MERCADOS E FEIRAS NA TRÍPLICE FRONTEIRA: UMA ANÁLISE DOS ESPAÇOS DE COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA NA CIDADE DE TABATINGA, AMAZONAS, BRASIL

Tatiana Schor

Universidade Federal da Amazonia, Departamento de Geografia, Nucleo de Estudos e Pesquisas das Cidades na Amazônia-NEPECAB, Manaus, AM, Brasil tschor@ufam.edu.br

Moisés Augusto Tavares-Pinto

Universidade Federal da Amazonia, Programa de Pós-Graduação em Ciências do Ambiente e Sustentabilidade na Amazônia, Nucleo de Estudos e Pesquisas das Cidades na Amazônia-NEPECAB, Manaus, AM. Brasil.

moisesaugusto.ufam@gmail.com

Alex Butel Ribeiro

Universidade Federal da Amazonia, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Núcleo de Estudos e Pesquisas das Cidades na Amazônia-NEPECAB, Manaus, AM, Brasil. moisesaugusto.ufam@gmail.com

Recebido: 15/03/15; Aceito para publicação: 09/05/16

RESUMO

A Amazônia é uma interessante área para o estudo tanto das diferenças no acesso aos alimentos quanto da forma como o rápido processo de modernização, via redes de comunicação e comércio, impactam os hábitos alimentares, em especial nas pequenas e médias cidades. Neste artigo, busca-se compreender os locais de comercialização e a rede de distribuição de alimentos *in natura* (frutas, legumes, tubérculos, entre outros), no intuito de analisar a fronteira Brasil-Colômbia-Peru na cidade de Tabatinga, Amazonas, a partir da disponibilidade dos alimentos. A dinâmica transfronteiriça destaca Tabatinga em uma posição central em termos de fluxos de alimentos no centro do continente sul americano. Nesta região, a produção e o extrativismo feito pelas comunidades indígenas são muito importantes para o abastecimento local. Junto com a produção dos agricultores peruanos, pode-se dizer que são os principais fornecedores de produtos em escala regional. Tem-se, com este estudo, uma perspectiva inovadora em termos de estudos fronteiriços no Brasil.

Palavras-chave: fronteira; abastecimento; mercados; Tabatinga-Amazonas.

MARKETS AND FAIRS IN TRI-BORDER: AN ANALYSIS OF COMMERCIALIZATION SPACES OF FRESH PRODUCTS IN TABATINGA, AMAZONAS - BRAZIL.

ABSTRACT

The Amazon is an area of interest to study the differences in access to food and how the rapid modernization process, via communication networks and trade, impacts eating habits, especially in small and medium-sized cities. In this article, we seek to understand the commercialization and the distribution network for fresh food (fruits, vegetables, tubers) in order to analyze from the perspective of food availability the dynamics of the Brazil-Colombia-Peru border. In order to do so, the town of Tabatinga, in Amazonas state, will be our focus. Cross-border dynamics places Tabatinga in a central position in terms of food flows in the center of the South American continent, where production and extraction by indigenous communities is very important for local supply of food as well as the production and commercialization done by Peruvian farmers. Both are the main suppliers of fresh products on a regional scale. This study permits an innovative perspective in the analysis of frontier relations in Brazil.

Keywords: border; supply; markets; Tabatinga Amazonas

INTRODUÇÃO

As fronteiras transnacionais são áreas de intenso comércio. Em muito casos, este comércio é pautado em legislações relacionadas às Zonas de Livre Comércio, onde eletrônicos e outras mercadorias industrializadas são vendidas a preços mais baixos que nos países que fazem parte da fronteira. Existe ao longo da fronteira brasileira uma série de cidades (gêmeas, conurbadas) que tem uma forte dinâmica representada por este comércio, o exemplo mais conhecido sendo Foz do Iguaçu (Brasil) – *Ciudad del Este*, (Paraguai).

Em regiões como a Amazônia, esta dinâmica se reproduz de forma diferenciada. Em alguns pontos de contato da fronteira, o comércio de produtos *in natura* é tão importante quando aquele de produtos industrializados para o abastecimento local. Ambos dinamizam as relações de fronteira. Este é o caso para a região da tríplice fronteira Brasil-Colômbia-Peru, no estado do Amazonas. Em um conglomerado esparso de três cidades brasileiras (Tabatinga, Benjamin Constant e Atalaia do Norte), uma cidade colombiana (Letícia) e uma cidade peruana (Caballococha) e algumas vilas peruanas (como Islândia e Santa Rosa). Estas totalizam uma população local de aproximadamente duzentas mil pessoas. Com um acesso primordialmente fluvial, a comercialização e fluxo de alimentos *in natura* nesse contexto são importantes variáveis para se compreender a complexidade da fronteira na Amazônia para além dos estudos de segurança nacional e redes de ilegalidade.

A estrutura do mercado de abastecimento na fronteira compõe uma realidade de alta complexidade e de difícil visualização dos agenciamentos dada a ilegalidade de parte dos fluxos. A questão do mercado de produtos *in natura*, em especial de proteína e hortifruti, e sua relação com as cidades representa uma abordagem não apenas da economia e geografia, mas também de cunho interdisciplinar ambiental. Isso é perceptível para a Amazônia, em especial a área de estudo (tríplice fronteira entre Brasil, Colômbia e Peru), onde o acesso a proteína está diretamente ligada à urbanidade e ao uso dos recursos naturais pelo intenso consumo e comercialização de pescado e caça (TAVARES-PINTO, 2015).

Ao analisar as estruturas de mercado dos produtos *in natura*, em especial proteína animal e hortifruti para o consumo local, é possível compreender complexa e bem estruturada rede urbana que marca a região. É por meio da dinâmica urbana e das relações entre as cidades e a área rural dos municípios que se pode compreender as relações fronteiriças pela perspectiva da segurança alimentar em uma região com custo e tempo de transporte não convencional, marcado por longas distâncias, no contexto fluvial e altos custos no modal aéreo.

Para descrever a rede foram realizadas diversas pesquisas de campo no decorrer dos anos de 2012-2015 nas cidades de Atalaia do Norte, Benjamin Constant e Tabatinga, no Brasil, Letícia, na Colômbia, e Caballococha, no Peru. Nestas atividades de campo foram coletados dados nos mercados e feiras referentes a comercialização e produção de pescado, proteína animal (carne de boi, frango, suíno, peixe e caça) e hortifruti com ênfase no tomate, devido a estudos anteriores terem apontado sua importância como *proxy* da relação preço - ciclo hidrológico - produção local (MORAES e SCHOR, 2010; SCHOR *et al.* 2015).

Cada cidade apresentou um papel importante em termos de estruturas de mercado. Tabatinga se destacou com maior variedade de estruturas que funcionam como síntese das demais. Dado este papel central da cidade de Tabatinga, este artigo a tem foco descritivo-analítico visando compreender por meio das estruturas de mercado dos produtos *in natura* a dinâmica urbana na tríplice fronteira Brasil-Colômbia-Peru.

A SOCIEDADE EM REDE E A ANÁLISE DOS MERCADOS

O termo estrutura de mercado é vago e recebe diversas definições nas ciências sociais. Na geografia se trabalha com a ideia de fluxos e fixos que dinamizam a relações de mercado. Na sociologia existe uma área específica de estudos sobre mercado chamada sociologia dos mercados e o mesmo acontece na ciência econômica. Para se compreender o objeto em questão, as estruturas de mercado de produtos *in natura*, na cidade de Tabatinga considerando a rede urbana, lança-se mão de algumas leituras sobre redes como Manoel Castells (2003) e

Bruno Latour (1999), e da estrutura de mercado de Granovetter (1985). Para a estruturação da análise dos dados obtidos em campo incorpora-se a ideia de fixo-fluxo de Milton Santos (2006).

Castells (2003) considera como uma das características da contemporaneidade a sociedade em rede. Para o autor a possibilidade de se estruturar a sociedade em rede decorre da capacidade que a tecnologia da informação tem de criar bases materiais (cabos de fibra ótica, satélites, telefonia digital), que possibilitam a configuração de um novo sistema econômico, distinto dos demais, tanto em estrutura, quanto em dinâmica (CASTELLS, 2003), principalmente, levando em conta o fato de que a própria informação torna-se produto do processo produtivo.

O mercado, como uma forma de organização social, envolve tanto a compreensão cognitiva, quanto às relações sociais concretas (FLIGSTEIN, 2001:32). Nesse contexto, a mercadoria e o capital são as formas sociais fundamentais que estruturam a modernidade (POSTONE, 1996). Assim, o controle do conhecimento e da tecnologia que organiza o mercado na sociedade em rede significa poder, ou, pelo menos, acesso a ele. As maneiras pelas quais os diferentes mercados estão organizados representam de forma significativa a sociedade em rede. De fato o mercado, como estrutura social, pode ser representado pelos seus espaços de fixos (os mercados propriamente ditos), os seus espaços de fluxos (as diferentes redes de mercadorias e de informação sobre elas) e o conhecimento e acesso a estes espaços determina as diferentes formas de inserção na rede.

A descrição da era informacional feita por Castells homogeneíza os acessos à tecnologia da informação. Quando se analisa a Região Amazônica percebe-se claramente que apesar de conectada à sociedade em rede altamente tecnologificada, existe a permanência de diversas temporalidades históricas que conformam redes distintas que se interconectam. As redes de mercadorias e os mercados de produtos oriundos do extrativismo (principalmente florestal e pesqueiro) pautadas em uma tecnologia tradicional se interconectam com o mercado internacional via as redes comunicacionais tais como a internet e a telefonia celular.

Essa discussão exemplifica, para a sociologia da economia, a relação entre a economia e a teoria econômica, e o imbricamento (*embeddedness*) entre ciência e tecnologia, neste caso, fica evidente. Michel Callon (1998), partindo da tradição do Estudo da Ciências e das Técnicas, recupera o conceito de *embeddedness* de Granovetter (1985) para discutir a relação entre as estruturas de mercado e a teoria econômica, analisando a teoria econômica como uma referência circulante.

Granovetter (1985) argumenta que o mercado anônimo dos modelos de teoria econômica neoclássica é virtualmente inexistente na vida econômica. Argumenta, ainda, que as relações internas das firmas têm uma rede de ligações pessoais, muitas vezes, mais densas e de longo prazo do que os modelos de funcionamento de mercado delineiam. É neste sentido que se pode dizer que o comportamento individual e das instituições são afetados pelas relações sociais – tanto o comportamento, quanto as instituições, são constrangidas ou delimitadas por relações sociais, e construí-las, de forma analítica independente dessas relações é, para Granovetter, uma má compreensão do funcionamento da sociedade. É este o argumento de que as instituições e organizações de mercado estão embedded nas estruturas das relações sociais e, quanto mais importantes são as estruturas de mercado na configuração da vida social, mais embedded estaria o comportamento econômico.

Para Callon, é interessante analisar como não só a ciência econômica formata e modela a economia, como também, esta ultima possibilita a reformulação da teoria. É no movimento entre elas, tal como preconizado pela *Actor-Network Theory* (LATOUR, 1999), que se consegue observar esse intenso imbricamento. Percebe-se a dificuldade dessa reformulação teórica, quando é necessário inserir, na teoria econômica, bens e serviços, que foram – e em muitos casos ainda são - tratados como externalidades, pois não participavam (e ainda não participam, veja-se a questão polêmica sobre o cálculo dos créditos de carbono) diretamente das estruturas de mercado (tal como a questão da regulação do clima e que agora ganha um papel importante na arena política).

Os mercados fixos ou virtuais são interessantes estruturas para se compreender os processos dinâmicos que a modernização do território implica, em especial, em locais onde a distância

física ainda é grande como na Amazônia. Neste sentido, este texto visa descrever, a partir dos estudos do *Actor-Network Theory* (LATOUR, 1999), o funcionamento dos mercados, fixos e edificações flutuantes, dos produtos *in natura* na cidade de Tabatinga, localizada na tríplice fronteira Brasil-Colômbia-Peru, no estado do Amazonas, Brasil. Espera-se com esta descrição contribuir para a análise e estudo dos mercados Amazônicos e compreender de que forma estes se inserem na era informacional da sociedade em rede estruturando uma complexa rede urbana transfronteirica.

TABATINGA, AMAZONAS

O município de Tabatinga localiza-se no extremo oeste do estado do Amazonas, à margem esquerda do Rio Solimões. Limita-se com os municípios amazonenses de Santo Antônio do Içá, Benjamin Constant e São Paulo de Olivença. Internacionalmente, com a República da Colômbia, conurbada com a cidade colombiana de Letícia e com o Peru, com a ilha de Santa Rosa (figura 1). Chega-se a Tabatinga somente por via fluvial, levando de 4 a 6 dias de navio a motor (barco regional), ou por via aérea com passagens custando no ano de 2015 entre R\$500,00 a R\$1.000,00 somente um trecho.

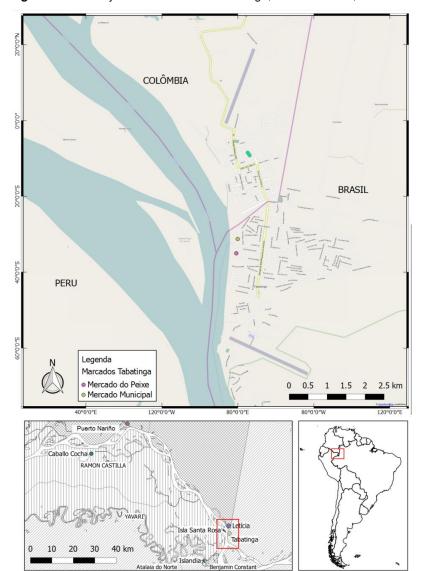


Figura 1. Localização das cidades de Tabatinga, Brasil e Letícia, Colômbia.

Fonte: IBGE,2010; Governo Peruano, 2015; Governo Colombiano, 2015. Org. FRANCO; 2016

Com base nos dados do IBGE (2014), o município possui uma área territorial de 3.224,875 km² e uma densidade demográfica de 16,21 hab./km². Segundo o Censo Demográfico de 2010, a população foi contabilizada em 52.272 habitantes. É um município urbanizado, onde 69,5% de sua população total (36.355 habitantes) habitam a sede municipal, em contrapartida à parcela da população que vive no campo, sendo essa de 30,5% (15.917 habitantes). Existe uma forte presença indígena sendo que, aproximadamente, 30% da população se considera indígena pelo Censo Indígena (IBGE, 2010). Em 2014, o IBGE estima uma população 59.684, mostrando um crescimento importante.

Tomando o PIB municipal como um retrato da dinâmica econômica da cidade percebe-se uma tendência a um leve crescimento anual. Em 2008, esteve na faixa de R\$ 176 milhões. No ano seguinte, 202 milhões. Já em 2010, apresentou um PIB de R\$ 239 milhões e finalmente em 2011, R\$ 263 milhões de reais. Portanto, nos últimos anos apresentou um crescimento médio anual de 30 milhões. Considerando os dados de 2011, o PIB municipal per capita foi estimado em R\$ 5.511,27.

O setor de comércio e serviço é o que mais contribui para o PIB municipal (média de 75% de 2008 a 2011), seguido da indústria e finalmente da agropecuária. Segundo os dados de 2010, Tabatinga conta com 346 empresas cadastradas regularmente, voltadas principalmente para setor de comércio e serviço. Possui apenas três agências bancarias sendo essas do Banco do Brasil, Caixa Econômica Federal e do Banco Bradesco. No setor industrial, serrarias e olarias ganham destaque.

O setor primário tem grande importância no âmbito local, microrregional, regional até mesmo internacional, em especial, a atividade pesqueira. No que se refere aos dados da atividade extrativista, destacam-se unicamente a extração do açaí, da castanha-do-pará e a extração de madeira em tora e para lenha.

A colheita de culturas como o abacaxi, arroz, feijão em grão, mandioca, melancia, milho e tomate destacam-se nos dados anuais da lavoura temporária. A produção da batata doce e da cana-de-açúcar aparece com menor regularidade. Já na lavoura permanente, destacam-se os frutos. Sobressaem-se as produções de banana, cacau, coco, laranja, maracujá, mamão e manga. O guaraná aparece em pouquíssima quantidade.

Com base nos trabalhos desenvolvidos por Moraes e Schor (2010a; 2010b), sabe-se que a atividade pesqueira tem grande importância não apenas no município, mas em toda a calha do Rio Solimões. Tem-se na circulação do pescado a conformação de um destacado fluxo na rede urbana amazônica, que alcança diversos fixos internacionais (MORAES, 2012). Por outro lado, a contabilização do pescado não é realizada de forma sistemática e por isso difícil de ser mensurada e sistematizada.

Devido a sua localização geográfica na tríplice fronteira Brasil-Colômbia-Peru a dinâmica e fluxos de mercadorias e pessoas são intensos. A cidade funciona como um importante entreposto de produtos extrativistas Restringindo-se aos gêneros alimentícios, há os Bagres (peixe liso), que são exportados, e diferentes tipos de milho e cebola roxa, que são importados do altiplano peruano. O fluxo de mercadorias, em especial os gêneros alimentícios, conforma uma rede fronteiriça cooperativa na qual cada país colabora de forma única com o abastecimento da região.

Neste sentido, analisar a como os mercados da cidade de Tabatinga estão estruturados e como os fluxos de mercadorias, em especial os produtos *in natura*, transitam nestas estruturas é importante para se compreender a dinâmica fronteiriça para além das questões de segurança nacional, soberania e mercados ilícitos. Os produtos frescos, *in natura*, são uma interessante variável, pois representam tanto a produção rural local quanto a intrincada dinâmica de mercado para que estes produtos cheguem na tríplice fronteira. Nesta perspectiva toma-se a o estudo da rede de produtos *in natura* como base para o entendimento da fronteira Brasil-Colômbia-Peru e a partir deles vislumbra-se uma análise da sociedade em rede na Pan-Amazônia.

ALIMENTAÇÃO E DINÂMICA ESPACIAL

A cidade de Tabatinga é classificada como cidade isolada ou como cidade média (SCHOR e OLIVEIRA, 2011; SCHOR et al., 2014). Porém, as "dificuldades de acesso" não impedem a entrada de novos produtos. Uma vez que a tecnologia trabalha em prol do mercado, encurta-se o tempo e as distâncias a cada novidade, seja um barco com motor mais potente (as "lancha ajato") seja a ampliação do servico de telefonia celular e o acesso a internet. Essa alianca entre o mercado, tecnologia e a necessidade de lucro, faz com que a chegada de produtos industrializados entre em competição com a produção local de alimentos in natura já que não existe sistema agroindustrial na região, modificando gradativamente os hábitos alimentares e culturais (COSTA e SCHOR, 2013; SCHOR et al., 2015). Mas a inserção desses produtos industrializados oriundos de fora da região (inclusive de fora do Estado do Amazonas que não é auto-suficiente em termos de produção de alimentos), além de ser negativo para a economia local, é ruim para a qualidade da alimentação dessa população, acarretando um aumento na quantidade de gorduras, açucares e sal típico nos produtos industrializados. O Amazonas, apesar da fartura de peixes e frutas tropicais, segue o padrão nacional de aumento significativo da obesidade e das doenças relacionadas à alimentação inadequada como a diabetes e a hipertensão (IBGE, 2011).

O mercado é cada vez mais uma instituição importante em termos de aquisição de alimentos, porém as formas tradicionais de acesso a gêneros alimentícios (produção de subsistência, caça, pesca, extrativismo e trocas não monetárias) ainda são uma importante fonte de acesso a alimentos em algumas regiões do Brasil. Esta é uma realidade da Amazônia onde toda forma de extrativismo e caça é ainda possível e na qual a produção para subsistência e as relações não-monetárias de troca são elementos da cultura local (WINKLERPRINS e SOUZA, 2005; PADOCH et al. 2008).

A produção e o extrativismo local ainda representam uma parte importante dos alimentos *in natura* que são consumidos na região amazônica No entanto a concentração das pessoas nos centros urbanos, como em Tabatinga, faz com que surjam novas opções alimentares com diferentes cores e sabores (mesmo que artificiais) que são ofertados nas prateleiras dos supermercados. A facilidade de consumir também passa a ser determinante na hora da escolha do que comer, já que não se faz necessário plantar, nem caçar e nem mesmo entender a origem do alimento que será consumido. Basta ter dinheiro, que em muitos casos é obtido pelas aposentadorias, Bolsa Família e no estado do Amazonas Bolsa Floresta.

O programa Bolsa Floresta é uma política pública do estado do Amazonas criada em 2007, por intermedio da Lei 3.135, sobre mudanças climáticas, conservação ambiental e desenvolvimento sustentável do Amazonas, e da lei complementar 53, sobre o sistema estadual de conservação. O programa determina o pagamento de um benefício as famílias por meio de quatro componentes: Familiar, Associação, Renda e Social.

Na Amazônia, em especial na Amazônia Ocidental devido a localização geográfica e acessibilidade, esta realidade se reproduz de forma específica. Se por um lado a sociedade e a natureza ainda interagem refletindo uma dinâmica local própria, por outro o acesso a bens industrializados principalmente alimentícios encurta a distância e as diferenças regionais homogeinizando os hábitos alimentares (SCHOR e COSTA, 2013).

A periodização da rede urbana Amazônica proposta por Lobato Corrêa (1987) deixa claro que a mesma deve ser analisada considerando-se a inserção da região em um contexto externo a ela, seja nacional, internacional ou ambos. As economias sub-regionais ao vincular-se nos diversos processos históricos a outras regiões do Brasil, implica em um desmantelamento da tradicional organização produtiva. No norte, com o ciclo da Borracha verificou-se uma diminuição drásticas dos fluxos intra-regionais. Várias mercadorias que eram produzidas localmente são substituídas por outras vindas de regiões distantes. Isso implicou em liquidação de uma série de atividades produtivas voltadas para o mercado local, inclusive atividades relacionadas à produção de alimentos. Estas se tornaram economicamente inviabilizadas pela escassa capacidade de competir de forma eficiente com as mercadorias importadas beneficiando, assim o segmento produtivo extra-regional e repercutindo negativamente sobre a produção local de alimentos.

Além deste processo, na região da tríplice fronteira existe o mercado ilegal de produção e processamento de cocaína. Em estudo realizado pela FAO (1997) já mostrava na década de 1990 a forte insegurança alimentar das famílias produtoras de coca e da rápida transformação do uso do solo de agricultura de subsistência para a de plantação de coca na Colômbia. Hoje, há indícios de uma produção cada vez mais intensa no lado Peruano, transformando áreas antes de produção de alimentos em plantios de coca. Este fato, além da ilegalidade e violência, resulta em uma crescente insegurança alimentar dada a escassez e o aumento de preços de produtos *in natura* na região da tríplice fronteira.

O acesso à e a produção de alimentos estão diretamente relacionados aos padrões de ocupação da região. Na tríplice fronteira, o processo de ocupação inicia-se com a disputa entre Portugal e Espanha pela conquista do território (BOTÍA, 2012). E, com a constituição da fronteira formal, tem-se então um processo de urbanização pautado na dinâmica transfronteiriça.

Atualmente, o abastecimento alimentar no Amazonas depende da iniciativa privada e de produtos originários de outras regiões. Os supermercados são responsáveis por 70% da distribuição de alimentos nos principais centros consumidores do Norte, sendo que mais de 60% das mercadorias provém do sudeste. O fornecimento de hortifrutigranjeiros, através das Centrais de Abastecimento (CEASA), revela dependência de fontes produtoras extra-regionais.

Neste contexto, de forte dependência externa, pode-se considerar que a questão do abastecimento na Amazônia deve ser analisada como uma questão que compreende a demanda e a oferta de alimentos nas cidades e que fatores as configuram. Referente às demandas, temos um processo de urbanização em curso com um forte componente financeiro explicitado nas diversas políticas de desenvolvimento social que transforma rapidamente os hábitos alimentares da população. No tocante a oferta, tem-se o fato de que a produção rural no Amazonas não atende a demanda das cidades, mesmo que pequenas. Não há uma agroindústria no Amazonas que produza os itens que compõe a cesta básica brasileira ou regionalizada tornando-o fortemente dependente da produção externa. Esta dependência e o fato de que o acesso à grande maioria das cidades no estado se dá principalmente por via fluvial implica em uma complexa rede de abastecimento. Esta rede é fortemente definida pela sazonalidade das cheias e vazantes dos rios que por sua vez implicam em diferentes distâncias para o mesmo lugar.

Os mercados e feiras são de extrema importância para o abastecimento das cidades no Amazonas. É por meio destes equipamentos urbanos que a população acessa tanto os alimentos produzidos localmente quanto os que têm origem em outros estados ou países. A análise dos mercados permite compreender esta dinâmica intensa que estrutura de forma única a sociedade em rede no coração da floresta Amazônica.

MERCADOS E FEIRAS DE TABATINGA-AM

Em Tabatinga encontramos um Mercado Municipal, a Feira de Tabatinga (oficial), a Feira do Peixe, a "Beira" (do rio) e as adjacências do Porto, além do Mercado Ticuna inaugurado em 2013, como parte dos pontos de abastecimento.

Até 2012 havia uma concentração dos locais de venda de alimentos *in natura* no Mercado Municipal de Tabatinga e seu entorno, sendo raro encontrar esses alimentos em outros locais da cidade. Esta configuração deve-se ao fato de que grande parte dos alimentos comercializados chegam por meio do Porto de Tabatinga ou dos portos privados vinculados aos grandes barcos comerciais como o Porto do Voyager. O Croqui apresentado na Figura 2 ilustra a distribuição de bancas e a configuração espacial do Mercado Municipal de Tabatinga.

Mercado Municipal de Tabatinga Mesas Legenda Carne de Gado 2 Carne de Porco (3) Frango (Regional) 4 Verduras e Frutas Lanchonete Café da Manhã (5) Frutas (Bananas) (11 Boxes) Mantimentos (Café, Farinha, etc.) N Tabatinga, 08/09/13 Mesas Org. Alex Butel e Carlos Avelino

Figura 2. Croqui Mercado Municipal de Tabatinga-Amazonas

Fonte: RIBEIRO, 2015

Chamaremos de "Complexo Portuário de Tabatinga" as áreas de atracação de embarcações ao longo da beira de Tabatinga. Isso inclui o Porto Oficial, os atracadouros de pequenas embarcações, o Porto do Voyager e outras estruturas flutuantes nas quais diversas embarcações atracam, tal como o Flutuante da Secretaria Especial de Saúde Indígena – SESAI. O complexo portuário tem importante função no abastecimento e na conformação das estruturas de mercado na cidade, pois agrega os mercados e feiras mais importantes em suas adjacências. Pode-se dividir esse "complexo portuário" em dois locais distintos (e relativamente distantes no período da seca se comparados a outros portos amazônicos) que, ao mesmo tempo, se complementam.

O primeiro local refere-se ao atracadouro oficial flutuante. Neste as grandes embarcações e lanchas (que fazem longos percursos, como Manaus, por exemplo) realizam o embarque e o desembarque de passageiros e cargas. Não se nota uma dinâmica e fluxo intenso de cargas e pessoas neste local. Já no segundo, a "Beira", é onde a verdadeira dinâmica portuária ocorre e as atividades de troca se apresentam de forma clara (TAVARES-PINTO, 2015).

A Beira é a área entre a orla e o rio. No período da cheia, entre os meses de março e junho, a *Beira* desaparece, sendo que boa parte da comercialização que acontecia nela passa a ser realizada na escadaria que dá acesso a orla. No período de seca, entre os meses de agosto e novembro, a *Beira* ganha grande importância, pois é formada uma enorme praia entre a orla e os flutuantes. Nesta praia acontece grande parte da comercialização de produtos *in natura* oriundos da agricultura local, tanto de comunidades brasileiras quanto peruanas. A *Beira* (na praia) coincide com o período da safra dos produtos de várzea como melancia e milho e também com a safra do pescado. É nesta época do ano que a *Beira* assume posição de destaque na rede de comercialização de alimentos frescos na cidade, sendo intensa a movimentação de vendedores e compradores.

Nesse porto "alternativo", onde se localiza a orla da cidade, observa-se uma grande quantidade de flutuantes que estão distribuídos às margens do rio. Estes acumulam funções como atracadouro de pequenas embarcações, ponto comercial e/ou de serviços. Assim, existem flutuantes que são comércio de gêneros alimentícios, moradias, oficinas e mesmo algumas instituições. Sobre essa última, refere-se à Associação de Taxistas Fluviais de Tabatinga (por meio de lancha a jato, realizam percursos até a cidade de Tonantins, no Solimões) e à Associação de Canoeiros e Cargueiros de Tabatinga que transportam passageiros (média de R\$ 4,00 por deslocamento em 2015) e cargas internacionalmente para Peru e Colômbia. Vale ressaltar que, diferentemente de outras cidades localizadas ao longo do rio Solimões, não foram identificados flutuantes com função de posto de combustível. Supõe-se que isto se deve ao baixo custo da gasolina no lado peruano (em 2015 a gasolina oficial vendida em Tabatinga ficou em média R\$4,50/l enquanto que no lado peruano pode-se comprar gasolina por menos de R\$1,00/l no mesmo período) onde as embarcações se abastecem.O mosaico de fotos

apresentado na Figura 3 ilustra as diferentes paisagens na beira de Tabatinga relacionando-as com o regime hidrológico do rio Solimões.

Figura 3. Alteração da paisagem e da disposição dos comerciantes na *Beira* de Tabatinga: (A) 21 de maio, cota 1253; (B) 19 de Junho, cota 1131; (C)10 de julho, cota 927; (D) 22 de agosto, cota 548; (F) 26 de setembro, cota 442; (G) 06 de outubro, cota 412; (H) 07 de novembro, cota 520; (I) Cotagrama da estação Tabatinga com as marcações aproximadas da data das fotografias.



Fonte: Estação Tabatinga, ORE-HYBA, 2014. Autor: TAVARES-PINTO, 2015.

Essas estruturas flutuantes são essenciais na intensa e diária dinâmica "catraieira", sendo a Catraia uma canoa de madeira equipada com motor rabeta a gasolina, utilizado tanto para transporte de cargas quando de passageiros a curtas e médias distâncias sendo a no complexo portuário da cidade, principalmente com o trânsito de passageiros, mercadorias e trabalhadores peruanos que buscam oportunidades no comércio informal em Tabatinga (SOUZA, 2014). Por essas estruturas se desdobram os fluxos da maioria dos produtos *in natura* produzidos localmente. As catraias e canoões que chega à cidade são responsáveis por uma grande variedade de produtos peruanos (banana, peixe, abacaxi, galos, carvão, entre outros) a serem comercializados na própria *Beira* e igualmente distribuídos para as feiras e os mercados ali próximos. A venda desses produtos é realizada de forma setorial, formando pequenas especializações comerciais no complexo portuário. Essas especializações são elaboradas principalmente por peruanos. Este comércio peruano não acontece somente em Tabatinga, Souza (2014) descreve amplamente os diversos tipos de comércio e comerciantes peruanos na cidade de Benjamin Constant revelando a importância destes na configuração dos mercados urbanos.

Na região no entorno da Beira, encontram-se alguns bares, lanches e o comércio de CDs e DVDs, além de variadas miudezas. Na escadaria encontra-se o ponto de venda de farinha, peixes e caça (TAVARES-PINTO, 2015). Já na área inundável, notam-se pontos de venda de melancia, abacaxi, banana e peixes. Esses produtos são comercializados no momento em que desembarcam das catraias e pequenas embarcações, sendo igualmente distribuídos para os mercados e feiras que estão próximas à *Beira*. As estruturas de mercado que compõe esta rede são: o Mercado Municipal de Tabatinga, a Feira de Tabatinga (oficial), a Feira do Peixe e o Mercado Indígena Ticuna.

Existe uma significativa aglomeração de comerciantes diversos na *Beira* durante todo o ano. São vendedores de refrigerantes, churrasco, ceviche (prato tipico peruano a base de pescado e limão), café da manhã, CDs falsificados, mototaxistas entre outros.

Muitos destes comerciantes informais estão relacionados com a dinâmica da venda do pescado na *Beira*. Os *marreteiros*, termo usado na região para descrever o intermediário entre o pescador e o consumidor final, adquire boa parte dos produtos ofertados pelos comerciantes da *Beira*, em especial gêneros alimentícios, mas também sacolas plásticas (para embalar o pescado no ato da venda) e vassoura de piaçaba, cujas cerdas são utilizadas para montar a "cambada" ou "sarta" que é a forma pela qual o peixe é vendido na *beira...* A "sarta", nome de origem espanhol e incorporado ao português na fronteira, é a nomenclatura dada para uma unidade de medida regional praticada em Tabatinga, Letícia e Santa Rosa e equivale à "cambada" utilizada em Benjamin Constant e nos núcleos urbanos do rio Solimões. Em Tabatinga, utiliza-se com mais frequência o nome dado pelos colombianos de Letícia embora também se conheça a "cambada" como unidade.

A "sarta" pode ser descrita como um agrupamento de pescado amarrados pela guelra/boca por uma linha, palha ou cipó. Existe uma preferência pelo uso de materiais naturais e o uso deste material tem uma explicação por parte dos marreteiros: "as outras queimam a guelra". Estes adotam outros termos para identificar a unidade de medida do pescado ofertado. Aparentemente, mais do que qualquer outra coisa, buscam demonstrar abundância do produto: "vai meu patrão? Um metro de peixe por dez reais?" (Um marreteiro na Beira, Julho 2014). A unidade de medida local "sarta" é vista como mais vantajosa do ponto de vista da demanda dos consumidores que consideram vantajoso a compra em "sartas" por levar mais peixes do que na compra por quilo na feira.

O mercado de pescado é sem dúvida o que mobiliza a maior quantidade de pessoas na fronteira entre marreteiros pescadores, vendedores de insumos e compradores. Apesar da existência de um mercado do peixe (oficial) construído pela prefeitura, é na *Beira* que circula a maior quantidade de pescado e de consumidores, tendo importante função de definição dos preços de pescado para Tabatinga-Letícia.

Apesar dos vendedores do mercado do peixe e alguns da *Beira* se identificarem como marreteiros, o termo é usado em muitas ocasiões de forma pejorativa tanto por eles quanto pelos fiscais da prefeitura. Nesse contexto, o intuito de caracterizar aqueles que levam alguma

vantagem econômica na *Beira* na tentativa de se passar por pescadores: "aqui é do pescador, não é de marreteiro" (marreteiro na Beira ofertando seus peixes).

Percebe-se a importante dinâmica econômica e social que se estabelece na *Beira* conformando esta como a mais importante área de comércio de produtos *in natura*, em especial, daqueles oriundos da produção e extrativismo local com presença marcante da pesca e da caça. As demais áreas da cidade funcionam como um contra-ponto da *Beira* pois como estruturas fixas permanecem abertas durante maior período do dia e dos meses do ano e tem como principal comércio os produtos *in natura* não produzidos localmente, com exceção do Mercado Ticuna.

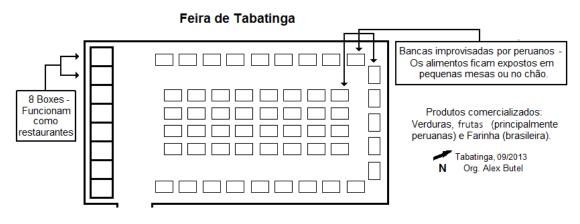
O Mercado Municipal conta com açougues de carne bovina e, em pouquíssima quantidade, suína e frango. Paralelamente, nota-se uma variedade de frutas e verduras e alguns mantimentos tais como farinha, café e tapioca. Em todo o complexo portuário, foi o único lugar que se encontrou carne de gado e porco. O local ainda conta com um pequeno espaço de alimentação, onde são servidas refeições. Neste mercado, foram coletadas importantes informações a respeito da comercialização da carne de gado, porco e frango na fronteira.

Foi relatado que as carnes que chegam para abastecer o município de Tabatinga são provenientes do Estado do Pará – principalmente dos municípios de Santarém e Óbidos – transportados por meio de balsas. Não existem matadouros regularizados. Somente um matadouro pertencente a iniciativa privada que, regularmente, é fechado pela fiscalização. Uma parte do gado é abatido nas próprias balsas ou em locais impróprios. Os comerciantes de carne de gado realizam o transporte do produto até os açougues, feiras e pontos de comercialização via carros de frete com preço fixo de R\$ 25,00 por cabeça de animal (em 2014). Com relação aos preços médios por quilo, registraram-se valores em 2014 entre R\$7,50 de compra e R\$12,50 de revenda, sem custo de frete pelo animal. Esta dinâmica de mercado de carne de gado também abastece a cidade colombiana de Letícia sendo possível observar os caminhões transportadores abastecendo os açougues na cidade vizinha principalmente no período noturno.

Algumas informações relativas ao comércio de frangos e carne suína também foram coletadas. Identificou-se que porcos criados no Peru, por exemplo, chegam ao Brasil de forma ilegal e por serem de qualidade inferior ao suíno criado no sul Brasil, a carne é vendida mais barata. Não há um controle e nem inspeção por parte das autoridades brasileiras com relação à entrada de carne suína peruana e colombiana. A grande preocupação é com a carne bovina e possíveis doenças como a febre aftosa, pois este foi o local de entrada desta doença no seu ultimo episódio na região registrado no inicio dos anos 2000.

Já na Feira de Tabatinga (oficial)(Figura 4), o comércio peruano possui maior presença. A Feira tem uma estrutura muito básica: apenas oito *boxes* que são utilizados como cozinhas comercializando refeições para os que trabalham no local e em suas adjacências. O restante do espaço da feira não tem divisão de *boxes*, o que faz com que os comerciantes improvisem pequenas mesas de madeira para expor seus produtos ou mesmoestes são expostos no chão com ou sem lonas. São encontrados principalmente verduras e frutas peruanas, e em menor quantidade, os produtos brasileiros incluindo farinha. É possível diferenciar com muita clareza as frutas e verduras peruanas das brasileiras pelo tamanho sendo que as frutas brasileiras, como banana e abacaxi, são pequenas se comparadas às do Peru.

FIGURA 4. Croqui Feira de Tabatinga-Amazonas



Fonte: RIBEIRO, 2015

O acesso à informação, que na fronteira conta com a possibilidade de se ter "chips" de telefonia celular dos três países, permite a formação de uma estrutura de mercado fortemente pautado na informação e na sociedade em rede (CASTELLS, 2003). Um produto exemplar é a cebola roxa. Importante na culinária peruana, atravessa a fronteira e é amplamente comercializada não só nos mercados e feiras de Tabatinga e Letícia (Colômbia) mas também em toda microrregião do Alto Solimões trazendo para a culinária amazonense um ingrediente peruano. Outro exemplo é o frango industrializado que vem do sul do Brasil e chega em cidades como San Pablo de Loreto no Peru.

Nas adjacências do mercado e da feira supracitados, que se localizam um ao lado do outro, encontram-se grande variedade de produtos onde o comércio se torna mais diversificado. Esta área pode ser denominada de centro comercial da cidade de Tabatinga, onde é possível encontrar, além de uma grande variedade de alimentos, lojas de roupas, redes de dormir e de pesca, panelas, pequenos equipamentos eletrônicos e miudezas em geral. Destacam-se também as bancas de frutas internacionais comercializadas pelos peruanos onde é possível encontrar diversos tipos de maçãs (chilenas e peruanas), peras, uvas e outras frutas oriundas de climas temperados.

Um pouco mais distante, mas ainda dentro do complexo portuário, encontra-se a Feira do Peixe (Figura 5) cuja dinâmica se diferes daquelas percebidas no Mercado Municipal e na Feira de Tabatinga. Aparentemente o movimento é maior nesta última. A Feira do Peixe possui uma estrutura de pequeno porte. Contando com 25 boxes destinados a venda de pescado e outros 25 destinados a venda de verduras, frutas e outros produtos. Fazendo jus ao nome, encontrase uma boa variedade de peixes. Nesse local, carne de caça, em especial anta (*Tapirus terrestris*), Paca (*Cuniculus paca*) Veado (*Mazana americana*) entre outras são comercializadas ilegalmente de origem predominante do Peru. Na área externa da feira, há ainda um espaço de lanchonetes, contendo 21 pequenos boxes.

Feira do Peixe Legenda 3/4 Produtos comercializados 3/4 1 wc 1 - Peixes 2 - Carne de Caça 3 - Verduras 4 - Frutas 5 - Alimentos não perecíveis (Arroz, Sal, Farinha) 6 - Carvão wc 7 - Lanche Tabatinga, 08/09/13 Org. Alex Butel Área externa - 21 Boxes (Lanchonetes)

Figura 5. Croqui Feira do Peixe, Tabatinga-Amazonas.

Fonte: RIBEIRO.2015.

De modo geral, as duas feiras e o mercado possuem estruturas muito simplórias. Esse fato é confirmado pelas intervenções improvisadas de comerciantes que, de alguma maneira, buscam um espaço qualquer na feira ou mercado, na esperança de vender seus produtos. Seja expondo-os em mesas de madeiras ou mesmo no chão, o que importa é encontrar um jeito de vendê-los.

Por outro lado, foi possível notar em várias visitas realizadas um número significativo de boxes e espaços que não estão sendo utilizados (não foi possível identificar o principal motivo dessa grande quantidade de espaços ociosos). Nos croquis, esses espaços foram marcados com um traço. No caso específico da Feira do Peixe, que comporta 21 boxes de lanchonetes, por volta de 15 se encontravam sem uso. De qualquer maneira, esses três importantes locais dinamizam ainda mais o comércio no complexo portuário de Tabatinga.

Para completar o entendimento deste complexo portuário é imprescindível considerar os modais de transporte, importantes tanto para o abastecimento quanto para o uso pelos consumidores para transporte de suas compras para casa. Na orla, ao lado do comércio de miudezas peruano, encontram-se pontos de moto-táxi e também de táxi. A cidade conta com seis associações de moto táxis, sendo as motocicletas, o principal modal de transporte urbano.

Além destas estruturas de mercado que compõe o complexo portuário existem outros fixos voltados à comercialização de produtos *in natura*. Ao percorrer a principal Avenida da Amizade, principal via de Tabatinga, foram encontrados 8 estabelecimentos de comercialização de gêneros alimentícios. Supermercado Brilhante, Supermercado Taqui, Casa dos Congelados - Revendedor autorizado Sadia -, Distribuidora Rezende, Comercial Shamel Ltda., Comercial Betel Supermercado Popular e Comercial Nossa Senhora de Fátima. Apenas os dois últimos vendiam frutas e verduras, sendo que o Supermercado Popular fornecia apenas batatas e o Comercial Nossa Senhora de Fátima possuía tomate, limão, banana e batata. Em ambos os casos, o dia de abastecimento não é fixo e depende de quando esgota o produto nas prateleiras. Os mesmos são comprados de um atravessador que faz o comércio diretamente do Peru para o município de Tabatinga. Não foi encontrada nenhuma fruta regional nos estabelecimentos visitados neste período na Av. da Amizade, mesmo sendo esta a principal localização do comércio desse segmento na cidade.

Foram escolhidas 4 frutas regionais para serem monitoradas ao longo da pesquisa: cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), açaí (*Euterpe oleracea*), pupunha (*Bactris gasipaes*) e tucumã (*Astrocaryum aculeatum*). Apenas o tucumã foi encontrado durante a atividade de campo de

Julho de 2011, início da safra, à venda no canteiro central da Av. da Amizade, coletados por índigenas da etnia Ticuna oriundos da comunidade Umareaçu I.

Devido a forte importância dos Ticunas no abastecimento de produtos *in natura*, em 2013 a Prefeitura Municipal de Tabatinga inaugurou nesta mesma avenida o Mercado de Produtos Regionais Ticuna, visando dar melhores condições de trabalho aos indígenas que vendiam produtos no canteiro central, em sua maioria mulheres, expostas ao sol e poeira. Com este novo mercado a centralidade do mercado municipal de Tabatinga perdeu força, pois pode-se facilmente estacionar o carro ou a moto no Mercado Ticuna e abastecer-se de produtos *in natura*.

A grande oferta dessas frutas, diferente dos outros alimentos *in natura*, não está concentrada no Mercado Municipal, mas sim no canteiro central da Av. Da Amizade até 2013 e, posteriormente, no Mercado Ticuna dentro do mercado. A produção vendida pelos Ticunas, tanto no período do canteiro central quanto no atual Mercado Ticuna, reflete a importância do extrativismo para o abastecimento regional de alimentos *in natura*, coletados tanto por comunidades indígenas e não indígenas, sejam elas de várzea ou terra firme.

As Comunidades Indígenas de Umareaçu I e II se estendem desde o rio até a área urbana de Tabatinga possuindo, assim produção agrícola tanto na várzea quanto na terra firme. Dos alimentos analisados, as comunidades Umareaçu I e II produzem tomate, limão, banana, macaxeira, pupunha, cupuaçu e tucumã. Mas em entrevista feita com um produtor, notificou-se que eles também produzem castanha, marí (*Poraqueiba sericeia*), mapatí (*Pourouma cecropifolia*), cana, abil (*Pouteria caimito*), manga, feijão de praia e melancia. Todo alimento produzido é para consumo familiar e para venda quando há excedente, qualquer que seja o alimento. Como as comunidades ficam perto de Tabatinga, existe um transporte coletivo (uma van) que percorre a comunidade, a Av. da Amizade e depois chegando até a fronteira. Os indígenas transportam sua produção em quantidade possível de carregar nas mãos e, pelo transporte coletivo, chegam ao local onde vendem seus produtos.

A produção e o extrativismo feito pelas comunidades indígenas é muito importante para o abastecimento local e, junto com a produção dos agricultores peruanos, pode-se afirmar que são os principais fornecedores de produtos in natura na tríplice fronteira. Os comerciantes, tanto do Mercado quanto dos supermercados, utilizam dos meios de comunicação (telefonia celular e internet) para se atualizarem acerca dos preços dos produtos in natura que não são produzidos localmente, como a batata, cebola, alho e, no período da cheia do rio Solimões, o tomate. A definição de compra destes produtos baseia-se no preço e este, por sua vez, está pautado na lógica do câmbio da fronteira. Ressalte-se que as taxas de câmbio na fronteira – o Real (brasileiro); o Soles (Peruano) e o Peso (Colombiano) – têm uma lógica que é diferente do câmbio oficial desses países. A flutuação é diária e está fortemente pautada na oferta dessas moedas e do dólar americano nas cidades de Letícia e Tabatinga. As principais casas de câmbio e cambistas localizam-se em Letícia e dali organizam todo o câmbio da fronteira até Iquitos, no Peru. O caso da formação das taxas de câmbio na fronteira é um bom exemplo da sociedade em rede no qual o acesso a informação, neste caso os celulares com "chips" dos três países, estrutura o mercado monetário e por consequinte o mercado de produtos na fronteira, inclusive dos produtos alimentícios.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar de ser considerada como "cidade isolada" devido a distância física de Tabatinga em relação ao restante do país, em especial aos grandes centros industriais do sudeste, a dinâmica transfronteiriça coloca Tabatinga em uma posição central em termos dos fluxos de alimentos. São os mercados como estruturas físicas oficiais (Mercado Municipal, Feira de Tabatinga, Feira do Peixe e Mercado Ticuna) e áreas de comercialização na *Beira* de Tabatinga que tornam-se nódulos importantes na complexa dinâmica do abastecimento de produtos, *in natura*, nas cidades da fronteira. As relações sociais e os diversos produtos que conformam os fluxos de mercadorias e pessoas na fronteira são expressos nas dinâmicas espaciais na rede urbana que tem nestes nódulos de comercialização de produtos *in natura* uma importante centralidade.

De "isolada" esta região não tem nada. Basta mudar de perspectiva e deixar de olhar a fronteira como algo longe, distante e desconhecido e passar a olhar as demais regiões pela fronteira, invertendo a lógica, que se percebe a complexa dinâmica econômica, social e cultural que lá se estabelece. Da fronteira se vê uma dinâmica econômica e cultural muito mais intensa e amalgamada do que se poderia imaginar tanto entre os países que conformam a tríplice fronteira como com cada país de origem. Por exemplo, o frango da agroindústria do sul do Brasil, da cebola roxa e maças peruanas quanto dos frutos do mar que chegam pelo aeroporto de Letícia, Colômbia. O estudo das estruturas de mercado, do funcionamento das redes urbanas e da importância dos meios de transporte para abastecê-los é uma interessante entrada na análise das relações transfronteiriças.

Neste sentido, compreender os processos territoriais por meio dos gêneros alimentícios, em especial os *in natura*, permite outro olhar sobre os lugares inserindo-os de maneira singular nos complexos processos que compõe a globalização desta sociedade em rede.

AGRADECIMENTOS

Os resultados que embasam este artigo provêem das seguintes pesquisas: PRONEX/FAPEAM – NEPECAB - "Cidades Amazônicas: dinâmicas espaciais, rede urbana local e regional", e "Soberania alimentar e rede urbana na Amazônia: um estudo do mercado de caça na tríplice fronteira Brasil-Peru-Colômbia" CNPq/Ciências Humanas 2013, processo número: 408231/2013-0. A pesquisa foi produzida no âmbito do Núcleo de Estudos e Pesquisas das Cidades na Amazônia Brasileira (NEPECAB). Uma parte importante da coleta de dados foi realizada por Marina Lelis Ribeiro por meio do projeto: "Produtos in natura enquanto pressuposto de análise para a segurança alimentar em Tabatinga e Tefé - AM" 2012. Iniciação Científica - Universidade Federal do Amazonas, bolsista do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Agradecemos as fontes financiadoras sem as quais o trabalho de campo na região seria impossível.

REFERÊNCIAS

BOTÍA, C.G.Z. Ciudades Pares En La Frontera Amazónica Colonial Y Republicana In: **Espacios Urbanos y Sociedades Transfronterizas En La Amazonia**. Carlos Gilberto Zárate Botía (Org.). Leticia: Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia. Instituto Amazónico de Investigaciones Imani, 2012.

CALLON, M. The laws of market. Oxford: Blackweel, 1998.

CASTELLS, M. **A sociedade em rede**. Tradução de Roneide V. Majer, Rio de Janeiro: Paz e Terra, 7ª. Edição, 2003.

CORREA, L.R. **A Periodização da Rede Urbana na Amazônia,** Revista Brasileira de Geografia, Rio de Janeiro, RJ, v. 49, n. 3, p. 39-68, jul. 1987

COSTA, E.A.C. **Geografia da alimentação no médio Solimões-Amazonas.** Manaus: EDUA, 2015. 138 p.

COSTA, E.A.C.; SCHOR, T. Redes urbanas, abastecimento e o café da manhã de idosas na cidade de Tefé, Amazonas: elementos para a análise da Geografia da Alimentação no Brasil. **Hygeia**: Revista Brasileira de Geografia Médica e da Saúde (Uberlândia), v. 9, p. 52-73, 2013.

FLIGSTEIN, N. The architecture of markets. An economic sociology of twenty-first century capitalist societies. Princeton: Princeton University Press, 2001.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Situacion y perspectivas de la seguridad alimentaria en la Amazonia en un marco de produccion agropecuaria y de cooperacion intra-regional. 1997.

GRANOVETTER, M. **Economic action and social structures: the problem of embeddedness.** American Journal of Sociology, v. 91, n. 3, pp. 481-510, November 1985. http://dx.doi.org/10.1086/228311

- LATOUR, B. On recalling ANT. In: LAW, John e Hassard, John (eds.). **Actor Network Theory and after.** Oxford: Blackwell, 1999. http://dx.doi.org/10.1111/j.1467-954x.1999.tb03480.x
- MACHADO, B.C. A presença dos agricultores israelitas do Novo Pacto Universal na região Peruana de Loreto. **Revista Geonorte**, Edição Especial 3, V.7, N.1, p.965-979, 2013.
- MORAES, A.O.; SCHOR, T. Mercados, Tabernas e Feiras: custo de vida nas cidades na calha do Rio Solimões. **Mercator** (Fortaleza. Online), v. 9, p. 101-115, 2010a.
- MORAES, A.O.; SCHOR, T. Redes, Rios e a Cesta Básica Regionalizada no Amazonas, Brasil. **Acta Geográfica** (UFRR), v. 7, p. 79-89, 2010b. http://dx.doi.org/10.5654/actageo2010.0407.0006
- PADOCH, C.; BRONDIZIO, E.; COSTA, S.; PINEDO-VASQUEZ, M.; SEARS, R.R.; SIQUEIRA, A. Urban forest and rural cities: multi-sited households, consumption patterns, and forest resources in Amazonia. **Ecology & Society**, v. 13, n. 2, 2008.
- POSTONE, M. **Time, Labor, and Social Domination:** A reinterpretation of Marx's critical theory. Cambridge: Cambridge University Press, 1996.
- RIBEIRO, A.B. A rede urbana Pan-Amazônica e a Copa do Mundo de 2014: Os impactos nas cidades de Tabatinga (BR) e Letícia (COL). Dissertação (mestrado em Ciências em geografia) Manaus: Universidade Federal do Amazonas, 2015.
- SANTOS, M. **A Natureza do Espaço**: Técnica e Tempo, Razão e Emoção / Milton Santos. 4. ed. 2. reimpr. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.
- SCHOR, T; MARINHO, R; COSTA, D. P.; OLIVEIRA, J. A. Cities, Rivers and Urban network in the Brazilian Amazon. **Brazilian Geographical Journal**: Geosciences and Humanities research medium, Ituiutaba, v. 5, n. 1, p. 258-276, jan./jun. 2014.
- SCHOR, T.; COSTA, E.A.C. Cadê o mingau de banana que estava aqui? Transformações dos hábitos alimentares no Amazonas. In: José Aldemir de Oliveira. (Org.). **Espaço, Saúde e Ambiente na Amazônia**: Ensaios de Geografia da Saúde. 1ed.São Paulo: Outras Expressões, 2013, v. 1, p. 109-125.
- SCHOR, T.; TAVARES-PINTO, M.A.; AVELINO, F.C.C.; RIBEIRO, M.L. Do peixe com farinha à macarronada com frango: uma análise das transformações na rede urbana no Alto Solimões pela perspectiva dos padrões alimentares. **Confins** [Online], 24, 2015, p online no dia 21 Julho 2015, URL: http://confins.revues.org/10254.
- SOUZA, A.S.N. **A cidade na fronteira**: Expansão do comércio peruano em Benjamin Constant no Amazonas Brasil. Dissertação (mestrado em geografia) Manaus: Universidade Federal do Amazonas, 2014.
- _____. Cidades amazônicas na fronteira Brasil-Peru. Manaus: EDUA, 2015.
- TAVARES-PINTO, M.A. **A caça e a pesca na beira de Tabatinga:** um estudo do mercado de recursos naturais na tríplice fronteira Brasil-Colômbia-Peru. Dissertação (mestrado em Ciências do Ambiente e Sustentabilidade na Amazônia) Manaus: Universidade Federal do Amazonas, 2015

WINKLERPRINS, A.M.G.A; SOUZA, P.S. Surviving the city: urban home gardens and the Economy of Affection in the Brazilian Amazon. **Journal of Latin American Geographers**, 4(1), 2005. http://dx.doi.org/10.1353/lag.2005.0033