

Amanhecendo no Ver-o-Peso: o trabalho que nutre

Resumo: A partir de um passeio imagético pelas primeiras horas do dia no mercado Ver-o-Peso, em Belém do Pará, este ensaio busca provocar uma reflexão acerca do trabalho intrinsecamente vinculado aos diversos produtos ali vendidos. As imagens apresentadas nos convidam, ainda, a conhecer um fragmento da visualidade amazônica em que a cultura local se manifesta através dos hábitos alimentares da população.

Palavras chave: Trabalho. Alimento. Amazônia. Ver-o-Peso.

Dawn at Ver-o-Peso: a labor that nurtures

Abstract: Departing from a visual walk during the first hours of the day at the farmer's market Ver-o-Peso, in Belém do Pará, this exhibition seeks to provoke reflections on the innate labor which is deeply connected to the diversity of products sold there. In addition, the images exposes us to fragments of the Amazon's visuality, in which the local culture manifests itself through the eating habits of the natives.

Key words: Labor. Food. Amazon. Ver-o-Peso.



¹ -Fotógrafa e mestrandia em Imagem, Estética e Cultura Contemporânea, linha de pesquisa integrante do Programa de Pós-Graduação em Comunicação (PPGCom) da Universidade de Brasília (UnB) nbfalcao@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-8191-671X>
<http://lattes.cnpq.br/5888144485409097>

em maníoba nos lares paraenses: o Ver-o-Peso é um labirinto de cores e cheiros, onde cada alimento traz consigo a marca invisível de um longo caminho percorrido a partir do trabalho árduo de mulheres e homens que, ao alimentarem a população, também tiram disso o seu próprio sustento.

Desde a retirada da natureza até a chegada do produto aos vendedores do mercado, é graças às mãos dos trabalhadores que o paraense enche as sacolas e colore a mesa. Nesse percurso, são muitas as atividades de apoio que indiretamente contribuem para que o processo se conclua: estamos falando dos carregadores, condutores de embarcações, vendedores de lanche e café, vendedores de botijão de gás, entre tantos outros. Logo, é sempre o trabalho que, de modo direto ou indireto, alimenta e possibilita a preservação de hábitos culinários intimamente ligados à cultura e à ancestralidade de um povo.

Na série Amanhecendo no Ver-o-Peso: o trabalho que nutre são apresentados fragmentos da rica visualidade que compõe um dos locais mais emblemáticos da capital paraense. Nas fotografias há espaço para o trabalho e também para o descanso. Embora as imagens de pausa e relaxamento quebrem de certo modo as expectativas, elas nos lembram que o descanso é tão necessário quanto o trabalho em si. A série sugere, ainda, o passar das horas na madrugada de atividade intensa, as mudanças na paisagem, o clarear do céu e suas nuances de cores. Um passeio imagético pelo cotidiano do Ver-o-Peso, para que nossos olhos encontrem aqueles que despertam antes do sol nascer e permitem que o alimento chegue à mesa.

Referências

MAGALHÃES, Ângela; MARTINS, José Carlos (orgs.). *Amazônia: luz e reflexão*. Rio de Janeiro: Funarte, 1997.

SOUZA, Márcio. *História da Amazônia*. Manaus: Editora Valer, 2009.

TOCANTINS, Leandro. *O rio comanda a vida: uma interpretação da Amazônia*. Rio de Janeiro: Record, 1988.

Todos os dias, entre 2h e 7h da manhã, dezenas de barcos carregados de açaí recém-colhido da floresta aportam na Baía do Guajará, mais especificamente nos arredores do Ver-o-Peso, mercado tradicional de Belém do Pará. Como o fruto é muito perecível, as negociações de compra e venda são rápidas, escoando a matéria-prima da bebida que constitui parte importante da identidade da região. Quando o sol aparece, a movimentação já é bem menor e os cestos empilhados vão sendo levados de volta para os barcos.

A poucos metros dali, o nascer do dia também é de muito trabalho para os vendedores de pescados. Na região norte do Brasil, “[...] onde a vida chega a ser, até certo ponto, uma dádiva do rio, e a água uma espécie de fiador dos destinos humanos” (TOCANTINS, 1988, p. 234), a ligação com esse elemento natural fica evidente nos hábitos alimentares. Com grande influência indígena, a cozinha amazônica evoca modos de vida ancestrais através dos condimentos obtidos na generosa floresta e do “sabor pescado nas profundezas das águas tépidas dos grandes rios” (SOUZA, 2009, p. 361).

O ambiente aquático da Amazônia, com seus rios, lagos e igarapés, ajudou a forjar um povo de pescadores (TOCANTINS, 1988). Assim, as correntes fluviais que matam a sede são também grandes provedoras de alimento para as populações ribeirinhas. Tucunarés, pescadas, pirarucus, corvinas, curimatãs, tambaquis e maparás são apenas alguns exemplos de peixes encontrados na rica fauna amazônica. Nas docas do Ver-o-Peso, as madrugadas se caracterizam pela intensa movimentação de trabalhadores dedicados à venda de peixes e crustáceos recém-trazidos pelas diversas embarcações que atracam no local.

À medida que o dia vai raiando, o peixe e o açaí saem de cena, enquanto o mercado vagarosamente abre as portas: os vendedores de tapioca e café armam suas mesas, as frutas e verduras são devidamente exibidas para os clientes, as erveiras — mulheres que vendem ervas e banhos terapêuticos para todo tipo de dor física ou emocional — começam a arrumar suas perfumadas barracas. Finalmente, por volta das 8 horas da manhã, a feira alcança plena atividade. Ali encontramos a mandioca, o tucupi, as folhas de jambu, as frutas típicas, os condimentos, a maniva cozida que logo se transformará















