

JOSIAS DE SOUZA SALES

Feira do Açaí: Etnografia da cadeia produtiva do açaí *in natura* em Belém/Pará

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas – PPGAS/UFAM, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

Orientadora: Dra. Thereza Cristina Cardoso Menezes.

MANAUS - AM

2014

Sales, Josias de Souza

S163f Feira do Açaí: etnografia da cadeia produtiva do açaí in natura em Belém/Pará / Josias de Souza Sales. - Manaus, 2014.

201 f. : il.

Dissertação (Antropologia Social) – Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2014.

Orientadora: Dra. Thereza Cristina Cardoso Menezes.

1. Feira do açaí – etnografia. 2. Açaí – cadeia produtiva. I. Menezes, Thereza Cristina Cardoso. II. Feira do Açaí: etnografia da cadeia produtiva do açaí in natura em Belém/Pará.

CDU 394

Feira do Açaí: Etnografia da cadeia produtiva do açaí *in natura* em Belém/ Pará

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas – PPGAS/UFAM, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

Data de aprovação: 20 de Fevereiro de 2014

Banca examinadora

Thereza Cristina Cardoso Menezes - Presidente
Membro
Doutora
Universidade Federal do Amazonas - Brasil

Ana Carla dos Santos Bruno
Membro Interno
Doutora
Universidade Federal do Amazonas - Brasil

Cynthia Carvalho Martins
Membro Externo
Doutora
Universidade Estadual do Maranhão - Brasil

Maria Helena Hortolan Matos
Suplente
Doutora
Universidade Federal do Amazonas - Brasil

Márcia Regina Calderipe Farias Rufino
Suplente
Doutora
Universidade Federal do Amazonas - Brasil

Para minha família, em especial aos meus pais, João Batista de Sales e Maria das Neves de Souza Sales, cujas trocas de diferentes tipos de saberes são recíprocas;

Aos agentes sociais que disponibilizaram tempo e conhecimentos sobre a temática aqui abordada.

A Thereza Menezes, por acreditar - e aceitar - essa empreitada.

AGRADECIMENTOS

Os agradecimentos, uma das partes delicadas da escrita, foram escritos concomitantemente ao processo de construção da dissertação. Tentei citar as pessoas que contribuíram para trilhar esse caminho e, mais uma vez, chegar a um dos objetivos: defender a dissertação. Aqui, apesar de algumas vezes os nomes aparecerem em blocos, na realidade se constituem enquanto uma rede social. Desde já, deixo minhas desculpas por conta da possibilidade iminente de alguns nomes, por conta dos lapsos da memória, ficarem de fora.

Aos Deuses, Deusas, Santos, Espíritos e Entidades que me protegem e/ou me dão forças sempre que “vacilo”;

Aos grandes incentivadores desde a gênese do plano de entrar para o corpo discente do Programa de Pós Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas - PGAS/UFAM. A dívida, parcial, por estar defendendo esta dissertação são com os credores: Gláucia Maria Quintino Baraúna, Inara Nascimento Tavares, Raiana Ferrugem e Luciano Cardenes: muito obrigado por tudo: leitura do projeto de pesquisa, contribuições teóricas etc. e, inclusive, por esses três últimos terem me acolhido em Manaus de forma tão carinhosa e calorosa! Jamais vou esquecer, (pelo menos até o alzheimer se manifestar....) o cartaz de boas vindas que seguravam no saguão do aeroporto internacional Eduardo Gomes na saída da sala de desembarque; Eder Gama: por possibilitar a primeira degustação de Tambaqui em terras manauaras e trocas de percepções sobre a leitura dos textos para a seleção;

A família Sales que, de longe, porém sempre presente, me incentivou e compreendeu minhas ausências em reuniões, festas e viagens: mãe e pai, Antônio Maria, Joazinho, Jonas, Josivaldo, Rosangela, Rosiléia, Rosilene, Rosimery. A Fabio Neves, Josué Maciel, Veríssimo, Idiana Amélia Dias França, Adriana Oliveira da Silva e Rutineia, grande incentivadora;

A Marcus Barassal Nunes, amigo e companheiro sempre presente antes mesmo do início do curso;

Aos meus colaboradores que, de alguma forma, contribuíram na transcrição das entrevistas: Adais Pimentel, Amanda Barroso, Claudiane Santiago, Filipe Coimbra, Jameson Antônio Marques Sales, Janneson Bruno Marques Sales, Neumira Geraldo de Lima e Rutineia Sousa Sales;

Aos amigos/anfitriões de Manaus: Carolina Delgado de Carvalho, Cintia Vieira, Marcos de Miranda Ramires, Pedro Raposo e Silvio Rocha;

Aos amigos/parentes/companheiros pelas forças moral, intelectual, psicológica, ética e outras: Charles de Souza Gomes, Cintia Vieira, Chris Lopes, Gláucia Baraúna, Inara do Nascimento Tavares, João Jackson Bezerra Vianna, Luciana Batalha, Maglúcia Oneti, Marília Sousa, Marcelo Victor Barbosa Pimentel, Pedro Raposo, Raiana Ferrugem, Rodrigo Fadul Andrade, Socorro Batalha. Nesse grupo, não pode faltar meus “irmãos” por parte de “mãe” (pois sou “filho de boto”...): Cloves Pereira, Rancejanio Guimarães e Willas Costa – companheiros das tardes, nunca solitárias, no Núcleo de Pesquisas em Políticas Territoriais na Amazônia - NEPTA em que, muitas vezes, tivemos que produzir em “ritmo Beethoven”;

Aos parentes/amigos que se dispuseram em ir ao campo comigo (na Feira do Açaí, nos arquivos, em Igarapé-Miri): Fernanda Jaime Andrade, Gissele Santos, Jameson Antônio Marques Sales, Janneson Bruno Marques Sales, Jonas de Souza Sales, José Luiz Franco, Josi Neves, Sueli Elane Costa Alves e Thiago dos Santos Almeida;

Aos amigos que sem eles as noites manauras não teriam sido tão divertidas, calorosas e de aprendizagem! Obrigado pela força, “ouvidos” e sugestões: André de Moraes, Carla Canori, Daniela Freitas Chaves, Diana J. dos Santos Ferreira, Gino Eduardo Ranciaro, Jânio Macuxi, Juliana Alves, Magela Ranciaro, Rila Arruda, Tulio Peixoto, Valéria Bolognini;

Ao Márcio Couto Henrique e Anna Maria Linhares: pela amizade verdadeira, pela “obstinação” e presença, mesmo quando ausentes; Wilma Marques Leitão: pela amizade, conversas, sugestões e leitura do projeto de pesquisa e, principalmente, pela pessoa humana que é, se destacando entre os docentes da UFPA; Carmem

Izabel Rodrigues, pela competência e debates nos congressos e conversas sobre o tema, sempre muito produtivos;

Aos casais Suzi Pedrosa e Cloves Pereira; Silvana Teixeira e James Silva, que disponibilizaram suas respectivas residências para as reuniões sucessivas e, muitas vezes inesperadas. Seria leviano não reconhecer que em tais espaços também aprendi muito com amigos, docentes e discentes do PPGAS/UFAM sobre o ofício de antropólogo;

A Marlyse de Souza Passos e Joy dos Anjos (Joy Gwedzackhov), pela correção ortográfica e gramatical do texto final. A Samara Santos (Índia) pelas forças moral e psicológica; A Ana Carla Bruno, Luke Parry e Andres Felipe Gonzales, pela tradução e/ou revisão do resumo para a língua estrangeira;

A minha fiadora, Neumira Geraldo de Lima. Obrigado pela confiança e por tudo ao longo desses anos que nos conhecemos; a Coordenação de Aperfeiçoamento de Nível Superior – Capes, pelo financiamento (ainda que eu não tenha recebido bolsa durante os 24 meses); ao Plano Nacional de Formação de Professores – Parfor, pela concessão de bolsas que “seguraram as pontas” por alguns meses, especialmente na pessoa do professor Luiz Laurindo Junior, pela ética na seleção de currículos e posterior amizade;

A Antônio Sérgio de Souza Junior, Jameson e Janneson Sales por disponibilizarem algumas fotografias utilizadas ao longo da dissertação;

A Silvana Chedieck, servidora da Universidade Federal do Pará - UFPA lotada na Livraria do Núcleo de Altos Estudos Amazônicos - NAEA, pela tarde prazerosa quando fui adquirir algumas obras e acabei me deliciando em meio a conversas, risos e livros;

A Cineide Cohen, pela força ao longo da seleção; Esmael Oliveira por tudo: ouvidos, sugestões de leitura, forças moral e psicológica;

Aos moradores do *Cosme Alphaville Tower*: Cintia Macedo, Conceição Sodré, Seu Cosme, Herbert, Luciana Batalha, Marcos Brito, Rondinelle Coelho, Rutineia

Sales, Socorro Batalha: pelas risadas, viagens e/ou momentos em que sucumbiram a solidão iminente;

A Alik Araújo, Allan Kardec, Anna Raquel Matos Castro (a gostosa), Dielson Gomes, Elielton Gomes e amigos, Gisele Barroso, Gissele Santos, Jessica Trindade, Lael Pereira Junior, Leticia Barriga, Regiane Aguiar Santos e Sandra Regina Alves Teixeira, Sueli Elane Costa Alves: pela amizade, força, parceria e levantamento de copos, sempre regados a risadas, interjeições e comentários inteligentes; Francisco Silva Ferreira Neto, pelo apoio e pressão ao longo das conversas e caminhadas nos fins de tarde;

A Franceane Corrêa, secretária do PPGAS/UFAM, sempre disposta a solucionar TODOS os problemas que levei até ela. A Keysy Andrade, também sempre disponível. Ambas, inclusive, muitas vezes resolveram minhas demandas além do horário de seus respectivos expedientes;

A Dona Joana (xerox) e aos seguranças do PPGAS: Fabio Canaquia Oliveira, Clemildo, “Carequinha” e Seu Ivo; ao Anderson (pelas caipiroskas “batizados” na Casa do Pensador);

Aos discentes ou ex-discentes do PPGAS/UFAM, em especial: Angélica Maia Vieira, Alvatir Carolino da Silva, Claudina Azevedo Maxiliano, Cloves Farias Pereira, Consuelena Lopes Leitão, Cristian Pio Ávila, Chris Lopes da Silva, Dassuem Nogueira, Denis da Silva Pereira, Elieyd Sousa de Menezes, Emmanuel de Almeida Farias Júnior, Eliaquim Timóteo da Cunha, Fernando Penna Sebastião, Francisco Souza da Cunha, Gláucia Maria Quintino Baraúna, Ingrid Daiane Pedrosa de Souza, Inara do Nascimento Tavares, João Jackson Bezerra Vianna, João Paulo Lima Barreto, José Reginaldo de Oliveira, José Rondinelle Lima Coelho, Kalinda Félix de Souza, Lígia Raquel Rodrigues Soares, Luana Mesquita Rodrigues, Maglúcia Izabel de Assis Oneti, Maria Magela Mafra de Andrade Ranciaro, Marília de Jesus da Silva e Sousa, Mislene Metchacuna Martins Mendes, Néon Solimões Paiva Pinheiro, Raiana Mendes Ferrugem, Raimunda Conceição Sodré, Rancejanio Silva Guimarães, Rodrigo Fadul Andrade, Rosilene Fonseca Pereira, Samya Flaxe Neves, Silvana Teixeira, Socorro de Souza Batalha, Willas Dias da Costa: pela amizade, incentivo, trocas de leituras, de idéias e pensamento;

Aos futuros antropólogos e novos amigos, parceiros de encontros marcantes e transitórios no Lucia's Bar, vulgo "escritório": Adelson Lima Gonçalves, Anderson rocha de Almeida, Ariedia Marques da Costa, Dimas Fonseca Pereira, Iranilde Barbosa dos Santos e Marcos de Miranda Ramires;

A Rodrigo Pollari Rodrigues – *In memoriam*, que mesmo sem me conhecer, a pedido de Glaucia, no ultimo dia de inscrição para a seleção foi até um banco fora da UFAM pagar minha taxa de inscrição, além de contribuir com discussões teóricas,

Aos docentes, em especial aos que dividiram conhecimentos e o ofício de ser antropólogo: Dra. Ana Carla Bruno, Dr. Carlos Casas (UAUSLP/México), Dra. Deise Lucy Oliveira Montardo, Dr. Gilton Mendes, Dr. José Magnani (USP), Dra. Lisabete Coradini (UFRN), Dra. Maria Helena Hortolan Matos, Dra. Priscila Faulhabe Barbosa (UNIRIO), Dr. Sergio Ivan Gil Braga e Dra. Thereza Cristina Cardoso Menezes. Não posso esquecer do querido Marcovani, por compartilhar técnicas de fotografia;

A atual coordenação do PPGAS: Dra. Márcia Regina Calderipe Farias Rufino e Dr. Sidney Antônio da Silva.

Aos Professores que constituíram minha banca de qualificação: Dr. Carlos Casas, Dra. Ana Carla Bruno e Dra. Thereza Menezes, momento em que trouxeram grandes contribuições teórico-metodológicas;

Aos meus informantes, em especial Piti, Cara de Gay, Pet, Joao, Mauro, Asprila, Porca, Pato Roco, Jean, Moura, Macaco, Herbet, Marcio;

Aos moradores de Igarapé-Miri, que me receberam de forma amigável (ou fizeram contato). Alguns sem ao menos me conhecerem pessoalmente, e, através deles, tive a possibilidade de construir minha rede do colaboradores: Wanessa Cardoso, Malcon Pinheiro, Marilena Pinheiro Silva, Roberto, Jessica Trindade e Mongo;

Aos membros da banca examinadora, que disponibilizaram tempo para ler, se deslocar e participar do ritual de defesa: Dra. Ana Carla Bruno e Dra. Cynthia Carvalho Martins; e aos suplentes, que ficaram prontos para um iminente contra

tempo: Dra. Maria Helena Hortolan Matos e Dra. Márcia Regina Calderipe Farias Rufino;

Por último, porém não menos importante, a Dra. Thereza Cristina Cardoso Menezes, pelas constantes orientações, pela seriedade que desenvolve suas funções na universidade e pela relação de amizade que superou os muros da academia.

O meu muito obrigado a todos.

*A coisa mais indispensável a um homem
é reconhecer o uso que deve fazer
de seu próprio conhecimento.*

Platão.

Sumário

RESUMO	14
ABSTRACT	15
RESUMEN	16
LISTA DE SIGLAS E ABREVIACÕES	17
LISTA DE IMAGENS	18
LISTA DE FOTOGRAFIAS	19
LISTA DE TABELAS	20
LISTA DE QUADROS	21
LISTA DE FLUXOGRAMAS	22
Introdução	23
Parte I – Contextualização	37
1 – Os percursos da pesquisa	37
1.1 - Da escolha do campo	37
1.2 - Abordagem teórico-metodológica	40
2 – Ver-o-Peso: “perigo” entre “purezas”	47
2.1 – Localização	47
2.2 – Das formas de acesso ao Ver-o-Peso	59
3 – Sobre o Ver-o-Peso	60
3.1 – Intervenções urbanísticas	60
3.2 – O que se vende e o que se compra	66
4 - A Feira do Açaí	68
4.1 – Das formas de Acesso a Feira do Açaí	68
4.2 – Uma feira dentro de outra feira, dentro de outra feira: a dinâmica das relações comerciais na Feira do Açaí	73
4.3 - Tipos de ofícios que podemos encontrar na feira	81
5 - O extrativismo na Amazônia: algumas considerações.	87
PARTE II – A cadeia produtiva do açaí <i>in natura</i> : relações sociais e especificidades da comunidade de São João do Catimbau (Igarapé-Miri)	94
1 – Do rural ao urbano: o comércio do açaí <i>in natura</i> na orla de Belém	94
2 – A valorização do açaí no mercado nacional	102
3 – Aspectos gerais de Igarapé-Miri	110
4 – A comunidade São João do Catimbau e seu entorno	112
4.1 – De explorados para <i>produtores</i>	114
4.2 – A casa, o trapiche, os bares	122
4.2.1 – A casa	122
4.2.2 – O trapiche	125
4.2.3 – Os bares	127
5 – A Feira do Açaí de Igarapé-Miri	131
6 – O projeto Alça Viária e a Cadeia produtiva do açaí <i>in natura</i> produzido em Igarapé-Miri	134
7 - O Açaí orgânico e o processo de certificação	137
Parte III - A Feira do Açaí e a cadeia produtiva	143
1 - A cadeia produtiva do açaí	143
1.1 – Das categorias de trabalhadores presentes na cadeia produtiva	143
1.2 – Acordos e (re)configurações: a cadeia produtiva do açaí enquanto rede social	146
1.3 – A flutuação no preço do açaí	155
1.3.1 – Valores das <i>rasas</i>	155
1.3.2 – Valores do açaí despulpado	159
2 – Das relações presentes nas configurações	161

2.1 – Das relações entre <i>peconheiros</i> e <i>produtores</i>	161
2.1.1 – O <i>contrato de meia</i> tipo 01	161
2.1.2 – O <i>contrato de meia</i> tipo 02.....	163
2.2 – Os <i>carregadores</i>	164
2.2.1– Os <i>carregadores do boi sem rabo.</i>	164
2.2.2– Os <i>carregadores que tiram o açáí dos barcos</i>	166
2.2.2.1 - <i>As equipes</i>	166
2.2.2.2 - <i>O batizado</i>	172
2.2.2.4 - <i>O descanso</i>	174
Conclusão.....	178
Bibliografia.....	181
Anexos.....	188

RESUMO

A partir de uma etnografia multissituada, esta dissertação busca mapear a cadeia produtiva do açaí *in natura* e as relações de sociabilidade que a alicerçam. Para tal, realizou-se pesquisa de campo em cidades que se notabilizaram por constituírem importantes espaços de produção e/ou comercialização do produto: Belém, Igarapé-Miri e Barcarena. A partir dos dados etnográficos coletados e do levantamento documental e bibliográfico, foi realizado uma sociogênese da Feira do Açaí, na qual foram identificados aspectos de sua constituição histórica, modo de organização e a pluralidade de categorias socioprofissionais que a engendra tais como: *peconheiro*, *carregador*, *juntador*, *marreteiro de beira*, *marreteiro de rio*, *vendedor*, *maquineiro*, *distribuidor*, *freteiro*, *produtor*, *morador*, *vigia*, revelando que as relações de sociabilidade não estão limitadas as fronteiras da feira, mas avançando pelas áreas de produção/extrativismo do açaí.

Palavras-Chaves: Feira; Cadeia Produtiva; Açaí *in natura*; Belém, Extrativismo, Amazônia.

ABSTRACT

Through a multi-situated ethnography, this dissertation intends to map the commodity chain of the Amazonian forest product, açai (*Euterpe oleracea*) *in natura* and its sociability relations. Accordingly, fieldwork was undertaken in three cities that are highly important for the productive and commercialization spaces of açai: Belém, Igarapé-Miri and Barcarena. Drawing on ethnographic data unpublished documents as well as academic literature, this dissertation develops a socio-genesis of the 'Açai Market'. Its historical features and influences are identified, the *modus operandi*, and the plurality of socio-professional categories that engender it. These include, "Peconheiros" (those that climb and harvest the fruit) , "carregadores" (carriers), "juntador" (collectors), "marreteiro de beira" (estuarine sellers), "marreteiro de rio" (sellers on the rivers), "vendedor" (simple sellers), "maquineiros" (those responsible for providing the açai processing machines), "distribuidor" (distributors), "freteiro" (transporters), "produtor" (growers), "morador" (residents), and "vigia" (security guards), revealing that the sociability relations are not limited to the boundaries of the 'Açai Market', but they go through the areas of production and extraction of açai.

Keywords: Market, commodity chains, Açai *in natura*, Belém, Extrativism, Amazon, non-timber forest product (NTFP)

RESUMEN

A partir de una etnografía multisituada, este trabajo de grado busca mapear la cadena productiva del Açai *in natura* y las relaciones de sociabilidad que se generan. Por lo tanto, se realizó una investigación de campo en ciudades que se destacan por constituirse en importantes espacios de producción y comercialización de este producto: Belém, Igarapé-Miri y Barcarena. A partir de los datos etnográficos recolectados, levantamiento documental y bibliográfico, fue posible realizar una socio-génesis de la Feria del Açai, donde fueron identificados aspectos de su constitución histórica, modo de organización, así como una pluralidad de categorías socio-profesionales que se conforman, tales como: *peconheiro, carregador, juntador, marreteiro de beira, marreteiro de rio, vendedor, maquineiro, distribuidor, freteiro, produtor, morador e vigia*, revelando que las relaciones de sociabilidad no están limitadas a las fronteras de las Ferias, sino que también, se extienden a las áreas de producción y extracción de Açai.

Palabra claves: Feria, Cadena de producción; Açai *in natura*; Belém, extracción; Amazonia.

LISTA DE SIGLAS E ABREVIações

FNO	Fundo Constitucional de Financiamento do Norte
APEP	Arquivo Público do Estado do Pará
BASA	Banco da Amazônia Sociedade Anônima
BO	Boletim de Ocorrência
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Ensino Superior
CODEM	Comissão de Demarcação de Limites da Região Metropolitana de Belém
CTBEL	Companhia de Transportes do Município de Belém
DNOS	Departamento Nacional de Obras e Saneamento
GAPTA	Grupo Acadêmico Produção do Território e Meio Ambiente na Amazônia
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IES	Instituição de Ensino Superior
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
KM	Quilômetro
NAEA	Núcleo de Altos Estudos Amazônicos
NEPTA	Núcleo de Pesquisa em Políticas Territoriais da Amazônia
PA	Pará
PARFOR	Plano Nacional de Formação de Professores
PM	Polícia Militar
PPGAS	Programa de Pós Graduação em Antropologia Social
SAGRI	Secretaria de Estado de Agricultura
SECON	Secretaria de Economia (do município de Belém)
SeMOB	Secretaria Executiva de Mobilidade Urbana de Belém
SETRAN	Secretaria Executiva de Transporte
SEURB	Secretaria de Urbanismo (do Município de Belém)
UFAM	Universidade Federal do Amazonas
UFPA	Universidade Federal do Pará

LISTA DE IMAGENS

Imagem 01	Planta do Ver-o-Peso, com indicação dos setores.....	38
Imagem 02	Localização da Estação das Docas, do Complexo Ver-o-Peso e do Feliz Luzitânia.....	56
Imagem 03	Delimitação e sobreposição do Conjunto Arquitetônico e Paisagístico do Ver-o-Peso, tombado como Complexo Ver-o-Peso onde se concentra a pesquisa [sobre o Inventário de Bens Culturais do Ver-o-Peso].....	61
Imagem 04	Representação dos municípios onde foi realizada a pesquisa de campo.....	98
Imagem 05	Localização das Feiras em Belém onde se comercializa o açaí <i>in natura</i>	100
Imagem 06	Quantidade produzida de Açaí (t) Cultivado no Estado do Pará: 2003-2012.....	107
Imagem 07	Igarapé-Miri e cidades próximas.....	111
Imagem 08	Mapa esquematizado do Projeto Alça Viária.....	136

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 01	Ver-o-Peso no final da segunda metade da década de 1980...	58
Fotografia 02	Queda do muro de arrimo do Ver-o-Peso.....	66
Fotografia 03	Principal via de acesso à Feira do Açaí (Travessa Marques de Pombal – Ao fundo, praça D. Pedro II.....	70
Fotografia 04	Feira do Açaí – parte onde ocorre a comercialização de frutas em geral (exceto o açaí <i>in natura</i>).....	71
Fotografia 05	Comercialização do açaí <i>in natura</i>	72
Fotografia 06	Boxes da Feira do Açaí.....	78
Fotografia 07	Sem título.....	80
Fotografia 08	O amanhecer na Feira do Açaí.....	86
Fotografia 09	Rio, furos e igarapés próximos a Belém/PA.....	95
Fotografia 10	Feira do Açaí de Igarapé-Miri/PA.....	132
Fotografia 11	<i>Marreteira</i> com uma <i>rasa</i> de açaí branco.....	158
Fotografia 12	<i>Carregadores boi sem rabo</i>	165
Fotografia 13	<i>Equipe</i> ajudando um barco <i>encostar</i> na Feira do Açaí.....	168
Fotografia 14	<i>Equipe</i> embarcando as <i>rasas</i> , já vazias, de volta para o barco	171
Fotografia 15	Lugar de descanso.....	174
Fotografia 16	Duas <i>equipes</i> jogando cartas. Um agente dorme entre duas caixas de papelão.....	175
Fotografia 17	<i>Carregadores boi sem rabo</i> . Antes do movimento intenso.....	176

LISTA DE TABELAS

Tabela 01	Recursos do FNO rural destinados à cultura do açaí, segundo o Estado e os principais municípios <i>produtores</i> – 1990/2011.....	92
Tabela 02	Projetos de manejo e implantação da cultura do açaí / BASA.....	108
Tabela 03	Dados sobre a produção do açaí em Igarapé-Miri de 2003 a 2011.....	109

LISTA DE QUADROS

Quadro 01	Tipos de ofícios encontrados no Ver-o-Peso.....	82
Quadro 02	Classificação do ofício “Vendedor”	83
Quadro 03	Ofícios encontrados na Feira do Açaí.....	85
Quadro 04	Parâmetros levados em consideração na certificação do açaí orgânico (IBD).....	142
Quadro 05	Categorias de Trabalhadores tomando como base a comercialização do açaí.....	145
Quadro 06	Categorias de trabalhadores na cadeia produtiva do açaí <i>in natura</i>	145

LISTA DE FLUXOGRAMAS

Fluxograma 01	Cadeia para Belém.....	147
Fluxograma 02	Cadeias para Santana.....	147
Fluxograma 03	Possibilidades de (re)configurações da cadeia produtiva evidenciadas na pesquisa de campo.....	151
Fluxograma 04	Fluxo de comercialização da polpa do açaí na cidade do Rio de Janeiro.....	154

Introdução

Mover-se pela cidade caminhando, de carro ou utilizando os sistemas de transporte público ou alternativo pode servir como ferramenta para descortinar locais incluídos no âmbito do imaginário, seja individual, seja coletivo, como vazios, soturnos, perigosos, ao mesmo tempo em que há aqueles locais considerados como seguros, habitáveis, aptos para a circulação de pessoas e produtos e, portanto, limpos e puros. A cidade pode ser vista como um recorte espacial no qual a geografia é o guia dessa odisséia. Transeuntes, no entanto, não necessariamente estão presos às limitações etnológicas ou delimitações estabelecidas pela ciência geográfica que separam o espaço urbano do rural. Partindo dessas premissas, a categoria cidade, ao ser apropriada pelas Ciências Sociais, foi ampliada, na qual foram incorporando novos contornos e significados.

Segundo Weber (1999), cidade é um termo polissêmico que assume sentidos diversificados de acordo com a maneira pela qual é utilizado, bem como o contexto em que é empregado. Sendo assim, uma das perspectivas adotada aqui está de acordo com a definição do autor, a qual a cidade é entendida como uma unidade que vai para além das delimitações geográficas estabelecidas politicamente pelos órgãos oficiais. Para o autor,

um povoado, isto é, um assentamento com casas contíguas, as quais representam um conjunto tão extenso que falta o conhecimento pessoal mútuo dos habitantes, específico da associação de vizinhos. Segundo isto, somente povoados relativamente grandes seriam cidades, e depende das condições culturais gerais a partir de que tamanho, mais ou menos, se aplica estas características (WEBER, 1999, p. 408)

Neste sentido, compreendo a cidade como um espaço onde os indivíduos não possuem relações pessoais de maneira homogênea onde, como afirma Weber (1999), “falta o conhecimento pessoal mútuo dos habitantes”.

Ao mover-se pela cidade percebe-se que na mesma há locais onde ocorre o estabelecimento de relações que se confluem em normas peculiares, construídas e

legitimadas muitas vezes em locais específicos. No entanto, as relações vão muito além da delimitação geográfica e compõem um cenário que historicamente se caracterizou por um processo de dominação econômica e simbólica da burguesia urbana perante aos camponeses, que foram sendo por estas objetivados, perdendo pouco a pouco o controle sobre a produção de sua identidade. E o campo vai configurando-se como uma imagem invertida e distorcida do espaço urbano e de seus habitantes através de um esforço de estetização ou teatralização que impõe e reforça a representação do outro urbano como uma representação sobre si mesmo. (BOURDIEU, 1977).

As relações entre urbano e rural são estabelecidas concretamente pelos sujeitos que frequentam determinados locais quanto dos sujeitos com o próprio local. Algumas vezes, essas relações estão intimamente ligadas com a mobilidade feita no ambiente citadino e na relação estabelecida entre o dito “urbano” e o dito “rural”.

Nesse processo surgem espaços que podem ser vistos como áreas de fluxo, espécies de interseção de elementos que fazem parte tanto do mundo urbano quanto do mundo rural a partir da relativização das “fronteiras”, permitindo que as relações entre sujeitos que integram, por exemplo, a cadeia produtiva de determinado produto, como o açaí, sejam alheias a essas delimitações, ou seja, as fronteiras não acabam onde as relações comerciais terminam.

Sendo assim, o inverso também não ocorre, isto é, as relações sociais não são estabelecidas ou mediadas por fronteiras físicas que classificam o que é urbano e o que é rural. Tais fronteiras, portanto, no plano das relações sociais, podem perfeitamente coexistirem, principalmente quando observado pelo prisma da dinâmica de abastecimento dos centros urbanos de produtos hortifrutigranjeiros.

Ao transitar por uma cidade, seja ela de pequeno médio ou grande porte, é notável a presença de pelo menos uma feira livre na qual são comercializados os mais diversos produtos e não é de se admirar que tais feiras, em grande medida, são vistas enquanto espaços que fazem parte apenas da paisagem citadina, como se a feira estivesse estritamente vinculada ou mesmo compusesse um emblema da paisagem urbana.

Essa perspectiva limita a possibilidade de ver aspectos urbanos em áreas ditas rurais ou mesmo de identificar em tais feiras especificidades que nem sempre condizem com os parâmetros estabelecidos no âmbito urbano, tais como tipo de relações de sociabilidade, de compra e venda, de uso racional dos espaços em suma, de aspectos relacionais humanos presentes nas feiras e responsáveis pela dinâmica que à primeira vista não pode ser desvelada por um simples olhar de um observador, seja este um pesquisador, comprador ou transeunte que passe pela feira com pretensões limitadas ao mero flunar, a compra de determinado produto ou verificar a dinâmica das transações comerciais.

Em grande medida, a associação feira-cidade pode ser entendida como resultado de um longo processo da história da humanidade no qual se relacionou o surgimento das feiras com o renascimento das cidades e, em alguns casos, o surgimento destas últimas em decorrência das primeiras, estabelecendo, portanto, uma correlação feira-cidade-paisagem urbana.

Partindo desta perspectiva, tal correlação entende-se a partir de um longo processo histórico específico europeu-ocidental, sendo necessário, portanto, tomar algumas precauções com o intuito de evitar anacronismos e não essencializar as feiras como se fossem espaços fechados em si que as caracterizam como lugares que desempenharam sempre as mesmas funções históricas. É preciso partir do pressuposto de que *peças* concretas e com objetivos específicos são responsáveis tanto pela sua existência quanto pela sua dinâmica particular, e as mudanças que este fenômeno provoca não podem ser considerados *a priori*.

As feiras sempre foram importantes para o fluxo de produtos oriundos de diversos lugares, onde as mesmas se incorporaram enquanto fundamentais no cotidiano tanto para o escoamento da produção agrícola quanto para a dinâmica desenvolvida nos espaços urbanos. Mazoyer e Roudart (2010), por exemplo, informam a relação entre o aumento da produção agrícola e a importância das feiras para o escoamento desta produção durante a Idade Média, principalmente entre os séculos XII e XIII. Segundo esses autores,

O crescimento da produtividade agrícola e o impulso do artesanato e da indústria foram também concomitantes a uma casta atividade comercial: os camponeses vendiam seus excedentes, os senhores escoavam uma parte importante dos produtos de suas reservas e as taxas *in natura* que as regiões recém-cultivadas exportavam seus excedentes. Na medida em que as trocas ganharam importância, os comerciantes multiplicaram, os mercados e as feiras formigaram nas cidades e vilarejos. (MAZOYER e ROUDART, 2010, p. 336)

Séculos se passaram e as feiras continuam como locais que, guardadas suas especificidades, ainda têm vínculos com sua função de origem, isto é, ainda são fundamentais para o escoamento da produção agrícola, mas não apenas desta. Nesse sentido, dependendo do tamanho, da localização ou importância, as relações comerciais podem variar, bem como fluxo, a diversidade de produtos e seu impacto social e histórico.

Além disso, os produtos podem ser vendidos diretamente para o consumidor final ou não. Neste último caso, ou a feiras e mercados abastecem os supermercados ou abastecem com pequenos vendedores, que revendem os produtos em feiras menores, geralmente em bairros considerados periféricos, onde o poder aquisitivo dos moradores é relativamente mais baixo que dos moradores dos bairros mais elitizados e de áreas centrais.

Ao fazer uma análise entre as cidades da Idade Média e as cidades contemporâneas, Le Goff (1998) encontra várias similaridades, apesar de séculos que as separam temporalmente. O autor afirma que o grande período da urbanização ocorrido na Europa a partir do século X foi decorrente da existência de núcleos que eram dominados por um bispo ou por um leigo que governavam a partir de seus respectivos palácios episcopais ou castelos, quando o caso.

Em torno desses postos de comando constituem-se dois tipos de territórios: de um lado, a cidade propriamente dita, cingida em torno deles e entremeada de campos, e, de outro, os burgos da periferia. Desde o século XII, a evolução das cidades medievais consistiu na reunião, lenta e numa única instituição, do núcleo primitivo da cidade e de um ou dois burgos importantes. A cidade vai portanto lançar seu poder sobre certa extensão em volta, na qual exercerá direitos mediante coleta de taxas: é isso que se chamará de subúrbio. É certo que já existiam em Roma os arrabaldes, por exemplo, os arrabaldes dos marinheiros, da plebe, como a mal-afamada Suburre; mas unidade contemporânea entre cidade e seu subúrbio, tão interdependentes, data da Idade Média. (LE GOFF, 1998, p. 16-17)

Portanto, segundo o autor, são nessas cidades que vão se produzir riquezas a partir da presença do comércio, dos burgueses e dos mercadores, de trocas.

A “desruralização” da cidade é um fenômeno do século XIX. Até o século XIX, persiste uma certa atividade rural nas cidades, e ela é sempre suscetível de ser retomada em caso de necessidade. Vi isso na china: a casa da família, com o quintalzinho para os legumes, os frutos necessários ao consumo familiar e que são trocados com os vizinhos. Encontram-se assim campos e, principalmente terrenos onde podem pastar os rebanhos. A cidade, portanto, pode ser penetrada pelo campo; não seria pertinente definir, a este respeito, uma separação absoluta. (...)

A cidade é um agrupamento de profissionais, de especialistas. Pensemos naquilo que é hoje, em Paris, a primeira cidade europeia de congressos, o Salão da Agricultura. A feira e o mercado da Idade Média ofereciam as mesmas ocasiões de trocas e de oportunidades de modernização. (LE GOFF, 1998, p. 32-33)

Na contemporaneidade é possível estabelecer parâmetros de classificação das feiras de acordo com seu tamanho, fixação a um determinado lugar, tipo de produtos comercializados entre outras coisas, as mesmas também podem receber outra classificação que vai depender da relação entre feirante-Estado ou feirante-feirante. Nesse sentido, a feira, ou algumas atividades comerciais nela desenvolvida, pode ser auto-gestionada ou gerida pelo Estado. No entanto, até mesmo quando o Estado intervém diretamente, há certos tipos de comercializações onde o Estado ainda não adentrou de forma direta, como é o caso da compra-venda do açaí *in natura* na Feira do Açaí, no Complexo do Ver-o-Peso, em Belém do Pará.

Utilizo a terminologia “açaí *in natura*” para referir-me ao estágio em que a fruta se encontra imediatamente após a retirada do açazeiro, permanecendo assim até o despulpamento ou beneficiamento do produto por *maquineiros* (agentes que compram o açaí *in natura* para despulpá-lo e vender em forma de “vinho”) ou empresas, respectivamente. A terminologia, portanto, não é nativa, visto que os agentes entrevistados e/ou observados durante a pesquisa de campo utilizam simplesmente “açaí”, e, portanto, utilizo para distinguir do açaí despulpado, vendido em forma de “vinho” em todos os bairros da cidade, para o qual os agentes usam a terminologia “açaí”.

Não há como negar que as feiras podem ser vistas como locais de fundamental importância para a dinâmica da cidade, não apenas pelo fato destas muitas das vezes serem a principal ferramenta de abastecimento e distribuição de produtos diversos, em especial os produtos alimentícios produzidos na cidade e seu entorno, tais como hortifrúti granjeiro, sendo, portanto, um espaço de fluxo de pessoas e mercadorias, mas também porque nesses espaços há a produção de sociabilidades que só podem ser entendidas quando observados e analisados de perto, pois tais relações são estabelecidas para além dos espaços das feiras.

Partindo dessas premissas, ao ouvirmos as pessoas que fazem do lugar uma feira, adentramos em relações estabelecidas que envolvem aspectos normativos e não institucionalizados e descortinam arranjos e rearranjos sociais entendidos a partir da perspectiva do entorno e de dentro, isto é, dos “bastidores”, impossível de ver em sua totalidade sem antes mergulhar em um mundo que envolve histórias de vida, formas de produção, atores que atuam em papéis diferentes, modos de ver e entender o próprio evento denominado feira.

Além do mais, muitas vezes a história das feiras se confunde com a própria história da cidade – ou local – onde a mesma está inserida, como é o caso do Complexo do Ver-o-Peso, considerado a maior feira ao ar livre da América Latina, localizada em uma área central da cidade de Belém, capital do Estado do Pará. Nesse sentido, a história da Feira se confunde com a própria história da cidade, pois, quando analisada de forma datada, nela pode-se perceber uma multiplicidade de políticas públicas delineadas pelo pensamento político, econômico, cultural, religioso e social de vários momentos históricos. Guardadas as possíveis especificidades, o Complexo do Ver-o-Peso pode ser visto, em todos esses momentos e até a atualidade como um lugar que manifesta diversos níveis e modalidades de interação da cidade com o meio rural e vice versa.

Segundo Baudel Wanderley (2001), a perspectiva que vê esse fim do isolamento, e conseqüentemente a relação entre os polos rural e urbano, definido como continuum rural-urbano possui duas vertentes principais.

A primeira delas corresponde a uma visão “urbano-centrada” (Rimbaud, 1973), que privilegia o polo urbano do continuum como a fonte do progresso e dos valores dominantes que se impõem ao conjunto da sociedade. O extremo rural do continuum, visto como polo atrasado, tenderia a reduzir-se sob a influência avassaladora do polo urbano, desenvolvido, num movimento que Elena Sarraceno comparou aos de “vasos comunicantes, em que quase por definição, um só – o urbano – se “enche”, enquanto o outro – o rural – só podia, conseqüentemente, esvaziar-se”(1996). Levadas às últimas conseqüências, esta vertente das teorias da urbanização do campo e do continuum rural-urbano apontam para um processo de homogeneização espacial e social, que se traduziria por uma crescente perda de nitidez entre dois espaços sociais e, sobretudo, o fim da própria realidade rural, espacial e socialmente distinta da realidade urbana.

A segunda vertente, ao contrário da primeira, considera o continuum rural-urbano como uma relação que aproxima e integra dois polos extremos. Nesta segunda perspectiva, a hipótese central é de que, mesmo ressaltando-se as semelhanças entre campo e a cidade não destroem as particularidades dos dois polos e, por conseguinte, não representam o fim do rural; o continuum se desenha entre um polo urbano e um polo rural, distintos entre si e em intenso processo de mudanças em suas relações. (BAUDEL WANDERLEY, 2001, p. 32-33)

Este trabalho se aproxima da segunda vertente, isto é, de que os polos urbano e rural estão integrados e que a Feira do Açaí é um lugar onde essa relação é materializada, principalmente quando se analisa a comercialização do açaí *in natura*, que perpassa pela organização do lugar onde é exposto e comercializado o produto, pela rede de favores e relações interpessoais entre os agentes envolvidos em toda a cadeia produtiva – desde a produção até o comércio na Feira do Açaí, atividade que mesmo sem a intervenção direta do Estado ocorre há décadas a partir de uma lógica dos próprios agentes que usam de forma racional o espaço onde as transações comerciais são desenvolvidas.

Nesse sentido, a institucionalização ou não das práticas percebidas em sua organização e desenvolvidas nas feiras refletem interesses que advêm não apenas do estado, mas também de interesses, sejam individuais ou coletivos, dos que fazem de um pequeno espaço um local ideal para o desenvolvimento de suas atividades trabalhistas. Nesse contexto, os agentes são entendidos como *indivíduo transacional* (Barth, 1966), pois parte-se da perspectiva de que os padrões sociais são resultantes de uma multiplicidade de escolhas e interesses, onde há “um enfoque em ações e transações de entre indivíduos” (BARTH, 1966, Apud. BOISSEVAIN, 2010, p. 227) e, partindo dessas premissas, as relações estabelecidas entre os sujeitos envolvidos na cadeia produtiva, de transporte e de

comércio em uma feira localizada no centro urbano, mas que representa imageticamente um lugar de fluxo, de intersecção entre o urbano e o rural.

Importante frisar que o açaí se constituiu enquanto um componente muito importante na dieta de grande parte dos moradores dos estados do Pará, Amapá, Amazonas e Maranhão¹, sendo que no Pará o seu consumo é bem mais difundido. O hábito alimentar se expressa na enorme quantidade de pontos de venda de açaí pela cidade.

Dos bairros centrais aos periféricos é possível encontrá-los, identificados com bandeiras vermelhas, geralmente confeccionadas em um pedaço de zinco, pintado na referida cor e pregada em uma estaca de madeira fixada no chão. Depois das dezoito horas, para facilitar a visualização e passar a mensagem para os consumidores de que ainda há açaí disponível para a venda há duas possibilidades: uma lâmpada localizada acima das bandeiras é ligada ou então um balde vermelho de plástico é estrategicamente suspenso com a “boca” virada para baixo. Neste último caso, uma lâmpada incandescente é ligada na parte interna, tal como se faz para sinalizar os canteiros de obras de rodovias.

Vale lembrar que nos bairros onde residem as camadas sociais mais desfavorecidas economicamente, a presença de pontos de venda de açaí é tão comum que é possível visualizar a existência de três deles, ou mais, no mesmo quarteirão. O vermelho, dessa forma, é a cor que sinaliza a presença do açaí não apenas na culinária, mas também os lugares e horários possíveis para a comercialização do produto.²

No norte do Brasil, o açaí pode ser consumido tanto como prato principal, acompanhado de peixe, carne seca ou outro tipo de carne, quanto como sobremesa. Em ambos os casos, ao açaí, servido geralmente na tigela, é adicionado farinha de mandioca ou farinha de tapioca, alimentos estes feitos a partir da mandioca. Sendo assim, antes de chegar à mesa do consumidor final, já pronto para o consumo, há

¹ No Maranhão, o açaí é conhecido como Jussara.

² Nos bairros centrais, o açaí também é vendido em pontos identificados por bandeiras vermelhas. Porém, atualmente o açaí também pode ser comprado na tigela, principalmente em restaurantes. Na Estação das Docas, importante ponto turístico de Belém, há restaurante que deixam o açaí disponível em um recipiente de aproximadamente quatro litros, oferecendo ao cliente através do *self-service*.

uma cadeia de produção que possui peculiaridades mesmo simbólicas, se comparada a de outros produtos amazônicos.

Fruto da *Euterpe olarecea*, palmeira conhecida popularmente como açazeiro, presente na região Amazônica, cujos exemplares podem ser encontrados na Colômbia, no Equador, no Brasil, na Guiana Francesa, na Guiana Inglesa e na Venezuela, o açai *in natura* comercializado em Belém é oriundo principalmente das ilhas que circundam a cidade ou de localidades mais distantes, localizadas até mesmo no estado do Amapá, no extremo Norte do país. Portanto, esta é uma das mais importantes frutas comercializada na Amazônia, sendo fontes de alimento e sustento para milhares de famílias da região.

O açai *in natura* comercializado na Feira do Açai é proveniente basicamente de três lugares: Abaetetuba, região das ilhas do arquipélago do Marajó e das pertencentes a Belém e de Macapá se constituindo enquanto um produto relevante para o extrativismo na Amazônia e responsável pela movimentação de uma quantidade de recursos relativamente altos em comparação a outros gêneros. Isso pode ser verificado ao amanhecer quando, sentados as mesas dos boxes, os *marreteiros* (agentes que vendem o açai *in natura*) fazem a contagem do dinheiro recebido das transações ao longo da madrugada. Este cenário permite questionar certas premissas sobre a vinculação entre a pobreza e a centralidade das atividades extrativistas na Amazônia, tal como afirma parte da literatura sobre o assunto (TORRES, H. e MARTINE, G. 1991), fazendo-nos indagar sobre as perspectivas e representações pelas quais se entende – e classifica o que é bem-estar, pobreza, miséria e outras terminologias correlatas.

Segundo Strathern (2006, p. 33)

O procedimento comparativo, ao investigar variáveis que cruzam diferentes sociedades, normalmente descontextualiza os construtos locais para trabalhar com construtos contextualizados analiticamente. O estudo de sistemas simbólicos apresenta uma problemática diversa. Se o interesse teórico está voltado para a maneira pela qual ideias, representações e valores são contextualizados localmente, a descontextualização não funcionará. As generalizações analíticas devem ser obtidas por outros meios. Não se trata de imaginar que seja possível substituir conceitos exógenos por correspondentes nativos; a tarefa é, antes, a de transmitir a

complexidade dos conceitos nativos com referência ao contexto particular em que são produzidos. Consequentemente, opto por mostrar a natureza contextualizada dos construtos nativos através da exposição contextualizada dos construtos analíticos. Isso exige que os próprios construtos analíticos sejam situados na sociedade que os produziu. Para os membros dessa sociedade, por certo, tal desvendamento de pressupostos acarretará a revelação de propósitos e interesse.

Sendo assim, quando as noções de lucro são analisadas a partir dos construtos nativos, os padrões de riqueza, preço em voga nos grandes centros urbanos são problematizados. Nesse interim, os construtos presentes no cotidiano dos nativos são contextualizados, relativizando, portanto, ideias e representações dos agentes envolvidos na cadeia produtiva do açaí *in natura*. Além disso, a textualização contextualizada dos construtos analíticos nos leva a contextualizar as ideias e representações dos agentes a partir de seus próprios pontos de vistas, indo na direção de uma simetria entre agentes diversos que ocupam posições diferentes em uma mesma cadeia produtiva.

Importante frisar que os vendedores representam um dos sustentáculos da Feira do Açaí responsável pelo seu pleno funcionamento e seu papel é fundamental para que a feira seja compreendida como um local de fluxo entre o urbano e o rural, vendo-os (*produtor/vendedor*) como categorias complementares não apenas levando em consideração o trânsito de produtos, mas, principalmente, as relações sociais estabelecidas entre sujeitos que de uma forma ou de outra interligam uma rede de sociabilidades que atravessa espaços tidos como estancos.

Se os produtos são um elemento que favorece a possibilidade de ver a feira como espaço de fluxo, é importante notar que as redes de relações pessoais e de interdependência são um fator determinante para que a feira continue resistindo e se transformando ao longo do tempo. Para capturar esta dinâmica optou-se por uma perspectiva configuracional, ao contrário do gueto, a feira seria uma espécie de janela de onde – e para onde – se percebe uma rede de interações, arranjos e configurações no tempo. Para tal, tornou-se necessário um enfoque que situasse precisamente os atores e reconstituam-se os sentidos que eles atribuem a suas ações no mundo social do qual fazem parte.

Segundo Foucault (1993), o poder está descentralizado em esferas distintas não localizando-se unicamente no Estado, mas um conjunto de instituições e estratégias que se apoiam nos mecanismos sociais mais cotidianos da vida social e operando também (inclusive o próprio Estado) através de práticas de essencialização (HERZFELD,1997). A Secretaria de Economia do Município de Belém - SECON é uma das autarquias responsáveis pela organização das feiras livres de Belém. No entanto, a mesma não interfere na comercialização do *açáí in natura*, ou seja, a atividade acontece de forma praticamente autônoma, possuindo uma dinâmica própria.

Sendo assim, o Estado não penetra em todos os âmbitos, pois o poder na feira está descentralizado em polos múltiplos, acontece em um espaço tempo o que dificulta a ação de captura do Estado, pois a dinâmica da Feira do Açáí constitui-se um permanente processo de territorializar-se e desterritorializar-se cotidiana e noturnamente, constituindo-se de forma flexível, uma espécie de linha de fuga, dificilmente limitada por uma forma de poder demasiado rígida (DELEUZE e GUATTARI, 1995).

Além disso, a comercialização do *açáí in natura* é como uma feira, dentro de uma feira, dentro de outra feira, isto é, se a Feira do Açáí é uma feira dentro da Feira do Ver-o-Peso, a comercialização de tal produto é algo marcado temporalmente com horário pra começar e para terminar, não porque há regras oficiais que delimitem isso, mas porque há uma dinâmica mais complexa no que diz respeito à circulação do produto e particularmente das pessoas. Além disso, outras atividades são desenvolvidas em decorrência dessa primeira, tais como a venda de sacos, fios, rifas, aventais, carregamento etc. que são simultâneos a comercialização do *açáí in natura*, o que gera uma (inter) dependência de tais atividades, ou seja, não há uma hierarquia entre tais atividades, mas um modelo rizomático, uma cartografia de multiplicidades (DELEUZE e GUATTARI, 1995) e, no entanto, a não existência da venda de *açáí* naquele espaço pode fazer sucumbir parte deste comercio satélite.

As relações entre esses profissionais, no entanto, são permeáveis e tecidas no cotidiano, onde um vende para o outro e muitas vezes a venda no “fiado” é possível. No entanto, em se tratando do comércio de *açáí in natura* as relações vão

para além da Feira do Açaí chegando, inclusive, aos locais onde ocorre o extrativismo da fruta, ou seja, desde o local onde ocorre a extração do açaí até o comércio realizado na feira, dependendo do tempo ou “fidelidade” relacional entre comprador e vendedor, este pode “vender fiado” para o primeiro.

Nesse sentido, um dos aspectos que chama a atenção é o fato desses mesmos vendedores estabelecerem relações econômicas com os *produtores* rurais através de empréstimos de dinheiro para que o extrativismo do açaí aconteça. Isso não significa dizer que os extrativistas são dependentes financeiramente dos vendedores, pelo menos em um primeiro momento. Nesse sentido, a questão da dependência é relativizada, pois há uma relação bilateral entre ambos: enquanto o primeiro às vezes precisa de dinheiro, o segundo precisa do produto. O mesmo acontece quando ocorre a venda no “fiado”.

A pesquisa se propôs a reconstituir socialmente e aprofundar este universo de crédito e dívida, identificando normas e práticas que regulam os contratos, dívidas, bem como as relações e conflitos que perpassam a dinâmica da chamada cadeia produtiva do açaí. Há, portanto, a necessidade de investigar os efeitos sociais destas transformações, tanto na economia quanto no modo de vida dos povos e comunidades tradicionais envolvidos na cadeia produtiva, isto é, desde os lugares onde o extrativismo do açaí está presente até o seu comércio, ainda *in natura*, realizado na Feira do Açaí.

Em suma, apesar da existência do estabelecimento de relações comerciais diversificadas, a comercialização do açaí *in natura* apresenta diferenças, pois ocorre durante as madrugadas e envolve um complexo de práticas e relações. Mesmo sem uma organização racionalizada do uso do espaço conduzida pela presença do Estado, seja para fiscalizar, cadastrar ou para “organizar” a compra/venda, as transações comerciais e relações interpessoais entre vendedores, *produtores*, *atravessadores* e *compradores* ocorrem regularmente há décadas, sempre envolvendo quantidades importantes de dinheiro. Além disso, as relações de sociabilidade, parentesco, cumplicidade, trocas e favores formam uma configuração complexa na qual a feira é um dos vetores que interconecta territorialmente esferas diversas do rural-urbano.

Sendo assim, partindo da perspectiva de que determinadas feiras são locais de interconexão de redes sócio-territoriais, pretende-se explorar como problemática de pesquisa a cadeia produtiva e social que a Feira do Açaí mobiliza, a manutenção de uma identidade diferenciada em termos de sua organização socioespacial perante a última reforma do Complexo do Ver-o-Peso e, finalmente mapear e identificar socialmente os diversos atores e o complexo de interdependências que se constroem cotidianamente neste universo.

A pesquisa busca contribuições de duas ordens: a primeira de ordem política, visto que oferece elementos que podem subsidiar projetos de intervenções urbanísticas que não dissociem o planejamento urbano de práticas tradicionais, valorizando, dessa forma, o comércio do açaí *in natura* como patrimônio cultural da cidade; o segundo de ordem teórica, permitindo uma reflexão sobre as interfaces entre povos tradicionais e meio urbano, rompendo o dualismo teórico entre essas esferas e indicando campos de possibilidades para entender o extrativismo do açaí na Amazônia, não como um fator que contribui para a perpetuação da miséria, mas entendê-lo como opção de desenvolvimento que mobiliza uma cadeia de relações econômicas e interpessoais que são mediadas por representações e simbologias diversas, onde a Feira do Açaí pode ser utilizada como uma “janela” a partir da qual visualizar-se-á e analisar-se-á a complexidade e potencialidades das conexões entre os agentes envolvidos na cadeia produtiva do açaí

Portanto, esta dissertação está organizada em três partes: no primeiro capítulo, utilizando documentos e dados coletados em campo, faço uma etnografia sobre o Complexo do Ver-o-Peso, contextualizando a pesquisa, a localização e dando ênfase para aspectos históricos e de intervenções urbanísticas que culminaram no Ver-o-Peso da atualidade, com seus múltiplos agentes que constroem entre si relações de sociabilidade.

No capítulo II, a partir de etnografia, faço a descrição da comunidade de São João do Catimbau, onde foi realizada parte da pesquisa de campo, compreendendo como a cidade de Igarapé-Miri se tornou a maior produtora de Açaí *in natura* do Brasil e do mundo, desvelando aspectos da organização social da comunidade

citada e a relação com a produção do açaí e sua importância econômica e social para os moradores da mesma.

No terceiro capítulo, retorno para Feira do Açaí e, analisando os dados coletados anteriormente, isto é, a partir de etnografia da própria Feira do Açaí e em Igarapé-Miri, busco reconstituir a cadeia produtiva do açaí e situo os agentes sociais, as relações empreendidas e as diversas funções pertinentes a hierarquia da cadeia produtiva.

Parte I – Contextualização

1 – Os percursos da pesquisa

1.1 - Da escolha do campo

Escrever sobre o percurso que me levou à escolha da temática e posteriormente à delimitação de tema, da problemática e de possíveis hipóteses de pesquisa, é fundamental para que o leitor compreenda como este trabalho se materializou.

O Ver-o-Peso é considerado um dos cartões postais da cidade de Belém, estado do Pará, o qual passei a transitar constantemente há mais de uma década e, nesse transcorrer de tempo, diversas vezes o fotografei a partir de ângulos utilizados para tentar abarcar, tanto a visão geral quanto pontos específicos, que mostrassem o mosaico de detalhes, cores, personagens, em suma, múltiplas situações que, de fato, em um primeiro momento, são vistas como peculiares a qualquer feira, mas que chamam atenção pelas dimensões que consagraram-na como a maior feira ao ar livre da América Latina.

De uma maneira geral, a feira é marcada por traços que envolvem dicotomias que se imbricam em seu cotidiano e podem ser percebidas quando se lança um olhar ampliado que cria imediata dificuldade em manter dualismos, tais como as relações industrial-artesanal, tradicional-moderno, dinâmica urbana e rural, as quais no Complexo do Ver-o-Peso estas categorias mostram-se limitadas para abranger tantos outros contornos quanto ganhar outros significados.

Quando eu transitava pelo Ver-o-Peso, duas questões me chamaram a atenção: a primeira relacionada à justaposição que há entre a feira e as construções centenárias, como o Mercado de Ferro e o Mercado de Carne. Feira e construções convivem em harmonia, como se um fosse parte do outro desde a gênese da feira, no século XVII e, no entanto, essas construções foram pensadas e construídas para melhorar o ambiente e a higiene da própria feira somente na passagem do século XIX para o XX e que podem ser analisados a partir do fato de que a feira passou por processos de mudanças que só podem ser compreendidas a partir de uma análise processual.

O segundo ponto foi o fato de que os preços dos produtos comercializados no local eram bem abaixo dos vendidos em outras feiras da cidade, estas de menor porte, o que me levou a acreditar que o Ver-o-Peso, juntamente com a Central de Abastecimento do Pará – Ceasa/PA, eram os principais abastecedores de supermercados e feiras menores localizadas na região metropolitana de Belém.

O complexo do Ver-o-Peso de fato possui uma dimensão impressionante, cujo tamanho se estende comparativamente por cerca de seis quarteirões. A imagem abaixo apresenta o complexo com seus respectivos setores:

Imagem 01 - Planta do Ver-o-Peso, com indicação dos setores.



Fonte: Lima, 2007, apud Centro de Memória da Amazônia e Superintendência do IPHAN/Pará. Não paginado.

Quando submeti um projeto de pesquisa ao mestrado em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas – PPGAS/UFAM no segundo semestre de

2011, sem dúvida seria o Complexo do Ver-o-Peso meu recorte espacial no qual meu campo se desenvolveria. Na época meu projeto estava voltado para questões relacionadas a *identidades e redes de sociabilidades urbanas* entre “feirantes ribeirinhos” que trabalhavam na comercialização do açaí *in natura* na Feira do Açaí, setor dezoito, localizado no Complexo do Ver-o-Peso.

No entanto, a abordagem da pesquisa mudou ao longo dos meses, visto que a escrita da dissertação com o primeiro foco possivelmente não seria exequível dentro do prazo instituído pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Ensino Superior - CAPES para concluir o mestrado, isto é, entre vinte e quatro e trinta meses. Após sessões de orientação e campo preliminar, o local do campo foi ampliado e a abordagem passou por mudanças significativas. Passei então a pesquisar a cadeia produtiva do açaí, na qual a Feira do Açaí foi a entrada para visualizar as relações de sociabilidades construídas para além do espaço urbano e, mesmo assim, interligado a este.

Devido o recorte espacial inicial da pesquisa está inserido em uma sociedade dita “complexa”, e, com cuidado para não cair na “tentação da aldeia”, isto é, tentar aplicar o método etnográfico da mesma forma em que se aplica nas sociedades ditas simples (MAGNANI, 2008), a coleta de dados foi desenvolvida em diversos espaços, tais como arquivos, periódicos, autarquias municipais, ampliando, portanto, a pesquisa de campo para além do recorte espacial da Feira do Açaí, permitindo o desenvolvimento de uma etnografia multissituada (MARCUS, 1995; 2001), relacionado a Feira do Açaí com várias esferas, buscado documentos e informantes-chaves que estariam situados em locais diferentes da sociedade, o que permitiu identificar como está constituído o comércio de compra e venda do açaí, não como um evento delimitado ao local, mas interligado ao nacional e ao global.

1.2 - Abordagem teórico-metodológica

A partir de um enfoque processual e etnográfico-multisituado, a metodologia foi pautada em quatro pontos: a) pesquisa bibliográfica, a qual forneceu bases para fundamentação teórica na análise dos dados; b) trabalho de campo intensivo na Feira do Açaí, no qual acompanhei com afinco as negociações que revelaram aspectos presentes no cotidiano da feira; c) acompanhamento da dinâmica da cadeia produtiva a partir de duas áreas de produção (Igarapé-Miri e Barcarena); d) entrevistas com diversos agentes que fazem parte da cadeia produtiva. O foco nestes eixos de investigação foi fundamental para a contextualização etnográfica.

Dessa maneira, realizei o mapeamento de *fornecedores* e *compradores* e, a partir de entrevistas, foi possível compreender os meandros de suas trajetórias que contribuíram para melhor compreensão da sociogênese da feira e a inserção desses agentes na cadeia produtiva e de comercialização do açaí.

Nesse sentido, para transmitir ao leitor a atmosfera da feira, na textualização articulei fontes documentais e iconográficas com as observações sobre a Feira do Açaí, além de algumas conversas com *vendedores* e *compradores* de açaí *in natura* com a finalidade de realizar uma etnografia partindo da perspectiva de compreender a atual configuração/dinâmica da comercialização do açaí *in natura* levando em consideração a própria história da feira, desde sua gênese até a contemporaneidade, perpassando pela cadeia produtiva, saindo de uma análise sincrônica para a diacrônica, ou seja, uma análise processual que abarcou também uma etnografia dos arquivos (CUNHA, 2004) tais como reportagens de jornais, fotografias e projetos de intervenção urbanística.

A homogeneidade nas relações que são estabelecidas entre *vendedores*, *compradores*, *fornecedores* e *carregadores* do açaí *in natura* vai para além do que aparenta na superfície, e foi descortinada nas madrugadas em que estive na feira e, principalmente, ao amanhecer, quando conversei tanto com *vendedores* quanto com *compradores*, *fornecedores* e *carregadores* de açaí *in natura*, no qual sondei como se dão essas relações, se o poder público intervém ou não na comercialização, se

há algum tipo de organização entre eles, se há parentes, amigos e vizinhos envolvidos no trabalho. Essas conversas não foram gravadas, pois, de acordo com os contextos, o gravador mostrou-se como um instrumento de imposição que constrangia e um mecanismo de violência simbólica, prejudicando o meu objetivo de construir uma relação minimamente dissimétrica e, conseqüentemente, de pesquisa e confiança (BOURDIEU, 1997).

Partindo dessas premissas, em uma segunda viagem para Belém, busquei fontes documentais que me mostraram campos de possibilidades e abordagens sobre a Feira do Açaí e, mais especificamente, sobre a comercialização do açaí *in natura* de forma mais ampla, isto é, indo para além da feira e chegando aos lugares de produção. A pesquisa foi realizada no arquivo do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, seção Pará, onde busquei informações sobre o Complexo do Ver-o-Peso. No arquivo desta instituição – localizado no final da biblioteca, encontrei centenas de documentos³. Apesar de grande parte dos documentos se referirem ao Complexo do Ver-o-Peso, nenhum deles se refere diretamente à Feira do Açaí⁴. Apesar dessa negativa, em outros aspectos a pesquisa foi bem sucedida. Um Inventário sobre Referências Culturais do Ver-o-Peso com dados coletados em pesquisa realizada recentemente juntamente com o caderno de atividades haviam sido arquivados um mês antes em uma das caixas as quais tive acesso.

Com relação à documentação fotográfica, que, segundo informação contida na pasta, na mesma haviam fotografias tanto do Conjunto Ver-o-Peso quanto das

³ Foram centenas de documentos, tais como: Anexo do processo de tombamento; documento sobre terminal pesqueiro; informação sobre o mercado da cidade de Belém do Pará; Ofício n. 278-Mercado da cidade de Belém do Pará; Ofício 112/2ª CR/IPHAN (23/05/96) e em anexo a xerox da documentação fotográfica; histórico do Ver-o-Peso; Certidão de tombamento; diversos ofícios (Ofício – remessa de expediente; ofício iphan); memória justificativa da solução adotada para a recuperação do cais do Ver-o-Peso; memórias de cálculos do muro de arrimo do Ver-o-Peso; histórico do Mercado de Peixe e de Carne de Belém (ambos que fazem parte do Complexo do Ver-o-Peso); Projeto do cais; Projeto de transporte Urbano no Bairro Histórico do Ver-o-Peso; Correspondências e relatórios sobre o Ver-o-Peso.

Ainda no arquivo encontrei diversas plantas baixa (plantas do Concurso Público para a Escolha do Complexo Turístico, atual Estação das Docas; Plantas do Concurso Público para a escolha do anteprojeto do Complexo Turístico; planta do mercado de carne do Ver-o-Peso; planta do Complexo Pará; planta do local de venda de plantas do Ver-o-Peso; planta do banheiro público do Ver-o-Peso; Planta o que será feito no antigo Café Chic); planta do quiosque de artesanato e a planta geral de demolição do Ver-o-Peso. No entanto, nem mesmo nessa última a Feira do Açaí é representada, visto que a planta inicia rés ao fim da Estação das Docas e vai até a Av. Portugal.

⁴ Um dos ofícios citava a Feira do Açaí, mas muito superficialmente.

áreas adjacentes. Entre a vasta quantidade de material, encontrei apenas duas fotografias, feitas em preto e branco, da Feira do Açaí. Se, por um lado nestas últimas não havia informações sobre os autores, bem como as datas em que foram feitas, por outro verifiquei que elas foram produzidas antes da última reforma ter acontecido naquela feira. Além dessas fotografias, encontrei muitas reportagens sobre o Ver-o-Peso, mas apenas algumas se reportavam a Feira do Açaí, cerca de 80 reportagens (incluindo algumas notas), cuja maioria dos títulos se remete ou a desorganização e falta de limpeza/higiene na feira.

Após consultar a tese de Arruda (2003), que apresenta uma vasta documentação fotográfica sobre a orla da cidade de Belém, resolvi procurar imagens do Ver-o-Peso nos álbuns de governo. Nesse sentido, fui ao Arquivo Público do Estado do Pará – APEP, pesquisar nos álbuns que ali estavam guardados, a saber: Álbum do Estado do Pará – 1908. Paris: Imprimerie CHAPONET (Jean Cussac); Álbum do Pará em 1899 e a obra Belém da Saudade, que reúne cartões postais da cidade. Encontrei algumas imagens.

Retornei novamente à Feira do Açaí para fazer algumas entrevistas. Antes de iniciar as entrevistas, expliquei o motivo da pesquisa e como o material seria usado. Expliquei que seriam usados nomes fictícios na escrita do trabalho e, para os que autorizassem a utilização do nome real, me coloquei à disposição de mostrar o material escrito no qual a entrevista seria utilizada. As entrevistas foram marcadas para serem realizadas lá mesmo na feira, de preferência após o término das atividades ou a critério dos próprios entrevistados.

A partir de uma crítica antropológica sobre a historiografia da antropologia, Clifford (1998) pontuou determinadas características de como seria uma escrita etnográfica atual. Para isso, o autor analisou os modos de representações etnográficas no contexto colonial, pós-colonial, modernista literário e artístico europeu, explorando as fronteiras móveis entre história, antropologia e literatura no século XX. Para ele, os antropólogos sociais modernos se diferenciam dos antropólogos anteriores não apenas pelo fato de se auto-intitular como etnógrafos, mas, principalmente, por consubstanciarem em suas pesquisas a

reflexibilidade, isto é, pensar a etnografia e os métodos antropológicos no momento em que esta está sendo realizada e o texto que dela resulta posteriormente.

Ainda segundo Clifford, os textos etnográficos são escritos a partir de uma teia de relações e experiências estabelecidas e/ou vivenciadas entre o etnógrafo e os personagens presentes no campo. Dessa maneira, a etnografia se configura não apenas como “método” (universalista, iluminista) e nem apenas como literatura (relativista, romântica), pois o campo é uma articulação no qual há ambiguidades, tensões e indeterminações oriundas do próprio sistema de relações no qual o etnógrafo se inseriu, ou seja, a relação entre campo e pesquisador se constituiu em algo enquanto decisivo para a escrita etnográfica.

Nesse sentido, se Bourdieu informa que nas relações entre pesquisador e pesquisado, no campo, sempre haverá dissimetrias, ainda que essas possam ser mínimas a partir do momento em que o pesquisador tomar certos cuidados, tais como ter o domínio da linguagem, por outro, a hierarquia também pode aparecer no produto final, isto é, na etnografia. Sendo assim, para Clifford (1998) na escrita etnográfica há tanto a subjetividade quanto objetividade enquanto resultado das relações de poder que são estabelecidas na textualização da experiência etnográfica. Estas devem, na medida do possível, aparecer nos textos etnográficos. Assim, não há uma dicotomia entre ambas as categorias, nem entre a linguagem e a experiência. A etnografia está presente dentro e fora do texto escrito pelo pesquisador. A etnografia, portanto, está “imersa” na escrita.

Esta escrita inclui, no mínimo, uma tradução da experiência para a forma textual. O processo é complicado pela ação de múltiplas subjetividades e constrangimentos políticos que estão acima do controle do escritor. Em resposta a estas forças, a escrita etnográfica encena uma estratégia específica de autoridade. Essa estratégia tem classicamente envolvido uma afirmação, não questionada, no sentido de aparecer como provedora da verdade no texto. (CLIFFORD, 1998, p. 21-22).

Em campo, a observação participante – atualmente questionada e entendida de diversas maneiras -, ainda é uma característica dos profissionais da antropologia, sendo que sua subjetividade pode ser percebida tanto na escrita quando na leitura

das etnografias. A experiência através do método da observação participante tem sido constantemente utilizada para legitimar a autoridade etnográfica. Porém, há também uma ambiguidade no termo. Nesse sentido,

A experiência evoca uma presença participativa, um contato sensível com o mundo a ser compreendido, uma relação de afinidade emocional com seu povo, uma concretude de percepção. A palavra também sugere um conhecimento cumulativo, que vai se aprofundando (“Sua experiência de dez anos na Nova Guiné”). Os sentidos se juntam para legitimar o sentimento ou intuição real, ainda que inexprimível, do etnógrafo a respeito de “seu” povo. É importante notar, porém, que esse “mundo”, quando concebido como uma criação da experiência, é subjetivo, não dialógico ou intersubjetivo. O etnógrafo acumula conhecimento pessoal sobre o campo (a forma possessiva “meu povo” foi até recentemente bastante usada nos círculos antropológicos, mas a frase na verdade significa “minha experiência”). (CLIFFORD, 1998, p. 38)

A textualização da experiência etnográfica, portanto, é o material que pode demonstrar muito mais que simplesmente resultados obtidos a partir da análise das ações sociais. Além de a etnografia ser a interpretação das culturas, também pode indicar as relações de poder estabelecidas no campo, bem como a reflexividade do pesquisador e as diversas vozes (dialogia e polifonia) que há no cotidiano do grupo estudado, pois no processo de pesquisa há uma constante negociação. Os informantes também possuem autoridade sobre/na etnografia e essa autoridade está presente, na medida do possível, na textualização final de minha pesquisa, ou seja, apesar das relações estabelecidas no campo demonstrarem certa dissimetria entre o ‘eu’ e ‘meus agentes’, as vozes destes últimos estão presentes na etnografia de forma consistente, contundente e diversificada.

A respeito desta discussão Marcus (1991) discute os paradigmas que a etnografia precisa romper para compreender a modernidade, mudando sua perspectiva para além do local e levando em consideração as negociações das identidades, sejam estas individuais ou coletivas. O pesquisador deve saber, ver e buscar diferenças e similaridades entre o local e o global no intuito de encontrar a pluralidade de diferenças. Segundo Marcus (1991)

A concepção de vida social que a vanguarda do século XIX tentou impor nas narrativas progressistas da vida burguesa na sociedade europeia industrial transformou-se agora nas, ou pelo menos é apreciada por nós como, condições empíricas descritíveis da modernidade, não apenas nas sociedades consumistas do Ocidente, mas também em vastas áreas de um mundo cada vez mais transcultural. (...) o pós-modernismo se distingue do modernismo graças à percepção de que não existem mais vanguardas aptas para as produções culturais do modernismo clássico. (...) o que aparenta ser um dilema para o artista é, para o cientista social e para o historiador, uma oportunidade. (...) face ao sincretismo global, há um interesse renovado entre antropólogos em assuntos como etnicidade, raça, nacionalidade e colonialismo. Ainda que fenômenos primordiais como tradição, comunidades, sistemas de parentescos, rituais e estruturas de poder continuem a ser documentadas, eles não podem mais servir, em si e por si sós, como conceitos básicos que organizam a descrição e a explicação etnográficas. (MARCUS, 1991)

Sendo assim, segundo o autor, o conjunto de pesquisas etnográficas mais inovadoras que parte desta perspectiva deve negar a existência de identidades exclusivas e emergentes de uma estrutura cultural competente. Isso porque o modernismo etnográfico surgiu da desqualificação do realismo etnográfico, na medida em que este último foi visto como preso aos parâmetros locais de escrita e análise sem interligação como o global.

Portanto, há diferenças entre os paradigmas de desenvolvimento e modernização e os da modernidade, ou seja, enquanto o primeiro precisa das dicotomias rural-urbano e/ou tradição-moderno, o segundo parte da perspectiva de que há permutações e “múltiplas determinações mutáveis” e, apesar da formação das identidades serem passíveis de estudos tal como em outros espaços quaisquer, é necessário utilizar estratégias diferenciadas, isto é, a relação entre o pesquisador e o campo pode estar em constante mudança devido às conjecturas que ultrapassam os recortes geográfico e temporal da pesquisa.

Nesse sentido, a partir da etnografia, o olhar sobre a feira está sendo revisitado, não a vendo como isolada e/ou limitada em suas relações com o espaço urbano. Parte-se, portanto, do ponto de vista de que, para compreendê-la, é necessário ampliar a delimitação espacial da pesquisa para além do urbano, como por exemplo, para os locais onde alguns trabalhadores residem ou mesmo para os locais onde são produzidos os produtos comercializados na feira, ou seja, guardadas possíveis especificidades, pode-se afirmar que, em alguns aspectos, o urbano

possui relações intrínsecas com o espaço dito rural e ambos com o global, na medida em que se entende que o processo de produção e circulação de produtos ultrapassam os limites fronteirísticos locais, como no caso do açaí, antes produto consumido em escala local e atualmente é exportado, sendo utilizado não mais apenas na dieta dos moradores do norte e parte do nordeste do Brasil, mas também usado em cosméticos, por exemplo.

Marcus (1991, p. 203) mostra alguns requisitos para possíveis mudanças no “tempo de etnografias (...) em direção a pressupostos modernistas relativos à organização da realidade social contemporânea”. Importante lembrar que, muito desses requisitos vão de encontro tanto ao pensamento de Bourdieu quanto de Clifford, a saber:

a) romper com a noção de comunidade no sentido extremamente literal, homogêneo e limitado, pois os sujeitos mantêm relações com outros espaços. Sendo assim, o local não está dissociado do regional, nacional ou mesmo global;

b) problematizar o tempo, onde o passado passa a ser visto não mais como determinista para a explicação do presente etnográfico;

c) problematizar a perspectiva de voz, rompendo com o conceito de estrutura realista;

d) a partir do diálogo, se apropriar do aparato conceitual de um texto (exegese), de forma reflexiva, visto que os conceitos de identidade mudam com o processo de mudança de identidade;

e) na busca na bifocalidade, transgredir a distinção “nós-eles”, pois “é provável que a identidade do antropólogo e do seu mundo esteja profundamente relacionado com o mundo específico que está estudando, qualquer que seja a cadeia de conexões ou associações que os une” (MARCUS, 1991, p. 211);

f) crítica cultural aos instrumentos da disciplina, da sociedade a qual o etnógrafo faz parte bem como ao contexto retratado na etnografia. Em suma, esta nova etnografia nega qualquer tipo de noção de totalidade – diferentemente da etnografia realista. Além disso, as questões supracitadas demonstram que a relação

pesquisador-campo não é estática, fechada, cuja estabilidade existe do início ao fim da pesquisa.

Nesse sentido, é necessário o estabelecimento da reflexividade como/no método de pesquisa, pois as conjecturas mudam o modo de ver, entender e etnografar determinadas realidades. A objetividade objetiva, portanto, não existe em sua plenitude, pois há dois tipos de enfoques que representam objetividades distintas: a do pesquisar e a do pesquisado. Dessa maneira, a etnografia pode, sim, apresentar subjetividades tanto do pesquisador quanto do agente, utilizando aqui uma terminologia do Bourdieu, que pode ser percebida tanto na descrição das entrevistas, quanto nas observações e análise das ações sociais.

No entanto, é importante perceber que, se para Bourdieu (2009) a junção dos diferentes pontos e o exercício de vigilância epistemológica pode diminuir a violência simbólica do pesquisador com relação ao agente, mantendo, portanto, uma hierarquia onde o sociólogo por ver o que está aquém das pessoas que não possuem um capital simbólico e cultural necessário para tal função, para o pós-modernos, a escuta de múltiplas vozes, bem como sua utilização recorrente na escrita etnográfica pode ser um fator que elimina essa hierarquia entre o pesquisador e seu “objeto” de pesquisa.

2 – Ver-o-Peso: “perigo” entre “purezas”

2.1 – Localização

O Ver-o-Peso está localizado em uma área no centro da cidade de Belém, capital do estado do Pará (Brasil), às margens da Baía do Guajará, também denominado como Rio Pará. Considerado a maior feira livre da América Latina, o *Conjunto do Ver-o-Peso* foi tombado pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN em 09 de novembro de 1977 e, contemporaneamente, é mais

(re)conhecido como *Complexo do Ver-o-Peso, Feira do Ver-o-Peso* e/ou somente *Ver-o-Peso*.

O Ver-o-Peso está estampado em revistas, jornais, é tema de matérias televisivas e documentários e sempre sendo apresentado ao público como um ícone de que representa a cidade e, muitas vezes, como um lugar que apreende características peculiares do estado do Pará. Nesse sentido, para quem visita Belém pela primeira vez, passar pelo Ver-o-Peso é quase uma espécie de obrigatoriedade, mesmo que seja apenas pela frente de sua parte principal, a mais visível para quem transita pela parte continental da capital paraense. Não é necessariamente preciso andar por entre suas duas dezenas de setores para verificar que nela há relações de sociabilidades que se desenvolvem continuamente no cotidianamente.

O Ver-o-Peso já foi objeto de muitas pesquisas, e, no entanto, ainda há muito por ser desvendando. Para Rodrigues e Palheta (2010, p. 223-224),

Como espaço de circulação de residentes e viajantes que por ali passam, param, observam e contemplam a vida amazônica em movimento cotidiano, tem sido uma fonte inesgotável de observação, contemplação e inspiração de artistas, fotógrafos, músicos, escritores e compositores, sempre capazes de perceber no lugar o que ainda não tenha sido percebido e exposto, ou de reinventar o que já tenha sido dito sobre ele, todo dia

Compreender a maior feira livre da América Latina é compreender, também, a dinâmica cotidiana do local supracitado, vislumbrando-a como uma *faixa de incorporação* ou parte de uma rede entre os espaços “urbano” e “rural”, na qual, cotidianamente, os diversos atores que o frequentam entretêm grande diversidade de relações sociais. O Ver-o-Peso,

No que refere à questão espacial, a feira estende-se ao longo de uma das principais avenidas do centro comercial da cidade. Inicia-se no cais, a doca onde ancora os pescadores que abastecem o mercado, até a Praça do Pescador, ao lado da Estação das Docas (espaço de lazer criado pelo governador numa parte das docas do porto) apresentando uma estrutura organizacional peculiar. Nesse espaço é possível identificar a comercialização de produtos diversos: verduras, frutas e legumes, peixes frescos e salgados, camarão e mariscos,

caranguejo, animais vivos, ervas medicinais e amuletos da sorte, farinha de todos os tipos, maniva (folha da mandioca moída, base da culinária típica da região, a maniçoba), tucupi (líquido extraído da mandioca brava que também é amplamente utilizada na culinária), pimentas, carnes secas, ferragens, roupas, calçados, plantas, artesanato e cerâmicas, bebidas alcóolicas e refrigerantes, refeições, lanches, etc. (CAMPELO, 2010, p. 47)

De acordo com a matéria publicada no periódico “O Liberal”, edição de 1 de abril de 2011, p. 9, no Ver-o-Peso há mais de três mil trabalhadores, cerca de 1.128 (um mil, cento e vinte e oito) barracas divididas em dezessete setores por onde circulam mais de um milhão e trezentos mil reais diariamente, ou seja, injeta na economia paraense em média quarenta milhões de reais mensais.

A partir destes dados é possível imaginar a dimensão do universo que constitui a Feira do Ver-o-Peso. As possibilidades de pesquisa antropológica são múltiplas, visto que o espaço é uma janela etnográfica para a grande variedade de temas: religiosidade, relações de sociabilidades, identidades, temporalidades etc. Leitão (2010, p. 21-22) afirma que

Para muitos, o Ver-o-Peso é um imenso universo de significados, de sabores, odores, relações dificilmente compreendidas. Todavia, este lugar pode ser entendido a partir de seus próprios termos, buscando identificar sociabilidades e princípios organizativos reconhecidos por aqueles que ali trabalham e circulam.

Considerações relevantes dizem respeito, inclusive, à sua localização, isto é, incrustada entre dois grandes pontos turísticos e de circulação, em sua maioria, da classe média de Belém que, sendo considerados como históricos, foram recentemente reformados e restaurados pelo governo do estado, a saber: Estação das Docas e Feliz Luzitânia. Há uma relação entre o Complexo do Ver-o-Peso e esses espaços, localizados em suas adjacências, que contribui para uma espécie de hierarquização simbólica no que diz respeito às representações sobre segurança na área, principalmente para os turistas que passam por Belém. Portanto, esses três

“cartões postais” estão localizados contiguamente, todos à beira da Baía do Guajará, como se fossem “projetos geminados”,⁵ na seguinte ordem:

a) Estação das Docas, iniciando na altura da Av. Presidente Vargas e composto basicamente por um terminal de passageiros, um anfiteatro e três galpões que antes, junto com mais dez galpões, fazia parte do antigo Porto de Belém, construído na primeira década do século passado (ARRUDA, 2003) e que atualmente, depois da reforma e restauração cuja obra foi entregue no mês de maio do ano 2000 e custou aos cofres públicos, segundo a revista *Veja*, três vezes o valor inicial, alcançando um total de dezenove milhões de reais (VEJA, 2000), abriga bares, restaurantes, um porto locado para uma empresa que faz passeios turísticos de barco a motor, uma revistaria, salão de beleza, perfumaria, loja de joias, um teatro (que aos fins de semana, invariavelmente, se transforma em sala de cinema onde são projetados filmes fora do circuito comercial) uma sorveteria, além de lojas de roupas e quiosques que comercializam lembranças.

b) O Complexo do Ver-o-Peso, com seus vinte e dois setores, iniciando logo após o final da Estação das Docas;

c) O Feliz Lusitânia, constituído por construções dos séculos XVII e XVIII, que fica “de costas” para o Ver-o-Peso.

É recorrente a correlação da oposição ordem/desordem com a oposição pureza e impureza, respectivamente. Segundo Douglas (1991), para compreender as religiões primitivas, é necessário partir da perspectiva da higiene – e não necessariamente do medo. Segundo a autora,

(...) parece que a noção de medo religioso nos primitivos – medo que bloqueia as faculdades de raciocínio – é uma falsa pista para a compreensão destas religiões.

A higiene ao contrário, mostra-se como um excelente caminho, desde que o sigamos com algum conhecimento de nós próprios. Tal como a conhecemos, a impureza é essencialmente desordem. A impureza absoluta

⁵ Em analogias com as “casas geminadas”, onde uma parede é utilizada para separar as duas construções. No caso desses projetos, me refiro as separações que existem entre os três empreendimentos: a Estação das Docas é separada do Ver-o-Peso por uma grade. Em seguida vem o Ver-o-Peso e logo após este, o Forte do Presépio, que é separado do Ver-o-Peso pelo seu próprio muro de proteção. O forte do Presépio pertence ao “Feliz Lusitânia”.

só existe aos olhos do observador. Se nos esquivamos dela, não é por causa de um medo covarde nem de um receio ou de um terror sagrado que sintamos. As ideias que temos da doença também não dão conta da variedade das nossas reações de purificação ou de evitamento da impureza. A impureza é uma ofensa contra a ordem. Eliminando-a, não fazemos um gesto negativo; pelo contrário, esforçamo-nos positivamente por organizar nosso meio. (DOUGLAS, 1991, p.14)

As reflexões expostas na citação acima me levou a fazer algumas analogias com relação à localização do Complexo Ver-o-Peso, situado entre os dois grandes (e caros) empreendimentos (Estação das Docas e Feliz Luzitânia), e sua representação enquanto lugar perigoso. As particularidades que há nesses três espaços me levaram a pensar na ideia de que a desordem, mesmo que aparente, classifica os lugares em *puro* ou *impuro* e, neste último caso, *perigoso*. Devido ao fato desses espaços estarem lado a lado, a hierarquização torna-se mais visível e, portanto, perceptível.

Uma das primeiras particularidades diz respeito ao tipo de segurança oferecido pelo poder público. Enquanto na Estação das Docas e no Feliz Lusitânia há seguranças contratados através de empresas terceirizadas, cujos uniformes são calça preta de linho e camisa branca manga comprida ou terno, que circulam tanto no ambiente interno quanto externo, no Complexo do Ver-o-Peso há Policiais Militares – PM, uniformizados e munidos com armas de fogo. Ao longo do Ver-o-Peso, há dois postos da PM: um localizado no Mercado de Ferro, construção emblemática que o imaginário aciona imediatamente sempre que se fala em Ver-o-Peso como se nele reunissem todas as especificidades presentes na dinâmica da feira vista como um todo, e outro na Feira do Açaí, localizado no final da feira, no canto direito de quem chega pela Av. Portugal. Neste último caso, o posto foi instalado no antigo necrotério da cidade construído ainda durante o período da *Belle Époque*, ou período auge da borracha, momento em que algumas cidades como Belém (Pará) e Manaus (Amazonas) passaram por um intenso processo de modernização seguindo o padrão parisiense. (MESQUITA, 2009; DIAS, 2007; SARGES, 2002).

Com relação à Estação das Docas, é importante frisar que dentro da mesma há, ainda, um posto da Polícia Turística. Esta guarnição também pode ser

compreendida como um elemento simbólico que classifica a Estação das Docas como segura e pura, visto que ela não possui uma delegacia própria e no posto citado não há como registrar um Boletim de Ocorrência – BO. Se for necessário, os policiais encaminham o turista para a delegacia da Polícia Civil, localizada no bairro do Comércio. Além do mais, segundo informação de um dos policiais, que optou por não ser identificado, a guarnição não possui uma estatística de furtos ou roubos na área. Segundo ele “talvez esses dados estejam disponíveis na seccional do Comércio”

Partindo dessas premissas, pode-se dizer que o tipo de segurança oferecido pelos três lugares indica os segmentos sociais que constituem os públicos alvos, porém não específicos, visto que são lugares públicos, bem como nos fornecem pistas para a representação dos mesmos enquanto lugares puros em oposição ao impuro e perigoso.

Pessoalmente, tolero bem a desordem. Mas lembro-me de como me senti tensa num certo quarto de banho que, embora estivesse sempre impecavelmente limpo de impurezas, fora improvisado numa velha casa, num espaço criado pelo simples recurso a uma porta colocada no fim e no princípio de um corredor, entre duas escadarias. A decoração do corredor permanecia inalterada: o retrato gravado de Vinogradoff, os livros, os utensílios de jardim, a fila de botas de borracha. Enquanto corredor, este lugar tinha um sentido que perdia com a sua transformação em quarto de banho. Eu, que raramente sinto a necessidade de impor uma ideia à realidade exterior, começava enfim a compreender as atitudes de amigos mais susceptíveis. Indo à caça das impurezas, cobrindo esta superfície de papel, decorando aquela, arrumando, não somos movidos pela ansiedade de escapar à doença: reordenamos positivamente o espaço que nos rodeia (o que é um ato positivo), tornamo-lo conforme a uma ideia. Não há aqui nada de temeroso ou de irracional. O gesto que fazemos é criativo, o que tentamos é relacionar a forma e a função, impor uma unidade à experiência. Se é assim com as nossas destrinças, as nossas arrumações e os nossos gestos de purificação, deveríamos interpretar a purificação e a profilaxia primitivas à mesma luz. (DOUGLAS, 1991, p. 14-15)

De acordo com o trecho, a tensão que Douglas (1991) sentiu está relacionado ao fato de que mudanças ocorridas no ambiente interno da casa, preservando aspectos que de certa forma destoavam da nova função que o antigo corredor ganhou sem que essas particularidades estivessem explicitamente correlacionadas com a nova roupagem. A sensação não seria a mesma se as funções do quarto de

banho fossem as mesmas desde a sua gênese, isto é, caso não tivesse sido construído para os fins específicos a partir da reutilização de cômodos que foram pensados para outras funções. O ponto de partida, portanto, está no fato de que certas mudanças na utilização racional dos espaços estão relacionadas com o que pode ser conservado e como esses espaços podem servir para outras funções. Nesse sentido, o momento tenso decorreu do uso do quarto de banho, que foi construído em um antigo corredor no qual se conservou em seus respectivos lugares o quadro, as botas etc., o que causou aspecto de “objetos fora lugar”, uma não harmonia entre para o que servia e para o que passou a servir após intervenções substanciais.

Partindo dessas premissas, e ainda fazendo uma analogia com as reflexões de Douglas (1991) em uma escala maior, essa ideia suspensa de perigo que paira sobre o Ver-o-Peso e que foi sucumbida tanto da Estação das Docas quanto do Feliz Luzitânia está relacionada como os projetos implementados que requalificaram os espaços.

As intervenções feitas nos lugares que transformaram os espaços em Estação das Docas e Feliz Luzitânia, respectivamente, modificaram não apenas as instalações (visto que passaram por reforma, restauração e adaptação), mas também seus fins: com relação aos três galpões que compunham o antigo cais de Belém, foi transformado em um complexo de bares, restaurantes e lojas e, apesar de ser construído um ancoradouro, neste só atracam embarcações particulares e de pequeno porte e que não fazem rotas de viagens regulares, ou seja, um lugar antes insalubre que depois da reforma virou um lugar *chic* e seguro da cidade, tal como citado no título da reportagem da Revista Veja: “A Estação das Docas transformou galpões abandonados em galeria envidraçada: de local perigoso a ponto de badalação”. (VEJA, 2000).

Nas obras que compõem o Núcleo Cultural Feliz Luzitânia, logo após o Ver-o-Peso, ocorreu o mesmo processo, isto é, não apenas as construções, datadas do século XVII e início do século XVIII, passaram por mudanças, mas também seus fins: a igreja de Santo Alexandre, antes Igreja de São Francisco Xavier, juntamente com o antigo Colégio Jesuítico de Santo Alexandre, passaram a abrigar o Museu de

Arte Sacra⁶; a Casa das Onze Janelas (assim nomeada após a reforma e restauração pelo fato de possuir, no andar superior, onze janelas voltadas para frente do imóvel), antes casa de armas do governo, passou a receber em seus cômodos do andar superior um museu de Arte Contemporânea e outras galerias menores que também recebem exposições e embaixo, do lado direito uma galeria de exposição permanente e, do lado esquerdo, um restaurante que é frequentado pela classe média da cidade, basicamente as mesmas que consomem nos bares e restaurantes da Estação das Docas. Atrás da construção, há ainda um bar, uma espécie de anexo do restaurante citado; o antigo Forte, marco da fundação da cidade de Belém em 1616 (CRUZ, 1973), foi transformado em museu e de Forte do Castelo passou-se a chamar Forte do Presépio, primeiro nome que recebeu após sua construção no início do século XVII. De cima dele, se tem uma visão quase completa do complexo do Ver-o-Peso.

O Complexo do Ver-o-Peso, no entanto, depois da última grande reforma, seus fins permaneceram os mesmos, isto é, continuou sendo uma grande feira, sendo que o aspecto visual obviamente mudou de forma intensa. Portanto, após a reforma, diferentemente do que aconteceu nos dois espaços citados, as atividades ali desenvolvidas continuaram, à primeira vista, de forma desordenada, pelo menos observando superficialmente e, portanto, sendo categorizado como um lugar impuro e perigoso. O visual e a estrutura mudaram radicalmente, porém os fins permaneceram praticamente intactos e as relações de sociabilidades estabelecidas no local também, ainda que essas não possam ser vistas como imutáveis e estáticas, visto que no cotidiano elas se refazem por uma série de fatores tanto internos, tal como as noções de parentesco e amizades, quanto externos – políticas públicas, por exemplo.

Analisando as mudanças de costumes na sociedade de corte europeia entre os séculos XIII e XIX, Elias (1994) demonstra como os comportamentos considerados como bons modos foram (e são) estabelecidos de forma dissimétrica entre os grupos sociais, visto que foram categorizados a partir da perspectiva da

⁶ O Museu de Arte Sacra é composto por um conjunto de dois prédios: o primeiro onde ainda funciona a igreja de Santo Alexandre o segundo, colado ao primeiro onde estão expostos permanentemente diversos imagens e objetos sacros. A igreja faz parte do circuito de visita e, no entanto, algumas vezes ela é utilizada para casamentos e apresentações de coral ou mesmo celebrações de missas em casos especiais.

elite em voga, que estabelece estratégias para reproduzir os bons comportamentos. O estímulo ao medo e ao nojo a determinados comportamentos seria uma dessas estratégias. Nesse sentido, em analogia com essa mudança na área central de Belém, a ideia de perigo aliada a desorganização também pode estar relacionada ao comportamento da elite atual que, frequentando de forma mais intensa a Estação das Docas e o Projeto Feliz Lusitânia, sucumbi o Complexo do Ver-o-Peso como um lugar cujo público alvo seria, principalmente, as classes mais populares, como se o “processo civilizatório” eleito pela elite estivesse perto, mas não ao alcance total da maioria da população da cidade.

Interessante notar também o visual que se tem diante do conjunto arquitetônico das adjacências desses lugares. Ao passar pela Estação das Docas, os grandes vidros espelhados que vão do chão até o teto, ocupando, portanto, todos os pés direitos, refletem os casarios em estilo colonial situados do outro lado da rua, como se tradição e modernidade convivessem simbioticamente e imageticamente, sendo exatamente as paredes da Estação das Docas que tornam isso possível e nem as grades que a separa da rua, protegendo os carros que estão no estacionamento, do outro lado, e ao mesmo tempo isolando o local da invasão súbita dos “populares”, impedem essa mistura de tempos e intervenções arquitetônicas e funcionais. Algumas dessas construções, inclusive, foram restauradas nos últimos anos.

Com relação às construções do Núcleo Cultural Feliz Lusitânia, a Praça Frei Caetano Brandão, uma praça mediana, está localizada na frente das construções, separando-as e concomitantemente interligando-as. A praça fica aos cuidados da Prefeitura de Belém enquanto o Governo do Estado é o responsável pelo Forte do Presépio, pelo Museu de Arte Sacra e pela Casa das Onze Janelas e na Frente, a Catedral de Belém, também chamada de Igreja da Sé, que recentemente também foi restaurada.

O Complexo do Ver-o-Peso é diferente em meio a isso tudo por vários motivos – alguns já expostos. Na frente há diversas lojas cujas construções remetem ao estilo colonial, construídos em até quatro pavimentos (talvez esse fosse o gabarito da época) e que, pela estrutura, possivelmente sempre funcionaram como prédios comerciais – pelo menos no térreo. A poluição visual das lojas em frente ao

Ver-o-Peso vão ao encontro do trânsito que, exceto pela madrugada, apresenta-se sempre caótico, visto que pelo lugar passam dezenas de linhas de ônibus. Importante observar, também, que há duas paradas de ônibus urbanos localizadas em frente ao Ver-o-Peso, o que não acontece nem na Estação das Docas e nem no Projeto Cultural Feliz Lusitânia.

Imagem 02 – Localização da Estação das Docas, do Complexo Ver-o-Peso e do Feliz Lusitânia



Fonte: Josias de Souza Sales. Adaptado de www.googleearth.com Imagem captada em 13/05/2012.

Levando em consideração as feiras onde há a comercialização do açaí *in natura* em Belém, a Feira do Açaí ganha destaque por excelência. Segundo Carvalho (2011)

Feirantes do setor acreditam que por ali circulam, diariamente, pelo menos 15 toneladas. Algumas, para fins de exportação mas boa parte para a revenda no próprio Ver-o-Peso, após preparo de polpas e doces que são comercializados no Setor de Polpas, ou como acompanhamento do peixe frito, quando batido na máquina, nos dos pratos preferidos no Setor de Refeições. Suas sementes também são comercializadas para plantio ou já

tratadas, nos pontos de venda e nas bancas de artesanato (CARVALHO, 2011, p. 17)

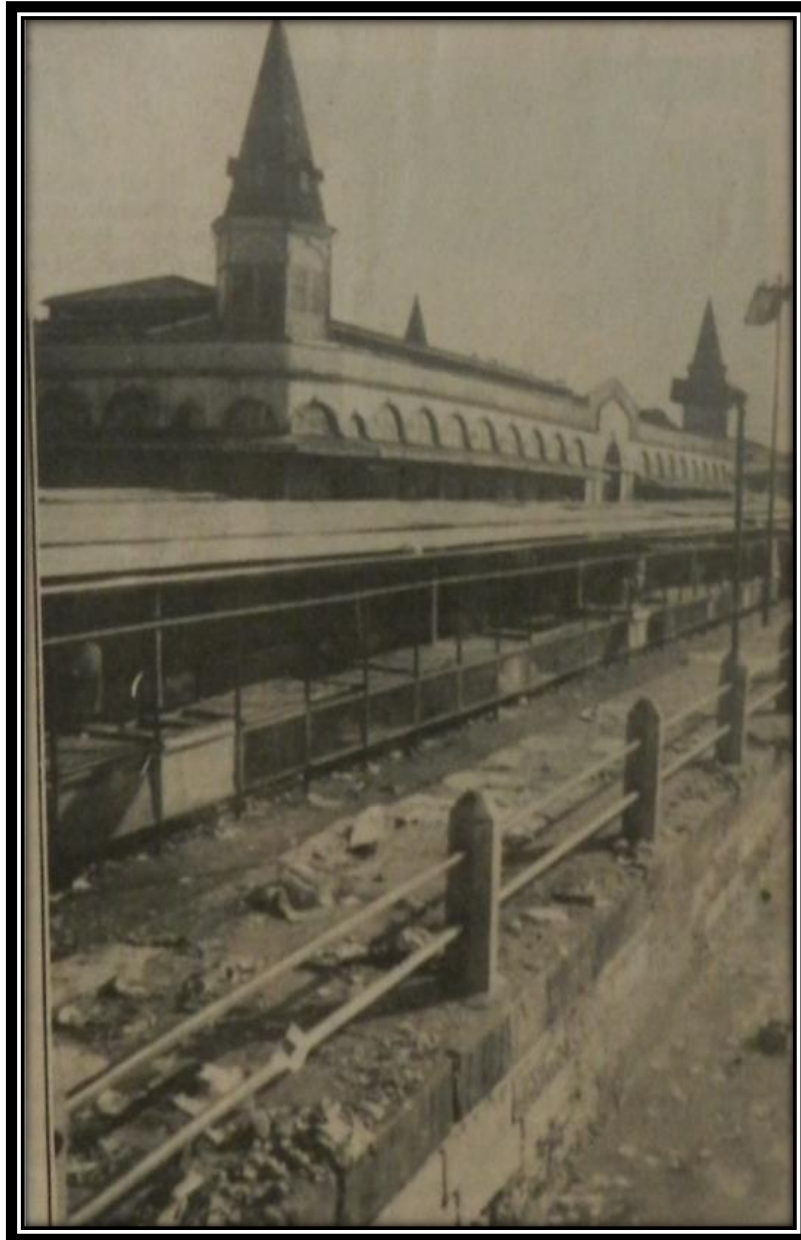
Entre turistas e moradores da cidade que transitam durante o dia e/ou noite pelo centro histórico de Belém ou mesmo pelo Complexo do Ver-o-Peso, poucos se “arriscam” a andar pela Feira do Açaí. Essa construção imagética é resultado de um médio processo histórico que delegou a Feira do Açaí um aspecto destoante e dissidente do Complexo do Ver-o-Peso como um todo.

Presente em diversas reportagens de periódicos, a imagem do Ver-o-Peso, principalmente nas reportagens das décadas de 1970 e 1980, quase sempre está vinculada ao abandono e sujeira. Em edição de 20 de outubro de 1988, por exemplo, o periódico “O Liberal” estampou em sua página inicial uma fotografia do Ver-o-Peso, apresentando-o ao leitor como um lugar sujo, vazio e abandonado pelo poder público.

O complexo do Ver-o-Peso, a despeito de ser um dos cartões postais da cidade, não vem recebendo um tratamento adequado à sua condição: A Feira do Açaí é motivo de reclamação por parte de seus frequentadores, em virtude da falta de higiene habitual da área; os mercados de carne e Peixe também sofrem restrições, principalmente em função dos vendedores ambulantes, que atrapalham a passagem dos consumidores. Como se não bastasse, a foto de Paula Sampaio mostra, ainda, a sujeira que reina no muro de arrimo do Ver-o-Peso. E a Prefeitura Municipal, que atitude tem tomado em relação a todas essas questões? É o que a população espera saber. (O LIBERAL, 20 de outubro de 1988)

Possivelmente a fotografia abaixo foi feita em um domingo, visto que não há pessoas circulando pelo local, realidade diferente da contemporaneidade. Mesmo assim, atualmente, um simples olhar mais atento é suficiente para visualizar que a quantidade de pessoas que circulam pela orla do centro da cidade, iniciando pela Estação das Docas e passando pelos setores do Complexo citado, diminui de forma gradiente (no sentido Estação das Docas - Ver-o-Peso, a Feira do Açaí é o último setor). Ela ainda é vista como um espaço marginalizado o que indubitavelmente nos remete à ideia de impureza e, portanto, perigo, apesar de que nos últimos anos a mídia tenha dado mais enfoque para a comercialização do açaí *in natura* na área.

Fotografia 01 – Ver-o-Peso no final da segunda metade da década de 1980



Fotografia: Paula Sampaio. Ver-o-Peso, Belém/Pará/Brasil
Fonte: O Liberal, 20 de outubro de 1988.

No entanto, ao fazer esse trajeto pela madrugada, a quantidade de pessoas circulando na área muda a paisagem e a dinâmica local: enquanto que a Estação das Docas fecha seus portões e se torna perigoso andar pela calçada da rua rés as suas grades secular, alguns metros adiante e mais especificamente logo após a primeira curva da rua Boulevard Castilho França, já próximo a Feira do Açaí, a

grande quantidade de pessoas que desce dos ônibus, vans, carros particulares etc. e vai andando em direção ao último setor do complexo do Ver-o-Peso surpreende os desavisados e transforma a paisagem em outro lugar.

Essas pessoas são, em sua maioria, *compradores* de açai *in natura* oriunda dos mais diversos bairros de Belém. Elas trazem consigo quantidade de dinheiro relativamente razoável e, no entanto, andam com tranquilidade tanto nos poucos metros de rua que dá acesso à feira, quanto nesta última. O lugar que para muitas pessoas durante o dia é considerado perigoso, na madrugada passa a ser puro, pelo menos partindo da perspectiva desses agentes responsáveis pela mudança do local e dinâmica comercial presentes nos primeiros minutos da madrugada e que se estende até por volta das oito horas da manhã. Mesmo assim, é considerado perigoso para quem não conhece a dinâmica do local e suas diversas temporalidades de funcionamento.

2.2 – Das formas de acesso ao Ver-o-Peso

O acesso ao Complexo do Ver-o-Peso ocorre por duas vias: pela Av. Boulevard Castilhos França e pelo Rio Pará (baía do Guajará).

Por este lugar ser o ponto de origem da cidade e, hoje, o local para onde tudo converge, se torna um dos pontos mais caóticos da cidade nos dias atuais. Vale informar aqui, de forma a ratificar este caos, que Belém foi instalada no encontro da Baía do Guajará e do Rio Guamá, fazendo com que a cidade tenha um campo de crescimento com abertura de 90°. Isso afunila o tráfego e o fluxo de pessoas que eventualmente, ou frequentemente, querem transitar pelo lugar.

Quem passa pelo complexo do Ver-o-Peso hoje se depara com sujeira, lixo, mau cheiro, barulho e poluição. Estes itens acabam sendo resultado do acúmulo da circulação de mercadorias e pessoas, gerando um fluxo grande de carros e criando a quase obrigação da maioria das linhas de ônibus, principal meio de transporte público de Belém, passar por este funil. (FLEURY e FERREIRA. 2011, p. 101)

Pela frente do Ver-o-Peso passam diversas linhas de ônibus que circulam na grande Belém, cerca de cinquenta e nove, de acordo com a Companhia de Transporte do Município de Belém - CTBEL⁷ a maioria desses ônibus traz no nome de sua respectiva linha a marca do mercado. Sendo assim, há uma associação entre os locais (bairro, universidade, conjunto habitacional etc.) onde estão localizados os “finais de linha” e o mercado, resultando em nomes como: “Tapanã Ver-o-Peso”, “Satélite Ver-o-Peso”, “Icoaraci Ver-o-Peso”, “Bengui Ver-o-Peso”, “Ufpa Ver-o-Peso”, “Guamá Ver-o-Peso”, “Tenoné Ver-o-Peso” dentre outros. Tais linhas de ônibus servem de transporte para grande parte das pessoas que trabalham e/ou estabelecem relações comerciais no Ver-o-Peso, integrando bairro-feira-bairro, contribuindo intensamente para a dinâmica econômica da cidade.

3 – Sobre o Ver-o-Peso

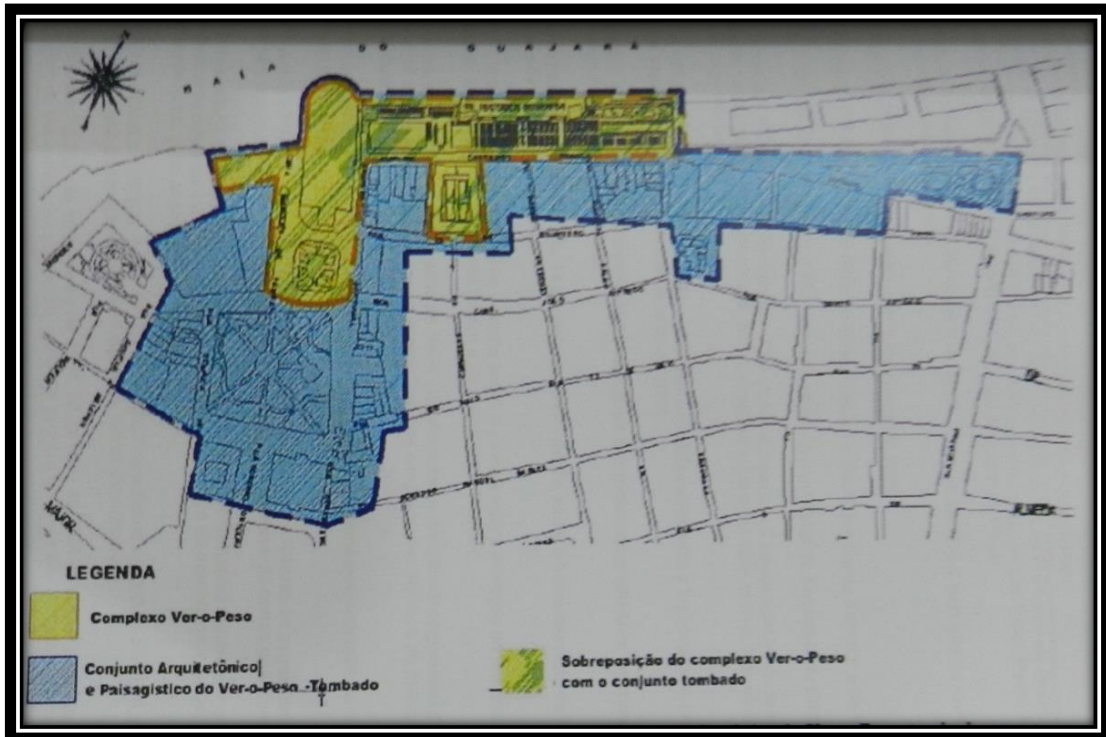
3.1 – Intervenções urbanísticas

O *Conjunto do Ver-o-Peso* foi tombado pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN em 09 de novembro de 1977, onde incluem-se no tombamento

O Mercado de Carne, (...) conhecido também como Mercado Municipal ou Mercado Bolonha. (...) o Boulevard Castilho França e a Praça D. Pedro II. O Boulevard Castilho França é formado por sobrados conjugados com casas comerciais no térreo. (...) A Praça D. Pedro II possui três monumentos tombados; o Palacete Azul, o Palácio do Governo e a Casa do Barão de Guajará. Se incluem também a Av. Portugal que, tendo início no Mercado Bolonha, apresenta sucessão de sobrados de conservação variada; a Rua Marquês de Pombal, que lhe faz face um casario quase intacto; e a Praça do Relógio com a vegetação que se liga ao arvoredo da Praça D. Pedro II. (IPHAN, 2011, não paginado).

⁷ A Superintendência Executiva de Mobilidade Urbana de Belém – SeMOB é a autarquia que substituiu a CTBEL. Utilizo no texto a terminologia antiga porque o documento expedido pela SeMOB contém o *layout* antigo.

Imagem 03 - Delimitação e sobreposição do Conjunto Arquitetônico e Paisagístico do Ver-o-Peso, tombado como Complexo Ver-o-Peso onde se concentra a pesquisa [sobre o Inventário de Bens Culturais do Ver-o-Peso]



Fonte: Maria Dorotéia de Lima, Isis Ribeiro, 2008. Apud. Inventário de Referências Culturais do Ver-o-Peso. 2010.

Segundo informações captadas no site do IPHAN (2011), a origem do Complexo do Ver-o-Peso está relacionada com a existência da *casa do Ver-o-Peso*, ainda que não se saiba a exata localização desta, instituída no século XVIII como órgão fiscal cujo objetivo era cobrar impostos dos gêneros alimentícios que entravam em Belém. Ainda segundo o IPHAN.

As canoas se refugiavam na ampla doca aberta por onde desaguava o extenso Igarapé do Piri e acredita-se que a casa do Ver-o-Peso ficava nas proximidades da Rua da Cadeia, no desenbocadouro do Largo do Palácio fazendo frente para o canal, entre as atuais ruas 15 de Novembro e João Alfredo. (IPHAN, 2011, não paginado).

Em sua gênese, o Ver-o-Peso era um entreposto comercial que abrangia não apenas o comércio local, interligando a cidade de Belém as áreas rurais da

Capitania do Grao-Pará e Maranhão, mas também inter-regional, visto que na época a via de comunicação para a entrada e saída tanto de pessoas quanto de mercadorias se dava quase que exclusivamente por via fluvial e, como mencionado, ele está situado as margens da Baía do Guajará.

Obviamente que no transcorrer do século XVIII até o XXI o espaço onde ficava a *casa do Ver-o-Peso* passou por vários processos de mudanças no que tange tanto aos padrões arquitetônicos quanto paisagísticos. Dentre os motivos que culminaram no estabelecimento de ações voltadas para intervenção do espaço geográfico onde se encontra o Complexo do Ver-o-Peso, estão as perspectivas das políticas públicas pensadas e implementadas nos espaços públicos de Belém. Partindo dessa premissa, tais perspectivas variaram de acordo com o momento histórico e pensamento vigente na época.

Sendo assim, a imagem descrita na citação anterior não corresponde ao que de fato se vivencia nos dias atuais. Dergan (2006), parafraseando Meira Filho (1976) remete que na segunda metade do século XVIII Genaldo Gaspar Gronsfeld elaborou um projeto cujo objetivo era transformar a cidade Belém em uma ilha a partir de interligação entre o Baixo Reduto e o lago do Pery. Ao analisar o projeto elaborado na época, Dergan (2006, p. 42) afirma que

As águas da baía do Guajará, que serviam como elemento natural necessário para a entrada e saída de pessoas e mercadorias na cidade, constituindo-se como principal via de navegação da capital, também eram elementos separatistas entre Belém continental e as ilhas dos seus arredores. A construção de uma barreira concreta que circunda a cidade, iniciando rés as águas da baía, contornando a cidade até o seu extremo, chegando novamente às águas da mesma baía, excluía da cidade os elementos naturais presentes próximos às áreas urbanizadas, isolando a cidade do interior.

Na planta analisada há valores culturais da sociedade da época e das marcas de poder, pois embora represente a delimitação de um espaço físico, separando a cidade dos arredores, dos rios, dos lagos, como o do Pery, e matas para a urbanização, as ideias para a elaboração não representam, apenas, a concepção espacial da cidade, mas estendem-se para a análise da sociedade.

Dessa maneira, apesar de tal projeto não ter se consubstanciado em realidade, intervenções urbanísticas foram feitas no lago no Pery: o mesmo foi

aterrado, o que mudou substancialmente a paisagem local, dando origem a atual Doca do Ver-o-Peso, um setor anterior a Feira do Açaí. Segundo Ernesto Cruz (1973),

Um igarapé longo e tortuoso, que os naturais chamavam de *PIRY*, descia das bandas do Norte, onde posteriormente foi construído o Convento de São Boaventura e depois o Arsenal da Marinha, infiltrando-se pelo núcleo, e indo desembocar perto do Forte, onde está hoje a doca do *Ver-o-Peso*, uma tradição colonial. (CRUZ, 1973, p. 39)

No contexto da Cabanagem, a casa do Ver-o-Peso permaneceu no mesmo local e funcionava normalmente recolhendo impostos. Porém, em outubro de 1839, “foi extinguida e a casa foi então destinada para a Ribeira de peixe fresco.” (IPHAN, 2011, não paginado). Oito anos depois, a referida casa “foi demolida com a conclusão do tempo porque foi arrendada. foram então construídos o Mercado de Peixe e o Mercado de Carne que passaram a integrar a paisagem das docas.” (IPHAN, 2011, não paginado).

Quatro décadas depois, o contexto político possibilitou intervenções diretas no centro da cidade e também na Feira do Ver-o-Peso. Políticas públicas foram pensadas e implementadas na cidade de Belém, principalmente nas áreas centrais, no sentido de tornar o centro urbano mais bonito e, ao mesmo tempo, adequado aos novos padrões culturais em voga na época.

A conjuntura política e econômica no Brasil na segunda metade do século XIX proporcionou a absorção de padrões europeus culturais pela elite brasileira. Nesse contexto começaram a surgir as primeiras cidades republicanas modernas onde valores foram importados da Europa e, mais especificamente, da França, cuja capital, Paris, havia praticamente recém-inaugurado um novo padrão arquitetônico denominado *Art Nouveau*. Segundo Benevolo (1997)

Uma série de circunstâncias favoráveis – os poderes muito extensos do Imperador Napoleão II, a capacidade do Prefeito Haussmann, o alto nível de dos técnicos, a existência de duas leis muito avançadas: a lei sobre a expropriação de 1840 e a lei sanitária de 1850 – permitem realizar um programa urbanístico coerente num tempo bastante curto: assim, a nova Paris demonstra sucesso da gestão pós-liberal, e se torna o modelo reconhecido por todas as cidades do mundo (BENEVOLO, 1997, p. 589).

É nesse ínterim que Paris passou pelo processo de haussmannização, se projetando diante dos outros países como uma das cidades mais modernas do globo terrestre. A cultura urbana francesa passou a servir, pelo menos nas sete décadas seguintes, como parâmetros de elegância, modernidade e civilidade.

Para alguns brasileiros ocupantes de cargos políticos, os costumes, as vestimentas, as óperas, a língua, os padrões arquitetônicos da *Art Nouveau*, em suma, tudo o que estava relacionado ao cotidiano da urbanidade parisiense passou a ser visto como sinônimo de modernidade e que, portanto, deveria ser seguido, copiado, deslocado da capital francesa para as suas respectivas cidades brasileiras. Em Belém, as mudanças paisagísticas e arquitetônicas foram implementadas pelo intendente Antonio Lemos, onde a cidade passou pelo processo de adequação do espaço urbano de acordo com os padrões da modernidade (SARGES, 2002).

O centro da capital paraense foi urbanizado e desodorizado e, com o intuito de atrair mais investidores para a cidade, na gestão de Antonio Lemos a cidade foi exposta ao mundo via álbuns elaborados para estes fins, isto é, mostrar, principalmente para a Europa, que a cidade de Belém acompanhava, definitivamente, os avanços das técnicas e da modernidade (SARGES, 2002).

Foi nesse contexto que, em 1899, um dos principais cartões postais de Belém atual, isto é, o Mercado de Ferro do Ver-o-Peso, começou a ser construído. Segundo o Iphan (2011), toda a estrutura foi feita em ferro importado da Europa “segundo proposta dos engenheiros Bento Miranda e Raymundo Vianna. (...) a cobertura principal é em telha tipo ‘Marselha’ e as torres art-nouveau possuem cobertura em escamas de zinco, sistema ‘Vieille-Montagne’” (IPHAN, 2011, não paginado). Segundo o Jornal O Liberal, edição de 21 de março de 1988,

O Ver-o-Peso, um dos mais importantes cartões postais de Belém, completa hoje 300 anos. Misto de feira mercado e porto (...) O Ver-o-Peso surgiu 72 anos depois da fundação da cidade, mas só ganhou os contornos que ainda hoje mantém, em 1897, com a construção dos mercados de Ferro e Bolonha, para a venda de peixe e carne, respectivamente. No local, que hoje passa por uma reforma, serão inauguradas melhorias que por certo ajudarão o Ver-o-Peso a levar cada vez mais longe o nome da Capital paraense.

No início da década de 1980, mais especificamente em 1981, o muro de arrimo do Ver-o-Peso cedeu, e esse fato se constitui enquanto um capítulo a parte na história da Feira do Ver-o-Peso. Esse problema perdurou por meses até que o poder público entrasse com medidas que solucionasse o problema de fato. Por exemplo, os cálculos estruturais para o projeto de recuperação, feitos pela empresa Engefix, com sede em Brasília, que incluía novos detalhes só chegaram ao prefeito da época sete meses depois do desabamento. (A PROVÍNCIA DO PARÁ, 1981). A imagem que segue mostra como ficou o cais e, ao fundo, um galpão que fazia parte do Porto de Belém e hoje é parte integrante da Estação das Docas.

Possivelmente sem recursos pra iniciar as obras, a prefeitura remeteu cópias do projeto para o Ministério do Interior e para Diretoria Geral e regional do Departamento Nacional de Obras de Saneamento – Dnos, solicitando liberação de dinheiro para que a recuperação iniciasse. Nove meses após a queda, o DNOS ainda aguardava “informações para complementar o projeto de reconstrução” do cais supracitado (A PROVÍNCIA DO PARÁ, 1981; 1981.). A imagem seguinte mostra que a erosão do solo, decorrente do movimento das águas, visto que cotidianamente a área sofre influência das marés, já havia avançado bastante.

Na segunda metade da década de 1990 novas políticas públicas foram pensadas para Complexo do Ver-o-Peso. Este passou por reforma, restauração e revitalização. Para Campelo (2010), o processo de revitalização pode ser dividido em 7 (sete) etapas, realizadas nos seguintes anos: 1997, 1998, 1999-2000, 2001, 2002, 2003 e 2004.

Fotografia 02 - Queda do muro de arrimo do Ver-o-Peso



Fonte: Jornal “A Província do Pará”, edição de 11 de Fevereiro de 1981.

Ainda segundo Campelo (2010), no ano de 2004 ocorreu a etapa final do processo supracitado, que consistiu na “(...) Reforma e reorganização da feira do Açaí, da Praça do Relógio e da Doca do Ver-o-Peso (antigo escoadouro do igarapé do Piri) e de calçadas de algumas ruas.” (CAMPELO, 2010, p. 62).

3.2 – O que se vende e o que se compra

A compra e venda do açaí *in natura* permanece praticamente inalterada ao longo do ano, isto é, diariamente a feira “acorda” a cidade com a sonoridade

proveniente das transações comerciais que iniciam por volta de meia noite (ainda que nesse horário muitos barcos carregados de açaí estejam navegando em direção à feira) e vai se intensificando ao longo da madrugada, chega ao momento auge por volta das 4h20 até por volta das 6h00. Por volta das 8h00 geralmente as transações comerciais referentes ao açaí *in natura* cessam.

Importante frisar que esse comércio não ocorre de forma isolada. Observando o seu processo, percebe-se que outras atividades acontecem paralelamente e constituem-se enquanto partes que compõem um mosaico maior. Há, portanto, certas atividades que dependem diretamente da existência da comercialização do açaí, tais como o descarregamento de barcos (onde homens retiram o açaí dos barcos ancorados na feira e deixam algumas *rasas*, isto é, uma espécie de paneiro que serve como medida para acomodar e expor o para a visualização dos *compradores*); carregamento de carros (homens transportam em carros de madeira o açaí comprado para os carros dos respectivos *compradores*); venda de avental (comércio de avental para ser usado no momento em que se despolpa o açaí, já nos bairros da cidade); comércio de sacos e fios (sacos de até quinze quilogramas para transportar o açaí *in natura* e fios para fecha-los a partir de uma costura artesanal e sacos plásticos de um quilograma para armazenar o litro do açaí, já em forma de vinho, são vendidos por homens ou mulheres, que arrumam cotidianamente seus tabuleiros na feira).

Outras atividades estão interligadas ao comércio do açaí *in natura*, ainda, não dependam exclusivamente dele, embora parte de seus consumidores estejam diretamente ligados ao comércio citado: venda de rifas (geralmente uma mulher, que anda por entre as *rasas* com um caderno contendo vinte e cinco números os quais são assinados mediante o pagamento de R\$2,00 cujo ganhador tem opções de prêmios: uma rede, alguns quilos de carne seca, leite em pó dentre outros. Quase sempre ela mesma assina o nome no número escolhido pelo agente social e faz a cobrança do valor da aposta somente quando o dia já raiou); venda de café da manhã (café, sucos, vitaminas, tapioca, mingau, pão com queijo etc.); venda de cervejas e refrigerantes; venda de churrasco, popularmente conhecido como “churrasquinho de gato”.

4 - A Feira do Açaí

4.1 – Das formas de Acesso a Feira do Açaí

A Feira do Açaí está incrustada na orla do bairro central da cidade de Belém, as margens da Baía do Guajará, entre o Mercado de Ferro do Ver-o-Peso e o Complexo Feliz Luzitânia - dois importantes cartões postais de Belém e, tal como já citado, integrando o *Complexo Ver-o-Peso*, importante espaço de comercialização de uma infinidade de produtos importados ou oriundos das mais diversas cidades e comunidades fora do estado do Pará, dos interiores deste e da própria cidade de Belém, principalmente das localidades cujas ligações com o centro da capital paraense ocorrem por via fluvial.

O acesso à Feira do Açaí pode ser feito por três vias: a) vindo do Bairro da Cidade Velha, descendo a “Ladeira do Castelo”, rua de poucos metros cujo início é em frente a praça Frei Brandão e rés ao Forte do Castelo e do Museu de Arte Sacra e cujo término é exatamente na Feira do Açaí. É considerada por muitos populares como a primeira rua de Belém (ainda que se saiba que isso não tenha respaldo documental); b) pela praça Dom Pedro II, descendo pela Trav. Marques de Pombal, rua ao lado esquerdo da Praça do Relógio, seguindo a doca do Ver-o-Peso pelo lado direito; c) por via fluvial, isto é, pela Baía do Guajará.

Por via fluvial é feito o desembarque de alguns produtos, tais como o açaí *in natura*, farinha, animais vivos e etc.

A primeira forma de acesso não é intensamente utilizada possivelmente por dois motivos: 1 - durante o dia a rua é deserta e, aliado ao fato da existência de casarões históricos consumidos pelo tempo e abandonados pelo poder público, bem como pelo proprietários e/ou moradores. São quatro casarões construídos em estilo colonial, sendo que os dois primeiros estão completamente abandonados e em ruínas. Já os dois últimos, localizados na Feira do Açaí, tiveram suas fachadas pintadas e revitalizadas. Esse aspecto visual mostra a rua inóspita, denotando-a como suspeita e perigosa; 2 - há um contraste visual perceptível da referida rua e da

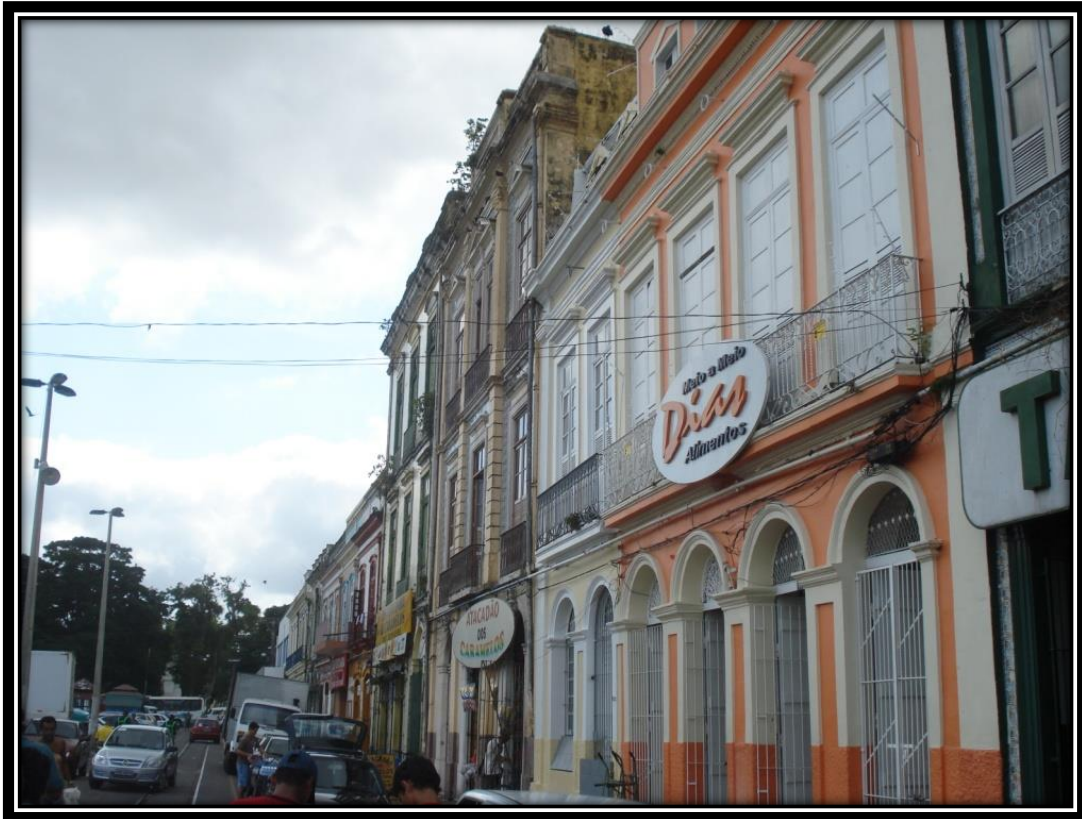
Feira do Açaí com o Museu de Arte Sacra e o Forte do Presépio - estas duas últimas são construções históricas que foram reformadas e restauradas pelo governo do estado inseridas no projeto Feliz Luzitânia, enquanto que as mudanças realizadas na Feira do Açaí foram concretizadas pela prefeitura de Belém, ou seja, além das intervenções urbanísticas terem sido realizadas por autarquias diferentes, tais os espaços passaram por mudanças segundo lógicas distintas.

Porém chamo a atenção pelo fato de que os três espaços citados (Feira do Açaí, Forte do Presépio e Museu de Arte Sacra) estão em áreas contíguas e que, no entanto, sobressaem-se aos olhos como espaços distantes um do outro. A rua, que serve de acesso para Feira do Açaí consubstancia-se, também, como um abismo, uma lacuna, uma barreira invisível materializada pelas diferentes políticas que (des)integraram tais espaços – se é que algum dia eles foram integrados. Realizei duas vezes esse percurso durante o dia, no mês de março de 2011, e a sensação de vazio ao andar pelo calçamento da rua, feito de paralelepípedos, é constante, sensação esta abruptamente sucumbida com a chegada à Feira do Açaí: o silêncio e a inospitalidade da rua cedem lugar ao movimento de pessoas, a sonoridade de conversas e gritos incontidos de vendedores e clientes que trabalham ali.

A “Ladeira do Castelo”, que é íngreme em direção à Feira, é como um fator que impulsiona o transeunte para outra lógica de uso do espaço público, saindo do espaço pensado e organizado para o turismo e o lazer, para um espaço organizado para o trabalho, ainda que, inserido nessa perspectiva, tenha se pensado aspectos para a sociabilidade, a exemplos dos boxes onde são comercializado cafés, cervejas, lanches, água e outros produtos.

O mais comum, no entanto, é descer pela rua em frente à praça Dom Pedro II (Fotografia 03), rua rés à Doca do Ver-o-Peso, onde ficam ancorados diversas embarcações, e há cerca de seis casarões antigos. Este percurso é o mais utilizado tanto pelos *compradores* do açaí *in natura*, que iniciam suas atividades ainda pela madrugada, quanto pelas outras pessoas responsáveis por fazer do espaço a Feira, isto é, outros clientes e comerciantes que por lá circulam em diversos horários.

Fotografia 03 - Principal via de acesso à Feira do Açaí (Travessa Marques de Pombal) – Ao fundo, praça D. Pedro II



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil, 11/2008
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

Esse percurso é mais utilizado tanto para “entrar” quanto para “sair” da feira. É mais seguro tanto pelo fato de que nesse horário (madrugada) todos seguem este caminho quanto pelo fato do mesmo ser relativamente bem iluminado. Outro fator determinante é a passagem dos ônibus urbanos pelo local, visto que a maioria dos *compradores* do açaí *in natura* vêm de bairros distantes e usam tais ônibus como meio de transporte. Sendo assim, a maioria dos ônibus segue direto pela Av. Portugal, rua paralela a Trav. Marquês de Pombal, rua de acesso à Feira, ambas separadas apenas pela Doca do Ver-o-Peso. Essas observações foram confirmadas há um pouco mais de um ano, isto é, em maio de 2012, quando retornei à cidade de Belém para coletar mais material para a pesquisa.

Fotografia 04 - Feira do Açaí – Parte onde ocorre a comercialização de frutas em geral (exceto o açaí *in natura*)



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil – 2012
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

Ao entrar na referida rua de acesso a Feira do Açaí pela madrugada, ouve-se um burburinho ao longe. Um odor peculiar presente no local inevitavelmente pode acionar a memória olfativa de quem já visitou a feira em outro(s) momento(s): a mistura de cheiros da água saloba da Baía do Guajará com o odor de urina vindo de alguns prédios antigos invadem as narinas. Este odor diminui sensivelmente ao nos aproximarmos das bancas localizadas na calçada entre a rua e a doca, apresentadas na fotografia anterior, onde comercializam-se, principalmente, frutas e farinha de mandioca.

Chegando à feira, durante o horário citado, logo avista-se a movimentação resultante da comercialização do principal produto daquele setor: o açaí *in natura*. O movimento frenético de *compradores* do Açaí *in natura* torna-se a marca daquela feira dentro de “outras feiras”. A primeira vista parece que não há uma organização cartesiana onde se compra/vende o produto, pois não há barracas fixas ou mesmo

montadas. Todo o açaí *in natura* é vendido a céu aberto com o produto exposto em *rasas* cuja disposição é aparentemente irregular por todo o espaço que compõe o local de comercialização, tal como mostra a fotografia abaixo.

Fotografia 05 - Comercialização do açaí *in natura*



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil - 2012
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

Importante esclarecer que a fotografia foi feita em uma madrugada de domingo para segunda, quando o movimento é bem menos intenso do que nos outros dias. Ao fundo da fotografia, há alguns barcos que transportam o açaí das áreas de onde são extraídos. Essa quantidade de barcos aumenta com o transcorrer das horas da madrugada e, ao amanhecer, o trânsito é bem intenso.

4.2 – Uma feira dentro de outra feira, dentro de outra feira: a dinâmica das relações comerciais na Feira do Açaí

Ao mesmo tempo em que a Feira do Açaí é parte importante do complexo, se constitui como um universo paralelo do mesmo. O movimento dos agentes sociais que circulam e/ou trabalham e estabelecem relações de sociabilidades acaba por caracterizar a feira como se tivesse vida própria, cheiro próprio, normas peculiares, sociabilidades específicas e a comercialização do açaí *in natura* é uma feira à parte. De acordo com o Inventário,

A Feira do Açaí é um lugar de chegada e saída de mercadorias que abastecem o Ver-o-Peso e outras feiras locais, supermercados, armazéns, etc. Nela transitam pessoas de diferentes localidades. As principais frutas que chegam são açaí, é claro, laranja, abacaxi, manga, jambo, ingá e bacuri. A origem das frutas é bem variada: Marajó, Barcarena, Transamazônica, Acará, região das ilhas. Desembarcam na “beira do rio” ou chegam em carregamentos de caminhão.

A relação de comercialização é, geralmente, mediada, e muitos feirantes compram dos barqueiros e revendem para compradores e comerciantes de feiras. O horário de funcionamento da Feira do Açaí é de 3h às 9h da manhã. Todos os dias chegam e partem os barcos que trazem e também levam mercadorias para seus municípios de origem.

Hoje são, aproximadamente 130 barracas e todas as pessoas têm seus ajudantes, que carregam e descarregam as mercadorias, em sua maioria frutas. Os barqueiros saem dos barcos para oferecê-las aos feirantes. Além de frutas, vários outros produtos são comercializados na Feira do Açaí, como: cafezinho, potes, panelas, roupas, comida, lanche. Natal e Círio são as épocas mais movimentadas na Feira do Açaí. (IPHAN, 2010, p. 17)

Em um dos dias em que estive realizando a pesquisa de campo, cheguei às 1h19. Naquele horário, entrei na feira seguindo pela Trav. Marquês de Pombal. Ao cruzar a esquina que dá acesso ao local onde o açaí *in natura* é comercializado, sentei em uma mesa da primeira barraca que fica res à lateral dos casarões antigos, paralela às águas do Rio Pará. A pequena quantidade de pessoas que transitava ou comercializava na feira naquele momento tinha como consequência um relativo silêncio que dava para ouvir as águas da Baía do Guajará batendo nas calhas nos barcos ancorados no cais do porto da feira. Quando sentei, a atendente do bar logo

ligou o som, de onde saiu uma musica da cantora Adele, já adaptada ao ritmo “brega”. Nesse dia, minha intenção era apenas descrever o movimento do lugar.

Ainda havia poucas *rasas* de açaí dispostas pelo chão, diferente do dia anterior que, quando eu cheguei, por volta das 4h00, as *rasas* haviam tomado praticamente todos os espaços possíveis do chão. Onde vendedores de sacos e fios instalaram suas banquinhas, duas motos e dois taxis estacionaram. Depois verifiquei que os mesmos estavam esperando dois clientes que estavam comprando açaí.

Do interior dos barcos ancorados eram descarregados centenas de *rasas* de açaí que, aos poucos os *carregadores* transportavam para o espaço apropriado para a comercialização. O interessante é que, mesmo sem haver uma delimitação espaço-territorial, os vendedores vão organizando suas respectivas *rasas* mais ou menos nos mesmos lugares utilizados cotidianamente, ou seja, há uma espécie de acordo que é respeitado mutuamente, mesmo sendo ausente a escrita dessas normas.

Nesse sentido, não apenas os vendedores colocam suas *rasas* mais ou menos nos mesmos lugares, mas também o próprio lugar de produção do açaí tem seu espaço previamente definido.

Normas de sociabilidade que, apesar de não ditas, são seguidas pelo coletivo nas atividades práticas durante a arrumação das *rasas*. Por volta das 2h40, quando todos já estão em seus postos à espera de clientes que vão chegando paulatinamente, vê-se uma espécie de vitrine horizontal de açaí *in natura*, com corredores entre as *rasas* que mais parecem um labirinto, por onde *compradores* andam, observam, provam e negociam a compra do produto disposto nas *rasas*.

A atividade comercial dominante durante a madrugada é a comercialização do açaí, mas não se limita a esta. Segundo Campelo (2010, p. 62), “Na Feira do Açaí, espaço localizado após a Doca do Ver-o-Peso, vende-se por atacado coco, açaí, banana, laranja, comida e bebida e tapiocinha para café da manhã (a recuperação desta feira encerrou a recuperação do Complexo do Ver-o-Peso)”. Na realidade, tais produtos são vendidos, pelo menos a maioria, tanto no varejo quanto no atacado - apesar de ser mais comum a primeira opção. Além desses produtos, acrescentam-

se outros, tais como melancia, abacaxi, peixes, carne bovina, carne suína e camarão, ainda que não sejam tão constantes ao longo do ano, bem como a quantidade e significativamente menor do que os outros produtos citados pela autora.

Essa variedade de produtos e a oscilação na comercialização dos mesmos demonstra uma das temporalidades da Feira do Açaí, medida pelo calendário anual que é marcado pelos períodos de safra e entressafra, isto é, quando o extrativismo ou produção de algum produto diminui significativamente ao longo de alguns meses do ano. Com relação a essas temporalidades, Leitão (2010, p. 27) afirma que

Podemos assinalar como eixos de variação o decorrer de um dia, e as diferentes épocas do ano. Essa sazonalidade se expressa nas atividades realizadas e nos rearranjos na organização dos escassos espaços e que obedecem à variação no que se refere aos tipos de produtos disponíveis (leia-se safras), e às atividades (com os sucessivos períodos de festas: Círio, Natal, São João). Muitas vezes, no Ver-o-Peso, num mesmo lugar, numa mesma manhã, os produtos se sucedem e vão sendo postos à venda no mesmo espaço. (...)

As estações/safras durante o ano marcam os usos no espaço do Ver-o-Peso, sendo tais rearranjos observados através dos diferentes produtos característicos de cada um dos meses do ano que vão sendo expostos (...). Dependendo da época do ano há o aumento ou diminuição na oferta de certos produtos em razão das intempéries amazônicas que dão forma às características da oferta e da exposição dos produtos como o coco verde que, segundo os feirantes, tem muita saída nos dias quentes, mas “quebra” quando começam as chuvas.

Sendo assim, os produtos comercializados podem não ser constantes ao longo do dia/mês/ano. Porém, devido aos “rearranjos”, a diversidade de produtos comercializados cotidianamente é, de certa forma, mantida ao longo das estações e, apesar dessa diversidade, a frequência de transeuntes varia com o passar das horas do dia. Durante a madrugada, principalmente depois das três da manhã até o horário das sete horas, o movimento é intenso devido a venda do açaí. Quando o dia amanhece, outros clientes passam a frequentar a Feira do Açaí, na medida em que outros vendedores surgem para desenvolver suas atividades.

Ao amanhecer, percebe-se que a maior parte do produto já foi vendido, cedendo lugar para outros tipos de comércio. Ainda na madrugada, surgem

vendedores de farinha, fabricada nos interiores da Amazônia e que chegam nos barcos; por volta das 4h00 chega um vendedor de carne suína que, cotidianamente comercializa a carne citada, retirando de uma Kombi um porco já abatido, despelado e ainda inteiro e, ao colocá-lo em uma mesa improvisada, inicia o corte; antes do sol nascer já se encontravam vendedores de carne bovina, que se estabelecem do outro lado da feira, rés ao muro do Forte do Presépio, vendedores de peixe pequenos, que se instalaram na pedra do cais com peixes armazenados em caixas de isopor; um vendedor de “churrasquinho de gato”, que instalará sua churrasqueira em uma das esquinas da feira conversava em voz alta com seus clientes, além das barracas com vendedores de frutas, já citadas e os boxes onde são vendidos café, cerveja, lanches e refeições.

A realidade apontada faz parte da dinâmica presente no espaço urbano e, em se tratando de relações humanas estabelecidas em tal espaço, Magnani (2003) afirma que

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

No entanto, parto da perspectiva de que esse fenômeno da feira não é estritamente urbano, visto que há uma espécie de simbiose entre aspectos urbanos e rurais. Nesse sentido, a feira é vista como incorporadora de elementos de ambas as partes e, a partir dela, visualiza-se como está constituída a cadeia produtiva do açáí.

A atividade extrativista do açáí está presente em diversas cidades do Pará e outros estados do norte, bem como em ilhas da região, algumas pertencentes ao município de Belém⁸ ou localizadas próximas deste. Portanto, a Feira do Açáí compõe uma espécie de continuidade das atividades comerciais que iniciam nos espaços geográficos insulares supracitados e, ao mesmo tempo, uma que interliga

⁸ Além da parte continental, faz parte também do município de Belém cerca de 39 ilhas.

tais espaços e a cidade propriamente dita, sendo os rios a área de transição onde, segundo Sahlins (1997) não separa os povos, muito pelo contrário: o espaço das águas possibilita trocas de formas amplas e complexas.

Partindo desta realidade, na Feira do Açaí há uma dinâmica estabelecida pelas temporalidades, ligadas aos produtos comercializados, marcadas tanto pelo mecanismo que materializa o tempo cronológico quanto pela efemeridade e a regularidade que marca o compasso da presença dos *compradores/vendedores*, onde essas feiras ora coexistem, ora se alternam. Isso modifica conseqüentemente quatro categorias que consubstanciam tal espaço em feira(s): a paisagem, os atores transeuntes (*compradores*), os produtos comercializados e os *feirantes* (ainda que entre estes alguns permaneçam em sua respectiva venda/espaço desde o início até o fim do dia e/ou feira).

Há várias feiras no Ver-o-Peso e a melhor maneira de conhecê-las é percorrendo suas vielas e barracas. Este mercado à céu aberto tem, na verdade, muitos horários e pequenas feiras dentro dele. Horários e feiras se entrecruzam, opõem-se, entreejudam-se e, ao mesmo tempo, permanecem eles mesmos com seus códigos e normas, sua estética e moralidade. (CAMPELO, 2010, p. 47).

Partindo dessas premissas, durante o dia a Feira do Açaí se apresenta como outra paisagem, outra feira. A presença das águas da Baía do Guajará torna-se mais visível, onde é possível avistar, quando o dia está ensolarado, uma linha verde ao horizonte, como que suspensa pelas águas: são as matas das ilhas onde também ocorre a incidência do extrativismo e/ou produção do açaí. Nesse momento, talvez pelo ampliar do horizonte e pela não presença das *rasas* de açaí *in natura* dispostas pelo chão, bem como dos vendedores e compradores, o espaço da Feira do Açaí parece menor e as atenções se direcionam ou para os boxes fixos onde se vendem lanches, cervejas, almoço etc. ou para outras formas de relações comerciais estabelecidas na feira.

Com relação aos boxes, apesar da estrutura ser interligada, onde há uma unidade no que concerne à cobertura, vários boxes compõem a parte em frente ao local onde ocorre a comercialização do açaí e, mesmo quando essa comercialização

é suspensa, esses boxes continuam funcionando normalmente, a maioria 24 horas por dia.

Fotografia 06 – Boxes da Feira do Açaí



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil – 2008
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

O empilhamento de cadeiras demonstra a diminuição do movimento na hora do dia em que a fotografia foi produzida. Observando a dinâmica da feira em horários distintos, percebe-se, também, que grande parte da “clientela” não é a mesma que transitava pela feira durante a madrugada e/ou início da manhã, no decorrer desta ou mesmo durante a tarde e início da noite. Talvez exista certa efemeridade no que concerne ao trânsito de determinados clientes, sendo essa inconstância consequência da diversidade de produtos comercializados na feira.

Portanto, a venda de produtos vai para além do açaí *in natura*. A disposição dos mesmos na feira leva em consideração o produto, a quantidade e o horário. O coco, por exemplo, cuja quantidade é relativamente grande, é organizado pelo chão e o primeiro impacto visual mostra que os mesmos estão à venda por atacado – apesar de ser possível negociar a compra no varejo, tal como informado antes. Surge, portanto, o “espaço”, onde este pode ser compreendido dentro de uma lógica na qual o mesmo é entendido como uma categoria nativa. Segundo Leitão (2010), “espaço” é

um lugar no chão, ocupado pelo feirante e seu produto que varia de tamanho de acordo com a quantidade de mercadoria. Na feira do Açaí, as vendas no atacado de produtos como farinha, açaí, fruta e maniva ocupam espaços grandes, já para a venda a varejo o espaço fica em torno de um metro quadrado (LEITÃO, 2010, p. 32)

Souza Junior (2008) captou uma cena que demonstra esses contextos, isto é, tanto o “espaço” como algo crucial para o desenvolvimento das atividades quanto a multiplicidade da venda de produtos na Feira do Açaí. Em uma mesma fotografia, é possível identificar três atividades distintas: a venda de animais vivos (um homem carrega um porco nos ombros); a comercialização de coco (em primeiro plano) e a venda de farinha de mandioca (ao fundo, entre as duas atividades supracitadas)

A comercialização de animais vivos na Feira do Açaí, mesmo existindo um setor do Ver-o-Peso no qual essa atividade é constante, não é raro, apesar de não ser corrente. É possível observar na fotografia acima que essa prática é perceptível. É mais frequente a comercialização de porcos e galinhas caipiras, que são oriundos das ilhas da região, onde a cultura de criar tais animais é comum. A forma como a farinha de mandioca está embalada mostra que a mesma está para a venda no atacado. Nesse caso, não há como a venda ser realizada no varejo. Na fotografia, parte da farinha está sobre um carro de mão já pronto para ser transportado até o ponto de ônibus ou carro do *comprador*.

A Feira do Açaí é um espaço de comercialização não apenas para consumidores da cidade, mas se constitui enquanto um entreposto mais ampliado,

interligando os interiores a partir de uma lógica distinta compreendida na perspectiva de que a região amazônica é composta por um mosaico de ilhas, o que, à primeira vista, impediria o escoamento da produção pela parca presença de linhas de transporte fluvial entre as comunidades, ou seja, os interiores estão ligados diretamente com a capital e o intercâmbio de algumas mercadorias ocorre muitas vezes via Feira do Açaí. Parte da farinha de mandioca, por exemplo, produzida na área rural, é transportada de barco até a Feira do Açaí, onde é comercializada.

Fotografia 07 – Sem título



Fotografia: Antônio Sérgio de Souza Junior. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil - 2008
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

A continuidade desse comércio é materializado via barcos que transportam o açaí *in natura*, ou seja, os barcos trazem açaí para ser vendido e, no retorno, levam a farinha para os lugares do interior onde a produção da mesma é irregular ou inexistente. Isso ocorre sob “encomenda”. Esses barcos retornam também para serem abastecidos novamente de açaí *in natura*. Há, portanto, uma rede de relações interpessoais que é fundamental para a consolidação de uma rede de comercialização que se expande para além dos consumidores da cidade.

Há, portanto, uma espacialidade que não é fixa e/ ou imutável: ela varia de acordo com a temporalidade da feira, inserindo, portanto, as relações comerciais em temporalidades múltiplas que se modificam não apenas no decorrer do dia, mas também do ano, da oscilação de safras e da frequência de categorias diferentes de pessoas que fazem desses poucos metros quadrados uma faixa de transição/incorporação entre o “urbano” e o “rural”, consubstanciando os mesmos em uma feira denominada Feira do Açaí. Uma forma de perceber isso é olhando, a partir da feira, os tempos paralelos do “urbano” e do “rural”, isto é, olha em direção as águas, percebe-se uma calma, com o deslizar dos barcos que mais parecem feitos de miriti e , olhando para o lado da planície, há o movimento frenético de pessoas, carros, ônibus e motos típicos dos grandes centros urbanos. No entanto, a relação entre esses espaços é inegável, visto que são complementares e, portanto, fazendo parte de um mesmo processo.

4.3 - Tipos de ofícios que podemos encontrar na feira

Segundo levantamento realizado pelo IPHAN (2010), atualmente há cerca de quarenta tipos de atividades que são desenvolvidas, classificadas de acordo com o tipo de ofício. A partir dos dados obtidos no Inventário, elaborei dois quadros que demonstram os ofícios, a saber:

Quadro 01 - Tipos de ofícios encontrados no Ver-o-Peso

Ordem	Ofício
01	Açougueiro
02	Amolador de faca
03	Balanceiro
04	Barraqueiro de Festa de Santo
05	Cambista e rifeiro
06	Carregador
07	Carregador e arrumador de barracas
08	Erveiro e erveira
09	Funileiro
10	Lombador
11	Magarefe
12	Manicure
13	Marchante
14	Peixeiro
15	Pelador de maniva
16	Regateiro
17	Reparador de eletrodoméstico
19	Vendedor
20	Vigia/segurança de apoio

Fonte: Elaborado a partir do Inventário de Bens Culturais do Ver-o-Peso (IPHAN 2010).

Devido a grande quantidade de ofício “vendedor”, optei por organizá-los em uma tabela separada. Nesse sentido, se na tabela anterior eu utilizei “vendedor” como um tipo de trabalho generalizado, é importante destacar que há peculiaridades que os diferenciam enquanto os tipos de produtos que os mesmos vendem, o que os classifica em cerca de vinte e dois tipos de vendedores. O quadro que segue demonstra as especificidades de cada tipo de vendedor.

Interessante notar que quase todos os ofícios são descritos gramaticalmente no gênero masculino. No entanto, um ofício chama a atenção e que, apesar de não fazer parte do escopo central desta pesquisa, é importante destacar: erveiro e erveira, sendo que, ao mesmo tempo em que a utilização do masculino e feminino marca uma diferença, denota também uma posição política por parte das pessoas, e mais especificamente por parte das mulheres, que exercem o ofício citado. Posição

esta que está explícita no próprio nome da associação: Associação dos Erveiros e Erveiras do Ver-o-Peso.

Quadro 02 - Classificação do ofício “Vendedor”

Ordem	Ofício
01	Vendedor de animais vivos
02	Vendedor de artesanato
03	Vendedor de calçados
04	Vendedor de camarão salgado
05	Vendedor de descartáveis e artigos de mercearia
06	Vendedor de farinha
07	Vendedor de ferragens
08	Vendedor de frutas
09	Vendedor de hortifrútiis
10	Vendedor de maniva
11	Vendedor de mariscos
12	Vendedor de mistura
13	Vendedor de miudezas
14	Vendedor de muda de plantas
15	Vendedor de peixe salgado
16	Vendedor de pirarucu, piracuí e aviú
17	Vendedor de polpa de frutas
18	Vendedor de produtos importados
19	Vendedor de redes
20	Vendedor de refeição
21	Vendedor de roupas
22	Vendedor de tucupi

Fonte: Elaborado a partir do Inventário de Bens Culturais. IPHAN (2010)

Outro ponto que chama atenção é o fato de que, observando os ofícios, é possível perceber que o Complexo do Ver-o-Peso é um espaço onde ocorre a transitoriedade de produtos oriundos tanto da zona rural quanto da zona urbana e até mesmo de outras regiões do país, como é o caso, da venda de redes, que vem da região Nordeste, isso para citar apenas um exemplo.

De uma maneira geral, todos são vendedores, visto que ou vendem força de trabalho (carregam mercadorias, fazem serviços de manicure, amolam facas etc.) ou vendem algum tipo de produto (frutas, peixes, redes, tucupi etc.). No entanto, é importante utilizar as categorias nativas para compreendermos melhor a dinâmica da

feira, inclusive levando em consideração as denominações dos ofícios feitas especificamente por eles.

Para Strathern (2006) há um problema quando o pesquisador resolve usar como parâmetro para analisar as sociedades pesquisadas sua própria cultura, principalmente quando se aplica a essas sociedades os conceitos criados pelo cânone da ciência acadêmica ocidental para definir os aspectos da vida social de sua própria sociedade. Nesse sentido, para que os resultados da pesquisa não ocorressem de forma a submeter a cultura do outro como submissa, menor, menos importante que a do pesquisador, busquei uma possível simetria, pelo menos do ponto de vista dos conceitos, alcançada a partir da utilização dos construtos sociais nativos, contextualizando os mesmos. (STRATHERN, 2006)

A autora utiliza eixos de relações ou oposições, tais como nós/eles, dádiva/mercadoria de uma forma diferenciada da antropologia clássica. Nesse sentido, para mostrar a possibilidade de uma antropologia simétrica, a autora critica esse tipo de dualismo, de oposições quando o mesmo é utilizado em situações de pesquisas nas quais os construtos nativos são descontextualizados em prol da utilização de construtos analíticos. Em outras palavras, Strathern (2006) tece duras críticas quando os conceitos da ciência ocidental são simplesmente impostos para explicar determinadas realidades sociais que, na busca de uma análise comparativa, acaba constituindo resultados que generalizam realidades diferentes. Portanto, segundo a autora, aquilo que “nós” pensamos ser sociedade por um meio de um conjunto de diferentes construtos, organizados em oposição à ordem, para sugerir uma analogia com a visão “deles”, pode estar equivocada. Os antropólogos, nesse sentido, não deveriam conceituar “sociedades”, visto que parte de uma perspectiva que vem de “fora”. A “representação” de sociedade é uma “suposição” que o antropólogo faz do outro.

Sendo assim, no que concerne ao comércio do fruto do açazeiro, durante o mesmo identifiquei outros tipos de ofícios, os quais são nominados por eles mesmos, isto é, pelos próprios trabalhadores da feira. Alguns conceitos são inteligíveis quando compreendidos dentro do contexto no qual se insere a dinâmica da Feira do Açaí. De imediato, informo que nem todos esses ofícios descritos no

Inventário foram citados em suas especificidades, até mesmo pelo próprio objetivo da pesquisa, visto que o Inventário se refere a todo o Ver-o-Peso.

Partindo dessas premissas e tendo como referência as categorias utilizadas nos quadros 01 e 02 , durante a pesquisa de campo, foram detectados ocorrências dos seguintes ofícios na Feira do Açaí.

Quadro 03 - Ofício encontrados na Feira do Açaí

Ordem	Ofício*
01	Açougueiro
02	Cambista e rifeiro
03	Carregador
04	Lombador
05	Magarefe
06	Manicure
07	Peixeiro
08	Pelador de maniva
09	Regateiro
10	Vigia/segurança de apoio
11	Vendedor de camarão salgado
12	Vendedor de descartáveis e artigos de mercearia
13	Vendedor de farinha
14	Vendedor de frutas
15	Vendedor de maniva
16	Vendedor de refeição

Fonte: Pesquisa de campo.

*Levantamento realizado levando em consideração as terminologias do Inventário.

Alguns desses ofícios não são desenvolvidos ao longo de todo o dia devido às temporalidades existentes na Feira do Açaí ao longo do dia ou mesmo dos meses do ano, que muda devido a dinâmico dos *produtores*, *vendedores* e *compradores*, períodos de safras, entressafras. Nesse sentido, há um comércio satélite em torno da comercialização do açaí *in natura* que surge ao longo das horas da madrugada e é suspenso temporariamente. Parte dele só retorna a partir das 22h00 e desaparece, portanto, quase que por completo ao amanhecer, concomitantemente ao fim da comercialização do fruto do açaizeiro.

A fotografia abaixo mostra algumas dessas atividades. Venda de sacos e fios no segundo plano, dezenas de *compradores* de açaí *in natura* e um *carregador* no

terceiro plano. Há também um *marreteiro* em primeiro plano fazendo a contabilidade preliminar.

Fotografia 08 – O amanhecer na Feira do Açaí



Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil – 2012
Arquivo: Acervo Pessoal do Autor

Etnografar os ofícios em torno da compra/venda do açaí é verificar a existência de um comércio paralelo e que de certa forma depende do desenvolvimento da referida atividade, ou seja, uma atividade desencadeia uma série de outras, onde surgem ofícios diversos que estão imbricados em uma teia de relações comerciais, sociais e de interdependências.

Além dos ofícios indicados nas tabelas supracitadas, há outros que identifiquei na pesquisa de campo. Alguns minutos sentado e um homem surgiu com um peixe, uma “pescada branca” de em média dois quilo tentando vender. Esse tipo

de cena ocorre geralmente pela madrugada, até as 8h00, momento em que ocorre a comercialização de peixes frescos na “Pedra do peixe”, outro setor do Ver-o-Peso, o que nos indica que há uma interligação entre os setores devido ao trânsito de pessoas, mercadorias e estabelecimento de relações de sociabilidade. *Guardador de carro* (responsável não apenas pela guarda do carro, mas também pelo açaí que nele é guardado. Na maioria das vezes esses carros estão estacionados fora da delimitação espacial da feira); *juntador* (que junta em pequenas partes ou até um por um, o açaí que cai das *rasas*, e vendem a um preço abaixo do valor do dia); *vendedor de avental* e *vendedor de fios e sacos*.

5 - O extrativismo na Amazônia: algumas considerações.

A historiografia que parte da perspectiva dos ditos “ciclos econômicos” trouxe em seu bojo lacunas sobre a diversidade de atividades produtivas que coexistiram com a atividade econômica eleita como a principal em determinado período. Esse tipo de perspectiva, que tem como pressuposto a valorização de dado produto em detrimento de outros, forjou uma visão homogeneizante que compartimentou a econômica em fases e/ou ciclos, o que, de certa forma, reificou e cristalizou categorias sociais na Amazônia, como, por exemplo, “caboclo”, muitas delas questionadas por parte da literatura que visa as identidades a partir de critérios de autoidentificação.

No que concerne à Amazônia,

afirmou-se também a ideia de ciclos, organizados pelo que definiria o nexos principal entre a Colônia e a economia-mundo. Ter-se-ia, assim, um ciclo das “drogas do sertão” a caracterizar uma fase colonial, qual se iniciaria na primeira metade do século XVII, com a chegada dos portugueses na região, em 1616, e se estenderia até meados do século XVIII, quando se inicia a Regência na região de D. José I em Portugal, em 1750 e, com ela, o governo do Marquês de Pombal no império Colonial e a fundação, por ele planejada e efetivada em 1755, da Companhia Geral do Grão-Pará e do Maranhão. Estes

eventos teriam marcado o fim da fase, o “ciclo das drogas do sertão”, e o início de um “ciclo agrícola”, que se afirmaria por força da atuação da Companhia orientada à superação do extrativismo, a qual, para tanto, se teria concedido o monopólio regional do comércio de exportação e importação por praticamente ¼ de século, de 1955 a 1777. A afirmação que se observa, a partir de meados do século XIX, da economia do látex derivado da *hevea brasiliensis*, teria posto um fim nesse desenvolvimento de base agrícola, estabelecendo um novo intercurso historicamente relevante, o “ciclo da borracha”, o qual teria tido seu brusco fim com a maturidade dos seringais asiáticos, aí por volta de 1912. Com o fim da economia centrada na extração do “ouro negro”, um longo e perturbador silêncio – eis que, parece, a história madorna – até os estrondosos eventos de meados do século XX, iniciados com o reavivar do seringais pelos *Acordos de Washington*, em 1942, com a *Constituição de 1946* e suas implicações regionais, o *Plano de Valorização da Amazônia* e sua superintendência, SPVEA, em 1943, e com a *Operação Amazônia* do primeiro governo militar, em 1966. (COSTA, 2012, p. 21)

Essa ideia de ciclos criou realidades que dissociou as diversas formas de manejo e a relação homem-natureza do cotidiano das populações que vivem na Amazônia que, e, conseqüentemente, uma associação entre o extrativismo e pobreza, visto que, comparado com a atividade principal (Pau Brasil, café, cana-de-açúcar, ouro, borracha entre outras coisas), a historicidade das obras acabou delegando, ao mesmo, um lugar pontualmente dissimétrico partindo da perspectiva economicista.

Oliveira Filho (1979) critica a literatura sobre a borracha na Amazônia que entende este período econômico como um ciclo, com início, meio e fim, o que conseqüentemente impede que a importância da produção de outros produtos sejam relativizados. Para o autor, “subrepticiamente o uso de tal noção funciona como *mecanismo de filtragem e incorporação de fatos a uma forma pré-definida*, excluindo sistematicamente de consideração aqueles fenômenos que pudessem refutar ou relativizar seu valor heurístico” (OLIVEIRA FILHO, 1979, p. 102). Partindo dessa premissa, é importante destacar que, no caso da produção da cana-de-açúcar, outras atividades econômicas, de subsistência ou complementação da alimentação e, alguns casos, até mesmo como principal fonte de alimentação coexistiram na região, o que descaracteriza a ideia de ciclo.

Segundo Drummond (2002),

Leigos e estudiosos do desenvolvimento e do bem-estar social muitas vezes manifestam surpresas perante a pobreza de povos que vivem em territórios ricos em recursos naturais. Existe, principalmente entre algumas correntes ambientalistas contemporâneas, uma percepção enraizada de que regiões ou países ricos em recursos naturais “deveriam ter” populações prósperas, saudáveis e felizes. Essa percepção é característica de pesquisadores, tomadores de decisão e ambientalistas que esposam as concepções de desenvolvimento sustentável, ou que de outras formas valorizam positivamente a preservação ou uso racional de recursos naturais. (DRUMMOND, 2002, p. 01).

Obviamente que, levando em consideração a cadeia produtiva do açaí, os lucros de alguns agentes são superiores a de outros e, partindo da perspectiva unicamente economicista, tais agentes estariam inseridos em uma rede de espoliação cujo ápice, isto é, onde há mais lucro, está centrado, pelo menos *a priori*, no *marreteiro de beira* (que trabalha comercializando a fruta nas feiras livres localizadas as margens, portanto, na beira, do Rio Guamá ou Baía do Guajará, que banham parcialmente a cidade de Belém). Porém, analisando apenas por esse viés, utiliza-se a ideia de lucro segundo a lógica economicista, isentando uma contextualização a partir do entendimento do nativo, comparando, dessa forma, pontos de vistas divergentes de forma previamente hierárquica.

Autores como Benchimol (1992) e Amim (1997) são autores cujos estudos apontam o extrativismo como responsáveis pela reprodução da miséria e da pobreza, reproduzindo o equívoco de englobar o extrativismo como um todo homogêneo. Mais que uma atividade que não condiz para o desenvolvimento da economia, para Almeida e Amim (2010), o extrativismo de produtos não florestais, produz o empobrecimento não apenas da população, mas também do ecossistema, apesar de ser “em dimensões infinitamente menores que no caso da exploração de madeira e da pecuária.” (ALMEIDA e AMIM, 2010, p. 10). Ainda segundo os autores,

Pode-se entender extrativismo em dois sentidos diferentes. O primeiro diz respeito a uma forma obsoleta de exploração que apresenta margens reduzidas de lucros, pouco aproveitamento dos recursos, mercados restritos, competição com outros produtos (sintéticos). Esta é a atividade que historicamente caracteriza o dia-a-dia dos povos da região amazônica que organizam a própria vida sem a preocupação direta com os parâmetros ditados pelo mercado.

No segundo sentido, entende-se extrativismo a partir de uma lógica ecológica de exploração no qual esta se dá de forma objetiva e segundo o valor

atribuído a cada componente da mesma bem como evita a degradação promovida por políticas regionais ou programas de desenvolvimento. Esta forma de entender o extrativismo defende a criação de reservas extrativistas capazes de satisfazer as necessidades sócio-culturais dos habitantes da floresta e ao mesmo tempo serviriam como ponto de preservação da biodiversidade. É neste sentido que se insere a ação do Incra ao criar os PAE's nas ilhas do nordeste paraense, como se verá mais adiante. (ALMEIDA e AMIM, 2010, p. 10).

No entanto, é importante destacar que, o extrativismo na Amazônia, portanto, sempre foi uma atividade presente no cotidiano das populações. E este tipo de atividade permaneceu entre as populações locais, seja para a subsistência, seja pra complementação de renda, seja como atividade principal para a sobrevivência e reprodução das mesmas, ainda que muitas vezes isso não aparecesse nas estatísticas oficiais. Até a década de 1970, o açaí era um alimento visto como exótico e típico da região, e, por isso, somente em 1973 o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE incluiu dados sobre o açaí, e mais especificamente sobre seu consumo, comercialização e processamento da polpa, tanto no Brasil quanto na região Norte, na Série Produção da Extração Vegetal e da Sivicultura. (MOURÃO, 2010).

O extrativismo do açaí, atividade primeira para a preparação do suco, quando acompanhado da farinha de mandioca (carboidrato) e/ou peixe, camarão, caça, charque era a principal alimentação das populações que viviam em áreas estuarinas (MOURÃO, 2010). Segundo a autora,

Seu uso como alimento era ancestral, a explicação de sua origem assentava em uma bela lenda ameríndia. O suco e seus derivados (bolos, sorvetes, pudins, mingaus), assim como seus usos foram registrados por administradores, militares, cronistas, em especial do clero: Antônio Vieira, Felipe Betendorff, João Daniel; por viajantes e naturalistas: Alexandre Rodrigues Ferreira, Spix e Martius, Alfred R. Wallace entre tantos outros. Era dele que as populações ribeirinhas sobreviviam, alimentando de uma porção e comercializando outra para completar sua subsistência e reprodução social e cultural. O açaí estava presente na mesa cotidiana, nos romances, nos contos, nos poemas e na música. Estava na memória, no corpo e na alma da gente estuarina (MOURÃO, 2010, p. 77).

Ainda segundo Mourão (2010), a produção de palmito no Brasil realizados no Sul e Sudeste do Brasil aparece nos dados estatísticos desde 1918, sendo São Paulo, Paraná e Santa Catarina os maiores produtores. No entanto, na segunda metade do século XX as exportações aumentaram significativamente, levando a *Euterpe edulis Mat.* quase a extinção. Nesse processo, no final da década de 1960 as indústrias de processamento de palmito e conserva viram na *Euterpe oleracea Mart.*, típica da Amazônia, a saída para o empasse, além de que tal atividade daria um impulso na economia da região.

As discussões sobre o desenvolvimento da Amazônia na década de 70 incidiram principalmente sobre a necessidade e possibilidade de aproveitamento das potencialidades agrossilviculturais da região. (COSTA, 1973). E o palmito do açazeiro tornou-se „objeto de desejo” e sua obtenção pela indústria do Sul e sudeste foi um movimento avassalador.

A tese de que o açazeiro era a “espécie perfeita para obtenção de palmito” decorreu das suas características ecológicas: perfilha, forma touceira, é nativo, sua reposição é natural, se processa por muda e semente, desenvolve em menos tempo que a Jussara, existe em grande quantidade. Acrescente-se a disponibilidade de uma força de trabalho conhecedora da espécie e barata, na região. Tais características funcionaram como ímã para os industriais sulistas, que se deslocaram para o Estado do Pará e nas décadas seguintes para todos os estados da Amazônia brasileira. Trouxeram em sua bagagem a tecnologia de processamento do palmito e o sonho de construir grandes fábricas e fortuna.(...)

A partir do início de 1970 o palmito do açazeiro adquiriu importância comercial e passou a se incluir entre os seis primeiros produtos de origem extrativa, na ponta de produção e exportação da região. Na década de 80 ele se tornou o primeiro produto extrativo em quantidade e o terceiro em valor econômico, entre os produtos alimentícios de origem extrativa, industrializados e comercializados na região. Desde então o Estado do Pará, destacou-se como a principal unidade da federação na extração e produção de palmito em conserva, responsável por 95% da produção nacional.

A região Norte tornou-se a grande produtora de palmito em conserva até os dias atuais. Entretanto o corte indiscriminado dos açazeiros provocava a morte da palmeira e de suas raízes, o que reduzia a brotação por frutos ou perfilação, ou seja a recuperação dos açazeiros. O que em poucos anos afetou drasticamente o fornecimento de frutos para a produção do vinho do açaí, gerando uma crise abastecimento alimentar no mercado regional. As tensões e conflitos daí oriundas entre coletores de frutos e cortadores de palmito, resultaram em ações policiais, criminais e judiciais e ocuparam os noticiários da imprensa diária. Os ambientalistas acionaram instituições diversas, denunciaram e exigiram medidas eficazes dos parlamentares e governos da região.

Acrescente-se a tal fato a recusa dos exportadores, em fins de 1980, em comprar a produção brasileira por sua péssima qualidade, aliada a discussão ambiental que evidenciou e explicitou os problemas oriundos do processo, provocou mudanças de atitudes, de legislação e penalidades que reduziram

em escala o corte discriminado e os processamentos inadequados. Medidas restritivas e a exigência de cultivo e manejos foram soluções que estão se efetivando. (MOURÃO, 2010, p. 90-91).

No Pará, de 1997 ao ano 2000, a produção do açaí aumentou em cerca de 30% por conta da associação entre novas técnicas de manejos e o constante aumento de áreas produtivas, reflexo de investimento na ordem de vinte e um milhões, oriundos do Fundo Constitucional de Financiamento do Norte - FNO rural, em cinquenta e seis municípios, entre os anos 1990 – 2001 (ENRÍQUEZ et al, 2003). Dentre os municípios que mais receberam os investimentos, segundo o autor, está a cidade de Igarapé-Miri, tal como consta na tabela abaixo:

Tabela 01 - Recursos do FNO rural destinados à cultura do açaí, segundo o Estado e os principais municípios produtores – 1990/2011

Municípios	Área (há)		Valor	
	Abs.	%	Abs	%
Igarapé-Miri	2.579	20,0	5.871.909,98	27,5
Cametá	2.229	17,0	3.111.667,80	14,5
Bagre	553	4,0	1.520.764,13	7,0
Inhangapi	640	5,0	1.456.405,84	4,0
Limoeiro do Ajuru	514	4,0	994.539,71	4,0
Outros municípios	6.570	50,0	8.547.749,80	40,0
Total do Estado	13.082	100,0	21.503.037,26	100,00

Fonte: ENRÍQUEZ et al, 2003. p. 82

Nesse sentido, há duas décadas o mercado promissor para o extrativismo do açaí era praticamente inexistente e de lá para cá o produto ganhou mais notoriedade no mercado não apenas regional, mais inter-regional e até mesmo internacional. Em entrevista para um site, “Diguito”, um agente que faz parte da cadeia produtiva e desenvolve o extrativismo do açaí em uma ilha próxima da cidade de Abaetetuba, afirma que há 20-25 anos ele levava o açaí *in natura* para ser comercializado na cidade e muitas vezes tinha que jogá-lo no lixo devido a pouca demanda de *compradores*. Segundo ele, na época nem se pensava em comprar produtos com os lucros obtidos na venda e, atualmente, “(...) a situação financeira mudou. Quando a

safra chega, a gente começa a comprar nossos produtos, sabe que o dinheiro vai chegar, é garantido”. (VELLEDA, 2011, não paginado).

Em apenas uma década, o município de Igarapé-Miri construiu uma história de riqueza e mudança estrutural, principalmente na agricultura familiar. O município se destacou no cenário econômico nacional e internacional a partir da produção e exportação do açaí in natura. A dinâmica econômica é influenciada, diretamente, pela produção e extração do açaí, em que ocorre um processo de produção consorciada com outros produtos, a exemplo do cupuaçu, do cacau e da banana, ainda em fase inicial. (...)

No início da década de 1990, com a plantação do açaí em sistema de manejo florestal e sistema agroflorestais, iniciou-se um trabalho de recuperação da vegetação natural que foi suprimida anteriormente a partir ciclos produtivos com base na monocultura, a exemplo das plantações de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.)

O dinamismo econômico, social, cultural e ambiental do território, a partir da implantação de estratégias de diversificação de produção com base nos sistemas agroflorestais desenvolvidos pela pequena produção familiar, tem possibilitado a permanência e a geração de trabalho e renda no meio rural, em especial na várzea, e garantindo a reprodução social dos agricultores familiares e a sustentabilidade da pequena produção familiar, baseada nos princípios da Agroecologia, do manejo florestal e da organização social na várzea de Igarapé-Miri. (REIS e ALMEIDA, 2012. p. 166-167)

Esse posicionamento vai de encontro às hipóteses dos economistas, que veem o extrativismo na Amazônia como responsável pela perpetuação da miséria amazônica sem contextualizar as ideias e representações de que, muitas vezes, para os extrativistas, miséria e pobreza está relacionada muito mais com referências sobre renda monetária ou aquisição de bens materiais do que ausência de condições de subsistência.

PARTE II – A cadeia produtiva do açaí *in natura*: relações sociais e especificidades da comunidade de São João do Catimbau (Igarapé-Miri)

1 – Do rural ao urbano: o comércio do açaí *in natura* na orla de Belém

Uma das características peculiares na região Amazônica é, sem dúvida, a forte e constante presença das águas, sejam pluviais ou fluviais. Tal característica é citada em letras de músicas, versos e prosa de autores/compositores que, por meio das palavras, apresentam a região e fixam representações sobre a Amazônia cuja formação geológica a coloca, atualmente, como o lugar onde se encontra “a maior bacia hidrográfica de água potável do mundo”. Esse é apenas um dos conceitos cristalizados sobre a Amazônia, que a reduz à construções adjetivistas, limitando múltiplas realidades.

Amazônia é geralmente um termo seguido de adjetivações tais como “maior biodiversidade do planeta” o que expressa a existência de um vigoroso campo intelectual e político que produziria interpretações, ou melhor, práticas discursivas (Foucault, 2004) que homogeneizaram e generalizaram o que seria a Amazônia. Almeida (2008) examina a formação deste *arquivo* sobre a Amazônia buscando recuperar a genealogia e institucionalização da verdade sobre este espaço através da literatura que enfatizou a riqueza natural e a necessidade de forma de exploração, ocupação e ações modernas e racionais materializadas em planos, projetos e programas oficiais de desenvolvimento para a região. Almeida destaca a “monotonia do discurso oficioso” (2008:25) que perpassa as interpretações da Amazônia por um longo período que iria das reformas pombalinas até a Constituição federal de 1988 e que se alicerçaria em biologismos, geografismos e dualismos. Estas ênfases interpretativas eclipsaram os sujeitos ao agigantar o quadro natural amazônico.

O biologismo se manifestaria, por exemplo, em certo ambientalismo que pensa a questão ambiental como uma questão que não envolve sujeitos. O geografismo salienta o fator natural acionando o isolamento como fator explicativo e valorando a Amazônia como o paraíso perdido e ameaçado, cujo descuido compromete o futuro do planeta. E, finalmente o dualismo que explica a complexidade amazônica a partir de pares de oposições como natureza x cultura, tradição x modernidade/racionalidade/desenvolvimento (2008:64-65) permitindo interpretações que reforçam a imagem dos povos e comunidades tradicionais da Amazônia como naturalmente refratárias às inovações tecnológicas, incapazes de converter a riqueza natural para fins racionais e de mercado e, portanto, uma ameaça potencial à degradação da natureza. (MENEZES, 2013, p. 24).

Ao sobrevoar a região, a partir de um olhar é possível perceber a diversidade de rios e os múltiplos igarapés que sinuosamente cortam as matas. No entanto, um olhar mais aguçado, do ponto de vista da proximidade, percebe-se a presença de “canoas, barcos, navios, rabetas, rabudas”, em suma, uma diversidade de tipos de embarcações que singram as águas e possibilitam contatos entre as comunidades fixadas às margens dos rios e igarapés e entre essas e as cidades.

Fotografia 09 - Rio, furos e igarapés próximos a Belém/PA



Fotografia: Josias de Souza Sales. Proximidades de Belém, Pará/Brasil - 2013.
Acervo: Arquivo Pessoal do autor

O acompanhar do percurso das águas e o contato com as comunidades que estabeleceram moradia às suas margens nos leva a questionar “o mito da natureza intocável” sobre o passado e possibilidades futuras na relação homem/natureza. Nesse sentido, Diegues (2004) afirma que as políticas públicas de preservação do meio ambiente baseadas na corrente conservacionista, a qual defende a ideia de que deve haver uma dissociação e conseqüentemente um distanciamento do homem da natureza com a finalidade de que tal preservação seja um sucesso é um erro, visto que “o paraíso perdido” não existe. Nesse sentido, as políticas devem levar em consideração as populações locais onde implementar-se-ão tais medidas. Partindo dessas premissas, aqui uso o termo “mito da natureza intocada” para

referir-me a ideia de que existe uma crença que a Amazônia é um mundo onde há muito a se desvendar e domesticar.

Contrariando esse mito, na Amazônia, a presença das águas possibilitou não apenas um espaço propício para a moradia e o estabelecimento de modos de vida peculiares para a sobrevivência e reprodução dessas populações, mas também para o contato entre elas e o conseqüentemente não isolamento entre as mesmas.

O ideal de uma Amazônia agrícola está presente em um grande número de autores pertencentes a épocas diferentes. Mais que um autor, trata-se de um padrão narrativo: à natureza imensa e fértil é contraposta à pequenez do homem e o seu isolamento, a abundância de recursos materiais correspondendo a precariedade de formas sociais repassadas de primitivismo. Principalmente após Bates e Agassiz, todos os males da região tendem a ser vistos como expressando um insuficiente domínio do homem sobre a natureza (como o nomadismo, p. ex.). O surgimento da agricultura é tomado como um sinal da chegada da civilização e indicador do estabelecimento de uma qualidade nova na relação do homem com o meio. Nos limites da utopia falam de um momento em que, fixada a população ao solo pela atividade agrícola, o Amazonas de um imenso deserto se transformaria no celeiro mundial. (OLIVEIRA FILHO, 1979, p. 115)

Porém, se por um lado a visão poética da Amazônia cria a possibilidade de induzir-nos a uma representação essencializadora e romântica sobre a região e particularmente sobre as populações que nela habitam, por outro pode servir como um ponto de partida para adentrarmos nas especificidades locais, descortinando e mostrando distintos modos de vida, formas de lazer, de ver, fazer e refazer relações econômicas, políticas, sociais e com a própria natureza, ainda que seja limitado encontrar em parte da literatura acadêmica sobre a região.

Partindo destas premissas, ao analisarmos os grupos sociais que habitam a Amazônia, um dos campos de possibilidades para compreender algumas de suas facetas é tentar o exercício da visualização de seu estado atual levando em consideração aspectos naturais dentro de uma perspectiva social e histórica, isto é, identificar o papel dos elementos naturais no processo de existência, reprodução, resistência e mudanças das/nos grupos sociais amazônicos.

Nesse sentido, os rios sempre foram fundamentais para o escoamento de parte da produção extrativista desenvolvida na Amazônia, sendo, portanto, essenciais para o pleno funcionamento da cadeia produtiva de diversos produtos que, de forma pragmática, eram/são comercializados na capital paraense, possibilitando, ainda, o contato permanente entre as populações urbana e rural, ainda que de forma indireta em determinados contextos, tais como: o fato de que para se locomover de uma cidade para outra, as vezes é necessário fazer uma combinação entre percursos por rio(s) e estrada(s), isto é, um percurso rodofluvial (terminologia usada pelas empresas de transporte para esclarecer aos passageiros que parte do trajeto será feito por rodovias e outro por hidrovias)

A navegação, portanto, foi (e é) um vetor fundamental para que as cidades, ainda na contemporaneidade, estejam integradas aos espaços rurais, ainda que a materialidade das águas dos rios servisse como uma representação que separava a cidade das matas, mostrando claramente a dicotomia civilidade/natureza, perspectiva presente no pensamento científico do século XIX.

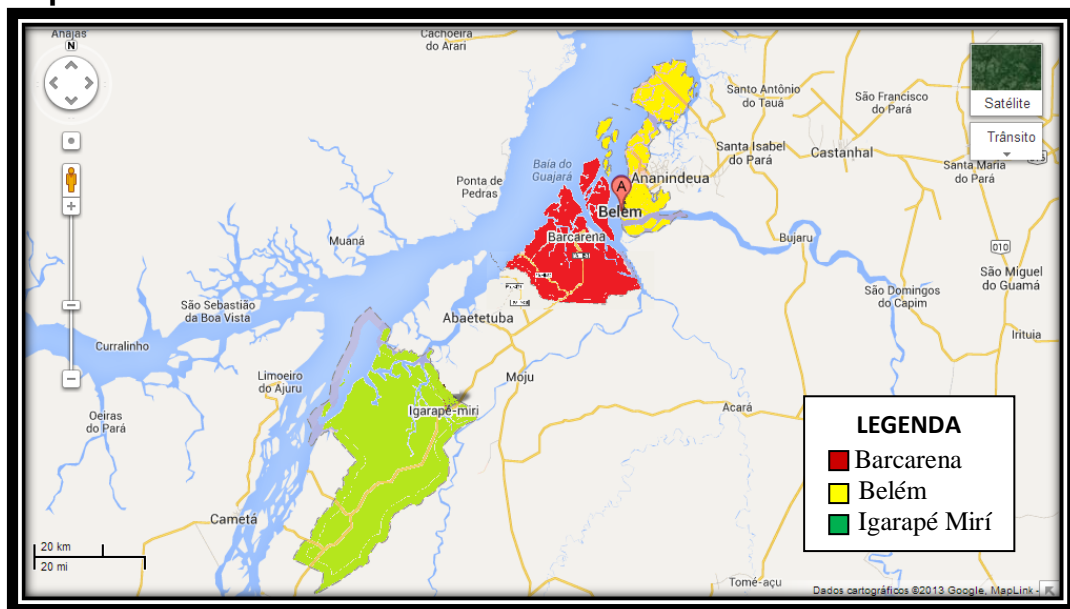
Dito isso, importante destacar que, dentre os produtos que atualmente são comercializados nas feiras livres de Belém está o açaí *in natura*, cuja grande parte chega por vias fluviais e, mais especificamente, pelo rio Guamá, baía do Guajará e os seus respectivos afluentes, oriundos de diversos lugares, tais como Cametá, Marajó, Abaetetuba, Igarapé-Miri, Região das Ilhas e Macapá, para ser genérico.⁹

Dentre esses lugares, selecionei dois para analisar a cadeia produtiva do açaí *in natura*, na busca dos elos de ligação que perpassam desde a coleta até a comercialização do produto, buscando regularidades que fornecessem a possibilidade demonstrar as constantes (re)configurações, da mesma, a comunidade de São João do Catimbau (município de Igarapé-Miri) e a comunidade Aprion, na Ilha das Onças (município de Barcarena), sendo que o campo intenso foi realizado na primeira comunidade citada.

⁹ De uma maneira geral, há na Feira do Açaí uma classificação com relação a origem do açaí. Como explico mais a frente. No entanto, mesmo sendo classificados como dos lugares 'x' ou 'y', também há denominações locais, como açaí da "Pontinha" e outras. Como se fossem subdivisões dentro de uma classificação maior.

A seleção das comunidades foi baseada em escolhas metodológicas realizadas ao longo da pesquisa de campo iniciada nas feiras de Belém onde se comercializa o açaí *in natura* e a pesquisa de dados sobre o comércio do açaí, na qual identifiquei que a região de Abaetetuba e Igarapé-Miri é a maior produtora do produto em questão. Além disso, durante a pesquisa de campo na Feira do Açaí, em Belém, nas falas de alguns agentes estava presente o discurso de que, apesar de Igarapé-Miri ser considerada a “capital mundial do açaí”, a quantidade de açaí *in natura* comercializado na referida feira oriundo respectivamente dessa cidade diminuiu significativamente nos últimos anos.¹⁰

Imagem 04: Representação dos municípios onde foi realizada a pesquisa de campo



Fonte: Imagem adaptada, extraída do *Google Maps*.

As visitas às feiras de Belém onde o açaí é comercializado foram fundamentais para que a pesquisa seguisse adiante, quando mapeei cerca de 4

¹⁰Soma-se a isso o fato de que a banca de qualificação sugeriu que eu incluísse o “outro lado da cidade” que é perto da Feira do Açaí (visto que é só atravessar a Baía do Guajará) e que também fornece o produto. O “outro lado da cidade” é exatamente a Ilha das Onças, que pertence ao município de Barcarena. Com relação a Igarapé-Miri, o período de campo foi mais intenso pelo fato de ser distante de Belém, para coletar as entrevistas. Já com relação a Barcarena, algumas entrevistas foram realizadas na Feira do Açaí, enquanto outras foram realizadas na própria Ilha das Onças. Nesse sentido, Agradeço a Dra. Ana Carla Bruno por sugerir que eu incluísse a Ilha das Onças na pesquisa.

(quatro) feiras na capital paraense onde se comercializam o produto, todas localizados na orla da cidade.

Esse mapeamento foi possível a partir dos contatos que fiz inicialmente com três *maquineiros*, isto é, agentes que compram açaí *in natura* e, já nos seus pontos de venda, despõem a fruta, transformando-o em “vinho do açaí”, chamado popularmente de açaí: João Batista de Sales, Fabio André Silva das Neves e Josué Ramos Maciel que compram quase que diariamente o referido produto nas feiras livres de Belém. Importante destacar que possuo laços familiares com os mesmos, visto que os três pertencem a minha família, seja por laços consanguíneos, no caso do primeiro agente, que é meu irmão por parte de pai e mãe, seja por afinidade, visto que os dois últimos são meus cunhados, casados com minhas irmãs.

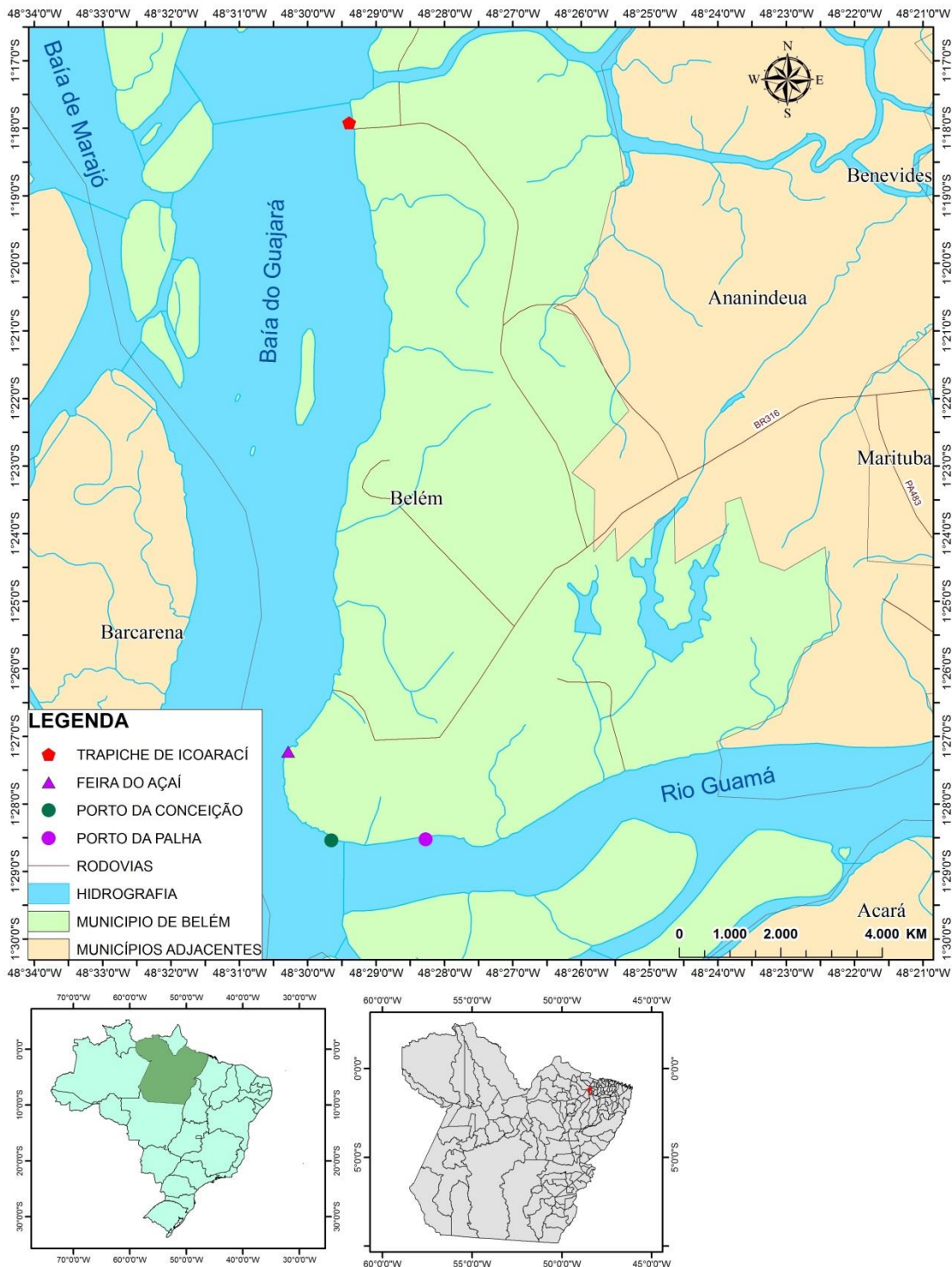
Essa proximidade permitiu não apenas meu acesso às feiras, onde fiz meu primeiro contato com um *marreteiro de Beira*, o Moura, na Feira do Açaí, mas também meu deslocamento até a mesma. Nesse sentido, a partir do primeiro semestre de 2011 passei a acompanhá-los em datas diversas até as feiras, sempre pela madrugada, horário em que eles efetuavam (e ainda efetuam) a compra do açaí *in natura* para posteriormente despô-lo e vendê-lo em forma de “vinho”, já nos bairros onde os pontos de vendas estão localizados, no caso nos bairros Tenoné e Parque Guajará, ambos localizados no distrito de Icoaraci, Norte de Belém.

Os principais pontos onde se comercializam açaí em Belém estão localizados em bairros distintos que vão desde a região Norte da cidade até a região Sul, sendo que classifiquei em dois lugares que se constituem enquanto vias fluviais que banham a cidade de Belém: a) orla da Baía do Guajará, onde estão o “Trapiche de Icoaraci” (distrito de Icoaraci) e a “Feira do Açaí” (bairro da Campina); b) orla do rio Guamá, onde há as feiras “Porto da Palha” e “Porto Conceição” (nos bairros do Cremação e Jurunas, respectivamente).

Aqueles *maquineiros* vão quase que cotidianamente a uma ou duas das feiras supracitadas e, por esse motivo, foi possível traçar uma espécie de *circuito* da comercialização do açaí em Belém, visto que este “une estabelecimentos, espaços e equipamentos caracterizados pelo exercício de determinada prática ou oferta de

determinado serviço, porém não contíguos na paisagem urbana, sendo reconhecidos em sua totalidade apenas pelos usuários” (MAGNANI, 2008: 45).

Imagem 05 - Localização das Feiras em Belém onde se comercializa o açaí *in natura*



Fonte: Pesquisa de campo

Nota: Cartografia elaborada por Vanessa do Socorro Silva Luz, Juliana Maciel da Silva e Renato Nevez e Silva (UFPA/GAPTA)

Existe uma regularidade no que diz respeito à frequência desses agentes nesses espaços. Eles são responsáveis pela continuidade de um dos filamentos da cadeia produtiva do açaí comercializado em Belém: o que chega até os moradores da cidade em forma de “vinho”. O outro filamento seria o açaí que chega as grandes empresas que exportam ou o beneficiam.

Parte do açaí comercializado nessas feiras é oriundo de cidades próximas a Belém, nas áreas de várzeas, ou da própria cidade, principalmente na Feira do Açaí, onde o produto é transportado até a feira por vias fluvial ou terrestre.

A várzea é um ecossistema rico e único na Amazônia em termos de biodiversidade, onde os rios e os lagos da várzea, bem como outros corpos de água, abrigam 22% das espécies de peixes de água doce do mundo, diversidade de uso dos recursos naturais (madeira, produtos não madeireiras e pescado). Os solos são os mais férteis da Amazônia em virtude da renovação periódica dos nutrientes. Isso ocorre por causa dos pulsos de inundação, por meio dos quais as partículas orgânicas e os minerais transportados pelos rios de águas brancas são depositados nos solos da várzea (JUNK, 1984). Há muitas gerações essas áreas inundáveis vem sendo utilizada por populações tradicionais (SURGIK, 2005).

As várzeas são áreas periodicamente inundáveis por ciclos anuais regulares de rios de água branca, ricas em sedimentos. Os solos dessas áreas, submersos quase a metade do ano, possuem alto teor e nutrientes e são constantemente renovados. Há grande diversidade de espécies de vegetação e biomassa. (REIS e ALMEIDA, 2012, p. 164).

Também é exatamente nessas áreas da Região Amazônica onde ocorre a maior parte do manejo do açaí, visto que em grande medida tais áreas sofrem influência das marés, sendo, portanto, áreas estuarinas que, juntamente com o clima tropical chuvoso (EMBRAPA, 2006), possibilitam a existência de grandes açais na área, cujo manejo ocorre ao longo dos doze meses anuais. Isso porque

A definição das possibilidades ou limitações do cultivo do açaizeiro, em áreas da Região Amazônica, exige o conhecimento da disponibilidade de água no solo, de acordo com o balanço hídrico que se baseia, além da precipitação pluviométrica, nas perdas de água pelo processo de evapotranspiração. O açaizeiro encontra condições satisfatórias de cultivo nas faixas climáticas com regular distribuição de chuvas e em áreas que, mesmo com período seco definido, disponham de umidade satisfatória no solo, como nas várzeas. (EMBRAPA, 2006, não paginado)

Para Mourão (2010, p. 84)

A predominância dos açazeiros nas várzeas do estuário amazônico decorre do tipo de solo e drenagem, clima, pluviosidade, umidade e claridade. As várzeas apresentam uma leve salinização provocada pelas águas das marés do oceano Atlântico, carregadas em sedimentos e com elevados teores de N, P, K, Mg e Ca, mas são mal drenadas e pobres em oxigênio.

O açazeiro apresenta duas modalidades bem definidas de propagação, através de sementes e pela retirada de brotações de sua base. A capacidade de brotação do açazeiro colocou-o na liderança das espécies produtoras de palmito, pois, adotando-se normas específicas de manejo, é possível uma exploração permanente e altamente lucrativa.

O açazeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) atinge a idade produtiva (entre três e quatro anos), ao ter início a fase de inflorescência e infrutescência. A inflorescência é constituída de três partes: espatela, espata e a inflorescência propriamente dita. A espatela e a espata são folhas protetoras da inflorescência. A inflorescência se constitui do ráquis (parte grossa), que serve de ponto de inserção no tronco, ramos florais (bifurcações do ráquis) e flores (masculinas e femininas), as quais após a polinização amadurecem em seis (6) meses.

As águas – sejam estas fluviais ou pluviais -, portanto, são um elemento não apenas da natureza, mas que na dinâmica da cadeia produtiva do açaí se tornou essencial, importante elo de interconexão entre os espaços urbano e o rural.

2 – A valorização do açaí no mercado nacional

Até a década de 1980 o açaí possuía pouco valor no mercado – até em escala local, sendo constante o fato de que parte do produto transportado para ser comercializado nas feiras, ser jogado no rio ou no lixo depois de finalizado os processos de compra/venda, visto que a demanda de *compradores* era substancialmente menor que a oferta do produto. Portanto, devido à procura ser extremamente baixa, as *rasas* eram vendidas por um preço mínimo, cujo comércio se constituía enquanto um complemento para a renda familiar dos *produtores*, e não como fonte de renda principal.

As condições necessárias para a produção de determinados bens/serviços estão intrinsicamente ligados aos contextos sociais nos quais determinada sociedade está inserida, onde, segundo o autor, distintos tipos de produção possibilitam o estabelecimento de relações de direito próprias e, portanto, peculiares. São fatores abstratos e essa abstração está presente em todos os momentos históricos.

Partindo dessas premissas, o aumento no manejo do açaí denota mudanças nos hábitos alimentares dos consumidores, visto que alguns setores da sociedade, e mais especificamente para a classe média, passaram a consumir pela difusão das ideias de que tal consumo traz benefícios para a saúde – apesar de, na atualidade, ter-se destacado o alto potencial calórico da fruta.

As representações relacionadas às potencialidades do açaí para a saúde humana, principalmente para o consumidor de fora dos estados da região Norte do Brasil, interferem diretamente na produção inicial (manejo), visto que a produção antes ocorria principalmente por via do extrativismo. Sendo assim, as áreas de cultivo aumentaram consideravelmente, e o número de famílias que passaram a viver do manejo do açaí, também.

Nesse contexto, as normas e regras que vão reger a cadeia produtiva - do *produtor* até o consumidor final – vão sendo estabelecidas paulatinamente, não sendo, portanto, inatas ao processo, mais engendradas pelo próprio processo, onde este se apresenta enquanto dinâmico cujas mudanças ocorrem de acordo com as alterações nos padrões de consumo, especialmente na relação comercial oferta/procura. Dinho, *marreteiro/produtor* que “nasceu no açaizal” e trabalha nas feiras *do Açaí e da Conceição*, ambas em Belém, há cerca de trinta anos, informa sobre as mudanças no preço do produto. Ele e o irmão trabalham no ramo há décadas.

(...) nós nascemos no açaizal. Eu tenho 47 anos. Mas na feira, eu trabalho há 30 anos, aqui na feira do açaí e na feira da Conceição. E o meu irmão também, ele é dois anos mais novo do que eu, mas a gente começou a trabalhar com açaí na mesma época, nessa feira e lá. Lá a gente trabalha desde pequeno. (...)

Quando o açaí ainda não tinha preço, mas a gente já trabalhava com o transporte. Meu pai tinha uma embarcação pequena, aí a gente trazia frete de lá pra cá. O terreno que a gente produz lá até hoje, foi do nosso avô, bisavô... aí foi passando, e a gente continuou morando, mantendo. Mas, a gente veio de lá só pra estudar e depois voltamos. Meu irmão mora lá, eu moro lá e aqui, dependendo da época. Então, a gente acompanhou todo esse período de produção do açaí. Eu cheguei a vender açaí aqui, no preço de hoje, 1000 latas de açaí vendia a 50 centavos. Chegava no final ia fazer a conta, 50 centavos, 25 centavos... Às vezes o que a gente pagava de frete, era mais do caro do que a gente faturava. (...) Há uns 15 anos atrás.

O consumo era tipicamente local, e, apesar de fazer parte da dieta de parte das populações que habitam a Amazônia, seu consumo não era disseminado como nas últimas décadas. Sendo assim,

A produção de frutos, que provinha quase que exclusivamente do extrativismo, a partir da década de 1990, passou a ser obtida, também, de açaizais nativos manejados e de cultivos implantados em áreas de várzea e de terra firme, localizadas em regiões com maior precipitação pluviométrica, em sistemas solteiros e consorciados, com e sem irrigação. Dados estatísticos comprovam que cerca de 80% da produção de frutos têm origem no extrativismo, enquanto os 20% restantes são provenientes de açaizais manejados e cultivados em várzea e terra firme. (EMBRAPA, 2006, não paginado)

Raimundo, que trabalha na Feira do Açaí, no Ver-o-Peso, há quase três décadas, e conhecido como *Pato Roco*, informa que o valor do açaí deu um salto significativo, onde hoje o produto é comercializado integralmente, diferente do período anterior à década de 90, quando parte era jogado fora por falta de *compradores*. “Aqui comprava o açaí 0,50 centavos a lata, quando terminava a feira era jogado fora. (...) Hoje em dia não, tudo é aproveitado. Não adianta ter muita mercadoria e estragar.”

De acordo com Rodrigues (2007) a valorização do açaí no mercado nacional aconteceu a partir da década de 90 do século passado, quando alguns empreendedores levaram o produto para ser comercializado no Rio de Janeiro, investindo em mídia e tendo o apoio de duas das principais Instituições de Ensino Superior - IES da Amazônia: a Universidade Federal do Pará – UFPA e a Universidade Federal Rural da Amazônia – UFRA. A partir de então, o interesse pelo

produto foi aumentando consideravelmente. Mourão (2010) atribui esse aumento por conta, dentre outros fatores, o fato de alguns personagens aparecerem na telenovela “malhação” consumindo o açaí e, nesse contexto, é inegável que a crescente demanda é devido, principalmente, as “qualidades intrínsecas do fruto, relacionadas com o suprimento de vitaminas, minerais e, principalmente, como excelente energético, (...), sendo a produção atual insuficiente para fazer face à demanda existente.” (SAGRI, 2012, não paginado). Além disso,

O interesse pela implementação da produção de frutos tem se dado pelo fato do açaí, antes destinado totalmente ao consumo local, ter conquistado novos mercados e se tornado em importante fonte de renda e de emprego. A venda de polpa congelada, para outros Estados brasileiros, vem aumentando significativamente com taxas anuais superiores a 30%, podendo chegar à cerca de 12 mil toneladas. As exportações de polpa ou na forma de mix, para outros países, ultrapassam a mil toneladas por ano. (EMBRAPA, 2006, não paginado)

Informações divulgadas pela Secretaria de Estado de Agricultura – SAGRI/PA a partir da sistematização de dados disponibilizados pelo IBGE em 2012, indicam que somente no estado do Pará há uma produção de 851.829 toneladas por ano, o que o coloca como o maior produtor nacional, o que corresponde, em termos monetários, na movimentação de aproximadamente R\$ 677 milhões para a economia paraense. Ainda segundo a SAGRI/PA,

Em 2010, as vendas para o mercado externo da polpa de açaí atingiram o montante de US\$ 18,6 milhões, correspondendo a 65,5% do total da pauta de exportação de sucos do Estado. Em 2012 foram exportados mais de 6 mil toneladas de polpa de Açaí, correspondendo a mais de UU\$- 17 milhões. Estima-se que apenas 10% da produção é exportada para outros países sendo que 60% é consumido no próprio estado do Pará e 30%, em outros estados da federação. (SAGRI, 2012, não paginado)

De fato esses números são aproximados, pois não há como contabilizar dados exatos devido a complexidade presente na cadeia produtiva, onde a circulação monetária depende de vários fatores: período de safra, período de entressafra, número de *atravessadores*, tipo de açaí (orgânico e não orgânico),

região onde o açaí foi colhido (que influencia no preço), tempo de maturação do açaí, etc.

Ainda segundo um informante de Igarapé-Miri, na semana em que voltei ao terceiro campo (setembro de 2013) o mesmo foi vender o produto na beira, fechou negociações cujo saldo do dia resultou em quase R\$ 30.000,00 (Trinta mil reais). No entanto, importante lembrar que esse montante não ficou integralmente com ele, pois foi redistribuído para o restante dos agentes inseridos na cadeia produtiva anteriormente a esse momento de compra/venda na feira (*peconheiros*, isto é, que “apanham” o açaí da palmeira, debulham e carregam até determinado lugar onde ocorre a produção para ser transportado para as feiras ou seguir outra dinâmica; e outros *produtores*, ou seja, os donos dos açaizais). Outro fator que levado em consideração é o fato de que a maioria desses agentes não possuem relações trabalhistas formais, isto é, de acordo com a legislação vigente. Isso não é visto, segundo a avaliação deles, como algo ruim, pois dá certa flexibilidade na hora das negociações, pois o preço a ser pago por *rasa* “apanhada” pelo *peconheiro* aumenta ou diminui de acordo as flutuações do mercado, que influenciam diretamente nos preços.

Nesse sentido, um acordo mais formal poderia limitar essa instabilidade que, durante o período da safra, garante estabilidade financeira para os mesmos em virtude do valor monetário acumulado por eles nesse espaço de tempo. Para Jiovan Pantoja, técnico da Emater/Igarapé-Miri, a “febre” pelo açaí começou na década de 90. Em entrevista, o mesmo afirma que:

É começou na década de 90, que eu sei é que começou a ganhar comércio, né? Ai pronto! Ai todo mundo começou a plantar, né? Começou a plantar e o custo de... manejo é baixo, né? O custo é baixo (...) e o benefício é alto, como se fala. É... prepara um açaizal aqui, o cara prepara e pronto, ai com quatro anos já começa a produzir. É três com quatro anos começa com produção. É depois que é início o manejo, que agente fala.

De acordos com dados do IBGE, o aumento na produção do açaí cultivado no estado do Pará foi significativa nos últimos nove anos, visto que aumentou em mais de 317%. Esses dados corroboram os discursos dos *produtores*, que afirmam no

aumento da produção – apesar de alguns falarem que nos últimos dois anos, a produção tenha caído em virtude da *queima*, isto é, o fato de parte dos grãos de açaí ressecar antes do cacho ficar maduro em sua totalidade e pronto para ser retirado da palmeira. É perceptível não apenas o ressecamento, visto que a tonalidade dos grãos muda para um marrom escuro/desbotado, principalmente na parte em que incidem os raios solares. Quando isso acontece, ou seleciona os grãos que possíveis de serem comestíveis ou então o cacho inteiro é jogado fora.

Imagem 06 – Quantidade produzida de Açaí (t) Cultivado no Estado do Pará: 2003-2012



Fonte: LSP/PEVS/IBGE.
http://www.sagri.pa.gov.br/posts/subarea/programa_estadual_de_qualidade_do_acai_peqa/producao_de_acai

Segundo informações obtidas na EMATER/Igarapé-Miri, de 1996 até o ano de 2012, em projetos e manejo do açaí o Banco da Amazônia Sociedade Anônima–BASA, através de empréstimos, investiu mais de R\$ 33.000.000,00 (trinta e três milhões de reais) na cultura do açaí, seja em investimento ou custeio, tal como mostra a tabela abaixo:

Tabela 02: Projetos de manejo e implantação da cultura do açaí / BASA

ANO	CUSTEIO OU INVESTIMENTO	NÚMERO DE FAMILIAS	HÁ	VALOR
1996	INVESTIMENTO	86	172	833.856,00
1998	INVESTIMENTO	171	855	659.752,20
2000	INVESTIMENTO	285	1425	957.101,25
2002	INVESTIMENTO	171	1197	795.329,55
2003	INVESTIMENTO	47	329	218.599,35
2004	INVESTIMENTO	62	434	303.552,00
2005	INVESTIMENTO	63	441	328.689,90
2006	INVESTIMENTO	53	371	435.111,57
	CUSTEIO	448	3136	1.249.946,67
2007	INVESTIMENTO	377	2.665,00	3.381.608,33
	CUSTEIO	448	3.136,00	1.249.946,67
2008	INVESTIMENTO	815	6.384,00	8.358.926,37
	CUSTEIO	85	872,5	3.509.726,27
2009	INVESTIMENTO E CUSTEIO	335	2.572,90	3.841.944,43
2010	INVESTIMENTO	324	2.396,00	4.244.205,24
2011	INVESTIMENTO	128	862,10	1.593.163,16
2012	INVESTIMENTO	129	518,5	1.295.584,50
				33.237.043,46

Fonte: Tabela fornecida por Gino, da Emater/Igarapé-Miri. Pesquisa de campo/Maio 2013

Como se percebe, a maior parte dos empréstimos realizado junto ao BASA teve como fim o “investimento” no açazal, que consiste em limpar a área, plantar outros exemplares da palmeira nativa através da remoção de “filhote” de um lugar para outro, retirar do terreno espécies de flora diferentes da palmeira do açaí entre outras coisas, ou como na linguagem dos moradores, “fazer o açazal” visto que este ainda estaria no “meio da mata”, deixando-o “pronto” para produzir a safra seguinte.

Já a outra parte dos empréstimos, relativamente menor, foi destinada ao “custeio”, que consiste na manutenção do açazal que já estaria “pronto”, ou seja, fazer a “limpada” – também chamada de “roçada” (corte do mato que cresceu ao longo do terreno e que dificulta o deslocamento dos trabalhadores pelo açazal) e retirar as palmeiras mais velhas, deixando, assim, as palmeiras mais novas com mais espaço tanto para crescerem quanto para receberem os raios solares.

Os dados da tabela acima também abrem espaço para a discussão de um campo de possibilidade de que um mesmo *produtor* pode ter realizado dois empréstimos: o primeiro para o “investimento” e segundo para o “custeio”. Isso é possível levando em consideração que esse tipo de aplicação ocorreu em 2006, ou seja, quase dez anos após o início dos financiamentos. Além disso, o valor relativo foi superior aos anos anteriores quando analisados individualmente, bem como o número de famílias atingidas (448). Esse campo de possibilidade vem ao encontro de dados coletados ao longo da pesquisa de campo, quando identifiquei que alguns *produtores* estão no segundo ou terceiro empréstimo.

Os bancos estabelecem uma relação de confiança que engendra o aumento do crédito para os *produtores*, tanto pequeno quanto médio. Nesse sentido, o valor do primeiro empréstimo é relativamente baixo e depende da dimensão do território, ou seja, quanto maior o tamanho deste, mais alto é o valor liberado.

O crédito não é liberado em sua totalidade pela instituição financeira, mas em parcelas sendo que, liberado a primeira parcela, depois ocorre uma fiscalização na propriedade para verificar se o dinheiro foi ou está sendo empregado de acordo com o projeto apresentado ao banco. Se tudo estiver sem irregularidades, a parcela subsequente é então liberada.

Tabela 03: Dados sobre a produção do açaí em Igarapé-Miri de 2003 a 2011

ITEM ANO	Área plantada (hectares)	Área Colhida (hectares)	Quantidade produzida (toneladas)	Valor da produção (mil reais)
2003	2.000	2.000	42.000	12.600.000
2004	6.000	6.000	96.000	31.680.000
2005	7.000	7.000	105.000	97.650.000
2006	17.500	17.500	147.000	58.640.000
2007	17.500	17.500	147.000	164.640.000
2008	18.000	18.000	153.000	171.360.000
2009	18.000	18.000	153.000	171.360.000
2010	25.000	25.000	212.500	166.812.500
2011	25.000	25.000	212.500	295.075.375

Fonte: Elaborado a partir de dados divulgados pela SAGRI/PA

Devido a valorização comercial do açaí no mercado nas últimas décadas, as terras localizadas às margens dos rios onde há açais passaram por um intenso processo de valorização. Nesse sentido, há diversos relatos dos moradores ribeirinhos que revelam o interesse de grandes empresários que já procuraram os moradores das comunidades com propostas para que os mesmos vendessem suas terras. No entanto, as terras dificilmente são vendidas, exceto em casos onde há interesses de algum parente em adquirir mais terras em virtude da partilha de bens ocasionada por herança, ou em casos em que já existe uma amizade de longa data entre o proprietário da terra e o possível comprador, ou ainda em casos em que familiares não chegam a um acordo com relação a divisão da terra e a venda da mesma surge enquanto a alternativa mais viável. Mesmo assim, até essas negociações estão se tornando cada dia mais difíceis de serem fechadas.

3 – Aspectos gerais de Igarapé-Miri

Distante 78 (setenta e oito) km da capital paraense, o município de Igarapé-Miri é banhada por rios e igarapés e possui 58.077 (cinquenta e oito mil e setenta e sete) habitantes, de acordo com o censo demográfico divulgado pelo IBGE em 2010. O acesso à cidade tendo como ponto de partida Belém, antes era possível fazendo o trajeto rodofluvial, isto é, parcialmente por rodovias e a outra parte por vias fluviais. Contemporaneamente o acesso é facilitado tanto por via fluvial quanto por rodovias interligadas por pontes sobre os rios que “cortam” interligam as rodovias, ou ainda combinando essas duas possibilidades, visto que ainda há duas empresas que fazem o transporte rodofluvial de cargas e passageiros.

A cadeia produtiva do açaí *in natura* produzido em Igarapé-Miri abrange aos mercados local, regional e nacional. Sendo assim, o produto é comercializado tanto em Belém quanto por empresas que o beneficiam, situadas na cidade ou não, que, após o beneficiamento, exportam o açaí para outros estados da federação brasileira

Igarapé-Miri pertence à mesorregião do Nordeste paraense e a microrregião de Cametá. Entre os moradores da cidade, é comum ouvir falar de que o mesmo é a “capital mundial do açaí”, visto que produz mais açaí *in natura* do que qualquer outro município em escala mundial. Nesse sentido, levando em consideração que o açaí se encontra basicamente apenas na Amazônia, é interessante observar que, de acordo com relatórios divulgados pela SAGRI/PA sobre extrativismo e cultivo de açaí no estado do Pará, de fato a cidade se constituir enquanto a maior produtora.

No entanto, segundo, até mesmo esses dados não são totalmente exatos, pois a flexibilidade da cadeia produtiva permite que o açaí produzido em Igarapé-Miri e de cidades do entorno circulem entre si. Nesse sentido, segundo Mario Noda, *produtor* de açaí há mais de duas décadas, a produção comercializada não possui uma marca que a diferencie, ou mesmo uma autarquia que regulamente e/ou fiscalize a produção de acordo com as áreas. Portanto, muitas vezes parte do açaí comercializado em Abaetetuba foi produzida em Igarapé-Miri e vice-versa.

4 – A comunidade São João do Catimbau e seu entorno

O município de Igarapé-Miri possui diversas comunidades rurais nas quais o açaí é produzido. Para chegar até São João do Catimbau, partindo do porto da cidade, navega-se na direção Norte pelo rio de nome homônimo ao da cidade, passando pela comunidade Bico da Ponta e em seguida chega-se a São João do Catimbau (que recebeu esse nome em virtude de um braço de igarapé como nome homônimo e “corta” a mesma). Seguindo mais adiante, há as seguintes comunidades: São Jorge, São Benedito da Espera, Furo Seco Fora, São Raimundo e Furo Seco Dentro. Obviamente que se formos mais adiante há outras inúmeras, todas tendo como principal atividade econômica a produção do açaí. No Catimbau há cerca de trinta casas, sendo que algumas vezes, em uma única residência moram mais de uma família (tendo como referência a família nuclear).

As palmeiras de açai que chamaram a atenção dos viajantes europeus do século XIX, sendo que as mesmas estão presentes tanto em iconografias quanto em relatos, os quais citam e/ou descrevem a culinária e/ou hábitos alimentares locais (SILVA, 2011) agora estão em um número bem maior, tanto na margem direita quanto na esquerda. A quantidade é tão superior que mais parecem franjas, cujas quebras de sequencia só é praticamente possível pelo desaguar de braços de igarapés no rio ou pela presença de casas que foram construídas em estilo palafitas - para resistir às características da região, cujo solo está constantemente molhado em virtude não apenas do movimento das marés, mas também pela sua composição geofísica e pelo alto índice de queda pluviométrica, especialmente no período do inverno.

Para ter acesso às comunidades fiquei hospedado em uma casa em São João do Catimbau, também localizada as margens do rio Igarapé-Miri. O acesso a mesma se dá exclusivamente por via fluvial e, saindo do porto da cidade de Igarapé-Miri, um porto completamente sem estrutura física para embarque e desembarque de pessoas e mercadorias, pode-se pegar vários barcos, cujo tempo de viagem dura de dez a trinta minutos – dependendo do tipo de embarcação, bem como potência do motor utilizado.

As famílias quase sempre possuem algum tipo de parentesco e a proximidade entre os terrenos na maioria das vezes é diretamente proporcional à proximidade consanguínea, exceto em casos em que determinado membro da família casou-se com uma pessoa de outra comunidade e, na impossibilidade de dividir ainda mais a terra, foi morar em outro lugar. Nesse sentido, na medida em que os filhos ou filhas vão constituindo suas respectivas famílias nucleares, há um momento em que ocorre a divisão do terreno.

Os espaços, tanto na residência quanto os de fora da desta, tais como a sala, a cozinha, o açaizal e os bares, por exemplo, demonstram normas implícitas que classificam os “lugares” frequentados por homens e mulheres, lugares estes importantes para entender a cadeia produtiva do açai.

4.1 – De explorados para *produtores*

Nem sempre o açáí foi o vetor da economia da comunidade de São João do Catimbau e seu entorno. E nem sempre os *produtores* foram os donos das terras. De acordo com dados coletados na pesquisa de campo, já se produziu na área diversos produtos de origem vegetal: arroz, cacau e, principalmente de cana de açúcar. Nesse sentido, haviam diversos engenhos instalados na região, cujo período auge, segundo Hiraoka (1993), ocorreu de 1935 a 1975, quando tanto florestas primárias quanto secundárias foram substituídas por canaviais. De fato ocorreu essa mudança na paisagem em decorrência da economia da cana, mas não de forma generalizante. A cana passou a ser o produto que agregava maior valor econômico. Segundo o autor,

A cana-de-açúcar era o produto comercial de maior valor nos roçados da várzea estuarina desde o período colonial. Em um roçado policultural, a cana amadurecia em 14-15 meses. A primeira colheita produzia em torno de 100 t/há. Sem adubação, as colheitas diminuía rapidamente. Já no terceiro ano, a colheita média era menos de 40 t/há. Apesar do rápido declínio da produção, a cana-de-açúcar serviu como fonte principal de renda do ribeirinho. Como aconteceu com os outros produtos agrícolas da várzea, a cana-de-açúcar nas Ilhas de Abaetetuba foi vítima de modernização e de uma economia capitalista em evolução. (...)” (HIRAOKA, 1993, p. 140)

Os moradores da área trabalhavam direta ou indiretamente para os donos de engenhos, cujas relações de trabalho possuíam como destaque a espoliação daqueles por parte dos “engenheiros”. Nesse processo constitui-se um mundo de trabalho no qual as relações são análogas – com suas respectivas peculiaridades, ao sistema de aviamento presente na Amazônia a partir de meados da segunda metade do século XIX até o início do XX, quando a extração da economia do látex foi o principal produto da economia na Amazônia, ou seja, décadas depois do declínio da borracha e, mesmo com a Consolidação das Leis Trabalhistas – CLT, sancionada durante o Estado Novo, na Amazônia os trabalhadores rurais ainda vivenciavam situações no mundo do trabalho no qual muitas vezes a moeda

corrente não era utilizada como troca, mesmo em localidades próximas ao centro das cidades, como no caso aqui relatado, próximo da cidade de Igarapé-Mirí. Nesse contexto, em muita das relações à moeda corrente foi substituída por um “vale” o qual possuía um poder de compra, mas que só poderia ser utilizado em lugares especificamente autorizados pelos donos dos engenhos.

Foram ao longo das conversas, algumas depois de “oficialmente” encerradas as entrevistas, que esse passado foi sendo descortinado. Em meio aos relatos sobre a produção do açaí, meus informantes com idades mais avançadas falaram de um passado não muito remoto, vivenciado há duas/três décadas, ainda constante na memória. Essas evidências orais foram fundamentais na pesquisa para que se compreendesse um pouco sobre o modo de vida das populações daquela região.

Enquanto alguns informantes falaram com certo orgulho do sofrimento vivido no passado, quando foram explorados, outros demonstraram receio em reviver momentos de angústia e sofrimento guardados na memória. Não que os primeiros tenham sido felizes pela situação em que estavam, mas porque na contemporaneidade a vida cotidiana é percebida como qualitativamente melhor, como se o presente fosse uma espécie de redenção ou compensação pelo duro passado vivido.

Nesse sentido, o tom de voz, muitas vezes alterado não apenas no timbre, mas também no grave, acompanhado da mudança na expressão facial que solicitava aprovação no interlocutor demonstrava um sentimento de que, apesar de toda a espoliação. Hoje eles são os donos da terra, sendo possível encontrar nos discursos de alguns agentes que mencionavam serem agora “libertos”. E em várias entrevistas esteve presente o sentimento de que hoje, eles (os *produtores*) estão bem, enquanto os “engenheiros” ainda vivos não há nenhum que esteja “bem de vida”.

Em algumas ocasiões da pesquisa de campo, outros informantes silenciavam sobre esse passado. Nesse sentido, em um momento ocorrido no “Bar do Porca”, quando conversávamos sobre diversas atividades do açaí, suas potencialidades nos mercados nacional e internacional e a mudança nos padrões de vida dos moradores, um agente tomou um gole de cerveja e falou: “É! Mas nem sempre foi assim não!

Hoje estamos bem! Graças a Deus.” Outro agente, presente na conversa, elevou seu olhar com a cabeça levemente inclinada para cima, cujo o olhar ficou direcionado para além, acima das copas das árvores localizadas na outra margem do rio. Como se a memória, naquele instante, fizesse uma digressão do tempo. Em seguida, depois de alguns segundos, esse mesmo agente respondeu: “É. Isso é verdade...”. Colocou um pouco de cerveja em dos copos, elevou a boca e a ingeriu em um só gole.

Trabalhava na cana, no lavradouro, eu com o meu pai. Meu pai era um grande lavrador. Ai eu fiquei do lado dele na (ladeira do arroz),um (tempo desse) nós estávamos(). Só que o () era vinte e duas toneladas né. Era quinze, dezesseis, dezoito. Mas todo ano era essa profissão.() Mesmo com a falta do dinheiro a gente... a gente tinha em banco um dinheiro. Agora o cara já guarda em banco, lá o nosso banco era no mato. () a renda era pra trabalhar, comer e aparecer mais (...)
Eu trabalhei, trabalhei, até ela (cair), ai agente estava parado com esse ramo do açai porque a minha família era grande, oito filhos, a mulher teve dez, morreu dois e ficaram oito. Naquela época....Agora graças a Deus!?
(ESMAELINO PANTOJA. Pesquisa de Campo)

A memória é um passado presente que quando (re) ativada, principalmente por sinais externos, entra em um processo não dicotômico entre o pretérito e o momento atual. Um presente que (re)faz o passado, as experiências vividas, adquiridas e armazenadas na memória, em vivências vivas e intensas. A memória, nesse sentido, não é seletiva, mas efetiva.

Dessa forma, o que seleciona as lembranças armazenadas na memória é a intensidade que cada vivência constitui como experiência de vida que, por algum motivo, a memória armazenou e, lembrando-as, as refaz. As memórias sobre os processos de trabalho vivenciados por parte dos moradores do Catimbau ainda está presente. E essa presença não está apenas na busca por lembranças nos labirintos da memória, mas também na busca de objetos de significação e avaliação das experiências vividas no presente.

As terras de ambos os lados do rio Igarapé-Miri onde atualmente localiza-se a comunidade de São João do Catimbau e seu entorno pertenceu, primeiramente, a André Pantoja. Este vendeu para o Jardim Reis ainda com o engenho funcionando¹¹.

Com o fim do ciclo produtivo da cachaça, nas décadas de 1970 e 1980, os senhores de engenho abandonaram suas terras, deixando para trás uma enorme quantidade de pessoas sem acesso a trabalho e renda. Foi a partir do declínio dos engenhos de cana-de-açúcar que os trabalhadores rurais passaram a priorizar a extração, plantio e a produção do açaí, como alternativa tanto para a ocupação da terra quanto para a geração de trabalho e renda no município, iniciando um processo de profundas transformações sociais e ambientais no espaço urbano e rural.

No início da década de 1990, com a plantação do açaí em sistema de manejo florestal e sistema agroflorestais, iniciou-se um trabalho de recuperação da vegetação natural que foi suprimida anteriormente a partir de ciclos produtivos com base na monocultura, a exemplo das plantações de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) (REIS e ALMEIDA, 2012, p. 166-167)

Com a crise dos engenhos a partir da década de 80, ocorreram mudanças na estrutura social da comunidade a partir do encadeamento na substituição da produção e na propriedade da terra, bem como nas relações de trabalho estabelecidas na área, ou seja, o colapso da economia baseada nos engenhos de cana de açúcar possibilitou mudanças para os trabalhadores que constituíam a mão-de-obra dessas instituições.

(...) Vários fatores, tais como as relações de trocas obsoletas entre produtores e proprietários de engenhos de cana, a legislação trabalhista, as altas taxas de inflação, a política açucareira do Instituto do Açúcar e do Alcool e a comercialização em massa pelos produtores do Nordeste e Sudeste após a construção e pavimentação de rodovias a Belém, foram responsáveis pelo rápido declínio de engenho no estuário. Durante o seu auge, entre 1960-1975, o número de engenhos chegou a 60 nas várzeas dos municípios de Abaetetuba e Igarapé-Miri. Somente 6 engenhos estavam operando em janeiro de 1993. A redução na capacidade de moagem resultou na redução de área de cultivo. Um processo análogo ocorreu também com o arroz e o milho da várzea. Com o colapso do mercado dos principais cultivos da região, os pequenos produtores do estuário perderam virtualmente toda a capacidade de gerar ingressos da fase inicial dos roçados. A banana, abacaxi, mamão, manga, e outras frutas intercaladas com a cana-de-açúcar poderiam servir como fontes adicionais de renda, mas o poder aquisitivo limitado das populações urbanas, mesmo em mercados como Belém, e a competição com os eficientes e grandes

¹¹ Andre Pinheiro morreu há cerca de vinte e cinco anos. Jardim Reis faleceu há mais de dez anos.

produtores da terra firme não permitiu a expansão desses produtos. Em meados da década de 1970, a combinação de eventos tinha em grande parte eliminado a agricultura comercial em pequena escala que tinha sua origem na época colonial. (HIRAOKA, 1993, p. 140-141)

Nesse sentido, o processo histórico e social possibilitou que a economia da comunidade do Catimbau, para alguns moradores e concomitantemente donos dos engenhos, ao entrar em crise com a queda na produção de seu principal produto modificasse substancialmente os modos de trabalho e qualidade de vida dos trabalhadores. No entanto, concomitantemente a essa redução, moradores que estavam inseridos num mundo de trabalho “escravo” (conforme vários identificam), saíram dessa situação e passaram a se tornar proprietários da terra.

Esmaelino Pantoja

(...) A cana é o engenho.() Agora só que agente trabalhava demais, era praticamente um trabalho escravo. Olha, num batalhão de dez (frasqueiras), eles davam de dezesseis a vinte, até vinte eles davam. Eles pagavam dez (frasqueiras) pra gente. Dessas dez (frasqueiras) eles tiravam cinco do terreno e ficava cinco. Se por alguma () o carregador não colocasse o (), eles sacavam logo meia (frasqueira), uma (frasqueira), ai “lá foi”. Ai () com todas as despesas. Mas tinha que trabalhar senão morria de fome. Nesse tempo graças a Deus isso é (). Hoje em dia não o (). Esse tempo não tinha bandido, não tinha ladrão. () Agora se um ladrãozinho desses aparece pra mexer aqui, - - olha aqui - - () não tinha nada pra roubar né. Nossa família, dia vinte e um, vinte e dois, agente ia pra Santana. A barraca ficava lá, sem porta, sem nada. Não tinha nada pra roubar. Alguma coisa que agente tinha (...) (Pesquisa de campo)

Enquanto alguns simplesmente ficaram na terra e passaram a ser proprietários por usucapião, outros negociaram com o antigo proprietário, pagando aos poucos, em várias parcelas até quitarem, tal como seu Esmaelino Pantoja, pai do Mauro. De qualquer maneira, os moradores atuais possuíam alguma relação com o local, seja por trabalharem na terra, seja pelo motivo de terem ido morar na comunidade com os pais, ou ambos.

Eu cheguei pra cá com sete anos. Eu estou com setenta e seis. Na faixa de sessenta e oito anos mais ou menos que eu moro aqui. Meu pai me trouxe pra cá, eu me lembro “benzinho”. Vinha numa canoa, um negócio de uns postes, uns baldes(...)

A minha família do papai começou com uma casa, uma casa. Depois nós crescemos foi pra duas casas, três casas, quatro casas. Eu com meu irmão, minha irmã, minha (). Aí meu irmão foi pra cidade e tem duas casas, duas casas. Praticamente já está com uma faixa quase que enorme, e já esta com uma aí pronto pra levar em frente de alvenaria. Não sei se ele te amostrou, lá onde ele ia montar a voadeira dele.

Já está... Já vai pra nove casas. E começou com uma casa nossa família. Uma casa foi pra quatro(). (ESMAELINO PANTOJA. Pesquisa de campo)

Interessante lembrar que, mesmo durante o período em que a cana-de-açúcar se constituía enquanto o principal produto cultivado na região, os moradores produziam outros produtos para complementar a renda, bem como desenvolviam outras atividades, como a caça e a pesca, para suprir parte dos gêneros alimentícios. Algumas dessas atividades ainda perduram, como a pesca (peixe e camarões) e a criação de animais de pequeno porte, tais como aves (patos e galinhas) e, em alguns casos, suínos. No caso da criação dos suínos, os mesmos são criados em um pequeno cercado suspenso para que o animal não fique em contato direto com o chão, constantemente alagado, molhado ou úmido. Geralmente há apenas um animal, que é criado e engordado para ser abatido em alguma data especial. No dia-a-dia, a carne suína é comprada na feira da cidade de Igarapé-Miri. Os patos e galinhas são criados soltos. Nesse sentido, é comum que, uma vez ou outra uma ave “suma”, principalmente pato, que fica nadando pelo rio.

Além dessas atividades, outras se somam no cotidiano dos moradores do Catimbau: produção de palmito, de cacau, pesca de camarão,

Isso corrobora a desconstrução da ideia de compreender a Amazônia a partir dos “ciclos econômicos”, pois, apesar de hoje a produção do açaí ser a principal atividade econômica, outras também são desenvolvidas, o que demonstra a resistência da pluriatividade e que o tempo cultural é diferente do tempo econômico (VERGOLINO-HENRI, 1994). A autora faz uma interpretação da cultura presente na Amazônia partindo de dois vieses: o primeiro referente à ocupação, exploração e colonização da Amazônia, tendo como pressuposto os ciclos econômicos, e o segundo que se refere aos ciclos das drogas do sertão e da borracha e cujas interpretações foram feitas em torno da dicotomia tradição/modernidade. Em sua

análise, esses vieses se cruzam, demonstrando que o tempo cultural é diferente do tempo econômico e, portanto, é possível analisar uma realidade levando em consideração as diversas atividades realizadas concomitantemente, bem como a existência de diferentes tempos: o civil, o ritualístico e o do relógio.

Óbvio que inegavelmente o açaí adquiriu um valor econômico muito importante no mercado a partir do aumento da demanda pelo produto. Mas é importante destacar que a consolidação da cadeia produtiva, um dos fatores responsáveis pelas modificações dos padrões de vida e consumo da comunidade do Catimbau, é, concomitantemente, uma agregação de valor econômico ao valor simbólico que açaí possui no cotidiano das comunidades ribeirinhas de Igarapé-Miri, isto porque, mesmo na época da entressafra, quando a oferta do produto é escassa e o mesmo adquire o valor mais elevado no mercado levando em consideração o período da safra, as comunidades não deixam de consumir nas principais refeições do dia. E isso não é algo recente, ou seja, há séculos que tal alimento faz parte da dieta dessas comunidades.

O açaí, derivado dos frutos, da palmeira, conhecido e consumido secularmente, não era considerado em termos financeiros, segundo a lógica do mercado, pelos grupos sociais que deles sobreviviam, nem pelos estados, pelos políticos ou empresários. Não apareciam nas estatísticas de produção. Mas o seu consumo era registrado e relatado nas diferentes literaturas como o principal alimento dos setores mais pobres da região do estuário amazônico e como prato típico da histórica alimentação regional. (MOURÃO, 2010, p. 76)

Portanto, as palmeiras da *Euterpe olarecea* Mat. sempre fizeram parte da paisagem da região e da alimentação dos moradores do Catimbau, sendo que somente a partir da década de 70 do século passado que começou a “(...) ‘açaização’ das várzeas colindantes às áreas urbanas do estuário (...)” (HIRAOKA, 1993, p.143). Com esse processo e o conseqüente aumento na produção a partir do manejo, parte desta é consumida pela família, enquanto o restante é comercializado – apesar da demanda, na época, ainda ser relativamente baixa, comparada com a contemporaneidade.

O aumento da demanda pelo produto, que é substancialmente crescente a partir de meados do século XX e, a partir da década de 1990, anualmente, promove o interesse de produtores que trabalhavam com outras culturas.

Nesse sentido, importante destacar que nem todos os *produtores* de açaí do Catimbau e de seu entorno já eram moradores e/ou trabalharam para o antigo engenho e que, portanto, passaram a produzir o açaí como excedente para comercializá-lo. Há *produtores* que moram na cidade de Igarapé-Miri e possuem propriedades na área. Segundo Almeida e Reis (2012, p. 167), na região do Baixo Tocantins,

O dinamismo econômico, social, cultural e ambiental do território, a partir da implantação de estratégias de diversificação da produção com base nos sistemas agroflorestais desenvolvidos pela pequena produção familiar, tem possibilitado a permanência e a geração de trabalho e renda no meio rural, em especial, na área de várzea, e garantindo a reprodução social dos agricultores familiares e a sustentabilidade da pequena produção familiar, baseadas nos princípios da Agroecologia, do manejo florestal e da organização social na várzea de Igarapé-Miri.

Essa particularidade demonstra uma não homogeneidade de produção e manejo da área, pois, como demonstro adiante, possibilita diversos campos de possibilidades nos estabelecimentos de tipos distintos de cadeias produtivas, bem como sutis diferenças nas relações no mundo do trabalho que, no final, compõe-se enquanto um mosaico dentro de uma realidade mais geral, que é essa cadeia produtiva que inicia no espaço rural, mas que reflete no destino final, já no espaço urbano.

4.2 – A casa, o trapiche, os bares

4.2.1 – A casa

A localização geográfica das casas é particularmente às margens do rio Igarapé-Miri ou igarapés. Isso facilita tanto a entrada e saída de pessoas quanto o recebimento e/ou remessa de produtos e mercadorias para a cidade ou comunidades vizinhas. Nessas residências, por mais que a família não tire seus respectivos sustentos exclusivamente da produção do açaí, as casas ganham destaque na paisagem em decorrência destas imageticamente saírem da plantação de palmeiras, ou seja, as casas e as palmeiras de açaí fazem parte do cotidiano das comunidades por dois motivos: a) ao longo do ano, é item obrigatório na hora do almoço (e em algumas residências no jantar também) o açaí em forma de vinho sendo, portanto, necessário que exista as palmeiras no próprio terreno; b) no período da safra, o açaí pode garantir uma renda extra - isso quando não é a fonte de renda principal da família, tal como citado.

Em grande medida, é inegável que, partindo dos pressupostos da sociedade citadina, as moradias são simples, em sua maioria de madeira e coberta com telhas estilo colonial ou telhas de amianto. Na comunidade do Catimbau, para onde cheguei e de onde parti para analisar a cadeia produtiva do açaí *in natura*, de todas as residências uma chama a atenção, tanto pela sua grandiosidade quanto pela adaptação do estilo palafita durante sua construção, isto é, a base da casa é no estilo palafita, mas o restante da estrutura da casa destoa totalmente das outras da comunidade: são de dois pisos, a fachada foi construída em alvenaria e completamente revestida com lajotas brancas, com detalhes na cor laranja. O cais da casa é bem amplo e parte do parapeito também é de alvenaria, revestido com lajotas brancas e com detalhes na cor laranja e alguns tijolos de vidro transparentes, também coloridos. É a casa de um dos moradores mais antigos da comunidade e pai do Mauro, meu informante principal do Catimbau.

As outras casas da comunidade seguem praticamente o mesmo padrão palafita: estrutura de madeira, coberta de telha, sendo que em algumas o piso é de

concreto e revestido com lajotas, enquanto que em outras o assoalho é de madeira. Quase todas são de apenas um piso. Isso demonstra as mudanças ocorridas com o extrativismo do açaí, onde praticamente todos os agentes envolvidos no negócio prosperaram financeiramente, segundo os discursos deles mesmos. Para Homma et al (2006, p. 9),

A modernidade do agronegócio do açaí (*Euterpe olarecea*), nas várzeas mais próximas da cidade de Belém, está presente nas antenas de TV e som, antenas parabólicas, nos aparelhos de telefone celular, do barco e do atracadouro defronte à casa erguida sobre estacas, das bombas para puxar água do rio para a casa, dos geradores elétricos e das baterias. Como sinal de luxo, reluzentes máquinas de beneficiar açaí, movidas a gerador, enfeitam o interior de diversas moradias, deixando para trás a trabalhosa tarefa de amassar com as próprias mãos. Assoalhos de madeira brilhantes no interior dessas casas contrastam com a moldura dos açazais manejados ao redor. (...) O crescimento da demanda do açaí provocou grande interesse no manejo de açazeiros nas áreas de várzea e no plantio em áreas de terra firme.

De fato, quando se entra nas dependências das residências é inegável olhar para os pisos, construídos em assoalhos, e perceber que em sua maioria sempre estão limpos e brilhantes. A esse cenário, junta-se atualmente as televisores de led ou LCD de acima de 30 polegadas e tevê por assinatura, além de outros bens citados por Homma et al (2006) como telefones celulares, barcos etc. o que visivelmente demonstra que o comércio de açaí ganhou destaque e papel muito importante para essas famílias no que diz respeito à aquisição de bens e melhoria na qualidade de vida.

No entanto, com o intuito de não cristalizar realidades, informo que essa mudança não é generalizada e, partindo dessa premissa, esclareço que nem todas as casas possuem essas características. No entanto, parte delas, segundo seus moradores, existe devido ao faturamento obtido com o comércio do produto, o qual foi fundamental para a aquisição de bens.

O espaço da cozinha é utilizado basicamente pelas mulheres. É lá que elas desenvolvem suas principais atividades do dia e sempre há alguma coisa pra fazer:

lavar louças, organizar a dispensa, montar a mesa para o café da manhã, almoço e jantar, preparar café para os visitantes que vão a casa etc.

Em algumas residências, a cozinha é um lugar de intimidade, onde as pessoas sentam, tomam café e ficam conversando enquanto as mulheres desempenham algum trabalho manual (já citado). No entanto, durante as refeições as famílias se reúnem na cozinha e quando há uma quantidade maior de pessoas na casa cuja quantidade ultrapassa os lugares junto à mesa, o que ocorre em dias de festas ou datas comemorativas, como dia das mães, por exemplo, primeiramente os homens fazem a refeição e depois as mulheres e, enquanto estas preparam a mesa, aqueles aguardam na sala ou no trapiche.

Nos horários do almoço e do jantar sempre há um recipiente mediano, geralmente uma panela, com o vinho de açai. Quando a mesa está posta, o vinho de açai já está nas tigelas, onde se acrescenta farinha d'água e come-se juntamente com os outros pratos servidos (carne suína, carne bovina, frango, peixe, camarão etc.). Vinho de açai e farinha, portanto, são dois produtos que não faltam na dieta dos moradores da comunidade de Catimbau e seu entorno.

(...) A princípio hoje né, de todas as produções que temos hoje, acho que eles [os moradores] consomem acho que só uns vinte e cinco por cento. O resto tudo vai embora. É vinte e cinco por cento, mas também esse povo aqui que toma açai que só. É almoço e janta.(risos)" (GINO, Pesquisa de campo)

A sala é um espaço, digamos, mais democrático e com funções diversas. É lá que se recebem visitas, onde se assiste televisão, onde se faz festas, onde as crianças brincam etc. As salas são grandes o suficiente tanto para receber pessoas, parentes e muitas vezes *peconheiros* (quando estes moram na cidade de Igarapé-Miri) que durante o período da safra dormem nas residências dos proprietários, ou mesmos em períodos quando se está fazendo algum tipo de benfeitoria. É possível que nas mesmas, dependendo do número de moradores, sirva como dormitório para uma ou mais pessoas durante à noite ou à tarde, onde se tira a sesta, em redes de dormir que, quando não estão sendo utilizadas, são enroladas e acondicionadas em

um espaço alto a fim de não atrapalhar a mobilidade dos moradores e/ou visitantes. Em alguns momentos, as mesmas são atadas para serem utilizadas como um assento, quando todas as cadeiras e bancos já estão sendo utilizados.

4.2.2 – O trapiche

O trapiche, também chamado de atracadouro ou cais, é um espaço de usos múltiplos: chegada e partida de pessoas, local de banho, atracadouro de barcos, canoas e rabetas, local onde se posicionam as *rasas* de açaí para que essas sejam visualizadas por quem trafega pelo rio, depósito de basquetas (quando o mesmo é coberto) e lugar apropriado para reuniões e observações. Estes três últimos usos de fato merecem a atenção.

Nesse sentido, no final do dia é comum a presença de famílias que se reúnem no trapiche e, em meio a conversas, apreciam a paisagem e observam os movimentos de ir e vir de pessoas transportadas em diversos tipos de embarcações que syndram o rio Igarapé-Miri. Nesses momentos, comenta-se muito sobre o que ocorre na comunidade e seu entorno, tal como festas, festividades de santos, eventos nas escolas etc. Também é um momento de interação com o mundo ao redor, visto que, partindo do pressuposto de que o rio é praticamente a única de via de tráfego para os moradores da comunidade (pois algumas casas estão interligadas por uma espécie de ponte que podem tanto percorrer as frentes das casas quanto as laterais, ou mesmos a parte traseira da residência, o que possibilita, em certas casas, que ao invés de entrarmos pela frente, entramos pela cozinha, sempre localizada na parte de trás do imóvel), é um lugar onde as pessoas veem e são vistas.

Quando os conhecidos passam em suas canoas, cascos ou rabetas, há um cumprimento que ora é realizado apenas com uma leve entonação de um som oral (pode ser um grito, um ruído ou alguma palavra) cujo objetivo é estabelecer e

manter linguagem fática, acompanhado de um movimento de um dos braços, o qual é levantando para cima com a mão aberta até a altura superior à cabeça, constituindo uma estética de comportamento singular.

Esse cumprimento também pode ocorrer de outra forma, no qual o sarcasmo é um atributo importante, isto é, quando um dos interlocutores relembram eventos nos quais ocorreu alguma situação cômica. Isso pode ocorrer em três situações: a) no trapiche, meu informante relembra o fato e fala em tom elevado para ser ouvido tanto para o outro interlocutor escutar quanto os vizinhos. Digo isso porque o cômico precisa de público para reproduzir-se. E eu, um pesquisador “de fora” e em processo de integração, que estava se tornando amigo, não conhecia as histórias e, para compreender o contexto e os signos utilizados (o apelido, por exemplo), precisava perguntar a quem lembrou e este sempre estava disponível para explicar-me; b) quando existem pessoas a mais (da própria comunidade) elas entendem na primeira mensagem, sem precisar, portanto, de explicações mais específicas e contextuais, pois, a priori, estariam habituados e conheceriam o contexto em que se desenvolveu tal situação; c) se eu estiver presente (e, portanto, não tiver presente na situação “a”), o momento é diferente, pois estou ali pela permissão do meu interlocutor principal. É ele me apresentando para a comunidade e explicando o contexto diante dos outros moradores. A partir daí para adentrar-se parcialmente nas estruturas, o evento se constitui enquanto uma espécie de ritual no qual o “de fora” é inserido na sociedade. No caso do Catimbau, tal ritual me permitiu tornar mais próximo da comunidade e das relações entre os moradores estabelecidas no cotidiano.

Duas dessas situações ocorreram quando me apresentaram o “Cara de Gay” e o “TF”. De forma direta, Mauro gritou do trapiche: “Josias!! Vem cá vem cá...”. Ao chegar no trapiche, um rapaz ia passando em uma *rabuda*. Mauro gritou: “Ei Cara de Gay! Vem cá! *Bura* tomar uma depois ali com Josias, no Porca”. Mauro me explicou que todos ali tinham algum apelido e que não adiantava “pegar corda”, pois seria pior. Mas ali ficou claro que existe um estereótipo sobre questões de orientação sexual.

Já com relação ao “TF”, na frente de outras pessoas Mauro perguntou: “Josias, sabes por que é ‘TF’? Respondi que não. Nesse momento as outras

peças presentes riram sucintamente. E, sentado, fazendo um movimento com a mão de cima até em baixo, como se estivesse fazendo um raio-x a distancia do corpo todo, da cabeça aos pés do TF, ele disse: “Mas bom não? Olha bem pra dele!” E enquanto eu olhava e meus olhos acompanhavam o movimento da mão do Mauro, ele mesmo respondeu: “Tudo Feio – TF”. Nesse momento todos riram. Inclusive eu. Uma relação entre o pesquisador e seu objeto de estudo que é estabelecida constantemente, do espaço privado ao espaço público.

O trapiche também serve para esperar embarcações que fazem o itinerário Igarapé-Miri – Comunidades, como se fosse uma parada de ônibus, ou seja, serve com um lugar de embarque/desembarque e partida/chegada de pessoas e mercadorias. É comum quando o morador do lado (ou próximo) não possui trapiche, utilizar o do vizinho. O trapiche possui uma importância tão significativa na vida dos ribeirinhos que quando o mesmo é construído, ou reformado, há uma festa de inauguração.

4.2.3 – Os bares

Na comunidade do Catimbau há três estabelecimentos onde se comercializam bebidas alcoólicas, os três construídos em madeira e todos localizados na beira do rio, cujas propriedades pertencem ao Zé, ao Porca e ao Walter. Aqui enunciarei como estabelecimento A, B e C, respectivamente.

Nos estabelecimentos “A” e “B” são comercializados alimentos e produtos não perecíveis, como arroz, feijão, farinha, açúcar, óleo, sabão, cerveja, cachaça etc. e ainda miudezas em geral. Esses dois estabelecimentos funcionam como espécies de anexos as casas de seus respectivos proprietários, ou mais especificamente, geminados as salas dessas.

No estabelecimento “A” pode-se comprar, ainda, diesel e, nesse sentido, é comum o aporte de “rabetas” e “rabudas” cujos donos param para comprar geralmente um ou dois litros. A frequência de mulheres que passam por lá é relativamente proporcional ao número de homens, ainda que o trânsito de pessoas seja pequeno.

Já no estabelecimento “B” a frequência de homens é quase que exclusiva. Isso porque atrás do mesmo há um campo de futebol no qual diariamente parte dos homens das comunidades próximas se reúne para jogar bola e, conseqüentemente, beber umas cervejas tanto antes quanto depois da partida de futebol. Esses encontros geralmente ocorrem por volta das 16h00 e vai até mais ou menos as 19h00, tempo necessário para a partida de futebol. Apesar de vender produtos alimentícios, quando falta um dos itens nas residências que é comercializado no Porca, são os homens que vão até lá comprar e sempre há algum conhecido/vizinho no estabelecimento. Nesse cenário, a prática da dádiva é constante, na qual o objeto usado na troca é a cerveja.

O estabelecimento “C” é um bar propriamente dito, com duas mesas de sinuca e algumas cadeiras, além de dois bancos que são fixos à estrutura do prédio, seguindo os padrões da comunidade, isto é, em estilo palafita. Nesse bar, durante os dias corridos, apenas homens o frequentam, isso não significa e nem representa uma negação do consumo de bebidas alcoólicas por mulheres ou mesmo uma proibição de tal estabelecimento ser frequentado por elas. No entanto, existe uma espécie de tabu com relação às mulheres o frequentarem. Assim, o espaço é visto e vivenciado como eminentemente masculino. Aquelas, quando ocasionalmente bebem, usam o cais em frente às suas residências, sempre acompanhadas por outras pessoas, principalmente parentes.

Os bares da comunidade são lugares onde se conversa sobre tudo, principalmente sobre o vetor da economia da comunidade: o açaí. Essas conversas ocorrem de forma mais afincada no estabelecimento “B”, onde se reúnem duas categorias inseridas na cadeia produtiva: os *peconheiros* e os *produtores*. Nesse sentido, as relações ocorrem de forma que, apesar de somente alguns *produtores* jogarem futebol com frequência, os mesmos são quem paga a maioria das bebidas

e, quando chega alguém no estabelecimento, estes colocam a cerveja até a metade do copo e o oferece à pessoa que acabou de chegar, sendo que este não nega o pedido. Em seguida, o copo é entornado de uma vez, uma regra não dita, mas visivelmente perceptível entre os consumidores novatos a partir da segunda cerveja. Nesse sentido, o copo sempre fica vazio sob a mesa, o que não significa que a garrafa de cerveja esteja vazia.

Essa maneira interessante de tomar cerveja está associada à forma como se toma cachaça em alguns interiores do Norte e Nordeste do Brasil, onde entornar a bebida de uma vez, sem deixar pinga no copo de dose é sinal de masculinidade, sendo uma forma de expressão incorporada ao *habitus* (BOURDIEU, 2008), presente durante o processo de ocupação e povoamento da área do Baixo Tocantins, onde se localiza o município de Igarapé-Miri, e o desenvolvimento dos engenhos de cachaça, quando a região ainda era uma das grandes produtoras. Esse *habitus*, ao mesmo tempo em que une no bar os agentes sociais inseridos na cadeia produtiva do açaí, também delimita tal espaço como eminentemente masculino.

Quando a partida termina, os jogadores andam em direção aos seus meios de navegação que ficam aportados no trapiche do bar/casa do Porca, sendo, que para percorrer o trajeto do campo até às embarcações é necessário passar pela frente do bar, rés a porta de entrada, pois como é uma área de várzea, uma grande passarela suspensa em média um metro de altura, construída em madeira, interliga parte do trajeto do campo de futebol ao bar do Porca. Sendo assim, aos poucos o burburinho e risadas vão se aproximando e as falas ficando mais audíveis e compreensivas. São brincadeiras, “encarnações” que surgem a partir de lances do jogo (perda de um gol, uma queda, um esbarrão etc.) ou mesmo do dia-a-dia, e que são permitidas pelas regras estabelecidas no cotidiano coletivo. Algumas brincadeiras vão para além do grupo em particular (os jogadores, por exemplo) e adentram em outros círculos (os dos *proprietários*), o que demonstra a posição de categorias diferentes.

Foote-Whyte (2005) usou duas categorias para explicar as estruturas sociais de Corneville. O autor diferencia dois tipos de grupos: os “peixes miúdos”, constituído pelos “rapazes de esquina” e os “rapazes formados”; e os “peixes

graúdos”, composto por “gangsters” e “políticos”. Segundo ele, às vezes há uma relação de amizade entre tais grupos. Obviamente que não é possível aplicar as categorias do autor citado para a realidade da Comunidade de São João do Catimbau. No entanto, na mesma também há uma diferenciação composta por *produtores/proprietários* (os *donos* dos açazais) e os *peconheiros*. O próprio Porca, proprietário do bar, também é *produtor*.

No entanto, há uma proximidade ancorada em laços de amizade que aproxima o grupo e que é demonstrado quando as brincadeiras supracitadas ecoam e vão para além do círculo composto por um dos grupos acima. Algo similar que acontece na feira açai e que lá denominam de *conhecimento*.

Apesar desse aparente separatismo – perceptivo na própria dinâmica na qual o espaço do bar é ocupado (na maioria das vezes, os *peconheiros* se aglomeram, inicialmente, entre eles, enquanto que os *produtores* permanecem nos mesmos lugares de antes, visto que não foram jogar a partida de futebol) – esses grupos interagem entre si.

Há uma diferença que vai aproximar essa configuração com a Feira do Açai, em Belém, ou seja, há uma diferenciação, também entre os *carregadores* e os *marreteiros* ou *produtores/marreteiros*. Em ambos os casos eles não entram em conflito direto, pois na cadeia produtiva, há momentos limiares na materialização da moeda de troca, ao mesmo tempo em que há uma simbologia nas ações que garantem essa hierarquia.

Estas ações são, no caso do Catimbau a fidelidade em trabalhar constantemente com os mesmos *produtores* (o Macaco, por exemplo, no *regime de meia*, trabalha só com o Porca) e na Feira do Açai, em Belém, há dois exemplos: o fato de ter que esperar e acompanhar o *marreteiro* ou o *produtor/marreteiro* ir embora. Em ambos os casos, tanto *peconheiros* quanto *carregadores* não tocam no dinheiro imediatamente ao final de suas funções. Ficam esperando os *produtores/proprietários* ou *marreteiros* negociarem. E isso acontece tanto no espaço rural quanto no urbano, tal como especificado. Outra semelhança entre esses dois grupos é a densidade corporal. Enquanto os *peconheiros* e *carregadores*

possuem um porte físico mais esbelto, os *produtores* ou *produtores/marreteiros*, em sua maioria, são mais encorpados.

5 – A Feira do Açaí de Igarapé-Miri

Banhada pelo rio homônimo ao nome da cidade, o principal fruto extraído dos açazais segue para pontos distintos, onde podem-se elencar pelo menos três formas de comércio para onde se dá continuidade à cadeia produtiva. O primeiro referente aos *marreteiros de rio*, que ao navegarem pelos rios da região, vão comprando o produto exposto nos trapiches das casas, ou então o encomendados anteriormente. O segundo nos portos particulares da cidade, pertencentes aos médios ou grandes *produtores* da região, geralmente quando ocorre uma encomenda previamente agendada; e o terceiro na Feira do Açaí da própria cidade, localizado à margem do rio Igarapé-Miri.

A existência de um lugar denominado Feira do Açaí na cidade de Igarapé-Miri é um indício da importância do produto para a economia local, principalmente das comunidades ribeirinhas da região, mas não apenas destas, visto que o comércio do açaí afeta outros agentes que moram no centro urbano e que direto ou indiretamente estão incluídos na cadeia produtiva. A Feira do Açaí de Igarapé-Miri, localizada as margens do rio de mesmo nome, é, portanto, a institucionalização do comércio do produto como principal bem que contribui decisivamente para a circulação monetária na cidade, pois a mesma acaba se tornando como uma espécie de *focus* onde para a produção do açaí da região, sejam estes produzidos por pequenos, médios ou grandes proprietários.

É na Feira do Açaí onde dezenas de caminhões, durante o período da safra estacionam, cotidianamente, para serem abastecidos de toneladas de açaí e seguem filamentos da cadeia produtiva. Ao observar a movimentação que ocorre na feira, não é difícil perceber que tais caminhões seguirão para destinos distintos.

Fotografia 10 - Feira do Açaí de Igarapé-Miri/PA



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí, Igarapé-Miri/Pará/Brasil – 05/2013
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

Refiro-me a um filamento pelo fato de que, ao fazer a pesquisa de campo na cidade de Igarapé-Miri, considerada como a principal fornecedora de açaí da região, quiçá do mundo, o açaí segue outras cadeias, chegando aos estados, por exemplo, do Maranhão, Rio de Janeiro e São Paulo, para citar três exemplos mais recorrentes, ou seja, não seguem apenas para Belém. Jiovan Pantoja informou que

Daqui ele pega rumo destino a São Paulo e Rio. E vão pelas empresas daqui de Belém né?! Tomé-açu, Castanhal. Aí as empresas se beneficiam e exportam pra Rio, São Paulo. Aqui tem a 'Vale do Açaí' e a DAPANCOL. São as empresas que tem ai [de beneficiamento]

A Feira do Açaí de Igarapé-Miri foi construída em setembro de 2009 e funciona de segunda à sexta-feira a partir de meio dia, horário em que na maioria das vezes, no período da safra, centenas de *rasas* de açaí *in natura* são desembarcadas dos barcos, a fruta é depositada em basquetas para em seguida

serem embarcadas em grandes caminhões. Para que a atividade seja finalizada, outras são necessárias: um *carregador* - que pode ser um *carregador/produtor*, um *carregador/produtor/marreteiro*; um *carregador marreteiro* ou alguém contratado pelo *produtor* ou *marreteiro* para fazer o desembarque - retira as *rasas* de açaí de dentro do barco e joga para alguém que está fora do barco, na rampa de acesso rio/feira. Esse coloca a *rasa* em uma balança e verifica se o peso “corresponde” ao padronizado. Caso pese menos, um pouco de açaí é retirado de *rasa* que fica estrategicamente posicionada ao lado para esse fim: suprir o açaí que está faltando. Se o peso ultrapassar, parte do açaí é retirado com o auxílio de uma cuia e jogado na mesma *rasa* citada na situação anterior. Outro *carregador* recolhe a *rasa* que está na balança e leva até o caminhão. Lá, a fruta é depositada em basquetas, que já estão em cima do caminhão, com o auxílio de um encarregado que fica em cima da carroceria.

Alguns *produtores* reclamam que as empresas não pagam o que foi acordado, onde estas justificam que na hora de pesar o produto, ao “descer” do barco, diversas *rasas* – quando não todas – pesavam menos que o socialmente estabelecido pelas regras (in)formais da cadeia produtiva.¹² Assim, quanto maior a carga a ser remetida para determinada empresa de beneficiamento, maior será o “desvio de peso” no momento da pesagem.

De fato, acompanhei o carregamento de dois caminhões. O peso medido na balança e o valor anotado no caderno de despacho sempre diferenciavam. Às vezes o controlador da balança colocava mais açaí na *rasa* em que estava sendo pesada, de outras ele retirava.

Uma das estratégias usadas é não deixar o ponteiro da balança parar totalmente de se movimentar, já que o dispositivo da balança é mecânico. Nesse sentido, posiciona-se e retira-se o produto na balança rapidamente, isto é, as velocidades desses dois movimentos são tão rápidas que o tempo mínimo em que o produto fica sobre a balança é muito inferior ao tempo necessário para que a balança se estabilize. Essa estratégia é usada tanto quando o dispositivo é mecânico quanto quando é digital. Porém essa norma não é tão eficiente quando

¹² O peso comercialmente aceitado em sua totalidade é de 29 quilogramas. Sendo 28 de açaí *in natura* e 1 quilograma referente a tara, isto é, equivalente ao peso de uma *rasa*.

usadas nas balanças digitais. Essas estratégias são tão corriqueiras que aparentemente não há nada de anormal, pois, apesar dos *produtores* falarem nas entrevistas da perda do produto, são poucos os que brigam e discutem para que a pesagem seja feita corretamente.

Construída na Travessa Padre Emilio Martins, os caminhões são abastecidos e possuem fácil acesso a Rodovia PA-151. Ou seja, a feira acaba sendo o ponto final para os *produtores* que desejam ali comercializar sua produção e ponto inicial para quem lá estabelece relações comerciais e que vai levar o produto adiante, seguindo em direção para a Alça Viária e depois para as empresas de beneficiamento localizadas na própria cidade ou em cidades como São Luís, estado do Maranhão, ou mesmo para as feiras de Belém, isto é, seguem por filamentos diferentes e segundo lógicas distintas.

Durante séculos a principal via de circulação dos produtos extrativistas produzidos nos interiores do estado do Pará e comercializados no Ver-o-Peso se dava exclusivamente pelos rios, realidade que mudou a partir do início da primeira década do século XXI com a inauguração do projeto denominado Alça Viária, pois tal empreendimento redirecionou a produção macrorregião de Cametá. Tal empreendimento provocou mudanças, inclusive, na cadeia produtiva do açaí.

6 – O projeto Alça Viária e a Cadeia produtiva do açaí in natura produzido em Igarapé-Miri.

Inicialmente a pesquisa dar-se-ia tendo como escopo principal uma etnografia comparativa entre as possibilidades de cadeia produtiva de açaí a partir de dois trajetos diferentes que seriam feitos de barco, tendo como ponte de partida e chegada a Feira do Açaí, até duas áreas produtoras da fruta. No entanto, na segunda parte do campo me depararei com conjecturas que até então não havia pensado no momento da escrita do projeto de pesquisa. Por esse motivo, alguns

aspectos metodológicos passaram por modificações, quando foi necessário o exercício da *reflexividade* (BOURDIEU, 1997).

Partindo dessas premissas, ao entrar em contato com um *atravessador* que trazia a fruta para ser comercializada no Ver-o-Peso, o mesmo me informou que o trajeto Igarapé-Miri-Belém na maioria das vezes é realizado por via terrestre e que tal percurso já se faz há mais ou menos uma década e, o que mudou a própria configuração da utilização do espaço na Feira do Açaí onde as *rasas* são dispostas, pois a quantidade de açaí produzida em Igarapé-Miri e comercializada na feira diminuiu drasticamente. Mesmo assim ainda há *produtores/atravessadores* que continuam a fazer o trajeto citado, por via fluvial.

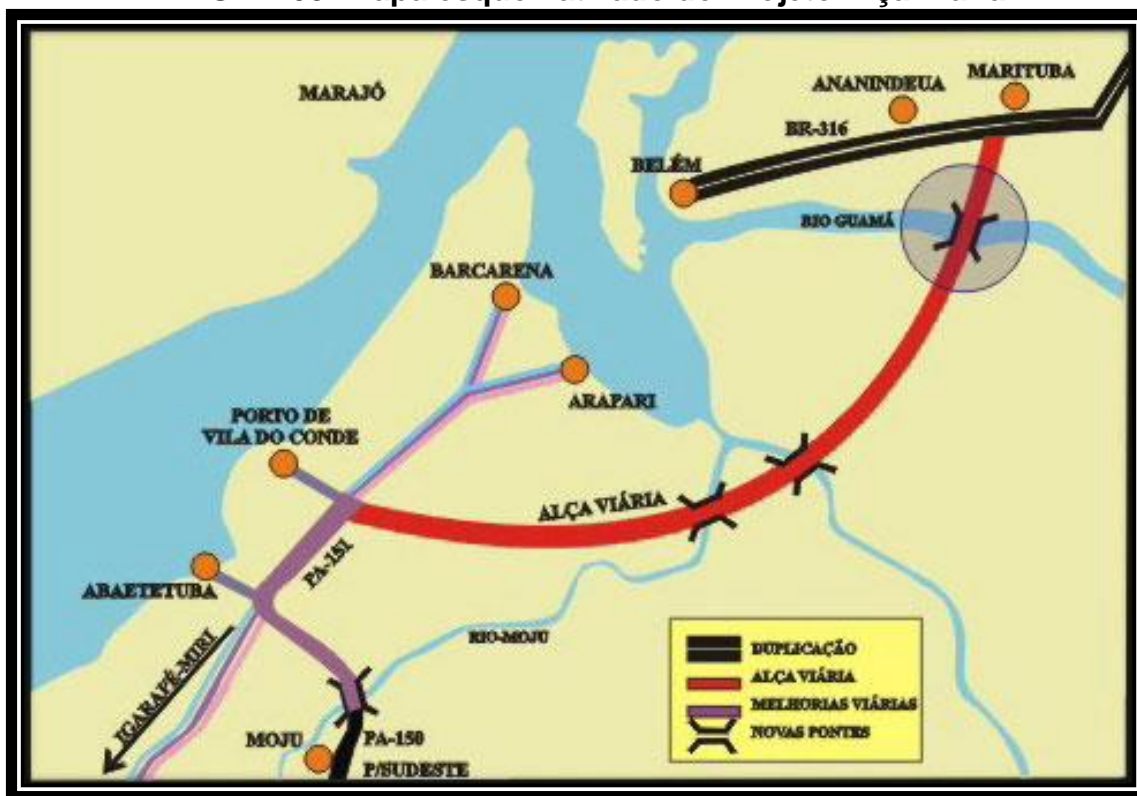
Essa mudança foi possível a partir da construção da *Alça Viária*, que interligou a área de maior produção de açaí da região Norte à outras cidades, dando, assim, vazão para que parte da produção passasse a ser transportada diretamente para outros estados da federação brasileira.

O projeto intitulado *Alça Viária*, cujo objetivo seria “integrar” a região metropolitana aos interiores do Pará, foi oficialmente inaugurado no segundo semestre do ano de 2002, mais especificamente no mês de setembro. Tal empreendimento consistiu em pavimentar algumas rodovias e construir pontes sobre alguns rios: rio Guamá, rio Uruboca, rio Guajaraúna e rio Genipaúba. Segundo informações captadas no site da Secretaria Executiva de Transportes – SETRAN/PA,

A idéia central é baseada na elaboração de estudos técnicos, econômicos, ambientais e sociais, necessários para definir a viabilidade da interligação física da região metropolitana de Belém com o porto de Vila do Conde e a rodovia PA-150, através da pavimentação de estradas e construção de pontes para a transposição dos rios Guamá, Acará e Moju. O projeto prevê a implantação e pavimentação de **155,8 Km** de rodovias e construção de **4.508,8m** de pontes de concreto e mistas (incluindo as ligações complementares), sobre os rios Guamá, Acará, Moju e Cidade do Moju. (...) Além disso, deverão ser construídas pontes em concreto pretendido, num total de **115,4m**, sobre os rios **Uruboca (35,4m)**, **Guajaraúna (40m)** e **Genipaúba (40m)**. Também deverá ser construído um terminal de integração rodoviária no eixo Ananindeua/Marituba, onde os ônibus interestaduais e intermunicipais farão conexão com os ônibus urbanos e metropolitanos. (SETRAN, 2013, não paginado)

Dessa maneira, não apenas o porto da Vila do Conde, localizado na cidade Barcarena, foi integrado por pontes e rodovias, mas também os municípios próximos de por onde as obras foram planejadas e executadas, incluindo os municípios de Abaetetuba e Igarapé-Miri, dois grandes fornecedores de açaí para os mercados local, regional e nacional. Abaixo segue uma imagem na qual é representado a Alça Viária que, como se pode perceber, interliga diretamente através de pontes e rodovias alguns municípios.

IMAGEM 08: Mapa esquematizado do Projeto Alça Viária



Fonte: Setran (2013, não paginado).

Essa mudança na infraestrutura para tornar acessível alguns interiores do estado do Pará a partir da capital trouxe benefícios, obviamente, às cidades de Barcarena, Abaetetuba, Igarapé-Miri e outras, cujos acessos com a capital paraense antes ocorria parcialmente por rodovias, visto que em certos trechos era necessário fazer travessias dos rios utilizando o sistema de balsa ou então seguindo de barco ou navio até às respectivas cidades ou vice-versa, isto é, antes era exclusivamente rodofluvial.

Nesse sentido, pela PA-151, que passa pela cidade de Igarapé-Miri, é possível verificar que dezenas de caminhões percorrem a pista em direção às cidades de seu entorno, principalmente para a cidade de Igarapé-Miri para serem abastecidos, desde então, entram na cidade e saem de lá carregados com toneladas de açaí. A cadeia produtiva, antes interligada basicamente pelos rios, agora possui uma nova dinâmica.

7 - O Açaí orgânico e o processo de certificação

Ao longo da cadeia produtiva o açaí agrega valores não apenas econômicos, mas também simbólicos nos quais vão se imbricando diversos fatores, tais como: local onde ocorre o extrativismo ou manejo, forma de manter a plantação, tempo de deslocamento do local de produção até o comércio na feira, maneira de conservar o produto, tipo de armazenamento, dentro outros. Essas particularidades implícitas são utilizadas nos momentos da comercialização, principalmente entre *marreteiros* de beira e *maquineiros*. Portanto, estes podem optar por comprar determinado produto por uma questão simbólica, mas que, segundo eles, interfere diretamente no processamento que despolpa a fruta nas bateadeiras, transformando o açaí *in natura* em “vinho”.

Sendo assim, se por um lado o produto vai agregando valores mercadológicos por outro o açaí agrega valores simbólicos para ser comercializado no mercado. O *açaí orgânico*, por exemplo, é uma forma de agregação de valores simbólicos a partir da sua classificação enquanto uma particularidade superior, que a distingue dos demais, isto é, o mesmo recebeu uma nomenclatura tendo como perspectiva a tendência que está ocorrendo no mercado mundial, que é a promoção da ideia de que alimentos orgânicos são produtos politicamente corretos a serem consumidos por quem busca uma vida mais duradoura e saudável. No caso do açaí, produzido na Amazônia – cenário de debates para a implantação de grandes

projetos desde a década de 70 -, aos valores simbólicos codificados ao açaí orgânico ao longo da cadeia produtiva, soma-se o discurso do desenvolvimento sustentável e social na Amazônia.

Durante o campo os *produtores* falaram em produção do açaí com uma conotação homogênea, não classificando a tipologia do produto, isto é, se era orgânico ou não (exceto um *produtor* que, meia hora depois de iniciada a entrevista, o mesmo usou a expressão *açaí orgânico* no contexto em que ele falava da empresa para a qual ele vendia, que exigia a tipologia citada). Quando citava o açaí orgânico durante pesquisa na comunidade São João do Catimbau, todos já tinham ouvido falar, explicitando que a diferenciação ocorria no tipo de manejo aplicado nos açaizais.

Conversando no bar do Porca com quatro *produtores*, os mesmos elencaram características gerais e aleatórias dos açaizais que produziam o açaí orgânico (presença de árvores frutíferas, a não utilização de agrotóxicos e a manutenção do açaizal *limpo*). Já nas entrevistas que fiz com *produtores* que moram na cidade de Igarapé-Miri, um deles, Marcio Noda, falou sobre o açaí orgânico e a certificação:

Tem empresas, indústrias, que vendem o açaí como orgânico. Então eles contratam uma certificadora pra vir avaliar a propriedade. Só que já não é só em relação ao o não uso de agrotóxicos, produtos químicos, não é só isso. Eles contam [“CONTAM” NESSE CONTEXTO EQUIVALE A “LEVAM EM CONSIDERAÇÃO”] também... algo que tenha dentro da [PROPRIEDADE]... as minhas propriedades não passariam por essas [CERTIFICADORAS]... porque não tem outras árvores aí dentro. Eu derrubo tudo, só deixo o açaizal. E eles exigem pra certificar que tenha árvore de tal coisa, tal coisa, dentro do açaizal. Acho que eles indicam [AS ESPECIES, TIPOS DE ÁRVORES]. Você que tem que ter. (MÁRCIO NODA. Pesquisa de campo)

Essa classificação na área de produção pesquisada, não criou a dicotomia *açaí orgânico versus açaí não orgânico* nos discursos dos *produtores*, apesar dos mesmos saberem que suas respectivas produções são direcionadas para agentes diferenciados, ou pontuais, pois determinada cooperativa não aceita cooperados sem o certificado, bem como uma empresa “X”, a priori, se negaria a comprar açaí que não fosse orgânico. Além disso, o comércio deste tipo de açaí é mais amplo –

apesar da produção ser direcionada para as empresas/indústrias específicas, visto que estas pagam um valor superior ao preço cotado na feira para o açaí não orgânico – pois podem ser comercializados, ainda, nas feiras – neste último caso, se o produto for vendido para o *maquineiro*, a certificação é irrelevante no momento da comercialização.

(...) Eu ouvi falar uma tal de “ABD” [IBD CERTIFICADORA] e tem mais alguma, não conheço. A CANTA - a Cooperativa de Tomé-Açu-, ela pede certificado. E o... não lembro se é o Açaí Santa Helena. Algumas indústrias querem certificado. Então eles [AS INDÚSTRIAS] pagam as certificadoras pra vir certificar as áreas aqui [EM IGARAPÉ-MIRI].
 (...) até agora eu não sei [SE A LUCRATIVIDADE É MAIOR]. Tem alguns [PRODUTORES] que dizem que eles vendem um pouco mais caro [PARA AS INDÚSTRIAS]. Mas eu não sei te dizer, eu não vendo pra indústria. Porque a (época) que eu trabalho não compensa pra eles. Ai eu... Teoricamente, eles deveriam pagar mais caro. Mas alguns dizem que não estão pagando caro. É só pra garantir a venda pra eles mesmo. (...) pra eles terem facilidade de vender pra exportação. (MÁRCIO NODA – Pesquisa de campo)

A agregação do valor simbólico, portanto, é utilizado, principalmente, pelas empresas de beneficiamento, não fazendo parte dos discursos da maioria dos *produtores* de açaí. Estes, no entanto, podem se apropriar dos discursos em virtude de possíveis mudanças, tanto na demanda pelo produto, cuja tendência, levando em consideração os dados da produção e o preço nos últimos dez anos (SAGRI/PA, 2013), é aumentar ainda mais, quanto às exigências do mercado consumidor.

Esse sistema de classificação veio como um movimento exógeno a estrutura organizativa de produção dos moradores de Catimbau e seu entorno, engendrado com a entrada de empresas que passaram a atuar na cadeia produtiva do açaí que, em busca de destaque no mercado – tanto com relação às outras empresas quanto com relação à tipologia de consumidor a ser alcançado -, passaram a exigir um tipo de açaí diferenciado, mais específico: o orgânico.

Essa diferenciação através de um sistema de classificação legitimado por empresas certificadoras que passam a atuar na região ocorre em face aos interesses do capital, mediado via empresas de beneficiamento, ou seja, essa lógica classificatória via processo de certificação sugere certas preocupações do

capital em (re)organizar a atividade segundo interesses específicos, onde a maioria dos *produtores* não é beneficiada, bem como o consumidor em escala local/regional, como veremos adiante.

Um processo análogo de certificação iniciou-se na França nos últimos anos. Marie-France Garcia (2012, informação verbal) afirma que atualmente os mercados estão passando por um processo de regulação no qual estão se estabelecendo acordos e regras em busca de uma regulamentação no que diz respeito às negociações mercantis, onde o próprio estado impõe normas com relação às novas regras a partir da certificação de produtos enquanto orgânicos ou não. Nesse interim, a produção de vinho e outros produtos alimentícios passaram ou estão passando por um processo de certificação onde uns são rotulados pelo estado e outros por empresas privadas.

Ainda segundo Garcia (2012, informação verbal), por trás do aparente interesse pelo desenvolvimento sustentável, há um interesse político e econômico no que diz respeito a comercialização desses produtos onde por último fica a preocupação com o meio ambiente ou com o consumidor, ou seja, segue “uma lógica do lucro”, estabelecendo uma hierarquia do que é importante: primeiro a venda, depois a exportação e em último caso, a “importância para a segurança alimentar”¹³

Em Igarapé-Miri a empresa que está atuando, segundo os entrevistados, é a *IBD-certificações*, empresa de iniciativa privada com sede em Botucatu, estado de São Paulo, em parceria com a *Bio Ecobrazil*¹⁴. A partir do acesso ao documento utilizado para fiscalizar uma das propriedades a fim de garantir que a produção da mesma mantenha a certificação, verifiquei que são avaliados cerca de trinta e cinco itens divididos em cinco categorias, tal como consta no quadro que segue.

A empresa *Bio Ecobrazil*, que inspeciona para a certificadora IBD, também comercializa o açaí, já beneficiado, desempenhando duas funções nessa cadeia,

¹³ GARCIA, Marie-France; Wagner, Alfredo Wagner; GARCIA, Afrânio. Palestra: “Novos espaços de pesquisa multidisciplinar”. Organizado pelo Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia em no Auditório da Universidade do Estado do Amazonas (Manaus, Amazônia) em 30 de agosto de 2012.

¹⁴ No Brasil as cinco empresas ou institutos com maior destaque que atuam no ramo da certificação são a IBD, a BDIH, a VEGAN e a ECOCERT.

isto é, além de inspecionar a área e emitir uma declaração para o *produtor* e para a certificadora, informando se tudo está dentro dos parâmetros exigidos por esta, também comercializa diversos produtos de origem vegetal produzidos na Amazônia e “compartilha” com o público em geral via site,

(...) alguns dos principais resultados do trabalho entre a Bio Ecobrazil, indústria Açai do Pará e grupo de Produtores rurais, especialmente na cadeia produtiva do Açai, com base na premissa de que é possível conciliar desenvolvimento econômico e práticas sociais e ambientais sustentáveis. (BIO ECO BRAZIL, 2013, não paginado).

Há em algumas partes da Amazônia onde o açaí é produzido, em especial na comunidade do Catimbau e seu entorno, um cenário, ainda que em processo e guardadas suas possíveis especificidades, que indico enquanto análogo com o que aconteceu na França, onde o vinho orgânico deixou de ser comercializado nas feiras para ser distribuído por grandes empresas e vendidos nos grandes supermercados, um dos indícios que demonstram o interesse do capital (GARCIA, 2012, informação verbal).

No caso do açaí, o discurso da sustentabilidade e do desenvolvimento social está presente como uma proposta política que valoriza o *produtor*, mas que na verdade valoriza o produto no mercado a partir de uma mudança da agregação de valores simbólicos com foco na relação com o mercado de venda e o público consumidor, bem como a possibilidade da superação da feira, antes utilizada como um necessário destino intermediário, para comprar o produto diretamente com os *produtores*. Há uma reconfiguração na cadeia produtiva do açaí onde a versão orgânica ao invés de ser direcionada para a venda pelos *marreteiros*, direta ou indiretamente para os *maquineiros*, vem tendo seu fluxo direcionado para as empresas de beneficiamento. O espaço da feira, quando convém, passa a ser um ponto de desembarque/embarque, não sendo utilizada, portanto, como espaço de negociação do produto.

Quadro 04 - Parâmetros levados em consideração na certificação do açaí orgânico (IBD)

C A T E G O R I A S	Aplicação das boas práticas na coleta de frutas	I T E N S	01	Utilização de lonas na coleta e na debulha dos frutos
			02	Utilização de arataca na debulha dos frutos
			03	Higienização das lonas depois da coleta
			04	Identificação das <i>rasas</i> com código do produtor
			05	Acondicionamento adequado das <i>rasas</i>
			06	Utilização de basquetas no transporte dos frutos
			07	Higienização dos barcos no transporte dos frutos
			08	Barco com vazamento de óleo
	Segurança no Trabalho	I T E N S	01	Utilização de EPI's na coleta de fruto
			02	Barco com proteção de eixo
			03	Utilização de faca embainhada na coleta de frutos
			04	Eliminar árvores com rachadas ou acima de 10 metros
			05	Confeccionar pontes sobre igarapés
			06	Trapiche em bom estado de conservação
			07	Limpeza dos igarapés para transporte da produção
	Controle na segurança ambiental	I T E N S	01	Manutenção da vegetação das encostas dos rios
			02	Preservação das aéreas de proteção permanente
			03	Cuidado com a contaminação dos rios e igarapés
			04	Cuidado com produtos químicos
			05	Preservação das espécies nativas nos açazais
			06	Preservação de animais silvestres na propriedade
			07	Preservação das nascentes dos rios e igarapés
			08	Retirada do lixo das áreas dos açazais nativos
			09	Destino adequado para óleo dos barcos
	Controle na organização dos espaços das moradias	I T E N S	01	Destino adequado do lixo domiciliar
			02	Controle da qualidade da água para consumo
			03	Sanitário estão em local apropriado
			04	Sanitários com fossa biológica
05			Cuidado com a criação de animais domésticos	
06			Cuidado na manipulação do fruto do açaí para consumo	
Controle na gestão da produção	I T E N S	01	Registro da produção e do consumo familiar	
		02	Registro das atividades de manejo dos açazais	
		03	Controle do custo de produção	
		04	Controle dos investimentos na propriedade	
		05	Registro de custos com mão de obra do coletor	

Fonte: pesquisa de campo. Elaborado a partir de documento disponibilizado por um produtor

Parte III - A Feira do Açaí e a cadeia produtiva

1 - A cadeia produtiva do açaí

1.1 – Das categorias de trabalhadores presentes na cadeia produtiva

A presença de diversos agentes sociais ao longo da cadeia produtiva do açaí apresenta-se como uma espécie de mosaico de categorias de trabalhadores cujo conceito está relacionado com a função ou funções desempenhadas por eles. Dessa maneira, percebe-se que, ao mesmo tempo em que os agentes desenvolvem atividades distintas, sendo estas fundamentais para permanência da constante dinâmica da cadeia, concomitantemente as identidades vão se constituindo cujos critérios de auto-identificação não são inertes.

Em seu estudo sobre um mercado de Marrocos, Geertz (1979), identificou cerca de sessenta e seis categorias sociais a partir de perspectivas nativas, isto é, utilizadas pelos próprios agentes sociais que o frequentavam. Assim, o autor identificou diferenciações não apenas de acordo com funções desempenhadas na feira, tais como sapateiros, ferreiros e outras, mas também a partir de idiomas, religião, ascendência e outras (SERVILHA e DOULA, 2009), demonstrando que mercados e feiras podem ser um ponto de partida para compreender relações estabelecidas que vão para além dos simples limites presentes nas negociações de produtos e mercadorias.

Para o autor,

A compra e venda são consideradas como uma atividade unitária a ser vista simultaneamente a partir das perspectivas completamente intercambiáveis do homem que está repassando suas mercadorias para um sócio comercial e o homem que está passando dinheiro, uma diferença que por si só não tem nenhuma importância. Tanto bi ("vender") e como sri ("comprar") tem o significado primário um ao outro como seu próprio significado secundário, de forma que cada um deles realmente significa algo como " fazer, ou fechar, um negócio, uma barganha, um contrato, uma troca" (GEERTZ, 1979, p. 185. apud. SERVILHA e DOULA, 2009, p. 133)

Partindo desta perspectiva, é possível perceber que a feira pode ser entendida como um lugar onde as diversas categorias sociais constituem um grande mosaico que - assim construído, em constante construção e desconstrução - configuram diversos contextos responsáveis pela dinâmica das feiras, tornando possível percepções de que a mesma não está isolada ou dissociada dos espaços de produção de alguns produtos.

Nesse processo, não apenas a relação compra/venda é importante. Mas para além dessa relação é interessante perceber a mudança de papéis dos sujeitos sociais e suas constantes negociações identitárias que podem mudar ou não dependendo da forma como as atividades na feira – ou pra além desta - se desenvolvem.

Nesse grande cenário, há na Feira do Açaí diversas definições, tais como *carregador*, *marreteiro de beira*, *marreteiro de rio*, *freteiro*, etc. que algumas vezes variam de um lugar para o outro levando em consideração toda a cadeia produtiva, apesar das funções desenvolvidas por alguns agentes muitas vezes serem as mesmas. Além disso, há categorias sociais que emergem de acordo com o contexto, estabelecendo posições sociais passíveis de constantes (re)configurações. Nesse sentido, a auto-identificação ocorre de maneira a delimitar a posição social do indivíduo na rede de relações sociais.

Ao observar a cadeia produtiva percebi que em determinados momentos esse sistema aproxima as pessoas, ou seja, as relações de sociabilidade estão acima da aparente configuração cartesiana presente nesse processo, que estipula papéis específicos para os agentes envolvidos, bem como a utilização do papel moeda enquanto principal moeda de troca, pois troca de favores estão implícitas e, portanto, passíveis de negociação.

O Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia – PNCSA, na série “Movimentos Sociais e Conflitos nas Cidades Amazônicas” (PNCSA, 2008), realizou um trabalho junto aos feirantes e ribeirinhos dos Portos Públicos de Belém e mapeou sete categorias de trabalhadores tendo como base o comércio do açaí, agrupando-as numa sequência de “A” a “G”.

Quadro 05 - Categorias de Trabalhadores tomando como base a comercialização do Açaí

A	Produtor	Responsável pela extração do açaí, nem sempre transporta e ou/comercializa na cidade de Belém.
B	Atravessador	Que praticamente mora no barco e compra o açaí do produtor para entrega-lo ao Marreteiro
C	Marreteiro	Negociante que mora em Belém e se desloca bem cedo às feiras; muitas vezes o atravessador já trabalha para o marreteiro
D	Carregador portuário	Responsável por retirar o produto (açaí) do barco, ou se encontram nos Portos organizados em pequenas associações ou trabalham para o próprio atravessador, ou mesmo para os marreteiros.
E	Carregador de carro de mão	Responsáveis por transportar o produto chegado no porto através de grandes carros de mão, conhecidos como burro sem rabo, até as máquinas de açaí.
F	Maquineiro	Que é o produtor do vinho do açaí que vem até os portos negociar o açaí dos produtores e atravessadores
G	Feirante	Que possui um boxe fixo nos portos e comercializa o açaí.

Fonte: Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia – PNCSA. 2008.

Mapeei os agentes sociais presente tanto no manejo dos açazais quanto no extrativismo e venda do açaí a fim de identificar singularidades presentes ao longo da cadeia produtiva. Em pesquisa de campo, a partir das diversas vozes, além das categorias citadas no quadro 06 identifiquei outras categorias, a saber:

Quadro 06 - Categorias de trabalhadores na cadeia produtiva do açaí *in natura*

<i>Peconheiro</i>	Que sobe na palmeira do e retira a touceira de açaí, debulha e carrega-o até certo ponto, geralmente próximo dos açazais.
<i>Marreteiro de Rio</i>	O mesmo que <i>atravessador</i> , citado na tabela acima. Mas também pode desempenhar a função de <i>produtor</i> .
<i>Marreteiro da cidade</i>	O mesmo que <i>marreteiro</i> citado na tabela acima
<i>Roçador</i>	Responsável por roçar o mato do açazal antes do período da safra. É possível que o roçador desempenhe, também, a função de <i>peconheiro</i> durante o período de safra.
<i>Cortador de espada</i>	Que faz o corte dos cachos de açaí para mudar a safra
<i>Piloto</i>	Que pilota o barco que transporta o açaí
<i>Caseiro/morador</i>	Que mora nos açazais quando o <i>produtor</i> reside em outro lugar

<i>Vigilante</i>	Responsável pela vigilância do açaizal para evitar roubo de açai.
<i>Juntador</i>	Recolhe do chão grãos de açai que caíram das <i>rasas</i> . Quando junta certa quantidade equivalente a uma ou meia <i>rasa</i> , vende o produto para <i>maquineiros</i> ou leva para consumo próprio. Identificado na Feira do Açai.
<i>Distribuidor</i>	Compra uma grande quantidade de açai na feira e distribuir para <i>maquineiros</i> de um ou mais bairros da cidade.
<i>Carregador</i>	Que carrega o açai de um lugar para o outro. Seja do açaizal para o barco; seja do barco para a feira; seja da feira para um lugar de onde o <i>comprador/maquineiro</i> leva adiante.
<i>Vendedor</i>	Trabalha como <i>marreteiro de beira</i> . Vende o açai, negocia, e dá assistência para o <i>marreteiro</i> . Também <i>tira</i> o açai para o cliente, isto é, desloca o açai das <i>rasas</i> para os sacos.
<i>Maquineiro</i>	Que trabalha com o despulpamento da fruta utilizando uma maquina chamada “despulpadeira” movida a energia elétrica. O <i>maquineiro</i> (ou o <i>distribuidor</i>) compra o açai na feira e leva até seu ponto de venda, onde é realizado a tarefa que transforma o açai em vinho de açai ou simplesmente “açai” .

Fonte: Pesquisa de campo. 2011/2012/2013.

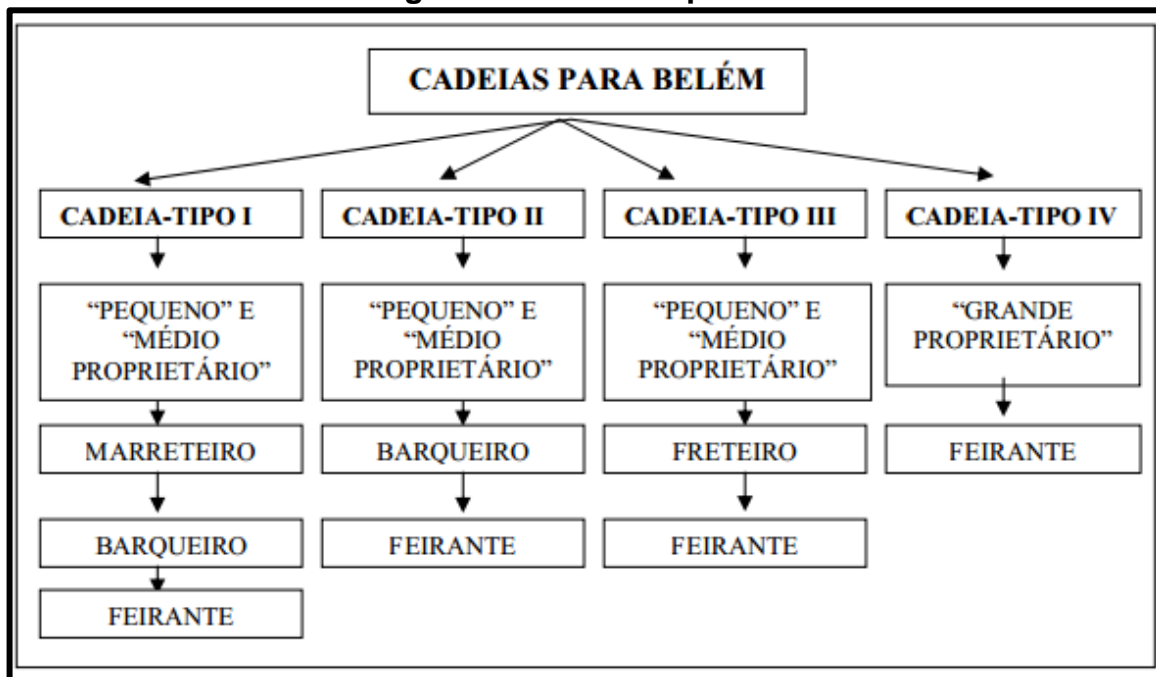
A tipologia desses agentes, no entanto, é passível de variações, visto que, dependendo da distância com relação à feira e ao local onde é extraído o açai, bem como o tamanho do terreno e a disponibilidade de mão-de-obra para desenvolver algumas funções, outros agentes podem surgir, seguindo a mesma lógica de extração, transporte, negociação embarque e desembarque, que não necessariamente podem acontecer nessa ordem.

1.2 – Acordos e (re)configurações: a cadeia produtiva do açai enquanto rede social

Apresentando como problemática a análise das transformações no extrativismo do açai realizado no médio rio Pracuúba (arquipélago do Marajó/PA) em decorrência do aumento da procura pela referida fruta, Marinho (2005) sintetizou as cadeias produtivas para as cidades de Belém, no estado do Pará, e para Santana, no estado do Amapá. Segundo o autor, da comunidade Pracuúba para as cidades

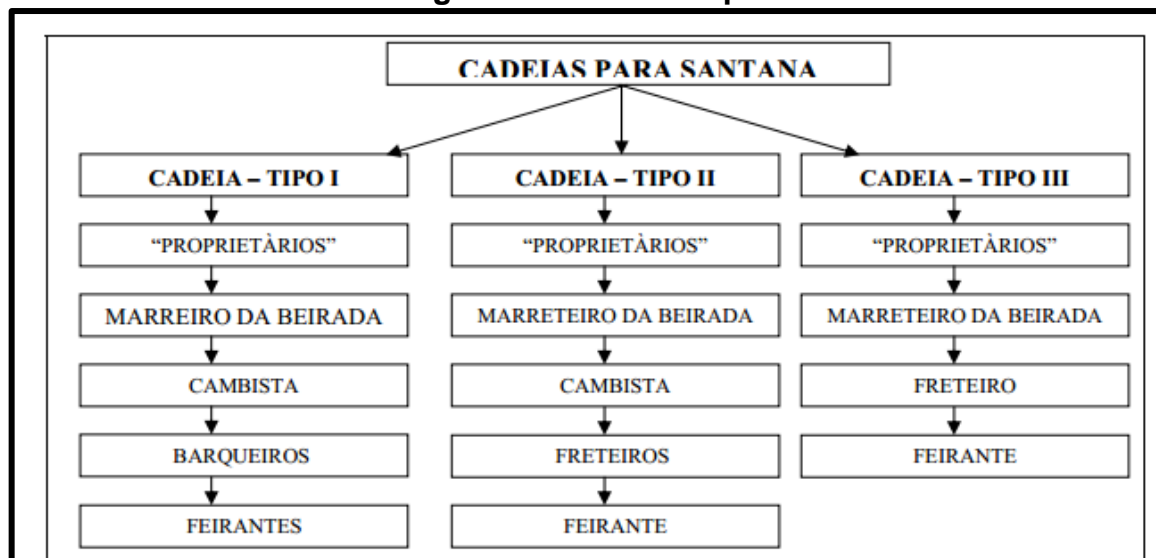
de Belém e Santana há quatro e três tipos de cadeias, respectivamente, que podem ser visualizadas nos fluxogramas que seguem:

Fluxograma 01 - Cadeia para Belém



Fonte: MARINHO (2005, p. 156)

Fluxograma 02: Cadeias para Santana



Fonte: MARINHO (2005, p. 159)

Os fluxogramas acima nos permitem uma visualização geral sobre os diferentes tipos de cadeias produtivas tendo como perspectiva – e ponto de partida - o contexto da Comunidade de Pracuúba, cujos modelos podem servir como base inicial aos estudos de outros contextos na medida em que o autor identificou categorias distintas de trabalhadores que atuam no decorrer das cadeias: *barqueiro, cambista, marreteiro da beirada, proprietário, freteiro* e *feirante*

No entanto, tal arquétipo não pode ser utilizado em seu aspecto geral como modelo explicativo para a cadeia produtiva com origem em Igarapé-Miri e a correlação desta região produtora com outras. Nesse interim, frizo que a produção local é direcionada tanto para ser comercializada em feiras da própria cidade ou municípios próximos, como Belém, quanto para empresas de beneficiamento da região ou de outros estados da federação brasileira, visto que a demanda pelo produto possibilita múltiplas configurações dentro da própria cadeia, bem como a inserção de novos agentes que, em determinada configuração, aparecem ou não.

Em outros momentos, determinados agentes desempenham funções diferenciadas, ou seja, cumulativas cronologicamente na cadeia produtiva, garantindo, assim, a dinamização desta e a circulação do açaí para os mercados local, regional e inter-regional.

Usando como exemplo um jogo de cartas com quatro jogadores, Elias (2008) faz uma breve discussão sobre *configuração* enquanto categoria analítica. Para ele, o conjunto de indivíduos, a partir das ações e relações interpessoais estabelecidas que sustentam a totalidade, cria um padrão mutável. Esse padrão, no entanto, é marcado por elos de interdependência entre os jogadores, onde esses elos podem ser de aliados ou adversários.

Tomando como exemplo o futebol, podemos ver que uma configuração é uma estrutura de jogo que pode ter uma hierarquia de várias relações de “eu” e “ele”, “nós” e “eles”. Torna-se evidente que dois grupos de adversários, que têm entre si uma relação de “nós” e de “eles”, formam uma configuração singular. Só podemos compreender o fluxo constante de agrupamento dos jogadores de um dos lados, se virmos que o grupo de jogadores do outro lado também está no fluxo constante. Se se pretende que os espectadores compreendam e gostam do jogo, terão que estar aptos a compreender o modo como estão relacionadas às disposições mutáveis

de cada lado – para seguir a configuração fluida de cada uma das equipas. Assim, ainda se torna mais evidente o pouco sentido que teria a consideração de cada jogador individual como sendo algo de “concreto” e a configuração formada pelo conjunto dos jogadores como algo “abstracto”; ou encarar cada jogador individual como “real” e o grupo de jogadores (na configuração fluida que formam quando em campo) como “irreal”. Mas, torna-se, mais claro, porque é que o conceito de poder se transformou de um conceito de substância num conceito de relação. No seio das configurações mutáveis – que constituem o próprio centro do processo de configuração – há um equilíbrio flutuante e elástico e um equilíbrio de poder, que se move para diante e para trás, inclinando-se primeiro para um lado e depois para o outro. Este tipo de equilíbrio flutuante é uma característica estrutural do fluxo de cada configuração. (ELIAS, 2008, p. 142-143)

Partindo destas premissas, parto da perspectiva da não objetivação da cadeia produtiva do açaí como se esta fosse algo concreto e impermeável, pois a possibilidade de constantes (re)configurações é mutável, dependendo das ações tomadas em determinadas etapas motivadas por interesses e relações interpessoais entre agentes sendo que, para compreender a cadeia em sua totalidade, é necessário compreender a mutabilidade que permeia cada etapa que antecede ou precede determinada configuração.

No intuito de não cair na sedução de modelos explicativos estruturalistas, optei por apresentar a cadeia produtiva a partir de um fluxograma no qual indico diferentes possibilidades de *configurações*, descrevendo-a e apresentando algumas particularidades que muito dificilmente são possíveis de visualizar estritamente nos fluxogramas, como por exemplo, o fato de uma mesma pessoa desempenhar funções diferentes na cadeia produtiva - revelando a possibilidade da coexistência de desempenho de funções diferentes por um mesmo agente social, o que culmina na coexistência de identidades distintas, ainda que em tempos cronologicamente diferentes.

Nesse sentido, algumas vezes o *marreteiro de beira*, por exemplo, é um antigo *produtor* que vendeu suas terras e mudou-se para Belém, saindo, portanto, do espaço rural para a cidade e concomitantemente mantendo uma rede de relações com os *produtores*, mudando, dessa forma, sua posição social na cadeia produtiva. Outras vezes o *marreteiro* é *produtor* e concomitantemente é *atravessador* e assim sucessivamente, apresentando diversas combinações, caracterizando uma espécie de permeabilidade no desenvolvimento de funções.

A cadeia produtiva do açaí, marcada pelo sistema de compra/venda constrói relações de sociabilidades onde estão presentes tanto questões objetivas (como o uso do dinheiro enquanto moeda de troca e as medidas usadas na transposição do açaí de um agente para o outro – *rasas*, *latas* ou *basquetas*) quanto subjetivas (relações de interdependências entre alguns agentes que utilizam normativas socialmente construídas dentro do contexto da própria cadeia que garantem a permanência da dinâmica desta. Dentre essas questões subjetivas, há, por exemplo, a suspensão ou não da obrigatoriedade do uso do dinheiro em algumas etapas da cadeia, bem como os vínculos entre determinados agentes estabelecidos previamente a partir das práticas.

Um exemplo é a relação construída entre determinado *produtor* e os *peconheiros*, quando estes dão preferência para trabalhar para aquele nos períodos da safra; ou na feira, quando determinados *freteiros* ou *produtor/marreteiro* priorizam determinados *carregadores* na hora de *descer* o açaí da embarcação para a *beirada*.

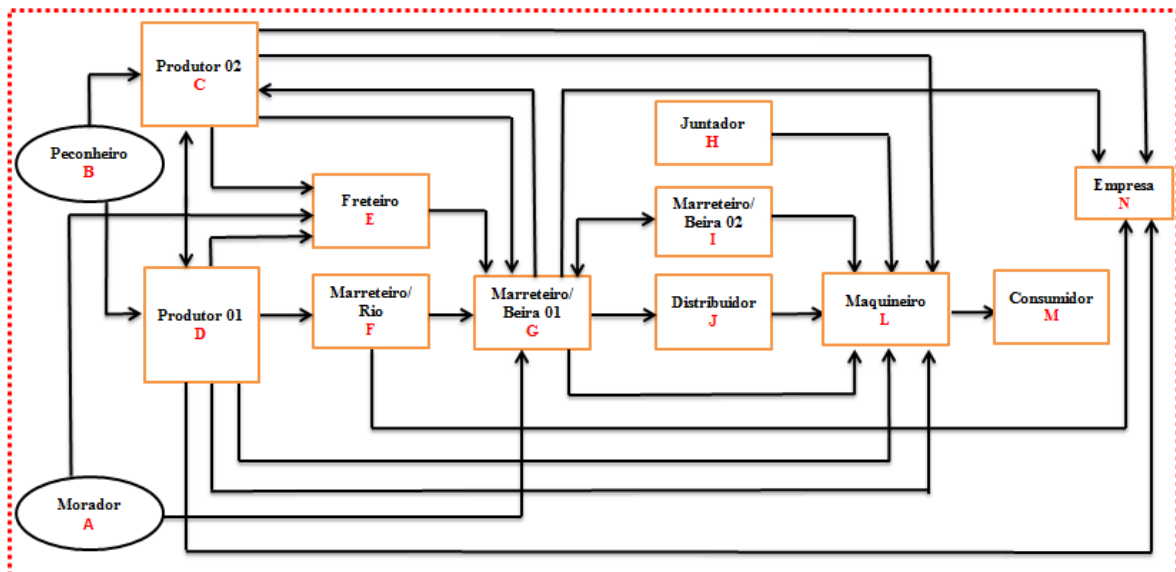
Partindo desses pressupostos, compreendo a cadeia produtiva do açaí enquanto uma *rede social* (BARNES, 2010), onde há grupos distintos que atuam em espaços de tempos diferentes, mas que, direta ou indiretamente estão interligados para, juntos, manterem a dinâmica constante da cadeia e suas constantes (re)configurações. Sobre a utilização de rede social, Barnes (2010) afirma que

A noção de rede social está sendo desenvolvida na Antropologia Social tendo em vista a análise e a descrição dos processos sociais que envolvem conexões que transpassam os limites de grupos e categorias. As conexões interpessoais que surgem a partir da afiliação a um grupo fazem parte da rede social total tanto quanto as que vinculam pessoas de grupos diferentes. Por isso, uma análise da ação em termos de uma rede deve revelar, entre outras coisas, os limites e a estrutura interna dos grupos. (BARNES, 2010, p. 175)

Sendo assim, apesar de fluxogramas não demonstrarem as especificidades subjetivas presentes nas relações estabelecidas ao longo de uma cadeia produtiva, os mesmos podem demonstrar graficamente algumas possibilidades objetivas enquanto uma rede social. Nesse sentido, o fluxograma abaixo é uma tentativa de reunir múltiplas possibilidades de configuração e reconfiguração da cadeia produtiva

do açaí a partir da identificação de agentes e/ou grupos sociais e a percepção de relações interpessoais percebidas ao longo do campo a partir da perspectiva de uma etnografia multissituada (MARCUS, 1995; 2001). Essas relações envolveram compra, venda, trocas, acordos informais, em suma, diversos tipos de negociações que precederam e/ou sucederam as etapas de comercialização do açaí *in natura*. Essas etapas, quando visualizadas e integradas em sua totalidade, compõem um mosaico minimamente inteligível de campos de possibilidade de como a cadeia produtiva do açaí pode funcionar.

Fluxograma 03: Possibilidades de (re)configurações da cadeia produtiva evidenciadas na pesquisa de campo



Fonte: Pesquisa de campo – 2011/2012/2013

Para melhor compreensão das possibilidades das (re)configurações da cadeia produtiva, explico que as funções desempenhadas por alguns agentes podem coexistir no mesmo espaço, porém em tempos diferentes, isto é, apesar do espaço muitas vezes ser o mesmo, o modo de agir muda de acordo com o evento, configurando uma relação tempo-espaço que nem sempre são análogas.

Dado essa conjuntura, ao descrever algumas possibilidades em que categorias coexistem em determinada conjuntura, usarei a “/” (barra) para identificar

a sobreposição de categorias. Por exemplo, um *produtor* que em determinada configuração pode também ser um *marreteiro de rio* será representado pelo D/F.

Além disso, determinado agente pode estar inserido em várias relações presentes dentro da cadeia produtiva, ou seja, há uma lógica sistêmica que não estatiza as relações de sociabilidade, onde a normativa do fluxo do açaí, isto é, de onde estar e para aonde vai, se configura de acordo com a conjuntura. Nesse sentido, durante o campo identifiquei que um *produtor* fez uma espécie de “retorno” em uma das etapas da cadeia produtiva, garantindo o fluxo do açaí e, portanto, a continuidade e o funcionamento da cadeia. Essa reconfiguração, somada a outras percebidas ao longo do campo, me permitiu a inteligibilidade da complexidade da cadeia diante das diversas possibilidades de arranjos e rearranjos permissíveis a partir das relações interpessoais.

Nesse contexto, um *produtor* comprou açaí de outros *produtores* da região onde mora (somando essa compra à sua própria produção) e levou o montante para ser comercializado na Feira do Açaí em Belém, diretamente com os *maquineiros*, *marreteiros de beira* ou *distribuidores*. Chegando à feira, havia muita oferta do produto e, onde a oferta era maior que a demanda. Para não voltar com a mercadoria, o que daria um grande prejuízo não apenas financeiro mais também físico e psicológico, a conjuntura possibilitou a resolução do problema de uma forma interessante: ele comprou mais açaí dos *marreteiros da beira* para acumular determinada quantidade suficiente para ser vendida para uma empresa de beneficiamento com sede em Belém, visto que parte destas compram uma quantidade específica para carregar o caminhão em sua totalidade.

Nesse contexto, verifica-se uma reconfiguração na cadeia produtiva, onde, ao invés do *produtor 01/marreteiro de rio/marreteiro de beira 01* (D/F/G) vender para o *maquineiro* (L), para o *marreteiro de beira 02* (I) ou para o *distribuidor* (J), como o previsto, na feira a relação foi inversa: o *marreteiro de beira 02*(I) foi quem vendeu para ele (D/F/G). Sendo assim, na nova reconfiguração, a cadeia produtiva ficou da seguinte forma: o *peconheiro* (B) apanhou o açaí para o *produtor 01* (D). Este comprou açaí de outros *produtores* (C) e que, sendo o *produtor 01*, *marreteiro de rio*

e *marreteiro de beira* 01 (D/F/G), comprou açaí de outro *marreteiro de beira* 02 (I) para vender em seguida para uma empresa de beneficiamento (N).

Em outra situação, esse mesmo *produtor* 01 (D) comprou açaí do *produtor* 02 (C). Sendo o *produtor* 01 (D), nesse contexto, também o *marreteiro de rio* (D/F) vendeu a produção para *marreteiros de beira* (G).

Já em outra situação, esse *produtor* 01 (D) levou sua produção até a feira para vender para uma empresa de beneficiamento (N), ou seja, ele fez o próprio frete, desempenhando, nessa cadeia, três papéis: *produtor* 01, *freteiro* e *marreteiro de beira* 01 (D/E/G).

Isso demonstra a flexibilidade das leis da casualidade, ou seja, eles sabem que, independente dos desdobramentos das relações comerciais, o produto não vai ficar sem ser comercializado, isto é, o que pode acontecer é a possibilidade de pequenos prejuízos em virtude da queda no valor da *rasa* por conta da flutuação dos preços.

No entanto, as relações de sociabilidades que perpassam pela cadeia produtiva mantem a dinâmica desta, sendo que a mesma que pode tomar outras configurações. Nesse sentido, outros agentes sociais podem surgir ao longo da cadeia, visto que atualmente o produto é bastante consumido em outros estados da federação brasileira, principalmente nas cidades de Rio de Janeiro e São Paulo, capitais de estados com nomes homônimos. Segundo Guimarães (1999, p. 96-97),

O principal fornecedor desse produto para a cidade do Rio de Janeiro é o estado do Pará, maior produtor do Brasil. Em razão de sua alta perecibilidade, o fruto do açaí é beneficiado próximo às zonas produtoras. Sendo sua polpa transportada em caminhões frigoríficos, em barras congeladas.

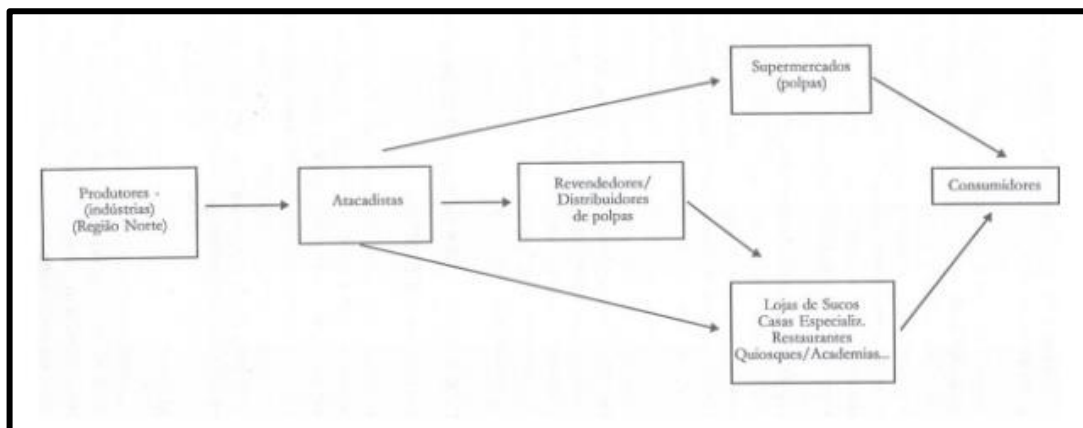
(...) o produto é adquirido principalmente pelos grandes atacadistas da CEASA e CADEC que são grandes entrepostos situados no Grande Rio. Eles vendem para supermercados, pequenos e médios revendedores que repassam esses produtos para lojas de sucos, casas especializadas, restaurantes assim como quiosques situados na praia. Existem ainda aqueles donos de casas de sucos e casas especializadas que vão diretamente aos atacadistas para obter o produto, sendo esta situação menos frequente.

Os principais vendedores finais são as lojas de sucos e casas especializadas, que vendem entre outros produtos, a polpa de açaí transformada em suco. Pode-se encontrar também em alguns supermercados a polpa de açaí

congelado. Os quiosques são barracas situadas nas calçadas das diferentes praias da zona sul do Rio de Janeiro. De acordo com as informações obtidas, um número muito pequeno de quiosques vendem açaí nestes locais. A possível explicação seria a falta de espaço, pois eles vendem diversos produtos tais como camarão, peixe frito, sanduíches, refrigerantes, cervejas, coco etc. Isso dificulta a venda do açaí pois ele é um produto que chega em barras congeladas e estas devem ser reprocessadas, necessitando de espaço para armazenar e mão de obra suplementar. Encontra-se polpa e suco de açaí, apenas em quiosques especializados em sucos.

Ainda segundo ao autor, na cidade de Rio de Janeiro o açaí é consumido aliado a outros produtos, tal como o xarope de guaraná, proteína de cálcio, guaraná em pó, farinha de tapioca, granola, mel de abelha, catuaba, leite de soja, ginseng, marapuama ou mesmos combinado com outras frutas, como banana, kiwi, mamão, abacaxi, manga, abacate, acerola, laranja, morango sendo, portanto, insignificante a quantidade do consumo de açaí sem mistura (GUIMARÃES, 1999).

Fluxograma 04: Fluxo de comercialização da polpa do açaí na cidade de Rio de Janeiro



Fonte: Guimarães (1999, p. 98).

Essas nuances que constituem e/ou estão imbricadas na cadeia produtiva do açaí, são permeadas por valores não apenas econômicos, mas também sociais - partindo do ponto de vista de que o produto tornou-se uma mercadoria na qual há valores tanto objetivos quanto subjetivos. Segundo Appadurai (2010, p. 12),

(...) a troca econômica cria o valor; o valor é concretizado nas mercadorias que são trocadas; concentrar-se nas coisas trocadas, em vez de apenas nas formas e funções da troca, possibilita a argumentação de que o que cria o vínculo entre troca e valor é a política, em seu sentido mais amplo. Este argumento (...) justifica a tese de que as mercadorias, assim com as pessoas, têm uma vida social.

Essa perspectiva de analisar as mercadorias segue uma lógica distinta da até então utilizada pelos pesquisadores, deslocando o foco especificamente dos vínculos sociais que antecedem as coisas para o trânsito destas na sociedade e suas mudanças de significados.

Mesmo que nossa abordagem das coisas esteja necessariamente condicionada pela ideia de que as coisas não têm significados afora os que lhes conferem as transações, atribuições e motivações humanas, o problema, do ponto de vista antropológico, é que esta verdade formal não lança qualquer luz sobre a circulação das coisas em si mesmas, pois seus significados estão inscritos em suas formas, seus usos, suas trajetórias. Somente pela análise dessas trajetórias que podemos interpretar as transações e os cálculos humanos que dão vida às coisas. Assim, embora de um ponto de vista *teórico* atores humanos codifiquem as coisas por meio de significações, de um ponto de vista *metodológico* são as coisas em movimento que elucidam seu contexto humano e social. (APPADURAI, 2010, p.17)

1.3 – A flutuação no preço do açaí

1.3.1 – Valores das *rasas*

Segundo um informante, não há um acordo formal entre os *marreteiros* para definir os preços das *rasas*. No entanto, pela constância da atividade, que exista há várias décadas, há uma média seguida pelos *marreteiros*. Isso porque o açaí comprado dos *freteiros*, *atravessadores* e ou *produtores* são negociados previamente. Pedro (nome fictício) afirma que

(...) não existe um preço rotulado. O preço a gente faz de acordo com o movimento da feira. Olha, por exemplo, sábado... Sexta-feira nós vendemos açaí aqui, foi vendido na faixa de 16 reais. Hoje já subiu um pouquinho, já tá na faixa de 18, 19... Teve gente aí que vendeu até mais, 20. Então o preço oscila muito, dependendo do movimento. É claro que o maior indicador disso é a quantidade de açaí. Por exemplo, agora, que aqui trabalha por safra, então agora, vai começar uma safra que é do Marajó que a gente chama, que é da região da ilha do Marajó. Todos aqueles municípios ali, Ponta de Pedras, Muaná, Curralinho... Todos esses municípios. Chega essa época agora de agosto em diante, eles começam a produção deles, a safra deles. Inclusive um negócio interessante, que muitos já tentaram vê se consegue fazer com que o açaí produza na entre safra, mas ainda não houve assim algo que possa dizer...Não, esse aqui tá representando alguma coisa, pra venda, pra cadeia do açaí, comercial...não, até agora não. (PEDRO. Pesquisa de campo).

Devido à essa flutuação, há madrugadas em que os preços podem tanto descer quando subir em média “tantos por cento”, pois há a possibilidade súbita de ocorrer a *virada*.

A *virada* consiste na mudança de preços, para mais, que decorre em virtude, principalmente, da relação entre a quantidade de açaí disponível para ser comercializado na feira e a demanda pelo produto. No início na noite, com a grande quantidade de açaí existente, geralmente o preço é mais baixo. Mas pode aumentar a qualquer momento, demonstrando um mercado flutuante. Mas como disse um informante: “às vezes o *maquineiro* fica andando pela feira, pechinchando preços. O açaí vai acabando e quando ele vê, *deu virada*.” Quando isso ocorre, é comum ouvir gritos de feirantes denunciando “*Deu virada! Deu virada!*”.

Quem está chegando neste momento já fica sabendo do que aconteceu. Nessas situações, os *roi roi*, isto é, “(...) aquelas pessoas que querem comprar mais barato. Por exemplo, se tiver 15 reais, ela quer pagar 12, 13” (Entrevista com Raimundo Lopes, 2013, pesquisa de campo) e por isso percorrem por entre as *rasas* de diversos *marreteiros*, conversando, tentando negociar um valor abaixo do oferecido e constantemente “roendo” açaí retirados das *rasas*, segundo alguns agentes, muitas vezes acabam pagando mais caro pelo açaí, ou mesmo não efetuando a compra de *rasas*.

Mas não apenas os *roi roi*, de certa forma, acabam não comprando ou comprando menos. Os outros *maquineiros* que chegam após a *virada*, também

acabam comprando menos do que estava previsto. Isto porque eles vão até a Feira do Açaí com uma certa quantia de dinheiro para comprar determinada quantidade de *rasas* com base nos preços no dia anterior e, quando *dá virada*, acabam comprando menos. Outros compram e ficam devendo para o *marreteiro*.

O inverso também pode acontecer. Os *marreteiros de beira* podem estar vendendo o açaí por um determinado preço e a procura pode ser abaixo do esperado. Soma-se a isso o fato de chegar mais embarcações com centenas de *rasas*, ocorrendo a *alagação*, isto é, a feira fica *alagada* (de açaí), provocando a queda no preço das *rasas*.

Os preços das *rasas* de açaí variam em virtude de vários fatores: local de produção, visto em algumas regiões, a exemplo da “região das ilhas”, o açaí é considerado de qualidade superior, pois possui “mais carne” e, por essa especificidade, no momento de despulpá-lo, a quantidade de vinho obtido é maior que o açaí de outros lugares; e da variedade, visto que, além do açaí preto, que é mais comum encontrá-lo, há também o açaí branco, mais raro e com preço mais elevado.

Os tipos mais encontrados são o açaí preto, cujos frutos maduros têm pouca arroxeadada, e o açaí branco, com frutos de coloração verde, mesmo quando maduros. (...). A coloração dos frutos, quando atingem a maturação, é basicamente a única diferença marcante entre os dois tipos mencionados. Outros tipos de açazeiro ocorrem, porém menos comuns. (EMBRAPA, 1995, p. 15-16).

No entanto, na maioria das vezes, o lucro, por mínimo que seja, é garantido. Uma situação acompanhada em campo que me chamou atenção para essa constante reconfiguração foi representada por uma *marreteira de beira* que após falar ao telefone celular, entrou em contato com o outro *marreteiro* para que este vendesse para ela quatro *rasas* de açaí branco.

Fotografia 11 - Marreteira com uma rasa de açaí branco



Fotografia: Jamenson Antônio Marques Sales. Belém/Pará/Brasil – 2013
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

Após negociarem o preço, a *marreteira* levou as *rasas* e as arrumou junto às suas. As mesmas foram compradas por um valor “X” e revendidas por um valor R\$ 3,00 (três reais) mais caro, cada uma. Devido a essa situação, acrescentei o *marreteiro de beira 02*, para ilustrar essa possibilidade. A cadeia ficou assim: *marreteiro de beira 02* (I), ao receber um telefonema, entrou em contato com o *marreteiro de rio 01* (G) que vendeu as *rasas* de açaí para o *maquineiro* (L). Situação similar aconteceu quando essa mesma *marreteira* percorreu a Feira do Açaí e um *carregador* trouxe, desse outro lado, mais *rasas* de açaí já *descidas* do barco. Após observar a movimentação, fui informado que um *produtor* havia contraído um empréstimo dele, por não ter quitado a dívida com a moeda corrente, estava pagando o saldo devedor com *rasas* de açaí.

Entre os *maquineiros* e *marreteiros de beira* e/ou *produtores* também há a compra no fiado, isto é, os primeiros podem comprar açaí por vários dias seguidos e somente pagar depois. No entanto, essa flexibilidade incide em outra relação de

reciprocidade e lealdade: o *maquineiro* compra sempre do mesmo *marreteiro/produtor*, mesmo quando o preço oferecido por este está acima do valor comercializado naquela madrugada.

1.3.2 – Valores do açaí despulpado

Quando *dá virada* na feira, há reflexos na relação compra/venda nos pontos de açaí, nem sempre refletido no bolso do consumidor final, pois muitos *maquineiros* compram açaí, fazem todo o processo necessário para o despulpamento e quase sempre vendem no mesmo preço do período ou mesmo tendo como parâmetro o dia anterior.

Nesses pontos de venda, principalmente nos bairros cuja população é mais desprovida economicamente e onde o açaí, em grande medida, é a base da alimentação para uma quantidade significativa de famílias. É comum crianças ou adolescentes, e até mesmo adultos, chegarem com um valor monetário certo para comprar determinada medida de açaí (meio litro, um litro, dois litros ou combinação de medidas). Esse valor tem como base o preço no qual comprou-se no dia anterior e, desconhecendo o contexto no âmbito das feiras onde o açaí *in natura* é comercializado, não sabem que isso poderia influenciar nos preços do litro do açaí vendido nos pontos.

No entanto, nem sempre o dono do ponto mantém o preço do litro quando compra a fruta na feira por um preço muito superior ao do dia anterior. Nesse caso, ele pode elevar o valor em alguns centavos, sempre valores redondos (R\$0,50 ou R\$1,00). Alguns consumidores, quando não tem esse excedente que poderia suprir a elevação do preço na hora da compra, acaba criando quatro possíveis situações: a) Não compra o açaí; b) Leva uma quantidade menor do que havia previsto; c) Fica devendo para o estabelecimento a quantia, podendo pagar no dia seguinte ou “mais tarde”; d) Leva para casa o produto pelo mesmo valor do dia anterior, caso seja um “cliente que compra todos os dias”.

Obviamente que esses acordos dependem muito do tipo de relação que há entre o consumidor e o *maquineiro*. Alguns são mais flexíveis que outros, mas entre eles há um ponto em comum: ninguém quer perder a clientela para outro ponto. Muito pelo contrário, assim como outro empreendimento, entre eles há a necessidade de conquistar mais clientes e aumentar a quantidade de venda do produto.

Dessa necessidade advém essas estratégias de venda. Por exemplo, um cliente assíduo que volta para casa sem o produto pode, no dia posterior, não retornar mais ao ponto de venda, pois abre-se a possibilidade para que ele encontre outro ponto com o preço abaixo e cujo produto possui qualidade similar ou mesmo superior. Diante desse contexto, há o entendimento porque alguns voltam para casa sem comprar o açaí: são consumidores esporádicos com os quais, pela inconsistência não ter se estabelecido uma relação de confiança entre *maquineiro* e consumidor, o mais sensato é deixar para negociar com os consumidores mais frequentes. Para muitos, mesmo a margem de lucro sendo quase nula nesses casos em que o açaí foi comprado quando *deu virada*, é melhor abrir o ponto e deixá-lo fechado na iminência de se perder clientes.

Ao longo do ano os valores variam pelo no mínimo três vezes. Também não há, pelo menos oficialmente, um acordo entre o *maquineiros* para aumentar ou diminuir os valores. Isso é decidido individualmente e, quando o primeiro *maquineiro* da área aumenta, os outros fazem o mesmo. Na maioria das vezes o preço passa a ser o mesmo, cuja distinção, quando há, é muito pequena. Na realidade, o consumidor é quem avalia se o preço está justo ou não.

2 – Das relações presentes nas configurações

2.1 – Das relações entre *peconheiros* e *produtores*

2.1.1 – O *contrato de meia* tipo 01

Partindo da perspectiva de que a cadeia produtiva inicia no Morador (A), as funções desenvolvidas pelos *peconheiros* são realizadas pelo próprio Morador (A/B), além deste cuidar do açazal, vigiar, apanhar o açáí, debulhar nas *rasas* e transporta-lo até o local de onde será embarcado. A partir daí, têm-se, inicialmente, duas possibilidades: a) entregar a produção para um *freteiro* (E) que leva até o *marreteiro de beira* 01; b) entregar direto para o *marreteiro de beira* 01, que vai até a propriedade, que pertence a ele mesmo, pegar o produto.

Entregar para o dono da terra que está desenvolvendo a função de *freteiro* e que vai levar a produção para a cidade, para ser vendida para *marreteiros*, ou seja, o dono pode ser o *marreteiro* 01, que fica na cidade esperando o açáí transportado pelo *freteiro*; o dono pode ser o próprio *freteiro*, que, ao chegar na cidade, vende a produção para o *marreteiro de beira*, o *proprietário* é o *freteiro* e o *marreteiro*. Em qualquer caso, a relação entre o morador e proprietário ocorre segundo o contrato de “meia”, que consiste na divisão ao meio dos lucros da venda do açáí na feira. Segundo Marinho (2005)

Na prática, esta relação se estabelece através de um breve acerto entre o “peconheiro” e o “dono” do açazal, no qual aquele obtém a permissão de coletar o açáí mediante a repartição do produto obtido. (...) Nesta divisão, metade da produção do “peconheiro” é tomada pelo “proprietário” da terra de maneira aparentemente justa, sem que este, entretanto, tenha despendido uma única gota de suor na extração do fruto. Além do mais, ao aceitar a “meia”, o “peconheiro” abdica tacitamente de comercializar diretamente a parte do açáí que lhe cabe. Esta tem que ficar sob o domínio do “dono” do açazal que, após vender o produto, efetua o pagamento tomando como referência o preço mais baixo oferecido pelos *marreteiros* (MARINHO, 2005, p. 124)

Marinho (2005) refere-se aos contratos de meia realizados no Médio Pracaáúba, no arquipélago do Marajó/PA. De fato, partindo do ponto de vista meramente economicista, essas relações muitas vezes são muito mais benéficas para o dono do açcaizal do que para o *morador/peconheiro*, que, em grande medida realiza um trabalho de manejo tendo como base a mão-de-obra familiar. Assim, a partir da perspectiva ocidental/mercadológica, há, concomitantemente uma espécie de exploração na relação desigual estabelecida entre o dono e morador, denunciada pelo autor, e uma troca de favores que suaviza essa relação.

No entanto, pode ocorrer uma forma de resistência a esse sistema por parte dos *moradores* que, dependendo da relação de confiança estabelecida com o *proprietário*, criou mecanismo de tirar parcialmente o que lhe seria de direito, de acordo com o contrato de meia.

(..) ele [O *MARRETEIRO*] é o dono [DO AÇAIZAL]. Ele tem sete moradores, cada um numa área. Eles apanham açcaí, aí cada um manda tanto. Vem por exemplo, 200 latas, aí ele vende essas 200 latas a 2000 mil reais. Desse dinheiro, ele tira tanto do frete, tanto do *carregador*, que sou eu... E o que sobra, ele racha no meio pra ele e pro *morador*. E se eu não me engano, ele ainda paga um salário para o morador dele, quando termina a safra. Então, o morador entra com o trabalho, ele entra com o terreno, o açcaizal. (...). O terreno é dele. (...) se tu tens um morador, e tu não o pagares direitinho, conforme a lei, ele vai te roubar. Porque, aqui a gente tem exemplo. Porque tem cara aqui que não paga direito o cara lá. Por exemplo, se dê 300 latas, 150 pra cada um, ele vende 100 logo lá pra ele e manda 200... Porque se o cara não vai pagar ele, ele tira logo a parte dele lá. (RAIMUNDO. Pesquisa de campo, 2013).

No caso supracitado, o agente social refere-se a um caso no qual o dono do açcaizal mora em Belém. Nesse sentido, ele também é o *marreteiro de beira*, que vai para feira receber o açcaí *in natura* trazido pelo *freteiro*. Aqui fica caracterizado duas funções diferenciadas sendo desenvolvidas pela mesma pessoa, e cuja identidade é acionada de acordo com o tempo espaço.

Ainda nesse interim, na aérea de produção, nesse “contrato de meia” os moradores, além de ajudarem na conservação do terreno e o protegerem de

possíveis invasões e/ou roubo da fruta, eles também são *peconheiros*, “são apanhadores de açaí. Para eles ganharem a metade, eles tem que apanhar” (RAIMUNDO, Pesquisa de campo, 2013).

Quando esse açaí chega na feira, a conferência é feita pelo *carregador* que faz o desembarque, isto é, que *desce* o açaí.

Vem em um papel assim, com o número de paneiros que veio de cada localidade. Aí nesse papel de quem de lá, eu tenho que receber.
 (...) Porque se não vier a quantidade que vem de lá, quem vai pagar é o cara do barco, porque eu não posso pagar, porque a obrigação é dele. Se José apanhou 4 paneiros, vai 4 pro José.... Se Antônio apanhou 25 paneiros, vai 25 pro Antônio... E aquele que não apanhar, não vem. Aí o patrão já sabe... Esse aqui não tá apanhando açaí, o que está havendo?! Ele vai bater lá pra saber o que tá havendo pra não tá mandando açaí. (PATO ROCO. Pesquisa de campo).

2.1.2 – O contrato de meia tipo 02

Na comunidade de São João do Catimbau, um dos agentes sociais que entrevistei também trabalha no *sistema de meia* com um *produtor*. O agente em questão é considerado o *peconheiro* mais velho em atividade e, no entanto, ainda é o mais rápido na arte de subir e descer das palmeiras de açaí. Por essa habilidade, é chamado de “macaco”, apelido pelo qual é reconhecido em toda a comunidade e para além dela. Muitos moradores, nem sabem qual é o seu nome oficialmente lavrado na certidão do nascimento, fato social que se integra à outras situações similares, isto é, quase todos os homens da comunidade possuem um apelido e mais, são conhecidos pelo mesmo, ao passo que concomitantemente também se reconhecem por ele.

Segundo depoimento, Macaco trabalha de terça a quinta e garante que, em cerca de uma hora e meia (das 6h30 as 8h00) é capaz de apanhar uma quantidade de açaí suficiente para encher dez *rasas*, o que lhe dá certa proeminência diante dos outros *peconheiros*. No entanto, além de *peconheiro*, Macaco trabalha no sistema de

meia com Porca, o dono bar e proprietário de um açazal. A parceria surgiu há alguns anos, quando Macaco “meti o machado, *limpei* o açazal e no verão seguinte deu açáí. Hoje, graças a Deus, não faço esforço para viver” (MACACO, Pesquisa de campo). Nesse sistema de *meia*, eles pagam *peconheiros*, vendem o açáí e dividem o lucro. Nesse caso, Macaco não é *morador* do açazal.

2.2 – Os carregadores

Ao chegar à Feira do Açáí, durante a madrugada, é possível observar dois tipos de *carregadores*:

1) os que carregam o açáí comprado dos *marreteiros* tanto pelos *maquineiros* quanto pelos *distribuidores*;

2) os que *tiram* (desembarcam) o açáí dos barcos que *encostam* (ancoram) no cais.

Tal distinção, no entanto, não esta relacionada a questões hierárquicas, mas aos tipos de funções desempenhadas em espaços de tempos diferentes na cadeia, o que também apresenta, concomitantemente, configurações distintas devido às relações sociais construídas na feira e, conseqüentemente, a identidade por eles acionada.

2.2.1– Os carregadores do *boi sem rabo*.

Os *carregadores do boi sem rabo* transportam o açaí em carros feitos em madeira, com um eixo embaixo no qual há duas rodas grandes. Os mesmos são puxados por um homem posicionado na frente que, segurando com as duas mãos direcionadas para trás, joga o corpo para frente, ficando em uma posição cujo ângulo do corpo em relação ao chão é menor que 90° , andando, em seguida.

Fotografia 12 - Carregadores boi sem rabo



Fotografia: Josias de Souza Sales. Belém/Pará/Brasil - 2013
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

Essa posição do corpo possibilita a tração nas rodas que, quando impulsionado pelo movimento das pernas, conseqüentemente movimenta o carro. Segundo Leitão (2010) há em média cento e cinquenta deste tipo que são utilizados pelo *carregador* proprietário ou alugados para terceiros.

Dependendo da quantidade de carga, vai um ajudante para contribuir na movimentação do carro, isto é, enquanto um puxa pela frente, o outro empurra pela parte de trás. Além disso, o ajudante fica responsável por assegurar que a mercadoria, disposta acima do carro, não caia.

Cada *carregador* já tem a sua “clientela”, que paga por saco de açaí transportado (em média R\$ 1,00 ou R\$ 2,00). Mas alguns recebem um valor não fixo, ou seja, um dia recebem do *maquineiro* e /ou *distribuidor* um valor “x” e no dia seguinte fica assegurado que irá receber um pouco mais.

Às vezes, quando ocorre a virada e o *maquineiro* e/ou *distribuidor* usa todo orçamento na compra das *rasas*, deixa pra pagar o *carregador* no dia posterior.

2.2.2– Os *carregadores* que *tiram* o açaí dos barcos

2.2.2.1 - As *equipes*

Os *carregadores* responsáveis por *tirar* (desembarcar) do açaí dos barcos trabalham em *equipes* compostas por, em média, cinco pessoas. Essas *equipes* ficam posicionadas nas extremidades da área onde as *rasas* de açaí ficam dispostas para os *compradores*, isto é, ou ao lado do banheiro ou então ao lado da “farmácia do negão” (um agente que vende bebidas alcoólicas preparadas por ele mesmo a partir da mistura de cachaça com outro produto. A mais famosa é feita com gengibre. Quase todas são vendidas em doses), já próximo ao muro do Forte do

Presépio, que delimita geograficamente um dos pontos da Feira do Açaí e, por este ser o último setor do Complexo, finda o próprio Ver-o-Peso.

Obviamente que essa disposição espacial não os impedem de transitarem pela feira, visto que é justamente nesse trânsito que eles conhecem outras pessoas e, aos poucos, vão constituindo uma teia de relações de proximidade, amizade e confiança, ou, para usar uma categoria nativa a qual aparentemente simples, indica uma série de complexidades só compreendidas no contexto da feira: vão conseguindo *conhecimento*.

As trajetórias de alguns *carregadores* demonstram que há pelo menos duas maneira de entrar para uma *equipe*. Nesse sentido, o campo revelou que chegar na Feira do Açaí e começar trabalhando como *juntador* é uma maneira, visto que no processo de estabelecimentos de relações de sociabilidades eles vão adquirindo *conhecimento*, isto é, vão conhecendo outras pessoas que trabalham na feira e cujas relações vão se tornando mais próximas e confiáveis. Nesse contexto, o padrão de confiabilidade é um elemento essencial para que uma determinada pessoa entre como membro de determinada *equipe*. Outra maneira é através de convites oriundos tanto de alguém que já faz parte da *equipe* e possui relações consolidadas entre os integrantes quanto do chefe.

Dependendo da relação que os *carregadores* possuem com os *freteiros* e/ ou *produtores*, uma *equipe* desembarca em média 350 (trezentos e cinquenta) *rasas* de açaí. O valor pago pelo descarregamento é dividido entre os integrantes. Segundo Gean, 26 anos e que trabalha na Feira do Açaí desde 2003, “É ele [*freteiro*] *encostar* (ancorar) só a gente que *tira*. Quando não tem [*equipe*], eles chamam qualquer um pra trabalhar. Custa tá desocupado”. Essa declaração demonstra que, na perspectiva de quem desenvolve atividades trabalhistas ali, há espaço para todos, mesmo os mais antigos se sobressaindo com relação aos novatos. No entanto, na medida em que esses novatos vão adquirindo *conhecimento*, paulatinamente vão se inserido cada vez mais no universo do mundo do trabalho, ou seja, as relações de sociabilidades são fundamentais para garantir uma posição de equidade com relação aos mais antigos.

Dentre os agentes que compõem cada *equipe*, geralmente há um responsável que a coordena, muitas vezes é a pessoa mais velha. A *equipe* pode ser solicitada para ajudar o barco a *encostar* na pedra do cais. Um processo relativamente rápido, mas que, dependendo do tamanho da embarcação e da quantidade de carga em seu interior, demanda tempo e força física.

Fotografia 13 - Equipe ajudando um barco encostar na Feira do Açaí



Fotografia: Janneson Bruno Marques Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil - 2013.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

Para *tirar* o açaí da embarcação, um ou dois *carregadores* ficam na parte interna do barco. Isso pode acontecer nas duas situações distintas com relação ao movimento das marés: a) quando a maré está cheia e a embarcação é grande, esta ancora na pedra do cais da feira e, nesse caso, quase sempre dois agentes ficam na parte interna, sendo que o primeiro agente pega uma *rasa* e a entrega para o agente que está mais perto da proa. Este, muitas vezes pela lateral da embarcação,

arremessa a *rasa* para um terceiro agente, já posicionado na pedra do cais, que a coloca no chão.

Um quarto agente carrega a *rasa* e coloca sobre a cabeça de um quinto agente (que geralmente carrega na cabeça uma pilha de até três *rasas*, dispostas uma sobre a outra). Alguns carregam quatro *rasas* de uma vez, sendo que a quarta *rasa* é colocada geralmente sobre o ombro esquerdo. Quando a embarcação é de pequeno porte, é necessário que apenas um *carregador* fique na parte interna. Nesse caso, o segundo agente fica na proa do barco pois, pelo fato do teto do barco ser mais baixo, a dificuldade para arremessar a *rasa* pela lateral é maior.

b) quando a maré esta seca, os barcos ficam há uma distancia de uns quinze metros da pedra do cais. Nesse contexto, segue-se a mesma lógica citada anteriormente, isto é, um ou dois agentes no barco. No entanto, dois *carregadores* ficam ao lado do barco, deixando as pernas parcialmente submersas nas águas. O agente que está no barco então coloca as *rasas* na cabeça de um dos agentes que está na parte externa. Este caminha pela praia até chegar a pedra do cais. Parado diante desta, outro agente pega *rasa* por *rasa* e as dispõem no chão, formando algumas pilhas de até quatro *rasas*.

Entre os *carregadores* e *freteiros* /ou *produtores* há uma relação de confiança construída no cotidiano. Nesse sentido, além de fazerem a contagem das *rasas* que são *tiradas* das embarcações, são responsáveis por embarcar novamente as *rasas*, já vazias, nas mesmas. Além disso, são responsáveis por embarcar e vigiar as mercadorias compradas na cidade por *freteiros* e *produtores*.

Nesse sentido, se alguma sacola com mercadorias for furtada, são eles que pagam o prejuízo. Essas mercadorias muitas vezes são encomendas de *moradores* ou *pequenos produtores* (que vendem suas produções para os *marreteiros de rio*) que vivem nos locais onde há a produção do açaí, sendo, portanto, um sistema de trocas que, mesmo sem normas oficiais, ou mesmo escritas, funciona de forma que todos os envolvidos entendem tal dinâmica. Antes de o *freteiro* e/ou *produtor* partir na embarcação, sempre há por perto pelo menos um *carregador* pra auxiliar nessas tarefas.

Pato roco: O cara que trabalha no interior, que apanha o açaí lá, manda pedir farinha, não só farinha, mas como gás... Tudo isso eles mandam pedir pra gente aqui. Chega aqui vem na nota... Um pacote de farinha pro fulano, um botijão de gás pro ciclano, uma gasolina pro fulano... Aí a gente compra, manda, mas é descontado no açaí que vem de lá.

Josias- Isso ocorre constantemente?

Pato Roco: É, constantemente.

Josias: Mas aí, o barco que leva cobra frete por esses produtos?

Pato Roco: Não. Nessa parte, o cara que trás de lá, ele já não cobra o frete, porque ele tá recebendo pra trazer o açaí. Mas o certo era cobrar...

Josias: Quando ele tá retornando, ele trás mais açaí pra vender de novo?

Pato Roco – Não. Já vem outro barco, já é outro barco que trás. Cada dia é um *freteiro*, não é só um que trás. Cada dia é uma viagem... Quando eles vão daqui, vai vazio, deixam o paneiro [*RASA*] no local certo e já tem paneiro lá... Eles levam as encomendas daqui e entregam direitinho. O açaí lá, o cara já tá apanhando pra embarcar no outro barco.

Quando um vai [*COM AS ENCOMENDAS E AS RASAS VAZIAS*], o outro volta. Esse aqui que já vai deixar o paneiro, e tem outro que já vai embarcando lá pra trazer. Cada dia é um... São 7 dias, sete embarcações que trás açaí, um dia vem um, um dia vem outro... São 7 *freteiros*.(...)

Eles ficam lá, esperando o dia deles pra virem de novo. Ele não vem, já tem o dia deles certo, eles só vêm no dia deles. Porque ele não tem só o nosso frete aqui, ele trás de um, de dois, de três... O barco vem cheio, não é só o nosso frete que ele trás. (PATO ROCCO. Pesquisa de campo)

Em ambos os casos, o *freteiro* e/ou *produtor* faz a contagem da quantidade de *rasas* que vai sendo *tirada* do barco. E o responsável pela *equipe* também faz esse controle, essencial para o pagamento da atividade desenvolvida pelos agentes.

Muitos desses *carregadores* nasceram no interior do estado do Pará, e se juntaram ao grande contingente migratório que veio morar em Belém, passando a residir com outros integrantes de suas respectivas famílias que já haviam se estabelecidos na cidade, principalmente nos bairros considerados periféricos, como o bairro do Jurunas (RODRIGUES, 2008) e outros, como Guamá, Canudos (os três relativamente próximos a Feira do Açaí) ou mesmo em lugares mais distantes, como o distrito de Icoaraci.

Fotografia 14 - *Equipe embarcando as rasas, já vazias, de volta para o barco*



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil - 2013
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

O movimento das marés influencia tanto nas áreas onde são realizadas a produção e/ou extrativismo do açaí, quanto nas atividades de alguns agentes na Feira do Açaí, inclusive no deslocamento de parte dos *carregadores* de suas respectivas residências até a Feira do Açaí. Segundo Gean, “Quando a maré dá tarde, a gente chega tarde por aqui. Mas quando a maré dá cedo, tem que chegar por aqui. (...) tem que vir cedo. Às vezes eles [os *freteiros*] avisam.... ‘olha?! Vem de manhã que a gente vai cedo aqui, pra aproveitar a maré’”. A maré alta também serve para o *batizado* de *carregadores* recém-chegados para trabalhar na feira.

2.2.2.2 - O *batizado*

Durante o campo, concomitantemente ao momento em que eu conversava com um agente, três *carregadores* reunidos em uma curvatura de meia lua conversavam entre si. Um deles, de braços cruzados sobre a barriga e com a boca fazendo uma espécie de bico direcionada para um *carregador* que andava com duas *rasas* de açaí, uma na cabeça e outra sobre o ombro esquerdo, falou: “Esse aí pensa que vai se livrar só por que é sobrinho de [inaudível]. Deixa ele pensar que a gente esqueceu”.

Ao terminar a frase, um deles riu de forma introspectiva e, com olhar de soslaio, riu enquanto o outro fez uma expressão de aprovação sobre a afirmação pronunciada. Mais tarde, conversando com o Gean, descobri sobre de quem falavam e sobre a temática presente na conversa a três. A afirmação e os olhares estavam relacionados a um *carregador* novato que estava trabalhando na feira há quase sete dias e que, no entanto, ainda não havia sido *batizado*, situação inadmissível para os veteranos.¹⁵

O *batizado* consiste em jogar o novato nas águas da baía do Guajará enquanto a maré estiver cheia. Esse evento, no entanto, deve acontecer de forma inesperada, para o novato. Uma espécie de ritual que o torna “igual” aos outros, mas que faz sentido muito mais para os veteranos do que para os novatos, visto que esses mostram sua superioridade diante dos recém chegados à feira ou que passaram a desenvolver atividades diferenciadas, como por exemplo, para quem deixou de ser *juntador* para ser *carregador*.

Uma forma de diferenciação, reconhecimento e aceitação para ser incorporado em determinados grupos sendo necessário passar pelos ritos institucionais. Para Bourdieu (2008, p. 83),

¹⁵ Uso aqui a expressão “veterano” não como uma oposição a *novato*, mas como uma alternativa para distinguir quem foi *batizado* de quem não foi. Dessa maneira, veterano não está relacionado a questão de antiguidade ou tempo de serviço na feira, e, portanto, não é uma categoria nativa, diferentemente de novato, usado pelos agentes pesquisados.

As diferentes estratégias, mais ou menos ritualizadas, da luta simbólica de todos os dias, assim como os grandes rituais coletivos de nomeação ou, melhor ainda, os enfrentamentos de visões e de previsões da luta propriamente política, encerram uma certa pretensão à autoridade simbólica enquanto poder socialmente reconhecido de impor uma certa visão do mundo social, ou seja, das divisões do mundo social

Para Turner (2005) os ritos de passagem são percebidos nos mais diversos níveis e segmentos e englobam “estados” de antes e depois dos ritos, quando inclui uma pessoa em determinado estado em detrimento da saída de um estado anterior.¹⁶ A liminaridade seria, nesse sentido, um momento de transição, onde o indivíduo encontra-se em um estado ambíguo, pois não pertence nem ao estado anterior e nem ao posterior, visto que é necessário uma incorporação de fatores e /ou características do estado posterior para a finalização do rito de passagem.

No contexto da Feira do Açaí, o fato de alguém já desenvolver durante certo tempo a atividade de *carregador* o autoriza a iniciar o rito, pegando compulsoriamente o novato e jogando-o nas águas. Não chega, portanto, a ser um ritual de inicialização que permite ao novato desenvolver suas atividades enquanto *carregador*, pois ele *tira* açaí dos barcos assim que chega na feira e é inserido/incorporado em alguma *equipe*, isto é, antes mesmo do *batizado* acontecer. Tal ritual, portanto, é uma espécie de comprovação da aceitabilidade do novato pelos veteranos, cujo momento limiar é explicitado entre o jogar o indivíduo na água e sua saída desta, retornando para o mundo do trabalho como um *carregador* de fato. O ato de jogar, nesse sentido, se transforma em um símbolo ritual e, portanto, um fator de ação social, pois é associado a intenções, interesses e fins humanos (TURNER, 2005).

¹⁶ Como “estado” é um conceito que pode ser aplicado em diversas áreas, a liminaridade pode ser percebida tanto nas sociedades humanas quanto em outros contextos, a exemplo das condições físicas, químicas, mental etc.

2.2.2.4 - O descanso

Devido ao fato de que os *carregadores* que *tiram* açaí trabalham em *equipes*, o descanso e momentos de relaxamento e/ou lúdicos, ocorrem quase sempre de forma coletiva, sendo que sempre algum deles fica acordado observando o movimento da feira e, mais especificamente, a chegadas das embarcações.

A preparação do espaço começa assim que alguns *carregadores* chegam, quando grandes caixas de papelão são abertas e dispostas no chão em uma área específica da feira, constituindo uma espécie de grande assoalho, nem sempre contínuo, no qual os agentes deitam para relaxar, dormem, ou sentam para conversar ou jogar baralho.

Fotografia 15 - Lugar de descanso



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil – 2013
Acervo: Arquivo pessoal do autor

Os assuntos das conversas são quase sempre, *encarnações*, isto é, falar de alguém de forma cômica com o intuito de deixar o outro constrangido ou mesmo expor especificidades da vida do outro, de preferencia referentes a vida pessoal. No entanto, faz parte do aspecto geral situacional assumir uma postura de “não incômodo”, o que, portanto, desenvolve contextos nos quais dificilmente há constrangimentos, pois uma das regras da feira é justamente o fato de que, estando os agentes justapostos em termos de intimidade naquele ambiente onde as relações de sociabilidades ocorrem cotidianamente, quem se sente constrangido fica mais vulneral para se tornar foco de outras situações similares.

Os agentes, portanto, são livres para inserir nas brincadeiras outras pessoas que possuem relações com eles, estabelecendo brincadeiras que em outros ambientes teriam cunho pejorativo. Gean, um de meus principais informantes, interrompeu várias vezes as entrevistas para *tirar açaí* das embarcações juntamente com os outros membros de sua *equipe*.

Fotografia 16 - Duas *equipes* jogando cartas. Um agente dorme entre duas caixas de papelão.



Fotografia: Janneson Bruno Marques Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil – 2013
Acervo: Arquivo pessoal do autor.

Com relação aos *carregadores do boi sem rabo* e suas interações com os *carregadores que tiram açai*, durante a pesquisa de campo foi difícil coletar material de áudio para perceber as relações entre esses agentes, pois estavam sempre em movimento frenético, seja atrás de novos clientes, ou puxando o carro (seja para levar o produto, seja para retornar à feira e fazer novamente o carregamento). E quando terminavam o serviço estavam exaustos.

Fotografia 17 - Carregadores do boi sem rabo. Antes do movimento intenso



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açai (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil - 2013
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

As relações entre esses agentes são mais perceptíveis no final das negociações, quando percebe-se que todos se conhecem, muitos não pelo nome oficial, mas por apelidos, interação que não acontece na madrugada, tanto pela mobilidade que ambos fazem ao longo da madrugada (enquanto os *carregadores do boi sem rabo* fazem o transporte entre a feira e as adjacências da praça D. Pedro II, onde ficam estacionados os carros que levam as sacas de açaí até os bairros da cidade, enquanto que os outros *carregadores* transitam apenas do cais até os espaços onde estão dispostas as *rasas*) quanto pelos locais em que eles se posicionam (os primeiros ficam em uma posição paralela ao cais, já praticamente réis aos boxes, enquanto os segundos ficam nas extremidades).

R - Aqui se você dizer quem é o Raimundo?! Ninguém me conhece, mas se você dizer quem é o Pato Roco, onde ele vende açaí aqui?! Eles vão dizer que é aqui.

É só por apelido. Por nome mesmo é difícil você detectar... Ninguém também me conhece como Francisquinho.

Josias: Se eu chegar, por exemplo, pra trabalhar aqui na feira...

R – Com certeza vão te colocar um apelido.

J – Todos aceitam o apelido?

R – Aceitam... Tem que aceitar. É que o que é bom aqui, é a sacanagem, é a brincadeira. Tem Pato Roco, tem o Shuin(...). Tem Raul, tem Tucano, Tem Jacaré... Tem tudo que é bicho aqui, é tudo por apelido. (PATO ROCO, Pesquisa de campo)

Conclusão

Já vai longe o tempo em que o antropólogo, depois de passar algum tempo junto a um grupo de estranho, escrevia textos em que retratava culturas como um todo e em que tranquilamente afirmava como os Trobriandeses vivem, o que os Nuer pensam, ou no que os Arapeshi acreditam. O antropólogo contemporâneo tende a rejeitar as descrições holísticas, se interroga sobre limites da sua capacidade de conhecer o outro, procura expor no texto as suas dúvidas, e o caminho que o levou à interpretação, sempre parcial. (CALDEIRA, 1988, p. 133).

Fugindo de possíveis armadilhas de cristalizações, esta dissertação buscou compreender a constituição da cadeia produtiva do açaí *in natura*, salientando sua dinâmica de constante reconfiguração ao longo do tempo e, mais recentemente, indicando a ampliação de espaços produtivos, comerciais e de consumo. Tratou-se de dar ênfase para os múltiplos agentes sociais que, juntos, constituem elos que permitem o trânsito de identidades, que ora desempenham determinada função, ora passam a acionar outra categoria diante de contextos específicos.

A cadeia produtiva funciona como uma espécie de contínuo de interdependências de agentes sociais que em todo o percurso desenvolvem papéis diferenciados e intercambiáveis capazes de garantir um funcionamento pleno, indicando o desenvolvimento de um saber de gestão capaz de lidar com a complexa logística amazônica de produção e comercialização de um produto altamente perecível. A pesquisa indicou que o funcionamento desta complexa “máquina” só se torna possível mediante as relações de parentesco, familiares, de amizade, vizinhança ou compadrio.

A Feira do Açaí foi o ponto de partida para a reconstituição da cadeia produtiva e social que envolve a produção e comercialização do açaí. No entanto, identificou-se que o evento “feira” era apenas a “ponta do iceberg”, representando um dos pontos de uma extensa rede de interdependências econômico-sociais. A complexidade do fenômeno tornou necessário ampliar o lugar e a direção do olhar dando à pesquisa contornos de uma etnografia multissituada. Desta perspectiva deu-se visibilidade aos processos de mudança galopante da atividade ocasionados em virtude da explosão recente do consumo do produto e maior relevância às

relações sociais entre os agentes estabelecidas no cotidiano. Um tema que parecia inicialmente centrado num debate da antropologia urbana e econômica passou a uma compreensão do tema como um fato social total.

Partindo dessas premissas, a Feira do Açaí, um lugar onde na superfície separa o dito urbano do rural, quando analisada para além destas categorias cristalizadas, constitui um ponto de convergência entre ilhas/continente, cidade/interior, local/global. Durante a pesquisa de campo, identifiquei que quase todas as relações supostamente econômicas são informais, seguindo uma lógica que aciona questões de amizade, *conhecimento* e/ou parentesco permeadas pela presença do mercado e da moeda. Nesse intervalo de tempo em que o produto deixa de pertencer a determinado indivíduo e passa a ser propriedade de outro, existe um limiar nas relações onde o dinheiro, do ponto de vista de sua materialidade, só passa a existir a partir do final da etapa transacional cuja funcionalidade está ancorada em uma complexa rede de moralidades e lealdades.

Nesse espaço-tempo de liminaridade entre venda e pagamento, a moeda de troca fica suspensa, vigorando todas as expectativas de normas socialmente compartilhadas de troca e reciprocidade (MAUSS, 1974; BOURDIEU, 1996) onde ocorre um momento no qual a economia do “toma lá, dá cá” é substituída por certa “denegação do econômico”. Este tempo entre fornecer e receber é fundamental, nele relações estão em jogo “as relações duráveis, que as teorias econômicas baseadas em uma antropologia a-histórica não podem compreender” (BOURDIEU, 1996, p. 13). No caso do *carregador* da feira, também ocorre algo similar. O dinheiro que alimenta essa cadeia vem do consumidor final, o qual se movimenta no sentido inverso ao movimento do produto, que sai do *produtor* em direção ao consumidor.

Esse movimento inverso entre dinheiro e produto conduz o açaí a assumir significados diferentes ao longo da cadeia produtiva, visto que, a medida em que o produto vai adquirindo novos valores na cadeia, o dinheiro vai sendo redistribuído e diminuindo a quantidade a ser paga ao longo da cadeia ao passo em que se aproxima do início da mesma.

Nesse processo, parte das populações que produz e/ou extrai açaí e tem tal atividade como principal fonte de renda, afirma que o aumento da demanda pelo

produto e sua constante valorização no mercado são dois fatores primordiais que ajudou na melhoria da qualidade de vida, o que contradiz economicistas e outros pesquisadores que veem o extrativismo na Amazônia como elemento que causa e reproduz a miséria e a pobreza das populações que o praticam. A pesquisa mostrou que, diante de dualismo entre “reproduz a miséria” ou “não reproduz a miséria”, não há como fazermos juízos de valores a partir de nossos parâmetros. É necessário, antes de tudo, ver o espaço dos pontos de vista do “nativo”, “morador”, “informante” (ou qualquer outro ponto da rede) situando-os a partir de diversos eventos que acontecem, às vezes, concomitantemente.

As perspectivas são diversas, inclusive entre as gerações que realizam contrastes e julgamento ao comparar experiências de passado e presente distintas, como no caso da Comunidade de São João do Catimbau, onde os pais – ou eles mesmos - foram escravizados, projetando, dessa forma, padrões de bem estar e de comodidade proporcional ao que já se viveu ou construiu socialmente.

São conjecturas nas quais a cadeia produtiva do açaí está inserida, pela diversificação e instabilidade na quantidade dos agentes envolvidos que proporciona uma constante (re)configuração na constituição na cadeia, mudando, também, o papel e a posição de tais agentes, isto é, um grande mosaico interligado pela ideia de rede social e, por esse motivo, é difícil criar esquemas estruturalistas de alguma forma presente na própria categoria “cadeia produtiva” para explicar essa problemática – apesar de ser possível exemplificá-las em esquemas não inertes, que tenham a possibilidade de tornar visíveis o vasto e múltiplo campo de possibilidades.

Obviamente que esta dissertação não esgota o tema da cadeia socioprodutiva do açaí, estando ciente de que ainda há muito para ser pesquisado e ou aprofundado, como, por exemplo, o destino dos caroços (que são usados para fazer adubo orgânico, biojóias e outros produtos), existindo outros agentes e relações inseridos nesse processo. Outro tema fundamental são as cooperativas e associações de *produtores*, que ano a ano vem se multiplicando na região do Baixo Tocantins e construindo novos espaços políticos e de gestão do extrativismo na Amazônia.

Bibliografia

Álbum do Estado do Pará – 1908. Paris: Imprimerie CHAPONET (Jean Cussac).

Álbum do Pará em 1899.

ALMEIDA, Mário Tito Barros; AMIM, Mario Miguel. **Pontos para reflexão sobre desenvolvimento regional sustentável a partir dos Projetos Agro-Extrativistas (PAE's) do INCRA no Estado do Pará.** In. 48º Congresso SOBER - Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Campo Grande, 25 a 28 de julho de 2010. Disponível em <<http://www.sober.org.br/palestra/15/42.pdf>> Acesso em 23 de dezembro de 2013.

APPADURAI, Arjun. Introdução: mercadorias e a política de valor. In. APPADURAI, Arjun (Org.) **A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural.** Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2010.

AMIM, Mario Miguel. O extrativismo como fator de empobrecimento da economia do Pará. In: XIMENES, Tereza (org.). **Perspectivas do desenvolvimento sustentável** (uma contribuição para a Amazônia 21). Belém: UFPA/NAEA/UNAMAZ, 1997. p. 177-209.

ARRUDA, Euler Santos. **Porto de Belém do Pará: origens, concessão e contemporaneidade.** Dissertação. Mestrado em Planejamento Urbano e Regional/Universidade Federal do Rio de Janeiro. 2003.

BARNES, J. A. Redes sociais e processo político. In. FELDMAM-BIANCO, Bela (Org.) **Antropologia das sociedades contemporâneas: métodos.** São Paulo: UNESP, 2010.

BAUDEL WANDERLEY, Maria de Nazareth. **A ruralidade no Brasil moderno.** Por un pacto social pelo desenvolvimento rural. En publicacion: ¿ Una neuva ruralidad en América Latina? Norma Giarraca. CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina, 2001. ISBN: 950-9231-58-4. Disponível em <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/rural/wanderley.pdf>. Acesso em 27 de outubro de 2013.

BENCHIMOL, S. Amazônia Interior: apologia e holocausto. In: COSTA, J. M. M. da (Coord.). **Amazônia: desenvolvimento ou retrocesso.** Belém: CEJUP, 1992. p. 231-263.

BENEVOLO, Leonardo. **História da Cidade.** São Paulo: Editora Perspectiva, 1997.

BIOECOBRAZIL. **Agricultura Orgânica: Desafiando Conceitos e Mudando Vidas** [http://bioecobrazil.com.br/..](http://bioecobrazil.com.br/) Acesso em 12 de outubro de 2013.

BOISSEVAIN, Jeremy. *Apresentando "Amigos de amigos: redes de sociais, manipuladores e coalizões"* In. FELDMAM-BIANCO, Bela (Org.) **Antropologia das sociedades contemporâneas: métodos**. São Paulo: UNESP, 2010.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas linguísticas**: O que falar quer dizer. São Paulo: EDUSP, 2008.

_____, Pierre. Compreender. In Bourdieu, et al. **A miséria do mundo**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997. Pp. 693-713.

_____, Pierre. **Marginalia: algumas notas adicionais sobre o dom**. *Mana* [online]. 1996, vol.2, n.2, pp. 7-20. ISSN 0104-9313.

_____, Pierre. **O senso prático**. Petrópolis, RJ: Vozes. 2009.

_____, Pierre. Une classe objet. In: **Actes de la recherché en sciences sociales**. v. 17-18, novembro de 1977.

CALDEIRA, Teresa Pires do Rio. A presença do autor e a pós-modernidade em Antropologia. **Novos Estudos**, n. 21. Julho de 1988.

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

CARVALHO, Luciana. **Ver-o-Peso** (Guia). Belém: IPHAN, 2011.

CLIFFORD, James. **A Experiência Etnográfica**: antropologia e literatura no século XX. Rio de Janeiro: UFRJ, 1998.

CONDURÚ, Marise Teles; PEREIRA, José Almir Rodrigues. **Elaboração de trabalhos acadêmicos**: normas, critérios e procedimentos. Belém, 2013.

COSTA, Francisco de Assis. **Formação extrativista na Amazônia**: os desafios do desenvolvimento capitalista (1720-1970). Belém: NAEA, 2012.

CRUZ, Ernesto. **História de Belém**. Belém: Universidade Federal do Pará, 1973.

CUNHA, Olívia Maria Gomes da. Tempo imperfeito: uma etnografia do arquivo. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 2, Oct. 2004.

DELEUZE, G; GUATTARI, F. **Mil Platôs**: capitalismo e esquizofrenia. Vol.1. Rio de Janeiro: Ed. 34,1995.

DERGAN, João Marcelo Barbosa. **História, Memória e Natureza**: as Comunidades da Ilha do Combu – Belém-PA. Belém, Universidade Federal do Pará, 2006. p. 42. Dissertação de Mestrado. Disponível no sítio <http://www3.ufpa.br/pphist/images/dissertacoes/2006_Joao_Marcelo.pdf> Acesso em 05/05/2011

DIAS, Edinea Mascarenhas. **A ilusão do Fausto** - Manaus – 1990-1920. Manaus: Valer, 2007.

DIEGUES, Antonio Carlos Sant'ana. **O Mito moderno da natureza intocada**. São Paulo, Ed. Hucitec, 2004.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. Lisboa: Edições 70, 1991.

DRUMMOND, José Augusto. **Natureza rica, povos pobres?** – Questões conceituais e analíticas sobre o papel dos recursos naturais na prosperidade contemporânea. Ambiente e Sociedade. Ano V – No 10 – 1 semestre de 2002. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/asoc/n10/16885.pdf>> Acesso em 14 de setembro de 2011.

ELIAS, Norbert. **Introdução à Sociologia**. Lisboa/Portugal: Edições Setenta, 2008.

_____. **O processo civilizador: Uma história dos costumes**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar 1994. (Volume I)

EMBRAPA Amazônia Oriental **Sistemas de Produção**, 04 ISSN 1809-4325 Versão Eletrônica Dez./2005
<<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Acai/SistemaProducaoAcai/paginas/intro.htm>>

_____. **Sistemas de Produção**, 4 - 2ª Edição. ISSN 1809-4325 Versão Eletrônica Dez./2006.
<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Acai/SistemaProducaoAcai_2ed/paginas/edafo.htm> Acesso em 22/04/2013

_____. **A cultura do açaí**/Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Oriental. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1995.

ENRÍQUEZ, Gonzalo; SILVA, Maria Amélia; CABRAL, Eugênia. **Biodiversidade da Amazônia: Usos e potencialidade dos mais importantes produtos naturais do Pará**. Belém: NUMA/UFPA, 2003.

FLEURY, Jorge Nassar; FERREIRA, Aline Alves. Ver-o-Peso da cidade: O mercado, a carne e a cidade no final do século XIX. **Revista Estudos Amazônicos** - vol. VI, nº 1 (2011), pp. 100-116
<http://www.ufpa.br/pphist/estudosamazonicos/arquivos/artigos/1%20-%20VI%20-%205%20-%202011%20-%20Jorge_Aline.pdf> Acesso em 03 de janeiro de 2014.

FOOTE-WHYTE, William. **Sociedade de Esquina: a estrutura social de uma área urbana pobre e degradada**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do Poder**. Rio de Janeiro: Graal, 1993.

GARCIA, Marie-France; Wagner, Alfredo Wagner; GARCIA, Afrânio. Palestra: **“Novos espaços de pesquisa multidisciplinar”**. Organizado pelo Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia em no Auditório da Universidade do Estado do Amazonas (Manaus, Amazônia) em 30 de agosto de 2012.

GEERTZ, Clifford. **Nova Luz sobre a Antropologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

GUIMARÃES, Luis Alfredo C. O Açaí já “parou” o carioca? Estudo qualitativo do consumo da polpa de açaí na cidade do Rio de Janeiro. **Novos Cadernos NAEA**. V. 2, n. 1 – 1999. Belém, NAEA/UFPA, 1999. Pp. 95-112.

HERZFELD, Michael. **Cultural Intimacy: Social Poetics in the Nation-State**. New York/London: Routledge. 1997.

HIRAOKA, Mário. Mudanças nos padrões econômicos de uma população ribeirinha do estuário do Amazonas. In. FURTADO, Lourdes; LEITÃO, Wilma; Mello, Alex Fiúza de. **Povos das Águas: realidades e perspectivas na Amazônia**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1993.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama; NOGUEIRA, Oscar Lameira et al. Açaí: Novos desafios e tendências. **Amazônia: Ci & Desenv.**, Belém, v. 1, n. 2./jun. 2006.

IPHAN. **Ver-o-Peso: conjunto arquitetônico e paisagístico (Belém, PA)** <http://www.iphan.gov.br/ans.net/tema_consulta.asp?Linha=tc_belas.gif&Cod=1484>. Acesso em 13 de setembro de 2011.

_____: **Inventário de Referências Culturais do Ver-o-Peso** (Bens Culturais Inventariados). Belém: IPHAN, 2010.

_____: **Inventário de Referências Culturais do Ver-o-Peso** (Caderno de Atividades). Belém: IPHAN, 2010.

LE GOFF, Jacques. **Por Amor às cidades: conversações com Jean Lebrun**. São Paulo: Fundação Editora da UNESP, 1998.

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

LIMA, Maria Dorotéa de, 2007, apud Centro de Memória da Amazônia e Superintendência do IPHAN/Pará. **Ver-o-site**. Não paginado. Disponível em: <<http://www.ufpa.br/cma/verosite/setores.html>> . Acesso em: 20 de janeiro de 2014.

MAGNANI, José Guilherme Cantor. A antropologia urbana e os desafios da metrópole. **Tempo social**. São Paulo/USP, v. 15, n. 1, abr. 2003. Captado no sítio <http://www.scielo.br> no dia 03 de setembro de 2011.

MAGNANI, José Guilherme Cantor. Quando o campo é a cidade: fazendo antropologia na metrópole. In. MAGNANI, José Guilherme Cantos, TORRES, Lilian

de Luca (Orgs). **Na Metr pole**: textos de Antropologia Urbana. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo/Fapesp, 2008.

MARCUS, George E. (1995) "Ethnography in/of the world sysem: the emergence of Multi-Sited Ethnography", **Annu. Rev. Anthropol.**, 24, pp. 95-117.

_____. **Etnografia em/del sistema mundo**. El surgimento de la etnografia multilocal. In. *Alteridades*, 2001. p. 111-127.

_____. Identidades passadas, presentes e emergentes: requisitos para etnografia sobre a modernidade no final do século passado ao nível mundial. In. **Revista de Antropologia**. São Paulo: USP, n 34, 1991, pp. 197-221.

Maria Dorot a de Lima, Isis Ribeiro, 2008. Apud. **Inventário de Referências Culturais do Ver-o-Peso**. 2010.

MARINHO, José Antonio Magalhães. **Dinâmica das rela es socioecon micas e ecológicas no extrativismo do açaí**: o caso do médio rio pracuuba, são sebastião da boa vista, maraj  (pa). Disserta o de Mestrado. Programa de Pós-Gradua o em Desenvolvimento Sustentável do Trópico  mido. NAEA/UFPA, 2005.

MAUSS, Marcel. **Oeuvres**. Paris: Ed. de Minuit, 1974.

MAZOYER, Marcel, ROUDART, Laurence. **História das agriculturas no mundo**: do Neolítico à crise contemporânea. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2010.

MENEZES, Thereza. **Relatório Técnico Final Projeto Edital Universal CNPq**. 2013

MESQUITA, Otoni. **La Belle Vitrine** Manaus entre dois tempos (1890-1900). Manaus: Editora da Universidade Federal do Amazonas, 2009.

MOURÃO, Leila. **Revista Territórios e Fronteiras**. V. 3 N. 2 – JUL/DEZ 2010. Programa de Pós-Gradua o – Mestrado em História do ICHS/UFMT.

OLIVEIRA FILHO, João Pacheco. O caboclo e o brabo: notas sobre duas modalidades de força de trabalho na expansão da fronteira amazônica do século XIX. In: SILVEIRA, E. (Org.). **Encontros com a civiliza o brasileira**. Rio de Janeiro: Civiliza o Brasileira, 1979. p. 101-140. (n. 11).

Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia – PNCSA. Fascículo 7: **Feirantes e Ribeirinhos dos Portos Públicos de Belém**, 2008.

REIS, Adebaro Alves dos; ALMEIDA, Oriana Trindade. Desenvolvimento Sustentável e estratégias de uso dos recursos naturais em área de várzea no Baixo Tocantins, Amazônia. In. ALMEIDA, Oriana Trindade et al. (Orgs.) **Desenvolvimento e Sustentabilidade**. Belém: NAEA, 2012.

RODRIGUES, Augusto. **O Valor econômico da floresta em pé.** <<http://www.portal.ufpa.br/imprensa/noticia.php?cod=1273>>. Texto publicado em 12 de julho de 2007. Acesso em 09 de setembro de 2013.

RODRIGUES, Carmem Izabel; PALHETA, Cláudia Suely. O Ver-o-Peso na avenida do samba. In. LEITÃO, Wilma Marques (Org.). **Ver-o-Peso: estudos antropológicos no Mercado de Belém.** Belém: NAEA, 2010. p. 223-224.

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

SAGRI. **PROGRAMA ESTADUAL DE QUALIDADE DO AÇAÍ - PEQA** <http://www.sagri.pa.gov.br/noticias/view/371/programa_estadual_de_qualidade_do_acai_peqa> Acesso em 05 de setembro de 2012.

SAHLINS, Marshal. O "Pessimismo Sentimental" e a Experiência Etnográfica: Por que a Cultura não é um "Objeto" em Via de Extinção (Parte II). **Mana**, 2/3. Rio de Janeiro: PPGAS/Museu Nacional/UFRJ, outubro de 1997.

SARGES, Maria de Nazaré. **Riquezas produzindo a Bellé Époque.** Belém: Pakatatu, 2002. 2ª Edição.

SECULT, **Belém da Saudade: A Memória de Belém do Início do Século em Cartões Postais.** Belém: SECULT, 2004.

SETRAN. **Fotos do Projeto SIP:** Mapa esquematizado do Projeto da Alça Viária . http://www.setran.pa.gov.br/sip/sip_fts_p4.html. Acesso em 25 de maio de 2013.

_____. **Visão Técnica do Projeto SIP.** <http://www.setran.pa.gov.br/sip/sip_tecn1.html> Acesso em 25 de maio de 2013.

SILVA, Fabrício Herbeth Teixeira da Silva. "Aos nossos olhos europeus": Alimentação dos Paraenses nas Crônicas de Viajantes do Século XIX. In. **Projeto História.** Número 42. Junho de 2011.

SILVA, Vagner Gonçalves. **O Antropólogo e sua Magia: Trabalho de Campo e Texto Etnográfico nas Pesquisas Antropológicas sobre Religiões Afro-Brasileiras.** São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2000.

STRATHERN, Marilyn. **O Gênero da Dádiva: problemas com as mulheres e problemas com a sociedade da Melanésia.** Campinas: Editora da UNICAMP, 2006.

TORRES, H.; MARTINE, G. **Amazonian extractivism: prospects and pitfalls.** Brasília: ISPN, 1991.

TURNER, Victor. **Floresta de Símbolos: aspectos do Ritual Ndembu.** Niterói, RJ: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2005.

VELLEDA, Luciano. **O ouro roxo da floresta amazônica.** In. "Viagem e Cia. Disponível em;

<http://viagemecia.uol.com.br/brasil/o_ouro_roxo_da_floresta_amazonica.html>
Acessado em 30 de agosto de 2011.

VERGOLINO-HENRI, Anaíza. História Comum, Tempos Diferentes. In. **A Amazônia e a Crise da Modernização**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1994.

WEBER, Max. **Economia e Sociedade**: fundamentos da sociologia compreensiva. Brasília: Editora Universidade de Brasília: São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 1999.

Periódicos:

A Província do Pará (Jornal Impresso), edição de 16 de setembro de 1981.

A Província do Pará (Jornal Impresso), edição de 17 de Novembro de 1981.

O Liberal (Jornal Impresso), edição de 01 de abril de 2011.

O Liberal (Jornal Impresso), edição de 18 de março de 1988.

O Liberal (Jornal Impresso), edição de 20 de outubro de 1988.

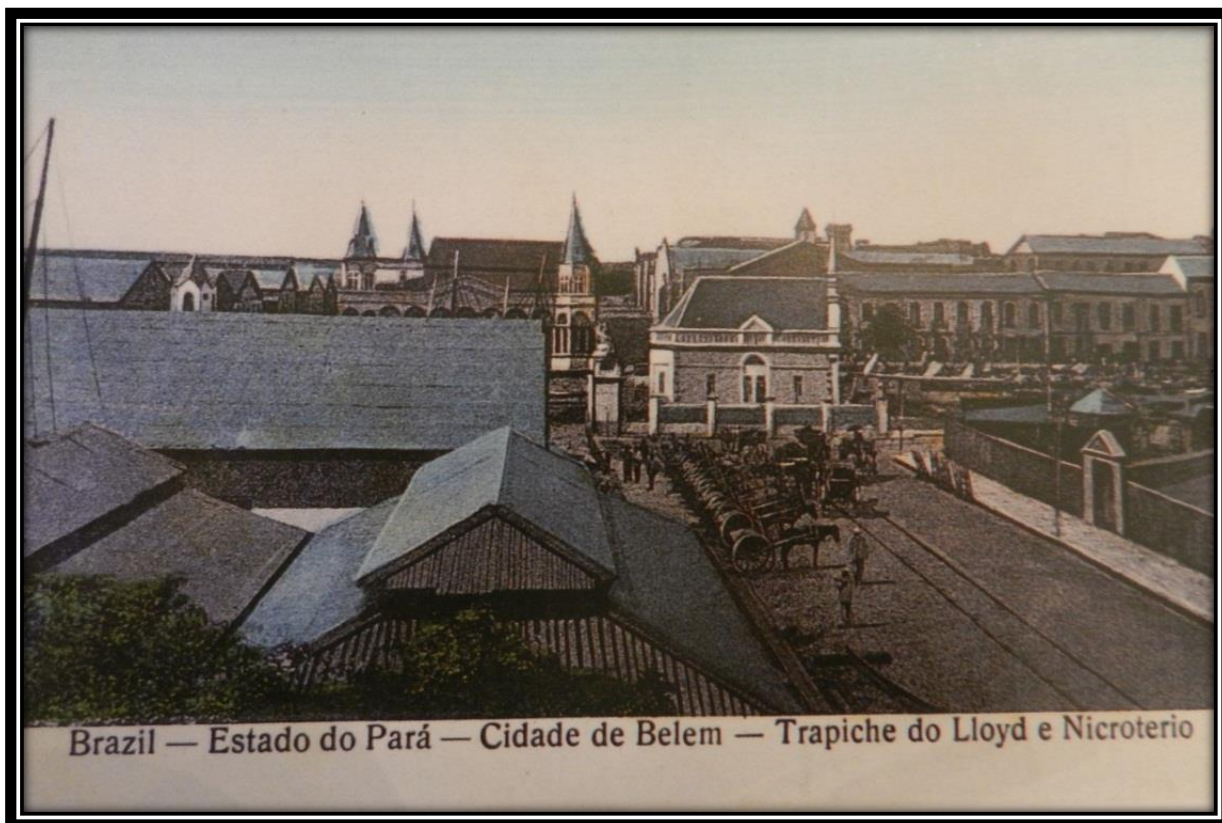
O Liberal (Jornal Impresso), edição de 21 de março de 1988.

VEJA, Revista. Depois do longo sono Belém começa a despertar de 100 anos de decadência com a reforma de locais históricos. Edição 1.677, de 29 de novembro de 2000. <http://veja.abril.com.br/291100/p_078.html> Acessado em 16 de maio de 2012.

Anexos

ENSAIO FOTOGRÁFICO

Fotografia 01: Trapiche Lloyd e Necrotério



Reproduzido por Josias de Souza Sales do Álbum do Estado do Pará 1908. Paris: Imprimerie Chaponet, 1908.

Legenda original do álbum: *“Tomada do Ver-o-Peso a partir do Forte do Castelo. Em primeiro plano, à esquerda, parte dos telhados do trapiche do Lloyd e, ao fundo, no centro, a fachada lateral do Necrotério Público. À direita, a área onde hoje se encontra instalada a Feira do Açaí.”* (VCM).

Fotografia 02: Vendedor mostrando uma *rasa* de açaí *in natura*.



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil – 05/2012

Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

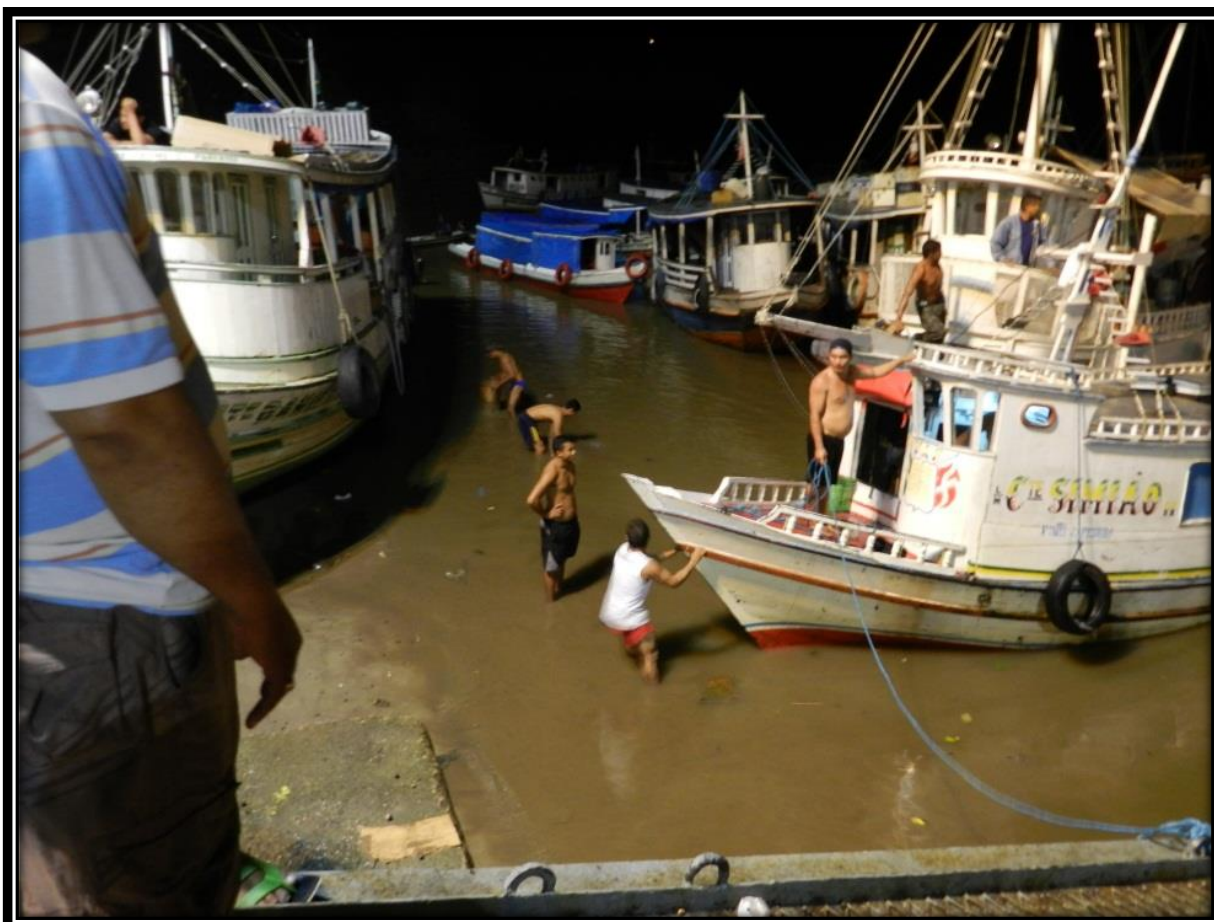
A *rasa* é um tipo de medida não oficial e utilizada durante a comercialização. Compra-se a *rasa* de açaí, que pode mudar de tamanho de acordo com o local de produção. As cores e/ou o material utilizado também pode ser uma forma de distinção. Os valores das *rasas* mudam ao longo dos dias ou mesmo da noite. No detalhe, trilho por onde passava um bondinho elétrico na virada do século XIX.

Fotografia 03: Na “calada da madrugada”: vendedores e compradores de açaí *in natura* na Feira do Açaí – Belém/Pará.



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil – 05/2012
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

Disposição das *rasas* de açaí *in natura*. O papelão por cima de três pilhas de *rasas* significa que as mesmas já foram vendidas e, portanto, reservadas. Na maioria das vezes, o *comprador* compra mais de uma *rasa*. Destas, as frutas são transferidas para sacos, que são amarrados e posteriormente transportados pelos *carregadores* ou para a parada de ônibus, vans, kombis ou carros particulares, dependendo da forma como os dos *compradores* se deslocam até a feira.

Fotografia 04: Embarcações que fazem o transporte do açaí *in natura*

Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil – 05/2012
Acervo: Arquivo Pessoal Autor

Alguns tipos de embarcações que transportam o açaí *in natura* dos locais de produção até a feira para serem comercializados. De lá, retornam com outras mercadorias compradas na Feira do Açaí ou no “Comércio”, isto é, centro comercial de Belém, onde o Ver-o-Peso está localizado, e onde estão instaladas milhares de lojas de diversos tipos de produtos. Grande parte daquelas mercadorias são “encomendas” dos moradores dos interiores do estado.

Fotografia 05: Coexistência de atividades econômicas



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil – 05/2012
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

Venda de farinha, peixes, outras frutas (pupunha, cupuaçu etc.), aventais, rifas, café, cerveja e outros produtos são comercializados concomitantemente ao comércio do açaí in natura. Ao longo da madrugada, várias atividades vão surgindo. No início da manhã, por exemplo, já possível encontrar vendas de carne suína e bovina.

Fotografia 06: Comprador e vendedor de açaí *in natura*..



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil – 05/2012
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

Rasas de açaí *in natura* sendo transferidas para um saco para ser transportado. Geralmente o *comprador* ajuda o *vendedor* nessa função.

Fotografia 07: Atividades econômicas coexistentes ao comércio do açaí *in natura*



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil – 05/2012
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

Na fotografia percebem-se algumas atividades distintas que coexistem: vendedor de roupas (ao centro); *vendedor* de pupunha e *vendedor* de farinha (ao fundo, lado direito); possivelmente um *vendedor* de açaí *in natura* que já encerrou as atividades do dia, visto que está sentado sobre a *rasas*, já vazias; *vendedor* de açaí a espera de *compradores*, com quatro *rasas* de amostras (outras ficam armazenadas nos barcos que ficam ancoradas).

Fotografia 08: Amanhecer na Feira do Açaí I



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil – 05/2012
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

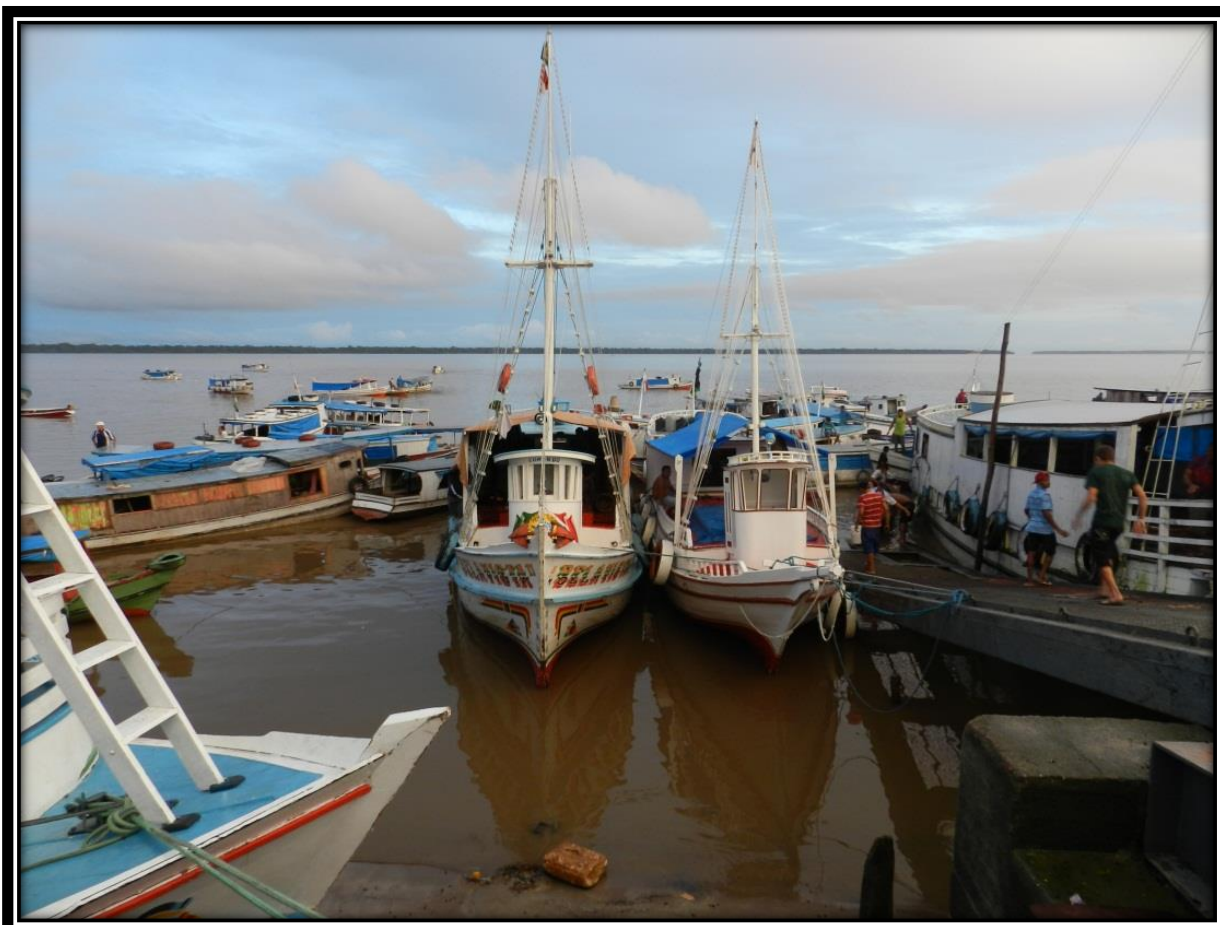
Amanhecer na Feira do Açaí: milhares de *rasas* comercializadas. No lado esquerdo, *rasas* de açaí *in natura* cobertas com um papelão, que sinalizam que estão separadas para alguém. No lado direito da fotografia, outro vendedor faz a mesma coisa. Ao lado esquerdo, o homem com abaixando duas *rasas* de açaí, transportadas do barco para a parte peninsular da feira.

Fotografia 09: Amanhecer na Feira do Açaí II



Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil – 05/2012
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

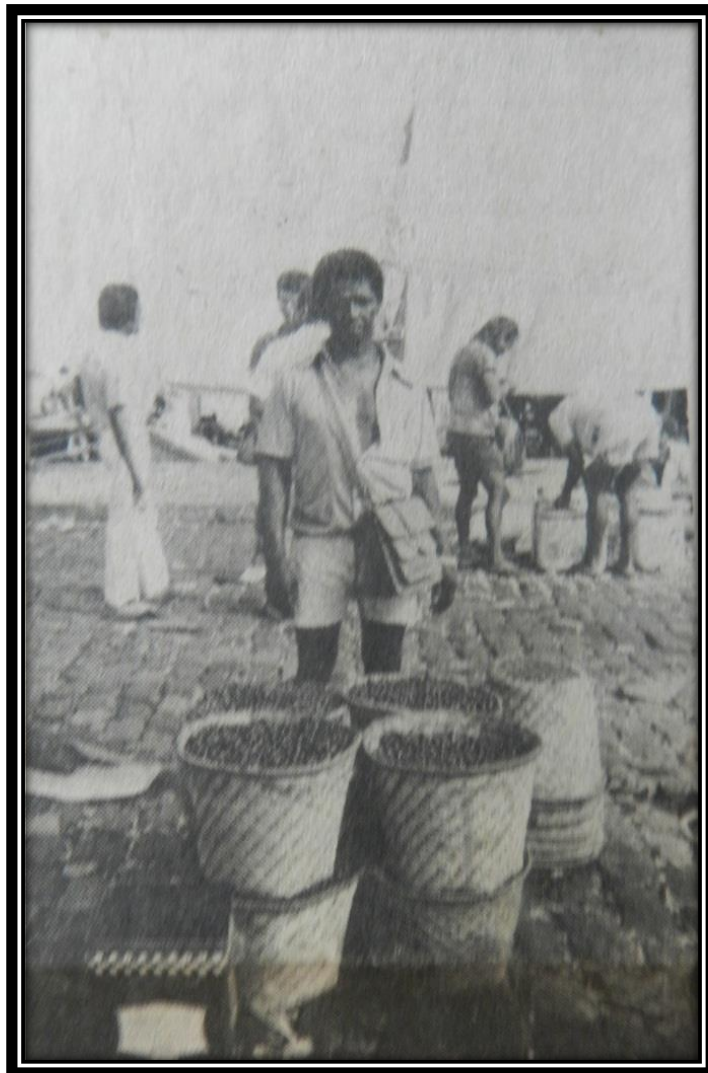
O movimento que ocorre ao longo da madrugada é intensificado nas primeiras horas da manhã para, em seguida, a paisagem mudar novamente. Tomada feita a partir dos boxes onde se comercializam cafés, cervejas, refeições e lanches em geral. Na fotografia, duas atividades ligadas diretamente a comercialização do açaí *in natura*: venda de sacos (miudezas) e *carregadores*.

Fotografia 10: Amanhecer na Feira do Açaí III

Fotografia: Josias de Souza Sales. Feira do Açaí (Ver-o-Peso), Belém/Pará/Brasil – 2012
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

Baía do Guajará, onde a Feira do Açaí está localizada.

Fotografia 11: O vendedor de caroços de açaí, que levados à máquina dão o saboroso suco de açaí. Rico em ferro.



Fonte: Jornal "O Liberal", edição de 18 de 03 de 1988.

FOTOGRAFIA 12: O trabalho de reconstrução do principal símbolo da cidade vai incluir a Feira do Açaí



Fonte: Jornal Diário, edição de 13 de outubro de 2012.

FOTOGRAFIA 13: Vista parcial da Feira do Açaí durante a reforma

Fotografia: João Gomes

Fonte: Jornal do Povo, edição de 4 de abril de 2004.

Legenda: Reforma já permite visualizar a Baía do Guajará na Feira do Açaí: mudanças para revitalizar o patrimônio