

Ver-o-Peso da cidade:
O mercado, a carne e a cidade no final do século
XIX

Jorge Nassar Fleury*
Aline Alves Ferreira**

Resumo: A carne carrega consigo valores e símbolos que se perpetuam no decorrer da história. Observa-se que o principal produto da mesa dos paraenses na segunda metade do século XIX era a carne juntamente com a farinha. Analisar a influência da feira do Ver-o-Peso e do consumo de carne na história urbana de Belém em fins do século XIX e na constituição de um espaço citadino edificado e imaginado é o objetivo do presente trabalho.

Palavras chaves: História urbana; Belém; Ver-o-Peso.

Abstract: The meat carries values and symbols that are perpetuated throughout history. It is observed that the main food product of Pará in the second half of the nineteenth century was meat accompanied by *farinha* (flour). The goal of this work is to analyze the influence of the Ver-o-Peso market and the consumption of meat in the urban history of Belém in the late nineteenth century and the establishing of built and imagined urban spaces.

Keywords: Urban history; Belém; Ver-o-Peso.

O mercado do Ver-o-Peso nem sempre foi e teve o peso no Brasil e, principalmente em Belém, que tem hoje. O lugar é hoje, para os paraenses, mais que o cartão postal da cidade. Por isso, antes de expor comentários e fontes históricas sobre a feira, é importante frisar que não é correto imaginar a história que segue a partir do ícone que se tornou o objeto do presente estudo. Não se deve cair no erro de pensar que sempre foi assim. Pensar que o exotismo do lugar sempre fascinou viajantes e estrangeiros é exagero.¹ Por este lugar ser o ponto de origem da cidade e, hoje, o local para onde tudo converge, se torna um dos pontos mais caóticos da cidade nos dias atuais. Vale informar aqui, de forma a ratificar este caos, que Belém foi instalada no encontro da Baía do Guajará e do Rio Guamá, fazendo com que a cidade tenha um campo de crescimento com abertura de 90°. Isso afunila o tráfego e o fluxo de pessoas que eventualmente, ou frequentemente, querem transitar pelo lugar.

Quem passa pelo complexo do Ver-o-Peso hoje se depara com sujeira, lixo, mau cheiro, barulho e poluição. Estes itens acabam sendo resultado do acúmulo da circulação de mercadorias e pessoas, gerando um fluxo grande de carros e criando a quase obrigação da maioria das linhas de ônibus, principal meio de transporte público de Belém, passar por este funil. Este panorama é intenso de tal forma que o nome deste lugar deixou de ser apenas um substantivo e se tornou, para estudiosos do campo urbano, um verbo. Pensado primeiramente pelo arquiteto paraense Flávio Nassar, o termo *veropeizar*, ou *veroperismo*, designa a transformação de algo ou algum lugar em semelhante ao mercado aqui abordado. Não a mutação no complexo da estrutura física, patrimônio da cidade, com suas formas arquitetônicas e importância histórica, mas o local que reúne toda uma gama de palavras ruins presentes no início deste parágrafo. O lugar se tornou um paradigma estético de Belém.²

Este cenário caótico não surgiu da noite para o dia, não foi feito e elaborado por um diretor de arte para um filme a ser gravado: isto vem se forjando há muito tempo. Para entender melhor toda esta imagem que se tornou o complexo do Ver-o-Peso, precisa-se fazer uma digressão e entender a história e o percurso temporal trafegado por este lugar. Não tendo a pretensão de contar, explicar e mostrar toda a historiografia deste lugar, as linhas que seguem tentam fazer um recorte de um problema e período específico importante na relação que o mercado

construiu – entendamos aqui o mercado como ator histórico – com o passar do tempo com a cidade e seus habitantes.

Ao aportar em uma área estrategicamente pensada em 12 de janeiro de 1616, Francisco Caldeira Castelo Branco funda a cidade que se chamaria Belém. Este capitão, encarregado pela coroa portuguesa em ocupar, explorar e proteger a foz do “grande rio” contra os corsários franceses e holandeses, edificou neste lugar o Forte do Castelo de Santo Cristo. Este tinha como objetivo maior, além da proteção contra eventuais ataques, fornecer amparo para a população, para que esta viesse habitar o seu entorno. Esta região, antes ocupada pelos índios Tupinambá, situa-se entre a Baía do Guajará e o Rio Guamá, próxima a foz do Rio Amazonas (Figura 1). Nesta planta de Gaspar Gronsfeld, um alemão a serviço da corte portuguesa, datada de 1771, percebe-se a cidade instalada entre o rio e a baía. O Forte está situado no vértice da cidade, possuindo uma ampla visão de possíveis barcos que se aproximassem com o intuito de atacar a cidade ou entrar na região através do “grande rio”. Marco fundador da cidade, esta fortificação situa-se em um plano mais elevado do solo da cidade e no intermédio da baía e do rio já citados e de um alagado denominado de Piry. Constituindo o núcleo inicial da cidade, surgiram as primeiras ruas e os primeiros bairros – Cidade (hoje chamado de Cidade Velha) e Campina.

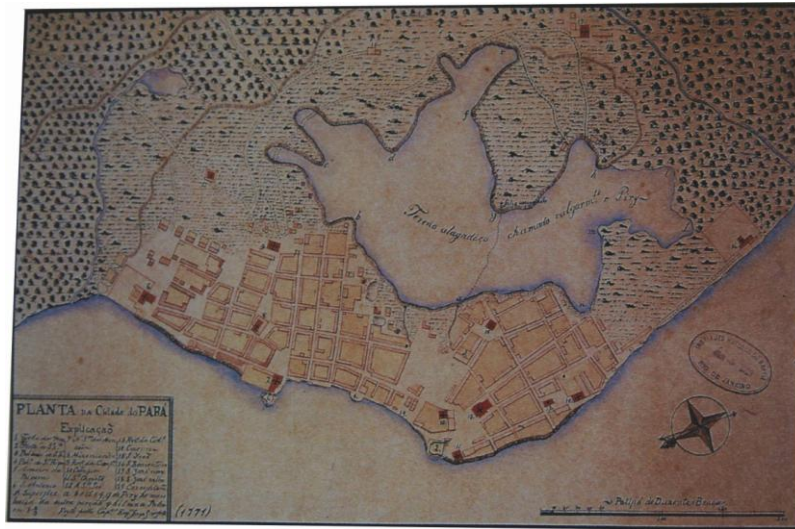


Fig. 1. Planta da cidade do Pará de 1771. Executada por Gaspar Gronsfeld, *Arquivo Histórico do Exército do Rio de Janeiro*, M5.G4.001.C15.

A fundação de Belém, então chamada Feliz Lusitânia, foi “um ato de clarividência política expresso em termos geográficos”.³ Esta cidade tornou-se parada obrigatória para qualquer embarcação que navegava pelo “grande rio” – designação dada à época ao Rio Amazonas. Foi nesta região que Portugal realizou seu mais bem sucedido feito no sentido de penetração e ocupação do território conquistado. Ao olhar o mapa do Brasil hoje, percebe-se este grande êxito ao visualizar na região amazônica o território brasileiro atingindo seu grau de longitude mais a oeste do meridiano de *Greenwich*, ultrapassando em muito o limite marcado pelo Tratado de Tordesilhas, assinado em 1494.

Esta interiorização foi consolidada pela fundação de lugares, vilas e cidades ao longo do Rio Amazonas e seus afluentes. Esses sítios acabaram tendo como centro de convergência a cidade de Belém, sede também do poder político da região a partir de 1750, quando a capital é transferida de São Luís para lá, quando da chegada de Mendonça Furtado, irmão de Pombal, que havia sido designado para o cargo de governador da capitania. Belém, em seu percurso histórico, se torna o maior entreposto comercial da região,⁴ o ponto de circulação dos produtos extrativistas vindos do interior para a cidade, com destinos internacionais, bem como as manufaturas vindas da Europa para abastecer o comércio regional.

É em 1627, em meio a essa movimentação comercial, que se estabelece o espaço que veio ser conhecido como Ver-o-Peso, fruto da necessidade de um posto de arrecadação fiscal. Este foi implantado na confluência dos dois bairros então existentes na cidade, no local em que a baía se conectava com o alagado do Piry – que já não existe mais – e onde hoje se encontra a doca de embarcações. Na planta de Gronsfeld, o local deste cais recebe o nome de “casa de canoas”. Denominado de “Ver-o-Peso” por Ernesto Cruz,⁵ ou casa de “Haver-o-Peso” por Antonio Baena,⁶ ali eram aferidas pelo peso as mercadorias embarcadas e os impostos recolhidos para a Câmara de Belém. A Provisão Régia de 1688 relatava ser “conveniente ao serviço de V. Mage. para que se não embarquem sem despacho as drogas que saem daquela Conquista, e se concedeu aos Officiaes da Câmara da dita capitania o rendimento do dito Ver-o-Peso”.⁷

O Ver-o-Peso se tornou um dos principais pontos de abastecimento da cidade, além de ser, hoje, um dos pontos turísticos mais visitados. Definido como uma grande feira, ou grande mercado aberto, o espaço rasgou o tempo no crescimento da cidade e caracterizou a área com uma relação de consumo e comércio, principalmente para o gênero alimentício. Sendo ali o ponto de chegada de toda uma produção agrícola e pecuária vinda do interior, foi se tornando aos poucos um grande complexo. Já em meados do século XIX, o local não tinha espaço suficiente para abrigar a todos e se fazia necessária a construção de uma estrutura mais apropriada, bem como de um recinto fechado. No relatório de José Bento Figueiredo, Presidente da Província do Grão-Pará no ano de 1869, afirma ser o atual cais “imperfeito e carcomido” alegando ser “uma obra de primeira necessidade para o comércio”.⁸ Entre 1860-1870, foi edificado o Mercado Municipal, posteriormente denominado de Francisco Bolonha em homenagem ao engenheiro responsável pela sua remodelação inaugurada no ano de 1908.

Em 1900 este Mercado Municipal já era insuficiente para abrigar o comércio ali existente. Os mercantes extrapolavam os limites físicos e espalhavam-se pelos passeios do entorno. Desde o final do século XVIII e início do seguinte, protestos humanitários pelos direitos e situação do homem, espalhavam-se em todo o mundo. A preocupação crescente com a saúde de grupos específicos e as consequências sociais da doença, bem como os efeitos da mesma sobre o corpo político se destacava no cenário mundial. Nascia então uma maior consciência da necessidade de intervenção do governo na questão da salubridade pública. A Revolução Industrial proporcionou na Europa um rápido crescimento populacional das cidades. Com esse vieram os problemas das moradias e das epidemias, assim como a preocupação com a saúde dos trabalhadores. A vantagem econômica da prevenção sobre os custos da assistência às enfermidades levou a uma nova percepção do efeito das novas cidades sobre a doença.⁹ A feira belenense atraía a cada dia mais pessoas e a necessidade de alocar os vendedores que se estendiam pelo entorno, instalados sem nenhuma higiene aumentava.

Em fins do século XIX, já eram diversos os produtos comercializados neste mercado. O relatório do presidente da província no ano de 1871, o senhor Abel Graça, descreve a carne e a farinha como “gêneros de primeira necessidade, (...) aos quais se limita quase

exclusivamente a alimentação pública”.¹⁰ Naquele momento, as dietas de alto teor protéico, ou seja, as baseadas em um elevado consumo de carne se postulavam de maneira tão ardente quanto o vegetarianismo nos dias de hoje.¹¹ De acordo com Salisbury, “La verdura [...] debería prohibirse a los inválidos y controlarse estrictamente al resto de la gente. El hombre [...], es por naturaleza carnívoro en dos terceras partes, y sus dientes y su estómago, han sido diseñados por la evolución para cortar y digerir la carne”.¹²

Àquela época, assuntos relacionados à saúde e bem-estar transformaram-se em teoria e programas de ação social. Tinha início a chamada Era Bacteriológica. O surgimento da teoria miasmática e a descoberta dos micróbios como agentes etiológicos específicos, aliados a crescente da atuação do Estado no cotidiano das pessoas, causou uma revolução na organização social das cidades no que dizia respeito à saúde. A descoberta de organismos causais específicos e de modelos para a prevenção de doenças, principalmente as infecciosas, eram amplamente difundidas. A ideia de que seres humanos aparentemente saudáveis poderiam servir como portadores de organismos patogênicos levou a uma preocupação excessiva com a higiene. Sabia-se que os alimentos eram possíveis agentes causadores de patologias.¹³

No Brasil, mais especificamente em Belém, as consequências desse período eram nitidamente encontradas. Não foi por um acaso a entrada maciça de ferro – além do fato da estreita relação que a região tinha com a Grã-Bretanha, local berço da Revolução Industrial e grande produtor deste material – e a necessidade de organização de um espaço para venda e troca de alimentos, principalmente a carne, visando a melhora da higiene e diminuição da contaminação das doenças (é válido lembrar neste ponto que o dito metal era utilizado nas construções e o foi especificamente no caso das duas edificações que formam o complexo do Ver-o-peso). Preocupação com esta situação já vinha sendo mostrada desde 1858 quando o então Presidente da Província do Pará, Ambrósio Leitão da Cunha, já afirmava em seu relatório que precisavam “providenciar em ordem a ser o gado trazido morto de Marajó para esta cidade, e exposto imediatamente a venda”.¹⁴

É neste cenário que em 1901, é inaugurada uma nova edificação para abrigar os mercadores e suas vendas: o Mercado de Ferro, usualmente conhecido como Mercado de Peixe. Como o nome já diz, este mercado é

todo construído em ferro fundido perfilado que, embora não se tenha identificado referências quanto à procedência deste material, suas torres denotam uma possível raiz e gosto europeu da época.¹⁵ Possui quatro torres que lhe arrematam os cantos chanfrados e, em virtude de sua posição, se torna um referencial na paisagem urbana para a representação tanto da feira, como da cidade. A imagem deste edifício representa o Ver-o-Peso em sua completude, mesmo sabendo que, hoje, o complexo da feira engloba, além de duas praças – a Praça do Pescador e a Praça do Relógio – um mercado a céu aberto, constituído por duas feiras – a Feira do Açaí e a Feira do Ver-o-Peso; uma doca de embarcações – Doca do Ver-o-Peso; e os dois mercados – Mercado de Ferro (Mercado de Peixe) e o Mercado de Carne (antigo Mercado Municipal).

Na virada do século XIX para o XX, o Mercado Municipal já não acolhia a demanda exigida. É então que sofre uma reforma e em 1908 é inaugurado o segundo pavimento além de pavilhões internos em ferro fundido decorados artisticamente. Esta ferragem era procedente da Companhia Mac Farlane, de Glasgow, na Escócia. O local recebeu o nome de Mercado Francisco Bolonha, homenagem ao engenheiro responsável – Francisco Bolonha (1872-1938) – que foi também quem respondeu por diversas obras que se evidenciam em Belém. Estas edificações foram todas construídas no mesmo período denominado de *Belle Époque* – fins do século XIX e início do XX – no qual a cidade passou por um crescimento urbano acentuado, tudo à custa do ciclo da borracha na região. Bolonha, engenheiro nascido em Belém, viu seu nome ser dado ao Mercado Municipal, do qual foi responsável pela reforma e ampliação.

Este espaço é hoje comumente conhecido como Mercado de Carne e ali eram comercializados produtos que merecem destaque como o peixe, a carne vermelha, aves, frutas, hortaliças, legumes e a famosa farinha d'água. Em relatos da época, o edifício é descrito sendo possuidor de balcões de mármore, calçadas internas de paralelepípedo de granito e um chafariz no centro, seguindo o estilo neoclássico. A edificação também ganhava aspectos artísticos que estavam em voga na Europa – o *art nouveau* – presente nos desenhos dos adornos. Além de este estilo estar na moda no Velho Mundo, também era comum neste momento a introdução, nas construções, de materiais resultantes da Revolução Industrial, principalmente o ferro e o vidro. O Mercado Municipal

detinha um conjunto arquitetônico significativo: o prédio neoclássico, estilo característico do império brasileiro, trazido pelos franceses da missão artística que dentre os objetivos que vieram imbuídos estava a abertura da Academia Imperial de Belas Artes;¹⁶ e o *art nouveau*, estilo europeu “desfraldado na última década do século XIX” baseado numa “nova sensibilidade para o desenho e para as capacidades inerentes de cada material”.¹⁷

Fator de reconhecida importância no processo de formação das cidades, o mercado, desde suas origens, constituía nos lugares não apenas relações econômicas, mas políticas e, principalmente, sociais, como pode ser exemplificado pela precursora Ágora, em Atenas, na Grécia.¹⁸ Os requisitos essenciais para o reconhecimento de um povoado como cidade se faziam pela presença de uma sede senhorial, uma fortificação – no caso das colônias lusas – e de um mercado local permanente. Na Idade Média percebe-se a frequente criação de mercados no meio de nada para que em torno deles surgisse um povoado. Sendo os centros econômicos das cidades, em volta destes mercados acabavam por surgir feiras permanentes e periódicas.¹⁹

Ao analisar as cidades a partir de suas transformações sociais, econômicas, culturais e históricas, identifica-se que um dos importantes papéis dos mercados era equilibrar a produção excedente e possibilitar que os cidadãos se aproximassem dos produtos e especialidades distantes, que eram disponibilizadas nas feiras. Nas cidades mais antigas, estas funções de fornecimento, armazenagem e distribuição dos produtos eram desempenhadas pelo templo que também fazia às vezes de mercado.²⁰ Este último, sendo também comumente referência sociológica, possibilita a compreensão de relações humanas na cidade, no bairro. Oferecendo uma grande variedade de produtos ofertados, além de alguns que só são encontrados lá, o atendimento personalizado, a relação pessoal construída entre vendeiro e freguês ao longo dos anos, faz da feira um ponto de intersecção da população.

A feira é o local onde as pessoas vão procurar sua proximidade habitacional. Mesmo nos dias atuais as pessoas na hora de assentar acampamento pesam as proximidades de sua residência às destes serviços. Frequentar o mercado, além da obrigação doméstica de abastecimento do lar, tem compensações para aqueles que desempenham tal tarefa, como escolher um circuito de sua preferência, encontrar

conhecidos, provar comidas.²¹ Pesquisas mostram que no mercado do Ver-o-Peso, assim como nos espalhados pelo Brasil em geral, é recorrente a troca não apenas de bens materiais, imateriais, como de idéias e valores.²² As feiras e mercados, indissociáveis de práticas sociais e relações entremeadas no espaço e no tempo, constituem lugares onde são produzidos significados e memórias sociais. Lugares, como “espaços praticados”, configurados socialmente pelas práticas e movimentações, marcados simbolicamente e sujeitos a ressignificações e mudanças.²³ Na forma tradicional constituem territórios sociais bem demarcados, estabelecem fronteiras e limites.²⁴

No fim do século XIX na cidade de Belém, a população se aglomerava em torno do principal mercado, onde era o ponto de atracção das embarcações vindas do interior. Estas traziam o ingrediente fundamental da cozinha dos paraenses: a carne. Alimento muito valorizado em inúmeras sociedades ao longo do tempo,²⁵ o acesso a tal elemento foi sinônimo de bem estar e poder. Era o tempo em que a quantidade importava mais que a qualidade, principalmente nos banquetes da alta sociedade, onde se encontravam grandes cifras de carne.²⁶ A gordura, até o século supracitado, era sinal de corpulência, saúde e prosperidade.²⁷ Determinantes biológicos respondem parcialmente essa “atração” dos homens pela carne. O cérebro interpreta as reações sucessivas de fome e saciedade e constrói suas preferências em função do caráter mais positivo para o menos. Como se ele classificasse o que é bom e ruim para o organismo de acordo com o impacto na sobrevivência do corpo. Nesse sentido, as carnes oferecem uma sensação de saciedade longa, sendo preferida no decorrer dos anos da história humana.²⁸

Para muitos estudiosos, o consumo de carne, especialmente a vermelha, possibilitou um aumento da densidade calórica e nutricional, estando intrinsecamente ligado à evolução da espécie humana. A abundância possibilitou a liberação e a necessidade de sair em busca dos alimentos.²⁹ O permanente apetite mundial por carne (de vaca, de porco, aves e peixes) representa uma preferência absolutamente racional que surge da interação entre a biologia humana e a composição nutritiva de uma série de possibilidades alimentares.³⁰ No entanto, o gado só passou a ser importante fonte de nutrição e alimentação há cerca de 1000 anos atrás. A caça e pesca eram amplamente difundidos não só como sustento

da alimentação, mas em festas e banquetes, principalmente da Grécia antiga – a partir dos séculos VII-VI a.C. (antes de Cristo).³¹ Historicamente, o consumo de carne foi um importante indicador de estratificação socioeconômica em algumas sociedades.³² De acordo com Fernández-Armestro,³³ a comida sempre desempenhou um papel diferenciador nos mais antigos sistemas de classe humana conhecidos.

Nos séculos XVII e XVIII, o corte da carne era valorizado tanto quanto gordura tivesse. Contudo, ela tendia a ser muito magra e os preços das carnes mais gordurosas eram exorbitantes.³⁴ Em Belém houve interferências políticas para o controle deste preço, ressaltando que, como a carne era procedente da Ilha do Marajó, os preços eram mais acessíveis, o que tornava este alimento um dos principais na procura popular. O apetite por carne em diversas sociedades ao redor do mundo, sempre veio acompanhado por uma espécie de ânsia por gordura.³⁵ A quantidade importava mais que a qualidade, especialmente nas altas classes.³⁶

Foi novamente a partir da Revolução Industrial que a carne outra vez ganhou um destaque no cenário internacional. Passou a ser mais consumida. Isso se refletiu para Belém e a concentração da comercialização deste novo produto em voga se fazia no mercado do Ver-o-Peso. Houve assim, um aumento da quantidade de proteína animal na alimentação. As dietas tornaram-se mais diversificadas, o consumo de amiláceos diminuiu, abrindo espaço para as carnes, açúcar e hortaliças.³⁷ O comércio de açúcar e especiarias proporcionou às nações européias novos meios de consumo. O conhecimento de novas espécies alimentícias e a valorização de novos produtos, fez com que o trigo, açúcar, batatas e especiarias fossem importantes não apenas no cenário econômico, mas no cenário alimentar. A carne, não apenas no caso específico de Belém, não deixou de ser o prato principal, apenas ganhou novos acompanhantes nas diferentes situações.³⁸

A industrialização do setor alimentício e o desenvolvimento dos transportes têm facilitado diversos processos, principalmente o acesso aos diferentes tipos de alimentos do mundo inteiro por um custo razoável. A produção agroalimentícia acentuada a partir da metade do século XX facilitou o incremento do nível de vida da população, principalmente pelo consumo mais frequente de determinados alimentos, antes inacessíveis para a maioria dos grupos sociais, como era o caso da

carne vermelha, frango, produtos lácteos e pescadas brancas.³⁹ A carne, até a metade desse século, passou por uma valorização muito positiva em termos nutricionais, organolépticas e sociais, havendo um estímulo para o consumo da mesma em todos os estratos sociais, principalmente nas classes trabalhadoras.⁴⁰

A necessidade biológica de comer encontra-se inserida em um sistema de valores. Algumas regras impostas pela sociedade podem influenciar diretamente na escolha alimentar. Essas regras representam não apenas o que se come, mas como, quando e com quem se come.⁴¹ As culturas ditam uma espécie de “ordem do comestível”⁴² e diferentes atitudes perante a carne estão claramente determinadas por códigos culturais e sociais, remetentes às distintas representações dos animais.⁴³

Ainda que atualmente a carne não seja mais carro-chefe da alimentação brasileira, a sua posição no cenário nacional já foi bem diferente, como destaca Cascudo:

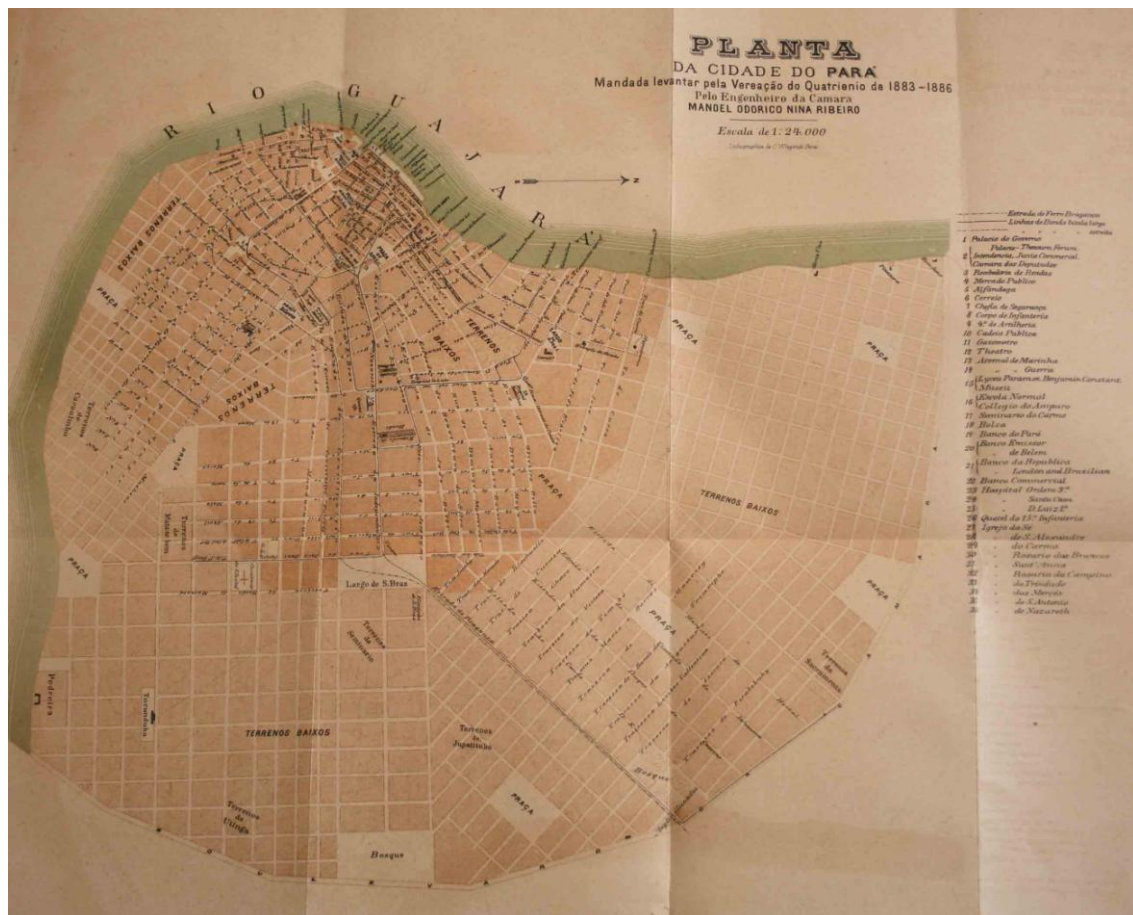
“os vestígios, comprovantes da mentalidade popular confidente, confirmam que a carne era a vida para os nossos pré-avós do Tempo sem História [...] Carne de mamíferos e de aves é a vianda que faz o homem viver”.⁴⁴

No Pará e no mercado Ver-o-Peso, não foi diferente. A crescente demanda por esse alimento fazia com que as pessoas procurassem construir suas residências o mais próximo deste “centro econômico”, tornando o crescimento da cidade concentrado em torno do mercado, sendo tolhidas apenas por obstáculos naturais, como foi o caso do alagado do Piry durante muitos anos.

Junto com este crescimento surgiam novos produtos, com os novos produtos vinham novos mercados; com estes, novas instalações; com estas, novas tecnologias; com toda essa somatória, um aumento ainda maior da região e das cidades. Surgia uma necessidade de planejá-la. Foi com esta intenção que Manoel Odório Nina Ribeiro, que na época era Engenheiro da Câmara, fez um levantamento e projeto da cidade de Belém por ordem da Vereação do Quatriênio de 1883-1886. Neste trabalho, que foi parte integrante da Exposição Universal de Chicago em 1893, encontramos elementos instituídos pela modernidade que se instalava, bem como elementos que vinham instaurados desde a época

colonial. Percebemos em seu mapa, dessa herança colonial, uma valorização do espaço público com a presença de muitas praças. Algumas dessas que não mais existem e outras que nunca chegaram a ser implantadas. Nina também se preocupa em salientar os terrenos baixos e os altos, separando e definindo as áreas de várzea e terra firme, o que sempre foi uma constante no vale amazônico devido a sua uniformidade do relevo.

Nos mapas eram elucidadas as melhorias não percebidas aos cidadãos leigos, ou não adequadamente percebidas por eles. A planta da cidade de Belém levantada por Ribeiro a seguir, mostra a complexidade e dimensão das linhas de bonde ou mesmo as benfeitorias subterrâneas, como esgotamento sanitário e rede de água. No mapa, podemos detectar a preocupação com o levantamento adequado da topografia da região, mostrando os terrenos altos e baixos, já com o pensamento no sistema de abastecimento da cidade. Na figura que segue Nina projeta várias e grandes praças onde se aplicaria muito verde, integrando um paisagismo aos ideais de boa impressão e divulgação da cidade.



Planta levantada por Manoel Odorico Nina Ribeiro, a pedido da Vereação do Quatriênio 1883-1886.

Ainda no mapa percebemos, também, as marcações da estrada de ferro para Bragança – cidade a nordeste da capital – e nas linhas de bondes de bitola larga e estreita. Os trilhos intermunicipais saíam da região percebida como a central da cidade, onde se situa a “Doca do Ver-o-peso” e o “Mercado Público”, como ele mesmo escreve na legenda de seu mapa, e seguiam cruzando a cidade até a completa saída da mesma. Os bondes internos quase nunca coincidiam seu trajeto com os que tomavam o rumo nordeste do estado. Apesar de englobar muito bem as parcelas da cidade as quais se propunham rodar, existia uma

grande área que estes bondes internos não circulavam. Eles rodavam, principalmente, nas zonas portuárias e comerciais, onde o tráfego era mais intenso.

O leitor desatento pode ter esquecido que no início do texto foi escrito que, atualmente, a maioria das linhas de ônibus converge para o local onde está situado o Mercado Municipal, levando o caos viário para o miolo do complexo do Ver-o-Peso, a principal feira de Belém. É a história se repetindo. A exemplo do que acontece hoje, os bondes, surgidos na segunda metade do século XIX, também rumavam para este mesmo lugar. Este fluxo seguia os principais interesses de destino dos cidadãos e, entre eles, a busca por proteína que então estava em voga e era um dos principais ingredientes da alimentação dos belenenses. A carne carrega valores e símbolos que se perpetuam no decorrer da história. A quantidade e a qualidade da carne na dieta humana foram e ainda são desiguais em diferentes culturas e grupos, além de terem sofrido drásticas mudanças em seu consumo e apreciação no decorrer do tempo.⁴⁵ O fato é que, historicamente na cidade de Belém, a procura por este produto fez com que se desenvolvesse um comércio muito forte em um ponto específico da cidade. Isto interferiu na história urbana e na constituição do espaço citadino, pois cada vez mais a cidade se aglomerava em torno desta principal feira, fazendo com que o fluxo de mercadorias, pessoas e a economia girassem em torno do lugar.

Artigo recebido em junho de 2011

Aprovado em agosto de 2011

NOTAS

* Doutorando do Programa de Pós-graduação em Urbanismo (PROURB), da *Universidade Federal do Rio de Janeiro*. Mestre em História Social da Amazônia pela *Universidade Federal do Pará* (2009). Graduado em Arquitetura e Urbanismo pela *Universidade da Amazônia* (2002).

** Doutoranda em Epidemiologia em saúde Pública pela *Escola Nacional de Saúde Pública* da *Fundação Oswaldo Cruz* (ENSP/FIOCRUZ). Mestre em Saúde Pública pela ENSP/FIOCRUZ. Especialista em Vigilância Alimentar e Nutricional para povos Indígenas pela FIOCRUZ.

¹ NASSAR, F. “Veroperismo”. *O Liberal*, Belém, 15 de abril de 1997.

² *Idem*.

³ MOREIRA, E. “Belém e sua expressão geográfica”. In: *Obras reunidas de Eidorfe Moreira*. Vol. 1. Belém: Secretaria de Estado de Educação/Conselho Estadual de Cultura/CEJUP, 1989, p. 13.

⁴ *Idem, Ibidem*.

⁵ CRUZ, E. *Procição dos séculos: vultos e episódios da história do Pará*. Belém: Imprensa Oficial do Estado, 1999.

⁶ BAENA, A. L. M. *Compêndio das Eras da Província do Pará*. Belém: Universidade Federal do Pará, 1969.

⁷ Provisão Régia de 1688, *apud* LIMA, M. D. *Ver-o-Peso, patrimônio e práticas sociais: uma abordagem etnográfica da feira mais famosa de Belém do Pará*. Belém/PA: Dissertação de Mestrado, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, 2008.

⁸ Relatório que o excellentíssimo senhor presidente da província Conselheiro José Bento da Cunha Figueiredo entregou a administração da província do Gram-Pará ao excelentíssimo senhor 2º vice-presidente Coronel Miguel Antonio Pinto Guimarães em 16 de maio de 1869, p. 8.

⁹ ROSEN, George. *Uma história da Saúde Pública*. 2ª edição. São Paulo: Editora UNESP, 1994.

¹⁰ Relatório apresentado a Assembleia Legislativa Provincial na primeira sessão da 17. A legislatura pelo Dr. Abel Graça, presidente da Província do Pará. Typ do *Diário do Gram-Pará*, 1871, p. 48.

¹¹ FERNANDÉZ-ARMESTRO, F. *Historia de La comida – Alimentos, cocina y civilización*. Espanha: Tusquetes Editores, 2009.

¹² SALISBURY, Henry James. *A relação de Alimentos e doenças*, 1888. *Apud* FERNANDÉZ-ARMESTRO, *Historia de La comida*, p. 84.

¹³ ROSEN, *Uma história da Saúde Pública*.

¹⁴ Relatório lido pelo excelentíssimo senhor vice-presidente da província, Dr. Ambrósio Leitão da Cunha, na abertura da primeira sessão ordinária da XI legislatura da Assembléia Legislativa Provincial no dia 15 de agosto de 1858, p. 43.

¹⁵ SILVA, G. G. *Arquitetura de ferro no Brasil*. 2ª edição. São Paulo: Nobel, 1987.

- ¹⁶ PEREIRA, S. G. *Arte brasileira no século XIX*. Belo Horizonte: Editora c/ arte, 2008.
- ¹⁷ GOMBRICH, E. H. *A história da arte*. Trad. Álvaro Cabral. Rio de Janeiro: LTC, 2008, p. 535.
- ¹⁸ LIMA, *Ver-o-Peso, patrimônio e práticas sociais*.
- ¹⁹ WEBER, M. *Economia e sociedade*. Brasília/São Paulo: Editora Universidade de Brasília/ Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 1999.
- ²⁰ MUMFORD, L. *A cidade na história: suas origens, transformações e perspectivas*. São Paulo: Martins Fontes, 1998.
- ²¹ CERTEAU, M. *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.
- ²² LÉVI-STRAUSS, C. *Tristes trópicos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- ²³ CERTEAU, M. *A invenção do cotidiano 1: artes de fazer*. Petrópolis: Vozes, 1994, p. 201.
- ²⁴ LIMA, *Ver-o-Peso, patrimônio e práticas sociais*.
- ²⁵ CONTRERAS, J. “La obesidad: una perspectiva Sociocultural”. *Formación Continuada en Nutrición y Obesidad*, vol. 5, n. 6 (2002), pp. 275-286; CONTRERAS, J. “Los aspectos culturales em el consumo de carne”. In: ARNAIZ, M. G. *Somos lo que comemos*. 2ª edição. Barcelona: Ariel, 2008; KORZEN, S. & LASSEN, J. *Meat in context*. On the relationship between perceptions and contexts. Vol. 54. *Appetite*, 2010, pp. 274-281; POPKIN, B. *O mundo está gordo – Modismos, tendências, produtos e políticas que estão engordando a humanidade*. Rio de Janeiro: Elsevier/Campus, 2009.
- ²⁶ FERNANDÉNZ-ARRESTRO, *Historia de La comida*.
- ²⁷ CONTRERAS. In: ARNAIZ, *Somos lo que comemos*.
- ²⁸ *Idem*.
- ²⁹ BARNES, E. “Food for Thought – The Mistery Diseases”. In: BARNES, E. *Diseases and Human Evolution*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 2007; FERNANDÉNZ-ARRESTRO, *Historia de La comida*; POPKIN, *O mundo está gordo*.
- ³⁰ HARRIS, Marvin. *Bueno para comer*. Madrid: Ed. Alianza, 2009.
- ³¹ MONTEBELLO, N. P. & ARAÚJO, W. M. C. *Carne & Cia - Série alimentos e bebidas*. Vol. 1. São Paulo: SENAC, 2006; POPKIN, *O mundo está gordo*.
- ³² CONTRERAS, *La obesidad*; CONTRERAS. In: ARNAIZ, *Somos lo que comemos*; FERNANDÉNZ-ARRESTRO, *Historia de La comida*.
- ³³ *Ibidem*.
- ³⁴ CONTRERAS, *La obesidade*.
- ³⁵ HARRIS, *Bueno para comer*.
- ³⁶ FERNANDÉNZ-ARRESTRO, *Historia de La comida*.
- ³⁷ POPKIN, *O mundo está gordo*.
- ³⁸ FERNANDÉNZ-ARRESTRO, *Historia de La comida*.
- ³⁹ HERNÁNDEZ, J. C. & ARNÁIZ, M. G. *Alimentación y Cultura – Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.
- ⁴⁰ CONTRERAS. In: ARNAIZ, *Somos lo que comemos*.

⁴¹ POULAIN, J. P. *Sociologias da Alimentação*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

⁴² *Idem*, p. 196.

⁴³ CONTRERAS. In: ARNAIZ. *Somos lo que comemos*.

⁴⁴ CASCUDO, L. C. *História da Alimentação no Brasil*. 3ª edição. São Paulo: Global, 2004, p. 508.

⁴⁵ CONTRERAS. In: ARNAIZ. *Somos lo que comemos*.