

## Veropa é pai d'égua: a hospitalidade e os sabores do mercado Ver-o-Peso em Belém (PA)

*Veropa is pai d'égua: the hospitality and the flavors of the Ver-o-Peso market in Belém (PA)*

*Veropa es pai d'égua: la hospitalidad y los sabores del mercado Ver-o-Peso de Belém (PA)*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.58003>

Daniella Cristiane Santos Oliveira | [daniella.santos@aluno.ufop.edu.br](mailto:daniella.santos@aluno.ufop.edu.br)  
<https://orcid.org/0000-0002-7728-8546>

Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto, MG, Brasil.

Beatriz Flexa Ribeiro Proença Gomes da Silva | [beatrizflexar@hotmail.com](mailto:beatrizflexar@hotmail.com)  
<https://orcid.org/0000-0002-2525-1039>

Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto, MG, Brasil.

Flavio Henrique Gomes Borges | [flaviohgborges@gmail.com](mailto:flaviohgborges@gmail.com)  
<https://orcid.org/0009-0008-6488-4120>

Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto, MG, Brasil.

Recebimento do artigo: 10-abril-2023

Aceite: 04-junho-2023

OLIVEIRA, D. C. S.; SILVA, B. F. R. P. G.; BORGES, F. H. G. Veropa é pai d'égua: a hospitalidade e os sabores do mercado Ver-o-Peso em Belém (PA). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.1, p. 135-148, jun. 2023.



## RESUMO

Localizado nas margens do rio Guamá, em Belém do Pará, o mercado Ver-o-Peso foi criado em 1625 como posto fiscal. No contexto do surgimento dos centros urbanos, as feiras livres podem ser consideradas um fator que contribui para o desenvolvimento socioeconômico de uma determinada localidade, como o caso do Ver-o-Peso, que com o passar dos anos assumiu um papel de protagonismo na vida dos paraenses, que o utilizam como mercado de uso diário e, principalmente, como um dos principais atrativos turísticos da capital do estado. Nesse sentido, este artigo tem como objetivo compreender os aspectos históricos deste lugar, bem como as relações de hospitalidade que lá ocorrem, e debruçar-se no ponto principal da vivência e comércio do mercado – a comida paraense – traçando paralelos entre eles. Para a realização deste trabalho, utilizou-se a pesquisa bibliográfica e a observação participante como metodologia. Como resultados, observa-se a dualidade entre o acolher e o hostilizar tanto para a população local quanto para o turista, advindos das vivências cotidianas em um ponto turístico tão importante para Belém, que tem como característica principal a culinária e as tradições locais.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Ver-o-Peso; Belém do Pará; Hospitalidade; Culinária paraense.

## ABSTRACT

Located on the banks of the Guamá River in Belém do Pará, the Ver-o-Peso market was founded in 1625 as a tax office. In the context of the emergence of urban centers, the open fairs can be considered a factor that contributes to the socioeconomic development of a particular location, as in the case of Ver-o-Peso, which over the years assumed a leading role in the lives of the people of Pará, who use it daily as a market and especially as one of the main tourist attractions of the capital of Pará. Considering this, the present article aims to understand the historical aspects of this place, as well as the hospitality relations that occur there, and to focus on the main point of the market's experience and commerce – the typical food – drawing parallels between them. To carry out this work, the bibliographical research and participant observation were used as methodology. As results, it is observed the duality between welcoming and hostility for both the local population and the tourist, arising from the daily experiences in such an important tourist spot for Belém.

**Keywords:** Gastronomy; Ver-o-Peso; Belém do Pará; Hospitality; Paraense culinary.

## RESUMEN

Situado en las orillas del río Guamá en Belém do Pará, el mercado Ver-o-Peso fue creado en 1625 como un puesto de impuestos. En el contexto de la aparición de los centros urbanos, las ferias abiertas se pueden considerar un factor que contribuye al desarrollo socioeconómico de un lugar en particular, como en el caso de Ver-o-Peso, que a lo largo de los años asumió un papel destacado en la vida de los habitantes de Pará, que lo utilizan como un mercado de uso diario y especialmente como una de las principales atracciones turísticas de la capital de Pará. En ese sentido, este artículo tiene como objetivo comprender los aspectos históricos de este lugar, así como las relaciones de hospitalidad que allí ocurren y enfocarse en el punto principal de la

experiencia y el comercio del mercado: la comida de Pará, trazando paralelismos entre ellos. Para la realización de este trabajo, se utilizó como metodología la investigación bibliográfica y la observación participante. Como resultado, existe una dualidad entre acogedor y hostil tanto para la población local como para el turista, a partir de las vivencias cotidianas en un punto turístico tan importante para Belém, que tiene como fuerza la gastronomía y las tradiciones locales.

**Palabras claves:** Gastronomía; Ver-o-Peso; Belém do Pará; Hospitalidad; Culinária paraense.

## INTRODUÇÃO

Ao encontro do rio Guamá, de um lado se vê o Forte do Presépio, do outro a Estação das Docas e no meio surge a edificação verde e imponente sob o sol tropical e as asas das garças negras do Pará – ou os urubus do pitiú<sup>1</sup> –: o mercado Ver-o-Peso. De ponto de posto fiscal a um dos pontos turísticos mais famosos de Belém do Pará, o carinhosamente conhecido como Veropa<sup>2</sup> é local de acolhimento a moradores e visitantes que buscam o artesanato, a cura e as bênçãos das ervas amazônicas, que querem ouvir um carimbó ou um tecno brega mas, principalmente, de quem busca a culinária paraense.

Com o mercado de peixes e o mercado de carne (tendo essas edificações próprias), um centro cultural recém-inaugurado, a feira do açaí na parte de baixo e externa do mercado, adentrando as lonas brancas que fazem cobertura e protegem os produtos do sol e do calor nortista, encontram-se as barracas dos banhos e das ervas onde turistas e nativos procuram por curas e banhos atrativos de fortuna e amor. Mais adiante, as vastas barraquinhas de artesanato marajoara trazem as cores e memórias dos indígenas ainda muito presentes no cotidiano das crenças e nos traços físicos dos belenenses. Entretanto, o ponto alto do mercado é a feira culinária, que está do meio para o lado direito de quem olha o mercado a partir da Praça do Relógio, localizada do outro lado da rua e que é ponto de referência no comércio da cidade velha, como é conhecido o bairro em que ele se encontra.

Há diversas barracas com cheiros inebriantes e produtos desconhecidos para a maioria dos estrangeiros e moradores de outras regiões do país que ali se encontram. De cupuaçu, passando pelo bacuri e sem esquecer do jambu e do tucupi, encontra-se de tudo para experimentar e conhecer os sabores típicos do Pará. No andar de cima, há os restaurantes com tapioca, tacacá, maniçoba e muita farinha de mandioca, que são a base da alimentação dos nortistas. Em meio às notas cantadas pelos artistas locais, escutam-se sotaques e línguas do mundo inteiro, e nesse momento reconhecem-se os ritos da hospitalidade ali presentes, que podem ser percebidos desde a acolhida com sorriso largo da paraense para o seu cliente até a hostilidade dos cheiros e falta de segurança dos arredores. Nessa perspectiva, o mercado Ver-o-Peso é considerado um lugar que possui uma intensa movimentação da vida social, que

<sup>1</sup> Para o paraense, pitiú refere-se ao odor forte, semelhante ao de peixe junto com a maresia do rio que exala no porto do Ver-o-Peso, especialmente em horários de chegada de mercadorias trazidas das ilhas próximas a Belém.

<sup>2</sup> Veropa é a forma popular como é conhecido o mercado Ver-o-Peso. Enquanto “pai d'égua” é um termo tipicamente paraense, que denota a ideia de extraordinário, maravilhoso etc.

perpassa pelos moradores, comerciantes e turistas, e que pode ser percebida através das práticas do trabalho, da construção da vida cotidiana e das relações sociais.

Sendo assim, o presente trabalho tem como objetivo compreender os aspectos históricos deste lugar e resgatar as percepções identitárias que caracterizam as dinâmicas de hospitalidade e hostilidade no mercado Ver-o-Peso a partir das relações que ocorrem neste espaço e em seu entorno – através das vivências e da comida paraense –, a fim de resgatar essas percepções para promover o entendimento e o conhecimento ao leitor através da história e da diversidade de seus sabores.

Para a execução deste trabalho, foi realizada uma pesquisa bibliográfica de caráter exploratório para fundamentar com referências às narrativas aqui apresentadas e uma observação participante, em julho de 2022, através da vivência de uma das autoras, que é nativa desta região, e, pôde contribuir com sua *expertise* na construção do entendimento sobre o tema aqui proposto, associando os conceitos de hospitalidade/hostilidade para a construção dissertativa apresentada no texto.

## A CRIAÇÃO NAS MARGENS DO RIO GUAMÁ

Ao se tratar da perspectiva histórica do surgimento e construção do mercado Ver-o-Peso, pode-se considerar que ele está diretamente ligado à construção e desenvolvimento da cidade de Belém, capital do estado do Pará, uma vez que a fundação da cidade se dá em 1616 e o mercado é consolidado poucos anos mais tarde, em 1625, como posto fiscal.

O mercado Ver-o-Peso está diretamente inserido nas origens e consolidação da cidade de Belém do Grão-Pará, povoação fundada em 1616 às margens do igarapé de nome Piri, que desaguava na Baía do Guajará. Funcionava como ponto de chegada e saída dos barcos e navios que adentravam pelo rio Amazonas ou levavam as “drogas do sertão”, que segundo Guzmán (2006) era um termo atribuído pelos colonizadores aos produtos extraídos da Floresta Amazônica – como, por exemplo, guaraná, urucum, noz de pixurim, pau-cravo, gergelim, cacau, baunilha, castanha, cochonilha, pimenta-de-cheiro, óleo de tartaruga, óleo de copaíba, óleo de andiroba, entre outros – e que também eram amplamente comercializados na Europa pelos portugueses. Para além-mar, o Ver-o-Peso foi criado em 1625 como posto fiscal, por solicitação da Câmara de Belém, passando a chamar-se Lugar de Ver-o-Peso (LEITÃO, 2013, p.2).

Entre os séculos XVII e XIX, o Ver-o-Peso – ainda conhecido como Casa de Haver-o-Peso – se consolidou como ponto estratégico para fins fiscais, em que “eram pesadas as mercadorias embarcadas, taxadas pelo peso, e os impostos recolhidos para a Câmara de Belém” (LIMA, 2008, p. 37), devido à sua localização privilegiada (na convergência dos rios Amazonas e Guamá e o Atlântico) que facilitava o embarque e desembarque de mercadorias. Leitão (2013, p. 2) ainda considera que “este importante entreposto comercial se transformou em espaço significativo para a identidade econômica e cultural da cidade de Belém sendo o mais antigo e o mais importante mercado da região”.

Entretanto, o posto fiscal funcionou até meados de 1839, como aponta Barbosa (2010), sendo extinta a repartição fiscal e a Casa sendo arrendada e destinada à comercialização de peixes frescos, que funciona até hoje. Ao longo dos séculos, o Ver-o-Peso passou por diversas

transformações em sua estrutura, acompanhando o desenvolvimento e modernização urbanísticos da cidade de Belém e seguindo as tendências arquitetônicas europeias, que eram em sua maioria construídas em ferro. No caso do Ver-o-Peso, destaca-se a construção dos mercados de Peixe, em 1898, e o de Carne, em 1901, que “marcaram a modernidade de Belém e ainda hoje atestam o passado glorioso do lugar” (LEITÃO, 2013, p. 2).

Dessa maneira, na perspectiva do turismo, a partir da extinção do posto fiscal, o Ver-o-Peso se tornou um dos principais cartões postais de Belém, sendo uma região de grande visitação e um “ícone da cidade e elemento identitário do paraense” (LIMA, 2008, p. 38).

O Ver-o-Peso se estende por um complexo arquitetônico e paisagístico de 25 mil metros quadrados, com uma série de construções históricas. O conjunto tombado inclui o Boulevard Castilhos França, o Mercado de Carne e o Mercado de Peixe, o casario, as praças do Relógio e Dom Pedro II, a doca de embarcações, a Feira do Açaí e a Ladeira do Castelo. Destaca-se como um lugar de intensa vida social e intercâmbio cultural, onde as práticas trabalhistas tradicionais têm lugar e uma complexa teia de relações sociais é tecida, envolvendo o comércio de natureza comercial, mas também simbólica (IPHAN, 2022).

Todas essas características singulares contribuíram com a ação de tornar patrimônio o conjunto arquitetônico Ver-o-Peso, que se pode ver na Figura 1. O conjunto arquitetônico e paisagístico foi reconhecido pelo Iphan, em 1977.

Figura 1. Complexo Ver-o-peso



Fonte: LIMA, 2008

No contexto do surgimento dos centros urbanos, as feiras livres – como o caso do Ver-o-Peso – podem ser consideradas um fator que contribui para o desenvolvimento socioeconômico de uma determinada localidade, uma vez que geram renda para os feirantes, produtores e seu entorno, como aborda Rocha *et al.* (2013). São também pontos de encontro, de intensa sociabilidade, de hospitalidade e hostilidade, dotados de experiências, do trabalho e das relações sociais que vão além das trocas comerciais, indo de encontro à tradição alimentar e cultural desses locais, que na atualidade são por vezes apropriadas pelo turismo.

## CORES E SABORES DA GASTRONOMIA PARANAENSE

Pratos elaborados com técnicas culinárias e associados a um toque de sofisticação são definidos como pratos gastronômicos, produzidos por *chefs* de cozinha com conhecimento sobre os alimentos, exercendo, assim, a harmonização adequada para se proporcionar boas experiências com ingredientes típicos (RAMOS; SILVA, 2016).

Ao longo dos séculos, o homem aprendeu a manipular os ingredientes oferecidos pela natureza, criando pratos para garantir a sobrevivência da espécie. Depois descobriu que poderia trabalhar esses ingredientes, de modo a melhorar seu sabor e torná-los mais atraentes. Surgiu, assim, a gastronomia, que faz parte da história do desenvolvimento da humanidade (SUAUDEAU, 2004, p. 3).

Esses ingredientes típicos são essenciais para que a gastronomia ganhe o paladar dos clientes, tendo um diferencial e sendo também um atrativo para o turismo e para o âmbito da gastronomia. Cada lugar possui seus atrativos, que de maneira original e tradicional devem ser exaltados para que os hábitos culturais sejam preservados.

Segundo Friedman (1999 *apud* CRUZ; MENEZES; PINTO, 2008, p. 25), “cada região tem para si o seu modo de como fazer e de saber fazer”. Transmitidas de geração em geração, as tradições se fortalecem com esse *know how* que de maneira geral é feito preservando as características e peculiaridades quando elaborados pelos nativos daquela cultura, dificultando sua fiel reprodução por outras pessoas. Assim acontece com aquelas receitas que se constituem nos segredos de família, que não são passadas a ninguém, em que só estes autóctones sabem o segredo e são capazes de fazê-la com perfeição, além de um toque todo especial de originalidade.

Porém, é comum ocorrerem alterações nesses hábitos culturais, pois com a evolução que acontece em vários aspectos da sociedade, as gerações mudam e isso acaba interferindo e adequando essas receitas ao longo do tempo. Apesar destes hábitos poderem modificar os sabores, diante das necessidades e dos interesses, de maneira geral, principalmente quando se vê uma vantagem na preparação, alguns são mantidos para preservar a cultura e o sabor característico da receita original.

Esta ideia pode ser confirmada com Prado *et al.* (2013), que aponta que:

O alimento comunica regras que nos informam a sua origem e o lugar de cada um e de cada grupo na sociedade, (...). A comida é um instrumento entre posições sociais desejadas e dadas, sendo ao mesmo tempo, um instrumento de reprodução e de transformações dos valores e estruturas coletivas, sociais e individuais (2013, p. 23).

Neste contexto, os ingredientes típicos se fazem primordiais e necessários para a composição desses alimentos e de seus hábitos culturais. Entretanto, é necessário haver entendimento para proporcionar a harmonia dessas preparações enquanto propostas para a satisfação do turista em sua experiência.

Neste ponto, Câmara Cascudo (1983) surge com a referência de alimentos que compõem a cozinha tradicional brasileira, sendo alguns dele remanescentes da época do Brasil Colônia, outros já fazendo parte da culinária dos indígenas, utilizados como base da alimentação em praticamente todas as regiões do Brasil.

Esses ingredientes são encontrados na maioria dos climas e solos do país com a facilidade de serem plantados e cultivados de forma diversificada devido à grande extensão do território brasileiro. O aipim ou mandioca – que é uma herança alimentar dos indígenas –, deu origem a preparos diversos e são encontrados em vários pratos típicos paraenses, tais como na maniçoba, na vaca atolada, no pato no tucupi, na tapioca, no tacacá e na farinha d'água, entre outras preparações.

Sabendo que a cultura brasileira sofre influência de três culturas distintas – africana, indígena e portuguesa –, fica difícil imaginar como a convergência destas práticas pode proporcionar ao país uma gastronomia tão diversa e rica em variedades (CASCUDO, 1983). No Brasil, cada um dos vinte e seis estados da federação emana sua singularidade, pois há regiões que se diferenciam por seus múltiplos biomas, que variam de acordo com seu solo, vegetação e clima.

Apesar dos traços de divisões e diferenças entre cada uma das regiões que se manifesta com sua importância, não se pode ignorar que existe uma influência cultural distinta em cada estado do país, como na origem dos povos e seus costumes, permitindo que cada preparação típica remeta às especificidades dos povos que fazem parte daquela localidade.

O mercado Ver-o-Peso no Pará sediou um evento gastronômico que em sua primeira edição reuniu diversos *chefs* de cozinha renomados a convite do *chef* Paulo Martins, idealizador deste encontro que tinha como objetivo escolher alimentos do próprio mercado para realizar uma preparação culinária com ingredientes que compusessem a gastronomia local. Hoje, o evento se tornou um dos maiores de gastronomia da região Norte do país, chegando a oferecer aulas e oficinas culinárias por meio de circuitos gastronômicos e, assim, proporcionar ao seu público – majoritariamente formado por paraenses – o desenvolvimento da sua cultura, além do incentivo às atividades do turismo pelo fator econômico e social.

Em uma das suas edições, o evento do mercado paraense trouxe como tema a mandioca e seus usos culinários, alimento este que é um dos mais utilizados no norte do país. De acordo com Joanna Martins (2019, <https://www.brasilagosto.org>), diretora do festival do Ver-o-Peso, “nosso objetivo neste momento é ampliar o conhecimento empírico, científico, histórico e antropológico através dos derivados desse rico alimento e suas técnicas, podendo derivar-se em goma, farinha de tapioca, o tucupi, maniva, carimã, crueira, biju”.

Tudo isso associado à construção do mercado, que é de arquitetura francesa da *belle époque*, denominada *art nouveau*, inaugurado como mercado no ano de 1901, em uma época em que os franceses influenciaram as grandes construções no Brasil, sendo ele o maior mercado/feira que acontece ao ar livre da América Latina.

Atualmente, o Ver-o-Peso oferece em seu comércio popular diversos alimentos que são típicos da região Amazônica, sendo que o Pará é o segundo maior estado em dimensões territoriais do Brasil, e mesmo que apresente resquícios da culinária africana e portuguesa, é a culinária indígena que domina as influências nesta região.

O Quadro 1 apresenta os alimentos, frutas, sobremesas, bebidas e pratos típicos do estado do Pará.

Quadro 1. Comidas típicas do Pará

UF	Alimentos	Frutas	Pratos	Sobremesas	Bebidas
Pará	Mandioca Jambu Pimenta-de-cheiro Tucupi Farinha d'água	Castanha-do-Pará Açaí Cupuaçu Abiu Carambola	Pato no tucupi Vatapá do Pará Maniçoba do tupi Mani Caruru Tucunaré assado	Sorvetes e cremes de frutas Compotas e geleias de frutas	Guaraná Aloá Chibé Sucos e batidas com frutas

Fonte: Estados e Capitais do Brasil, adaptação nossa  
(Disponível em: <http://www.estadosecapitaisdobrasil.com/>).

A Floresta Amazônica e sua riqueza natural oferecem vastas opções de frutas e ervas que dão origem a preparações exóticas. No que se refere ao hábito alimentar do paraense, por meio de um olhar nutricional, tem-se como pontos positivos a grande ingestão de peixes, evidenciando um consumo mais saudável, incluindo também as frutas, que possuem as vitaminas que são necessárias para o dia a dia. Já como pontos negativos, muitos alimentos excedem as taxas de carboidratos e proteínas necessárias, além do pouco consumo de saladas verdes.

Nessa perspectiva, quando se fala do turismo, a comida sempre esteve presente. Com a evolução dos conceitos de alimentação, culinária e gastronomia, o turismo gastronômico passou a abranger outras atividades para além da refeição, oferecendo experiências de aprendizagem, produção dos alimentos e vivências com as comunidades que fruem naqueles espaços, como no Ver-o-Peso, permeado pelas diversas relações de hospitalidade, história e sabores.

## AS INTERFACES DO ACOLHIMENTO E HOSTILIZAÇÃO DO TURISMO NO VEROPA

Em seu contexto espacial e geográfico na cidade de Belém, o mercado Ver-o-Peso já enfrenta questões sociais de extrema relevância quando analisado turisticamente. Às margens do rio Guamá, o complexo do mercado se encontra bem defronte ao comércio popular da cidade de Belém, no lugar conhecido como “cidade velha” – por ser onde a cidade iniciou – e ao lado da Estação das Docas, espaço *gourmet* que foi (re)inaugurada em 13 de maio de 2000, pelo governo do Pará. A Estação das Docas consiste em um equipamento cultural que congrega gastronomia, cultura, moda e eventos em 500 metros de orla fluvial.<sup>3</sup>

Uma vez compreendido, este contexto geográfico segue uma linha em paralelo com o turismo e as questões de segurança pública. Por ser uma região de comércio popular e em uma parte da cidade mais antiga, essa região se torna visada por pessoas em situação de rua, de criminosos e usuários de drogas, o que pode gerar uma situação de desconforto e medo aos visitantes, bem como aos moradores que ali frequentam. Por outro lado, como se sucede nas mais diversas cidades turísticas, é o ponto de maior visitação por ali e abarca parte importante da história local.

<sup>3</sup> Disponível em: < <http://www.estacaodasdocas.com.br>>. Acesso em: 20 de abril de 2023.



Os fatores supracitados são, do ponto de vista turístico, importantes a serem observados. A forma como o turista vai se relacionar com aquele espaço pode ser determinante para seu consumo, sua construção de memória e retorno ou não à visita. Para Grinover (2006), essa relação entre quem chega e quem recebe em um meio urbano se dá quando,

esse espaço pode ser assumido como um espaço público, como lugar de contato, de trocas e de culturas, assim como espaço de coesão e de identidade. A Hospitalidade é, portanto, uma relação espacializada entre dois atores: aquele que recebe e aquele que é recebido; ela se refere à relação entre um, ou mais hóspedes, e uma instituição, uma organização social, isto é, uma organização integrada em um sistema que pode ser institucional, público ou privado, ou familiar (2006, p. 31).

Neste contexto, observa-se que essas relações de trocas entre receber e chegar são fundamentais quando se trata de hospitalidade no âmbito público, entretanto é sabido que essas relações não se dão somente por acolhimentos e afetos. Parte da hospitalidade, especialmente para os estudos sociológicos, dá-se justamente nas trocas entre pessoas e espaços, em citação ao grande nome dessa vertente de estudos, Mauss (2003), diz que se trata, no fundo, de misturas. Misturam-se as almas nas coisas, misturam-se as coisas nas almas, misturam-se as vidas e, assim, as pessoas misturadas saem cada qual da sua esfera e se misturam: o que é precisamente o contrato e a troca. Essas trocas em seu cerne são duais, os elementos de acolhimento e hostilidade perpassam essas relações, e nessa intersecção entre eles ocorre a hospitalidade que será analisada neste artigo.

Em definição para Godbout (1997), a hospitalidade é um dom do espaço, espaço a ser lido, habitado, atravessado ou contemplado, bem como a hospitalidade na cidade pode ser entendida para Grinover (2006) como:

A hospitalidade da cidade passa, ainda, pelo ordenamento geral das paisagens urbanas e pela organização dos lugares públicos que englobam tipos e estatutos de espaços muito diferentes, onde alguns correspondem a situações e práticas tradicionais e outros aos centros comerciais, aos vazios urbanos em via de reabilitação, aos estacionamentos etc (2006, p. 32).

Desta forma, compreender a cidade como local de acolhimento tanto para o morador quanto para o turista é de suma importância para se observar a relação do espaço de estudo, no caso deste artigo o mercado Ver-o-Peso, com esses dois atores e os processos de acolhimento e hostilidade que ali (co)existem. A insegurança supracitada é fator de hostilização para ambos, bem como a situação precária de saneamento básico na região. Entretanto, justamente por ser um dos pontos turísticos mais visitados da capital paraense, há uma certa preocupação em manter o espaço policiado, com uma dada acessibilidade linguística e para pessoas com baixa mobilidade nos arredores e no próprio mercado.

O que se faz nas dualidades é a hospitalidade de maneira propriamente dita, e no sentido de entender o mercado nesse aspecto, é importante colocá-lo em um lugar ímpar no turismo do Brasil. Um local que vive o acolhimento, as tradições e singularidades amazônicas sob as margens do rio Guamá, e a hostilização dos cheiros, violência e disparidade econômica com a instalação das Docas – representadas na Imagem 01 – que por vezes rouba o protagonismo do mercado com seu ar condicionado, palco flutuante e *drinks* exóticos com preços salgados que destoam do doce do cupuaçu.

Imagem 1. Docas ver-o-peso



Fonte: Flexa, 2022

Todavia, e para reforçar essa dualidade entre acolher e hostilizar, Figueredo *et al.* (2016, p. 128) afirma que o apelo estrito ao potencial turístico do espaço limita consideravelmente a compreensão da sua importância histórica, sociocultural e econômica no contexto da cidade. Para sanar tal problema, reforça-se a importância de trabalhos educacionais com moradores sobre o pertencimento com aquele espaço que é, antes de ponto turístico, comércio e lugar de memória da cidade.

Em pesquisa de campo, a pesquisadora que vai ao local e vive aquele ambiente estudado compreende que apesar de se deparar com famílias paraenses e funcionários de alguma loja do comércio em horário de almoço pelos corredores da parte alimentícia do mercado, desfrutando de um vatapá ou com uma cuia de açaí ao lado de turistas de diferentes partes do mundo em harmonia, há barreiras implícitas em olhares ou na dificuldade de comunicação com esse outro estrangeiro. Desta forma, Sousa *et al* (2017). apresentam outra possível solução:

há a necessidade da mobilização da classe trabalhista e dos Órgãos Públicos competentes no sentido de fortalecer a organização social, garantindo aos feirantes melhores condições de infraestrutura e trabalho, além de investimentos em recursos humanos por meio da oferta constante de cursos e palestras. Consequentemente, tanto os trabalhadores quanto os usuários que fazem parte do cotidiano do local seriam beneficiados, assim como favorecer melhores expectativas para o turismo, já que o Complexo do Ver-o-Peso é um dos maiores cartões postais da cidade de Belém (2017, p. 9).

O mercado Ver-o-Peso nesse contexto engloba aspectos da hospitalidade pública e da comercial. No que tange os aspectos de hostilidade, observa-se o pitiú como uma possível forma de hostilização olfativa e a falta de preparo para com o turista e para o turismo em si. Já no que diz respeito aos aspectos de acolhimento, destacam-se as ervas e banhos, a comida, a diversidade de produtos paraenses em um só lugar – que facilita a compra para moradores e turistas – e a beleza paisagística e arquitetônica, que como destaca Grinover (2006),

O que torna a cidade bonita e hospitaleira é sua capacidade de expressar um microcosmo social e arquitetônico ordenado, no qual cada edifício, por sua dimensão,

por seu refinamento e seu esplendor, mostra não só sua própria importância, mas também a importância de quem o encomendou e que ali vive (2006, p. 36).

Um ponto que ganha destaque no âmbito da hospitalidade, em especial no Veropa, é o cheiro. Este sentido humano pode ser ponto chave para se acolher ou hostilizar em um lugar. Do cheiro do pitiú, ao cheiro dos banhos de erva e cura, esse sentido é a todo momento provocado em uma visita ao mercado, em meio às comidas típicas, o pungente aroma do mercado de peixes, o rio depois da chuva das 16:00h e mais fatores que só quem vive e se permite viver a experiência do Ver-o-Peso pode ter e descrever (Imagem 2 e 3).

Imagem 2. Mercado ver-o-peso



Fonte: Flexa, 2022

Imagem 3. Mercado ver-o-peso



Fonte: Flexa, 2022

Desta forma, compreende-se o complexo do Ver-o-Peso como local de hospitalidade em suas mais diversas faces, especialmente para e com o turista. Conforme destacado, um ponto que assume o protagonismo da acolhida é a comida paraense, que é única e se torna ponto de afetividade do povo belenense com os seus e os outros.

As tradições da culinária, em especial sua singularidade, é o que torna o mercado Ver-o-Peso e a culinária paraense algo que merece estudos em termos de hospitalidade por si só. O que se escuta das cozinheiras e vendedoras nos corredores do mercado enquanto os cheiros únicos e sons de brega e carimbó envolvem, é que se pode fazer comida de qualquer estado do Brasil em Belém, mas não se pode fazer comida de Belém em nenhum estado que não no Pará. Um fato comprovado quando se adentram mercados de outras regiões do Brasil e não se encontra comida paraense, seja pela dificuldade de plantio e cultivo dos alimentos ou pelo desconhecimento das demais localidades. Por isso, o Veropa já é pai d'égua.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O mercado Ver-o-Peso no estado do Pará, na região Norte do país, destaca-se por seu reconhecimento como ícone da cidade e elemento identitário do paraense. Ao mesmo tempo, engloba aspectos da hospitalidade pública e comercial, tendo o seu conjunto arquitetônico e paisagístico reconhecido pelo Iphan desde 1977, reafirmando o potencial social e econômico das feiras livres, lugares em que a hospitalidade e a hostilidade acontecem, sendo consideradas um fator que contribui para o desenvolvimento socioeconômico de uma determinada localidade, um espaço rico em exotividade e diversidade, de frutas e ervas, e que também oferece distintas preparações culinárias.

Além da categoria geográfica, neste lugar as práticas de trabalho tradicionais possuem uma complexa teia de relações sociais, envolvendo a sua natureza comercial e também simbólica, manifestada por uma intensa vida social e intercâmbio cultural. Portanto, entende-se que as práticas sociais são responsáveis por essas interações cotidianas e que produzem a sociabilidade entre comerciantes, população e turistas.

Neste contexto, quando se observam as relações de hospitalidade, percebe-se que existe uma dualidade entre o acolher e o hostilizar. O mercado Ver-o-Peso, é um local permeado pelo acolhimento das tradições e da culinária local, mas, ao mesmo tempo, tanto a comunidade local quanto o turista sofrem com a hostilidade advindas dos cheiros fortes, violência e disparidade econômica entre o mercado e a instalação das Docas. As Docas, apesar de comercializarem os mesmos produtos do mercado, acabam por exercer preços exorbitantes, mais voltados para os turistas, o que acaba por afastar a população local, gerando um sentimento de não pertencimento e sendo mais um caso de hostilidade.

Para além, percebe-se a valorização cultural brasileira através das manifestações culturais e da gastronomia local, que é amplamente difundida no Ver-o-Peso, e também pode ser compreendida pela materialização de traços arquitetônicos marcantes, associada às expressões da cultura local, justificando a sua condição indissociável de atrativo turístico, através do turismo cultural e pela sua gastronomia, assim como do seu significado de patrimônio da cidade de Belém do Pará.

## REFERÊNCIAS

BARBOSA, V. **Mercado Ver-o-Peso, Belém do Pará**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2010. Disponível em: [http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar./index.php?option=com\\_content&view=article&id=768&Itemid=1#:~:text=Embora%20a%20cidade%20estivesse%20abalada,%C3%A0%20venda%20de%20peixe%20fresco](http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar./index.php?option=com_content&view=article&id=768&Itemid=1#:~:text=Embora%20a%20cidade%20estivesse%20abalada,%C3%A0%20venda%20de%20peixe%20fresco). Acesso em: 02 de agosto de 2022.

CASCUDO, L. da C.. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

Estados e capitais do Brasil. **Pará**. s. d. Disponível em: <http://www.estadosecapitaisdobrasil.com/>. Acesso em: 28 de julho de 2022.

FIGUEREDO, S. L. *et al.* **Amazônia, Cultura e Cena Política no Brasil**. Belém: NAEA/UFPA, 2016. Disponível em: <<http://livroaberto.ufpa.br/jspui/handle/prefix/181>>. Acesso em: 01 de agosto de 2022.

FRIEDMAN, J. Ser no mundo: globalização e localização. *In*: FEATHERSTONE, M. **Cultura global: nacionalismo, globalização e modernidade**. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 1999 *apud* CRUZ, M. S. R.; MENEZES, J. S.; PINTO, O. **Festas culturais: tradição, comidas e celebrações**. I Encontro Baiano de Cultura, v. 1, 2008. Disponível em: <[http://www.uesc.br/icer/artigos/festasculturais\\_mercia.pdf](http://www.uesc.br/icer/artigos/festasculturais_mercia.pdf)>. Acesso em: 01 de agosto de 2022

GODBOUT, J. Recevoir c'est Donner. *In*: **Communication 65**. Paris: Du Seuil, 1997.

GRINOVER, L. A hospitalidade urbana: acessibilidade, legibilidade e identidade. **Revista Hospitalidade**, v. 3, n. 2, p. 29-50, 2006. Disponível em: <<https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/191>>. Acesso em: 29 de julho de 2022.

GUZMÁN, D. Ar. Encontros circulares: guerra e comércio no Rio Negro (Grão-Pará), séculos XVII e XVIII. **Anais do Arquivo Público do Pará**, v. 5, n. 1, p. 139-165, 2006. Disponível em: <<https://shre.ink/Qwzq>>. Acesso em: 18 de maio de 2023.

IPHAN. **Ver-o-Peso (PA)**. s. d. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/828>>. Acesso em: 30 de julho de 2022.

LEITÃO, W. M. Ver-o-Peso: um mercado de coisas boas e belas. **IV Colóquio Internacional sobre o Comércio e Cidade**. Uberlândia, p. 1-10, 2013. Disponível em: <[http://www.labcom.fau.usp.br/wp-content/uploads/2015/05/4\\_cincci/019-wilma.pdf](http://www.labcom.fau.usp.br/wp-content/uploads/2015/05/4_cincci/019-wilma.pdf)>. Acesso em: 30 de julho de 2022.

LIMA, M. D. de. **Ver-o-Peso, patrimônio(s) e práticas sociais: uma abordagem etnográfica da feira mais famosa de Belém do Pará**. 2008. 220 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais)– Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2008. Disponível em: <<http://repositorio.ufpa.br/jspui/handle/2011/3059>>. Acesso em: 01 de agosto de 2022.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas [1923-1924]. *In*: MAUSS, M. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

PRADO, B. G.; NICOLETTI, A. L.; FARIA, C. da S. Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Cuiabá-MT. **Journal of Health Sciences**, v. 15, n. 3, 2013. Disponível em: <<https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-684884>>. Acesso em: 01 de agosto de 2022.

RAMOS, S. R.; SILVA, L. L. **A arte do sabor enquanto potencial turístico nas localidades: o prato típico de Rosana/SP**. Curitiba: Caderno de Estudos e Pesquisa do Turismo, 2016.

ROCHA, F. A. G. da *et al.* Características socioeconômicas dos comerciantes de plantas medicinais de Currais Novos/RN. **Holos**, v. 4, p. 87-100, 2013.

SOUSA, E. de *et al.* Prospecção socioeconômica em feiras livres: o caso do Complexo do Ver-o-Peso, Belém, Pará, Brazil, **Revista ESPACIOS**, v. 38, n. 36, 2017. Disponível em:

<<https://www.revistaespacios.com/a17v38n36/a17v38n36p05.pdf>>. Acesso em: 01 de agosto de 2022

SUAUDEAU, L. **Cartas a um jovem chef**: caminhos no mundo da Cozinha. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2004.