

A Feira do Peixe, a Feira do Açaí

Açaí Fair, Fish Fair

Feira del Açaí, Feira del Pescado

Thayla Fernandes da Conceição¹

Resumo: Este ensaio busca apresentar, de forma geral, traços culturais paraenses (no caso, belenenses, ou “papa-xibé”), com foco na Feira do Peixe e na Feira do Açaí. Estas feiras acontecem pela madrugada nos arredores do Mercado Ver-o-peso e abastecem a cidade diariamente com elementos fundamentais à sua cultura e à sua existência enquanto lugar. Aqui, portanto, deixo um breve registro textual e imagético deste lugar de onde venho, buscando apresentá-lo e celebrar os trabalhadores e trabalhadoras ribeirinhos que servem de motor para a perpetuação destas culturas.

Palavras-chave: Belém do Pará; Feira do Açaí; Feira do Peixe.

Abstract: This essay seeks to present some of the culture of the state of Pará (in this case, from Belém, the capital of Pará, also popularly called "papa-xibé" culture) with focus on the Fish Fair (“Feira do Peixe”) and the Açaí Fair (“Feira do Açaí”). These fairs take place at dawn in the surroundings of the Ver-o-Peso Market and daily supply the city with fundamental elements to its culture and its existence as a place. Here, therefore, I leave a brief textual and imaginary record of this place where I came from, seeking to present it and celebrate the riverine workers who serve as the engine for the perpetuation of these cultures.

Keywords: Belém do Pará; Açaí Fair; Fish Fair.

Resumen: Este ensayo pretende presentar, de manera general, vestigios de la cultura del Estado de Pará (en este caso, de la capital Belém, conocida popularmente como la cultura Papa-Xibé), centrada en la Feria del Pescado (“Feira do Peixe”) y la Feria de Açaí (“Feira do Açaí”). Estas ferias tienen lugar entre la noche y el amanecer en las afueras del Mercado Ver-o-Peso y

¹ Doutoranda e mestra pelo Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Direito da Universidade Federal Fluminense (PPGSD/UFF), advogada (FDV), cientista social (UFES), professora substituta de Sociologia da Faculdade Nacional de Direito (FND/UFRJ), estudante de direção cinematográfica na Escola de Cinema Darcy Ribeiro (ECDR/RJ), artista. E-mail: thaylafc@gmail.com. Orcid: 0000-0001-8477-879X

suministran a la ciudad diariamente elementos fundamentales para su cultura y su existencia como lugar. Aquí, por lo tanto, les dejo un breve registro con textos e imágenes de este lugar donde nací, buscando presentarlo y celebrar a los trabajadores fluviales que sirven como motor para la perpetuación de estas culturas.

Palabras clave: Belém do Pará; Feria del Açaí; Feria del Pescado.

1. Apresentação

Helena Carvalho Coelho²
Gabriel Vicente Riva³

Percorrer narrativas visuais, entender o Norte enquanto um lugar outro dentro da realidade de um país imenso e diverso, possibilitar ao leitor ter contato com a realidade de cores e de cultura que o Pará possui. Foi com esse intuito que convidamos a fotógrafa, artista, socióloga, advogada, doutoranda e capixaba-nortista Thayla Fernandes para nos brindar com esses registros fotográficos inéditos.

Belém do Pará tem algumas grandes marcas, dentre elas o Mercado do Peixe e o Mercado do Açaí, localizados no Mercado Ver o Peso, experiências de cores, cheiros e sentidos. Não haveria outra forma, que não a visual, para representar da melhor maneira o que é o Norte do Brasil e abrir esse dossiê, de forma impactante, sensível e a partir da narrativa de alguém que embora tenha o Norte como terra natal, teve por muitos anos o Espírito Santo enquanto lar.

E talvez seja através dos olhos da autora que a mistura dos nortes se mostre mais viva, ao mesmo tempo que inconfundíveis. Não precisamos mais do ar pra sentir o aroma forte do peixe fresco. Pra quem é da costa ou ribeirinho o cheiro exala do facão do trabalhador, da mesinha de madeira pra limpar o peixe e cortar a posta, do casco umedecido do barco, quase parado, balançando devagar em prosa leve com a água, da bota de borracha meio sem jeito, como quem precisasse de mais cuidado pra pisar em terra firme do que pra andar sobre as águas. Nos dois nortes vemos a simplicidade de quem serve a vida da terra com aquelas do mar, de quem multiplica sem milagres e partilha os peixes junto com cada gota de suor, mas que mesmo vendo de perto a mundanidade do seu esforço a cada vez que parte leva consigo a fé na rede cheia e no

² Doutoranda e mestra pelo Programa de Pós-Graduação em Direito da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Editora-chefe Adjunta da Revista Científica FOZ. E-mail: helenacarvalho9@gmail.com. Orcid: 0000-0003-0883-4264

³ Doutorando e mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Direito da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PUC-RJ). Editor-chefe da Revista Científica FOZ. E-mail: gabrielvriva@live.com. Orcid: 0000-0002-1320-4657

retorno. Pelas lentes da Thayla Fernandes da Conceição podemos ver dois nortes e um.

Obrigada, Thayla, por topar esse desafio, sair da terra firme do lugar da academia e nos presentear com tamanha sensibilidade. E assim damos início a esse percurso de narrativa visual e ao nosso dossiê.

2. Introdução

É dia. Ele e ela se aproximam das palmeiras ajuntadas na terra, ao lado de bocado de outros verdes e coloridos, no quintal da casinha de madeira fincada naquela ilha, de jeito quase flutuante, a alguns poucos quilômetros de água de rio de Belém. Os prédios do lado de lá até deixam uma pequena marca de lembrança no horizonte, mas submergem na linha marcada pelo rio de barro, o rio-mar, e fingem esconder suas raízes e seu caos no movimento que tudo leva.

Ele e ela se armam de um facão, juntam os próprios pés com um pequeno trançado de folhas e sobem um de cada vez em cada uma das árvores, que é de onde cortam aqueles frutos de cheiro-cheiroso. Repetem o movimento do sobe e corte algumas vezes, até verem ajuntados uns bons quilos dos ramos da fruta pelo chão. E a fruta, aliás, é de um jeito de vários jeitos. Na superfície, é casca fina de colorido meio sangue escuro, tinta pintora e peralta; passada a finura da casca, que é o que rende o grosso, o suco que é caldo, logo está o jeito carocado, seco, firme e cheio de possibilidades que nem material de palha. São dezenas de pinguelos redondos, amontoados em cacho, amarrados pela vida em diversos ramos da árvore, uma palmeira alta, magra, imponente. É, portanto, fruta que forma um buquê e que vem em comunidade, e que vai para a comunidade – dessa vez, a dos homens.

As crianças espiam o movimento dele e dela e, abelhudas, passam correndo por aquele quintal e roubam alguns dos caroços meio roxos meio marrons de terra. Já fora das vistas, mastigam escondidas as bolinhas até que soltem aquela tinta implacável, e cospem o material em algumas das roupas que secam no varal, que ficam para sempre estampadas daquele ar de graça. Às vezes, ainda serpenteiam por cima um pó de urucum, e as roupas se tornam em definitivo pequenas galerias de arte de alegria. Depois disso, as crianças se escondem nos furos e nos igarapés, vivendo parte de alguma lenda que lhes foi ensinada, ou criando mais alguma parte de alguma nova lenda. Dizem que as águas e as copas das árvores escutam as vozes das crianças espocando de rir, isso enquanto elas partilham as histórias com os seres que a gente deixa de ver depois que cresce.

É dia, ainda. Outro dele e outra dela navegam em seus barcos de madeira e jogam suas

redes ali aonde aponta a sensibilidade, sagacidade amolada por décadas. Nesse percurso do amolar estão incutidas outras vidas, que são seus pais, seus avós, as icamiabas, o cuidado com o boto, as lendas e as verdades do povo da natureza. Rasga mortalha ali perto dos barcos não se faz. Já uirapuru ali garante um rastro vermelho de bodas, afetos, festas, e afasta o pau d'água na hora errada. Eras até do pirarucu e do filhote, e o barco se vê logo cheio da coisa boa, coisa que sustenta e garante o sustento. Imagina então quando é 12 de outubro, e os cantos, flores, peixes e enfeites estão todos para o nome de Nazinha.

Começa a escurecer. Lá vão as famílias para algum descanso. Em breve chega a hora de capar o gato, pegar o beco de madrugada com o barco cheio, e viajar para mais perto dos prédios, no topo dos quais a frutescência rende outras coisas que não aquele caldo roxo grosso e o riso da criança. É pra sair ainda antes de ver bem acordada a Terra Firme, o Jurunas, o Guamá, que dão razão também para tanto do movimento, para tanto da essência. E é para saber tudo vendido, cumprimentar os camaradas e entender a maré do retorno ainda antes de pronta a tapioquinha com café.

Os barcos das sumanas e do sumanos vão chegando enquanto o céu ainda é de todo de breu. Estacionam no espaço ancestral amontoados, mas transbordando sabedoria, cada qual com suas cores e nomes de batismo – uma salada de floresta, madeira e vida. Uma cadeia de homens, mulheres e saberes faz com que o açaí deixe o porão, passe pelas cestas equilibradas uma em cima da outra nas cabeças que aguardam na frente dos barcos, e se agrupem ali pelas bordas do concreto, no cais, onde são organizadas para a venda. Outra cadeia, por sua vez, garante que os peixes desçam dos barcos por escorregadores montados com tábuas e, ali mesmo, os animais são limpos e organizados para seguir o destino alimentar. Uma poça de água de pitiú logo se forma molhando a dinâmica, e os trabalhadores a evitam com suas botas de plástico. A próxima maré da feira do peixe e do açaí é essa que se destina às barracas do Ver-o-peso, o veropa, posicionado logo ali do lado, e a tantos mercados pela cidade e fora dela que mal se pode contar.

Já durante o dia, vem se somar a esta beleza toda a feitura do tucupi e da maniçoba no veropa. Uma série de trabalhadores é vista tirando a casca da mandioca brava, ralando, espremendo a massa no tipiti, e garantindo a saída do caldo amarelo intenso, que logo será cozinhado por bastante tempo, para garantir o consumo sem veneno. É tacacá, é filhote no tucupi, é pato no tucupi, é arroz paraense. As folhas da maniva são organizadas e cozinhadas por cinco ou sete dias e, depois disso, formam mistura verde escura que será separada em sacolinhas de

quilo para ser vendida e, a gosto do freguês, misturada com diversos tipos de carne, que é quando o prato da maniçoba fica definitivamente pronto. Da mandioca, da raiz à folha, se aproveita tudo tudinho na coreografia tocada pelo povo do rio e espalhada pelo norte.

Há também camarão secando nas esteiras e cestos de palha, há camarão enchendo as estantes dos vendedores e as sacolas dos clientes e das clientes. Há jambu para coroar de tremelique os pratos com tucupi, e até para arriscar uma cachaça com a flor. Há os ramos de pupunha – verde, amarela, laranjada ou vermelha, com ou sem caroço – quando é a época certa, e há também castanha aberta e cortada na hora, e biscoito, que muita gente vem buscar tarde e leva só o farelo. As ervas, cheiros e garrafadas, com suas bênçãos para toda e qualquer questão, são vistas ali, penduradas, coloridas, coroando o adeus das angústias do passante, do cliente e do vendedor.

A verdade é que o rio-mar enquanto espaço e enquanto imaginário é artéria de oxigenação material e existencial da cidade de Belém e das ilhas que a cercam e a ela entregam ainda mais sentido existencial. E o Mercado do Ver-o-peso é há centenas de anos um de seus corações, senão o próprio coração, onde palpita o almoço de peixe com açaí resguardado pela farinha amarela da grossa e pela farinha branca de tapioca, que entra pra raspar o prato ou a cuia no final, com um pouco de açúcar para quem preferir. E são os cabocos e cabocas, ribeirinhos e ribeirinhas, trabalhadores e trabalhadoras, seus barcos, remos e habilidades ancestrais de subir em árvore para a colheita, de lançar e puxar rede, de sustentar cesta na cabeça, os que se apresentam para a tarefa de garantir este movimento de vida. Por volta das onze horas da manhã já te espera ali na barraca de frente pra baía do Guajará a Glaucia, essa que cuida dos detalhes em vermelho, onde a cerpinha limpa a boca do almoço e a bubuia é liberada.

Fiz de minha vida uma ponte entre os rios de lá e outros rios. Do lugar de onde precisei me sair ainda meio menina, e pra onde sempre retorno – meio pertencente, meio viajante – deixo aqui, assim, um pouco de texto, um pouco de imagem, uma perspectiva de cheiro. Todas as linguagens e sentidos são bem-vindos e são necessários para apresentarmos com um mínimo de justiça o assunto que aqui elegemos, que é a cultura paraense (no caso, belenense, ou papa-xibé) materializada na feira do açaí e na feira do peixe, que acontecem diariamente pelas madrugadas nas proximidades do Mercado Ver-o-peso.

3. Exposição de fotos



(Belém do Pará, Thayla Fernandes, 2019)



(Belém do Pará, Thayla Fernandes, 2019)



(Belém do Pará, Thayla Fernandes, 2019)



(Belém do Pará, Thayla Fernandes, 2019)



(Belém do Pará, Thayla Fernandes, 2019)



(Belém do Pará, Thayla Fernandes, 2019)



(Belém do Pará, Thayla Fernandes, 2019)



(Belém do Pará, Thayla Fernandes, 2019)



(Belém do Pará, Thayla Fernandes, 2019)



(Belém do Pará, Thayla Fernandes, 2019)



(Belém do Pará, Thayla Fernandes, 2019)



(Belém do Pará, Thayla Fernandes, 2019)



(Belém do Pará, Thayla Fernandes, 2019)

Dossiê de fotos convidado

Data de envio: 02 de julho de 2019

Data de aceite: 02 de julho de 2019

Como citar:

CONCEIÇÃO, Thayla Fernandes da. A Feira do Peixe, a Feira do Açaí. Helena Carvalho Coelho e Gabriel Vicente Riva (apresentação). **Revista Científica Foz**, v. 2, n. 1, p. 73-85 jul. 2019.