



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

## **Do Filé ao Carapirá: “*tudo eu compro na feira*”.**

Luciana Almeida Wilm.

Mestranda, PPGCS/UFPA.

[lwilm@yahoo.com.br](mailto:lwilm@yahoo.com.br)

Neste trabalho pretendo indicar um aspecto que me chamou atenção durante minhas pesquisas<sup>1</sup> nas feiras do Jurunas e do Ver-o-Peso em Belém do Pará: a influência do tempo na transformação/circulação dos produtos nesses lugares.

Essas duas feiras situadas à beira rio possuem centralidades específicas que produzem expressões e formas de circulações que ora se assemelham e ora se distanciam construindo modos de vida singulares em cada local.

O Ver-o-Peso, a mais antiga feira e mercado localizado no centro da cidade, tem como provável origem de sua criação a partir de um entreposto comercial, de tradição colonial, construído em um terreno alagadiço no qual passava um pequeno rio (o Piri) que formava “Um ancoradouro natural, nas margens desse igarapé permitindo o desenvolvimento de um ponto de chegada e saída dos barcos e navios que penetravam ora para o interior da região amazônica, ora aventuravam-se mar afora” (CAMPELO, 2002, p. 1).

Ainda hoje o Ver-o-Peso utiliza o rio (Bacia do Guajará) para trazer e escoar produtos e pessoas que entram e saem da cidade por meio desta feira, possuindo um porto de onde saem pequenos e médios barcos para algumas cidades do interior do Estado, como Cotijuba, Barcarena, etc. e dois ancoradouros: um localizado na Pedra do Peixe, que é responsável por grande parte do carregamento de peixe da cidade, tendo seu horário de pico durante toda a madrugada e o início da manhã; o outro ancoradouro é a feira do açaí que está localizado ao lado da Pedra do Peixe e é o lugar de chegada de frutas regionais, além do açaí que dá nome a feira.

---

<sup>1</sup> No Ver-o-Peso participei como assistente de pesquisa na produção do Inventário Preliminar de Referências Culturais do Conjunto do Ver-o-Peso, tombada pelo IPHAN por sua estrutura material na década de 1970. O Complexo de Abastecimento do Jurunas é a feira onde desenvolvo minha pesquisa do mestrado (PPGCS/UFPA).



O Ver-o-Peso pode ser entendido como um sistema (complexo) integrado de compra e venda de diversos produtos comercializados em locais determinados, que podem ser mais ou menos influenciados pelo rio que está ao seu lado.

A relação feira - rio também é sentida no Complexo de Abastecimento do Jurunas que apesar de não estar exatamente a beira rio como o Ver-o-Peso, tem uma de suas entradas para frente do Porto do Açaí<sup>2</sup> de onde não somente se pode ver o porto, como também o rio Guamá que faz fronteira com ele.

A criação da feira do Jurunas é bem mais recente que a do Ver-o-Peso, contudo o espaço onde está localizada atualmente esta feira sempre foi um lugar para a comercialização de gêneros alimentícios e outros produtos de uso cotidiano dentro deste antigo e populoso bairro de periferia de Belém.

Desta forma o Complexo de Abastecimento do Jurunas surge da necessidade dos inúmeros vendedores de diversos produtos que se concentravam entre as ruas Fernando Guilhon e Bernardo Sayão de possuírem um espaço organizado para suas vendas que estavam relacionadas principalmente a gêneros alimentícios, tais como, farinha, peixe, carnes, frutas típicas da região, legumes e verduras.

Pelo Porto do Açaí também chega uma grande quantidade de produtos regionais vindos de cidades ou ilhas próximas ao bairro que são vendidos na feira, como o açaí da ilha do Maracujá, a farinha de Barcarena, o cacau do vindo da ilha das Onças, contribuindo não somente com o trânsito de produtos, mas também para a intensificação do trânsito de pessoas que vêm e partem do bairro nos três períodos do dia.

Assim os produtos, da sua chegada à feira até o consumidor final, ao longo do dia, passam por uma série de processos e formas de venda realizadas pelos diferentes tipos de trabalhos existentes dentro das feiras da cidade, produzindo uma relação diferenciada com o tempo e o espaço onde estão instalados.

Através do trajeto que os produtos fazem, fica mais perceptível alguns dos inúmeros vínculos entre os diferentes setores da feira ou entre feirantes e clientes. Por exemplo, no final da madrugada até o início da manhã se encontra no Ver-o-Peso (a maior feira da cidade), vendedores de ervas, paus e cascas consideradas medicinais e com grande poder de resolução de diversos problemas, conhecidos como mateiros. Eles

---

<sup>2</sup> Porto situado também no bairro do Jurunas, localizado em frente ao Complexo de Abastecimento.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

se concentram em um determinado ponto da feira (ao lado de um edifício chamado Solar da Beira) até as 7 horas e comercializam ali, principalmente para os feirantes do setor de “ervas” desta e de outras feiras, seus produtos *in natura*.

Porém, quando um freqüentador da feira procura alguma erva, pau ou casca, normalmente não o compra com os mateiros, por causa do horário e da quantidade que irá comprar, pois o cliente primeiro acaba se “consultando” para saber, com o diagnóstico da erva ou erva de sua preferência, qual produto levar.

Desta maneira o consumidor vai ao setor de “ervas” e lá negocia sua compra, às vezes o produto comprado ainda está *in natura*, ou seja, da mesma forma que é vendido pelos mateiros, ou pode também aparecer com algum tipo de beneficiamento seja em forma de um composto como sabonete, creme, gel, garrafada, banho, pó ou apenas numa embalagem diferente que o faz ganhar uma nova forma de comercialização.

Essas transformações ocorrem não somente no setor de ervas, mas também com outros inúmeros produtos, que podem ganhar algum tipo de benefício de um setor para o outro ou apenas receber alterações em sua aparência.

A transformação de sua aparência como no caso do “pacote”, vendido no Complexo de Abastecimento do Jurunas (conhecido pelos moradores desse bairro de periferia da cidade somente com a feira do Jurunas) é a junção de um pedaço de cebola, meio pimentão, um pouco de coentro, alguns dentes de alho, um tomate, dentro de um saquinho transparente colorido pelos alimentos contidos por “apenas” um real.

Os produtos do “pacote” normalmente são alimentos que já estavam batidos, amassados ou tiveram algum tipo de avaria e que o feirante não conseguiria vendê-lo da maneira em que estavam, mas “dando uma arrumadinha” no produto ele volta a ser comercializável.

A venda de produtos em frações menores do que as padronizadas, acontece muito mais na feira do Jurunas do que na do Ver-o-Peso, nesta, poucos produtos são vendidos assim.

No Jurunas, encontramos formas muito mais variadas de quantificar produtos das que estamos acostumados a utilizar, além dos “pacotes” com temperos, se pode comprar quase todos os tipos de alimentos em pequenas porções, por exemplo, o arroz, que apesar de também ser vendido naquela embalagem tradicional de um quilo, ele pode ser comercializado na balança, ou seja, o comprador pode pagar qualquer quantia de



dinheiro desse ou de outro gênero alimentício que ele será pesado e vendido ao bolso do freguês. Desta forma, o arroz, o feijão, a manteiga, entre outros são pesados e vendidos de acordo com a necessidade do cliente. Esse tipo de venda é chamada de retalho.

Em uma análise mais profunda sobre esta maneira de comercialização podemos também pensar num contraste sobre a venda dos produtos ocasionada pela própria condição da feira.

Por meio da organização e circulação dos produtos e do trabalho realizado nestes lugares classifico o Ver-o-Peso e o Jurunas como feiras estruturalmente diferentes, uma sendo de bairro e a outra da cidade<sup>3</sup>.

Tenho utilizado essa classificação na tentativa de agrupar determinados comportamentos que percebo não só nestas duas feiras, como também nas feiras de Belém como um todo.

Assim, as feiras da cidade funcionariam como uma vitrine de um grande mercado de artigos de predominância regional que visam além da venda para os moradores da cidade, o comércio, ou pelo menos a divulgação, de seus produtos para os turistas que são constantes.

Em relação ao espaço onde estão situadas, localizam-se em áreas mais comerciais do que residenciais e em pontos de grande movimento da cidade, o que contribui para seu intenso movimento e circulação de bens, produtos e pessoas, que ajudam a ser uma referência.

Já as feiras de bairro, aparecem muito mais integradas ao cotidiano da população que está ao seu entorno, é a feira na qual se frequenta pelo menos uma vez por semana, onde as compras feitas satisfazem as necessidades diárias e o trânsito de turistas é bem menor. É esse tipo de feira que encontramos em quase todos os bairros da cidade e que tem como clientes sua vizinhança, além de seus frequentadores-comerciantes<sup>4</sup>, ela está presente na cidade em maior quantidade por causa de sua característica de suprimento diário.

---

<sup>3</sup> Em Belém, como feira da cidade, podemos citar além do Ver-o-Peso, o Mercado de São Brás, a feira de artesanato da Praça da República. Como feiras de bairro, estão o Complexo de Abastecimento do Jurunas, a Feira da Terra-Firme, o Mercado do Guamá, entre outros.

<sup>4</sup> Pessoas que frequentam uma determinada feira para comercializar seu produto, mas que também acabam consumindo outros produtos vendidos na própria feira e que são escassos em seus lugares de origem.



De maneira sucinta esta classificação é importante também para a compreensão de um outro aspecto que está mais ligado ao tema desse artigo, como na feira da cidade, utilizando aqui especialmente o exemplo do Ver-o-Peso, o trabalho é algo mais fluido e possui diversos momentos durante o dia e na outra, a feira de bairro, vista pelo Complexo de Abastecimento do Jurunas, a fluidez se dá muito mais por meio dos produtos vendidos.

Num primeiro momento podemos pensar nessas duas feiras como seguidoras de uma seqüência lógica de estrutura pensada a partir dos alimentos comercializados, do cru até o cozido.

No Ver-o-Peso, do cais da Pedra do Peixe até o setor da refeição há uma seqüência de produtos que acompanham a preparação do peixe como refeição.

O peixe é descarregado na Pedra e vendido pelos balanceiros<sup>5</sup> para os peixeiros do Mercado de peixe. Quando o produto chega neste prédio da feira ele pode ser vendido do jeito como chegou ou pode receber um beneficiamento, ou seja, pode ser comercializado em postas, já cortadas, descamadas e desossadas prontas para o fazer do alimento.

Após a compra do peixe, saindo deste Mercado, está localizado o setor da venda de temperos, em todo o espaço da feira, mas de modo especial dentro do Mercado de peixe e perto da Pedra do Peixe, várias pessoas com sacolas (que variam de 0,50 centavos até 2 reais, dependendo da qualidade) nas mãos as vendem para que o cliente possa levar seus produtos com mais conforto, as vezes, esse tipo de vendedor já indica uma outra pessoa que pode carregar a sacola do cliente enquanto este escolhe outros produtos com mais tranqüilidade em troca de um preço a combinar com seu carregador.

No setor de tempero na frente do Mercado de peixe encontramos todos os tipos de ingredientes utilizados nos modos mais conhecidos de feitura de um peixe na região norte, nas proximidades desse setor, temos os hortifrutigranjeiros e frutas regionais.

Existe naquele espaço um fluxo de produtos: peixe, temperos, hortifrutes, verduras, legumes, passando pelo tucupi até chegar à farinha, que está entre as carnes secas e a mercearia. Após a mercearia, chegamos ao setor de frutas tanto secas como regionais nas proximidades de onde terminamos a parte alimentar desta feira, no setor de refeições, que possui duas plataformas, a de cima e a de baixo.

---

<sup>5</sup> Para saber mais sobre o ciclo de comercialização do pescado no Ver-o-Peso ler Leitão 2010.



O setor de refeição funciona 24 horas por dia, porém a oferta de alimentos vai sendo alternada de acordo com o passar do dia, durante a manhã muitas barracas vendem alimentos típicos do café da manhã, pães, bolos, cafés, mingaus, chocolate quente, cuscuz, tapiquinhas, enquanto outras barracas estão em funcionamento apenas para a produção de outros alimentos que serão vendidos em outro momento, no almoço.

Os alimentos preparados para serem vendidos no almoço neste setor, quase sempre são comprados na própria feira, contribuindo mais uma vez para a relação entre os feirantes dos diversos setores.

Por exemplo, D. Lucia que possui uma barraca na plataforma de cima no setor de refeição do Ver-o-Peso, chega com seu filho por volta das 9 da manhã para trabalhar, em sua rotina ela “abre” sua barraca e começa a organizar os bancos que serão usados como mesas e cadeiras durante o movimento diário. Alguns minutos depois uma pessoa de sua confiança vem deixar em sua barraca “a carne” do dia, que são alguns quilos de peixe e camarões, seguidos de alguns quilos de carne vermelha ou frango, também comprados na feira.

A partir deste momento ela começa a preparar as refeições que serão vendidas, caso falta algum item em sua barraca, ela manda seu filho ir “pegar” com algum feirante conhecido seu em um dos diversos setores da feira.

O movimento em sua barraca começa no final da manhã, seus clientes são turistas, trabalhadores do centro comercial próximo e os próprios feirantes, para os feirantes que ela já conhece ela “faz o prato” e manda o filho levar até eles; para os fregueses antigos, ela pode fazer algum prato especial, combinado com ela pelo telefone celular ou algumas horas antes no mesmo dia.

O movimento em sua barraca é bem intenso durante toda a hora do almoço e parte da tarde. No final da tarde, ela manda o filho pagar o que ela pegou de produtos durante o dia ou, as vezes, ela apenas anota em um caderno o que deve e quem lhe deve, pagando ou recebendo somente após uma semana de trabalho.

Principalmente no Ver-o-Peso muitas pessoas exercem funções que não estão ligadas somente a uma barraca ou a um setor fixo, porém mesmo esse tipo de trabalho possui regras para a convivência entre os feirantes.

Por exemplo, existe um tipo de trabalho dentro desta feira desenvolvido por pessoas com carrinhos de supermercado cheios de garrafas térmicas que são os



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

vendedores de café. Eles passam pelos setores vendendo café em copos de plástico, as vezes, vendem também algum tipo de comida.

Outro trabalho relacionado a alimentação é o vendedor “*free lance*”, funcionando muito mais como um “atravessador”, ele exerce a função de trabalhar principalmente no levar e buscar de alimentos do setor de refeições para os outros setores, passando no final da manhã anotando os pedidos e dizendo quais são as opções de consumo e no final da tarde recolhe o dinheiro de quem comprou com ele.

Ele também pode ser a pessoa responsável para realizar algum tipo de trabalho que o comprador não quer fazer, como fazer algum corte diferente no peixe, procurar algum tipo específico de pescado ou carne de esteja em falta.

Esse tipo de profissional atua em setores e espaços específicos e caso procure desenvolver alguma atividade num lugar onde não é reconhecido pode sofrer algum tipo de punição, como ficar suspenso (proibido de trabalhar) por uns dias.

Durante a noite o movimento de alimentação no Ver-o-Peso possui outras características, as refeições dão lugar a sopas e mingaus, as barracas que vendem açaí poucas estão funcionando (pois este alimento é considerado indigesto para ser consumido como refeição a noite); alguns trabalhadores vendem churrasquinho nas proximidades da feira, as barracas de café da manhã e de lanches começam ter mais movimento de trabalhadores que chegam durante a madrugada para comercializar seus produtos, pessoas que trabalham durante a noite com a segurança ou outra atividade relacionada a feira, além da população que sai dos bares e festas da cidade passam pela feira para tomar café.

Em minha pesquisa nesta feira, conheci D. Maria que chega a este lugar com seu pequeno fogão, todos os dias, por volta das 4 horas da manhã para trabalhar na venda de tapiquinha.

Ela começa sua produção pedindo um quilo de goma de tapioca fiado com um vendedor do setor de farinha no qual faz referência como seu amigo, por conceder essas pequenas “camaradagens”. Após vender uma determinada quantidade de tapiquinhas, ela compra uma garrafa de café e faz a aquisição de mais um ou dois quilos de goma de tapioca para continuar sua venda, por voltar das 8 horas da manhã, para ela, o dia de trabalho já terminou, ela devolve para o dono a garrafa de café vazia, paga o que pegou



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

fiado de goma de tapioca com o seu amigo, e como ela se refere, volta pra casa com dinheiro, “chego aqui sem nada e ainda volto com dinheiro”.

Ao contrário do Ver-o-Peso que funciona durante as 24 horas do dia, a feira do Jurunas tem seu maior movimento durante o final da madrugada e toda a manhã.

Pelos diversos tipos de trabalhos e interações, dentro não só destas feiras, mas em todas de uma maneira geral, percebo que a passagem do tempo nesses lugares de forma a quantificar os fatos e estabelecer horários fixos é muito complicada. Na maioria das vezes, dentro do trabalho na feira, as programações e organizações do trabalho não estão associadas a um calendário ou a um relógio fixo, uma vez que seus acontecimentos diários possuem marcações por meio do seu grau de importância durante a decorrência do dia.

Há dias em que a feira começa a ter seu movimento mais tarde, outros mais cedo dependendo do clima, da época do ano, do período do mês, enfim de um conjunto de fatores invisíveis as quantificações tradicionais para a marcação do trabalho.

O tempo como experimento sensível e não quantificado marca e influencia as ações dos feirantes em suas barracas. Na feira do Jurunas, por exemplo, no meio da manhã em uma barraca de lanche que vende salgados e café, jogar uma moeda de 25 centavos significa algo que não precisa de conversação entre vendedores e clientes, a fala que acontece está relacionada, quase sempre, a algo fora do ato comercial, podendo ser sobre algum acontecimento na feira, sobre futebol, ou qualquer outra coisa.

Quando este valor é depositado sobre o balcão o Sr. Tapuio, dono de uma barraca de lanches, pega um pequeno copo descartável de café e o serve pela metade, entregando para quem lhe deu o dinheiro. Só depois que o cliente sai de perto de sua barraca é que ele guarda a moeda num pequeno recipiente feito de uma garrafa de água mineral cortada pela metade.

Colocar 50 centavos em cima de seu balcão possibilita a pergunta: “é free ou derby?” indicando as opções que o cliente pode escolher de acordo com a sua preferência, saindo dali com o cigarro na boca e um copinho de café na mão.

Nas proximidades da hora do almoço, sua venda fica mais voltada para os outros lanches fora o café, como sucos de frutas batidas em forma de vitaminas ou sucos da polpa da fruta; o pão com queijo e presunto também é muito vendido neste momento do dia, pois muitas pessoas que estão presentes na feira preferem fazer lanches ao invés de



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

almoçar, com a intenção de fazer esta refeição em suas casas quando retornarem, uma vez que grande parte dos vendedores e dos frequentadores da feira do Jurunas são pessoas que moram no próprio bairro.

Mesmo as pessoas que não moram no bairro, o frequentam regularmente por possuírem algum tipo de relação com o lugar, as vezes, são pessoas que optaram em mudar do bairro, mas não quiseram trocar de feira de trabalho ou que possuem algum parente, amigo próximo que o introduziu em alguma rede de relação de trabalho, amizade ou compadrio que da qual fazem parte e preferem não modificar.

Assim como o Ver-o-Peso, o Complexo de Abastecimento do Jurunas também se estrutura por meio dos alimentos. Começa e termina com eles em sua forma beneficiada. A área construída para abrigar os boxes, que é mais alta e coberta em relação a rua, se inicia com o setor especializado na venda de lanches, tais como mingau, tapiquinhas, sopas, salgados, sanduiches e outros alimentos preparados de forma rápida.

Do lado oposto a este, situa-se o espaço destinado a venda de refeições como churrasquinhos, os chamados “prato-feito”, compostos de feijão, arroz, macarrão, algum tipo de carne, além dos pratos do dia que variam conforme o dia da semana e a oferta de alimentos.

Além dos boxes de alimentos beneficiados, ou seja, que sofrem uma intervenção humana mais elaborada e transformam a comida em um produto consumível naquele lugar, temos outros boxes, divididos em setores também relacionados a alimentação, como a farinha, mercearia, peixes, frangos, carnes (fresca e resfriada), mariscos (caranguejos e camarão), tucupi, frutas, hortifrutes, temperos.

Como a feira do Jurunas é, tanto espacialmente quanto quantitativamente, menor que o Ver-o-Peso, ela acaba sendo mais bem monitorada pela vigilância em determinadas situações.

É interessante tocar nesse ponto, pois o fiscal da SECON<sup>6</sup> responsável pela fiscalização da feira é um morador do bairro que também utiliza este espaço de compras.

---

<sup>6</sup> Secretaria Municipal de Economia, órgão responsável pela organização, fiscalização e monitoramento das feiras em Belém.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

Desta forma, ele, por conhecer muito bem a realidade local, acaba organizando determinadas ações na feira a partir da contagem de tempo dos próprios feirantes, o que não acontece tanto no Ver-o-Peso, que por ser maior e ter mais fiscais trabalhando possui regras mais fixas e menos flexíveis.

Por exemplo, no Jurunas em datas de maior movimento na feira, como as vésperas do círio, natal e festas juninas, entre outras, acontece a liberação de alguns vendedores vindos do interior para comercializarem seus produtos, dentro do espaço da feira, como pato, frutas da época em paneiros, em dias e horários específicos com a finalidade de atender os desejos de consumo dos moradores do bairro.

Outra questão que influencia na organização das feiras são as mudanças climáticas ocorridas na região que alteram as vendas e os produtos comercializados.

Em Belém o tempo é marcado, a grosso modo, por duas estações, o verão e o inverno, chuva e seca, contribuem para a fartura, escassez, mudanças no aspecto e na qualidade de muitos alimentos.

O inverno que compreende, aqui, os meses Novembro a Maio faz com que a farinha, por exemplo, fique mais barata, porém com menor qualidade, em conversa com um dos meus interlocutores nesta feira, ele me fala que a comida mais importante para muitas pessoas é a farinha e o açaí, que nesta época também fica mais cara e, dependendo da região de onde vêm, perde um pouco da qualidade, mas mesmo assim sempre está presente em alguma das refeições do dia.

Durante os meses de Junho a Outubro, acontece o nosso verão, e com ele a farinha aumenta seu preço, aumentando também sua qualidade, enquanto o açaí, que fica mais abundante e “mais gostoso”, tem seu preço reduzido.

Não cabe aqui citar as inúmeras outras frutas ou alimentos que são mais ou menos ofertados, contudo com referência a este fato, afirmo que a cada mês uma ou outra fruta aparece como mais cotada para o consumo, por causa de sua abundância e conseqüente diminuição de preço, como o jambo, cupuaçu, cacau, manga, taperebá, para mencionar algumas.

Com o passar das horas de trabalho na feira, dependendo do quanto o produto que se trabalha é perecível ou não, o preço vai também se alterando, é importante vender tudo para não “perder dinheiro”, por causa disso determinados horários na feira são conhecidos como “horas do bota fora”.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

No Jurunas isso acontece nas barracas dentro de cada setor. No Ver-o-Peso, os produtos mais baratos normalmente são comercializados pelos feirantes que não estão em boxes e que possuem um determinado horário para concluir suas vendas, assim, tanto em uma feira como em outra cresce o número de pessoas que circulam neste horário a procura desses alimentos que são conhecidos, entre outros nomes, como “carapirá”, que seria um alimento de segunda, já sem tanta qualidade, mas que ainda serviria para o consumo.

Assim, ao longo deste artigo tentei demonstrar como as transformações ocorridas nos mais diversos produtos dentro de duas feiras em Belém, seguem possibilidades que sempre levam o tempo em consideração: a primeira é em conformidade com o dia, a medida que ele avança o produto ganha novos donos e preços. A segunda é pelo seu estado de decomposição, quando o produto começa a envelhecer ou apresentar algum problema e vai sendo reciclado ocasionando outro preço e nível de qualidade.

Daí o título deste artigo, “só o filé” é uma expressão popular local muito usada para designar quando algo é bom, bonito ou tem boa qualidade. Em contraposição, temos o “carapirá” que é o produto encontrado “no final do dia” na feira e que normalmente está em promoção ou é trocado entre os feirantes dos diversos setores.

É válido lembrar que falar em “final do dia” na feira, não significa dizer que é um horário determinado e que essa hora é tarde, o final do dia, faz referência ao fim de um trabalho realizado que pode ser em qualquer momento, levando em consideração que o trabalho na feira não é regulado por meio de uma rigidez fixa, não possui uma hora exata para começar ou terminar, ele é muito mais feito a partir do costume ou da intuição do próprio feirante que acha que começar ou terminar em determinado momento será bom para ele ou para a sua venda.

O trabalho, assim como os produtos, são influenciados por inúmeros fatores que tentei apontar nos vários exemplos listados no texto. Desta forma, na feira, a circulação de produtos converge para a transformação de seu espaço em um ambiente de busca, conhecimento e passagem de parte da população paraense que circula nos mais diversos horários nestes lugares.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

### Bibliografia:

BOLLE, Willi. Belém, porta de entrada da Amazônia. In: Cidades na Floresta. São Paulo: Annablume, 2008.

ELIAS, Norbert. Sobre o tempo. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 1998.

EVANS-PRITCHARD, E. E. Ecologia; Tempo e Espaço. In: Os Nuer: uma descrição do modo de subsistência e das instituições políticas de um povo nilota. São Paulo: Perspectiva, 2005.

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