursos do nível superior.

A partir dessas relações de parentesco e de amizade é que os peixeiros do Mercado conseguem transformar as formas de uso (MAGNANI, 2000) não só do espaço do mercado, mas também do Ver-o-Peso que passa de um lugar de comércio para um lugar de devoção, de confraternização, de festa.

No terceiro capítulo optou-se por dividir a Festa em três momentos para melhor percepção do leitor de como aqueles trabalhadores conseguem organizar e realizar a Festa em honra da santa e as homenagens com os fogos de artifício que proporcionam visibilidade àqueles trabalhadores durante a procissão do Círio.

As festas de acordo com DaMatta (1997), são eventos considerados “extraordinários construídos pela e para a sociedade” (:47) que conseguem reunir não só pessoas, mas também grupos e categorias sociais, diferenciando-se do cotidiano. E além disso, as festas fariam parte dos eventos extraordinários previstos e que dominados pela

brincadeira e pela diversão, fazem com que o comportamento das pessoas fique livre temporariamente das regras de uma hierarquia repressora.

Como já mencionado, a Festa que peixeiros, balanceiros e geleiros realizam não é exatamente uma típica festa de santo (GALVÃO, 1953, 1955; MAUÉS, 1992, 1995, 1999; PIMENTEL, 1997; LANNA, 1995) quando são realizadas novenas, missas, atos religiosos que compõem uma festa de santo; também não faz parte do calendário oficial do Círio. Porém, de certa forma, é um evento que para aqueles trabalhadores está ligado diretamente com a Festividade do Círio, a festa maior em homenagem à santa, e isso faz com que tanto os fogos quanto a Festa, assim como aquela realizada pelos estivadores (COSTA, 2006; 2007; 2009), sejam considerados eventos menores realizados pelo povo e que, de acordo com Del Priore (1994), devem ser analisados, do mesmo modo que fez a autora com as manifestações festivas realizadas pelo povo durante as grandes festas que Igreja e Estado faziam durante o período colonial quando a população era obrigada a participar das festas organizadas por estas duas instituições de poder.

As festas realizadas pelo povo para os santos católicos são manifestações populares que acontecem por todo o território brasileiro, por exemplo, Pimentel (1997) em seu trabalho sobre a festa do peão boiadeiro, em Minas Gerais, trata de uma festa que possui “um conjunto de cerimônias por meio das quais seus participantes ritualizam o resgate da tradição pastoril brasileira através da ressignificação e da revalorização da categoria sertão” (: 17), e mostra bem a forte influência que este tipo de evento tem na vida das pessoas, de uma comunidade, envolvidas principalmente na organização, mas também apenas como participante da festa, pois

“a partir de determinado momento tem início na cidade uma leve agitação, pouco mais que um rumor que pode ser caracterizado como o ‘tempo da dádiva’, quando parentes, compadres e amigos dos festeiros começam a fazer circular bens diversos para contribuir com a ‘sua’ festa” (PIMENTEL, 1997:146).

As pessoas ajudavam então o festeiro daquela festa como forma de retribuir festas passadas em que aquelas pessoas haviam sido naquele momento “o festeiro”.

“‘É que nem se eles tivessem pagando pro santo. Pra nós não pro santo’(...) Muitos deles faziam a entrega de uma contradádiva de que ficaram devedores em festas anteriores, quando também foram beneficiados como

festeiros, com o recebimento de algum dom destinado ao santo de sua devoção” (PIMENTEL, 1997:148).

No caso da Festa do Mercado, como foi mostrado, as despesas são custeadas pelos próprios peixeiros, balanceiros e geleiros, ajuda de terceiros que eles recebem é a mão-de-obra, principalmente de mulheres, no preparo das comidas, como foi o caso da Neuza no ano de 2009, e na ornamentação da Santa, pertencente a eles, realizada há mais de cinco anos pela dona Cacilda.

A Festa realizada pelos peixeiros, balanceiros e geleiros, proporciona a eles não só homenagear a santa e confraternizar com os seus, como também faz com que novas redes de sociabilidade (SIMMEL, 1983) sejam criadas a partir das pessoas que são convidadas por cada trabalhador participante da Festa, pois além de sua família (esposa e filhos) muitos convidam outros parentes, compadres e amigos que acabam se relacionando com as demais pessoas durante o momento da Festa.

Através da observação desta Festa foi possível perceber não só a influência que o Círio proporciona na vida das pessoas, não importando a classe social a que elas pertencem, a ponto de modificar a sua rotina de trabalho, de vida; quanto à importância que o Ver-o-Peso possui na cidade e na vida de seus trabalhadores o que faz com que eles utilizem aquele espaço não só para seu trabalho, mas também para o lazer, criando assim novas formas de sociabilidade.

Esta dissertação proporcionou conhecer um pouco mais sobre o Ver-o-Peso e fez florescer a vontade de descobrir mais sobre este espaço tão emblemático na cidade de Belém, mas essa nova descoberta ficará para um trabalho futuro.

BIBLIOGRAFIA

ALVES, Isidoro. *O carnaval devoto: um estudo sobre a Festa de Nazaré em Belém*. Petrópolis: Vozes, 1980.

_____. A festiva devoção no Círio de Nossa Senhora de Nazaré. *Estudos Avançados* 19, 2005. pp 316-332.

ALVES, Regina. *Círio de Nazaré: da taba marajoara à aldeia global*. Dissertação (Mestrado) Universidade Federal do Pará/ Universidade Federal da Bahia. Programa de Mestrado Interinstitucional em Comunicação e Cultura Contemporâneas Belém, 2002.

AMARAL, Rita. *Festa à Brasileira. Sentidos de festejar no país que não é sério*. Tese de Doutorado, Universidade de São Paulo, 1998. Disponível no site www.tese.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-21102004-134208/. Acesso em janeiro de 2009.

_____. Cidade em festa: o povo-do-santo (e outros povos) comemora São Paulo. In: *Na metrópole*. J.GMagnani e L.L. Torres(orgs). São Paulo: FAPESP, 2000.

_____. Sentidos da Festa à Brasileira. Disponível no site: www.naya.org.ar/congresso2000/ponencias/Rita-Amaral.htm. Acesso em dezembro de 2009.

BRANDÃO, Carlos R. *A Cultura na rua*. Campinas: Papiru, 1989

CAMPELO, Marilu. *Feira do Ver-o-Peso: Cartão postal da Amazônia ou Patrimônio da Humanidade? Humanitas*, Belém, v.18. n°. 2. 2002.p.149-170.

CORRÊA, Márcio Cristian dos Santos. *O Processo de comercialização do pescado na "Pedra" do Ver-o-Peso e a importância do balanceiro*. Trabalho de Conclusão de Curso. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Pará, Belém, 2009.

COSTA, Antônio Maurício Dias da. *Lazer na ocupação: um estudo da sociabilidade de integrantes de uma associação de moradores na periferia de Belém em 1997*. Dissertação. Curso de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Pará. Belém: 1999.

_____. A festa dentro da festa: Recorrências do modelo festivo do circuito bregueiro no Círio de Nazaré em Belém do Pará. *Revista Campos* 7(2). 2006

_____. *Festa na cidade: o circuito bregueiro de Belém do Pará*. Belém: [s.n.], 2007.

_____. *Festa na cidade: o circuito bregueiro de Belém do Pará*. Belém: EDUEPA, 2009.

CRUZ, Ernesto. O Ver-o-Peso. In: *Procissão dos Séculos: vultos e episódios da história do Pará*. Belém. 1952 p.107-108

_____. *Ruas de Belém: significado histórico de suas denominações*. Ilustrações de Rodolf Richl. 2ed. Belém: CEJUP, 1992.

DAMATTA, Roberto. *Carnavais, malandros e heróis: para uma sociologia do dilema brasileiro*. 6ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DEL PRIORE, Mary. *Festas e utopias no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Brasiliense 1994.

Está tudo pronto para a grande homenagem à Virgem de Nazaré. *A Província do Pará*. Belém, 09 out.1983.1º Caderno p.05.

FERREIRA, Ana Luiza Coelho Araújo da Silva *Trabalho de homem, trabalho de mulher: relações de gênero na Feira do Ver-o-Peso*. Trabalho de Conclusão de Curso. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Pará, Belém, 2009.

FERRETTI, Mundicarmo Maria Rocha. *De segunda a domingo: etnografia de um mercado coberto*. São Luís: SIOGE,1985

FILGUEIRAS, Beatriz Silveira Castro. *Do mercado popular ao espaço de vitalidade: o Mercado Central de Belo Horizonte (Dissertação) Mestrado em Planejamento Urbano e Regional – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 2006.*

FREITAS, Carlos Roberto Bastos. *O Mercado municipal de Campos dos Goytacazes: a sedução persistente de uma instituição pública*. Dissertação (Mestrado em Políticas Sociais) Centro de Ciências do Homem da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Rio de Janeiro. 2006.

GALVÃO, Eduardo. Vida religiosa do caboclo da Amazônia. *Boletim do Museu Nacional. Nova Série* 15: 1-18, 1953.

_____. Os santos. In: *Santos e Visagens: um estudo da vida religiosa da Itá: Amazonas*. São Paulo: Ed. Nacional, 1955, pp. 38-87

JURANDIR, Dalcídio. *Belém do Grão Pará*. Belém: EDUFPA; Rio de Janeiro: Casa Rui Barbosa, 2004

LANNA, Marcos P. D. *A dívida divina: troca e patronagem no nordeste brasileiro*. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1995

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

LEITÃO. Wilma M. Ver-o-Peso, o cheiro, o gosto, a cor e o som: o mercado de Belém em sentidos e misturas. *Relatório Final de Projeto de Pesquisa*. Laboratório de Antropologia. FCS/IFCH/UFPA, janeiro de 2009.

LIMA, Maria Dorotéia. *Ver-o-Peso, patrimônio e práticas sociais: uma abordagem etnográfica da feira mais famosa de Belém do Pará*. Dissertação (Mestrado em antropologia) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2008.

MAGNANI, J. Guilherme. Quando o campo é a cidade: fazendo antropologia na metrópole. In: MAGANAI, J.G.e TORRES, L.L. (orgs). *Na metrópole*. São Paulo: FAPESP, 2000.

MAYOL, Pierre. O bairro. In: DE CERTEAU, Michel. *A invenção do cotidiano: 2 Morar, cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes. 2008.

MAUÉS, R. Heraldo. Catolicismo popular e pajelança na região do Salgado: as crenças e representações. In: SANCHIS, Pierre (org): *Catolicismo: Unidade religiosa e pluralismo cultural*. São Paulo: Edições Loyola, 1992, pp.197-230.

_____. A origem do culto dos santos: a promessa e o milagre. Conclusão – A tensão constitutiva do catolicismo. In: *Padres, Pajés, Santos e Festas: Catolicismo popular e controle eclesiástico*. Belém: Cejup, 1995, pp.333-357 e 475-500.

_____. Em defesa do catolicismo tradicional e popular das populações amazônicas. In: MATA, Possidônio da. FRIGERIO, Tea; AZEVEDO, Josimar.(orgs): *Culturas & Evangelização: Leitura a partir do contexto amazônico*. Aparecida: Editação Santuário, 1999, p.18-30.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a Dádiva. Forma e Razão de Trocas nas Sociedades Arcaicas[1926]. *Sociologia e Antropologia*. v2 São Paulo: EDUSP,1974.

MENEZES, Bruno de. São Benedito da Praia (folclore do ver-o-peso). [1959]. In: *Obras Completas*. Belém: Secretária de Estado da Cultura, 1993.

MOREIRA, Eidorfe. Visão geo-social do Círio. Belém:1971

NASCIMENTO, Lícia T.A do. *O Mercado e a Santa: as comemorações do Círio no Mercado de Peixe do Ver-o-Peso*. Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências

Sociais. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, da Universidade Federal do Pará. Belém: 2008.

_____. As comemorações do Círio de Nazaré no Ver-o-Peso. Anais da II Reunião Equatorial de Antropologia e IX Reunião de Antropólogos do Norte-Nordeste 19 a 22 de Agosto de 2009. Natal, RN. ISBN: 978857235384. Disponível no site: HTTP: www.cchla.ufrn.br/REA2009. Acesso em fevereiro de 2010.

PANTOJA, Vanda. *Negócios sagrados: reciprocidade e mercado no Círio de Nazaré*. Dissertação (Mestrado). Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal do Pará, Belém, 2006

PIMENTEL, Sidney Valadares. *O chão é o limite: a festa do peão do boiadeiro e a domesticação do sertão*. Goiânia: Editora da UFG, 1997.

ROCQUE, Carlos. *História Geral de Belém e do Grão-Pará*. Belém: Distribel, 2001.

RODRIGUES, Carmem Izabel. *Vem do bairro do Jurunas: sociabilidade e construção de identidades em espaço urbano*. Belém: Editora do NAEA, 2008.

SÁ, Samuel. *Violência e mediações culturais*. Mimeo

SARÉ, Larissa Latif Plácido. *A serpente no asfalto: Estudo compreensivo do espetáculo da corda dos Promesseiros no Círio de Nazaré em Belém do Pará*. Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Artes Cênicas da Universidade Federal da Bahia. Salvador: 2005

SIMMEL, George. Sociabilidade - um exemplo de sociologia pura ou formal. In: SIMMEL, G. *Sociologia*, São Paulo: Ática, 1983.

SOARES, Gysele Amanajás. *“Cante lá que eu canto cá”. Propriedade Intelectual e Proteção dos Conhecimentos Tradicionais: uma possibilidade de diálogo? Reflexões sobre o caso dos Erveiros e Erveiras do Mercado do Ver-o-Peso*. Mimeo.

SOUSA, Isabel Soares de. *Aviamento e reciprocidade: estudo da Vila de pescadores Apeú Salvador – Viseu*. Dissertação (Mestrado) apresentada à Universidade Federal do Pará. Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, 2000.

VELHO, Gilberto & MACHADO Luiz Antônio. *Organização social do meio urbano. Anuário Antropológico* 76, Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro 1977.

VIEIRA, Sônia Cristina de Albuquerque. “*É um pessoal lá de Bragança...*”: Um estudo antropológico acerca de identidades de migrantes em uma festa para São Benedito em Ananindeua/PA. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Belém, 2008.

WEBER, Max. Conceito e categorias da cidade. In: VELHO, Otávio. *O fenômeno urbano*. Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 1987.