

**COMIDA DE FEIRA:
sociabilidade e alimentação em uma Feira na Amazônia Paraense.**

**FAIR FOOD:
sociability and food at a Fair in the Amazon of Pará.**

**NOURRITURE:
sociabilité et alimentation lors d'une foire en Amazonie du Pará.**

Carlos Dias Júnior¹

Os hábitos alimentares são as escolhas efetuadas por indivíduos ou grupo de indivíduos em respostas às suas pressões sociais e culturais para selecionar, consumir e utilizar uma fração das fontes alimentares disponíveis.

(De Garine)

Resumo

Trata-se de um trabalho sobre as relações de sociabilidade instauradas pelo alimento em um espaço de Feira. A pesquisa mostra como o alimento (comida de rua), está no centro de diversas relações sociais e como eles constroem espaços em uma feira. Esse estudo foi realizado na feira municipal de Cametá-Pará-Brasil e partiu de uma etnografia realizada em 4 anos e de um estudo baseado na antropologia e na sociologia da alimentação. Para tanto, foram mobilizados alguns conceitos como dádiva (Mauss), estrutura alimentar (Poulain), habitus (Bourdieu) etc., com o intuito de mostrar como esses espaços estão preñes de relações que vão muito além do simples ato de se alimentar, pois carregam em si significados e relações de cultura e poder.

Palavras-chave: comida de rua, feira municipal, sociabilidade

Abstract

It is a work on the sociability relations established by food in a space in fair. The research shows how food (street food) is at the center of different social relationships and how they build spaces at a fair. This study was carried out at the municipal fair in Cametá-Pará-Brazil and started from an ethnography carried out in 4 years and from a study based on anthropology and sociology of food. To this end, some concepts were mobilized, such as gift (Mauss), food structure (Poulain), habitus (Bourdieu) etc., in order to show how these spaces are full of relationships that go far beyond the simple act of eating, because they carry meanings and relations of culture and power.

Keyword: street food, fair, sociability

¹ Docente da Universidade Federal do Pará. Mestre em Estudos Literários e doutor em Antropologia pela UFPA. Membro do Grupo de Pesquisa ALERE e coordenador da pesquisa Falas da Feira: memórias de feiras e Mercados na Amazônia Paraense. E-mail: emaildevida@gmail.com

Resume

Il s'agit d'un travail sur les relations de sociabilité établies par l'alimentation lors d'une foire. La recherche montre comment la nourriture (alimentation de rue) est au centre des différentes relations sociales et comment elle crée des espaces lors d'une foire. Cette étude a été réalisée à la foire municipale de Cametá-Pará-Brésil et est partie d'une ethnographie réalisée en 4 ans et d'une étude basée sur l'anthropologie et la sociologie de l'alimentation. Ainsi, certains concepts ont été mobilisés, comme le don (Mauss), la structure alimentaire (Poulain), l'habitus (Bourdieu) etc., afin de montrer comment ces espaces sont pleins de relations qui vont bien au-delà du simple fait de manger, car ils portent des significations et des relations de culture et de pouvoir.

Mots-clés: alimentation de rue, foire, sociabilité.

INTRODUÇÃO

O presente artigo é resultado de parte da pesquisa de doutoramento realizada nos anos de 2014 a 2018 na Feira Municipal da cidade de Cametá, interior do Pará. Dessa pesquisa derivou a tese intitulada “Da feira e da cozinha: consumo, identidade e linguagem em torno da comida na Feira Municipal de Cametá-Pa”. Cametá ocupa, no Baixo Tocantins², uma posição central em relação a diversos aspectos, dentre eles o econômico e o de mercado. A Feira Municipal da cidade é uma das maiores, senão a maior da região, movimentando uma diversidade imensa de pessoas, oriundas tanto de seus interiores (ilha, campo etc.), quanto de outras cidades próximas, em busca de mercadorias e de serviços oferecidos pela cidade. O estudo que segue, se debruça sobre as relações de sociabilidade instauradas pela alimentação nos diversos espaços dessa feira e que giram em torno das chamadas “comidas de rua” e que aqui serão também chamadas de “comidas de feira”.

COMER DA FEIRA

A centralidade já demonstrada de Cametá no Baixo Tocantins faz dela uma cidade que concentra certa diversidade de alimentos. Pode observar que além dos alimentos produzidos em Cametá (na sua zona rural) também temos, como em praticamente todas as feiras, os alimentos industrializados. Nos dados coletados junto a Secretaria de Finanças, responsável pela administração da feira, são comercializados em torno de 3 toneladas de peixe no Mercado de Peixe e, em média, 1 tonelada de carne bovina no Mercado de

² “Sete municípios compõem a região: Abaetetuba, Igarapé Miri, Limoeiro do Ajuru, Cametá, Mocajuba, Baião e Oeiras do Pará. Em maior ou menor profundidade, a região sofre os impactos da barragem de Tucuruí, com ênfase para a redução do pescado” (ALMEIDA, 2010, p. 292). Cametá está localizada às margens do Rio Tocantins, por cerca de 3 km de extensão. Limita-se ao norte com o município Limoeiro do Ajuru, ao sul com Mocajuba, ao leste com Igarapé Miri e ao oeste com Oeiras do Pará.

² Os índios que habitavam Cametá à época da colonização eram os Caamutá, um ramo dos tupinambá. Caamutá que significa “degrau no mato”, uma referência às habitações nas árvores que estes índios faziam. Ainda, segundo o tupinólogo Eduardo de Almeida Navarro (2013, p.552), o nome topônimo da cidade é derivado do termo da língua geral setentrional que designava a ave anhuma (também conhecida como alicorne, anhima, cametaú, cauintã, cavintau, cavitantau, cuintau, inhaúma, inhuma, licorne, unicorn e etc.).

Comida de feira: Sociabilidade e alimentação em uma Feira na Amazônia paraense

Carlos DIAS JÚNIOR

Carne. Estes dados são uma estimativa baseada nas fiscalizações diárias nos barcos que aportam e nos caminhões que distribuem carne no Mercado de Carne. Estes dados quantitativos estão circunscritos apenas ao Mercado de Carne e ao Mercado de Peixe, já que encontrei vários açougues em outros pontos da feira e que o peixe também é vendido em outros locais da feira (foto 1).

Foto 1 – Venda fora do Mercado de Peixe.



Fonte: Carlos Dias Jr. (agosto/2016)

O que chamou atenção, olhando um pouco mais para a carne bovina, foi que nos últimos anos houve um aumento de açougues espalhados pelos vários bairros da cidade, o que fez com que a compra deste alimento não estivesse limitada apenas ao Mercado Municipal. É claro que este crescimento segue o próprio aumento da população e da extensão da zona urbana da cidade. De acordo com o acompanhamento feito com a alimentação de dez famílias cametaense, pude verificar que em sete dias houve, em média, 4 dias em que se fez o consumo de carne bovina, marcando, assim, a importância deste alimento no cardápio do cametaense. Não existem dados oficiais para o consumo de frango e carne suína. A oferta de carne suína não é regular, mas pela observação acredito que não passe de 100 kg por dia, na feira. Já o frango, também bastante procurado, tem sua oferta em vários estabelecimentos espalhados pela feira, muitos deles ambulantes, ou seja, se movimentam pela feira e por algumas ruas da cidade nos “carros de frango” e sua venda diária não ultrapassa os 500kg. Há, na feira, a preferência pelo frango “abatido na hora” que, segundo alguns entrevistados “é mais saboroso que o congelado”.

Para que pudesse compreender este emaranhado de ofertas tive que dividir os alimentos em categorias. Partindo da concepção final do alimento, ou seja, o prato, grande parte dos entrevistados apontou

Comida de feira: Sociabilidade e alimentação em uma Feira na Amazônia paraense

Carlos DIAS JÚNIOR

a diferença entre o “acompanhamento” e a “mistura”. O *acompanhamento*, em geral, é formado pelos cereais, grãos e semente, em sua grande parte a farinha, o feijão, o arroz e o macarrão. A *mistura*, por seu turno se configura por algum alimento de origem animal como a carne bovina, o peixe, o camarão, carne de porco etc. e uma série de outras possibilidades que vemos nas ofertas, que é comido com os acompanhantes e suas combinações. Ao ser perguntado o que era a “mistura”, um entrevistado respondeu “é o mais importante da comida” (Francisco Valente). Aliás a categoria “mistura” é evocada por outros trabalhos, seguindo uma definição similar:

Na linguagem comum, as carnes, frangos e peixes que acompanham a refeição principal são chamadas de “mistura”: é o elemento mais valorizado e raro do cardápio, que determina as escolhas dos outros ingredientes a serem harmonizados (CAVIGNAC et al., 2016, s/p.)

O açaí com a farinha de mandioca ocupa a categoria de “acompanhamento”, mas um acompanhamento que por vezes não aceita dividir espaço com o arroz, o feijão e macarrão, sendo apenas ele e a “mistura”. Essa dicotomia alimentar na formação do prato não é a única presença na alimentação, já que temos os caldos, as sopas, mingaus e caldeiradas, que englobam mais uma categoria.

Para dar uma dimensão do que é ofertado na feira, apresento uma tabela (tabela 1) demonstrativa dos produtos alimentares disponíveis, levando em consideração a sua sazonalidade, local de venda e medida de venda.

Tabela 01 – Produtos alimentares disponíveis na feira de Cametá³ – MISTURA

Produto	Local	Equipamento	Sazonalidade	Medida de venda
Peixe (várias espécies)	Mercado de Peixe, trapiche da feira do açaí e esquina da rua	Baias de alumínio no Mercado de peixe e paneiro forrado com palha nos outros locais	Ano inteiro, varia conforme o defeso e a espécie	Quilo
Carne bovina	Mercado de Carne e açougues espalhados pela feira	Mostruário frigorífico	Ano inteiro	Quilo
Frango/galinha	Açougues na feira e carros ambulantes de abate (“carro de frango”)	Mostruário frigorífico e “carros de frango”	Ano inteiro	Quilo
Carne suína	Mercado de Carne	Mostruário frigorífico	Ano inteiro	Quilo
Camarão	Mercado de peixe e Feira do açaí	Paneiro	Ano inteiro	O litro
Caranguejo	Mercado de Peixe	Carcaça de geladeira	Depende de defeso	Unidade
Aviú	Mercado de peixe e Feira do açaí	Paneiro ou sacola plástica grossa	Depende do período	O litro
Jacaré	Mercado de Peixe e Feira das confecções	Paneiro, mesa coberta com papelão	O ano inteiro	Quilo

³ Estes foram os produtos observados e citados pelos feirantes e pelos fregueses

Comida de feira: Sociabilidade e alimentação em uma Feira na Amazônia paraense

Carlos DIAS JÚNIOR

Arraia	Mercado de peixe e Feira do açáí	Paneiro ou amarrada em um pedaço de cipó	O ano inteiro	Quilo
Mucura ⁴	Vários pontos da Feira	Paneiro	O ano inteiro	Unidade
Pirarucu seco	Mercearias da feira	Mantas penduradas por fios ou enroladas como um rocambole	O ano inteiro	Quilo
Ovo de galinha	Mercearias da feira e algumas barracas	Em cubas de ovos	Ano inteiro	Unidade ou cuba
Alimentos industrializados (carne em conserva, sardinha e mortadela)	Mercearias da feira e algumas barracas	Em gôndolas de mercearias na feira	Ano inteiro	Unidade ou quilo

95

Foi dado ênfase, nesta tabela, aos produtos/alimentos que ainda serão de alguma forma transformados em comida. Mesmo os industrializados como a mortadela e os enlatados que, a priori, podem ser consumidos da forma como são comprados, passam por um preparo no fogo e ganham novos temperos. Seguindo nossa divisão temos os acompanhantes na tabela 2:

Tabela 02 - Produtos alimentares disponíveis na feira de Cametá – “ACOMPANHAMENTO”

Produto	Local	Equipamento	Sazonalidade	Medida de venda
Farinha d'água	Feira da farinha e algumas mercearias	Saco de farinha e tablado	O ano inteiro	Quilo e litro
Farinha de tapioca	Feira da farinha e algumas mercearias	Saco de farinha e tablado	O ano inteiro	Quilo e litro
Arroz e arroz pilado	Mercearias e algumas barracas	Mercearia	O ano inteiro	Quilo
Feijão	Mercearias e algumas barracas	Mercearia	O ano inteiro	Quilo
Macarrão	Mercearias e algumas barracas	Mercearia	O ano inteiro	Pacote

O “tempero” é uma categoria que eu poderia chamar de coringa, já que ela está presente nas duas outras categorias e faz parte do processo de preparo de muitos pratos. Importante que neste caso o cametaense acaba usando para tempero todo produto que serve para “dar sabor” e aparência à mistura ou ao acompanhamento, então existem temperos específicos para cada categoria.

Além destas disponibilidades encontramos as comidas prontas que, no caso, são responsáveis por dois momentos alimentares de quem está na feira: o “lanche” ou “merenda” e o almoço. Na pesquisa de campo foram catalogadas 14 lanchonetes fixas, 9 vendedores ambulantes de lanche, 10 restaurantes particulares e 4 carrinhos de venda de mingau. Esses vendedores ambulantes que, em geral, usam bicicletas

⁴ Alguns animais, como a mucura, são protegidos por lei e por isso sua comercialização é crime. No entanto, não é raro ver pessoas oferecendo na surdina.

adaptadas para vender o lanche costumam trafegar por toda a feira atrás dos clientes e mesmo por outros pontos da cidade.

COMER NA FEIRA

Comer fora de casa é um hábito cada vez mais crescente na sociedade ocidental. A comida internacionalmente conhecida como *fast food* se tornou referência em alimentação nas sociedades em que “não há tempo a perder”. A máxima *times is money* deu ao tempo um valor contado em cifrões, e ao mundo uma velocidade estonteante. Primeiro a celeridade das máquinas, depois a da informação e, em seguida, a velocidade da alimentação. Em seu livro *Physiologie du Gôut*, Brillart-Savarin nos apresenta o célebre aforismo “Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es” (BRILLART-SAVARIN, 1965), máxima que nos revela, nos primeiros pensamentos sobre a alimentação, como o ser humano é aquilo que ele come, isto é, como os alimentos, seus nutrientes formam nosso organismo, como a dieta de cada um de nós revela sobre nossa posição social e nossa vida, o “homem come significados” (FISCHLER, 1995). Ele não é apenas “o que come”, mas é também o “como come” e o “com quem come” (POULAIN, 2006). Nossa relação com o alimento é incontornável e intrínseca:

A comida “entra” em cada ser humano. A intuição de que se é de alguma maneira substanciado – “encarnado” – a partir da comida que se ingere pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos. (MINTZ, 2001, p.32)

O ser humano apressado tende a comer cada vez mais apressado, pois o tempo é curto, os horários são extremos, a cidade é lenta, o trabalho ou qualquer outra atividade lhe dominam. As regras à mesa, o uso sistemático de talheres, a família reunida são exceções num mundo que se quer cada vez mais rápido e caótico. Os restaurantes se tornaram ambulantes, a comida se tornou prática, a cozinha pode ser montada na garupa de uma bicicleta. As questões nutricionais (obesidade, desnutrição) galgaram o centro das discussões, tornando a obesidade uma epidemia do mundo contemporâneo e a fome uma presença calamitosa e um repetido fracasso das autoridades mundiais. De qualquer forma, a alimentação deve ser compreendida como um ato social que engloba muitas dimensões do indivíduo. As questões nutricionais e de saúde, aliadas ao mercado de consumo talvez sejam, hoje, os temas mais debatidos sobre alimentação nos círculos acadêmicos.

Esta velocidade se alia à diversidade de técnicas tanto em níveis industriais como em níveis mais locais de produção de alimento. O alimento processado, já quase pronto (ou pronto) para o consumo, também facilitou a pressa necessária na sua transformação em um prato, por exemplo, a mortadela que, aliada ao açaí, forma muitas vezes o prato do cametaense. Grandes redes de *fast food* dominam este mercado de forma

Comida de feira: Sociabilidade e alimentação em uma Feira na Amazônia paraense

Carlos DIAS JÚNIOR

97

extraordinária, o McDonalds, por exemplo, já tem grande parte de suas lanchonetes instaladas em países orientais e os supermercados estão repletos de pratos congelados que ficam prontos em menos de um minuto quando levados ao micro-ondas. Esta tendência, que a priori parecia se instalar apenas em grandes centros urbanos, onde os mecanismos sociais são frágeis e o tempo é o grande senhor, também pode ser verificada em sociedades mais afastadas, em pequenas cidades, mesmo aquelas que ainda mantêm tradições alimentares bem específicas.

Driblando as grandes multinacionais estão as chamadas “comidas de rua”. Elas também buscam a satisfação do cliente que precisa e quer comer fora de casa e daquele que está apressado. Levando em consideração que a feira é um espaço público e muito movimentado, na qual clientes e feirantes exercitam, objetivamente, suas habilidades de comprador e vendedor, existe uma relação entre os hábitos alimentares da feira e a identidade daqueles que frequentam aquele espaço.

Temos um espaço extremamente dinâmico. A correria vista mesmo de longe revela a velocidade das relações existentes ali, tanto no processo de compra e venda, quando nos processos de sociabilidade. É o espaço da oralidade e do improvisado, da relação direta que vai da palavra ao toque, do pregão ao negócio realizado. A centralidade de Cametá é justificada pelos serviços que a cidade oferece (hospitais, bancos, escolas, universidades etc.), que acabam por aglomerar um sem número de pessoas que vem cotidianamente de ilhas, vilas, cidades próximas em busca deles. A feira é o espaço de congregação de grande parte destas pessoas, sobretudo daqueles que chegam pelo rio e que têm lá um pouso certo e seguro.

A chamada “comida de rua”⁵, ou seja, aquela que é consumida em espaços públicos foi o primeiro passo para o estudo de um sistema alimentar simbólico mais geral do cametaense no interior da minha tese. A dinâmica da feira possibilita que parte significativa das comidas para consumo sejam “comidas rápidas” e que outra parte seja de comidas mais demoradas e feitas “na hora”. Por ponto de partida quero me ater ao perfil de consumo de três categorias de consumidores: feirantes, fregueses e passantes. A priori, retirando os feirantes, todos os frequentadores da feira são fregueses, a classificação que diferencia os passantes dos fregueses tem sentido pedagógico e está intimamente ligada aos motivadores que os levam à feira, revelados por eles nas entrevistas.

Para os consumidores elencados, sigo a seguinte classificação: feirantes são aqueles que trabalham na feira e que, portanto, necessitam se alimentar durante e após o trabalho. Os fregueses são aqueles que vão cotidianamente a feira comprar o alimento, o “almoço”, ou mesmo “a mistura”, que será preparada em casa. Os passantes, em geral, são pessoas que vão à cidade em busca de serviços que não a feira, como hospitais e bancos, e que também se alimentam na feira.

⁵ Importante frisar que muitos trabalhos ligados a “comida de rua” tem como foco principal a baixa qualidade nutricional e sanitária dos alimentos. Há hoje, pelo menos se observa em Belém, a presença dos foodtrucks que oferecem uma alimentação mais gourmet, tentando mimetizar, mas com qualidade nutricional e sanitária (e preços mais elevados) os “lanches de rua”.

Comida de feira: Sociabilidade e alimentação em uma Feira na Amazônia paraense

Carlos DIAS JÚNIOR

Segundo dados da SEFIN-Cametá, existem em torno de 1500 feirantes cadastrados para trabalhar naquele espaço. Eles trabalham em diversas atividades espalhadas pela feira. Cataloguei mais de 30 atividades diferentes. Nas entrevistas realizadas com 25 feirantes, das mais diversas atividades, a maioria revelou que “lanchar” ou “merenda” na feira. Isto é, grande parte dos trabalhadores acaba comprando alimentos que estão disponíveis na própria feira. Importante, no entanto, salientar, que dos entrevistados apenas 2 disseram que, além de lanchar, também almoçam na feira. Esses feirantes preferem lanches rápidos, já que estão “no meio do serviço”. Pude observar que a maioria dos vendedores de peixe, por exemplo, lancha apenas a partir das 10h da manhã, que é justamente quando o movimento já é bem menor. Os lanches ditos como “preferidos” não são apenas os mais rápidos, são também os mais baratos, a preferência geralmente é pela combinação coxinha+suco/ pastelão +suco, ou como alguns chamam “o completo”. A variação de alguns está nos sabores da coxinha (frango e carne) e dos sucos (as frutas mais utilizadas são acerola, abacaxi, cupuaçu, maracujá e araçá) e ainda alguns preferem acompanhar a coxinha com um chopp⁶. Como, em geral, os feirantes não podem abandonar o ponto para ir lanchar, os vendedores ambulantes (foto 2) é que levam o lanche até seus fregueses. São, na sua maioria, adolescentes e até crianças que transitam pela feira de bicicleta ou a pé com tabuleiros, bandejas e caixas térmicas oferecendo os “completos”. Eles fazem uma espécie de trajeto pelos diversos setores da feira, buscando o comprador habitué, o *feirante freguês*.

Além dos ambulantes, também existem as lanchonetes fixas. Em acordo firmado com a prefeitura, foram cedidos boxes para que alguns feirantes pudessem vender lanches e comidas. Esses “boxes” se localizam ao lado do Mercado de Carne. Os boxes que ocupam o centro da rua São João Batista entre o Mercado de Carne e a praça Joaquim Siqueira. Eles são um misto de lanchonete e restaurante popular e, na sua maioria, vendem lanches e refeições. Dentre estes, alguns vendem bebidas alcoólicas. Neles se encontra uma variedade maior de lanches e alimentos mais elaborados, que são preparados de acordo com a demanda do freguês. Poucos feirantes lancham nestes espaços, tanto pela mobilidade que necessita quanto pelo preço um pouco mais elevado do que o dos “completos”.

⁶ Chopp também é conhecido como sacolé ou geladinho em outras regiões. É um suco congelado dentro de um saco plástico, uma espécie de picolé sem palito.

Comida de feira: Sociabilidade e alimentação em uma Feira na Amazônia paraense

Carlos DIAS JÚNIOR

Foto 02 – Aspecto de um carrinho de lanche na feira



Fonte: Carlos Júnior (Julho/2015)

Os fregueses são aqueles que vão a feira com um objetivo bem prático, fazer a compra do dia a dia. Em geral, são moradores da cidade que se deslocam cotidianamente dos bairros mais distantes em busca da “comida” do dia. Apesar de ter um número bem grande de açougues e mercadinhos espalhados pela cidade, Cametá possui apenas uma feira e, quem busca produto fresco, novo e “da maré”⁷ tem que se deslocar até lá para tê-lo. Quando não é a pé, este deslocamento é feito de bicicleta, moto, carro ou barco (para aqueles que vêm de ilhas próximas). O movimento na feira começa às 5h da manhã, quando as mercadorias começam a ser recebidas, arrumadas, os barcos de pesca começam a chegar e os primeiros fregueses já despontam. Segundo representante da Secretaria de Finanças, a feira abre às 6h da manhã e fecha às 13h. Este interregno é marcado pela abertura e fechamento dos portões do Mercado de Carne e de Peixe. No entanto, não há nenhum impedimento para que os outros setores também fechem as portas, mas como o movimento para devido à sexta tradicional do cametaense, todos preferem fechar. Os fregueses, em geral, são aqueles que menos comem na feira. Mas entre os entrevistados alguns disseram que geralmente tomam sucos, caldo de cana e até mingau e outros revelaram que sempre tomam uma “cervejinha”. Os fregueses têm perfis bem

⁷ Expressão usada para se referir ao peixe que não foi congelado, que foi pescado a pouco tempo e está novo.

Comida de feira: Sociabilidade e alimentação em uma Feira na Amazônia paraense

Carlos DIAS JÚNIOR

diversos e a maioria deles disse vir cedo para comprar um bom peixe. Observa-se também que há, neste caso, um número superior de mulheres que vem às compras.

Os passantes são em grande número. Vem à cidade em busca dos serviços que ela oferece. No município de Cametá, a maior porcentagem de habitantes está na zona rural. São ao todo quase 54% da população vivendo nas ilhas e no campo. Importante salientar que o município de Cametá é formado 7 distritos que se subdividem em povoados nomeados de Rio, Ilha, Vila, Igarapé, Ramal, Fazenda, Furo, Povoado, Lugar etc. Esses “interiores” são os responsáveis por grande parte dos produtos comercializados na feira, sobretudo a farinha, o peixe e o açaí. Outra parte dos passantes é formada por pessoas que vem de outros municípios, sobretudo Mocajuba, Oeiras do Pará, Limoeiro do Ajuru e Baião, que são os mais próximos.

Some-se a isso o fato de que tanto o transporte fluvial quanto o terrestre têm como fim de linha a feira. A zona comercial de Cametá está prenhe de trapiches, a maioria ao longo da orla da feira, onde encostam barcos, rabetas, canoas etc. e, do outro lado, estão os ônibus e caminhões que vem do campo e por ali param. Então, entre estes estão os passantes, aqueles que passam pela feira, mas tem como objetivo outros serviços na cidade, como serviços bancários e de saúde. A maioria deles chega à cidade, ou mesmo à feira, ainda pela madrugada. Às 4h da manhã já é possível ouvir o zumbido dos barcos que chegam de toda parte, rasgando o silêncio, acordando a cidade. O horário de chegada está intimamente ligado com o serviço que se busca, os serviços médicos e bancários são os mais procurados e, em geral, costumam formar filas quilométricas. O recebimento de bolsas do Governo Federal é outro atrativo, e os bancos costumam ficar lotados nos dias de pagamento, sufoco para os bancários, alegria para os feirantes, que tem venda garantida nestes dias.

Os passantes passam pela feira, mas nela se alimentam. Nela costumam tomar o café da manhã, e se preparam para o longo dia que terão até o almoço (na maioria das vezes feito na feira), antes de voltar para casa. Observei que os vendedores ambulantes se posicionam estrategicamente, isto é, armam sua venda ou posicionam seus carrinhos próximos aos trapiches onde chegam os barcos. Nas vendas da madrugada não vi nenhum vendedor com tabuleiros ou bandejas, todos utilizavam carrinhos para a venda do café da manhã. Além destes também existem as lanchonetes fixas, algumas abrem para receber este freguês. Muitas lanchonetes vendem café da manhã, lanches e almoço. Dentre as opções pude notar o café com leite, “Nescau com leite”, pão “massa grossa” (espécie de baguette caseiro), a tapiquinha com diversos recheios, mingau de açaí, mingau de milho branco, mingau de açaí com crueira, palma de tapioca e sopas diversas. Nos carrinhos desjejuam os mais apressados, aqueles que nem sentam, tomam seu café de pé. Nas lanchonetes fixas vi lanches mais demorados, pessoas sentadas comendo e conversando. Em muitos casos o local onde comem passa a ser um ponto de apoio, onde elas conversam, guardam sua bagagem, e em troca fazem sua refeição (foto 3).

Foto 03 – Carrinho de vendas e as “bagagens” de algum cliente sob tutela



Fonte: Carlos Dias Jr. (Março/2015)

O encontro do urbano com o rural ganha um espaço de fronteira, uma zona onde se vive o *rurbano* (FREYRE, 1982), um espaço seguro onde o habitante da zona rural pode se sentir à vontade. O Sr. Jonas (dono de lanchonete, 48 anos), dono de uma lanchonete localizada às proximidades do Mercado Municipal, originário da ilha do Mutuacá, mas morador da cidade de Cametá há 20 anos, em entrevista me disse que conhece muita gente do interior e que a maioria das pessoas do Mutuacá comprava dele: “tudo porque sou filho de lá, minha família é de lá, ainda tenho uns parente por lá”. Em muitos casos o vendedor faz o “fiado”, guarda uma comida especial, ou mesmo faz uma comida especial para determinado freguês. Em troca ele ganha a sua fidelidade. Essa relação, além de instaurar um ambiente de sociabilidade também instaura uma aliança entre o vendedor e o freguês. Podemos recorrer à tese principal do *Ensaio sobre a dádiva*, nela Mauss postula a vida social como um dar e receber recorrente e, além disso, instaura uma obrigação entre as partes. As trocas são praticadas de diversas maneiras e aqui elas se dão nesta relação entre os vendedores e clientes. Há algo mais do que uma simples relação vendedor-cliente, há a hospitalidade típica do amazônico em forma de dádiva, o freguês ganha sua segurança e comodidade, o vendedor ganha a sua venda e os dois ganham a amizade.

Como bem ilustra um trecho de um velho poema escandinavo citado por Marcel Mauss na introdução do *Ensaio sobre a dádiva*:

Comida de feira: Sociabilidade e alimentação em uma Feira na Amazônia paraense

Carlos DIAS JÚNIOR

Os que se dão mutuamente presentes
São amigos por mais tempo
Se as coisas conseguem se encaminhar bem.

Essa relação é totalmente informal, mesmo quando se trata do crédito como o fiado, ela está na base de uma confiança prévia, que é o verdadeiro crédito, ou seja, etimologicamente, aquilo que se crê, ou o fiado, aquele no qual se confia. Essas prestações para Mauss:

(...) assumiram quase sempre a forma do regalo, do presente oferecido generosamente, mesmo quando, nesse gesto que acompanha a transação, há somente ficção, formalismo e mentira social, e quando há, no fundo, obrigação e interesse econômico. (MAUSS, 2013, p. 10)

Mesmo que o vendedor tenha um interesse apenas econômico de vender o seu produto, e mesmo que seja apenas mais uma de suas estratégias de venda, ainda assim há a relação de dar-e-receber. O movimento provocado pelo café da manhã termina quando os passantes passam (desculpe a tautologia!), ou seja, quando eles se dirigem para os locais onde realizarão aquilo para o que vieram.

Dentre as opções para o desjejum encontrei algumas vendas de mingaus que me chamaram bastante atenção. A priori, encontrei na feira quatro tipos de mingau: mingau de milho branco, mingau de arroz com açaí, mingau de açaí com curueira e, em menor quantidade, mingau de farinha com açaí. Todos os entrevistados foram unânimes em reconhecer que os mingaus, sobretudo os de açaí, são regionais. Esses mingaus são vendidos em carrinhos móveis (foto 4), em barracas improvisadas ou em bicicletas.

Esses mingaus, seguindo as falas dos próprios entrevistados, classifico como “comida regional” ou também “comida típica”, tal qual, por exemplo, acontece com o tacacá. No caso do tacacá, que também é encontrado na feira de Cameté, ele já faz parte da lista dos produtos inventariados pela IPHAN como “alimento típico” e, por uma série de questões ele “participa do processo de construção de uma identidade paraense, e mesmo amazônica” (PASCALE & VELTHEM, 2009), o mesmo pode ser aplicado para o mingau de açaí (seja com arroz, farinha ou curueira), não apenas por ser um produto feito à base do açaí, fruto muito consumido na região, mas também por estar presente no dia a dia do cametaense. Os vendedores de mingau transitam em suas bicicletas e carrinhos não só pela feira, mas por todos os lugares da cidade que possuam movimento: filas de banco, hospitais, escolas, praças etc. e, se por um acaso, você acordar depois das 9h da manhã e resolver tomar um mingau de açaí como desjejum, provavelmente não encontrará mais, porque ele acaba rápido.

Foto 04 – Movimento num carrinho de venda de mingaus



Fonte: Carlos Dias Jr. (Julho/2015)

Devo frisar que alguns feirantes preferem os mingaus aos lanches completos e que muitos fregueses também o procuram. Alguns entrevistados afirmaram tomar o mingau de crueira porque “dá sustança”, isto é, dá força para agüentar uma manhã de trabalho, por exemplo. Na canção “Mingau de açaí” de Mestre Cupijó, músico cametaense, ele ganha destaque:

Tio Mané foi pro mato
Foi pro mato trepar
Tregar no açáizeiro
Foi trepar pra apanhar

Açaí do pretinho
Do pretinho, parau
Pra botar na farinha e fazer o mingau

Eita mistura gostosa
Que me ajudou a viver
Mingau de açaí com farinha
É prato que o pobre não pode esquecer (CUPIJÓ, 2014)

O açaí nos leva imediatamente para outro momento dos passantes, o retorno para casa. O retorno, para aqueles quem moram mais distantes ou que não possuem barcos velozes, é uma viagem sacrificante. A maioria volta nos horários entre 12h e 13h e, para enfrentar a viagem depois de um dia de atividades eles almoçam antes.

Foto 5: Restaurantes populares na Feira Municipal



Fonte: Carlos Dias Jr. (Janeiro/2015)

A feira possui cerca de 15 restaurantes populares (foto 5). Consideraremos “restaurantes populares”, para este trabalho, aqueles estabelecimentos que vendem comida a preços módicos (o PF – prato feito, por exemplo) e que possuem uma cozinha, isto é, que produzam o alimento na hora. Importante fazer esta observação porque existem lanchonetes que oferecem comida, mas em marmitas, e que são produzidas fora da Feira. Este é um espaço de trabalho exclusivamente feminino. Em todos os restaurantes são mulheres que cozinham e servem, apenas em um pude notar a presença masculina, diferente do que acontece no Mercado de Carne, de Peixe, nas Feiras do açaí e da Farinha, em que a presença masculina é absoluta. Os restaurantes populares ficam localizados próximos a Feira do açaí, um ao lado do outro e vendem praticamente os mesmos pratos. Nos diversos cardápios pude tomar nota de: feijão, arroz, macarrão, peixe assado, peixe frito, frango assado, carne assada de panela, porco refogado, bisteca na chapa, sarapatel, bife de fígado, carne com farofa açaí.

Os preços praticados também são os mesmos, muitas vezes combinados, o que muda é a organização espacial e a relação com os fregueses. Em geral, os pratos são servidos com dois acompanhamentos gratuitos: a farinha e uma garrafa d’água gelada.

Como prática corrente na alimentação do paraense, praticamente todos que comem ali na feira colocam farinha no prato, é inimaginável um restaurante popular que não tenha uma farinheira a disposição

do freguês, é condição *si ne qua non* para a refeição. Todos os fregueses entrevistados nesses restaurantes disseram tomar açaí e, para minha surpresa, poucos foram aqueles que disseram comer peixe. A maioria preferia carne bovina ou frango.

Em junho de 2014 a Prefeitura Municipal de Cametá, por meio de sua Secretaria de Meio Ambiente, decidiu que os proprietários de restaurante não podiam mais assar qualquer coisa na brasa. O motivo era a fumaça em excesso que era produzida. Para não deixar o freguês “na mão”, alguns vendedores resolveram assar o peixe em outro local e trazê-lo embalado em folhas de alumínio até o restaurante, para aí ser comercializado. No entanto, a venda do peixe não chega a ser tão grande naqueles restaurantes. O prato mais citado pelos entrevistados foi carne assada de panela acompanhada de açaí. Esse dado se confrontou com o coletado com aqueles dos fregueses cotidianos da feira e dos feirantes, que disseram preferir comer peixe e mesmo com o cardápio semanal das famílias pesquisadas.

Dois possibilidades de entendimento existem aí: 1) como grande parte dos passantes depende de barcos de outrem para viajar, e tem um horário de saída, eles precisam comer mais depressa, o que seria delongado pelo peixe que, por ter espinhas, necessita de uma paciência e um tempo maiores para seu consumo (e eu iniciei falando das comidas rápidas) e para a eliminação do seu pitu; 2) como a maioria dos passantes mora nas ilhas, comer carne seja uma variação à sua alimentação cotidiana a base de peixe. Em todo caso, é importante investigar de forma mais profunda os hábitos alimentares desses passantes ribeirinhos, já que seus gostos acabam moldando aquilo que é vendido nos restaurantes populares. Por fim, a maioria dos ribeirinhos que comiam por ali disseram gostar de carne, e que o peixe era algo muito “do dia a dia”.

A feira, em Cametá, gira prioritariamente em torno do alimento. Mesmo que haja a venda de confecções e “piratarías do Paraguai” (Júnior, feirante, 33 anos), elas não são o que chama atenção. Os próprios espaços da feira foram construídos para abrigar o comércio de alimentos e, por conseguinte receberam seus nomes. Parte de um programa ainda maior, a feira além de estar conectada com a cidade, também o está com o rural, no sentido de oferecer alimentos e de produzi-los. O que se come na feira, mesmo que apressadamente ou se detendo um pouco mais jogando conversa fora, percorre um longo caminho e vai agregando significados, ou seja:

(...) de maneira mais abstrata produzimos valores e sentidos quando pensamos estar lidando apenas com a nossa satisfação e mera sobrevivência. Tudo isso porque o homem não sobrevive apenas, mas antes inventa significados para tudo que faz (SILVA, 2005, p.10)

A compreensão dos mingaus de açaí como comida regional e sua sobrevivência frente aos “lanches completos”, é um exemplo claro de uma comida típica que soube se reinventar e saiu das cozinhas das casas do interior para a feira e as ruas da cidade. Beber o mingau tem um significado todo importante, é uma forma de fazer parte daquela cultura, uma visita à Feira não está completa se não se tomar um mingau de açaí.

Como informado na canção de mestre Cupijó, o mingau era “alimento do pobre”, possivelmente pela facilidade que se tinha de ter o açaí em casa e não outro alimento, ele se torna base da alimentação de muitos e ingrediente fundamental do mingau. Hoje, vendido nas portas das agências bancárias e na feira, ele é apreciado como iguaria por alguns e como “sustância” para outros. Uns exigem que o seu seja servido na cuia e não em copo descartável.

CONCLUSÃO

Portanto, mesmo os alimentos comidos apressadamente, têm um poder de integração social, configuram uma estrutura alimentar presente na feira e que possivelmente se reproduz nas diversas mesas, nos diversos lugares:

A cozinha e as maneiras à mesa são atividades sociais que se desenvolvem num espaço deixado livre por um conjunto de condicionantes materiais: ecológicas, tecnológicas e biológicas. A maneira como os homens concebem a satisfação de suas necessidades alimentares não poderia reduzir-se a lógicas utilitárias ou tecnológicas estritas. A alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano. (POULAIN, 2006, p.19)

Esta estrutura, que pode ser vista a partir da Feira Municipal, congrega em si modelos alimentares que reinventam velhas fórmulas, combinam novas possibilidades e até moldam o corpo humano que dela participa. Uma imensa rede de significados é criada em torno dos diversos alimentos, e ela simboliza não apenas padrões de consumo, mas padrões de status social, de poder, de identidade. Os símbolos “tornam possível o *consensus* acerca do sentido do mundo social que contribui fundamentalmente para a reprodução da ordem social” (BOURDIEU, 2011, p.10), e, tal qual vemos os bairros centrais e as periferias separados por um imenso desengano social, vemos os vendedores ambulantes improvisando, se esquivando, vemos os peixes mais baratos serem vendidos de um lado e os mais caros vendidos de outro. O perfil do consumidor de “completos” é diferente do que come uma tapioca com presunto numa lanchonete, não pelo gosto (mas também pode ser por ele mesmo), mas pelo preço, pela frequência e pelo próprio tempo de sentar e poder saborear sem pressa. Não levarei em conta, pelo menos neste trabalho, as questões de nutrição, valor calórico etc., que também são marcadores.

Então, a feira é um “espaço social alimentar” no sentido definido por Poulain, ou seja, ela é a zona em que os “comedores” (POULAIN, 2006) dispõem de certa liberdade e imbricação entre o biológico e o cultural. Para tanto, Poulain define diversas dimensões desse espaço social alimentar e os classifica em “espaço do comestível”, “sistema alimentar”, “espaço culinário”, “hábitos de consumo”, “temporalidade alimentar” e “espaço de diferenciação social”.

O “espaço do comestível”, nada mais é do que a seleção feita pelos consumidores entre aquilo que está a sua disposição e lhe é imposto por símbolos e pela natureza e “se articula com as representações simbólicas que revelam a arbitrariedade das culturas” (POULAIN e PROENÇA, 2003, p.251); “sistema

Comida de feira: Sociabilidade e alimentação em uma Feira na Amazônia paraense

Carlos DIAS JÚNIOR

alimentar”, definida pelo caminho que o alimento percorre até chegar ao consumidor, o que no caso pode ser exemplificado com o mingau, desde a separação dos ingredientes, o transporte até a cuia do comedor; “espaço culinário”, ou seja o local onde os alimentos são preparados, a cozinha que é:

O espaço culinário é, ao mesmo tempo, um espaço no sentido geográfico do termo, de distribuição no interior dos lugares (este será, por exemplo, a posição da cozinha, o lugar onde se realizam as operações culinárias, dentro ou fora de casa), um espaço no senso social, o qual representa a repartição sexual e social das atividades de cozinha, mas também um espaço no sentido lógico do termo, englobando relações formais e estruturadas” (POULAIN e PROENÇA, 2003, p. 252)

107

Os restaurantes populares, por exemplo, possuem cozinhas em que a presença feminina é exclusiva. Os “hábitos de consumo alimentar”, por sua vez, envolvem formas de comer, de usar talher, de se posicionar na mesa, de dar preferência à cuia em detrimento do copo descartável, de sentar numa posição que se possa observar o movimento. A “temporalidade alimentar”, relaciona os hábitos alimentares às faixas etárias dos comedores, partindo da idéia de que paladares e preferências se modificam com o passar do tempo, como ocorre com o consumo de carne bovina conforme veremos mais a frente. Por fim, o “espaço de diferenciação social”, como já exemplificado aqui, marca as fronteiras de identidade entre os grupos, sua organização social, suas preferências e escolhas revelam quem se é.

A feira é um centro imenso de informação, é uma rede social intrincada e as trocas e mobilidades deixam qualquer um que adentre aquele espaço a par de tudo o quanto acontece naquela região. Essas trocas frequentes de informações, essas conversas animadas e intermináveis, quebram com esquemas de mercado em que, de um lado temos apenas o vendedor e de outro o consumidor.

Todas as relações de ânimo entre as pessoas fundamentam-se nas suas individualidades, enquanto que as relações de entendimento contam os homens como números, como elementos em si indiferentes, que só possuem um interesse de acordo com suas capacidades consideráveis objetivamente — assim como o habitante da cidade grande conta com seus fornecedores e fregueses, seus criados e mesmo freqüentemente com as pessoas de seu trato de dever social, em contraposição ao caráter do círculo menor, onde o conhecimento inevitável das individualidades cria também inevitavelmente uma coloração plena de ânimo do comportamento, um estar para além da mera consideração das capacidades e compensações. (SIMMEL, 2005, p. 579)

Essa troca de “individualidades”, possibilitada pelo tempo em torno do alimento, é a sociabilidade engendrada pela mera pergunta do preço da coxinha, por exemplo, que vai parar em uma amizade cotidiana. A Feira de uma cidade pequena, diferente de uma feira em uma capital bastante urbanizada, revela relações desse “círculo menor” que se refere Simmel, pois guarda além das relações de parentescos mais claras, relações de amizade que são antigas e configuram a rede de conhecidos que ali existe. Quando duas pessoas se sentam para comer e começam a conversar, eu sempre me pergunto: O que se come é mesmo a comida?

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALMEIDA, Rogério. *Amazônia, Pará e o mundo das águas do Baixo Tocantins*. Estud. av. [online]. 2010, vol.24, n.68, pp. 291-298.
- BOURDIEU, Pierre. *O poder do simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011. 322p.
- BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Editora Perspectiva, 1987.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *Physiologie du goût*. Paris: Julliard, 1965. (littérature 24)
- CAVGNAC, Julie et all. "O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar". In: *Ensaios sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN, 2016. pp. 91-182.
- CUPIJÓ, Mestre. *Mingau de açaí*. (Em CUPIJÓ, Mestre. *Siriá: mestre cupijó e seu ritmo*. Frankfurt, Alemanha. Album digital: Analog Africa, 2014. CD, Faixa 1, 2min 55s).
- DE GARINE, Igor. *Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarite*. Esc. Hum., Vol 6, nº 2, 1988. pp. 21-40.
- FISCHLER, Claude. *L'omnivore*. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.
- FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995, 421p.
- MAUSS, Marcel. *Ensaio sobre a dádiva*. Trad. Paulo Neves. São Paulo: CosacNaify, 2013.
- MINTZ, Sidney W. *Comida e antropologia: uma breve revisão*. RBCS Vol. 16 nº 47 outubro, 2001.
- POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares*. Rev. Nutr., Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, Sept. 2003. Available from <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000300002](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000300002&lng=en&nrm=iso)&lng=en&nrm=iso>. Acessado em 17 de junho de 2015. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732003000300002>.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação*. Trad. Rossana Proença e Carmem Conte. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.
- POULAIN, Jean-Pierre, PROENÇA, Rosana. *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares*. Revista Nutrição, Campinas, 16(3): 245-256, jul/set., 2003.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Paris: Editions Privat, 2002.
- ROBERT, Pascale de & VETHEM. *A hora do tacacá: consumo e valorização de alimentos tradicionais amazônicos em um centro urbano*. (Belém-Pará). Anthropology of food. Dez. 2009. Disponível em <<https://aof.revues.org/6466>>. Acesso, 20 de mar. 2015.
- SILVA, Luiz de Jesus Dias da. *Redes e malha na circulação do pescado do Ver-o-Peso ao meio urbano de Belém do Pará*. 2017. Tese de doutorado (Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia) - UFPA, Belém
- SIMMEL, Georg. *As grandes cidades e a vida do espírito*. Mana n.11, 2005. pp.577-591.

Texto recebido em: 30/03/2020

Texto aprovado em: 20/04/2020