



**Universidade Federal do Pará
Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Amazônia Oriental
Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas**

Rafael de Rivera

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO
TRAJETÓRIAS DAS PRÁTICAS ALIMENTARES NA COMUNIDADE
QUILOMBOLA DE BAIRRO ALTO, ILHA DO MARAJÓ, SALVATERRA –
PARÁ**

Belém

2017

Dados Internacionais de Catalogação- na-Publicação (CIP)
Biblioteca do NCADR/UFPA

Rivera, Rafael de

Trajetórias das práticas alimentares na comunidade quilombola de Bairro Alto, Ilha do Marajó, Salvaterra – Pará / Rafael de Rivera. - 2017.

158 f. : il. ; 29 cm

Inclui bibliografias

Orientador: Flávio Bezerra Barros

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Amazônia Oriental, Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Belém, 2017.

1. Quilombolas – Marajó, Ilha do (PA). 2. Quilombolas - Salvaterra (PA). 3. Quilombolas – Amazônia – Hábitos alimentares. II. Título.

CDD – 22 ed. 305.89608115

Rafael de Rivera

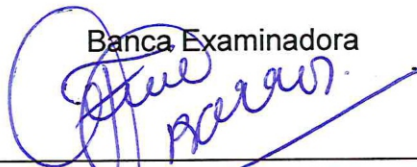
DISSERTAÇÃO DE MESTRADO
TRAJETÓRIAS DAS PRÁTICAS ALIMENTARES NA COMUNIDADE
QUILOMBOLA DE BAIRRO ALTO, ILHA DO MARAJÓ, SALVATERRA –
PARÁ

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas da Universidade Federal do Pará - UFPA e da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA Amazônia Oriental, como pré-requisito para obtenção do título de Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável.

Orientador: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros

Data de aprovação. Belém - PA: 13 / 04 / 2017

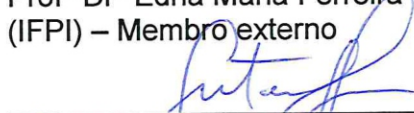
Banca Examinadora



Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros
(PPGAA/UFPA-Embrapa) - Orientador



Profª Drª Edna Maria Ferreira Chaves
(IFPI) – Membro externo



Prof. Dr. Gutemberg Armando Diniz Guerra
(PPGAA/UFPA) - Membro interno



Profª Dra. Rosa Elizabeth Acevedo Marín
(NAEA-UFPA) – Membro externo

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao Grande Espírito e todas as manifestações da Luz Divina pela oportunidade de realizar este trabalho.

Aos meus pais, Reinaldo Chaves Rivera e Débora Fancher Castro, por buscarem sempre me instruir no caminho correto e me apoiarem dando-me liberdade de escolher qual caminho tomar em meus estudos.

Aos meus irmãos Ricardo, Silvia e Sofia, minhas filhas Sarah Helen e Luana Serena pelo amor e carinho sempre presentes.

Aos meus avós, *in memoriam*, especialmente minha avó Jaty C. Rivera que sempre me incentivou a escrever sobre “as coisas interessantes que vejo nas minhas viagens”.

Ao meu orientador, Flávio B. Barros, a todos os professores e meus colegas do Mestrado em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Sustentável (MAFDS). Vocês foram todos essenciais nessa jornada.

A toda comunidade quilombola Bairro Alto pela receptividade e comprometimento com a pesquisa.

A todos meus amigos que felizmente cruzaram meus caminhos e que muitos, apesar da distância, sabem que moram no meu coração.

As professoras Regina Coelly Fernandes Saraiva e Tânia Cristina da Silva Cruz, do Núcleo Sociocultural da UnB-Campus Planaltina, onde iniciei e desenvolvi estudos junto a comunidades quilombolas na Chapada dos Veadeiros – GO.

A amiga Renata Maués pelas revisões deste trabalho.

RESUMO

Esta pesquisa propõe uma reflexão sobre os processos que envolvem a trajetória alimentar da comunidade quilombola Bairro Alto, Salvaterra, Ilha do Marajó – PA. Partindo das dimensões culturais no contexto dos saberes e fazeres, as formas de produzir, obter, preparar, acondicionar e consumir alimentos no quilombo. Orientado pela linha do tempo, exponho também os eventos marcantes, como os conflitos endógenos e exógenos, as políticas de assistência, como bolsa família e também “novos formatos” de renda e como esses processos afetam a segurança alimentar e nutricional na comunidade em questão. A partir dos croquis situacionais e inspirado pelo Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia (PNCSA), apresento o uso do território no passado, no presente e no futuro, e relaciono a soberania alimentar, a agroecologia e a permacultura à gestão territorial junto aos projetos futuros desejados pela comunidade estudada. A pesquisa de campo ocorreu no ano de 2016 e utilizou como métodos, a partir de um enfoque sistêmico, lista livre, entrevistas semiestruturadas, observação participante, construção coletiva de croquis situacionais e etnofotografia. A pesquisa mostrou que os quilombolas de Bairro Alto consomem 238 itens alimentares oriundos de diferentes fontes e categorias, os quais representam o domínio do conhecimento vivo da apropriação da natureza para fins alimentares, ainda que muitos desses alimentos sejam industrializados. O anseio por projetos comunitários reflete a necessidade de buscar novas fontes de renda onde a qualidade ambiental seja restaurada e os vínculos comunitários presentes no território possam ser resgatados em algumas partes e inovados em outras. Os mecanismos de gestão territorial serão de extrema importância para poder aferir as áreas necessárias e seus respectivos usos a curto, médio e longo prazo a fim de garantir a reprodução da cultura local e gerar benefícios sociais, econômicos e ambientais.

Palavras Chave: Quilombola, Cultura alimentar, Segurança alimentar e nutricional, Soberania Alimentar, Amazônia.

ABSTRACT

This research proposes a reflection on the processes that involve the alimentary trajectory of the quilombola community Bairro Alto, Salvaterra municipality, Ilha do Marajó, Pará State. I started from the cultural dimensions in the context of knowledge and practices, the ways of producing, obtaining, preparing, packaging and consuming food in the quilombo. Guided by the timeline, I also outline striking events such as endogenous and exogenous conflicts, care policies such as family grants and also "new formats" of income, and how these processes affect food and nutritional security in the community in question. From the situational croqui, inspired by the New Social Cartography of the Amazon (PNCSA), I present the use of the territory in the past, present and future, and relate food sovereignty, agroecology and permaculture to the territorial management of projects desired by the community studied. Field research occurred in the year 2016 and used as a method, from a systemic approach, free list, semi-structured interviews, participant observation, collective construction of situational croqui and ethnophotography. The research showed that the quilombolas of Bairro Alto consume 238 food items from different sources and categories, which represent the domain of living knowledge of the appropriation of nature for food purposes, although many of these foods are industrialized. The yearning for community projects reflects the need to seek new sources of income where environmental quality is restored and the community links present in the territory can be rescued in some parts and innovated in others. Territorial management mechanisms will be extremely important in order to be able to assess the necessary areas and their respective uses in the short, medium and long term in order to guarantee the reproduction of the local culture and generate social, economic and environmental benefits.

Key words: Quilombola, Food culture, Food Security, Food sovereignty, Amazon

Lista de Figuras

Figura 1: Síntese da análise proposta nesta pesquisa.	17
Figura 2: Mapa de localização do Brasil, do Pará com destaque em Salvaterra, Ilha Marajó – PA e da comunidade quilombola Bairro Alto.	20
Figura 3: Imagem de satélite relacionando as localidades do quilombo Bairro Alto em Salvaterra, Ilha do Marajó-PA, a citar: A. Valentim; B. Marinquara; C. Bairro Alto; D. Santa Maria; E. Vila Galvão; F. São Luís; G. Ilha do Cocal; H. Caçador e I. Bom Jardim.	22
Figura 4: Integrantes da comunidade quilombola Bairro Alto que permaneceram até o fim das discussões sobre os mapas situacionais no dia 03/07/2016, na sede da Associação de São Pedro. Salvaterra, Ilha do Marajó – PA. Foto: Rafael de Rivera.	43
Figura 5: Preferências dos quilombolas da comunidade de Bairro Alto quanto aos alimentos tradicionais, Salvaterra, Ilha Marajó – PA.	48
Figura 6: Preferências dos quilombolas da comunidade de Bairro Alto quanto aos alimentos industrializados, Salvaterra, Ilha Marajó – PA.	49
Figura 7: Preferências alimentares entre os moradores do quilombo Bairro Alto provenientes da caça, Salvaterra, Ilha do Marajó – PA.	55
Figura 8: Animais capturados por caçadores do Marinquara, comunidade Bairro Alto A. Jacaré ainda vivo e imobilizado. B. Capivara abatida. Fotos: Rafael de Rivera.	55
Figura 9: A. Destaque do peixe Bagre, muito consumido no quilombo Bairro Alto. B. Espécies de peixes que são vendidos na comunidade de Bairro Alto. Fotos: Rafael de Rivera.	57
Figura 10: A. Sr. Antônio Ramos S. S., 27 anos, morador do Bairro Alto com o espinhel na mão. B. Curral na Praia Grande, Salvaterra, Ilha do Marajó – PA. Fotos: Rafael de Rivera.	58
Figura 11: Desenho esquemático da técnica de pesca por curral. Desenho elaborado por Adilson Cássio S. S., 24 anos, morador do quilombo Bairro Alto.	59
Figura 12: Desenho esquemático das técnicas de pesca chamadas “Matapi” e Siririca para capturar peixe. Desenho elaborado por Adilson Cássio S. S., 24 anos, morador do quilombo Bairro Alto.	60
Figura 13: Desenho esquemático da técnica de pesca chamada de “Cacuri” feita pelo Adilson Cássio Santos dos Santos, 24 anos, morador do quilombo Bairro Alto.	61
Figura 14: Moradores do quilombo Bairro Alto preparando a armadilha para armazenar os peixes recém capturados, são eles, da esquerda para a direita: Raimundo R. S. (Pina), 50 anos; Alexandre Daniel S. S., 26 anos; Sr. Antônio e Manoel Guilherme S. S. (Tio Guilha), 50 anos. Foto: Rafael de Rivera.	61
Figura 15: A. Alexandre Daniel S. S. (Derreca), 26 anos, voltando da pescaria. B. Rede de pescaria secando ao sol. Fotos: Rafael de Rivera.	63
Figura 16: Preferências alimentares dos quilombolas de Bairro Alto quanto aos Peixes, Salvaterra, Ilha Marajó – PA.	64
Figura 17: Preferências alimentares dos quilombolas de Bairro Alto quanto aos Mariscos, Salvaterra, Ilha Marajó – PA.	66
Figura 18: A. Dona Cândida S. B., 66 anos, com o camarão Pitu que caiu na rede de pesca. B. Ao fundo o Lago da Campina. Região muito utilizada pelos moradores do	

quilombo Bairro Alto, uma das regiões em conflito territorial com a EMBRAPA. Fotos: Rafael de Rivera.	67
Figura 19: A. Caramujo cujo molusco que habita esta concha é utilizado na alimentação em combinação com diversos outros ingredientes. B. Caranguejo do tipo Sarará, utilizado junto no preparo do prato chamado cunhapira. Fotos: Rafael de Rivera.	67
Figura 20: A. Mauricio P. S., 76 anos, num pequeno pedaço do quintal que contem: sapotilha, cará espinho, coqueiro, café, piquiá e urucum. B. Maria Conceição S. S., 77 anos, enquanto mostrava a diversidade de plantas no seu quintal na comunidade do Bairro Alto. Fotos: Rafael de Rivera.	69
Figura 21: Preferências alimentares dos quilombolas de Bairro Alto quanto aos frutos, Salvaterra, Ilha Marajó – PA.	71
Figura 22: Preferências alimentares dos quilombolas de Bairro Alto quanto aos Vegetais Cultivados, Salvaterra, Ilha Marajó – PA.	72
Figura 23: Maria Conceição S. S., 77 anos junto a sua horta suspensa no quintal da sua casa no quilombo Bairro Alto. Foto Rafael de Rivera.	73
Figura 24: A. Porcos chamados de Pé Duro, da região do Marajó criados no chiqueiro no Bairro Alto; B. Filhotes de patos na região do Valentim. Fotos: Rafael de Rivera. ..	74
Figura 25: Preferências dos quilombolas da comunidade de Bairro Alto quanto os Alimentos de origem dos Animais de Criação, Salvaterra, Ilha Marajó – PA.	74
Figura 26: A. Carlos Alberto L., 64 anos e Maria Dalva F. T., 62 anos, no roçado; B. Batata doce crescendo no meio do roçado. Fotos: Rafael de Rivera.	76
Figura 27: A. Detalhe da roça de mandioca com o milho no meio; B. Maria Dalva F. T., 62 anos mostrando o milho recém colhido de variedade híbrida. Fotos: Rafael de Rivera.	76
Figura 28: A. Matapis feitos de tala a esquerda e de garrafas PET a direita; B. Joaquim S. L., 58 anos, demonstrando como é o recipiente que fica a isca para o camarão dentro do matapi chamado de “poqueca”. C. Matapis feito com material reutilizado (baldes de tinta), cujos furos laterais permitem com que os camarões pequenos saiam e sem ser capturados prematuramente. Fotos: Rafael de Rivera.	77
Figura 29: Disponibilidade em número de frutos, grãos, sementes e tubérculos durante o ano no quilombo Bairro Alto, Ilha do Marajó, Salvaterra – PA.	80
Figura 30: A. Mujica de caramujo preparada por Maria Amélia G. S., 70 anos para o almoço da reunião de construção dos croquis situacionais. B. Fruto da palmeira Mucuuba. Fotos: Rafael de Rivera.	81
Figura 31: A. Escabeche de peixe preparado por Meire S. S. B., 37 anos, servido com arroz branco e farinha. B. Miguel Alcides S. S.(Pik), 32 anos, se servindo da caldeirada de Bagre. C. Caldeirada de bagre preparado por Eliana S., 46 anos, servido de forma tradicional com farinha de mandioca. Fotos: Rafael de Rivera.	82
Figura 32: A. Urucum colhido com fungos. B. Ingredientes reunidos para o preparo do coloral: urucum, farinha de mandioca e alho. Fotos: Rafael de Rivera.	88
Figura 33: A. Primeira etapa do feitiço do coloral onde se coloca o alho e óleo na panela para fritar. B. Adiciona o urucum e frita até antes dos grãos escurecerem. C. Adiciona a farinha de mandioca em proporção igual a do urucum e mexe por mais uns instantes. Fotos: Rafael de Rivera.	89
Figura 34: A. Sr. Maurício S. S., 76 anos, trabalhando no moedor. B. Pó do coloral pronto para uso. Fotos: Rafael de Rivera.	89

Figura 35: Sr. Zeferino G. S. (Zampa), 82 anos, junto com os pés de café que ele reproduz desde o tempo do seu bisavô. Foto: Rafael de Rivera.....	90
Figura 36: A. Maria Gilda S., 51 anos, conferindo o ponto de secagem dos grãos de café. B. Grãos de café secos. C. Alanna M. V. M., 31 anos, moendo o café no pilão para separar a casca dos grãos. Fotos: Rafael de Rivera.	91
Figura 37: A. Maria Luciene S., 39 anos, espanando as cascas separando-as do grão de café. B. Última catação deve ser feita manualmente. C. Estrutura de fogão à lenha e o café sendo torrado num recipiente feito de metal. Fotos: Rafael de Rivera.	91
Figura 38: A. Café já pronto com açúcar na textura de um “pé-de-moleque” que é levado novamente ao pilão. B. Café depois de pilado sendo peneirado pela ultima vez pela Maria Luciene S. 39 anos e Lucidete S., 43 anos. C. Café recém beneficiado sendo preparado para beber. Fotos: Rafael de Rivera.	92
Figura 39: A. Maria Gilda S., 51 anos, carregando lenha. B. Zelma Maria G. S.(Figica), 41 anos, cortando lenha. C. Neuzarina G. J. (Neuza), 70 anos, suspendendo as pedras para tirar a água da mandioca no tipiti e Lucidete S., 43 anos, acompanhando o processo. Fotos: Rafael de Rivera.	93
Figura 40: A. Família (acima mencionada) reunida para descascar mandioca no quintal do Sr. Zampa. B. Detalhe da mandioca açai com a entrecasca de cor roxa. C. Mandiocas amarelas. Fotos: Rafael de Rivera.....	94
Figura 41: Na estrutura do forno de assar farinha ocorre a lavagem das raízes de mandioca das variedades: A. Brancas. B. Amarelas. Fotos: Rafael de Rivera.	94
Figura 42: A. Lucidete S., 43 anos, trabalhando no rodete que tritura a mandioca. B. Maria G. S. (Figica), 41 anos, levando a massa da mandioca amarela para o recipiente. C. Maria G. S. (Figica) espreme nas mãos para tirar o caldo do tucupi e a tapioca. Fotos: Rafael de Rivera.....	95
Figura 43: A. Momento em que se separa o tucupi e se condensa a tapioca no fundo da bacia. Na foto Zelma Maria G. S.(Figica), 41 anos e Maria Gilda S., 51 anos. B. Tucupi sendo cozido na panela onde se utiliza o pau alho para mexer. Fotos: Rafael de Rivera.....	95
Figura 44: A. Mistura da mandioca branca com a amarela utilizando a estrutura do forno de torrar farinha realizada em mutirão. B. Neuzarina G. J. (Neuza), 70 anos, fazendo as bolotas de farinha misturada para levar ao tipiti. Fotos: Rafael de Rivera.	96
Figura 45: A. Lucidete S., 43 anos, colocando a massa dentro do tipiti. B. Tipiti já fixado na estrutura. C. Leonor Thays S. C., 16 anos, coando a massa agora seca na peneira de jacitara para poder torrar a farinha. Fotos: Rafael de Rivera.	96
Figura 46: A. Raimundo R. S. F. (Shurenga), 17 anos; Ronildo R. M. (Loro) 23 anos, Romulo Davi S. S. (Gigino), 16 anos descascando o milho recém trazido do roçado. B. Destaque do milho no paneiro. C. Ana Claudia S. S. (Biula), 18 anos preparando o mingau de milho. Fotos: Rafael de Rivera.	97
Figura 47: A. Panela com mingau de milho sendo cozido no fogão tradicional. B. Panela com maniçoba cozinhando no fogo de chão por sete dias. C. Bebida chamada “macaco”, feita a partir da fermentação da mandioca branca. Fotos: Rafael de Rivera.	98
Figura 48: A. Venda dos alimentos durante a festividade de São Pedro em 2016 no quilombo Bairro Alto. B. Prato de churrasco, com arroz, farofa, macarrão, espetinho de carne e salada. Fotos: Rafael de Rivera.	98

Figura 49: Alimentos vendidos na festividade São Pedro de 2016 no quilombo Bairro Alto. A. Maniçoba com arroz. B. Tacacá. C. Bolo de trigo com cobertura de chocolate. Fotos: Rafael de Rivera.....	99
Figura 50: Búfalos na estrada que leva ao Valentim e caçador, região hoje pertence a EMBRAPA. Foto: Rafael de Rivera.....	107
Figura 51: Zeferino G. S. (Zampa), 82 anos, mostrando com desgosto o que os porcos fazem na terra. Segundo ele até o cafezal é prejudicado. Foto: Rafael de Rivera.	110
Figura 52: A. Registro de um porco saindo do roçado existente dentro da comunidade. Este possui cerca que no momento esta coberta de plantas. B. Porcos soltos na região de São Luis fuçando por todos os lugares livremente. Fotos: Rafael de Rivera.	111
Figura 53: A. Pé de acerola protegido com rede de pesca antiga para manter os animais de criação afastados. B. Vegetais cultivados no quintal protegido por redes de pesca antiga. Foto: Rafael de Rivera.....	113
Figura 54: A. Cesta básica de produtos industrializados. B. Plantio de abacaxi no quilombo Bairro Alto. Fotos: Rafael de Rivera.....	120
Figura 55: Croqui caracterizando as áreas utilizadas pelos moradores do Bairro Alto no passado.....	128
Figura 56: Croqui caracterizando as áreas utilizadas pelos moradores do Bairro Alto no presente.	129
Figura 57: Croqui caracterizando a área utilizada tradicionalmente pela comunidade e que serão requeridas na titulação coletiva do Bairro Alto marcado em cor lilás; e áreas de uso comum de várias comunidades marcada em cor verde.	130
Figura 58: Mapa cartográfico do Território Quilombola Bairro Alto, com os dados dos mapas mentais do: passado, presente e futuro.	133
Figura 59: Fontes de itens alimentares consumido pelos quilombolas de Bairro Alto, Salvaterra, Ilha do Marajó – PA. O “n” representa o número de itens alimentares dentro da referida categoria de análise.....	146

Lista de Tabelas

Tabela 1: Peixes que os moradores do quilombo Bairro Alto (Barro Alto) se alimentam em relação ao ambiente que vivem, sazonalidade, técnica de captura e disponibilidade ou frequência. As exceções da legenda são escritas por extenso na própria tabela. ..	56
Tabela 2: Lista livre dos frutos descritos pelos moradores do Quilombo Bairro Alto, Salvaterra, Ilha do Marajó – PA.	69
Tabela 3: Frutos e tubérculos consumidos na comunidade quilombola Bairro Alto, onde a colheita se dá o ano todo. Em verde são os meses que se tem a colheita.	78
Tabela 4: Frutos e tubérculo consumidos na comunidade quilombola Bairro Alto, onde a colheita se dá entre 4 a 8 meses do ano. Em verde são os meses que se tem a colheita.	78
Tabela 5: Frutos, grãos, sementes e tubérculo consumidos na comunidade quilombola Bairro Alto, onde a colheita se dá entre 1 a 4 meses do ano.	79

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	14
2. PERGUNTA DE PESQUISA E OBJETIVOS.....	18
3. ÁREA DE ESTUDO	18
4. REFERENCIAL TEÓRICO	27
4.1 QUILOMBOLAS.....	27
4.2 CULTURA ALIMENTAR NA AMAZÔNIA	29
4.3 SEGURANÇA ALIMENTAR, NUTRICIONAL E SOBERANIA ALIMENTAR ..	32
5. METODOLOGIA.....	36
6. CAPÍTULO 1 - PRÁTICAS ALIMENTARES NO QUILOMBO BAIRRO ALTO - HISTÓRIAS E SABERES	45
6.1 A TRAJETÓRIA ALIMENTAR DO QUILOMBO BAIRRO ALTO	50
6.2 ALIMENTOS DA MATA.....	53
6.3 ALIMENTOS DOS RIOS, IGARAPÉS, LAGOS E OCEANO.....	56
6.3.1 Técnicas tradicionais de Pesca.....	58
6.4 ALIMENTOS VEGETAIS DOS QUINTAIS	68
6.5 ANIMAIS DE CRIAÇÃO.....	73
6.6 ALIMENTO DA ROÇA	75
6.7 CALENDÁRIO DE FRUTOS, CEREAIS E TUBÉRCULOS DA COMUNIDADE DE BAIRRO ALTO	78
6.8 PRATOS TRADICIONAIS	80
6.9 QUANTO ÀS RESTRIÇÕES ALIMENTARES	86
6.10 REGISTRO PASSO A PASSO DO FEITIO DE CONDIMENTOS, PRATOS E ALIMENTOS TRADICIONAIS	88
6.10.1 Colorau.....	88
6.10.2 O café tradicional.....	90
6.10.3 Mandioca e seus derivados	92
6.10.4 Mingau de milho	97
6.10.5 Festividade de São Pedro.....	97
7. CAPÍTULO 2 - PRESSÕES, AMEAÇAS E CONFLITOS: A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO BAIRRO ALTO	100
7.1 CONFINAMENTO, CERCAMENTO E IMPEDIMENTOS.....	103
7.2 PLANTA MAS NÃO COLHE!	107
7.2.1 Os animais soltos na comunidade	109
7.3 MAIS DIFÍCIL E MAIS FÁCIL	113

7.4. APOSENTADORIA, BOLSAS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E RENDA.....	115
7.5 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO QUILOMBO BAIRRO ALTO	119
8. CAPÍTULO 3 -TERRITORIALIDADE E SOBERANIA ALIMENTAR	122
8.1 CROQUIS SITUACIONAIS E A TITULAÇÃO COLETIVA.....	124
8.2 PROJEÇÃO FUTURA NO QUILOMBO BAIRRO ALTO	134
8.2.1 Agroecologia.....	136
8.2.2 Permacultura	139
9. CONSIDERAÇÕES FINAIS	143
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	151

1. INTRODUÇÃO

Diferentes povos e comunidades viveram e muitos ainda vivem em harmonia com a natureza, pois sabem que a conservação da biodiversidade garante a reprodução de seus modos de vida na atualidade e os projeta para o futuro.

Porém muitas forças divergentes continuam a atacar os modos de vida tradicionais, sobretudo aquelas provenientes do capitalismo e diversas são as frentes de ação e reflexão que buscam conservar e preservar os modos de vida tradicionais e, conseqüentemente, o ambiente onde vivem.

As simbologias e as relações com a alimentação provenientes do cultivo e extrativismo local, a territorialidade, as políticas públicas, a dependência de produtos industrializados são focos desta pesquisa, pois refletem na segurança e soberania alimentar da população estudada.

É necessário enxergar que os povos tradicionais são o resultado de uma série de relações históricas e culturais que ocorreram em determinado tempo e espaço. Toledo e Barrera-Bassols (2015) refletem sobre a necessidade de decifrar a memória ancestral da nossa espécie:

...volver o olhar para os povos originários, tradicionais ou indígenas, em cujos modos de vida – materiais e imateriais- é possível encontrar a *memória da espécie*. E é nessa memória que está boa parte das chaves para decifrar, compreender e superar a crise dessa modernidade, ao reconhecer outras formas de conviver entre nós e com os outros – entre os modernos e os pré-modernos e entre os humanos e os não humanos, isto é, a natureza ou as *culturalidades* (TOLEDO E BARRERA-BASSOLS, 2015:18).

Objetivou-se compreender quais as condições atuais da alimentação em relação ao passado; entender quais os eventos ou momentos foram mais marcantes na trajetória alimentar; as representações sociais acerca da cultura alimentar que envolve a comunidade quilombola Bairro Alto¹, na Ilha do Marajó – PA, e refletir acerca dos potenciais e desafios da segurança e soberania alimentar para esta comunidade. Embora a alimentação seja uma necessidade biológica, está intrinsecamente associada à dimensão social como Vilá (2009) afirma:

A alimentação é um processo indispensável para a vida e para a reprodução da espécie. É a via pela qual são obtidos os nutrientes

¹ Também designada Barro Alto por parte dos moradores e em documentos oficiais.

que fornecem ao organismo energia, substâncias estruturais e reguladoras, necessárias para que o corpo realize suas funções adequadamente. Entretanto, apesar de ser um imperativo biológico, a alimentação é uma atividade humana, e como qualquer outra, está regulada socialmente (VILÁ, 2009:29).

Roberto Da Matta, em seu texto sobre o simbolismo da comida no Brasil, publicado em 1987, diz que “a comida tem o papel de destacar identidades e, conforme o contexto das refeições, elas podem ser nacionais, regionais, locais, familiares ou pessoais” (DA MATTA, 1987). Portanto, a alimentação também é fortemente caracterizada e distinguida pelo ambiente em que as pessoas vivem. Santilli (2015:586) sintetiza estudos antropológicos consolidados que reconhecem “que a alimentação humana é muito mais do que um fato biológico, mas um ato social e cultural”. Portanto o ambiente em que se vive, define muito do que comemos. Santilli (2015) afirma ainda que:

A diversidade cultural e a criatividade humana se expressam nas mais diferentes formas de utilização de recursos naturais e de interação do homem com o meio em que vive. Os sistemas alimentares mantêm estreita relação com a cultura, entendida como memória e identidade (SANTILLI, 2015:602).

A Amazônia é composta sobretudo por áreas de florestas, várzeas, rios, lagos e igarapés. Cada qual em sua característica possui grande exuberância e diversidade de plantas e animais, os quais proporcionam diferentes usos às pessoas. O sistema de conhecimento usado pelos povos tradicionais, ao contrário do que se propaga em diferentes meios nas sociedades, possui detalhamento acerca da natureza. Estas são de acordo com as relações que cada povo desenvolve com as plantas e animais. Toledo e Barrera-Bassols (2009) trabalham os conhecimentos tradicionais como a memória biocultural dos povos, e afirmam que:

Contrariamente ao especulado, na mente do produtor tradicional existe um detalhado catálogo de conhecimento acerca da estrutura ou dos elementos da natureza, as relações que se estabelecem entre estes, seus processos e dinâmicas e seu potencial utilitário. Dessa forma, no saber local existem conhecimentos detalhados de caráter taxonômico sobre constelações, plantas, animais, fungos, rochas, neves, águas, solos, paisagens e vegetação, ou sobre processos geofísicos, biológicos e ecológicos, tais como movimentos de terras, ciclos climáticos ou hidrológicos, ciclos de vida, períodos de floração, frutificação, germinação, zelo ou nidificação, e fenômenos de recuperação de ecossistemas (sucessão ecológica) ou de manejo da paisagem (TOLEDO e BARRERA-BASSOLS, 2009:36).

Esses conhecimentos são atualizados e repassados para as novas gerações. Ao mesmo tempo em que as sociedades preservam seus hábitos alimentares, está a ocorrer nos tempos atuais uma transformação dos hábitos alimentares tradicionais em detrimento aos alimentos industrializados.

Navas et al (2015) trata da opção pelo modelo de desenvolvimento econômico do tipo capitalista oligopolista, o aumento do contato com a sociedade industrial moderna há alterações no estilo de vida e nos padrões de alimentação a partir da agricultura de subsistência é a primeira atividade a ser reduzida com os processos de mudanças, havendo maior ênfase para produtos de maior valor comercial, em detrimento dos cultivos de subsistência e aumento no consumo de produtos adquiridos em supermercados (NAVAS et al, 2015:141).

A priori os trabalhadores do campo alimentam as cidades, porém muitas pessoas que moram em áreas rurais compram alimentos industrializados nos mercados dos grandes centros urbanos. Portanto, o alimento que antes era local passou em parte a ser obtido de circuitos longos de comercialização. A reflexão sobre opções e escolhas alimentares e suas transformações ao longo do tempo tendem a deixar marcas profundas em diferentes contextos sociais, sendo que, algumas destas são abordadas neste estudo.

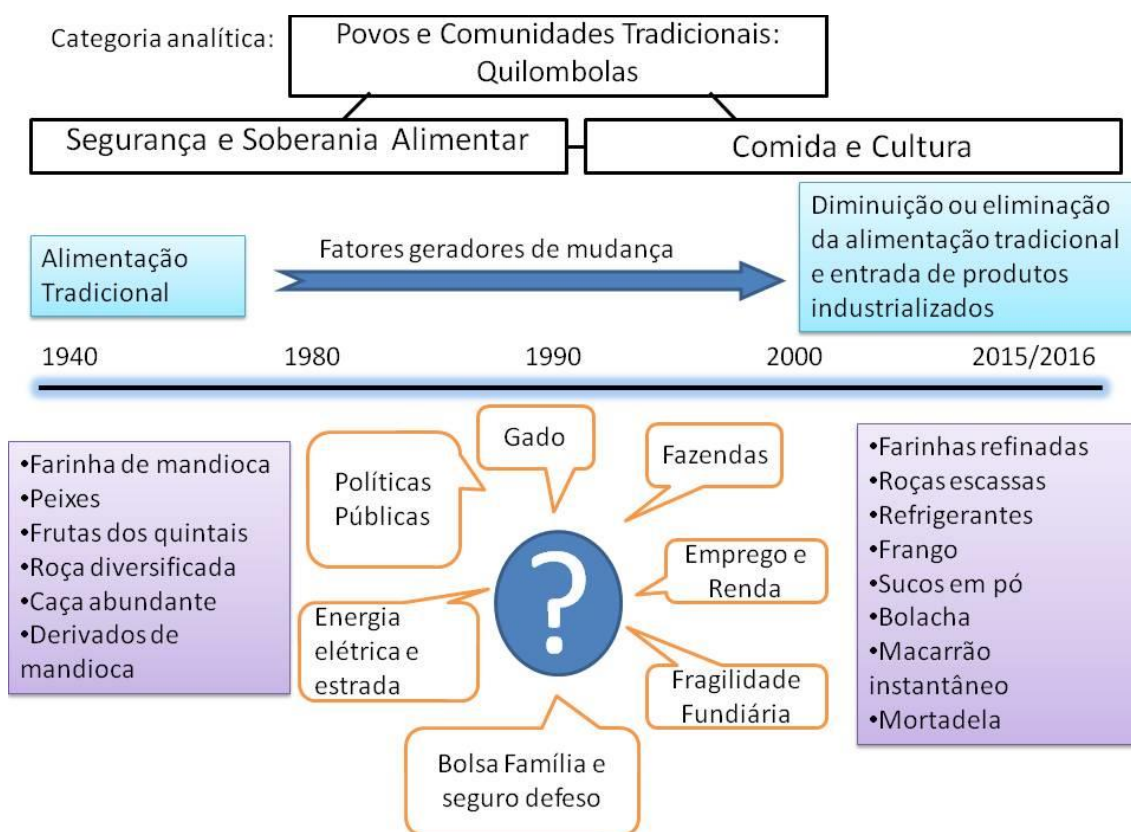
Comer, alimentar ou nutrir circulam na nossa cultura, aproximadamente, como sinônimos e desse modo não dão conta das transformações que vêm ocorrendo na alimentação, que desejadas ou indesejadas contam com um hibridismo de padrões que representa uma mudança tanto de regras como de preferências alimentares (CARVALHO et al., 2011:155).

Para tanto organizei os resultados e discussões com intuito de criar coerência analítica ao texto e propor a união de temas que julguei pertinentes. Assim sendo, o capítulo 1 expressa a variedade alimentar, no contexto dos saberes e fazeres, que apresenta algumas formas de se produzir, obter, preparar, acondicionar e consumir alimentos no quilombo Bairro Alto. No capítulo 2 trato dos conflitos locais à luz dos processos jurídicos locais, unindo os fatores renda e bolsas de assistência governamentais com o discurso da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). No capítulo 3, apoiado nos croquis situacionais, busco a aproximação com o Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia - PNCSA e apresento o uso do território no passado, no presente e

no futuro, onde relaciono a soberania alimentar e agroecologia ao território junto aos projetos futuros desejados pela comunidade estudada.

A figura 1 (abaixo) busca sintetizar a proposta principal desta pesquisa expondo as categorias analíticas escolhidas, a citar: a-) quilombolas; b-) cultura e comida e; c-) segurança e soberania alimentar. Nesse sentido, a opção de trabalhar com a trajetória alimentar, surge da hipótese de que entre uma alimentação tradicional e a chegada de produtos industrializados, diversos fatores influenciaram diretamente no modo de se alimentar desta comunidade. Estes estão relacionados a uma interrogação, pois o objetivo deste estudo é entender como as políticas públicas, a propriedade privada, a renda e as relações sociais locais acabam por determinar os itens alimentares presentes no dia a dia ou esporadicamente na vida das pessoas do quilombo.

Figura 1: Síntese da análise proposta nesta pesquisa.



Fonte: Elaboração própria (pesquisa de campo e revisão bibliográfica)

2. PERGUNTA DE PESQUISA E OBJETIVOS

PERGUNTA DE PESQUISA

Quais são as trajetórias nas práticas alimentares que podem ser observadas nas últimas décadas e os fatores associados nos processos, na visão dos moradores do quilombo Bairro Alto, na Ilha do Marajó - PA?

OBJETIVO

Compreender as principais transformações ocorridas nas práticas alimentares da comunidade quilombola Bairro Alto ao longo dos últimos 76 anos, com destaque para a percepção dos quilombolas acerca das principais influências que atuam nestes processos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar e descrever, num recorte histórico de 1940 – 2016, as práticas alimentares dos Quilombolas do Bairro Alto;
- Caracterizar e analisar quais fatores ambientais, sociais, políticos e econômicos influenciaram as transformações nas práticas alimentares da referida comunidade.
- Refletir sobre Soberania Alimentar no Território Quilombola Bairro Alto.

3. ÁREA DE ESTUDO

A comunidade quilombola Bairro Alto, designada antigamente e ainda hoje por muitos moradores como “Barro Alto” (Figura 2), localiza-se na Ilha do Marajó, no município de Salvaterra, Estado do Pará – Brasil.

O arquipélago do Marajó está situado no extremo norte do Estado do Pará, na foz do rio Amazonas – denominado também de Foz do Rio-Mar. É considerado em sua totalidade o maior complexo de ilhas fluviais do mundo e constitui-se numa das mais ricas regiões do País em termos de recurso hídricos e biológicos, com 49.606 Km² (PLANO DE DESENVOLVIMENTO DO MARAJÓ, 2007).

O município de Salvaterra contém uma área de 1.039km², está localizado na Mesorregião do Marajó, inserido na Microrregião do Arari. Suas coordenadas geográficas são: 00° 45' 21" de Latitude e 48° 45' 54" de Longitude. O município de Salvaterra é constituído pelo rio Paracauari, o qual serve de limite, em grande parte, ao norte, com o município de Soure, e corre no sentido oeste-leste, fazendo limite em parte com o rio Amazonas e o Oceano Atlântico. Nos aspectos demográficos segundo dados oficiais do IBGE (2010) a população residente, em Salvaterra, totaliza 20.183 habitantes, sendo, 12.672 na zona urbana e 7.511 na zona rural, num total de 10.292 homens e 9.891 mulheres (SALVATERRA, 2012).

O primeiro destino a partir de Belém/PA é o porto de Camará, cerca de três a quatro horas de viagem de barco a depender da maré. Neste local se pega uma van para o centro do município de Salvaterra que percorre um trajeto de 35 km. Após a chegada em Salvaterra são mais 15 km até o quilombo Bairro Alto. Outro caminho que leva à comunidade é pelo Rio Paracuari.

O clima região é caracterizada como tropical quente e úmido com distribuição de chuvas e ventos regulares. Possui temperatura média anual em torno de 27°C, apresentando uma média máxima em torno de 36°C e mínima superior a 18°C. No Município, ocorre a predominância de solo do tipo latossolo amarelo distrófico, de textura média e areia quartzosa; plintossolo distrófico, textura indiscriminada; areia quartzosa distrófica, solonchak e textura indiscriminada, além dos solos indiscriminados de mangue, todos em associações (SALVATERRA, 2012). Quanto à vegetação:

Caracteriza-se por apresentar floresta pouco densa, campos inundáveis e áreas de cerrado. Predominam algumas palmeiras, tais como açazeiros, coqueiros e inajazeiros. Em grande parte da zona rural, encontram-se matas típicas da Floresta Amazônica, como igapó, várzea e campos naturais. A predominância em Salvaterra é de vegetação campestre, com campos herbáceos, gramíneos e savanas. Nas terras firmes, onde, primitivamente, havia a Floresta Densa dos Platôs, o desmatamento favorece o aparecimento das Capoeiras ou Florestas Secundárias em diferentes estágios de regeneração, intercaladas com cultivos agrícolas de subsistência (milho, arroz e mandioca) e com o cultivo do abacaxi, muito expressivo no Município. Na área sob influência de inundações, predominam os manguezais, onde se encontram espécies nativas como a *Rhizophora Mangle* e *Avicennia Nitida* (SALVATERRA, 2012).

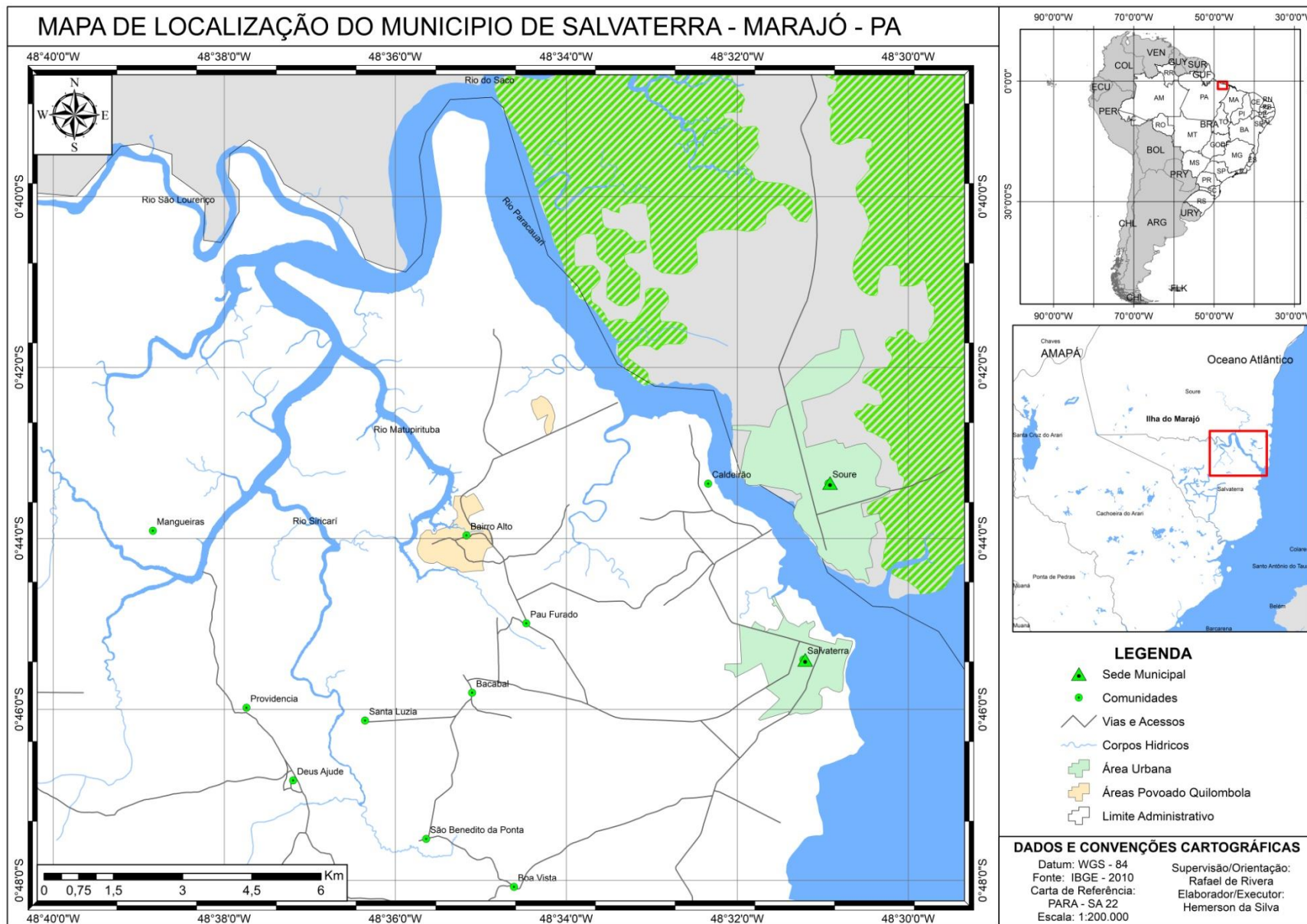


Figura 2: Mapa de localização do Brasil, do Pará com destaque em Salvaterra, Ilha Marajó – PA e da comunidade quilombola Bairro Alto.

A Amazônia abriga, em seu vasto território, a Ilha de Marajó, a maior ilha flúvio-marinha do mundo, que se apresenta enquanto um cenário encantador pela sua biodiversidade e pela riqueza cultural de seu povo e constitui uma das mais ricas regiões do país em termos de recursos hídricos e biológicos. O conjunto de ilhas que compõem o arquipélago marajoara possui uma rica biodiversidade, composta por variadas espécies de peixes, mariscos e por uma grande multiplicidade de árvores e plantas, que abrigam uma imensa diversidade de pássaros e insetos (CRISTO, 2007:40).

Acevedo Marin (2005), ao realizar um levantamento em 11 das 15 comunidades do município de Salvaterra, mostrou que nelas vivem 1.916 habitantes, ou seja, número igual a 35% da população rural do município. Nesse contexto se localiza o quilombo Bairro Alto, o qual é composto atualmente por cerca de 700 pessoas em 108 famílias, “que vivem da pesca, agricultura e extração há mais de um século” (CARDOSO, 2010:9) sendo as “florestas, cardumes, terras cultiváveis, que se constituem em elementos fundamentais para a sobrevivência dos membros da comunidade” (ARQBA, 2016). Ana Cláudia Peixoto de Cristo (2007) fala sobre as faces e cenários do Marajó:

... florestas, campos, matas de igapó, praias, rios, furos e igarapés. A parte litorânea que fica na costa leste da ilha é banhada pelo Oceano Atlântico, que compõe belíssimas praias. A região dos campos é revestida por uma vegetação rasteira, inundada no período das chuvas e que sofre secas durante o verão. Nessa parte da ilha, concentram-se a maioria das fazendas de bovinos, especialmente, de búfalos. A região lacustre é composta por muitos lagos alimentados pelo curso d'água dos igarapés e enchentes (CRISTO, 2007:42).

Um fator emblemático do uso do território na vida dos moradores do Bairro Alto é a relação com os rios e igarapés. Foi recorrente na fala dos moradores a expressão: “além de quilombolas nós somos ribeirinhos”, demonstrando assim a forte relação cultural que se traduz no estilo de vida como outra expressão sucinta: “o rio é nossa rua”. Rosa E. Acevedo Marin sistematizou estudos que incorporam registros documentais sobre a formação dos quilombos na ilha do Marajó. Segundo a autora:

Estudar a sociedade da Ilha do Marajó significa reconhecer, na sua formação histórica e no presente, a existência de indígenas e negros como os grupos étnicos mais importantes. No entanto, estes têm sido oculto detrás de narrativas centradas numa figura prototípica em uma região de pecuária, de reduzida ocupação humana. (ACEVEDO MARIN et al, 2008:164)

O BAIRRO ALTO

Dentro da comunidade quilombola de Bairro Alto existe 8 localidades distintas, como descritas na figura 3 abaixo.

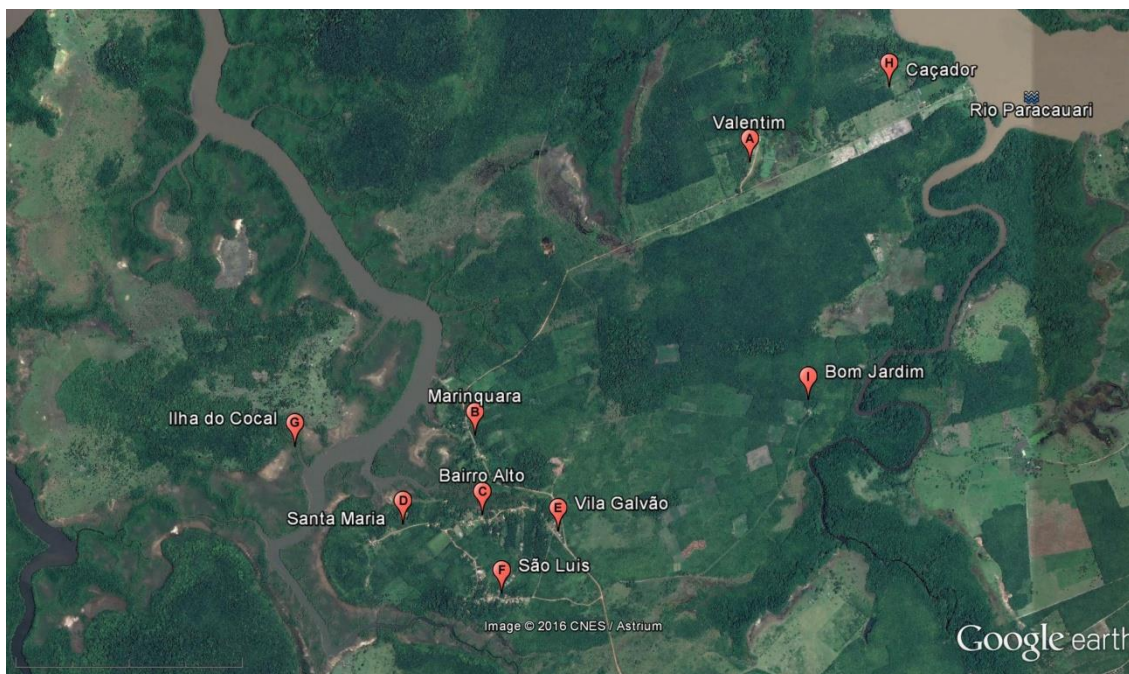


Figura 3: Imagem de satélite relacionando as localidades do quilombo Bairro Alto em Salvaterra, Ilha do Marajó-PA, a citar: **A.** Valentim; **B.** Marinquara; **C.** Bairro Alto; **D.** Santa Maria; **E.** Vila Galvão; **F.** São Luís; **G.** Ilha do Cocal; **H.** Caçador e **I.** Bom Jardim.

Quanto à infraestrutura de uso coletivo, a comunidade conta com um antigo posto médico, uma escola municipal que oferta Educação Infantil e Ensino Fundamental Menor, uma igreja católica dedicada à padroeira Nossa Senhora do Bom Remédio e uma capela no Marinquara. Também dispõe de uma Sede Social de Nossa Senhora do Bom Remédio e uma Sede Social de São Pedro. Há ainda na comunidade uma quadra poliesportiva municipal (quase abandonada) e está em fase de acabamento o novo posto médico, na Vila Galvão (ARQBA, 2016).

Associação de Remanescentes de Quilombos de Bairro Alto – ARQBA

A fundação da Associação de Remanescentes de Quilombos de Bairro Alto – ARQBA ocorreu no dia 05 de abril de 2005, como consta na ata da referida associação. Na época 370 pessoas participaram ativamente e o Projeto Nova Cartografia da Amazônia remonta essa história:

A Associação de Remanescentes de Quilombos de Bairro Alto (ARQBA) é fruto do esforço coletivo dos trezentos e setenta moradores da Comunidade Quilombola de Bairro Alto...com o objetivo de envidar esforços no sentido de buscar garantir direitos que historicamente vinham sendo negados aos seus membros, particularmente questões relacionadas ao reconhecimento oficial e posse do território que ocupam desde, aproximadamente, 1850 (NOVA CARTOGRAFIA SOCIAL DA AMAZÔNIA, 2006).

A constituição da ARQBA foi um dos pré-requisitos para conseguir o Cadastro Geral e o Certificado junto à Fundação Cultural Palmares – FCP que em sua portaria Nº 98, de 26 de novembro de 2007, Art. 1º, institui “o Cadastro Geral de Remanescentes das Comunidades dos Quilombos da Fundação Cultural Palmares, também autodenominadas Terras de Preto, Comunidades Negras, Mocambos, Quilombos, dentre outras denominações congêneres, para efeito do regulamento que dispõe o Decreto nº 4.887/03 que “regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades de quilombo de que trata o art. 68/ADCT, e o disposto nos Arts. 215 e 216 da Constituição Federal” (FCP, 2007).

O engajamento do quilombo Bairro Alto na defesa de seus direitos não se iniciou agora. Bargas e Cardoso (2015) fazem um apanhado dos movimentos que reivindicam os direitos quilombolas na região:

As lutas por reconhecimento da diferença e pelo reconhecimento territorial travadas pelo movimento social quilombola marajoara, em “parceria” com outros agentes sociais, como o Centro de Estudos e Defesa do Negro no Pará (CEDENPA) e os pesquisadores do PNCSA, além de sua estruturação dos diversos outros movimentos sociais regionais e nacionais, como no caso da Coordenação das Associações das Comunidades Remanescentes de Quilombos do Pará (MALUNGU) e da Coordenação Nacional Quilombola (CONAQ), deixa claro que se trata de uma luta que subverte a ideia de que apenas a reforma agrária, pleito genérico do movimento camponês, pode dar conta de suas reivindicações (BARGAS e CARDOSO, 2015:482-483).

Ao longo dos anos a ARQBA tem buscado o reconhecimento e titulação do território da comunidade. Para tanto tem promovido ações, ao longo de seus 13 anos de atuação, junto a órgãos como INCRA, Fundação Cultural Palmares, Universidade Federal do Pará, Defensoria Pública da União, Ouvidoria Agrária, Associação MALUNGU e com a Prefeitura Municipal de Salvaterra.

...no sentido de conseguir efetivar este direito constitucional, uma vez que é entendimento coletivo ser o território elemento fundamental para a sobrevivência desta comunidade tradicional eminentemente

rural e que necessita de um amplo espaço territorial para efetivar seus sistemas de produção, pesca, extrativismo e reprodução social, religiosa, cultural e econômica. Sendo todos estes elementos intrinsecamente interligados e interdependentes (ARQBA, 2016).

Origem da comunidade

Há pelo menos 3.400 a. C. povos indígenas se distribuíam pelo Marajó. Segundo estudos da pesquisadora da UFPA Rosa E. Acevedo Marin, iniciados nesta região a partir de 2002, as comunidades quilombolas de Salvaterra iniciaram seu processo de formação a partir de 1850. Na memória coletiva local remonta aos antepassados da comunidade habitando a região já durante o período da Guerra do Paraguai (1864-1870), conforme atestam os relatos de alguns anciãos da comunidade (ARQBA, 2016).

A comunidade também recebeu, a partir de 1900, migrantes de origem nordestina, os quais passaram a compor a população da mesma, entre os quais os *Parnaibas*, migrantes oriundos do Vale do Rio Parnaíba, representados hoje pela família Silva-Maciel, e, posteriormente, os Barrosos e os Martins. Através de casamentos e uniões as famílias foram se entrelaçando e formando novos laços familiares e de parentesco, tomando e povoando o território hoje ocupado pela comunidade. Destaca-se que, ao longo do tempo, muitas pessoas saíram da comunidade em busca de trabalho e escolas, mas já se observa um significativo retorno de membros, bem como uma maior fixação das famílias na comunidade (ARQBA, 2016).

No caso de comunidades tradicionais, como os quilombos, estão presentes de forma concomitante os aspectos provindos de comunidade territorial de sangue e amizade. Essa situação se verifica porque os membros dessas comunidades, formadas por poucas famílias, estabelecem uniões conjugais, e, por conseguinte de parentesco; vivem em habitações próximas, criando o hábito da vida conjunta, caracterizando vizinhança; partilham das mesmas condições de trabalho, modo de pensar e da mesma fé, constituindo assim laços de amizade (PARAVATI, 2016:100).

Destacam-se nas lembranças dos mais velhos as constantes referências aos antepassados “negros refugiados”, como se verifica nos relatos sistematizados pela ARQBA:

“Meu bisavô, avô da minha mãe, era filho de escrava com pai branco, um freguês da fazenda do Maguari. Fugiu com um ex-escravo pra cá, *pro* Marinquara, trouxe os meninos Djalma e Antonio, filhos de Ana, enteados de Brício Teixeira (Miguel Sarmiento, 82 anos).

“Meu avô contava que meu bisavô, Joaquim, chegou no local de nome Mangueiras com um grupo de escravos fugidos das fazendas do rio Maguari. [...] A mamãe contava que esse povo de Mangueiras são nossos parentes, originados de um grupo de refugiados. Pelos documentos consta o ano de 1896, esse documento já foi adquirido por meu avô, Raimundo Marinho dos Santos, depois que já havia

feito “benfeitorias”. Pelo documento dele conta que eram 900 metros de frente, daqui da extrema dos Caitanos pra cá, a nossa direita toda área mais ou menos, houve a entrada de outros como os Barata que tivemos que freiar, hoje resta esse pedacinho (Zeferino Gonçalves dos Santos) (ARQBA, 2016).

O professor Luis Cardoso e Cardoso, que possui vários estudos e trabalhos publicados sobre as relações de parentesco no Bairro Alto, complementa, dizendo:

Parte do contingente de africanos trazidos para a Amazônia na condição de escravos, no final do século XVII, foi direcionada às fazendas da Ilha do Marajó para servir como “braço forte” no trabalho com o gado, na agricultura e na pesca – atividades produtivas apropriadas pelos “senhores” dessas terras nesse período (CARDOSO, 2013:98).

Expressões culturais

O Bairro Alto vê nas suas mais diversas expressões culturais um alicerce no qual mantém seu modo de vida. São momentos de confraternização, festejos, comunhão e devoção. Os preparativos são minuciosamente organizados e o envolvimento da comunidade é essencial.

A ARQBA se encontra engajada na luta por melhorias sociais com foco na cultura. A associação envolve-se e/ou promove atividades tais como o Círio de Nossa Senhora do Bom Remédio, Festividade de São Pedro, Jogos de Integração Quilombola, Festividade de Santa Maria, Boi Bumbá Primavera, Quadrilha Junina Foguete Sem Rabo e Grupo de Dança Encanto Quilombola (ARQBA, 2016).

Formações acadêmicas e técnicas na comunidade

A ARQBA sistematizou as formações técnicas e acadêmicas de diversas pessoas da comunidade de Bairro Alto, com intuito de aprovação de projetos com foco social. Estes cursaram o ensino superior por meio de processos seletivos diferenciados, tais como o Processo Seletivo Especial da Universidade Federal do Pará e/ou Programa PARFOR e outros vestibulares, o que garantiu a formação de, pelo menos, seis (6) membros da comunidade no Curso de Bacharelado e Licenciatura em Etnodesenvolvimento, três (3) em Pedagogia, um (1) em Letras Língua Portuguesa, três (3) formados em Geografia, um (1) graduado em História, um (1) licenciado em Matemática, todos pela UFPA e três (3) graduados em Tecnologia de Alimentos (UEPA).

Além de encontrar-se em formação um (1) em Ciências Biológicas e três (3) em Licenciatura e Bacharelado em Etnodesenvolvimento. Destaca-se que todas estas pessoas possuem algum grau de envolvimento na associação, sendo associados ou membros de sua diretoria. Além de atuarem também na comunidade e nos arredores como educadores, contribuindo assim para a melhoria dos indicadores sociais na comunidade (ARQBA, 2016).

4. REFERENCIAL TEÓRICO

4.1 QUILOMBOLAS

O grupo social escolhido para elaboração desta pesquisa é a comunidade quilombola Bairro Alto (Barro Alto), na Ilha do Marajó – PA.

Os quilombos surgem durante o regime de escravidão no Brasil, os quais se constituíam primariamente de africanos que fugiam de seus detentores. “Quilombos – Vocábulo de origem banto (kilombo) que significa “acampamento” ou “fortaleza” foi termo usado pelos portugueses para designar as povoações construídas pelos escravizados fugidos do cativeiro” (VAINFAS, 2000:494). “A abolição da escravidão, há 117 anos, empreendeu uma política de exclusão e racismo. A implantação de ações e programas afirmativos e de inclusão social da população negra é recente” (OLIVEIRA e SILVA et al., 2008:93).

A abolição da escravidão em 1888 não significou o fim de tais grupos sociais, que permaneceram e resistiram em suas terras, sendo por muitas décadas ignorados pelo Estado brasileiro e invisíveis à sociedade. Até hoje, tais comunidades constituem grupos étnicos que compartilham de uma identidade que os singulariza e que constitui a base para a sua organização, mobilização e ação política, especialmente no que se refere a seu relacionamento com os demais grupos e com o poder público (DUTRA, 2011:16).

Os direitos reconhecidos dos remanescentes das comunidades dos quilombos são outorgados na Constituição Federal de 1988. Estes surgem num momento de democratização do país e reestabelece a busca da visibilidade aos grupos até então excluídos no cenário político nacional. Mesmo longe de abarcar completamente as heterogeneidades dos grupos que se autoafirmam como quilombolas, com a “nova” agenda passou a ser possível situar a luta por reconhecimento étnico e territorial desses agrupamentos oriundos das fímbrias sociais do período escravista, que se constituíram e atualizaram ao longo do tempo (BARGAS e CARDOSO, 2015:470).

No Brasil, o decreto n.º 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, refere-se ao termo populações tradicionais como povos ou comunidades tradicionais, os quais são definidos pelo Artigo 3 como: I – Povos e Comunidades Tradicionais: grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa,

ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (BRASIL, 2007).

Segundo o decreto número 4.487 de 2003 compreende-se as Comunidades Remanescentes de Quilombos (CRQ's), como grupos étnicos raciais segundo critérios de autodefinição, com trajetórias históricas próprias, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida (BRASIL, 2003). Esse processo inclui como característica o “uso de técnicas ambientais de baixo impacto, formas equitativas de organização social, presença de instituições com legitimidade para fazer cumprir suas leis, liderança local e traços culturais que são seletivamente reafirmados e reelaborados” (NAVAS et al., 2015:141).

A CONAQ – Coordenação Nacional das Associações Quilombolas tem um papel importante neste cenário, pois:

...lidera uma rede de organizações que procuram consolidar sua existência através do diálogo com as instituições, forçando estas a reconhecê-los. Operando a partir de novas estratégias, dentre elas o uso da linguagem jurídica como forma de se legitimar, as linhas de ação do movimento quilombola têm buscado sua legitimidade através das novas adesões, ampliando sempre as estatísticas sobre sua abrangência (ALMEIDA et al, 2010:23).

Buscou-se aprofundar o olhar para os quilombolas e observar sistematicamente os processos de desenvolvimento social e espacial na região por eles habitada, com foco na trajetória alimentar, mas atentando que:

A dificuldade no acesso à educação, à saúde, aos direitos básicos e fundamentalmente a fragilidade na garantia do acesso à terra, coloca as comunidades quilombolas numa grave situação de exclusão socioeconômica que se reflete com mais força nas crianças (ALMEIDA et al., 2010:299).

Este projeto trata da obtenção do alimento por diversas fontes, sendo que os usos da terra e do território são determinantes no modo de vida das sociedades. Além disso, diversos quilombos estão à espera da titulação definitiva, o que é fator de incertezas quanto ao futuro das comunidades.

A não efetivação do direito à terra aniquila, seja pela desnutrição, pela violência ou pelo deslocamento forçado aos grandes centros urbanos, as comunidades quilombolas no País, que se constituem como um dos patrimônios culturais e sociais mais importantes de nossa história (ALMEIDA et al, 2010: 299).

Sabemos que são “inúmeras histórias de resistência que garantiram a continuidade da existência de centenas de quilombos” (ALMEIDA et al,

2010:299), e deste modo a esperança da melhora na qualidade de vida é latente nessa população. O caderno de debates da Nova Cartografia Social intitulado “Quilombolas: reivindicações e judicialização dos conflitos” sintetiza uma série de ameaças graves em diferentes espaços e contextos. Este analisa que a jurisprudência atua na criminalização destes agentes e não condiz com “a sociobiodiversidade, a sociedade pluriétnica, e com os direitos étnicos e territoriais, conquistados e reconhecidos” (ACEVEDO MARIN et al, 2012:15).

Cabe, portanto, a diversos segmentos da sociedade, e no caso a academia, elaborar trabalhos em conjunto como esses agentes sociais que permitam dar visibilidade às suas demandas.

4.2 CULTURA ALIMENTAR NA AMAZÔNIA

A cultura alimentar tem sido compreendida como “o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado” (CONTRERAS e GRACIA, 2011).

A cultura alimentar na Amazônia possui especificidades relacionadas ao bioma, aos costumes dos povos indígenas originários e quanto às raízes históricas da região, devido às imigrações colonial e africana. A alimentação é proveniente de diversos ambientes nos quais os povos mantêm relações simbólicas diversas, a citar: a roça, as florestas, os rios, igarapés, lagos e os quintais. Uma parte da diversidade alimentar das áreas rurais na Amazônia é proveniente do extrativismo, porém ainda nos dias de hoje existe uma lacuna de estudos sobre a cultura alimentar nesta região.

A partir dos meados do século XVIII e durante o século XIX o registro dos costumes alimentares na Amazônia brasileira, principalmente no que se refere aos alimentos tipicamente regionais, começou a fazer parte das narrativas de diversos viajantes. Porém ainda se evidencia um grande vazio referente à história da alimentação, em sentido estrito, na região que compreende a Amazônia (MENDES, 2006:35).

O arquipélago do Marajó foi ocupado por fazendeiros no final do século XVIII início do século XIX, após a lei Áurea que aboliu a escravidão, com foco em atividades econômicas de produção de alimentos:

Desde a primeira metade do século XVIII foram introduzidos escravos para o trabalho na agricultura, preponderante nos primeiros anos de colonização. O cacau era cultivado nas terras inundáveis, assim como o arroz, milho, algodão, café, mandioca e cana de açúcar. O dinamismo das plantações de cana favoreceu o estabelecimento de alguns engenhos. A ilha se tornou um dos centros da produção canavieira do Estado do Grão Pará e Maranhão. Mas foi na pecuária que se impôs como atividade típica (ACEVEDO MARIN, 2008:167).

A farinha de mandioca, o peixe e o açaí são os alimentos mais emblemáticos da região estudada, principalmente nas áreas próximas aos rios. O consumo desses representa a base da dieta alimentar sendo muitas vezes a “única opção, principalmente para as pessoas de menor poder aquisitivo” (MENDES, 2006:38). Quanto à agricultura, a mandioca é a mais expressiva e “quase obrigatória na dieta alimentar sendo consumida como complementação em diversos pratos de produtos agrícolas e extrativistas, como o açaí e outros frutos, pescados e carnes” (MENDES, 2006:36).

Muitos dos alimentos que encontramos na Amazônia, em especial no estado do Pará, são exclusivos desta região, assim como a forma de combinar e preparar os pratos. Nesse sentido a cultura alimentar da Amazônia, na utilização dos produtos existentes, gera grande diversificação para o preparo de subprodutos. É nesse contexto que este trabalho busca reconhecer e valorizar a cultura alimentar, quando consideramos que:

...a consciência de “tradição culinária”, a revalorização dos sabores tradicionais, a recuperação de produtos e pratos “em vias de extinção” ou já desaparecidos e a consideração que a cozinha é um patrimônio cultural importante que deve ser preservado por razões ecológicas e culturais (CONTRERAS e GRACIA, 2011:446).

A estrutura da alimentação cotidiana é complexa quanto a horários, composição, quais os alimentos comer, suas combinações, etc. Fatores materiais e o contexto social também influem na tomada de decisões. Assim podemos falar das “gramáticas culinárias”, como sugere Contreras e Gracia (2011) como “categorias dos diferentes alimentos, os princípios de exclusão e de associação entre um e outro alimento, as prescrições e as proibições tradicionais e/ou religiosas, os ritos da mesa e da cozinha etc.” (CONTRERAS

e GRACIA, 2011:15). Assim este trabalho busca atuar, em concordância com o que menciona Ramos (2011), ao reconhecer que:

A comida fala de laços familiares e comunitários, expressa visões de mundo, ensina sociabilidade, orienta processos de cura, diferencia socialmente, demarca territórios e estabelece identidades. Os cultivos, alimentos e formas de preparo que carregam estes diferentes sentidos variam de acordo com a cultura de cada grupo social, a qual orienta seus saberes e práticas alimentares (RAMOS, 2012:231).

É importante ressaltar que os hábitos alimentares não são estáticos, estes se modificam por razões diversas. “A história da alimentação humana apresenta, paradoxalmente, conservadorismos duráveis e transformações profundas” (CONTRERAS e GRACIA, 2011:390).

Na Amazônia, os estudos sobre escolhas e hábitos alimentares entre as populações nativas ainda estão na sua primeira infância e largamente dominados por uma dicotomia simplista representada de um lado pelos estudos de abordagem sociocultural e, do outro, pelos de abordagens econômica e ecológica (MURRIETA, 2001:40).

No caso das comunidades remanescentes de quilombos, “as formas de produção do alimento e os hábitos alimentares estão relacionados às representações e práticas culturais desenvolvidas pelos grupos, como a agricultura de coivara, a caça, o extrativismo e o uso dos recursos naturais” (NAVAS et al., 2015:140).

Murrieta (2001) faz uma síntese dos trabalhos etnográficos existentes nos quais se constata que existe uma dicotomia nas abordagens alimentares que enfatizam: a-) aspectos socioestruturais e simbólicos dos sistemas de restrições alimentares; b-) aspectos econômicos e ecológicos e; c-) impactos nutricionais e epidemiológicos. Por outro lado, reconhecendo que a alimentação é complexa em suas relações e na busca de uma visão dinâmica, sistêmica e holística, se faz necessária uma leitura transdisciplinar. Pereira e Diegues (2010) se referem a etnociência como um conjunto de conhecimento e reflexões que trata da relação entre conhecimentos tradicionais e conservação dos recursos naturais, pois cada grupo social utiliza seus conhecimentos sobre a natureza envolvente a fim de manejá-la para seu usufruto. Desta forma a reflexão sobre a ideia de natureza como uma construção cultural desprovida de romantismos é essencial para a compreensão da história alimentar.

De forma geral, a relação dos povos que possuem identidade étnica revela o sentimento de pertencimento e dependência da natureza, e que somos

parte deste ciclo que é perpetuado constantemente. Portanto a cultura alimentar está presente na memória das populações e para tanto devemos reconhecer “o sentido de continuidade no âmbito da cultura” (ABDALA, 2012:177). Assim sendo, Ramos (2012) faz perguntas muito pertinentes à esta pesquisa:

Como o processo de modernização da agricultura repercutiu no cardápio cotidiano das famílias rurais? De que forma estas mudanças são percebidas? Quais saberes e práticas alimentares antigos permanecem ou, pelo contrário, estão cada vez mais raros? (RAMOS, 2012:230).

As transformações alimentares são observadas por Nascimento e Guerra (2016) em um quilombo presente na região amazônica, o qual constatou:

“no tempo dos pais”...observou-se uma maior ocorrência de alimentos naturais ou de seus subprodutos, extraídos ou produzidos localmente, provenientes da floresta, dos quintais e da roça. Porém, quando comparada com a alimentação “no tempo presente”, essa realidade se modificou significativamente, com maior inclusão de produtos industrializados e de fácil preparação (macarrão instantâneo, enlatados e embutidos), elevada presença de sucos industrializados e refrigerantes, acarretando em aumento dos gastos com alimentos adquiridos nos mercados locais (mercearias e mercadinhos existentes na comunidade) ou na feira de Abaetetuba (NASCIMENTO e GUERRA, 2016:232).

Quanto ao valor simbólico dos alimentos estes são provados e consumidos “segundo as regras culturais vinculadas ao sistema de trocas recíprocas que estão na base de toda vida social” (CONTRERAS e GRACIA, 2011:55).

...sabemos que estudar as “pessoas que comem” significa, obrigatoriamente, convocar saberes de diversas disciplinas – nutrição, psicologia, economia, ecologia -, porque a alimentação é um fato “biopsicossocial” complexo e deve ser abordado como tal (CONTRERAS e GRACIA, 2011:13).

4.3 SEGURANÇA ALIMENTAR, NUTRICIONAL E SOBERANIA ALIMENTAR

O conceito de segurança alimentar e nutricional no Brasil está em construção. Esse termo originalmente foi concebido na Europa a partir da I Guerra Mundial. Seus pressupostos conceituais têm sido elaborados em razão de disputas de interesses de movimentos sociais e de governos (OLIVEIRA e

SILVA et al., 2008:85). O termo Soberania Alimentar foi cunhado pela Via Campesina e foi levado ao debate público por ocasião da Cúpula Mundial da Alimentação em 1996. Desde então tem se convertido em conceito chave no debate internacional, inclusive no âmbito da Organização das Nações Unidas - ONU, incorpora várias dimensões – econômicas, sociais, políticas, culturais e ambientais – relacionadas ao direito de acesso ao alimento; à produção e oferta de produtos alimentares; à qualidade sanitária e nutricional dos alimentos; à conservação e controle da base genética do sistema alimentar (MEIRELLES, 2004).

Carenzo (2012) diferencia a segurança e a soberania alimentar nos seguintes termos:

...a análise e reflexão acerca destas práticas relacionadas ao uso de recursos, assim como aquelas representações que nos ligam com determinados significados socialmente construídos, constituem um esforço central para a soberania alimentar em nosso país. Esse conceito diferencia-se da segurança alimentar em um aspecto central. Enquanto este último está centrado em garantir o acesso aos alimentos indistintamente a todos, o enfoque da soberania alimentar incorpora também uma questão central, já que especifica que cada grupo social tem o direito de decidir qual é o modelo de produção, distribuição e consumo de alimento mais adequado a seus próprios objetivos de desenvolvimento (CARENZO, 2012:116).

A proposta de soberania alimentar enfatiza o direito que cada povo, comunidade, estado ou país tem em escolher e determinar quais itens alimentares são priorizados para produção e incentivar os circuitos locais de produção-consumo ou os circuitos curtos alimentares, e de promover, tal como Marques (2010) sintetiza:

...ações organizadas para obter acesso à terra, água ou agrobiodiversidade. Tais recursos fundamentais devem ser controlados pelas comunidades, tal como numa perspectiva de gestão social do fundiário, apoiada em instrumentos de ordenamento fundiário para conseguir produzir alimentos com métodos agroecológicos. (MARQUES, 2010:83).

No plano das políticas governamentais, a partir de 2003, o tema Segurança e Soberania Alimentar passou a ser pautado para sociedade brasileira, sobretudo pela sociedade civil organizada. Nesse contexto a Articulação Nacional de Agroecologia – ANA tem fomentado e se propõe a dar visibilidade a este tema no palco político. No relatório de Soberania e Segurança Alimentar na Construção da Agroecologia: Sistematização de

Experiências - Grupo de Trabalho em Soberania e Segurança Alimentar da Articulação Nacional de Agroecologia apresenta esta discussão por duas vertentes:

...a primeira busca construir de forma participativa uma Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, valorizando programas de caráter estruturante desta política, como o Programa de Aquisição de Alimentos. Contraditoriamente, a segunda vertente coloca-nos diante de decisões políticas que comprometem os princípios da Soberania Alimentar e do Direito Humano a Alimentação. São exemplos: a liberação dos transgênicos e a fragilização do processo de Reforma Agrária (PACHECO, 2010:9).

A soberania e segurança alimentar são consideradas a garantia do acesso à água e aos alimentos em quantidade e qualidade. No entanto para os grupos envolvidos no combate à fome é “antes de tudo uma briga por terra, pelo direito fundamental da terra e de trabalho, da terra do sustento da família” (RIGON, 2010:75). Destaca-se nos relatos do relatório da ANA a ênfase dada à necessidade do enfrentamento do problema histórico da concentração de terra no país para que as condições necessárias à reprodução biológica, social e econômica das famílias rurais possam ser garantidas. Ringon (2010) ressalta a importância da reforma agrária:

Considera-se como fundamental a realização imediata da reforma agrária para os agricultores (as), pois “colocando-a a serviço das necessidades dos agricultores e agricultoras devolverá a eles a condição de zelar por sua mãe-terra e em seu chão poderá voltar a plantar e colher seus frutos” (RIGON, 2010:76).

CONTI e COELHO-DE-SOUZA (2013) no artigo “Povos e comunidades tradicionais: A produção de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional”, fazem uma síntese das demandas dos povos e comunidades tradicionais que foram internalizadas pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA, para assim se transformarem em demandas do governo. Essas demandas relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional “se constituem como um importante instrumento de interlocução e conservação entre governo e demandas dos diferentes atores da sociedade civil” (CONTI e COELHO-DE-SOUZA, 2013:796). Entre as 26 recomendações de políticas públicas, citadas neste artigo, especificamente voltadas aos Povos e Comunidades Tradicionais a Exposição de Motivos 016/2008 promulga:

...que seja assegurado o seu direito humano à alimentação adequada e a soberania alimentar; que as esferas governamentais respeitem,

regularizem e executem os marcos legais constitucionais e os constantes nos acordos e tratados nacionais e internacionais. (CONTI e COELHO-DE-SOUZA, 2013:792-793).

O direito à alimentação significa garantir a possibilidade de se alimentar diretamente de terras produtivas, ou através de outros recursos naturais ou comprar alimentos. Isto implica assegurar que o alimento esteja disponível, acessível e seja adequado culturalmente e no fator nutricional. Marques (2010) discute que o termo segurança alimentar pode ser interpretado como a necessidade por estabelecer ações no combate à fome por um lado e por outro a busca de uma alimentação adequada. No entanto soberania alimentar se configura, sobretudo pela proteção das agriculturas locais. É necessário inovar e integrar conceitos a esta discussão por meio de “temas tais como agroecologia, circuitos curtos alimentares, reforma agrária, agricultura familiar, multifuncionalidade da agricultura ou desenvolvimento territorial” (MARQUES, 2010:86).

A perspectiva da sustentabilidade, tão discutida nesses tempos, centrada no consumo e na produção sustentável da alimentação dos seres humanos e suas relações, é ainda pouco debatida. Portanto o surgimento da ciência ou disciplina chamada agroecologia aprofunda a discussão e permite uma reflexão multidimensional das relações acerca da alimentação, em todo seu ciclo que vai desde a produção ao consumo. As práticas agroecológicas vêm sendo disseminadas e apontam um desenvolvimento agrícola sustentável, permitindo que a autonomia das populações, sobretudo as mais vulneráveis, e que a conservação dos recursos naturais seja central nesse processo.

Marques 2010 reforça a necessidade de mobilização em defesa dos direitos democráticos e o papel do CONSEA:

....o CONSEA contribui com a animação e o engajamento em torno dos comitês espalhados por todo o Brasil da Ação da Cidadania contra a fome e miséria e em favor da vida. Ademais, a realização da primeira Conferência Nacional de Segurança Alimentar, em 1994, reforça este movimento e a adoção da noção em questão como eixo de ações em diferentes frentes com vistas à construção democrática do país. Portanto, a proposta de segurança alimentar apresenta aqui uma faceta notável, aquela de estimular uma forte mobilização social, com vistas a uma democratização substantiva do país, representada, em primeiro lugar, pelo acesso a uma alimentação adequada (MARQUES, 2010:80).

O CONSEA deu importantes contribuições para a construção coletiva da Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO) e do Plano

Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PLANAPO). O Plano busca refletir e valorizar o conhecimento acumulado e os esforços dos agricultores e agricultoras familiares, assentados e assentadas da reforma agrária, e dos povos e comunidades tradicionais, no desenvolvimento de práticas agroecológicas e orgânicas em seus sistemas de produção, nos quais se inserem, em grande medida, “questões relacionadas ao êxodo e à sucessão rural, à demanda por ampliação da reforma agrária, à democratização do acesso à terra e à garantia de direitos aos trabalhadores do campo” (PLANAPO, 2013:15-16).

5. METODOLOGIA

A escolha do arcabouço metodológico procurou identificar e descrever qual a alimentação tradicional do Quilombo Bairro Alto e quais foram às características marcantes na história que os levou a ter uma alimentação como é hoje. A pesquisa buscou compreender as trajetórias nas práticas e nos circuitos alimentares presentes na comunidade, a fim de contextualizar o acesso a diferentes alimentos relacionando-os com o modo de vida da região. Carvalho et al (2011), trata da diferença entre o alimento e a comida, nas abordagens das ciências naturais e das ciências sociais.

Se por um lado, no campo das Ciências Naturais, o valor do “alimento” está, hegemonicamente, relacionado à sua composição química, qualidade sanitária, inocuidade, tecnologias de produção e distribuição e possibilidades terapêuticas, por outro, no campo das Ciências Sociais, a “comida” ocupa um lugar de expressão da estrutura social de um grupo, de sua organização. (CARVALHO et al., 2011:157).

O estudo somente terá algum poder explicativo se “conseguir combinar o olhar sincrônico (estrutura e funcionamento do sistema) com o olhar diacrônico (histórico)” (WÜNSCH, 2010:33). Portanto a análise histórica em relação aos fatores endógenos e exógenos trabalhados sob a égide dos sabores, saberes, fazeres e querer sociais, são princípios estruturantes deste trabalho, de forma que consiga:

...recuperar as práticas históricas para pô-las em valor em um novo contexto social. Isso é dar conta das ressignificações dos próprios camponeses, evitando assim, cair em um enfoque por demais

essencializado, que acaba mobilizando a rica dinâmica de criação e atribuição de sentido por parte desses grupos (CARENZO, 2012:117).

Foram realizadas análises qualitativas sem, no entanto, desconsiderar dados quantitativos, mas priorizando a oralidade e a participação dos sujeitos. “O princípio a seguir é a construção da própria história, através de procedimentos que se apoiam na leitura das memórias sobre a origem do grupo, sua permanência na área e o processo de territorialização” (ACEVEDO MARIN e CASTRO, 2009:102).

Para tanto utilizei o princípio do enfoque sistêmico. Este tem sido aplicado na agricultura em resposta às crescentes críticas e aos limites identificados nos projetos reducionistas e disciplinares de desenvolvimento rural direcionados aos agricultores familiares. Isto não significa que esta perspectiva deva substituir integralmente a visão disciplinar, mas sim que as características positivas das duas abordagens sejam aproveitadas. Contreras e Garcia (2011) fala sobre a multiplicidade de circunstâncias inerentes aos processos:

Os fenômenos devem ser explicados considerando-se a multiplicidade de circunstâncias que os produzem e são produto da coexistência de muitas maneiras diferentes de viver e dar conta da existência...e de estabelecer uma conexão entre o nível macrossocial da estrutura, as pautas e as instituições socioculturais e o nível dos comportamentos e experiências pessoais (CONTRERAS e GRACIA, 2011:93).

Em síntese na primeira fase da pesquisa de campo colhi dados através de conversas informais, encontros e questionário adaptado dos trabalhos desenvolvidos por Mendes (2006). Na segunda fase da pesquisa de campo parti para observação participante com entrevistas mais abertas para entender os fatores e processos que circundam cada tipo de alimentação, obtendo assim dados mais qualitativos. Embora estivesse delineado este recorte metodológico, estava ciente que na prática a coleta de dados seria simultânea, uma vez que foram apresentados os objetivos da pesquisa desde o início para a comunidade. Também nesse momento convidei cerca de 70 famílias a participar da pesquisa da frequência do consumo alimentar, o qual foi respondido por 23 famílias.

Parte instigante da construção metodológica foi quando integrantes da comunidade trouxeram-me uma demanda que fez com que eu acrescentasse um objetivo ou um desdobramento a esta pesquisa. Como esta inclui a

construção de mapas situacionais, que de acordo com o objetivo proposto, busca analisar a trajetória da alimentação em relação ao uso do território, ocorreu que este trabalho poderá apoiar e gerar maior base científica para requerer a titulação coletiva deste quilombo. Isso ocorre, pois ao se fazer os mapas antigos e o atual, houve a constatação e o registro da constante perda de território, devido a diversos fatores que serão discutidos aqui e que serão registrados numa pesquisa científica. Esse assunto será abordado no decorrer do texto, bem como as estratégias pensadas em coletivo para que a pesquisa tenha representatividade e legitimidade perante aos órgãos competentes.

PRÉ-CAMPO e AUTORIZAÇÃO COMUNITÁRIA

Esta pesquisa está em consonância com a Convenção 169 da Organização Internacional do Trabalho – OIT (BRASIL, 2004), na medida em que foi realizada uma consulta prévia, livre e informada sobre o objetivo do trabalho a ser realizado no território Quilombola Bairro Alto, Marajó-PA. Também foram colhidas assinaturas no “Termo de Anuência Prévia – TAP” para permissão deste estudo no quilombo. Nesse contexto, realizei um pré-campo entre os dias 12/11 e 14/11/2015, junto à equipe do projeto intitulado “Agrobiodiversidade para comer, ser feliz e ter saúde: práticas educativas e diálogos de saberes entre Universidade e Comunidades Tradicionais na Amazônia Paraense”, no qual o orientador desta dissertação, Professor Dr. Flávio Bezerra Barros, atua como coordenador.

Nessa oportunidade ocorreu uma roda de diálogo na escola do Quilombo para apresentação da proposta de pesquisa, onde membros da comunidade escolar e da ARQBA prontamente aceitaram que eu realizasse a pesquisa, que, segundo os moradores seria relevante para a comunidade.

Fase de campo 1

A primeira fase de campo ocorreu entre os dias 15/06/2016 a 14/07/2016. Inicialmente optei por visitar todas as regiões do Quilombo Bairro Alto, indo ao encontro das pessoas que me foram sendo indicadas, para explicar sobre o objetivo deste estudo. Dessa forma realizei o convite para participação da pesquisa e obtive o consentimento de forma abrangente da comunidade. Começando a partir das pessoas mais antigas, os anciãos e as

anciãs, devido à experiência acumulada e o papel de liderança. Estes comunicavam e repassavam de forma ampla para seus familiares a razão de eu estar na comunidade. Assim ocorreu durante os cinco primeiros dias de campo. O projeto pôde ser explicado aos interlocutores-chave e seus familiares quando presentes. Pude nesse momento obter elementos importantes a serem explorados posteriormente em cada entrevista e combinar uma agenda prévia.

Nesse sentido também busquei entrevistar àquelas pessoas da comunidade comprometidas com o tema em suas correlações, como por exemplo: alimentação escolar; segurança alimentar e nutricional e saúde comunitária.

Após se iniciaram as entrevistas propriamente ditas, estas foram agendadas nos dias e horários disponíveis. Nesta fase não houve grandes problemas, pois se tratando dos moradores com mais idade, estes têm mais disponibilidade de tempo.

As entrevistas foram realizadas utilizando um gravador de voz, caderno e caneta para anotações. Quanto ao roteiro de perguntas elaborado no pré-projeto, optei por deixar espaço para que os entrevistados falassem e como já havia conversado previamente sobre o tema e objetivos da pesquisa, esta ocorreu como uma conversa direcionada pelas vivências e conhecimentos dos entrevistados. O roteiro era consultado somente no final da entrevista, para conferir se ainda havia algo de relevante para se perguntar. Estas tiveram duração de cerca de uma hora e meia, nunca passando de duas horas. Normalmente após, ou antes, das entrevistas visitei as áreas dos quintais acompanhado pelos(as) entrevistados(as).

Apenas no Valentin passei cerca de seis horas, devido à distância e fiz uma visita ao roçado, ao quintal e ao porto.

Cabe aqui a observação que as entrevistas feitas em coletivo, com casais ou entre familiares foram satisfatórias, pois surgiram situações em que um ajudava o outro a relembrar fatos, devido à experiência vivida em conjunto, o que se tornou muito benéfico para a pesquisa.

A comunidade também demandou que, além da questão da titulação coletiva, pudéssemos tratar sobre possíveis projetos futuros, sobretudo inserindo a participação dos mais jovens, mas também como busca de alterna

tivas e estratégias de atuações que possam promover maior segurança e soberania alimentar e gestão territorial da comunidade quilombola Bairro Alto.

Tratamento de dados 1

Esta etapa compreende a análise dos dados da etapa 1, onde ocorreu o levantamento dos itens alimentares consumidos pelas pessoas e famílias do Quilombo Bairro Alto.

Durante o levantamento de dados obtidos, sobretudo nas entrevistas, buscou-se construir uma linha do tempo da trajetória de diferentes aspectos que envolvem a alimentação.

Neste momento em posse dos dados de GPS, parti em busca de mapas da região para utilização posterior dos mapas situacionais.

Fase de campo 2

A segunda fase ocorreu entre os dias 17/08/2016 a 23/09/2016. Nesta fiz entrevistas e observação participante, concomitantemente visitando todas as famílias do Bairro Alto, passei às seguintes ações: a-) organizar e convidar as famílias para o encontro de construção dos mapas situacionais; b-) distribuir ao questionário de pesquisa dos itens alimentares consumidos para as famílias; c-) realizar a pesquisa sobre preferências alimentares com as crianças da escola; d-) focalizar a reunião sobre projeções futuras do uso do território quilombola Bairro Alto.

A entrevista histórica busca entender quais os processos que acabaram por influenciar as suas práticas alimentares, com ênfase a percepção das famílias quanto aos processos que envolveram a comunidade ou a região como um todo. Este “é um método normalmente empregado com referência a uma ampla escala de estudo, como uma localidade ou uma região” (NAVEGANTES et al., 2012:249). Para compreender a trajetória alimentar Lupton (1996) ressalta como é importante valer-se “... da dimensão histórica para situar a evolução e as flutuações dos significados e as práticas geradas em torno da comida...” (*apud* CONTRERAS e GRACIA, 2011:97-98).

A observação do estado atual do modo de vida em todos os ambientes da comunidade foi valorizada na coleta de dados. Foram analisadas as seguintes variáveis de antigamente e atuais: a-) o acesso à comida; b-) as

relações de trocas (reciprocidade) antes e agora; c-) o cultivo de hortaliças e diversificação das culturas dos quintais e roçados d-) conflitos endógenos e exógenos; e-) chegada da estrada, da energia elétrica e novas tecnologias; f-) programas de assistência social; g-) renda, assalariamento e os níveis de condição de vida; h-) usos da terra; i-) A relação com os mercados e/ou vendas; j-) mobilidade em torno dos alimentos; k-) infraestrutura social e produtiva; l-) meios de transporte e locomoção.

Na busca por informações acerca da tradição alimentar da comunidade Bairro Alto, construiu-se coletivamente listas livres acerca dos frutos, dos peixes e das caças consumidos nos dias de hoje pelos moradores do Bairro Alto. A lista livre, segundo Moraes e Silva (2001) é “uma ferramenta eficiente para indicar quais itens pertencem ao domínio cultural” ao se referir “a um grupo de palavras organizadas, conceitos ou sentenças, todas com mesmo nível de contraste, conjuntamente na mesma esfera conceitual” (MORAIS e SILVA, 2011:15).

Também coletei informações acerca dos pratos tradicionais os quais tratarei sucintamente no corpo deste estudo.

Croquis Situacionais

Como etapa integrante desta pesquisa, realizou-se no dia 03/07/2016 a construção coletiva dos croquis situacionais (figuras 54, 55 e 56) do quilombo Bairro Alto. Esses foram elaborados pelos moradores do quilombo inspirados no Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia e na convenção 169 da OIT.

Os dados coletados têm por objetivo a “localização dos objetos materiais e observáveis considerados necessários pelas populações nas decisões sobre seu território” (ACSELRAD, 2008:45). A validade dos dados ocorreu na “verificação *in loco* de situações empiricamente observáveis remete a relações de pesquisa entre os investigadores e os agentes sociais estudados”... (ALMEIDA e FARIAS JUNIOR, 2013:156), pois:

Acham-se investidos de uma posição de legitimidade face ao próprio grupo, que se desdobra na condição de narradores das trajetórias coletivas, reunindo atributos que se projetam para além do presente. Mostram-se, neste sentido, profundos conhecedores das

particularidades ecológicas e geográficas, exímios artífices de paisagens, perquirindo realidades localizadas e esboçando caminhos entre acidentes naturais e artificiais topograficamente inimagináveis. Articulam uma combinação entre este conhecimento peculiar, ao mesmo tempo geográfico e ambiental, e uma ação política formulada em termos de identidade, indissociável de fatores econômicos. Ao fazê-lo refletem a toda prova uma “nova descrição” (ALMEIDA e FARIAS JUNIOR, 2013:158).

Almeida e Farias Junior (2013) aprofunda a justificativa do termo “nova” que perfaz o conceito de Nova Cartografia:

Ao contrário de qualquer significação única, dicionarizada e fechada, a ideia de “nova” visa propiciar uma pluralidade de entradas a uma descrição aberta, conectável em todas as suas dimensões, e voltada para múltiplas “experimentações” fundadas, sobretudo, num conhecimento mais detido de realidades localizadas (ALMEIDA e FARIAS JUNIOR, 2013:156).

Como estratégia de validação dos dados os croquis foram construídos e aprovados coletivamente em reunião ordinária (Figura 4) da Associação dos Remanescentes de Quilombolas Bairro Alto - ARQBA e, portanto estão registrados em ata. Este foi um momento histórico para a comunidade, pois os documentos produzidos são de grande valor social, cultural e material para o quilombo Bairro Alto. Neste dia tivemos ampla participação da comunidade, inclusive de muitas pessoas que não frequentam a Associação. Fez-se também, como sugestão da própria comunidade, um almoço coletivo com diversos pratos tradicionais preparados por eles mesmos.



Figura 4: Integrantes da comunidade quilombola Bairro Alto que permaneceram até o fim das discussões sobre os mapas situacionais no dia 03/07/2016, na sede da Associação de São Pedro. Salvaterra, Ilha do Marajó – PA. Foto: Rafael de Rivera.

Esta não é a primeira vez que o quilombo acolhe pesquisadores que trabalharam com esta temática. A visibilidade das realidades nas comunidades quilombolas de Salvaterra já foram objeto de pesquisa do Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia – PNCSA em 2006.

O processo de publicização da cartografia social, que a conduz ao patamar de “nova”, evidencia o quanto ela vai recusando os rótulos oficializantes ou se afastando das orientações manuais e, num sentido oposto, se aproximando de abordagens críticas da “sociedade” e das mobilizações políticas que encaminham reivindicações territoriais às instâncias de poder (ALMEIDA e FARIAS JUNIOR, 2013:160).

Para orientar o desenho dos mapas, projetou-se a imagem de satélite *Landsat* de 2016, obtida no *Google Earth Pro*, juntamente com os pontos de georreferenciamento. Esses foram desenhados em folhas de cartolina, com lápis preto, lápis de cor, giz de cera e canetinhas. Previamente em folhas de papel foram relacionadas algumas das informações previamente sistematizadas do campo 1, para orientar os trabalhos de forma que todos os presentes pudessem aferir os dados, aprovando ou trazendo novas colaborações.

No contexto desta pesquisa foi importante o registro fotográfico e portanto a antropologia visual e imagem na etnografia tiveram um papel essencial. Nesse sentido Maurense e Tittoni (2007) tecem comentários sobre a importância desta ferramenta:

...podemos afirmar que a fotografia pode falar por si mesma. A busca de reconhecimento da fotografia como estratégia importante de produção de conhecimento e de sua legitimidade na produção acadêmica está motivada pelo desejo de buscar outras visibilidades que possam evidenciar jogos de poder e processos de subjetivação. Do mesmo modo, busca integrar à pesquisa e à produção científica um pouco da sensibilidade da experiência, que a racionalidade moderna esforçou-se por retirar de nossa atividade como pesquisadores (MAURENTE e TITTONI, 2007:37).

Pitanga (2003) trata que a fotografia permite uma análise do contexto histórico-político-social. A autora afirma que “a fotografia consegue transmitir uma série de significados e de informações essenciais para uma pesquisa antropológica”, pois “o registro visual associado e comparado com discursos e práticas dos grupos pode ser um instrumento de análise das interações e das

descontinuidades entre os dados não- verbais e os dados verbais” (PITANGA, 2003:8).

Tratamento de dados 2

Parte nesse momento a tabulação e sistematização dos dados para análise e discussão.

Inicia-se com os saberes, fazeres, sabores, e quererres comunitários, onde analisei os diferentes itens alimentares consumidos pelas famílias nos tempos atuais em relação com os itens consumidos no passado. O objetivo foi agregar os alimentos utilizados tradicionalmente, compilando quais destes ainda estão presentes no dia a dia das famílias e relacionar com os fatores: produtivos; sociais; políticos (estradas, bolsas assistencialistas, etc.) e quanto à apropriação particular de terras tradicionalmente utilizadas;

Em seguida faço uma reflexão sobre os conflitos endógenos e exógenos e sua repercussão na segurança alimentar e nutricional da comunidade.

Por fim, analiso a territorialidade à luz do conceito da soberania alimentar com base nas relações encontradas e discutidas nesta pesquisa. Neste contexto são trazidas as propostas de projetos dos próprios moradores para gestão do território quilombola Bairro Alto.

Validação da pesquisa

A validação deste trabalho junto à comunidade quilombola ocorreu entre os dias 06/02/2017 e 10/02/2017, onde algumas informações puderam ser trabalhadas e as demais confirmadas.

6. CAPÍTULO 1 - PRÁTICAS ALIMENTARES NO QUILOMBO BAIRRO ALTO - HISTÓRIAS E SABERES

As práticas e saberes tradicionais, nas mais variáveis relações culturais, retratam as formas de fixação, manutenção e reprodução dos povos e comunidades com o meio circundante. No que tange à alimentação, historicamente desenvolveu-se uma contínua especialização dos processos de produção, colheita, armazenamento, beneficiamento e consumo.

A alimentação da família já não podia depender daquilo que a natureza podia oferecer, mas sim da vontade e da capacidade do homem de dominar e transformar o meio natural, por meio de uma aplicação cada vez maior da ciência e da técnica de produção (CARENZO, 2012:111).

A comunidade do Bairro Alto possui intensa e contínua relação com o ambiente em que vive. Os alimentos circundam as moradas nos quintais, nos roçados, nas várzeas, nas matas, nos rios, igarapés e lagos. Foram pesquisados a frequência com que 145 itens alimentares são consumidos pelos moradores do quilombo Bairro Alto. Sendo 27 peixes, 34 frutos, 14 verduras e hortaliças, 18 itens foram agrupados em alimentos tradicionais, 10 espécies de animais consumidos a partir da caça, 7 em animais de criação, 5 mariscos, e 30 alimentos industriais. A análise da frequência do consumo se fez com o seguinte gradiente: a-) sempre (consumo diário); b-) pouco (algumas vezes na semana); c-) raro e d-) nunca. No total 23 famílias participaram da pesquisa. Foram elaborados também 3 listas livres acerca dos frutos, caças e peixes consumidos pela comunidade. No caso dos peixes estes foram relacionados com o ambiente em que vivem, época do ano em que estes são pescados, as técnicas de captura e disponibilidade ou frequência com que são encontrados nos dias de hoje. Estes são consumidos segundo as lógicas culturais de cada região ou núcleos familiares:

os comportamentos socioculturais são poderosos e complexos: as gramáticas culinárias, as categorias dos diferentes alimentos, os princípios de exclusão e de associação ente um e outro alimento, as prescrições e as proibições tradicionais e/ou religiosas, os ritos da mesa e da cozinha etc., tudo isso estrutura a alimentação cotidiana. Os diferentes usos dos alimentos, a ordem, a composição, o horário e o número de refeições diárias, tudo isso esta codificado de modo preciso. Certo número de “indicadores” gustativos afirma uma identidade alimentar, delimita fortemente o pertencimento culinário a um determinado território (CONTRERAS e GRACIA, 2011:15).

A alimentação, como já dito, é determinado pela cultura, pois “vai além de uma questão fisiológica de necessidade de nutrientes e constrói costumes, acompanha ritos de passagem, liberta os espíritos e sela relações entre o indivíduo e a sociedade” (CARVALHO et al., 2011:160).

...a alimentação demanda atividades de seleção e combinação (de ingredientes, modos de preparo, costumes de ingestão, formas de descarte etc.), que manifestam escolhas que uma comunidade faz concepções que um grupo social tem e, assim, expressam uma cultura. O quê se come, quando, como e onde se come, são definidos pela cultura (AMON E MENASCHE, 2008:15).

Nesse sentido o conceito de “voz da comida coloca em relevo seu potencial para abordar temas como tradição, etnia, harmonia, discordância, transitoriedade, identidade” (AMON E MENASCHE, 2008:17). As autoras fazem uma abordagem com diversos autores consagrados no campo analítico da alimentação que induz a uma dimensão comunicativa dentro de um “caráter dinâmico, criativo, simbólico e singular, transmitindo assim significados, emoções, visões de mundo, identidades, bem como um modo de transformar” (AMON E MENASCHE, 2008:17). Portanto optei por deixar as falas dos moradores o mais fiel possível, ou seja, da forma com que eles falam.

Neste contexto a pesquisa sobre os itens alimentares consumidos atualmente pelas famílias do quilombo Bairro Alto, junto a análise da linha do tempo, expressados aqui em gráficos, tabelas e textos abaixo, buscam registrar a trajetória da cultura alimentar. Para tanto estes foram subdivididos nos subcapítulos por temas específicos, porém ainda neste tópico tratarei dos alimentos tradicionais e industriais.

Os alimentos industrializados (Figura 6) estão colocados em análise e discussão com os alimentos tradicionais (Figura 5). Nestes se constata o alto consumo de itens industrializados, pois mesmo dentre os alimentos tradicionais encontram-se aqueles que são provenientes dos sistemas industriais de produção, como é o caso do: arroz, feijão, batata doce, milho verde e algumas frutas.

Hoje, os fazeres alimentares estão mais voltados às práticas modernas de preparação de alimentos, com aquisição de ingredientes em supermercados, a maioria industrializados, incluindo itens congelados e ou pré-preparados (PARAVATI, 2016:113).

A figura 5 abrange 18 itens *in natura* e pratos tradicionais que levam em seu preparo principalmente ingredientes do roçado como é o caso da maniçoba

feita com folhas da mandioca e o bolo de macaxeira. Quanto ao palmito de açaí, optou-se por deixar neste tópico, pois este possui alto valor econômico que impacta o consumo e a renda de diversas famílias com a retirada dos pés de açaí.

Os dados foram agrupados pela maior frequência do consumo de produtos por número de famílias que os consomem. O arroz, colorado, sucos de frutos naturais, feijão, são consumidos diariamente por mais de 80% das famílias, seguido da maniçoba, tapioca, coco e tucupi por cerca de 50%. Dos itens listados a macaxeira e o bolo de macaxeira, cará, piquiá, gergelim e batata doce possuem consumo expressivo, porém não frequente. Diferente do palmito de açaí que menos de 10% das famílias dizem consumir e praticamente 60% não o consome.

Na figura 6 estão elencados 30 itens industrializados consumidos pelas famílias do Bairro Alto. O açúcar, sal, pão, óleo de cozinha, carne de boi, margarina, macarrão e ovo de granja estão presentes praticamente no dia a dia em cerca de 70% das famílias. Seguido do frango de mercado por 60% e biscoito recheado e sucos de frutos industrializados por 50%. Após evidenciarse o consumo atual diário ou semanal de biscoito salgado, batata branca, leite de vaca, bom bom (balas e pirulitos), bolo de trigo, pipoca, eskilho (salgadinho a base de milho), cuscuz, leite condensado, salsicha, iogurte industrial e queijo do leite de vaca por cerca de 50% das famílias entrevistadas. O miojo, molho de tomate, manteiga do leite da búfala, carne de lata (enlatada), doce de leite e mortadela possuem valores expressivos se olharmos que com alguma frequência são consumidos. Vemos que dentre os alimentos industriais pesquisados, apenas a soja não é consumida por mais de 60% das famílias.

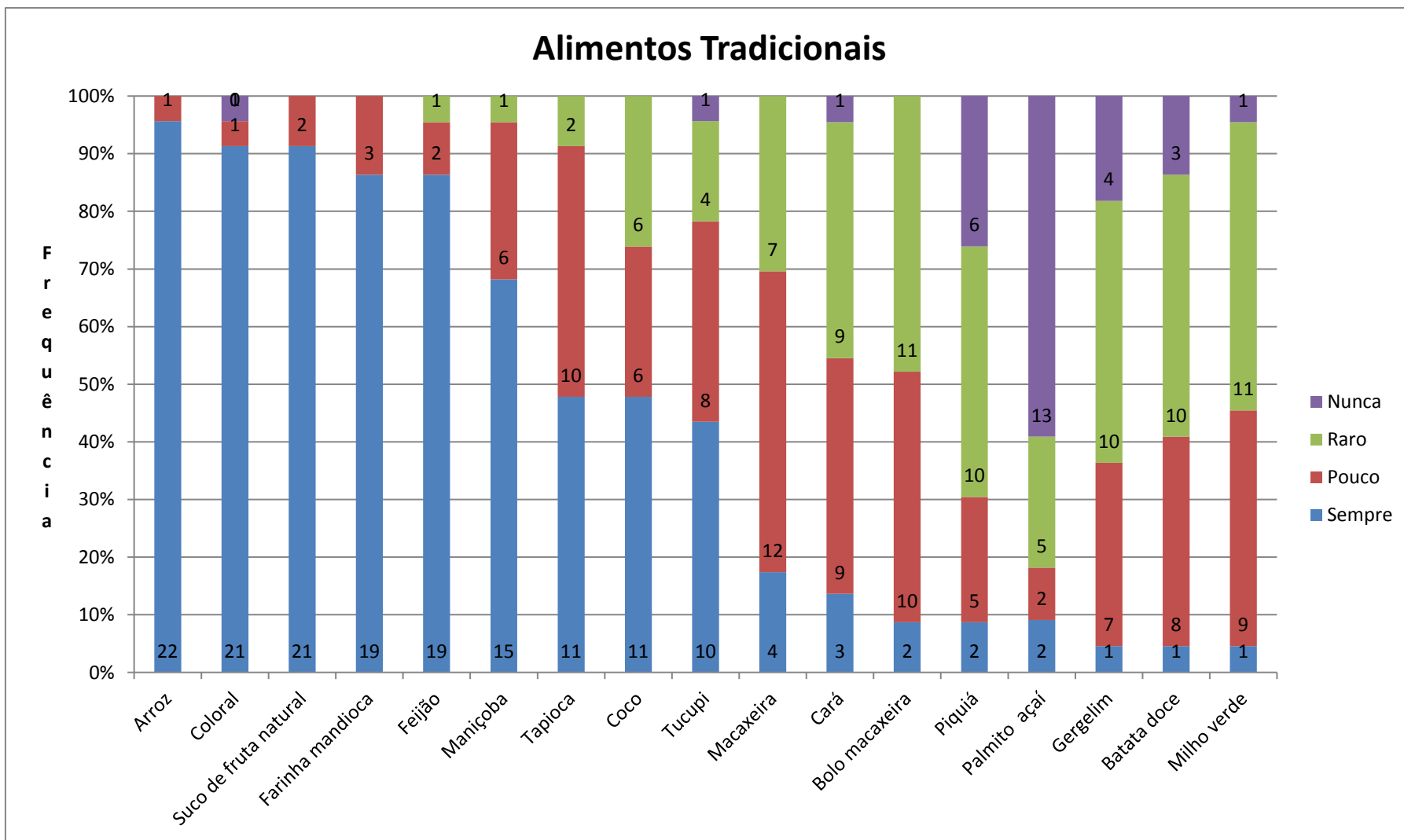


Figura 5: Preferências dos quilombolas da comunidade de Bairro Alto quanto aos alimentos tradicionais, Salvaterra, Ilha Marajó – PA.

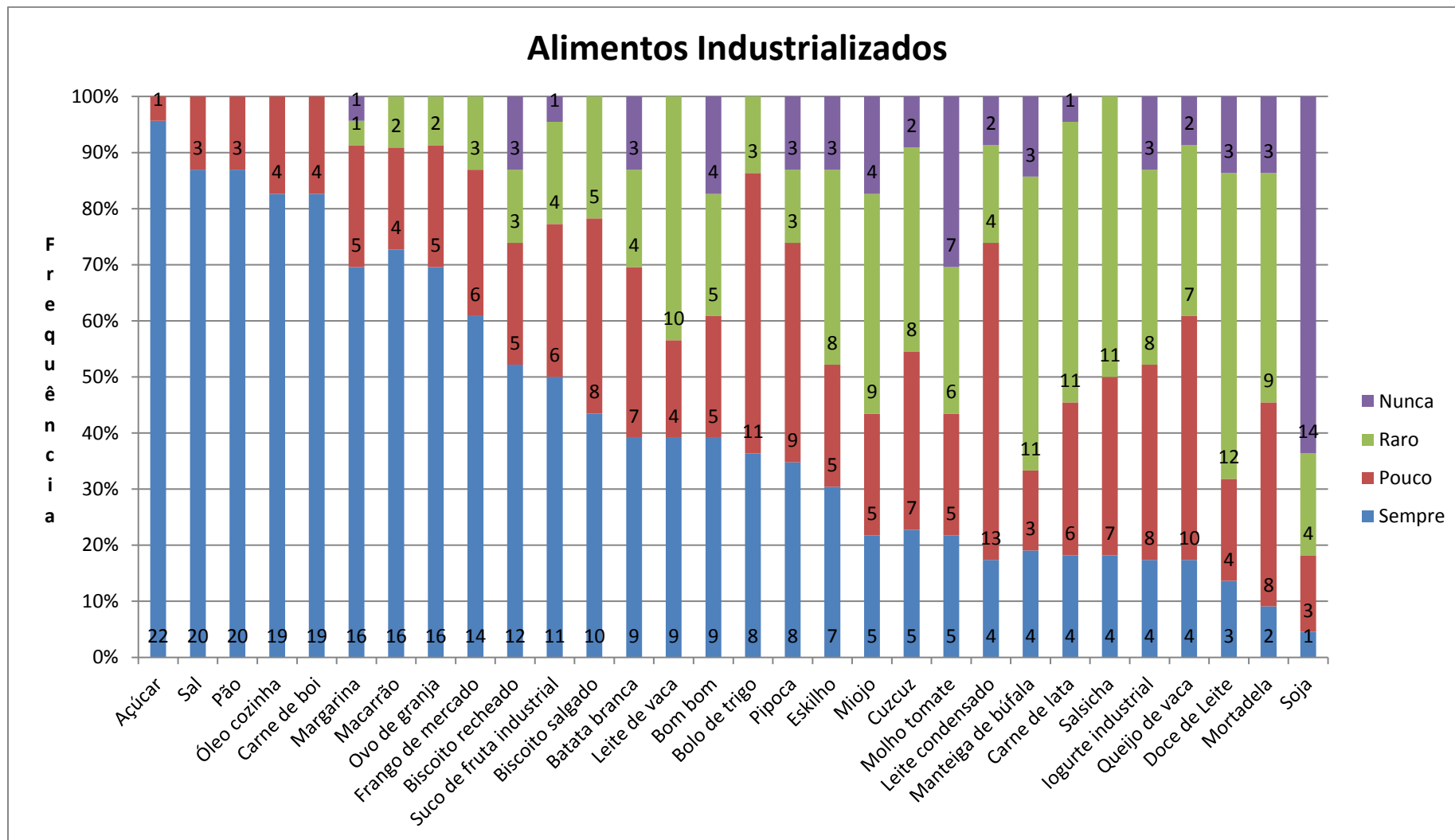


Figura 6: Preferências dos quilombolas da comunidade de Bairro Alto quanto aos alimentos industrializados, Salvaterra, Ilha Marajó – PA.

6.1 A TRAJETÓRIA ALIMENTAR DO QUILOMBO BAIRRO ALTO

A cultura alimentar é transformada e adaptada de geração em geração. A trajetória das tradições alimentares se caracteriza por modificações no passar dos tempos devido a fatores diversos. Na memória dos moradores do Bairro Alto estão guardados diversos momentos que afetaram diretamente, de forma positiva e/ou negativa, a dinâmica alimentar local.

No Bairro Alto o peixe e açaí juntamente com a farinha de mandioca são as principais fontes tradicionais de alimentação. Antigamente havia um maior consumo diário desses alimentos a partir de atividades da agricultura, do extrativismo e da pesca, mantidas pelas próprias comunidades para sua subsistência e também para troca e comercialização.

Os alimentos consumidos refletem as relações sociais, ambientais e econômicas que existem na comunidade e as marcas deixadas são profundas na sociedade local. Vejamos a reflexão da atual presidente da ARQBA Allanna M. V. M., que a partir da chegada da alimentação industrial, dentre outras modernidades, refletem na vida da comunidade:

Antes quando as pessoas iam ao supermercado elas usavam o saco de papel pra levar as compras, e este se decompõe. Ai a comunidade começou a evoluir e crescer, mais famílias surgiram e se formaram, e acompanhando o modernismo passamos a ter lixo, e isso está nos prejudicando. Tudo o que se compra vem em embalagem ou em lata, ou em plástico, ou em vidro. Quando chega-se em casa, não temos o hábito de dar um destino, reutilizar e pôr uma planta por exemplo. A única coisa que a gente reutiliza são as garrafas pets para pôr água na geladeira. Hoje vemos lixo no rio, nas estradas, nos quintais. Nos rios se encontra fraldas, latas, vidros e plástico de todos os tipos. Hoje se queima o lixo e tem certos materiais que não podem ser queimados. Queimar melhora por um lado e piora por outro. Para onde vai essa fumaça? Vai poluir o ar da mesma maneira. Quando nós vamos ao supermercado, saímos de lá com umas 4 ou 5 sacolas. Desde a chegada da energia elétrica usamos lâmpadas, que hoje têm substâncias cancerígenas e as crianças usam pra fazer cerol sem saber o mal que estão fazendo para sua vida. Se descarta baterias e pilhas em lugares não adequados, pois não tem onde descartar aqui em Salvaterra. No Bairro Alto tem várias motos e com isso vários pneus velhos vão ficando por aqui. Tudo o que a gente usa a gente descarta, se não houver outra solução, por exemplo, um ponto de coleta para materiais perigosos, vai chegar um momento que não vai ter como ter uma solução para isso. A população cresceu e com isso cresce o lixo, e tudo o que nós precisamos tem que ir à cidade comprar (Alanna M. V. M., 31 anos).

Observa-se nesse relato que o expressivo crescimento populacional unido à possibilidade de comprar alimentos e diversos bens provenientes da

produção industrial, vem causando impactos sociais (principalmente no caso da saúde pública) e ambientais refletidos na quantidade de lixos e rejeitos com diferentes níveis de contaminação e periculosidade.

A possibilidade de locomoção por meio de transportes motorizados é o que modificou as relações no planeta como um todo. A mesma tecnologia responsável pela mobilidade da população do Bairro Alto em adquirir alimentos em Salvaterra é com que faz possível que o Brasil importe, por exemplo, o trigo e muitos subprodutos beneficiados deste. Atualmente no quilombo alguns padeiros de Salvaterra vendem pães de bicicleta todas as manhãs na comunidade.

A alimentação era diferenciada, por exemplo o peixe no tucupi. O peixe a gente diferenciava, peixe no tucupi, peixe assado. Quando eu era criança, porque naquela época não tinha o padeiro, principalmente na nossa época, tinha muita roça de mandioca. A gente tinha fábrica de farinha, nós tínhamos a nossa, era proprietário, agora é comunitário. O cará no mato agora tem, agora batata doce não tem, nós plantávamos (Miguel D. S. (Tio Miga), 82 anos).

As transformações dos hábitos alimentares refletem na qualidade de vida, e esta preocupação é expressa nas falas, uma vez que projetos que buscam a reflexão entorno da alimentação se faz cada vez mais presente:

Se a gente pudesse mudar o nosso modo de alimentação. Atualmente nós nos alimentamos muito errado. Aqui nós vendemos a nossa plantação, por exemplo o açaí e o bacuri e pegamos o dinheiro para ir na cidade comprar frango, skilho, refrigerante, salsicha, enlatados. Tudo o que é industrializado tem corante, conservante, etc., e sabemos que tudo isso faz mal para a saúde. Por exemplo uma sardinha enlatada dura 2 anos conservada, quando que um peixe que a gente pega no rio dura isso? No máximo que passa é dois dias, isso se for na geladeira. Se esses produtos num peixe faz durar dois anos, e no nosso organismo, o que acontece? Hoje em dia o câncer está em todos os lugares. Portanto se hoje quisermos ser saudáveis temos que mudar nossos hábitos alimentares. A gente começa a preservar o que nós temos: os frutos, a plantar nossas verduras e legumes, a criar a nossa galinha caipira sem hormônios, que irá crescer no tempo certo, com o nosso milho, com capim e insetos da natureza (Alanna M. V. M., 31 anos).

Quanto aos utensílios utilizados na obtenção, preparo e consumo dos alimentos houve grande mudanças observadas pela geração atual:

Nós tirávamos a fibra do coqueiro, tucumã, uxima, inajá que era para fazer a cambada para carregar o peixe, fazia uma cesta, uma espécie de paneiro chamado “pera” que era feita de folha de palmeira e carregava os caranguejos. A farinha e o açaí eram transportados no paneiro. Era tudo tirado da floresta, o paneiro era feito de jacitara e do talo do tucumã e revestíamos com folha de sororoca. Hoje não se

vende açai ou farinha se não for em sacas de plástico, (Miguel A. S. S. (Pik), 32 anos e Alanna M. V. M., 31 anos).

As formas de produção familiar e comunitária e a disponibilidade de frutos foram afetadas pela nova forma de se alimentar:

Antigamente nós trabalhávamos juntos no mutirão. Já faz um bom tempo que o mutirão acabou, era mutirão para todo mundo, um ajudava o outro, antigamente, a laranja, a farinha, o limão tinha bastante, tinha muito café, não sei porque acabou a laranja. Eu acho que é preguiça, não sei. Toda essa comunidade aqui tinha laranja, agora ainda tem, mas é pouco (Miguel D. S. (Tio Miga), 82 anos).

As informações obtidas possíveis de serem analisadas em linha do tempo serão descritas de forma abrangente abaixo e ao se tratar de assuntos específicos nos tópicos abaixo. Os dados aqui apresentados foram obtidos em entrevistas, conversas informais e validados em reunião ordinária da ARQBA. Cabe dizer que o Sr. Raimundo G. (Dico), 73 anos, é ressaltado pelos moradores do Bairro Alto devido à sua capacidade de lembrar fatos e datas com precisão.

Linha do tempo 1: Aspectos gerais na trajetória alimentar do quilombo Bairro Alto.

Década de 1940

- Segundo o Sr. Raimundo G. (Dico), 73 anos, neste tempo ia-se a pé para a vila de Salvaterra que era distrito de Soure. Para ir a Soure utilizava-se a canoa a remo, que no linguajar local chama-se montaria.

Década de 1950

- A moeda circulante era réis e comprava-se basicamente açúcar, café, arroz e feijão.
- As panelas, bacias, chaleiras, potes, torradeiras eram de barro. Não havia geladeira, fogão, televisão, carro, nem avião.
- Nesse período “a gente levava farinha, tucupi, goma, crueira para os feitores (vaqueiros) da região que hoje se chama São Lourenço e voltava com muita carne de boi”.

- Relata ainda que os caranguejos nessa época eram muito maiores dos que se vê hoje em dia.

Década de 1970

- Realiza-se a construção do terminal do porto de Camará, neste momento a vila de Salvaterra começa a se desenvolver.
- Chegada da panela de ferro e logo depois chega à panela esmaltada e de alumínio e depois o inox.

Década de 1980

- Plantava-se cana e fumo e fazia-se candeia (vela) de andiroba. Depois entra o querosene.
- Entra o sal refinado na comunidade, antigamente só existia o sal grosso.

Década de 1990

- Pesca, e demais atividades, como a venda do açaí em Salvaterra era feita no barco a remo.

Década de 2000

- Em 2001 sai o uso da lamparina e entra a energia elétrica.
- Em 2003 cresce o uso do forno de carvão.

2010 – Atualmente

- Segundo Maria Conceição S. S. – D. Conceição, 77 anos: - “Nunca as pessoas passaram fome na comunidade, é só colocar o pé dentro do rio, aqui na frente, os camarões ficam subindo na sua perna”.

6.2 ALIMENTOS DA MATA

São diversos os alimentos provenientes das matas (terra firme e várzeas) que são de fonte vegetal e animal.

Ao se perguntar sobre os alimentos vegetais da mata, a comunidade se refere principalmente ao bacuri e ao açaí, pois são os mais expressivos na forma de renda e alimento.

O Sr. Wilson M. S. (Neco) de 80 anos, relata que o bacuri foi fonte de renda durante gerações para a comunidade do Bairro Alto e do Bacabal (comunidade vizinha), e ainda é durante a safra que vai de janeiro a maio.

O açaí merece grande atenção. A sua safra é junto com a da bacaba, entre os meses de novembro até janeiro, se estendendo até março. O apreço pelo açaí é amplo entre os quilombolas e é um símbolo alimentar em muitas localidades do Pará, que o possui.

Os fatores que envolvem os conflitos entorno do açaí e do bacuri, as questões referentes ao acesso e manutenção destes, assim como a visão dos moradores no futuro destes recursos serão tratados nos próximos capítulos.

No caso dos demais frutos consumidos, estes foram domesticados e fazem parte dos quintais e, portanto tratarei no tópico a seguir.

No caso dos animais da mata, usados como fonte de alimentação na comunidade do Bairro Alto, na lista livre se elencou: paca, tatu, cutia, veado, capivara, camaleão, guariba, macaco da noite, jacaré, tartaruga, muçua, jabuti, preguiça, porco espinho, caititu, quati, mucura, jiboia, arraia, entre os pássaros: jucuraru, inambu, juriti, saracura, cauua, tuiuiu, pato brabo, colhereiro marreca, jaburu e jacu.

Havia muita caça antigamente, paca, tatu, cotia, veado. As pessoas se dedicaram mais a caçar. O motivo pode ser pelo prazer ou lazer ou pelo fato de não ter o material da pesca e sim da caça. Meu pai conta que a capivara era muito abundante. Caçavam e tirava o chamado “quarto” à parte traseira e saiam para trocar no Pau Furado por farinha e outras coisas (Maria Conceição S. S., 77 anos).

Dizem que de onde se tira e não põe, acaba! Não sabe se é fêmea e está prenha. Antes saia e voltava com vários tatus, hoje não (Zeferino G. S. (Zampa), 82 anos).

A pesquisa da frequência de consumo de 10 animais de caça para alimentação está representada na figura 7 abaixo. Todas as famílias que participaram da pesquisa consomem animais de caça em maior ou menor proporção optando preferencialmente pelas carnes de jacaré (Figura 8A) e capivara (Figura 8B), seguidos do tatu, da paca e do veado e se abstendo das carnes de guariba e jabuti. O camaleão é bastante apreciado por adultos e crianças da comunidade. A captura se faz principalmente da camaleoa quando

estas descem das árvores para desovar. Vejamos a fala da Alanna M. V. M., 31 anos, refletindo sobre o decréscimo da quantidade deste:

Como hoje em dia a gente já percebe, eu converso sempre, uma época dessa de setembro é quando as camaleões desovam. Antigamente a gente andava e encontrava na estrada. Hoje em dia já está findando setembro e a gente não vê uma camaleoa. Quem não reflete acha tudo normal, que não temos parcela de culpa, mas temos sim (Alanna M. V. M., 31 anos).

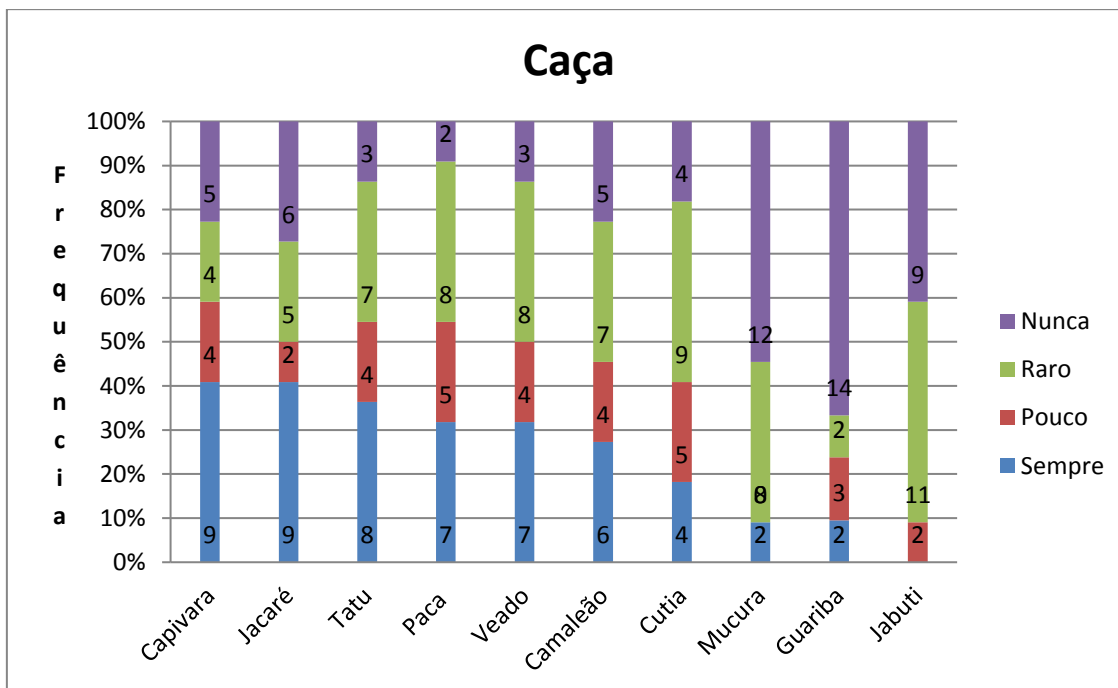


Figura 7: Preferências alimentares entre os moradores do quilombo Bairro Alto provenientes da caça, Salvaterra, Ilha do Marajó – PA.



Figura 8: Animais capturados por caçadores do Marinquara, comunidade Bairro Alto **A.** Jacaré ainda vivo e imobilizado. **B.** Capivara abatida. Fotos: Rafael de Rivera.

6.3 ALIMENTOS DOS RIOS, IGARAPÉS, LAGOS E OCEANO.

Ao se estudar os alimentos obtidos no meio aquático, os moradores do Bairro Alto os caracterizam pela procedência, podendo ser do rio, do lago e/ou do oceano.

Abaixo segue a lista livre de peixes (Tabela 1) que a comunidade do Bairro Alto se alimenta. Esta contém 54 espécies e variedades, sendo que destes 4 são extintos localmente; 32 se alimentam com bastante frequência (abundante); 7 o consumo é razoável (esporadicamente durante a época); e 11 espécies de peixes foram qualificadas como raro, ou seja, atualmente raramente se pesca. Excluindo os peixes extintos localmente os que comem o ano todo são 35 espécies. Destes 9 são exclusivos do inverno, e 10 exclusivos do verão.

Existem duas técnicas de pesca que não são seletivas, ou seja pegam todos os peixes indistintamente além de arraias e tartarugas, a citar: a tapagem e o curral. As técnicas de pesca descritas na tabela abaixo são mais seletivas e estão descritas a seguir. Fotos ilustrativas de peixes na figura 9 abaixo.

Tabela 1: Peixes que os moradores do quilombo Bairro Alto (Barro Alto) se alimentam em relação ao ambiente que vivem, sazonalidade, técnica de captura e disponibilidade ou frequência. As exceções da legenda são escritas por extenso na própria tabela.

Nomes locais dos peixes	Onde vive Rio (R) ou Lago (L)	Sazonalidade da Pesca Ano Todo (AT); Verão (V); Inverno (I)	Técnica de Pesca Tarrafa (T); Rede (R); Linha (L); Anzol (A)	Disponibilidade ou frequência Abundante (A); Razoável (R); Pouco (P); Extinto Localmente (LE).
Acará	R	AT	R/T	A
Acará Azul	R	AT	T/R	A
Acará Branco	L	V	T/R/Arrastão	A
Acará Folha	L	AT	T/R	A
Acará Pedra	L	AT	T/R	A
Acarí Bodo	R/L	AT	R	A
Acarí Cachimbo	R	AT	R/T	A
Acarí Nanã	R	AT	R/T/ mão no buraco	A
Anujá/Cachorro	R/L	AT	R/A/T	A
Apaiarí	L	V	R/T	P
Aracú	L/R	V	R/A	P
Arraia	R	AT	R	A
Aruanã	R/L	AT	R/A	A
Bacu	R	I/AT	Curral	A
Bagre	R/Baia	I/AT	Curral	A
Bandeirada	R	V	L/R	R

Barba chata	R	AT	A/R	P
Cação	R	V	A/R	E
Cachorra	R	AT	R	A
Cangatá	R	I	L/R	A
Carataí	R	I	R/A	A
Chuia	R	I	Tapagem	P
Coró	R	V	A/R	A
Coro da Vó/ Mandicasa	R	AT	T/R/A/L	A
Dourada	R	I	R/A	P
Espardate	Oceano (antes era no rio)	V	R/A	EL
Filhote/Piraíba	R	AT	L/R	R
Gorijuba	R/Oceano	V	A/R	EL
Jacundá	R/L	AT	R/T/A	A
Jiju	R/L	AT	R/T/A	A
Mandubé Lago	L	AT	T/R	A
Mandubé Rio	R	AT	A/R	A
Mapará	R	I	R	P
Matupiri	R	I	Cuia/T/Anzol caniço	A
Mero	R	-	-	EL
Pacamú	R	AT	A/Fisga no Buraco	R
Peixe Agulha (isca)	R	AT	R/Mão	A
Peixe Galo	R	I	R	P
Pescada Amarela	R	AT	L/R	R
Pescada Branca	R	AT	R	A
Piaba	R	AT	L/A	R
Pipioca/Branquinha/ Tiratapioca	R/L	AT	R/T	A
Pirâmbu	R	AT	L	R
Piranha	L/R	AT	T/R/A/Pulsa	A
Pirapema	R	AT	R/A	A
Pirarucú	L/R	AT	R/A/Arpão	P
Pratiqueira/Tainha	R	AT	R/T	P
Sarda	R	AT	T/R/L	A
Tamatarana	Oceano – dificilmente se come			
Tambaqui	R	AT	A/R	R
Taumatá/tamatá	L	V	R/T	A
Traíra	L	V	R/T	P
Tucunaré	R/L	AT	T/R	A
Uricica	R	AT	R/A	A

Fonte: Trabalho de campo (2016).

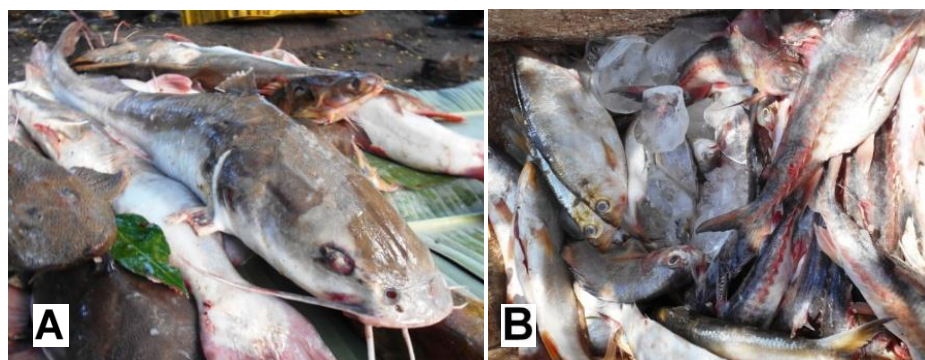


Figura 9: **A.** Destaque do peixe Bagre, muito consumido no quilombo Bairro Alto. **B.** Espécies de peixes que são vendidos na comunidade de Bairro Alto. Fotos: Rafael de Rivera.

6.3.1 Técnicas tradicionais de Pesca

As técnicas de Pesca foram fornecidas pelo Raimundo R. S. (Pina), 50 anos, Manoel Guilherme S. S. (Tio Guilha) 50 anos, Miguel Alcides S. S. (Pik), 32 anos e Alexandre Daniel S. S. (Derreca), 26 anos, e optou-se por deixar a escrita da forma falada, mais natural possível.

Cambão – Utiliza-se um anzol na ponta da linha com a isca, às vezes uma boia amarrada. Quando pronta amarra na raiz da beira do rio e deixa a espera do peixe.

Rede de lancear - Própria para pegar camarão. Cortam-se dois paus (calão) amarra a rede e uma pessoa de cada lado vai lanceando (arrastando). Quando fica pesada, cheia de lama, leva a beira para lavar. Às vezes vêm uns peixes pequenos como jandiá, bagrinho, que podem ferrar a mão. Esses são jogados novamente para o rio. Os lanceadores vão de bota, por causa do bagre e da arraia devido à ferroada desta causar acidentes graves.

Pesca por Facho – Tiram-se as talas do marajá ou do pau chamado macucu. Bate até fazer um facho, para queimar como uma tocha e vai beirando o rio para pescar na lança. Na época da tainha iam remando até o Rio Tucumã e Rio da Cuia. Técnica muito utilizada em épocas antigas, o peixe era abundante, pois não havia rede. Pescava-se no entorno da comunidade.

Espinhel - Anzóis, linha, isca (Figura 10A) e pedra. Fixa-se a linha amarrando a em dois pontos cruzando os furos e igarapés.



Figura 10: A. Sr. Antônio Ramos S. S., 27 anos, morador do Bairro Alto com o espinhel na mão. B. Curral na Praia Grande, Salvaterra, Ilha do Marajó – PA. Fotos: Rafael de Rivera.

Curral – Esta modalidade de pesca foi esquematizada na figura 11. A estrutura (Figura 10B) é feita de varas de taboca ou bambu e tecidas entre si com cipó maracujá, caruru (ambos crescem em terra firme), e/ou cipó de morcego (encontrado na várzea), o qual funciona da seguinte forma: o peixe beira o igarapé, bate na espia e entra na sala para depois seguir para o chiqueiro. Se pega assim muitos tipos de peixe, especialmente o bagre. Nesta o peixe é capturado tanto na maré cheia quanto na maré seca e a despesca é feita sempre com a maré baixa, seca ou como localmente se designa: preamar. É necessário entender ao olhar o desenho que o chiqueiro está de pé e as curvas dentro dele representam a entrada, que se faz em toda a extensão da armadilha.



Figura 11: Desenho esquemático da técnica de pesca por curral. Desenho elaborado por Adilson Cássio S. S., 24 anos, morador do quilombo Bairro Alto.

Tapagem – Consiste em tapar com redes os igarapés menores de um lado a outro durante a maré seca. Quando sobe a maré os peixes e outros animais aquáticos ficam presos. Antigamente a estrutura se fazia com a fibra do pari, retirada do inajá. Atualmente é com a rede.

Pesca do bagre de buquejo – O bagre vem em cardume beirando o rio fazendo um barulho grande pegando camarão e se pesca na tarrafa.

Siririca e Matapi de Peixe

Ambos estão representados na figura 12. O matapi de peixe só se pesca de maré enchente. Diferente do matapi de camarão este possui apenas uma entrada e é uma estrutura bem grande onde cabe mais de 100 kilos de peixes.

A siririca é uma técnica de pesca utilizada apenas para o tucunaré. Utiliza-se com dois anzóis e amarrando penas do pássaro Guará sobre estes. A pesca se realiza com uma pessoa pilotando a canoa e a outra mexendo a isca (penas do Guará) de um lado ao outro do rio movimentando de um lado para outro. Os pescadores do Bairro Alto dizem que a cor forte da pena vermelha mais o balanço que se faz com a linha atrai o tucunaré.

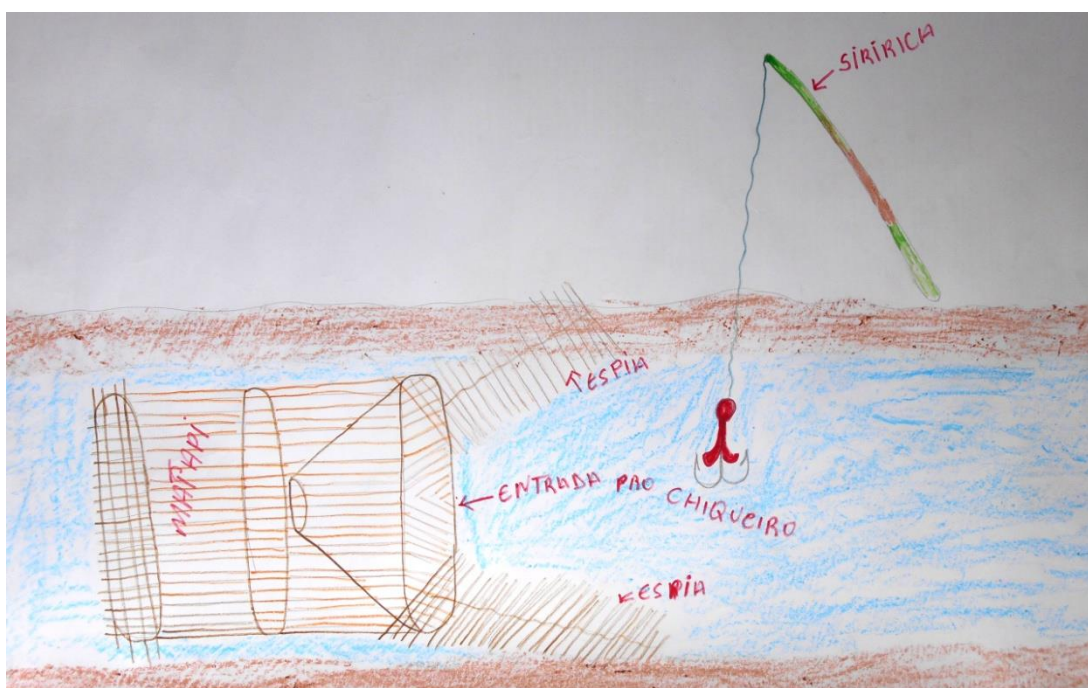


Figura 12: Desenho esquemático das técnicas de pesca chamadas "Matapi" e Siririca para capturar peixe. Desenho elaborado por Adilson Cássio S. S., 24 anos, morador do quilombo Bairro Alto.

Cacurí:

Esta armadilha feita de tala de pari tecida é colocada de um lado ao outro do igarapé (Figura 13). Se instala na maré cheia e só pesca de vazante. O peixe, assim como no curral e no matapi, bate na espina e entra no cacuri. Muitas vezes na meia maré de vazante é necessário amarrar a entrada para não entrar mais peixes, pois pode estourar a armadilha. Essa técnica hoje está em desuso, desde a chegada da rede, pois sua construção exige bastante trabalho.

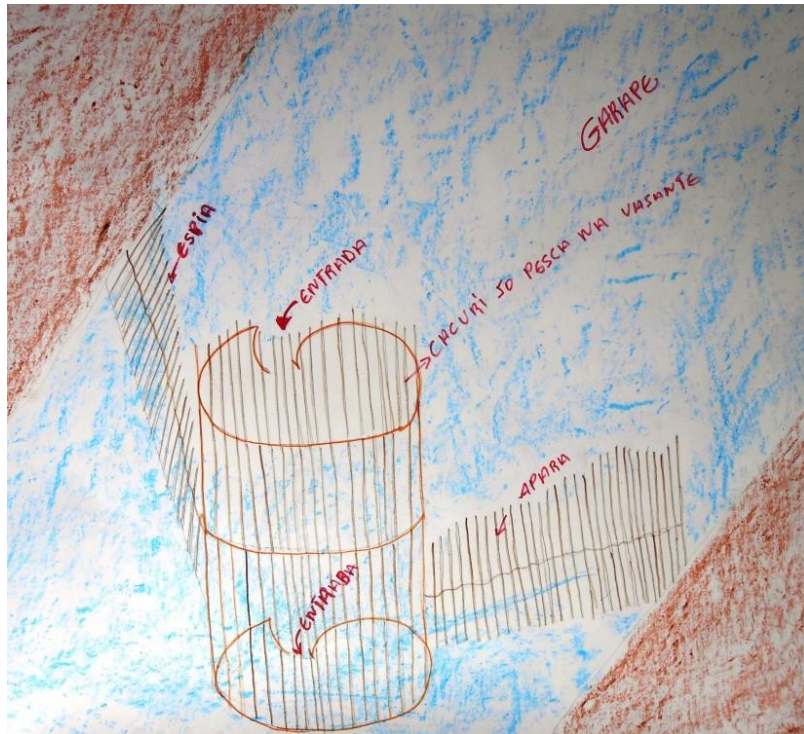


Figura 13: Desenho esquemático da técnica de pesca chamada de “Cacuri” feita pelo Adilson Cássio Santos dos Santos, 24 anos, morador do quilombo Bairro Alto.

Muito semelhante às armadilhas acima citadas é uma estrutura criada para armazenar os peixes recém-capturados e mantê-los vivos (Figura 14). Essa tecnologia faz com que não seja necessário gelo para conservar o peixe enquanto estão pescando, diminuindo o custo com insumos externos.



Figura 14: Moradores do quilombo Bairro Alto preparando a armadilha para armazenar os peixes recém capturados, são eles, da esquerda para a direita: Raimundo R. S. (Pina), 50

anos; Alexandre Daniel S. S., 26 anos; Sr. Antônio e Manoel Guilherme S. S. (Tio Guilha), 50 anos. Foto: Rafael de Rivera.

Após ver as práticas de pesca presentes no quilombo Bairro Alto, partimos a análise da linha do tempo acerca dos processos que envolvem a pesca. Nas décadas de 60 e 70 não havia muitas redes de pesca na comunidade. Utilizava-se muito a pesca de fisga, facho, curral e espinel.

Neste tempo pescavam fazendo a “tapagem” com Pari, pano do curral que se tece. Assentava o curral e quando a maré estava preámar eles iam desenrolar. Era para o consumo, não tinha rede de malha de tapar nem tarrafa. Com a evolução dos tempos vem à globalização e vem entrando a rede. No começo na comunidade tinham apenas três redes de 0,30m de 30 metros de comprimento (Sr. Raimundo G. S. (Budico), 50 anos).

O Zeferino G. S. (Zampa), 82 anos, conta que antigamente ninguém conseguia vender peixe na comunidade pois todo mundo tinha. Agora diz o Sr. Zampa: “quando vem o pessoal de Salvaterra vender peixe na comunidade todo mundo quer comprar”. Segundo o Sr. Raimundo G. S. (Budico) 50 anos, antigamente se comia muito da espécie de peixe chamada Carataí normalmente salgado, hoje acabou, pois o pegavam no momento da desova. O Sr. Zampa sobre o mesmo peixe diz que o IBAMA proibiu. Quanto ao desaparecimento de certos tipos de peixes:

Agora não se respeita mais o defeso de janeiro a abril, e certas espécies de peixe estão desaparecendo como espartate, cação, gorijuba, tambaqui. O tambaqui agora é raro ver, ainda existe, porém os outros desapareceram (Sr. Raimundo G. S. (Budico), 50 anos).

Até 2 ou 3 anos atrás haviam muitos tucunarés nas áreas que as pessoas do quilombo Bairro Alto costumam pescar. No verão, entre agosto e setembro, é o período que mais aparece. Estes também são pegos na estação reprodutiva. Relata o Sr. Raimundo G. S. (Budico) que em 2015 um rapaz pegou cerca de 14 tucunarés, sendo que 8 eram fêmeas ovadas.

Vejamos nos dias de hoje como se configura o consumo de peixes comestíveis na comunidade (Figura 16).

Para os peixes contatou-se a preferência de 100% dos entrevistados no consumo de Bagre. Em seguida 9 espécies de peixes são consumidos sempre por 50% das famílias que participaram da pesquisa, são elas: Pescada, Bacu, Tucunaré, Acará, Dourada, Cangatá, Pratiqueira, Carataí e Tainha.

O consumo frequente de Traira, Uricica, Aracú, Taumata, Pacamu, e Apaiari ocorrem para 30% a 50% das famílias que participaram da pesquisa. Observa-se também o consumo de 5 espécies de peixes por menos de 10% das famílias. No caso do peixe agulha, tralhioto e rabeca mais de 70% das famílias nunca os consomem. Abaixo fotos ilustrativas da pescaria e da rede de pesca secando ao sol. (Figura 15).



Figura 15: **A.** Alexandre Daniel S. S. (Derreca), 26 anos, voltando da pescaria. **B.** Rede de pescaria secando ao sol. Fotos: Rafael de Rivera.

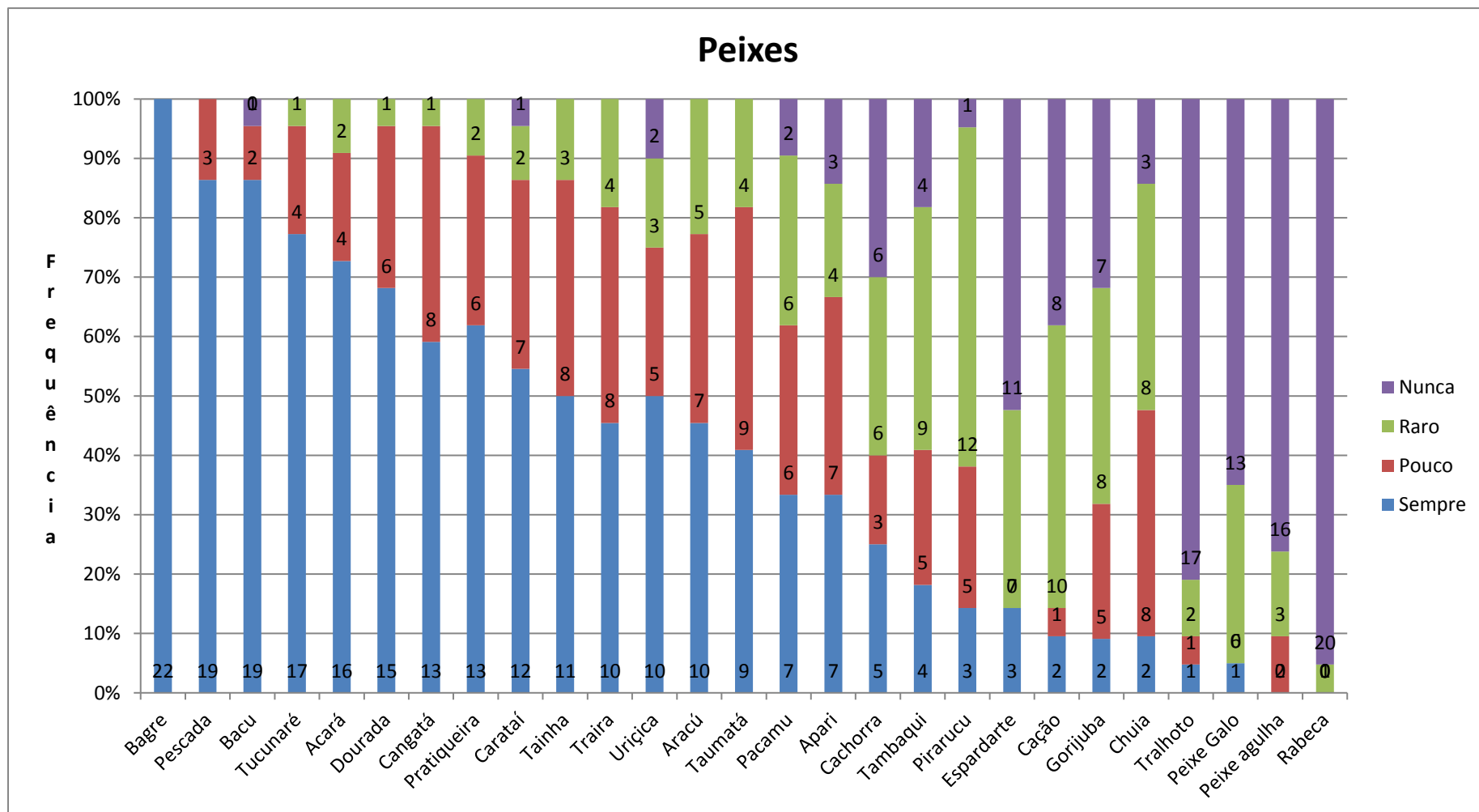


Figura 16: Preferências alimentares dos quilombolas de Bairro Alto quanto aos Peixes, Salvaterra, Ilha Marajó – PA.

Linha do tempo 2: relaciona as transformações que vêm ocorrendo em relação a pesca no quilombo Bairro Alto.

Década 1960

Segundo o Sr. Maurício P. S., 76 anos, neste tempo a cabaça era utilizada na rede de pesca como boia, após essa década surge o isopor e essa prática cai em desuso.

Década de 1970

Nesta época havia poucas redes de pesca na comunidade. Utilizava-se muito a pesca de fisga (facho), curral e espinhel. A tapagem era feita com pari tecida com a palha do inajá.

Década de 1980

Havia muito peixe. O curral tremia de tanto bagre, que era necessário soltar alguns peixes, pois as embarcações não permitiam levar tudo. A chegada de redes na comunidade começa nesta década e se acentua na próxima. Muitas famílias viviam somente da pesca de curral como mostra o mapa do passado (Figura 54).

Década de 1990

Até essa década se pegava o bagre bem gordo e fritava para armazenar a banha na garrafa. Esta era usada no preparo dos alimentos.

Década de 2000

Chegada do gelo para conservar o peixe, antes o peixe era salgado.

Chegada de vários motores de rabeta.

2010 - atualmente

Difícilmente se faz uma pescaria que encha uma embarcação da forma com que era até a década de 1990.

As mudanças nas práticas alimentares são diversas dentro do processo histórico. Por exemplo, quando a comunidade passa mais a conviver com o

dinheiro na comunidade, que segundo a D. Conceição Sarmiento se deu após as pessoas receberem aposentadoria e bolsa família, as pessoas passaram a querer comer tucunaré somente no forno de gás.

Mariscos

Na comunidade Bairro Alto ao se referir a pequenos animais encontrados nas regiões de mangue, rios e lagos, estes são localmente denominados mariscos e para sua prática de obtenção destes chama-se “mariscar”. Deste observa-se a preferência majoritária pelo camarão em seguida do caranguejo (Figura 17). O menos consumido atualmente é o turu. Este, assim como o caramujo possui forte relação com a cultura alimentar local, pois fez parte do desenvolvimento das gerações mais antigas. Frequentemente se relaciona o caramujo (Figura 19A) e ao turu (molusco que cresce nos paus em decomposição nos manguezais) como um alimento rico e gerador de pessoas saudáveis. Atualmente o consumo destes é mais frequente nas pessoas acima dos 40 anos de idade. Há também o consumo de Sarará, uma espécie de crustáceo, caranguejo pequeno (Figura 19B).

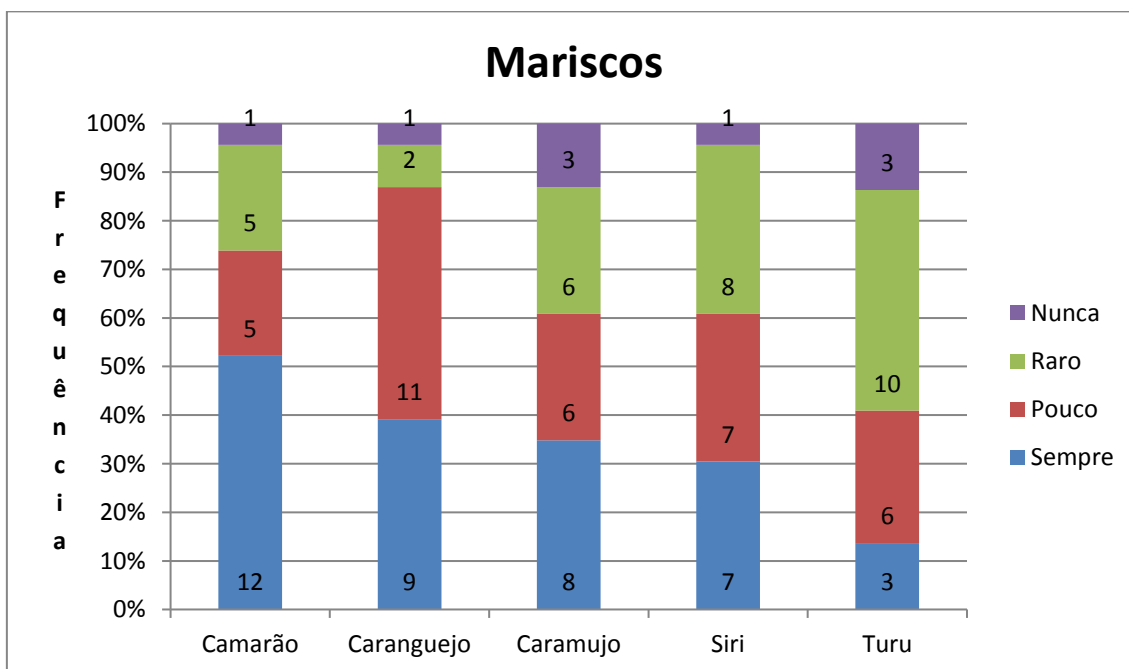


Figura 17: Preferências alimentares dos quilombolas de Bairro Alto quanto aos Mariscos, Salvaterra, Ilha Marajó – PA.

O ato de mariscar é muito praticado pelas crianças do quilombo Bairro Alto, sendo uma atividade recreativa muitas vezes. Os caramujos e sararás são

facilmente encontrados nos meandros dos igarapés que a comunidade frequenta. Outra relação é com o Lago da Campina (Figura 18B) onde se obtém diversos tipos de alimentos e fica próximo de um grande manguezal. Alguns outros animais da água caem nas armadilhas como o camarão Pitu (Figura 15A).



Figura 18: A. Dona Cândida S. B., 66 anos, com o camarão Pitu que caiu na rede de pesca. B. Ao fundo o Lago da Campina. Região muito utilizada pelos moradores do quilombo Bairro Alto, uma das regiões em conflito territorial com a EMBRAPA. Fotos: Rafael de Rivera.



Figura 19: A. Caramujo cujo molusco que habita esta concha é utilizado na alimentação em combinação com diversos outros ingredientes. B. Caranguejo do tipo Sarará, utilizado junto no preparo do prato chamado cunhapira. Fotos: Rafael de Rivera.

6.4 ALIMENTOS VEGETAIS DOS QUINTAIS

Como diz a D. Conceição S. S.: “a comunidade hoje basicamente vive de quintais”, onde a produção nestes é essencial para muitas famílias da comunidade. Observa-se atualmente que os quintais possuem grandes diferenças em termos de diversidade e produtividade. Muitos dos quintais nos dias atuais possuem poucas variedades, diferente de outros em que o cuidado com a produção é constante.

Alguns dos alimentos comumente encontrados atualmente nos quintais da comunidade Bairro Alto são: laranja, café, tangerina, sapotilha, manga, ingá, limão, acerola, maracujá, abacate, cheiro verde, cariru, cará espinho, cará branco e roxo, limão galego, limãozinho, urucum, banana, ingá cipó, açai, bacaba, goiaba, jucá, ajuru, cupuaçu, graviola, coco, pimenta do reino, piquiá, alfavacão e alfavaquinha.

A produtividade dos quintais nos tempos antigos é lembrado com saudade pelos anciãos. Contam que chegava a 500 laranjas em um único pé e era bastante comum se colher cinco mil laranjas de um só quintal para vender. Hoje não se vê mais abundância deste fruto devido, nas palavras de diversos moradores: “as novas gerações não terem mais o trabalho de plantar”. Igualmente é o caso do café que não se comprava, todos tinham plantado nos seus quintais e colhia-se uma saca que se utilizava durante todo o ano, a depender do número de pessoas na família, conforme foi relatado durante a oficina de beneficiamento de café, abaixo descrito.

A Maria Dalva F. T., 62 anos que reside no Valentin relata que hoje o pessoal corta os pés de laranja, tangerina, acerola e abacate para fazer casas. Abaixo Sr. Mauricio P. S., 76 anos (Figura 20A) em um pequeno pedaço do quintal da sua casa com uma enorme produtividade ocupando muitos estratos e a D. Maria Conceição S. S., 77 anos que possui bastante diversidade de plantas alimentícias e medicinais no seu quintal (Figura 20B). Estes dois moradores citados e a D. Maria Gilda S., 51 anos, são as pessoas da comunidade com quem tive mais contato que cultivam maior diversidade de plantas em seus quintais.



Figura 20: **A.** Mauricio P. S., 76 anos, num pequeno pedaço do quintal que contem: sapotilha, cará espinho, coqueiro, café, piquiá e urucum. **B.** Maria Conceição S. S., 77 anos, enquanto mostrava a diversidade de plantas no seu quintal na comunidade do Bairro Alto. Fotos: Rafael de Rivera.

Segue abaixo a lista livre de frutos existentes no quilombo Bairro Alto (Tabela 02) que a comunidade utiliza para se alimentar. Muitos destes frutos são de regiões de matas, porém como relatado pela D. Neuzarina G. J., 70 anos, “foram domesticados”, como é o caso do muruci da mata e o maracujá do mato:

Tabela 2: Lista livre dos frutos descritos pelos moradores do Quilombo Bairro Alto, Salvaterra, Ilha do Marajó – PA.

Abacate	Goiaba	Marajá
Abacaxi	Goiaba apuí	Marupá
Abiu	Grão de macaco	Melancia
Abricó	Graviola	Mirí
Açaí	Guajuru/ajuru	Mucajá
Acerola	Inajá	Muruci da mata
Ameixa Local	Ingá	Muruci da praia
Araçá	Jabuticaba	Mutamba
Ata	Jaca	Pequi = pequiá
Bacaba	Jambo	Piquiá
Bacuri	Jenipapo	Pitomba

Bacuri-pari	Jurubeba	Pupunha
Banana	Jutaí	Sapotilha
Beribá	Laranja	Sarro
Cacau	Lima	Tamarindo
Café	Limão amarelo	Tangerina
Cajarana	Limão galego	Taperebá
Caju	Limão verde	Tucumã
Camapú	Maça	Urucuri
Carambola/caramba	Maçaranduba	Urucum
Castanha de caju	Mamão	Uti
Coco	Manga	Uva
Cupuaçu	Mangaba	Uxi
Ginja	Maracujá do mato	

Fonte: Elaboração própria (trabalho de campo, 2016).

Os frutos geralmente não são alimentos expressivos, em quantidade de calorias consumidas para a população do Bairro Alto. Uma exceção é o Sr. Wilson M. S., (Neco), 80 anos, que valoriza a fruta como uma das fontes mais puras e nutritivas que dispomos para se alimentar. Este senhor conta que por muitas vezes em sua vida fez refeições unicamente de frutas.

Nesta lista livre constam diversos frutos que não são consumidos com muita frequência nos dias de hoje, mas o importante é que os quilombolas os têm à disposição em maior e menor grau de abundância.

A pesquisa da frequência alimentar dos frutos (Figura 21) consumidos pelas famílias englobou 34 variedades. Observa-se em mais de 50% das famílias o consumo quase que diário (a depender da sazonalidade) de banana, manga, laranja, abacaxi, goiaba, melancia, cupuaçu, açaí, bacuri e tangerina. Ao se observar a frequência diária e semanal (sempre e pouco) dos alimentos listados observamos que também o ingá, taperebá, muruci, caju, maçã, mucajá, jaca, pupunha, tucumã, inajá e sapotilha são comuns na alimentação da comunidade.

Cabe aqui resaltar que o tucumã e o inajá eram utilizados na elaboração de diferentes pratos, os quais estarão descritos a seguir.

Alguns destes frutos são consumidos quando há disponibilidade nos quintais, como por exemplo, a sapotilha, jaca, pupunha, etc. Outros é pela possibilidade de comprar em Salvaterra, como é o caso da uva e da maçã.

No caso o umari, a castanha do Pará e a sapucaia embora sejam frutos do bioma amazônico, não são encontrados na região.

Frutos

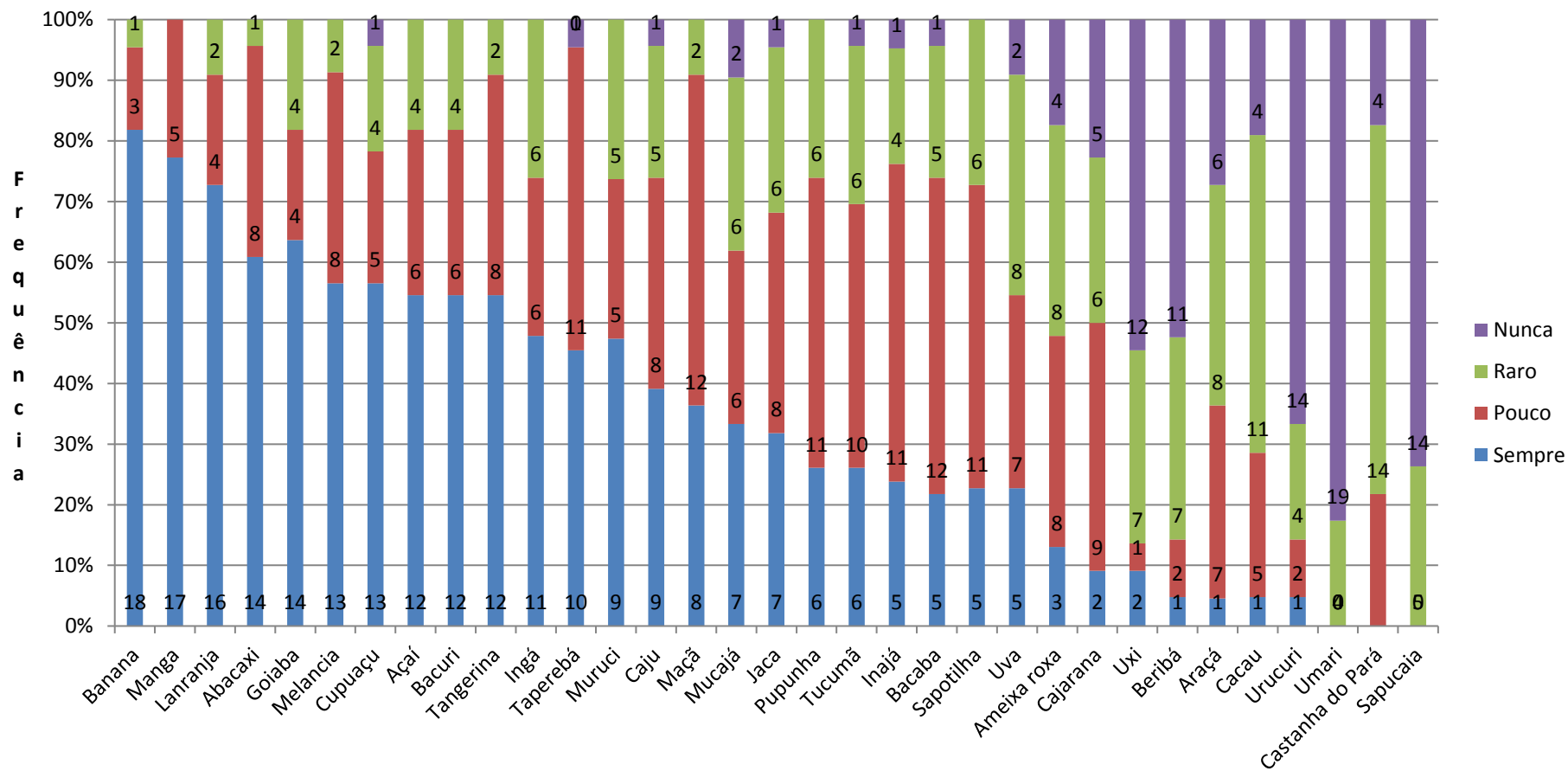


Figura 21: Preferências alimentares dos quilombolas de Bairro Alto quanto aos frutos, Salvaterra, Ilha Marajó – PA.

Vegetais Cultivados

As verduras são cultivadas principalmente nos quintais, mas também nos roçados. No gráfico abaixo (Figura 22) observa-se a frequência de consumo de 14 hortaliças e verduras nas famílias do quilombo Bairro Alto. Vê-se que o consumo, quase que diário, é expressivo para a maioria dos itens pesquisados. Cebola, tomate e temperos verdes estão presentes diariamente em mais de 90% das famílias. Observa-se que apenas alguns itens como no caso da couve e pepino que apenas 3 famílias afirmam não consumir.

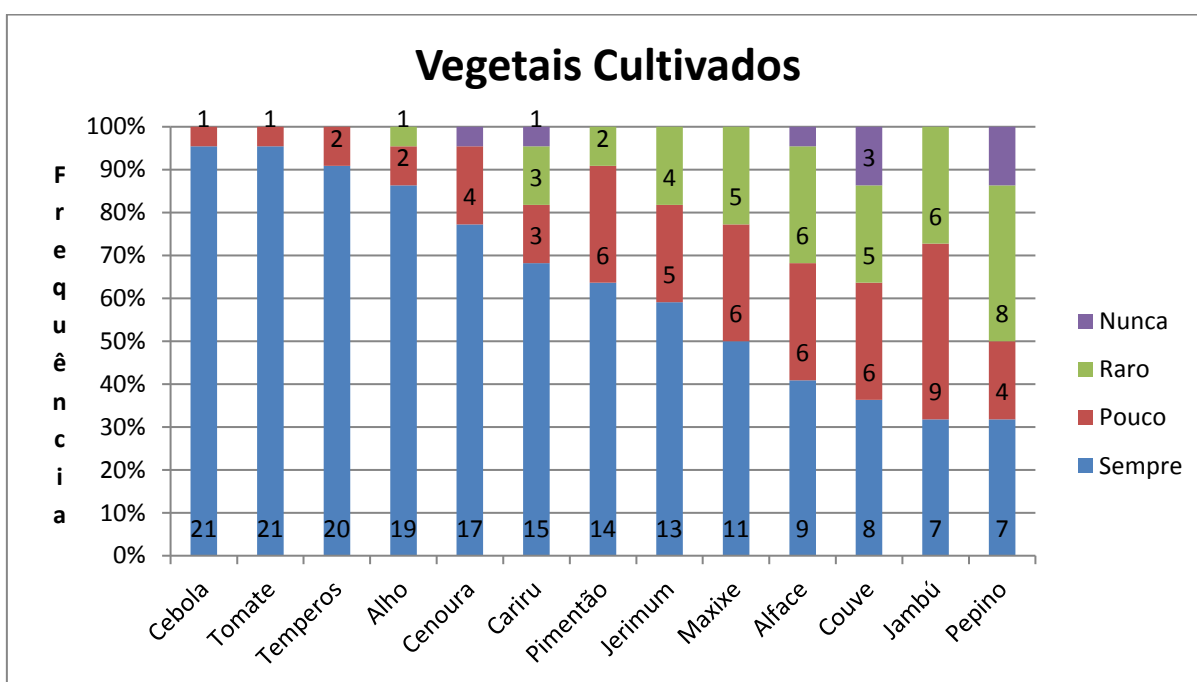


Figura 22: Preferências alimentares dos quilombolas de Bairro Alto quanto aos Vegetais Cultivados, Salvaterra, Ilha Marajó – PA.

As hortas normalmente são suspensas do chão na comunidade Bairro Alto. Dessa forma insetos e os animais de criação são mantidos afastados dos cultivos como demonstra a figura 23.



Figura 23: Maria Conceição S. S., 77 anos junto a sua horta suspensa no quintal da sua casa no quilombo Bairro Alto. Foto Rafael de Rivera.

Observa-se que são raras as casas que possuem algum canteiro mais elaborado para a produção de hortaliças em geral. A Dona Maria Conceição S. S. além das hortaliças também cultiva diversas espécies paisagísticas e de uso medicinal no seu quintal.

6.5 ANIMAIS DE CRIAÇÃO

Observa-se nos quintais a criação de galinhas com muita frequência, mas também patos, marrecos, porcos, búfalos, falando apenas daqueles que se obtêm como fontes de alimento. Estes são mantidos cativos e por vezes soltos nos quintais e/ou na comunidade.

Ao analisar a frequência do consumo familiar dos animais de criação (Figura 25), vê-se uma quantidade expressiva de produtos obtidos a partir do búfalo e da búfala, traduzindo assim a cultura alimentar marajoara que ao invés da carne do boi, tem historicamente outras fontes à disposição.

A carne de gado raramente se ingeria no passado, somente uma ou duas vezes no mês segundo informação dos moradores locais e somente após a entrada do Ministério da Agricultura na região, que posteriormente a mesma área passou a ser da EMBRAPA. Nesse contexto aqueles que trabalhavam junto às fazendas comiam um prato chamado “frito de vaqueiro”, com carne bovina.

Há uns 50 anos atrás a gente levava farinha, tucupi, goma e crueira² para os feitores (vaqueiros) nas fazendas e voltava com muita carne de boi. (Raimundo G., - Sr. Dico, 77 anos).

Atualmente é comum comer churrasco na comunidade assim também como a carne de boi enlatada.

Abaixo fotos ilustrativas (Figura 24) da criação do porco cativo e dos patos livres pelo quintal.

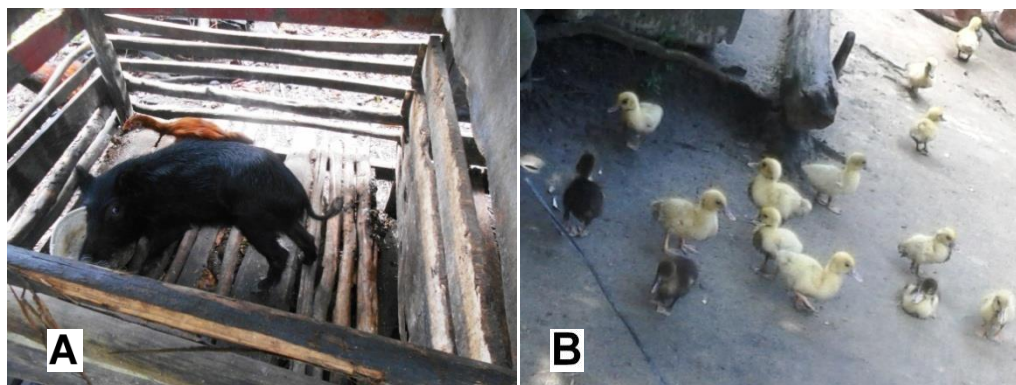


Figura 24: A. Porcos chamados de Pé Duro, da região do Marajó criados no chiqueiro no Bairro Alto; B. Filhotes de patos na região do Valentim. Fotos: Rafael de Rivera.

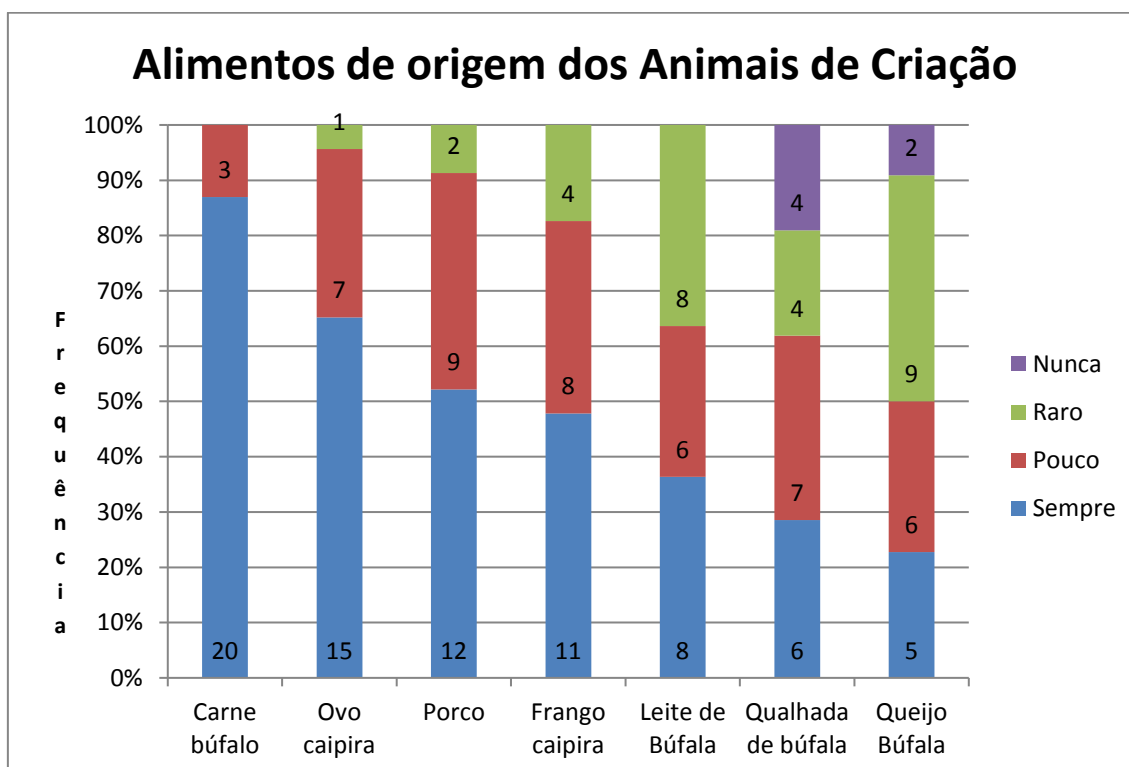


Figura 25: Preferências dos quilombolas da comunidade de Bairro Alto quanto os Alimentos de origem dos Animais de Criação, Salvaterra, Ilha Marajó – PA.

² Pedacos maiores da mandioca que não consegue ser triturado no moedor cujo nome local é “rodete”.

6.6 ALIMENTO DA ROÇA

A roça é símbolo de agricultura em terra firme dos povos tradicionais da Amazônia e representa um dos pilares da cultura alimentar. Esta tem um papel central no sustento da comunidade Bairro Alto, pois:

O modo de fazer roça aparece como bem cultural associado a diversos domínios da vida social. A produção alimentar está relacionada a um conjunto de saberes e práticas ancorados em valores e relações familiares e comunitárias. Este conjunto é a base da organização social e cultural quilombola no qual a roça assume posição central e estruturante (SANTILLI, 2015:597).

Antigamente as roças no quilombo eram numerosas e possuíam cultivos diversificados. Além das diferentes variedades de maniva, plantava-se macaxeira, milho, gergelim, maxixe, jerimum, feijão, arroz, batata doce, melancia, tomate, entre outras. Porém a espécie-chave alimentar é a mandioca que:

Além do fabrico de farinha, a mandioca propicia a produção de goma, farinha de tapioca, maniva (folha da mandioca), tucupi e bebidas alcoólicas como o tarubá, caissuma e tiquira. Todos esses subprodutos são amplamente utilizados na culinária regional para o preparo de pratos como a maniçoba que é uma espécie de “feijoada paraense” já que utiliza todos os ingredientes desta sendo substituído apenas o feijão pela maniva moída e cozida; o pato-no-tucupi que contém em seus ingredientes além do pato e do tucupi o jambu; o beiju que é uma espécie de bolo assado de farinha; o tacacá que é uma mistura de tucupi, goma, camarão e jambu; bolos, tortas, sorvetes etc (MENDES, 2006:37).

Para o preparo da roça “os quilombolas empregam o sistema de corte e queima, conhecido como coivara, e fazem um rodízio das áreas de plantio, deixando-as em pousio por alguns anos até voltarem a ser produtivas” (SANTILLI, 2015:596). Essa técnica é realizada há gerações, porém atualmente a produção nos roçados sofre influências de vários atores e agentes externos que serão discutidos a seguir. Essa realidade se retrata em praticamente todas as entrevistas, e que se configura na fala dos moradores sobre os tempos antigos, como no caso da entrevista cedida por uma professora do local:

A base da nossa alimentação no Bairro Alto é a farinha de mandioca. Antigamente, quando todas as famílias tinham suas roças, o jovem fazia a sua também. Podendo ser apenas uma tarefa, mas teria que ter a dele. A farinha quente no forno ou já guardada, junto ao peixe, ao camarão, a caça, como falam hoje da proteína animal é a base da nossa cultura alimentar (Rosa H. S. S - Professora Rosinha, 44 anos).

Abaixo (Figuras 26 e 27) estão as fotos ilustrativas de um roçado no quilombo Bairro Alto, na região do Valentim, na roça que a terra é cedida por um fazendeiro amigo da família.



Figura 26: A. Carlos Alberto L., 64 anos e Maria Dalva F. T., 62 anos, no roçado; B. Batata doce crescendo no meio do roçado. Fotos: Rafael de Rivera.



Figura 27: A. Detalhe da roça de mandioca com o milho no meio; B. Maria Dalva F. T., 62 anos mostrando o milho recém colhido de variedade híbrida. Fotos: Rafael de Rivera.

Os produtos oriundos dos roçados, sobretudo a mandioca e a macaxeira são plantados e colhidos pouco a pouco para que as famílias tenham o ano todo estes alimentos a sua disposição.

Utensílios tradicionais

Tingimento da cuia – esse saber tradicional consiste em tratar e deixar a cuia preta. Essa se dá a partir da tintura de uma árvore chamada cumatê. Após a retirada da casca desta árvore e fervida essa se transforma numa tintura como um sangue (segundo os moradores), assim é relacionado devido à cor vermelha e a textura densa. Após se limpar a cuia, lixar e secar passa-se essa tintura repetidas vezes, deixando secar o líquido em cada intervalo. Após vários retoques do cumatê, prepara-se um buraco no chão onde se coloca urina

choca e cinza fazendo também uma estrutura de galhos para que a cuia não encoste nas camadas de cinza e urina. A cuia permanece um dia neste ambiente e acaba por ficar com “tinta” preta.

Preparo do açaí - segundo Carlos Alberto G. S. (Dourado), 55 anos, antigamente se utilizava o alguidar de barro ou o croatá (coratá) e amassava na mão. Hoje se utiliza uma panela, como de pressão, por exemplo, e uma garrafa de vidro cheia de água para amassar.

Matapi – armadilha para pegar camarão (Figura 28A). Comumente feita com a tala das palmeiras Jacitara, Inajá ou Miriti. A isca é chamada de “poqueca” (Figura 28B) e se faz com farelo de casca de arroz, coco ou outra fruta que tenha bastante gordura. O Sr. Joaquim S. L., 58 anos, fez uma inovação que permite mais sustentabilidade na manutenção do camarão. Isso porque ao se reutilizar baldes de plástico teve a ideia de fazer buracos maiores ao redor do matapi permitindo que os camarões menores (filhotes) saiam e cresçam naturalmente. Ou seja, permite a manutenção das gerações e exclui a possibilidade de captura prematura (Figura 28C).



Figura 28: **A.** Matapis feitos de tala a esquerda e de garrafas PET a direita; **B.** Joaquim S. L., 58 anos, demonstrando como é o recipiente que fica a isca para o camarão dentro do matapi chamado de “poqueca”. **C.** Matapis feito com material reutilizado (baldes de tinta), cujos furos laterais permitem com que os camarões pequenos saiam e sem ser capturados prematuramente. Fotos: Rafael de Rivera.

Essa inovação tecnológica no sistema de captura de camarão, se realizado em larga escala pelos moradores da região e de outras localidades, pode influenciar diretamente na disponibilidade ou na abundancia deste recurso a médio e longo prazo, podendo assim trazer benefícios ecológicos, econômicos e sociais.

6.7 CALENDÁRIO DE FRUTOS, CEREAIS E TUBÉRCULOS DA COMUNIDADE DE BAIRRO ALTO

Quanto ao calendário dos frutos estes foram divididos pela espacialidade com que os obtém da natureza. Os períodos de obtenção destes podem se alterar a depender do ano, microclima, do manejo entre outras variáveis.

A tabela 03 abaixo apresenta 8 frutos e tubérculos que podem ser colhidos o ano todo. Dentre estes, o abacaxi (Figura 53B) é um fruto que se programa a colheita devido a indução feita para a floração. A carambola, coco e goiaba são devido às safras das árvores serem intermitentes. No caso da banana, mamão, mandioca e macaxeira se colhe o ano todo, pois o plantio é constante, podendo assim programar a colheita.

Tabela 3: Frutos e tubérculos consumidos na comunidade quilombola Bairro Alto, onde a colheita se dá o ano todo. Em verde são os meses que se tem a colheita.

Frutos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abacaxi												
Carambola/caramba												
Coco												
Banana												
Goiaba												
Mamão												
Mandioca												
Macaxeira												

Fonte: Elaboração própria (dados de campo 2016).

Em seguida têm-se 17 frutos e tubérculo que estão disponíveis entre 4 a 8 meses do ano nos quintais, roçados e demais áreas do território quilombola Bairro Alto (Tabela 04).

Tabela 4: Frutos e tubérculo consumidos na comunidade quilombola Bairro Alto, onde a colheita se dá entre 4 a 8 meses do ano. Em verde são os meses que se tem a colheita.

Frutos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abacate												
Abiu												
Açaí												
Araçá												
Bacaba												
Bacuri												
Grão de macaco												
Graviola												
Guajuru/ajuru												
Inajá												
Jenipapo												
Jurubeba												
Manga												
Maracujá do mato												
Tucumã												

Urucuri												
Cará												

Fonte: Elaboração própria (dados de campo 2016).

Por fim têm-se os frutos, grãos, sementes e tubérculo que estão disponíveis entre 1 a 3 meses do ano nos quintais, roçados e demais áreas do Bairro Alto. Aqui se encontram a maioria destes, totalizando 43 frutos (Tabela 05).

Tabela 5: Frutos, grãos, sementes e tubérculo consumidos na comunidade quilombola Bairro Alto, onde a colheita se dá entre 1 a 4 meses do ano.

Frutos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Acerola												
Ameixa Local												
Café												
Cajarana												
Bacuri-pari												
Caju												
Camapú												
Cupuaçu												
Cutite												
Ginja												
Ingá												
Jaca												
Jambo												
Jutaí												
Laranja												
Lima												
Limão amarelo												
Limão galego												
Limão verde												
Maçaranduba												
Mangaba												
Marajá												
Marupá												
Melancia												
Mirí												
Mucajá												
Muruci da mata												
Muruci da praia												
Mutamba												
Pequi = pequiá												
Pitomba												
Pupunha												
Sapotilha												
Sarro												
Tamarindo												
Tangerina												
Taperebá												
Urucum												
Uti												
Arroz												
Feijão												

Gergelim														
Batata Doce														
Milho verde														

Fonte: Elaboração própria (dados de campo 2016).

Em decorrência destes dados foi possível quantificar a disponibilidade em número de frutos, grãos, sementes e tubérculos durante o ano como demonstra a figura 29 abaixo:

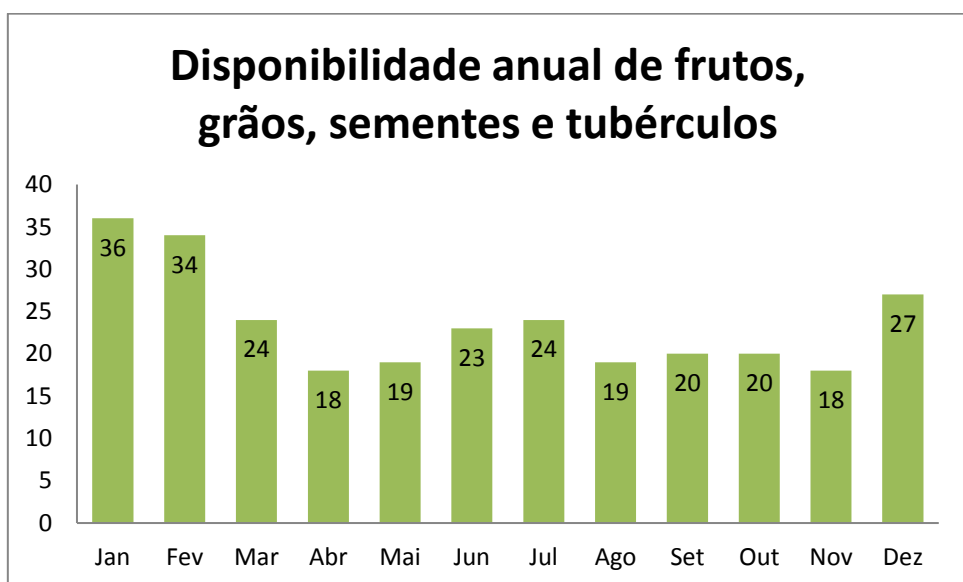


Figura 29: Disponibilidade em número de frutos, grãos, sementes e tubérculos durante o ano no quilombo Bairro Alto, Ilha do Marajó, Salvaterra – PA.

Constata-se que existe uma flutuação anual com predominância de diversidade nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e março que é considerado o inverno amazônico devido a grande quantidade de chuvas. Também existe uma riqueza maior de alimentos disponíveis nos meses de junho e julho que correspondem a época de verão ou seja, com poucas chuvas.

6.8 PRATOS TRADICIONAIS

Todo o não dito na receita está pressuposto nos destinatários sob forma de saberes tácitos, construídos e mantidos na experiência cotidiana, conhecimentos sobre os quais não se colocam perguntas, saberes que fazem parte da vida vivida. A receita narra a partilha de saberes que se mantêm como memória social e, ao serem transmitidos com base na receita, contam a história de como uma

comunidade compreendeu e aceitou o gosto, textura e forma da comida (AMON E MENASCHE, 2008:15).

No caso deste trabalho tratarei de alguns pratos tradicionais, da forma com que me foram relatados pelos moradores do quilombo Bairro Alto. Estes foram fornecidos por Meire S. S. B., 37 anos; Darlinda D. S. (D. Rosa), 68 anos; Eliana S., 46 anos; Maria Conceição S. S., 77 anos; Candida S. B., 66 anos; Marília S. S., 36 anos; Carmem Lúcia S. S. 55 anos; e Maria Amélia G. S., 70 anos.

- Mingau de caramujo (Figura 29A) – coleta-se o caramujo no mangue e o retira de dentro da sua concha com auxílio de algo pontudo. Em tempos passados se utilizava o espinho do tucumanzeiro, atualmente se usa um raio de bicicleta afiado na ponta. Este é cozido junto com a farinha de mandioca e temperos a gosto.
- Mingau de crueira – feita com os pedaços maiores que sobram do feitiço da farinha de mandioca. Estes são levado ao cozimento junto com temperos a gosto.
- Vinho de mucuba – palmeira que fornece um fruto (Figura 29B) cuja polpa permite fazer o vinho, muito utilizado como suco antigamente.



Figura 30: A. Mujica de caramujo preparada por Maria Amélia G. S., 70 anos para o almoço da reunião de construção dos croquis situacionais. B. Fruto da palmeira Mucuuba. Fotos: Rafael de Rivera.

- Cunhapira – tradicionalmente feito com tucumã. Leva-se este ao pilão até se extrair um vinho denso, após isso adiciona dois sararás (Figura 19B) (caranguejo pequenino do mangue) e voltava a pilar. Após isso

leva a fervura e adiciona carnes e temperos, comumente se utilizava peixes. Este prato foi muito citado nas conversas e entrevistas, porém hoje em dia raramente se prepara.

- Escabeche – o modo de preparo ocorre primeiramente preparando o molho com óleo, tomate, cebola, cheiro verde, alho, sal. Após isso frita pequenos pedaços de peixe e depois leva-o para o molho e deixa 3 minutos no fogo desligado. Come com arroz (Figura 30A).
- Caldeirada de bagre – esse prato é muito apreciado na comunidade (Figura 30B e 30C). Corta o peixe e lava com bastante limão. Após cozinhar com os temperos (óleo, tomate, cebola, cheiro verde, alho e sal), acrescenta-se o creme de leite, extrato de tomate, pimentões e refoga o peixe, depois que coloca a água com legumes (batata, cenoura, repolho) e cozinha tudo junto. Por fim o ovo cozido e descascado e mais uma porção de cheiro verde, desliga o fogo e tampa para apurar. Come-se com arroz.



Figura 31: **A.** Escabeche de peixe preparado por Meire S. S. B., 37 anos, servido com arroz branco e farinha. **B.** Miguel Alcides S. S.(Pik), 32 anos, se servindo da caldeirada de Bagre. **C.** Caldeirada de bagre preparado por Eliana S., 46 anos, servido de forma tradicional com farinha de mandioca. Fotos: Rafael de Rivera.

- Mingau de cará espinho – cará espinho é uma batata que dá debaixo da terra, diferente dos carás do ar. Essa cresce em grande volume e peso, podendo atingir 200 kilos uma só batata. Lavar bem, raspa a lasca e cozinha, esfria, passa na peneira ou amassa bem. Leva-se para a panela e dissolve em pouca água, cozinhando por 5 minutos. Depois acrescenta o açúcar e sal e cozinha por mais 3 minutos.

- Mingau de açaí – após coletar o açaí tira-se o vinho. Porém este azeda em pouco tempo. Portanto a estratégia é usar o açaí e preparar um delicioso mingau salgado com farinha de mandioca ou com arroz.
- Beiju de inajá – o fruto da palmeira inajá é saboroso e fonte de nutrientes segundo os moradores do Bairro Alto. Tira-se a polpa com o auxílio de uma colher e prepara o beiju.
- Macaco – Bebida feita a partir da fermentação de variedades locais de mandioca branca (Figura 46C). Modo de preparo: Seva (tritura) a mandioca branca no rodete, seca numa prensa para tirar o líquido; coa a massa, leva para o forno ainda frio e com fogo brando. Fica mais crua do que cozida, dizemos “só escaldada”. Tira do forno e põe no coxo e espera esfriar. Mede a temperatura com a mão, se estiver quente ou morna não fica bom o resultado final. O melhor é deixar de um dia para o outro. Num recipiente com água despeja a mandioca. A quantidade é de meia saca de mandioca para 20 litros de água para 2 kg de açúcar que faz pegar o ponto. Pode-se pôr de manhã e já tirar a noite, porém normalmente fica 2 dias para apurar. Após isso passa na peneira com um saco de farinha (feita de ráfia) para filtrar bem e espreme a massa para tirar bem o macaco. Quando a quantidade é maior 30/40 litros coloca-se a cana de açúcar batido, fazendo com que demore mais para pegar o ponto. Se passar vai ficando mais azedo. O interessante dessa bebida tradicional é que para a comunidade é como um remédio, boa para anemia e diurético. As crianças tomam um copo de 500ml facilmente e os adultos que apreciam tomam como recreação. Essa bebida é parte do cultura alimentar local que utiliza variedades de mandioca (braba) que culturalmente foram testadas, não sendo recomendado sua replicação devido ao ácido cianídrico.
- Tiborna – outra bebida da mandioca, porém das variedades amarelas. Mais alcoólica, pois fermenta por 4 dias.
- Vinho do tucumã – além da cunhapira comumente se tomava vinho do tucumã.

- Suco de Jenipapo – coleta o jenipapo e faz um suco. Após este pronto é necessário colocar e tirar rapidamente um ferro em brasa dentro deste para que se possa consumir. Segundo o conhecimento local esse procedimento libera as propriedades nutricionais do jenipapo.
- Matupiri moqueado na folha da bananeira – matupiri é um peixe do qual se prepara uma espécie de moqueca, com azeite, legumes e assado ao forno.
- Traíra (Tarira) – limpa, enche de tempero e assa na brasa.
- Frito do vaqueiro – alimento aprendido a cerca de 50 anos nas fazendas, que utiliza carne de gado.
- Mingau de macaxeira – depois de cozida a macaxeira, põe na mesma água e vai amassando para se desfazer bem e vai tirando os “fiapos”.
- Mingau de banana verde – rala a banana verde e coloca na água morna e depois no leite do coco para cozinhar.
- Caldo de turu - limpa o turu tirando a parte preta com um espinho, tempera com limão, sal, pimenta do reino e cozinha com pouca água.
- Macarrão de casca de macaxeira - deixa só a parte rosa, corta como macarrão, secar no sol por 1 dia e cozinhar
- Frango no tucupi - Assa o frango no forno, cozinha no tucupi, jambú, cebola, tomate, sal e alho.
- Salpicão de porco/ frango - Assar a carne, cortar em cubo o porco ou desfia o frango, acrescenta feijão verde, cenoura, pimentão, cortado de comprido na medida e mistura com batata, refoga a carne de volta e mistura com creme de leite.
- Escondidinho de carne seca - carne seca cortada, batata, queijo do Marajó, leite líquido, creme de leite e tempero a gosto. Modo de preparo: Frita a carne seca com manteiga e depois coloca os temperos. Cozinha a batata já descascada depois de pronta, amassa e coloca-se leite e queijo. Mistura junto com a carne seca e leve ao fogo em 20 minutos
- Caipirão no tucupi - Ingredientes: galinha caipira, tucupi, jambu e tempero a gosto. Modo de preparo: Cozinhe a galinha caipira com

tucupi. Cozinhe o jambú e depois de cozido escorra e coloque na panela da galinha com o tucupi e sirva. Manoel Pedro C. L. (Manelão), 35 anos.

- Bolinho de caramujo - Ingredientes: 3 litros de caramujo, 1 tomate, 1 cebola, 2 dentes de alho, 2 pimentinhas, 5 ovos; meio quilo de trigo, sal um pouco, uma pitada de pimenta do reino, 1 maço de cheiro verde, 1 colher de sopa de óleo. Modo de preparo: Cozinha o caramujo na água. Bate o trigo com um pouco de água e deixa descansar. Coloca no liquidificador os ovos, a cebola, o tomate e cheiro verde, a pimenta, o alho e o sal e numa tigela mistura tudo junto e depois coloca-se na frigideira com óleo bem quente para fritar.
- Beiju de massa - Pegamos a mandioca descascada e coloca-se na água de molho por 3 dias. Após isso retira da água, rala, espreme no tipiti para que a massa seque retirando o tucupi. Colocamos a massa numa caixa de madeira ou mesmo em uma bacia grande e molhamos com água por 3 ou 4 vezes. Repetimos esse processo para que a massa fique bem macia. Na 4º vez já lava com sal e coa em uma peneira para retirar a crueira ou bagaços. Neste momento está pronto para temperar com o açúcar, erva-doce, cravinho e leite de coco. De acordo com a quantia da massa é calculado o leite de coco. Para um saco de mandioca são 50 cocos e para meio saco são 30 cocos para que fique bem gostoso. Depois de todo esse processo mistura todos esses ingredientes dentro da massa até ficar no ponto que a pessoa quer. Após coloca-se o beiju em pedaços nas folhas de bananeira enroladas e coloca-as no forno quente até que as folhas fiquem amarelas.
- Canjica de milho - Ingredientes: milho, leite de coco, sal, açúcar e água. Modo de preparo: pega o milho e rala até soltar os grãos do sabugo. Depois em uma bacia com água lave o milho, e coa. Em uma panela com água misture o sal e açúcar, o leite de coco e o milho leve á um fogo brando sempre mexendo até ficar grossa. Para 10 espigas de milho é preciso 1 litro de leite de coco, ½ kg de açúcar e 1 colher de sal.

Existem ainda vários pratos tradicionais consumidos pelos moradores do Bairro Alto a citar: Porco no tucupi; Maniçoba; Tacacá; Mujica do peixe pacamum; Mingau de arroz com tucumã; Arroz com bacaba; Jerimum com

arroz; Mingau de pupunha; Mingau de bacaba; Camaleão no leite de coco; Sopa de caranguejo; Mingau de carimã de macaxeira; Caldo de turu frito; Pudim de tapioca; Creme de tapioca; Bolo podre de tapioca; Torta à portuguesa; Canjica de milho; e Cuscuz de tapioca.

Quanto às formas de preparo e outras considerações sobre animais de caça:

A capivara tem uma catunga (cheiro forte), é necessário que se lave com limão ou folha de goiabeira. O local mais próximo da comunidade onde se caçam capivaras é no Rio do Cocal.

O Sr. Carlos Alberto G. S. (Dourado), 55 anos, conta que os moradores do Bairro Alto comiam muçã (quelônio semi-aquático de água doce) com frequência devido aos circuitos de trocas alimentares com as regiões litorâneas. O preparo se dá inicialmente fervendo para soltar o plastrão “barriga”. Após se desfia, separando a carne dos ossos e normalmente se fazia uma farofa ou simplesmente o consumia fazendo uma bolota com farinha nas mãos.

Em comum, então, estes animais apresentam uma fase alimentar associada ao consumo de alimentos em decomposição, que normalmente estão associados à presença de grande quantidade de decompositores, como as bactérias (BRITO JUNIOR e ESTÁCIO, 2013). 214

6.9 QUANTO ÀS RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Na comunidade Bairro Alto, assim como em várias regiões do Pará, se utiliza o termo “reima” e “reimoso”. “Etimologicamente, reima ou reuma origina-se do grego e significa a corrente de um líquido ou o fluxo de um humor orgânico, enquanto reimoso é tudo aquilo que provoca a reima” (BRITO JUNIOR e ESTÁCIO, 2013:214). Localmente este termo é utilizado para designar aqueles alimentos que agravam inflamações, infecções e enfermidades de todos os gêneros, não sendo aconselhado o consumo a quem tenha passado por cirurgia, durante a gravidez e durante os primeiros meses

de vida. Segundo dados da literatura o comportamento no organismo dos alimentos reimosos está relacionado

...a ocasiões de vulnerabilidade orgânica, como durante a menstruação, puerpério, distúrbios intestinais, ferimentos ou expectoração, nas quais os alimentos reimosos seriam capazes de agravar esses estados patológicos em função de substâncias tóxicas presentes nos alimentos ingeridos (BRITO JUNIOR e ESTÁCIO, 2013:214).

Algumas pessoas com mais idade do quilombo Bairro Alto citam que antes comiam certos tipos de alimentos e hoje não os comem devido ao quadro de doença, ou cirurgia realizada. Raimundo G. S. (Budico), 50 anos, disse numa entrevista: “para algumas pessoas comer certos alimentos reimosos é mais nocivo do que para outras”. Vejamos aqui pontualmente algumas dessas restrições relatadas: tambaqui, pato, capivara, camarão, bagre, jacaré, camarão, paca, porco, pirapema, bandeirado, tainha, ovo de jacaré, ovo de camaleão, tartaruga, cobra. Por exemplo, o camarão faz inflamar quem possui um ferimento e no caso de pessoas constipadas, acelera o processo de tosse. Há casos em que os interlocutores relataram combinações prejudiciais à saúde da pessoa. Um bom exemplo é a mistura do leite com ingá, portanto, quem bebe esse líquido não pode de maneira alguma comer ingá. O açaí também não deve ser misturado com a jaca ou o jambo. Para ilustrarmos como essas restrições estão presentes na vida da comunidade, elencamos o relato de Seu Budico:

Se eu comer Peixe Barba Chata, em mim, no outro dia a barriga crivada de bolha e muita coceira. Quando comia Bacu sentia muita dor no lugar da cirurgia (Raimundo G. S. (Budico), 50 anos).

As escolhas alimentares envolvem uma complexidade de variáveis que vão desde o alimento em si e em como esse alimento reagirá no contexto do organismo de quem irá ingeri-lo. No geral certos alimentos e comidas, que agravam inflamações, é devido ao fato de conterem bactérias que guardam

estreitas relações comensais com diversos animais dos ambientes aquático e terrestre amazônico que vivem em contato direto com elas, seja em função dos hábitos alimentares (peixes, patos, porcos) ou dos seus habitats (caranguejos, camarões). Estas mesmas bactérias, comensais para estes animais, muitas vezes guardam relações de patogenicidade com o homem (BRITO JUNIOR e ESTÁCIO, 2013:214).

Brito Junior e Estácio (2013) ainda dizem que a “preparação destes alimentos, por sua vez, mesmo quando bem cozidos, pode levar à destruição destas bactérias, porém, não de suas toxinas, normalmente resistentes ao cozimento” (BRITO JUNIOR e ESTÁCIO, 2013:214). Por isso os itens consumidos como alimento em questão não são dados às pessoas grávidas, crianças e muitas vezes às mulheres menstruadas, devido à fragilidade orgânica em que se encontram.

6.10 REGISTRO PASSO A PASSO DO FEITIO DE CONDIMENTOS, PRATOS E ALIMENTOS TRADICIONAIS

6.10.1 Colorau

As pessoas que participaram da oficina do preparo do colorau foram: Maurício P. S., Darlinda D. S. (D. Rosa), 68 anos e Marília S. S., 36 anos.

No que tange à colheita o Sr. Maurício alerta que assim que o fruto seca na árvore tem que colher, pois se não, com a chuva a semente mofa, ou seja, cria um fungo (Figura 31A). Receita: 3 dentes de alho, 3 colheres de sopa de óleo; 1 copo de farinha; 1 copo de urucum (Figura 31B). Se preferir pode usar dois copos de farinha para um de urucum



Figura 32: A. Urucum colhido com fungos. B. Ingredientes reunidos para o preparo do colorau: urucum, farinha de mandioca e alho. Fotos: Rafael de Rivera.

Modo de fazer:

Primeiro frita o alho no óleo (Figura 32A) utilizando uma colher de pau para mexer. Após o alho frito adiciona o urucum e mexe constantemente em

fogo brando, até que a cor fique mais vermelha e não queime os grãos(Figura 32B). Nesse momento adiciona a farinha de mandioca e meche por mais uns instantes (Figura 32C).

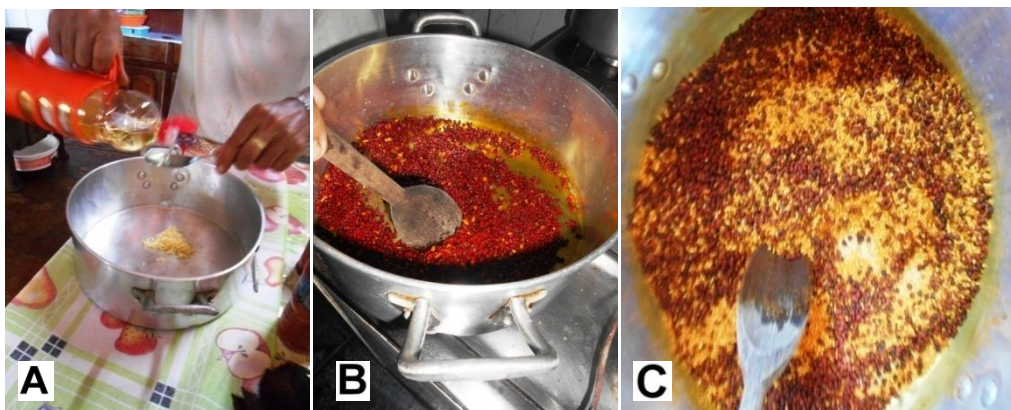


Figura 33: A. Primeira etapa do feito do coloral onde se coloca o alho e óleo na panela para fritar. B. Adiciona o urucum e frita até antes dos grãos escurecerem. C. Adiciona a farinha de mandioca em proporção igual a do urucum e mexe por mais uns instantes. Fotos: Rafael de Rivera.

Após tirar do fogo deixa esfriar um pouco e leva ao moedor (tradicionalmente se utilizava o pilão), passando repetidas vezes até ficar um pó bem fino (Figura 33A). Após isso armazenar e adicionar nos pratos que desejar (Figura 33B).



Figura 34: A. Sr. Maurício S. S., 76 anos, trabalhando no moedor. B. Pó do coloral pronto para uso. Fotos: Rafael de Rivera.

6.10.2 O café tradicional

O plantio e a colheita

O plantio do café ocorre durante o inverno e a reprodução se faz com os frutos que naturalmente caem e germinam debaixo da árvore, bastando apenas replantá-los. A colheita se dá no verão quando o fruto está vermelho. Dependendo da variedade do café este pode carregar no pé 1 ou 2 vezes no ano. Abaixo Sr. Zeferino G. S. (Zampa), 82 anos (Figura 34) no cafezal que ele cuida desde o tempo do seu bisavô no seu próprio quintal.

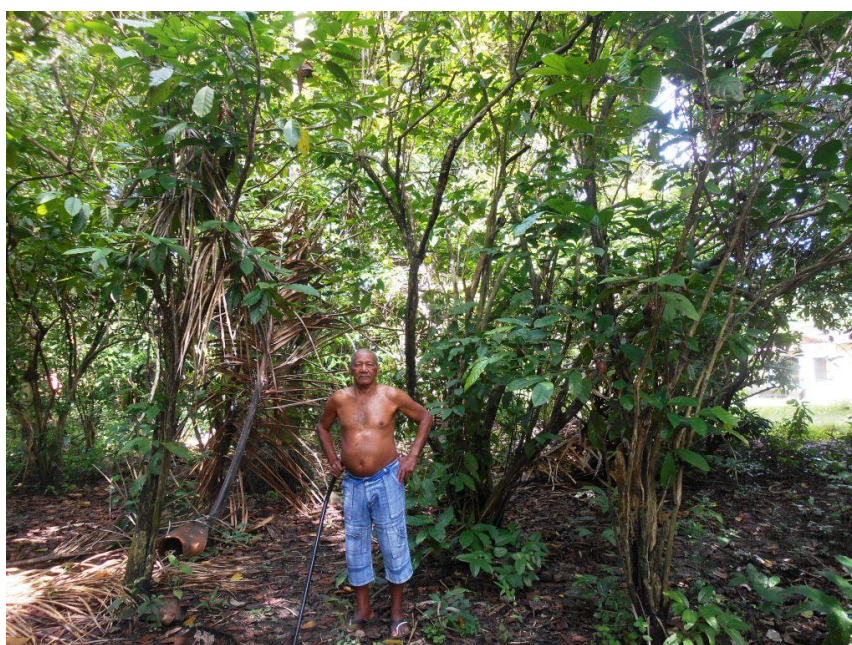


Figura 35: Sr. Zeferino G. S. (Zampa), 82 anos, junto com os pés de café que ele reproduz desde o tempo do seu bisavô. Foto: Rafael de Rivera.

Preparo

Participaram do feitiço a Maria Gilda S., 51 anos; Alanna M. V. M., 31 anos; Maria Luciene S., 39 anos; e Lucidete S., 43 anos. Inicialmente deixa-se o café secar ao sol por cerca de duas semanas até a casca ficar bem preta. Pode também optar por quebrar a casca no pilão com o fruto ainda vermelho antes de levar ao sol, o que acelera o processo inicial de secagem, diminuindo para uma semana o tempo (Figuras 35A e 35B).

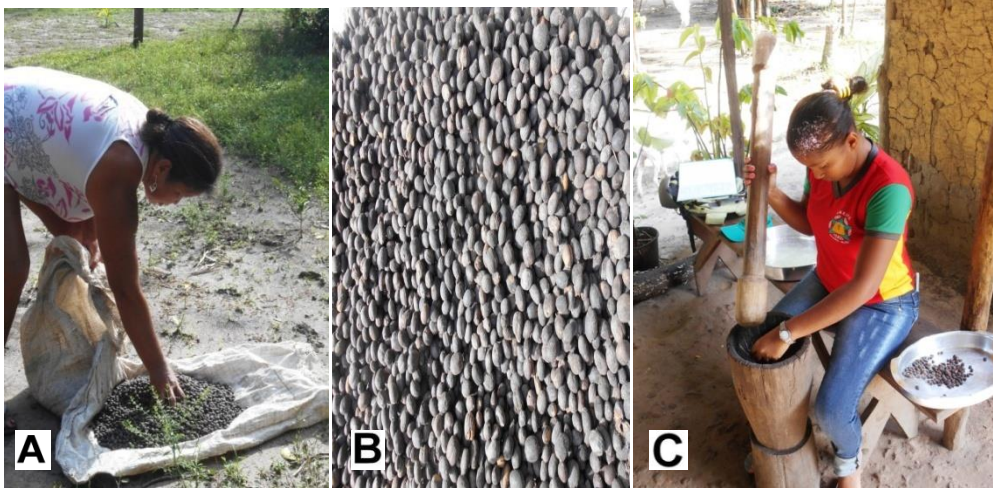


Figura 36: A. Maria Gilda S., 51 anos, conferindo o ponto de secagem dos grãos de café. B. Grãos de café secos. C. Alanna M. V. M., 31 anos, moendo o café no pilão para separar a casca dos grãos. Fotos: Rafael de Rivera.

Após isso leva as sementes novamente para o pilão para soltar a casca (Figura 35C). Em seguida espana em um paneiro ou numa forma para que as cascas voem selecionando os grãos (figura 36A). Em seguida com os grãos selecionados sem nenhuma casca leva-se a fogo para torrar (Figura 36B e 36C).



Figura 37: A. Maria Luciene S., 39 anos, espanando as cascas separando-as do grão de café. B. Última catação deve ser feita manualmente. C. Estrutura de fogão à lenha e o café sendo torrado num recipiente feito de metal. Fotos: Rafael de Rivera.

Este começa a cheirar e quando o grão parar de estalar e ficar bem preto adiciona-se o açúcar. O café fica “nadando” no açúcar segundo o linguajar local. Após deixa esfriar um pouco e leva o café, agora numa

aparência de pé de moleque (Figura 37A), de volta ao pilão para triturar. Em seguida o café é levado ao crivo (peneira) para separar bem o pó (Figura 37B e 37C).



Figura 38: **A.** Café já pronto com açúcar na textura de um “pé-de-moleque” que é levado novamente ao pilão. **B.** Café depois de pilado sendo peneirado pela ultima vez pela Maria Luciene S. 39 anos e Lucidete S., 43 anos. **C.** Café recém beneficiado sendo preparado para beber. Fotos: Rafael de Rivera.

Após acondicionar o pó de café num recipiente para guardar, prontamente pode-se preparar a bebida (Figura 34C). Este é muito saboroso e todos na comunidade afirmam ter uma qualidade muito superior ao industrial. Disseram-me que o café industrial de hoje leva mistura de milho e arroz e ainda precisa pôr muito açúcar. Ainda mais a quantidade utilizada do café tradicional chega a ser a metade do café comprado, para se obter um café ainda mais encorpado. Eu pude constatar isso neste campo.

6.10.3 Mandioca e seus derivados

As pessoas presentes neste preparo foram: Maria Gilda S., 51 anos; Lucidete S., 43 anos; Magali S. J. (Moca), 26 anos; Maria Amélia G. S., 70 anos; Amanda Carolina S. S., 13 anos; Karen Lucia N. S., 12 anos; Leonor Thays S. C., 16 anos; Maiza S. J. (Índia), 25 anos e Zelma Maria G. S. (Figica), 41 anos.

A farinha de mandioca (*Manihot sp.*) é, sem dúvida, o alimento preferido e indispensável por parte desta comunidade e de outras tantas espalhadas

pelo estado do Pará e pela Amazônia. Esta se constitui o processo central de agricultura destes povos, visto que em consórcio com a mandioca se plantam outras culturas, e não ao contrário. No modo de vida tradicional quilombola este se dá por divisão de trabalho. Os homens abrem o roçado e preparam o terreno. As mulheres ajudam a plantar. Mas é somente trabalho das mulheres preparar a farinha e seus subprodutos, como o tucupi, a tapioca e a crueira. As variedades de mandioca utilizadas durante o registro foram: Açaí, Tucumazinho, Amarelinho, Tereza e Pai Mané.

Quando se inicia esse processo de beneficiamento uma parte da mandioca já está de molho num recipiente para poder misturar durante o preparo da farinha, pois: - “Não pode “lavar toda a mandioca”, pois a farinha não será de boa qualidade, ou como se diz localmente “fica palha””.

Nas figuras 38A, 38B e 38C vemos as mulheres com idades variadas carregando madeira, cortando lenha no machado e suspendendo pedras para por no tipiti. Segundo o Sr. Zampa – “Este é um trabalho que se faz força do começo ao fim”.



Figura 39: A. Maria Gilda S., 51 anos, carregando lenha. B. Zelma Maria G. S.(Figica), 41 anos, cortando lenha. C. Neuzarina G. J. (Neuza), 70 anos, suspendendo as pedras para tirar a água da mandioca no tipiti e Lucidete S., 43 anos, acompanhando o processo. Fotos: Rafael de Rivera.

Inicialmente a família se reúne para descascar (Figura 40A) a mandioca, separando previamente as amarelas das brancas. As crianças participam simbolicamente, por aprendizado e passatempo, pois não há obrigatoriedade de trabalhar.

As mandiocas boas para fazer tucupi são as que têm a massa amarela como as variedades chamadas “açaí” e “tucumã”. Nas figuras 40B e 40C

abaixo o detalhe da mandioca variedade açai, chamada assim pela camada de entrecasca roxa e a pilha de variedades de mandioca amarelas.

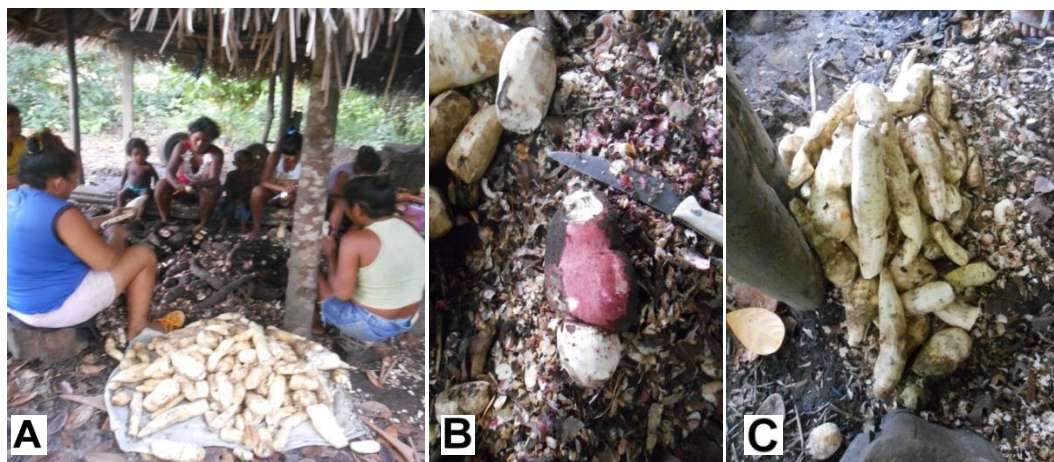


Figura 40: A. Família (acima mencionada) reunida para descascar mandioca no quintal do Sr. Zampa. B. Detalhe da mandioca açai com a entrecasca de cor roxa. C. Mandiocas amarelas. Fotos: Rafael de Rivera.

Depois de descascadas as mandiocas são levadas a água para lavar e tirar a terra, como retratam as imagens abaixo. Na figura 40A as variedades brancas e na figura 40B as amarelas. Essa designação é dada devido ao fato de que algumas variedades de mandioca ao se retirar a casca e entrecasca possuem cores brancas ou amarelas. Cada uma delas tem utilidades específicas.



Figura 41: Na estrutura do forno de assar farinha ocorre a lavagem das raízes de mandioca das variedades: A. Brancas. B. Amarelas. Fotos: Rafael de Rivera.

Em seguida encaminham-se as mandiocas para um triturador chamado de “rodete” como na figura 41A. Após triturar a mandioca amarela, separada da branca, coloca-se água num recipiente (Figura 41B) para “lavar a massa da mandioca” levando-a após para uma estrutura feita com uma peneira feita de

jacitara e uma saca de ráfia que funciona como filtro. Ao espremer a massa obtém-se um caldo amarelo como na figura 41C abaixo.



Figura 42: **A.** Lucidete S., 43 anos, trabalhando no rodete que tritura a mandioca. **B.** Maria G. S. (Figica), 41 anos, levando a massa da mandioca amarela para o recipiente. **C.** Maria G. S. (Figica) espreme nas mãos para tirar o caldo do tucupi e a tapioca. Fotos: Rafael de Rivera.

Assim surge o tucupi e a goma. O tucupi fica suspenso em cima e a goma se decanta após o líquido descansar por um tempo, porém não muito, pois se não o “tucupi come a goma”, ou seja, a separação se perde (Figura 42A). O tucupi em seguida vai para o fogo numa panela para ferver enquanto a goma descansa (Figura 42B).



Figura 43: **A.** Momento em que se separa o tucupi e se condensa a tapioca no fundo da bacia. Na foto Zelma Maria G. S.(Figica), 41 anos e Maria Gilda S., 51 anos. **B.** Tucupi sendo cozido na panela onde se utiliza o pau alho para mexer. Fotos: Rafael de Rivera.

Em seguida se passa a mandioca numa peneira artesanal. Os pedaços maiores são chamados de crueira que se utiliza para fazer mingau ou para alimentar os animais. Mistura-se a mandioca amarela com a branca (Figura 43A). Neste momento emana um cheiro forte que causa tontura, devido ao

ácido cianídrico nas pessoas que manejam. As bolas da massa são misturadas para posteriormente serem levadas para o tipiti, figura 43B abaixo.



Figura 44: A. Mistura da mandioca branca com a amarela utilizando a estrutura do forno de torrar farinha realizada em mutirão. B. Neuzarina G. J. (Neuza), 70 anos, fazendo as bolotas de farinha misturada para levar ao tipiti. Fotos: Rafael de Rivera.

O tipiti é uma estrutura feita com palha de jacitara que funciona como um espremedor da massa da mandioca (Figura 44A). Este é fixado numa estrutura de madeira que sob o peso das pedras preá na ponta de uma alavanca, drena a água com o líquido da mandioca para fora da massa (Figura 44B). Depois é somente coar novamente a massa da farinha para levar para torrar (figura 44C).



Figura 45: A. Lucidete S., 43 anos, colocando a massa dentro do tipiti. B. Tipiti já fixado na estrutura. C. Leonor Thays S. C., 16 anos, coando a massa agora seca na peneira de jacitara para poder torrar a farinha. Fotos: Rafael de Rivera.

6.10.4 Mingau de milho

O processo para o feitiço de mingau de milho foi realizado por Raimundo R. S. F. (Shurenga), 17 anos; Ronildo R. M. (Loro) 23 anos, Romulo Davi S. S. (Gigino), 16 anos e Ana Claudia S. S. (Biula), 18 anos.

O milho foi colhido no roçado precocemente devido uma lagarta que o estava atacando (Figura 45B). Este de imediato foi tirado da palha (Figura 45A), separado o grão e levado a cozinhar para se fazer mingau (Figura 45C).



Figura 46: **A.** Raimundo R. S. F. (Shurenga), 17 anos; Ronildo R. M. (Loro) 23 anos, Romulo Davi S. S. (Gigino), 16 anos descascando o milho recém trazido do roçado. **B.** Destaque do milho no paneiro. **C.** Ana Claudia S. S. (Biula), 18 anos preparando o mingau de milho. Fotos: Rafael de Rivera.

Para o preparo do mingau de milho verde apanha-se o milho verde, limpa e rala. Logo após coloca-se água até cobrir a massa e a deixe descansar por cerca de 20 minutos, repetindo esse procedimento 3 vezes. Depois em uma panela coloca-se a massa com aquela mesma água que se coou adicionando de pouco em pouco o milho. Em seguida se adiciona açúcar e sal a gosto deixando ferver por mais ou menos uns 20 ou 25 minutos, mexendo sempre para que não queime. Enquanto o mingau engrossa coloca-se a mesma água da lavagem da massa. Quando estiver cozida a massa, coloca-se o leite de coco, ou outro leite e deixar alguns minutos.

6.10.5 Festividade de São Pedro

Durante a festividade de São Pedro ocorrem duas formas principais de se alimentar. A primeira é quando as famílias preparam diversos pratos para

servir aos amigos e visitantes convidados em suas casas, sempre de forma especial e abundante. Estes são normalmente preparados em fogões tradicionais à lenha ou a carvão (Figura 46A e 46B). Neste caso mata-se um porco ou compra-se um para servir, além de maniçoba (Figura 48A), tacacá (Figura 48B) e mingau de milho, arroz com galinha, carne de capivara, serve-se também o macaco (Figura 46C) e a tiborna que são bebidas tradicionais já descritas.



Figura 47: **A.** Panela com mingau de milho sendo cozido no fogão tradicional. **B.** Panela com maniçoba cozinhando no fogo de chão por sete dias. **C.** Bebida chamada “macaco”, feita a partir da fermentação da mandioca branca. Fotos: Rafael de Rivera.

A segunda forma de proporcionar alimento na festividade é durante a festa realizada no salão da sede da Associação São Pedro. Os sócios recebem os ingredientes e colaboram com o preparo voluntário dos pratos para serem vendidos na festa. O mingau de milho é distribuído para as crianças, jovens e adultos que dançaram na quadrilha, na comédia do boi e no carimbó, realizando assim espetáculo cultural da festividade. Os pratos vendidos neste ano estão representados nas figuras 47 e 48 abaixo.



Figura 48: **A.** Venda dos alimentos durante a festividade de São Pedro em 2016 no quilombo Bairro Alto. **B.** Prato de churrasco, com arroz, farofa, macarrão, espetinho de carne e salada. Fotos: Rafael de Rivera.



Figura 49: Alimentos vendidos na festividade São Pedro de 2016 no quilombo Bairro Alto. **A.** Maniçoba com arroz. **B.** Tacacá. **C.** Bolo de trigo com cobertura de chocolate. Fotos: Rafael de Rivera.

É necessário resaltar que as variedades de mandioca usadas no preparo da tiborna e do macaco são aquelas culturalmente repassadas de geração à geração, não sendo aconselhado a reprodução destas receitas com qualquer variedade, devido ao ácido cianídrico estar presente em diferentes quantidades a depender da espécie e outras variáveis.

7. CAPÍTULO 2 - PRESSÕES, AMEAÇAS E CONFLITOS: A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO BAIRRO ALTO

Olhar o Marajó apenas através de suas belezas e/ou como fornecedor de matérias primas ao mercado nacional e internacional, deixa escapar os traços marcantes das relações de exploração e de exclusão social ao qual o povo marajoara está submetido; ocasionadas pela falta de políticas públicas, que contribui para que essa população viva em condição de intensa pobreza material, consequência da colonização de exploração ao qual o arquipélago foi submetido desde o início de sua historicidade e que tem se perpetuado até a atualidade, porém de outras maneiras (CRISTO, 2007:41).

O quilombo Bairro Alto se encontra atualmente cercado por fazendas e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa, que impedem o acesso dos quilombolas aos territórios tradicionalmente utilizados. Estas regiões antes eram de acesso livre para a comunidade e hoje são de uso particular, fazendo com que os quilombolas não possam usufruir dos recursos naturais existentes.

Ao longo do tempo, as principais limitações territoriais das comunidades quilombolas de Salvaterra intensificaram-se com a compra de benfeitorias, com o crescimento dos domínios com uso de documentos forjados, com a destruição de residências e roças, com ameaças e a construção de cercas justificada pela criação do gado (Acevedo, 2009). Tal situação coloca fazendeiros e grandes empresas do agronegócio como alguns dos principais antagonistas aos quilombolas (BARGAS e CARDOSO, 2015:472).

As relações para uso da terra com os moradores do quilombo Bairro Alto em certas áreas do território ocorrem na atualidade “mediante a troca entre o cultivo em um pequeno pedaço de terra e a abertura de pastos e outros serviços manuais” (BARGAS e CARDOSO, 2015:472). Os conflitos são também relacionados à pesca e ao extrativismo como serão descritos a seguir. Devido esta situação muito dos produtos alimentícios de primeira necessidade estão escassos, como é o caso do peixe, do açaí e da farinha. As razões pelas quais os peixes vem diminuindo na opinião da moradora do Bairro Alto e atual vereadora Maria Conceição S. S., 77 anos:

Essa questão da diminuição do peixe, para mim é o aumento de população, tem gente que discorda. Digo que não falta peixe, pois a maioria das pessoas daqui da comunidade vai pescar e volta com peixe e não precisa ir longe. Então não é possível que todos tragam a mesma quantidade. Se uma pessoa pegar 100 peixes e quando vão cinco não podem voltar com a mesma quantidade. Peixe tem com

fatura, pois qualquer pessoa que sai para pescar volta com peixe (Maria Conceição S. S. (D. Conceição), 77 anos).

Portanto a pressão na pesca dos peixes é que pode estar ocasionando a diminuição dos peixes juntamente com o fato que de nas décadas de 80 e 90 chegam muitas redes de pesca na comunidade. As redes com malhas pequenas são utilizadas e capturam muitos peixes que ainda iriam crescer e se reproduzir, como o Sr. Zampa relata:

Tinha a fatura até chegar a maldita rede, que foi afugentando e fazendo desaparecer os peixes, e agora tem rede de 100 metros que cerca o rio. É proibido, não é gente daqui, aqui não tem rede assim (Zeferino G. S. (Zampa), 82 anos).

A pesca do curral é realizada a depender da maré e é necessário esperar secar para despescar. Antigamente necessitava-se esperar a maré encher para poder voltar. Agora se pode sair com a maré bem baixa, pois as embarcações hoje têm motor, o que se torna mais rápido.

Agora está mais fácil para ir, pois tem motor de rabeta. Até 1980 e meados de 1990 era somente no remo. Em 2000 começou entrar mais motores. Convidamos para ir ali pescar e muita gente se não tiver motor não vai. Principalmente as pessoas que recebem seguro defeso logo adquirem a rabeta e motor (Raimundo G. S. (Budico), 50 anos).

Linha do tempo 3: Panorama geral dos conflitos entorno da alimentação no quilombo Bairro Alto, causas e consequências internas:

Década de 1970

- Começa o declínio de frutos até então muito abundantes na comunidade como a laranja, tangerina e café.

Década de 1980

- Começaram a vender muito mais caranguejos.
- Nesta década há um expressivo crescimento populacional no quilombo Bairro Alto.
- Os cajueiros que existiam até então em grande quantidade, começam a desaparecer da comunidade.

- Começam a tirar o açaí parol (antes de amadurecer) e palmito do açazeiro. Até o início de 1980 o açaí era muito abundante, pois não havia tanta demanda de mercado.

Açaí não se planta porque o tem em abundância. Porém o açaí tá ficando difícil a cada ano que passa. O pessoal ataca antes de apretar. Ele apreta e fica alvo, ou seja, cinzento/pintado. Quando está pintado aqui na comunidade dizemos “parol” é que está amadurecendo. O povo sobe no açaí e pega assim mesmo, mesmo sabendo que não será feito um bom vinho deste fruto. Isso ainda quando não derrubam o pé do açaí para tirar palmito, e aí que a gente vê se acabando tudo, quando teríamos o fruto do açaí por vários anos. Pensam somente no dinheiro imediato, é um egoísmo (Raimundo G. S. (Budico), 50 anos).

Por volta dos anos 80 tinha bastante açaí, a população era menor e não tinha para quem vender. Vendia em Soure, porque não tinha demanda como hoje. O filho da D. Conceição tirava açaí onde é o conflito hoje no São Lourenço, saiam às 7h da noite para chegar de madrugada em Soure para vender. Às vezes não vendiam, tomavam muita chuva no caminho. Hoje o pessoal vem aqui na porta comprar (Raimundo G. S. (Budico), 50 anos).

O açaí antigamente era quase todo dia, chegava da roça às 16h ia pertinho e já voltava com dois paneiros. Com essa história de cortar para vender palmito foi se acabando. Na comunidade não se come palmito, vem gente de fora comprar. E quando chega a época de tirar não tem mais. Tiram antes do tempo e jogam fora os verdes, mais estraga do que se aproveita (Zeferino G. S. (Zampa), 82 anos).

Década de 2000

- Intensifica-se a retirada de madeira do bacurizal e a realização da “trevoada”, nome dado ao processo de subir e derrubar os bacuris ainda verdes, o que vem prejudicando a produção ano após ano.
- Em 2005 tem-se chegada do motor serra o qual permite maior derrubada das áreas florestais para diversos fins.

Ano de 2010 a atualidade

- A demanda por açaí está grande e os fazendeiros da região chamada São Lourenço passaram a arrendar³ as áreas de várzea com o açaí,

³ Arrendar, aqui, significa uma espécie de aluguel de um pedaço de terra da fazenda, onde o inquilino pode usufruir dos recursos dessa amostra territorial, como um proprietário, pagando ao fazendeiro arrendador com dinheiro ou parte dos recursos extraídos do local (BARGAS E CARDOSO, 2015:472).

ameaçando, atirando, coibindo, apreendendo canoas e ferramentas de quem deseja colher esse fruto sem autorização prévia dos supostos proprietários.

- Em 2011 compradores começam a ir pegar a produção de açaí e bacuri na comunidade, causando maior pressão nesses recursos. O açaí que antes era basicamente alimento passa a ser enxergado como mercadoria.
- Atualmente há famílias que vivem principalmente da renda proveniente da venda de caranguejos.

7.1 CONFINAMENTO, CERCAMENTO E IMPEDIMENTOS

As terras da Forquilha iam do porto até a casa do Sr. Lino (ano de 1947), e vendeu para o Sr. Severino cerca de mil metros. Este ao ver a quantidade de terra que não havia gente decidiu ocupar mais, e já colocou a cerca mais para frente. Este passou a dobrar sua área para depois do campo de futebol que desde a muito tempo é usado pela comunidade, porém não impede a comunidade de jogar futebol. O Americano com nome John comprou umas terras em Salvaterra, e quando comprou essas terras já veio a por a cerca na margem da Vila Galvão (Maria Conceição S. S., 77 anos).

Relatos como esse da Maria Conceição S. S., 77 anos, são comuns na vida dos moradores do Bairro Alto, que veem seu território diminuindo sistematicamente ano após ano. No quilombo Bairro Alto são utilizados os termos “confinamento”, “cercamento” e “impedimentos” para designar a situação atual relacionado ao acesso a áreas tradicionalmente utilizadas. A apropriação das áreas circundantes à comunidade, faz com que a identidade oriunda da cultura tradicional, no que tange à busca de alimentos disponíveis na natureza, seja cada vez mais coibida e competitiva de forma desleal como explicita a publicação da Nova Cartografia da Amazonia (2006):

Assim, o cercamento e o encolhimento acelerado do território nas últimas décadas tem proporcionado o aumento da destruição ambiental no entorno (derrubada indiscriminada de florestas, tais como Mata do Bacurizal, Mata do Tachí e Matinha com conseqüente destruição de espécies como *bacurizeiros*, *abacabeiras*, *marupazeiros*, *amapazeiros*, *inajazeiros*, *tucumanzeiros*, *jacitaras* etc); assim como a invasão dos territórios de pesca por pescadores externos, que pescam em larga escala, e têm promovido o desaparecimento de espécies de valor comercial mais alto como

dourada, piramutaba, tucunaré, pirarucu, etc, pois os mesmos utilizam redes muito grandes, com malhas pequenas e que “cercam” todo o rio, ao contrário de nós, que utilizamos estratégias de pesca menos predatórias, tais como espinhel, “tapagem”, curral, “bateção”, redes de pequenas dimensões e malha grossa (NOVA CARTOGRAFIA SOCIAL DA AMAZÔNIA, 2006).

A *priori* as áreas em que o açaí se desenvolve são de livre acesso a todos, pois este cresce na várzea, à margem do rio, território da marinha. Mas na prática não é isso que ocorre. Diversos são os impedimentos que a comunidade enfrenta principalmente com fazendeiros para a obtenção deste fruto. Cardoso (2010) trata que a estrutura jurídica do estado não respeita a estrutura social local:

A tensão entre eles marca o encontro de lógicas sociais diferentes, nas quais os grupos com poder econômico e político usam, como suporte das suas práticas de dominação, a ordem instituída pelo Estado. Os fazendeiros partem da perspectiva da inviolabilidade da propriedade privada, enquanto o grupo quilombola pensa o meio ambiente local, independente de sua localização, como possuidor de um caráter social, que serve à manutenção da vida (CARDOSO, 2010:12).

Em decorrência disso, temos duas perspectivas: a primeira, como os fazendeiros reafirmando o direito às áreas conquistadas no passado e, segundo, como os quilombolas negando tais direitos e lutando para reconquistar seus territórios perdidos (CARDOSO, 2013:101). Esses territórios são a base da manutenção e reprodução da comunidade. Os conflitos se configuram na medida em que os atores externos rompem com a lógica de uso ancestral dos ecossistemas locais como é o caso do Bertinho que é ressaltado em todas as localidades do quilombo Bairro Alto, por diferentes pessoas, pelo conflito de terras na região do Marinquara e quanto à forma com que este pesca com redes:

Para o Bertinho dizer que as terras do Bacurizal é dele devemos ver a petição, pois até a Embrapa diz que estas terras são devolutas. Sabemos que a apropriação prevê a indenização destas terras para a comunidade. Antes tínhamos os olhos fechados, hoje temos os olhos abertos. Estamos fazendo a medição das nossas terras, sabemos onde eram os limites antes da cerca. Se ele entrou em nossas terras terá que recuar (Relato pesquisa de campo 2016).

A mesma pessoa conhecido por Bertinho, volta e meia fecha os rios e igarapés de lado a lado, com redes de mais de 100 metros e de malhadeiras pequenas o que é ilegal. Acabam por causar pressão na reprodução dos peixes e outros seres que caem nas redes (Relato pesquisa de campo 2016).

O extrativismo do bacuri e a pesca são duas atividades tradicionais essenciais para os quilombolas de Bairro Alto. O impacto decorrente da exploração desses espaços ricos de alimentos pelos atores indesejados compromete a reprodução da comunidade local, pois a mesma tem seu direito de acesso e uso violado.

Linha do tempo 4: Relação dos eventos específicos da restrição do território quilombola Bairro Alto:

Década de 1960

- Nesta época não se pagava pelo arrendamento da terra. Todas as áreas eram livres e quando havia algum fazendeiro(a) no local era necessário apenas pedir permissão.

Década de 1970

- A grilagem de terra se expande e para utilizá-las para roçados é necessário pagar em produção em alqueire de farinha em muitas regiões.
- Em 1974 a EMBRAPA fecha o porto da comunidade, caminho mais próximo para Soure - PA, o que dificultou muito a vida da população. Nessa época não havia muitas bicicletas, se fazia os percursos a pé ou a barco a remo.

Década de 1980

- Na região denominada São Lourenço os fazendeiros começaram a arrendar as terras de várzeas e a beira dos rios, impedindo as comunidades do entorno de coletarem o açaí. Há um consenso que essas terras são da marinha e, portanto esse impedimento é ilegal.
- A antiga Mata do Taxi, atual fazenda da Forquilha que sempre foi utilizada para fazer roças, com a mudança de gestão começa a cobrar pelo uso da terra em alqueire de farinha.

Década de 1990

- Em 07/03/1996 o dono da fazenda São Macário falece e a herdeira não permite mais que a comunidade utilize as terras para fazer roçados.
- Em 1999 se agrava a questão do arrendamento nas terras do Rio São Lourenço.

Década de 2000

- No ano de 2004 a comunidade é impedida de utilizar a região denominada Forquilha ou Terras do Americano para fazer seus roçados. O atual proprietário pretende fazer roças sem queima, mas até então a comunidade não possui o conhecimento e ferramentas necessárias a essa técnica.
- O IBAMA passa a coibir a venda de animais de caça na região.

Ano 2010 a atualidade

- A produção e criação nos quintais são essenciais.
- A comunidade não possui áreas para fazer seus roçados. Estes ocorrem em pequenas parcelas dentro dos quintais ou em áreas cedidas.
- A comunidade sempre utilizou carvão como combustível para comida, sendo este subproduto oriundo dos roçados. Hoje existe uma ameaça do IBAMA em proibir esse uso. A pergunta que paira na comunidade é de como será a fonte de combustível para comida sem o carvão?

Quanto à área que atualmente pertence a Embrapa, os moradores relatam o seguinte:

Quanto a Embrapa que um de nossos confinantes, a relação nem sempre foi desta maneira. Havia uma gerência que era bem próxima da comunidade, com diversas aulas, cursos e incentivos em experimento de mandioca, milho e feijão. Quando numa tarefa se tirou muita mandioca, com mecanização e com adubação orgânica. E quando o Sr. Ribamar assumiu cancelou. O Dr. José Luis já dizia que a comunidade tem direito a 2.500 hectares de terras de dentro da Embrapa (Maria Conceição S. S., 77 anos).

Antes a mata não estava dentro da Embrapa, a cerca ficava fora, no tempo do ministério da agricultura e que depois passou para a Embrapa. As pessoas de dentro da comunidade que trabalhavam lá sabendo que o bacurizal era terra devoluta colocaram para dentro da Embrapa e começaram a derrubar as árvores. No tempo do ministério da agricultura deixava roçar (Zeferino G. S., (Zampa), 82 anos).

A paisagem que a estação de pesquisa da Embrapa está representada na figura 49, onde se vê a criação de búfalos.



Figura 50: Búfalos na estrada que leva ao Valentim e caçador, região hoje pertence a EMBRAPA. Foto: Rafael de Rivera.

Embora estes animais causem um pouco de medo para algumas pessoas que trafegam por essas áreas, sobretudo aquelas que moram no Valentim, a questão mais grave consiste em fechar com cercas a estrada que leva a esta comunidade. Certo dia, enquanto estava em campo, soube que crianças, adultos e idosos que residem no Marinquara ao estarem voltando de uma festa de aniversário no Valentim foram impedidos de passar devido ser no horário da noite. Muito se discutiu até que o vigia permitisse a passagem das pessoas.

7.2 PLANTA MAS NÃO COLHE!

Da década de 1990 para os dias atuais pessoas oriundas de outras localidades e da própria comunidade começaram a mexer nas roças e demais plantios roubando a produção alheia. Atualmente a população se vê desanimada a plantar, pois sabem que não irão colher. Os próprios frutos dos quintais dificilmente se colhem, pois principalmente as crianças, tem o costume de pegar os frutos ainda verdes. Neste sentido a expressão local “planta mas não colhe”.

Era muito laranjal, tiravam de milheiro. Chegavam a tirar 5 mil por quintal. Cada um tinha os seus, e tinha as do bolo. Ninguém entrava e ninguém mexia. Hoje não tem mais controle e respeito, vão invadindo de noite e pegando. Fomos criados com quintais livres sem cerca (Sr. Raimundo G. S. (Budico), 50 anos).

Essa fala representa muitas vezes a ação de crianças, mas também de jovens e adultos que não aguardam as frutos amadurecerem e que facilmente as tiram dos quintais que não possuem cercas de delimitação. Porém ocorre muitas vezes de roubar ou destruir a plantação alheia:

Cresceu muito o vandalismo, você planta, mas não colhe. Você planta sua roça com muita melancia e jerimum hoje, quando vai amanhã não tem mais nada. Antigamente se descuidava, apodrecia na roça, até a década de 80 ainda tinha direito no que plantava (Zeferino G. S. (Zampa), 82 anos).

A nova geração não tem respeitado. Um exemplo é o ex-prefeito que planta abacaxi e muita melancia, cerca de mil a duas mil covas. Planta-se em maio para colher começo de julho. Os meninos invadem, furam a melancia, e se não estiver bem madura, emborca e deixa lá. Tem vezes que saem cortando de pura maldade. No tempo que me criei nos anos de 60 para 70, avisava que passei com sede e tirei uma melancia da roça de fulano, era tudo tranquilo (Sr. Raimundo G. S. (Budico), 50 anos).

Observa-se nas falas que essa prática é algo que vem ocorrendo há mais de 40 anos e que anteriormente não acontecia. Estas situações se sucedem também com pesca e é motivo de desânimo entre a comunidade Bairro Alto, como nas palavras Raimundo G. S. (Budico), 50 anos:

Hoje se assenta bem menos curral que antes. Entre os anos 1980 e 1985 o Sr. Antero, Sr. Orlando e o Sr. Zampa tinham muitos currais. Hoje pensa que é uma dificuldade. Era como quando falei da agricultura. O pessoal do Sr. Sabá assenta, mais um dia é deles e o outro dia é dos de fora, que passam lá, não tendo ninguém eles despescam. Hoje não se respeita, pegam sem autorização. Antes havia mais união entre o próprio pessoal que assentava curral. Tinha um pessoal no Marinquara e outro irmão do Zampa já falecido. O primo irmão do Zampa também assentava. Quando não ia um o outro ia e dizia que pegou tantos peixes no curral do outro. Hoje outros pegam e vão vender. Isso fez com que as pessoas desanimassem. Uma vez, chegamos no curral do Zampa e não estava coberto com o pano do pari, tinham levado tudo (Raimundo G.S. (Budico), 50 anos).

Linha do tempo 5: Fatos relacionados ao plantar e não colher na linha do tempo:

Década de 1970

- Ninguém mexia nas plantações. Quando se pegava algo avisava o que haviam tirado aos donos da plantação. Os entrevistados contam que

havia respeito e que se não fossem colher até estragava na roça, sobretudo a melancia. Neste sentido também ocorria com a pesca de curral, que se não fossem despescar continuamente, os peixes morriam dentro.

Década de 1990

- Começa-se a mexer (roubar) na produção das roças, a comunidade se refere com o ditado: “Planta, mas não colhe”.
- Também o roubo começou a ocorrer nos currais e nas redes de pesca. Não se restringindo somente aos peixes, mas também aos equipamentos e materiais utilizados para estas atividades.

Década de 2000

- Agrava-se o roubo do gado nas intermediações da comunidade Bairro Alto.

Década de 2010 – atualmente

- As roças são escassas assim como os peixes. A base da alimentação no quilombo Bairro Alto nos dias de hoje é adquirida a partir de compras na cidade pelas famílias em maior ou menor grau.

Quanto ao agravamento do roubo do gado na comunidade de Bairro Alto, citado pelos moradores, este coincide com o avanço desta atividade na região. Segundo Cabral (2013), entre 2006 e 2009, Salvaterra foi o município do Marajó em que a criação de animais teve “aumento bastante significativo da ordem de (127,34%) para bovinos, (291,65%) para bubalinos e (414,85%) para suínos” (CABRAL, 2013:63).

7.2.1 Os animais soltos na comunidade

Na comunidade Bairro Alto existe um fato que se tornou grande problema aos plantios de roças e dos alimentos nos quintais. Trata-se dos

animais de grande porte que vivem soltos como porcos, búfalos e cavalos. Estes animais necessitam de um grande aporte calórico de alimentos diário, fazendo com que seja difícil manter o animal cativo. Mais fácil, portanto é deixar que o animal procure seu alimento livremente. Aqui reside o problema: aqueles que plantam suas roças e outros cultivos, constantemente têm seu trabalho e sustento “atacado” pelos animais. O Sr. Raimundo Gonçalves (Dico), 77 anos diz que: “Tem gente que já vendeu os búfalos de tanto reclamarem”.

Cabe ressaltar que existem pessoas que mantêm seus animais amarrados em cordas para pastar no caso do búfalo e porcos cativos em chiqueiros nos quintais.

No caso dos porcos é mais grave ainda. Esses animais se reproduzem constantemente e é comum ver os progenitores acompanhados de vários filhotes. Estes quando entram numa roça de mandioca comem vorazmente suas raízes e podem inviabilizar a produção em questão de poucos dias. Quanto aos quintais, devido ao hábito que os porcos têm de fuçar a terra, dificilmente as mudas e pequenas plantas aguentam (Figuras 50, 51A e 51B).



Figura 51: Zeferino G. S. (Zampa), 82 anos, mostrando com desgosto o que os porcos fazem na terra. Segundo ele até o cafezal é prejudicado. Foto: Rafael de Rivera.



Figura 52: A. Registro de um porco saindo do roçado existente dentro da comunidade. Este possui cerca que no momento esta coberta de plantas. **B.** Porcos soltos na região de São Luis fuçando por todos os lugares livremente. Fotos: Rafael de Rivera.

Hoje entra porco, cavalo. Eu fiz uma roça de macaxeira, jerimum, maxixe ai os porcos entraram e acabaram com tudo. Como a gente foi acostumando a viver livre, não tinha tanta criação. O porco era preso no fundo do quintal. Certas épocas, de janeiro a abril, na safra do tucumã e injá, juntava e dava para os porcos. A gente vai lá e comunica para o dono que o porco invadiu a roça. E diz que vai prender. Logo já está solto. Não tem como manter a alimentação do animal preso. Estava guardando um pedaço da roça para quando faltasse farinha não precisasse comprar, mas os porcos foram fuçar e comeram toda a raiz (Raimundo G. S. (Budico), 50 anos).

Os cavalos ao ver uma plantação de milho, maracujá e a própria roça da mandioca, onde as folhas lhe apetezem, tendo livre entrada, podem fazer um grande estrago em questão de horas. O Sr. Zampa mencionou que o cavalo não se agacha para passar a cerca, portanto apenas um arame segura o animal longe dos cultivos. Enquanto conversávamos chegou um de seus irmãos dizendo que um cavalo entrou na cozinha e quebrou uma caixa de isopor atrás de comida.

A questão aqui reside na própria prática cultural de reprodução social desta comunidade. Dificilmente se observa casas e roçados com cercas. O trânsito é livre para todos, não havendo limite onde acaba um quintal e começa o do vizinho. Tem-se sim os limites das terras de herança que cada tronco familiar possui e hoje se reconhece pelos nomes já citados de Vila Galvão, Marinquara, etc.

Quando indagados sobre como pode essa situação se perpetuar, uma vez que traz grande transtorno e insegurança, pois todos sabem quem são as

peças que mantêm os animais soltos e que muitas vezes são da sua própria família. As respostas se dão de uma forma que observo haver dentro as suas relações sociais, a valorização da autonomia, e a política do não enfrentamento, em detrimento ao bem estar coletivo. Portanto quando chegam para o “fulano” e diz que seus animais estragaram sua roça, este apenas diz que a partir de agora irá manter os animais presos, porém com poucos dias o animal já está solto novamente procurando alimento. Nenhuma atitude de ressarcimento dos prejuízos foi relatada.

Nesse contexto muitos moradores dizem que a palavra “comunidade” significa “união”. E que a comunidade do Bairro Alto não é unida. Comumente os moradores se dizem desanimados, no sentido de não quererem mais plantar devido a essa situação.

Criam-se búfalos soltos desde o ano 2000 para puxar carroça. No verão seca o capim e não tem onde pastar e acaba que come milho, mandioca e tudo que encontra pela frente.

As galinhas, patos e marrecos, quando as famílias os têm, no máximo causam prejuízos nas hortas, pois estes não vão procurar alimento muito longe.

Fazer horta é muito raro na região devido ao fator histórico cultural diferenciado da região amazônica, que não tem esse costume, dada a abundância de alimentos de outras fontes. Quando as pessoas decidem por um cultivo de hortaliças para temperos e verduras no geral, como no caso da Maria Dalva F. T., 62 anos e Carlos Alberto L., 64 anos no Valentin e a Maria Conceição S. S., 77 anos no Bairro Alto. Estas muitas vezes são suspensas, ou seja, elevadas do chão e cercada com redes de pesca antigas (Figura 52A e 52B).



Figura 53: **A.** Pé de acerola protegido com rede de pesca antiga para manter os animais de criação afastados. **B.** Vegetais cultivados no quintal protegido por redes de pesca antiga. Foto: Rafael de Rivera.

Wilson M. S., (Neco), 80 anos e Zeferino G. S. (Zampa), 82 anos, dizem que historicamente as terras que residem às casas na comunidade são de plantação e não de criação de animais. Divergindo assim dessa prática de criar estes animais, que não ocorria próximo as casas. No passado a carne vinha da caça e os cultivos ficavam livres desses tipos de prejuízos com animais de criação.

7.3 MAIS DIFÍCIL E MAIS FÁCIL

Ao se questionar os entrevistados sobre como está nos tempos atuais à alimentação em relação ao passado, comumente escuta-se essa expressão: “Tá mais difícil e mais fácil”.

Difícil em relação aos alimentos do gosto da comunidade que antigamente havia em abundância e não precisava gastar dinheiro, pois praticamente todos os quintais produziam como é o caso do: café, farinha, açaí, laranja, diversas variedades de bananas entre outros frutos que hoje são comprados. Nesse contexto se encontram algumas carnes de caça e alguns tipos de peixes.

Mais fácil é relacionado ao fato que hoje se tem dinheiro e não precisa ficar trabalhando no sol quente dia após dia para poder comer, o que diminui a penosidade de trabalhar, que nas palavras do Zeferino G. S. (Zampa), 82 anos “trabalhar de sol a sol necessita de muita energia”.

Nascimento e Guerra (2016) encontraram uma situação similar na comunidade quilombola do baixo Acaraqui em Abaetetuba-PA onde a “facilidade na obtenção, a fartura existente, a quantidade e, principalmente, a acessibilidade a uma alimentação contínua foram as principais mudanças apontadas pelas famílias locais com relação à alimentação atual” (NASCIMENTO e GUERRA, 2016:230). Ainda neste contexto:

A referência a um passado de fartura, ou avortado, foi recorrente nas falas das famílias entrevistadas da comunidade quilombola do baixo Acaraqui. Quando questionados sobre como era a alimentação “no tempo dos pais” em comparação com a alimentação “no tempo presente”, os entrevistados fizeram alusões tanto à quantidade quanto à facilidade na obtenção dos alimentos, principalmente no que concerne aos mariscos (peixes e camarões) provenientes do rio Acaraqui, dos igarapés, e às caças obtidas em excursões “mata adentro”... (NASCIMENTO e GUERRA, 2016:229).

As opiniões das pessoas do quilombo Bairro Alto com mais idade podem fazer um panorama refletindo no presente em relação ao passado e também, de acordo com a trajetória, o que esperar do futuro.

Antigamente a alimentação era melhor. Era mais fácil. Hoje tem mais dificuldade. Nós fazíamos farinha e trocávamos por carne. Agora já não tem mais isso. A comida era mais a vontade a gente não comprava, pescava. Hoje a gente compra um peixe de R\$ 7,00 ou R\$10,00 reais o kilo e não enche a barriga, a família é grande né! No nosso tempo, a gente pescava e trazia muito peixe. Basta dizer que o açai a gente ia para o mato trazia aquele bocado de açai, passava no alguidá e todo mundo tomava a vontade. Hoje não, a gente paga R\$10,00 reais no litro do açai e não dá para nada. Antigamente era mais farto, as coisas eram mais baratas. No tempo de Getúlio Vargas era bom, as coisas não subiam como sobem de preço hoje. Não havia deputado, senador, vereador. Ele mandava e as coisas funcionavam. Hoje o presidente faz o projeto e eles derrubam. O salário aumentava de ano em ano, e era quando a mercadoria também aumentava. Hoje não, as mercadorias sobem de preço todo dia (Raimundo Gonçalves, (Dico), 77 anos).

Alimentação atualmente vem encarecendo cada vez mais e muitas vezes sem aviso prévio, o que gera instabilidade na organização do núcleo familiar e impulsiona as famílias a buscarem cada vez mais agregar capital financeiro por meio de oportunidades de trabalho.

Paravati (2016) ao estudar a transformação dos hábitos culinários da comunidade Quilombola da Fazenda Picinguaba, na Serra do Mar Paulista, cita um morador que diz: “Quem faz a dificuldade é a facilidade, quando não tem

facilidade, não tem dificuldade, antigamente nada era fácil então não tinha dificuldade” (PARAVATI, 2016:103).

Portanto, pelo fato de hoje poder comprar alimentos sem precisar essencialmente do trabalho tradicional da pesca, caça, plantios e extrativismo, muito disso devido a restrição do território e a agregação de renda por parte dos núcleos familiares, possibilitou menor penosidade no trabalho. Porém, o cenário vem gradativamente expondo que essa erosão nos costumes tradicionais para a obtenção dos alimentos, entre outros fatores, tem sistematicamente diminuído o acesso e a abundância da comida que a natureza circundante, em seus diferentes ambientes, antes oferecia de graça, seja pelo fato da comunidade não mais necessitar unicamente destas fontes alimentares, ou em razão do acesso aos produtos alimentícios modernos.

O fato é que esta situação fragiliza os laços comunitários, gera desconfiança e limita fortemente os planejamentos familiares em relação aos cultivos e nas decisões que envolvam deixar materiais de pesca e em construir um curral, pois nos dois últimos casos há necessidade de se ausentar, devido ao tempo que necessita para que os peixes caiam nas armadilhas.

7.4. APOSENTADORIA, BOLSAS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E RENDA

Comumente as pessoas recebem aposentadoria, bolsa família, seguro defeso e algumas vezes ocorreu de alguns moradores receberem a chamada bolsa verde, esta última no valor de R\$300,00.

A aposentadoria se adquire por idade, por tempo de serviço ou por invalidez. A bolsa família é um auxílio financeiro para aquelas que famílias não têm emprego fixo, ou carteira assinada e que mantém seus filhos regularmente matriculados e com assiduidade mínima na escola. O seguro defeso recebem os pescadores, que *a priori* não possuem outra forma de adquirir renda, para que estes não pesquem na estação reprodutiva dos peixes. A última, bolsa verde, recebe aquela pessoa da comunidade que se torna um agente ambiental comunitário, o que é muito raro.

A bolsa família é reconhecida internacionalmente por tirar o Brasil do mapa da fome da ONU – Organização das Nações Unidas. É evidente que todos esses recursos acima descritos geram uma maior estabilidade no que tange a segurança alimentar da população brasileira, especialmente nas áreas rurais, em que a dificuldade de se empregar é grande. No caso do quilombo Bairro Alto estes recursos financeiros fazem maior diferença ao analisar a impossibilidade que estas pessoas têm para produzir, coletar ou extrair seus alimentos como em tempos passados. Nascimento e Guerra (2016) apontam que esta situação é similar ao que vem ocorrendo no quilombo baixo Acaraqui:

Com a presença dos benefícios do governo (bolsa família, aposentadoria e seguro defeso), as famílias desta comunidade quilombola necessitam reorganizar seu sistema de produção e suas estratégias para aquisição de alimentos, superando as dificuldades ambientais e econômicas, possibilitando, dessa forma, a continuidade do seu modo de vida e garantindo a reprodutibilidade da unidade familiar (NASCIMENTO e GUERRA, 2016:238-239).

O já mencionado “cercamento” impede os quilombolas de Bairro Alto de: fazer roças; acessar áreas de extrativismo; acessar áreas da caça e dos peixes. Dona Maria Conceição S. S., 77 anos, fala que tendo em vista todos esses fatores, não existe projetos que incentivem a agricultura familiar na região. Oliveira e Silva et al (2008) ao analisar a rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR-163, no Pará-BR, trata sobre a relação entre produção e renda:

Na terra firme, a produção agrícola tenta ser desenvolvida em escala de economia de mercado, com oferta de produtos, como: melancia, feijão, milho e alguns subprodutos da mandioca. Contudo, a quantidade produzida é insuficiente para alimentar a população e gerar renda durante o ano inteiro. A base da alimentação é o peixe, a farinha de mandioca e as frutas. As aves são consumidas em ocasiões especiais e a carne bovina raramente. A carne de caça também é uma opção referida. Outros alimentos, como arroz, feijão e macarrão, são consumidos quando existe disponibilidade de renda de um ou mais membros da família (OLIVEIRA e SILVA et al, 2008:89).

Existe outro paradigma em andamento que tem transformado, na visão dos moradores, negativamente a forma de reprodução tradicional com relação à bolsa família. Como é o caso das crianças que antigamente iam para os roçados. A mãe construía uma barraquinha e as crianças ficavam ali brincando. Nesta convivência iam aos poucos aprendendo o ofício da agricultura entre outros conhecimentos necessários, o que configura o modo de reprodução e

disseminação dos conhecimentos pela prática e pela oralidade dos povos tradicionais. Agora, com a chegada da bolsa família, isso é tido como trabalho infantil. Ou seja, as crianças enquanto não estão na escola, em sua grande maioria, não frequentam mais os trabalhos tradicionais. Isso tem gerado uma série de problemas sociais e transformação na identidade.

Ancorando-nos nas narrativas de dona Sunção sobre o Quilombo de Camaputiua, ilustramos uma situação social que ocorre em diferentes comunidades tradicionais de quilombos na Amazônia: a proibição da participação de crianças e adolescentes nas atividades da unidade de produção familiar e seus efeitos na reprodução e renovação dos conhecimentos tradicionais (PORRO E SALES, 2013:588).

Outra relação muito debatida é quanto ao seguro defeso que se iniciou na década de 1990. Ora, a vida dos povos tradicionais é marcada por um conjunto de práticas, que a depender da estação, época e necessidade faz com que uma pessoa não seja somente agricultor, ou pescador, ou extrativista, ou como no caso de construir casas comunitariamente, ou sua própria casa, não faz de uma pessoa a profissão de pedreiro. Essas designações, de uma única profissão, são mais aplicadas às áreas urbanas e/ou em sistemas de vida capitalistas. Essa discussão representa um gargalo nesta política pública, onde se as pessoas fazem um roçado passam a não ter direito ao seguro defeso, pois são caracterizados como agricultores. E como esse dinheiro é certo, muitos optam por não ter mais nenhuma atividade fora a pesca.

Além de que o seguro defeso atrasa o pagamento praticamente todo ano, fazendo assim que os pescadores continuem a pescar. Essa prática em andamento agrava a situação e os peixes diminuem ano após ano.

Quando o caranguejo ta acasalando é proibido, mas se pega porque tem o seguro defeso, mas esse chega sempre depois. Em novembro suspende a pesca artesanal, peixe do lago e do rio, eles estão de piracema, eles sobem para desovar. Mas quando chega a pagar para o pescador já esta voltando a poder pescar. Então tem que pescar porque tem que comer. Estamos no mês de junho e tem pescador que ainda não recebeu (Zeferino G. S. – Sr. Zampa).

Segundo a Maria Conceição S. S., 77 anos, a aposentadoria é o que realmente tem sustentado muitas famílias, principalmente na hora que a situação fica mais difícil.

Apareceu mais dinheiro na comunidade da aposentadoria e da bolsa família para cá. Como antes não havia dinheiro as pessoas sempre viam a necessidade de trabalhar. O jovem de hoje só quer liberdade. Sabe que se ele for ou não for trabalhar come sempre. Porque quando ele chega o pai e a mãe já colocou comida dentro de casa.

Só faz dormir. O sabão já tem para lavar a roupa. Não pensa em trabalhar para comprar uma roupa. Sabe como é pai e mãe, vê que o filho precisa, e é filho né! Compra de toda maneira. E nisso eles foram metendo isso na cabeça, usando esse pensamento e deixando de lado esse compromisso e essa responsabilidade (Maria Conceição S. S., 77 anos).

Neste relato D. Maria Conceição observa em andamento uma prática social extremamente nova. A família tendo um pouco mais de recursos financeiros oferece as gerações mais jovens uma possibilidade antes inexistente: a de ser sustentado pela família sem participar do esforço produtivo. No entanto esta afirmação conflui na análise sistêmica deste trabalho. O jovem de hoje não vive no cenário das décadas passadas. Hoje em dia, como já citado, as famílias só tem direito aos seus quintais e são marginalizadas ao buscar acessar os territórios para extrativismo. A influência da mídia, dentre outras formas de atuações capciosas do capitalismo hegemônico são inerentes a este processo quando priorizam a competição e o consumo individual exacerbado, em detrimento das formas coletivas tradicionais de se relacionar e conviver em sociedade.

Cabe ressaltar que a renda fixa na comunidade, além das fontes já citadas, ocorre para poucas pessoas que trabalham como professores e demais funcionários da escola.

A renda flutuante ocorre enquanto diaristas e outros trabalhos pontuais na comunidade, em fazendas da região e em Salvaterra, este último principalmente na construção civil.

A presença do dinheiro faz com que a prática de antigos costumes seja atualmente raro. Como os mutirões, forma de trabalho trocando dias, ou como se denomina no Bairro Alto “convidados”. Segundo a Sra. Maria Conceição S. S., a cultura dos convidados ocorria normalmente. As pessoas se reuniam principalmente para a primeira fase do roçado, que é a parte que exige mais esforço físico. Hoje em dia se trabalha somente em troca de pagamento em moeda corrente. Assim também com as trocas de mercadorias, que dificilmente ocorrem, e que antes também era uma prática muito comum. Quando uma pessoa estava fazendo farinha, tucupi, goma e crueira, outras estavam caçando, pescando, colhendo açaí e assim por diante. Portanto nos tempos

antigos as relações eram de reciprocidade por meio das trocas recíprocas, quando hoje é por meio do dinheiro.

7.5 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO QUILOMBO BAIRO ALTO

A segurança alimentar é a garantia do acesso à água e aos alimentos em quantidade e em qualidades diárias suficientes para a família (MEIRELLES, 2004).

...o acesso a recursos naturais tais como terras cultiváveis, florestas, rios e lagos. Os quais constituem-se em elementos basilares para a sobrevivência da comunidade, pois nossos sistemas econômicos e sociais baseiam-se em agricultura (roças de mandioca e abacaxi), extrativismo vegetal (coleta de bacuris, açaí, bacaba, castanha de andiroba, etc) e extrativismo animal ou pesca artesanal de peixes, moluscos e crustáceos (caramujos, turus, siris, caranguejos, camarões) (NOVA CARTOGRAFIA SOCIAL DA AMAZÔNIA, 2006).

Não existe e nunca existiu fome propriamente dita na comunidade Bairro Alto segundo os próprios moradores. No passado a natureza garantiu a reprodução dos alimentos dos rios, dos lagos e nos mangues. Os frutos florestais eram abundantes nas matas e várzeas. Os animais podiam se reproduzir nas matas, pois havia maior disponibilidade de alimento e abrigo. O acesso livre a diferentes fontes de alimento, numa realidade com menor densidade populacional, com a menor presença de fazendeiros, onde permaneciam fortes as relações de reciprocidade, fez com que os modos de vida quilombola se mantivessem. Porém os relatos e dados aqui apresentados mostram que gradativamente esta realidade foi e está se alterando e se agravando ano após ano.

Os conflitos estabelecidos são pelo controle privado das áreas e dos recursos naturais existentes na região. Devido o impedimento de utilizar áreas de roça, extrativismo e pesca, se não fosse a crescente monetarização da comunidade, pelas fontes de renda acima mencionadas, juntamente com o programa de distribuição de cestas básicas (Figura 53A) realizada pela prefeitura local desde 2003, a segurança alimentar local poderia estar gravemente prejudicada.



Figura 54: **A.** Cesta básica de produtos industrializados. **B.** Plantio de abacaxi no quilombo Bairro Alto. Fotos: Rafael de Rivera.

Este estudo registra que todas as fontes alimentares tradicionais tem apresentado diminuição ora na disponibilidade, ora no acesso. Isso está a ocorrer com a grande maioria destas. Dentre os animais nativos os que ainda apresentam abundância relativa são as capivaras e o camarão. Quanto aos frutos dificilmente as crianças deixam amadurecer nas árvores como as tangerinas e laranjas, e outras vezes se estragam devido à opção de sucos e guloseimas industriais. Debaixo das árvores de manga e taperebá, os moradores dizem que “chega a fazer lama” de frutos que amadurecem, caem e apodrecem. Os peixes estão cada vez mais longe, menores e menos abundantes e outros pescadores viajam vindo de diferentes regiões mais longínquas e que acabam por pescar dentro do território de outras comunidades. Ressalto que o grande problema aqui é a pesca industrial e pessoas que usam redes com malhas pequenas. As roças estão escassas devido ao cercamento da comunidade e pelo fato dos moradores estarem desanimados quanto aos roubos e aos estragos causados pelos animais de criação. Durante a pesquisa de campo foi possível encontrar algumas roças comerciais de abacaxi (Figura 53A).

Neste sentido, esse estudo não buscou fazer o levantamento nos graus oficiais de insegurança alimentar: leve, moderada e grave. Porém devido aos fatos levantados, e em referência ao trabalho de Oliveira e Silva (2008) no trabalho que trata da rede de causalidade da insegurança alimentar e

nutricional de comunidades quilombolas retrata, em parte, a realidade encontrada no Bairro Alto:

O reconhecimento de que as comunidades estão em insegurança alimentar foi expresso por todos os líderes comunitários que participaram do Grupo Focal - GF. Os fatores causais considerados de maior relevância foram: a falta de posse da terra; a ausência de uma renda monetária; o aumento de doenças; os fatores ambientais; a falta de tecnologia apropriada para pesca e obtenção de subprodutos agrícolas do açaí e da mandioca; a marginalidade e o analfabetismo (OLIVEIRA e SILVA, 2008:90).

E ainda a questão da segurança alimentar ligada ao fator territorial estabelece na vida dessas pessoas incertezas em vários níveis.

A visão segundo a qual estar em insegurança alimentar é não ter acesso à posse de suas terras é marcante para as comunidades, tanto para atrair investimentos como para reprimir abusos relativos à depredação ambiental. Assim, a não titulação das terras quilombolas explica, em grande parte, o reconhecimento da comunidade ao se considerar em insegurança alimentar. Este fator é a causa do impedimento para a instalação de empreendimentos com bases sustentáveis, e pode influenciar o estado nutricional das coletividades pela forma como se dão a oferta e a disponibilidade, o acesso, o consumo de alimentos (OLIVEIRA e SILVA, 2008:90).

Nos dias atuais o que mantém a alimentação na comunidade são as fontes de renda para obtenção de produtos industrializados no comércio local e em mercados em Salvaterra. Existem também alimentos tradicionais que são comercializados por pessoas da região, onde comumente se encontram peixes, farinha de mandioca, abacaxi e cheiro verde (coentro).

Em comunidades quilombolas “as condições de acesso aos alimentos, por meio da produção e pela renda, são muito precárias” (OLIVEIRA e SILVA, 2008:88). Os critérios de análise de segurança e insegurança alimentar estão incluídos na Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) 2004, onde observamos que não é abordada uma questão primordial ao se trabalhar com populações que tradicionalmente produzem seus alimentos: a dimensão dos cultivos e problemas relativos à produção. Sobretudo considerando as mudanças climáticas tão fortemente explicitadas, seria lógico considerar como relevante a produção familiar de alimentos. Fica claro que este modelo de pesquisa sobrepõe a monetarização das sociedades rurais em detrimento da própria autonomia de produção de alimentos desses povos, uma vez que todas as questões envolvem dinheiro. No mínimo esse deve ser considerado um modelo urbano estrito.

8. CAPÍTULO 3 -TERRITORIALIDADE E SOBERANIA ALIMENTAR

Almeida (2006) trata das territorialidades específicas e as considera como “resultantes de diferentes processos sociais de territorialização e como delimitando dinamicamente terras de pertencimento coletivo que convergem para um território” (ALMEIDA, 2006:29). Os processos históricos de desenvolvimento endógeno da comunidade, no nível individual e coletivo, estão ligados ao local onde se desenvolveram:

Neste quadro, as constantes lutas das comunidades quilombolas de Salvaterra para a manutenção de sua existência como grupos, especialmente a batalha territorial, é o cerne da organização política, na medida em que o território ocupa um espaço central na definição das próprias comunidades quilombolas enquanto tais... (BARGAS e CARDOSO, 2015:472).

Portanto o uso do território de forma autônoma representa o sentido real da vida em liberdade, enquanto que o poder aglutinante entre as sociedades tradicionais reside nas relações de reciprocidade, retrato da coesão comunitária:

o exercício de atividades produtivas, se dá não apenas através das tradicionais estruturas intermediárias do grupo étnico, dos grupos de parentes, da família, do povoado ou da aldeia, mas também por um certo grau de coesão e solidariedade obtido face a antagonistas e em situações de extrema adversidade e de conflito, que reforçam politicamente as redes de solidariedade (ALMEIDA, 2006:29-30).

“Talvez a garantia do território ancestral às gerações futuras seja um projeto possível que se esboça no horizonte das novas lutas sociais no Brasil atual” (CARDOSO et al., 2010:25). Esse estudo aproxima o diálogo da territorialidade com a soberania alimentar, pelo fato desta oferecer “elementos para a construção de referências marcadamente ancoradas na proteção das agriculturas locais com vistas à concepção de políticas agrárias, agrícolas e alimentares” (MARQUES, 2010:86). Portanto os dois conceitos aqui abordados são indissociáveis, pois somente com limites territoriais bem definidos pode-se pensar em soberania alimentar. Nesse sentido entra a ARQBA que:

possui novo caráter por condensar o desejo e as expectativas de todos em torno da regulamentação do território e da consecução de políticas públicas. Essa instituição não mais fragmenta as identidades locais por atividade produtiva, como pescadores, agricultores, piscicultores (CARDOSO, 2013:102).

Este capítulo trará os desenhos e mapas situacionais construídos pela comunidade. Também reuni as demandas da comunidade pertinentes a este trabalho com intuito de registrá-las e torná-las públicas. Por fim, dentro do bojo da agroecologia e da permacultura, apresentarei informações práticas de otimização da produção que geram fortalecimento comunitário. Este processo tem alicerce na convenção 169 da OIT, quando expressa no parágrafo 1º do Artigo 8º: “ao aplicar a legislação nacional aos povos interessados deverão ser levados na devida consideração seus costumes ou seu direito consuetudinário”. Ainda nesse sentido o parágrafo 1º do Artigo 14 das normas da OIT afirma:

Dever-se-á reconhecer aos povos interessados os direitos de propriedade e de posse sobre as terras que tradicionalmente ocupam. Além disso, nos casos apropriados, deverão ser adotadas medidas para salvaguardar o direito dos povos interessados de utilizar terras que não estejam exclusivamente ocupadas por eles, mas às quais, tradicionalmente, tenham tido acesso para suas atividades tradicionais e de subsistência. (BRASIL, 2004).

Essa discussão territorial permeia a situação agrária no Marajó:

A Ilha do Marajó possui 74,2% de terras devolutas, ou seja, terras pertencentes, de forma legal, ao governo federal. Porém, a área da Ilha está em grande parte ocupada por fazendas. E seus proprietários, os fazendeiros, chamados pelos quilombolas de “brancos”, exercem poder significativo na relação com as comunidades quilombolas ao dizerem que são os verdadeiros donos das terras. No entanto, somente 25,8% das terras estão devidamente registradas como estabelecimentos agropecuários, segundo o Plano de Desenvolvimento Territorial Sustentável do Arquipélago do Marajó, o qual foi formado pelo Grupo Executivo Interministerial (GEI), por meio do Decreto de 26 de julho de 2006 (CARDOSO, 2013:99).

No âmbito estadual o Pará se destaca:

O estado do Pará é nacionalmente conhecido como a unidade da federação detentora de recordes das ações fraudulentas e grilagens de terras. Em artigo publicado no insuspeito jornal O Globo, em 20 de fevereiro de 2005, o procurador estadual Carlos Lamarão, diretor jurídico do Instituto de Terras do Pará (ITERPA) informou as dificuldades encontradas para cancelar os títulos de propriedade fraudulenta de um pretense fazendeiro que, por sua vez, alega possuir o equivalente a 1% do território nacional ou 8% do território paraense (MOTTA, 2006:7).

Portanto é notória a necessidade de reflexões, discussões e propostas que busquem equilibrar e desconcentrar as terras nesta região. O uso da terra é objeto estratégico do capital hegemônico e reflete diretamente na qualidade de vida dos povos rurais.

Chonchol (2005) ao tratar das mudanças na estrutura produtiva local, onde reside a segurança alimentar dos povos tradicionais e alerta para irmos “contra essa tendência à concentração da produção” (CHONCHOL, 2005:41), pois atualmente

A mudança na estrutura produtiva a favor dos produtos com maior demanda no âmbito mundial (frutas, hortaliças, flores, sementes, oleaginosas, produtos florestais e carnes de aves) e em detrimento de produtos tradicionais da região como trigo, café, açúcar, algodão e banana, com preços em declínio nos mercados internacionais (CHONCHOL, 2005:44).

Ao aderir o plantio nos moldes capitalistas haverá um menor emprego da força de trabalho em produtos alimentares, fazendo com que a soberania alimentar seja suprimida em detrimento a maior renda familiar ou a possibilidade de empréstimos bancários facilitados.

8.1 CROQUIS SITUACIONAIS E A TITULAÇÃO COLETIVA

A elaboração de croquis e mapas tem constituído um procedimento sistemático na pesquisa sobre as comunidades negras rurais. Não se trata de um instrumento de simples construção, de tal forma que requeira apenas o domínio de técnicas sob controle do pesquisador. Questionando as pessoas sobre o território pra esquadilhar sua espacialidade e história, sobre os modos de vida, nos conflitos e sobre projetos coletivos e individuais afloram outros discursos e assuntos que são de sua competência, como cuidados com os “matos”, as águas, as várzeas (ACEVEDO MARIN, 2005:11).

Foram construídos 3 croquis situacionais pela comunidade quilombola Bairro Alto com o objetivo de demarcação do uso do território com foco na busca dos alimentos, sendo estes: a-) no passado; b-) no presente; e c-) projeção de demarcação do território para a obtenção do título coletivo, ou seja, do futuro. Estes são inspirados no Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia – PNCSA que orienta que sejam construídos mapas utilizando dos conhecimentos técnicos da cartografia clássica em conjunto com os interlocutores.

a “nova cartografia social” observa os ditames do rigor científico, incorporando a mobilização dos agentes sociais e suas respectivas formas organizativas e representações do território, bem como o aspecto extremamente dinâmico do processo de produção cartográfica (ALMEIDA, 2013:159).

O Decreto 4.887 parágrafo 3º artigo 2º, ao tratar da territorialidade de comunidades autodefinidas como remanescente de quilombo determina que “para a medição e demarcação das terras, são levados em consideração critérios de territorialidade indicados pelos remanescentes das comunidades dos quilombos, sendo facultado à comunidade interessada apresentar as peças técnicas para instauração procedimental” (BRASIL, 2003). Nesse sentido, todos os mapas e dados discutidos aqui tiveram participação e aprovação por consenso de ampla parte da comunidade quilombola Bairro Alto, durante a reunião ordinária da ARQBA e está registrada na ata desta associação.

PASSADO

O croqui do passado (Figura 54) buscou sistematizar as áreas de uso no passado pelos moradores do quilombo Bairro Alto, marcando onde eram: a-) cultivados os roçados; b-) “assentados” os currais; c-) as áreas de pesca, d-) extensão do bacurizal e; e-) áreas de coleta do açaí.

Neste foi possível registrar as áreas e regiões onde eram realizadas as pescarias, a citar: Rio Paracauari, Rio do Saco, Rio da Guia, Rio São Lourenço, Rio Jenipaúba, Rio Santa Lurdes, Rio Matupirituba e no Lago da Campina. Esta área abarca as regiões mais longínquas nas quais os moradores do Bairro Alto costumavam buscar seu alimento.

As áreas de coleta do açaí se concentravam primeiramente no Rio São Lourenço, Rio da Guia, Rio do Saco, Rio Paracauari e no furo do Tamarú.

A região onde se coletava e ainda se coleta caranguejos é próximo ao Lago da Campina.

Os currais eram muito presentes e abundantes em toda região ao norte deste território e mantiveram por décadas o sustento de diferentes famílias na região.

Percebe-se nas áreas demarcadas de caça que estas se mantinham próximas às margens dos rios e estradas e no entorno do Lago da Campina. Os moradores relatam que não havia necessidade de adentrar muito para caçar, pois em tempos passados na estrada mesmo apareciam os animais. O Sr. Wilson M. S. (Neco), 80 anos, diz que chegavam a tirar a cutia de dentro de

casa. É relevante citar que diferentes animais ainda são avistados nos quintais como veados, cotias dentre outros. A caça ocorre muitas vezes quando ao se colocar uma rede de pesca, enquanto se aguarda o peixe fisgar a isca, vai-se em busca de alguma caça.

O bacurizal se encontra dentro do território utilizado há gerações pela comunidade quilombola de Bairro Alto e possui dimensões muito maiores atualmente. Até a década de 1990 os bacurizeiros geravam muito mais renda que hoje em dia, e praticamente todas as famílias do quilombo faziam uso deste recurso. As árvores dos bacuris tinham nome e apresentavam especificidades entre uma e outra matriz.

Os roçados eram realizados nas proximidades das residências para facilitar a ida no dia a dia e o transporte da colheita.

PRESENTE

O croqui do presente (Figura 55) foi desenhado somente mostrando as casa e os quintais, locais estes em que os moradores têm autonomia e liberdade de circular e realizar suas atividades. Neste foram colocados as casas, os locais próximos de pesca, caça, extrativismo e roças de abacaxi.

Ao analisar este croqui em relação ao croqui do passado, vê-se revelado grande parte dos conflitos discutidos neste trabalho no capítulo 2. O “cercamento é a primeira identificação e de relação com um “dono, proprietário”, que privatiza os bens naturais essenciais de onde provém o sustento alimentar das famílias” (ACEVEDO MARIN, 2008:169).

Esses trechos dos territórios de comunidades, separados pelas fazendas, levam a pensar que está em prática uma estratégia para romper uma unidade pré-existente, baseada no processo de construção histórica e social de um território e sistemas de uso comum (ACEVEDO MARIN, 2008:170).

Cardoso (2010) fala do caráter social da terra quando esta apresenta marcas do trabalho do homem sobre ela e da necessidade de assegurar a estes povos o livre acesso aos recursos naturais. Retrata-se que nos dias de hoje “seria impossível demarcar os locais onde realizam suas atividades de pesca, caça e extração vegetal, diante dos conflitos por terras atuais e pelas dimensões que assumiriam” (CARDOSO, 2010:21).

FUTURO

O croqui do futuro (Figura 56) demarca a área que será requerida para a titulação coletiva do quilombo Bairro Alto. O interessante neste croqui é que além do seu próprio território, a comunidade observou dois aspectos primordiais em relação às comunidades vizinhas. Primeiro quanto às áreas limites com outras comunidades, sobretudo a comunidade Pau Furado que possui seu território reduzido em grande parte e tem a necessidade da titulação para que tenham terras para produzir. Portanto uma parte da Fazenda Forquilha, no olhar dos moradores do Quilombo Bairro Alto, fica para a comunidade quilombola do Pau Furado e a fazenda São Macário, como já em trâmite judicial, para a comunidade quilombola de Bacabal. Em segundo, a análise dos locais de uso coletivo por várias comunidades do entorno, sobretudo nas áreas de pesca, coleta de açaí e caça. Essas são no entorno do rio e a comunidade reconhece e as designa como Área de Preservação Permanente – APP e área da marinha, portanto de acesso livre a todos os extrativistas.

O uso coletivo das áreas e dos recursos nelas existentes por parte de várias comunidades condiz com o trabalho da Professora Rosa Elizabeth Acevedo Marin, da nova cartografia social, que demarca o território quilombola das comunidades de Salvaterra. Almeida e Farias Junior (2013), ao tratar da luta pelos direitos territoriais diz que “as práticas de delimitação das territorialidades específicas, mostram-se fundamentais à reprodução social do povo ou da comunidade, evidenciando uma forma de autoconsciência cultural coextensiva à consolidação do território” (ALMEIDA; FARIAS JUNIOR, 2013:172).



Figura 55: Croqui caracterizando as áreas utilizadas pelos moradores do Bairro Alto no passado.



Figura 56: Croqui caracterizando as áreas utilizadas pelos moradores do Bairro Alto no presente.

Portanto a comunidade quilombola do Bairro Alto, “tal como são consideradas desde a ordem jurídica estatal, estão empenhadas em reaver territórios perdidos nos confrontos com vários agentes exploradores. Este movimento toma força a cada novo momento na luta por direitos sociais e territoriais (CARDOSO et al, 2010:24).

Sabe-se que a cartografia situa no centro do problema o controle e usufruto, ou, ao contrário, a barreira e a usurpação do território por outrem. O principal projeto coletivo e individual é, então, a recuperação e controle sobre as terras que, na maioria dos casos, experimentou a invasão do fazendeiro, empresa, órgão ou decisão governamental. Esse projeto significa a retomada sobre os processos da construção social do território (ACEVEDO MARIN, 2005:11).

Para a construção destes três croquis, fez-se uma saída de campo por rio utilizando barco à motor e na áreas de terra firme de motocicleta, onde se coletou as referências geográficas necessária à construção de um mapa cartográfico.

COMPILAÇÃO DE DADOS

A construção do mapa cartográfico (Figura 57) consiste no conjunto de dados oriundos dos croquis situacionais (Figuras 54, 55 e 56) e com outras referências que foram relatadas durante a pesquisa de campo. Este buscou dar visibilidade às situações descritas nesta pesquisa e integrar os locais onde tradicionalmente se obteve alimentos; o uso do território no presente; a área que está sendo requerida como território quilombola Bairro Alto; áreas de uso comum de várias comunidades do entorno; e locais de conflitos.

Esta sistematização procurou trabalhar na perspectiva da comunidade quilombola Bairro Alto a fim de sanar um déficit que segundo Luiz Fernando do Rosário Linhares, ex-coordenador de comunidades remanescentes de quilombos da Fundação Cultural Palmares, acena: “raras são as designações originadas a partir da visão interna desses grupos sociais” (MOTTA, 2006:3).

Neste os currais e os roçados se referem às áreas em que estas atividades eram realizadas no passado de forma livre e que hoje devido ao “cercamento” não ocorre ou ocorre esporadicamente em dimensões drasticamente menores.

A área do Bacurizal representa o local onde ocorre o extrativismo do bacuri nos dias de hoje, uma vez que, segundo os relatos apresentados neste estudo, esta área era consideravelmente maior no passado.

As áreas de açaí, caça e pesca representam os locais onde os quilombolas de Bairro Alto realizavam suas atividades tradicionais de obtenção de alimentos no passado de forma abundante e livre. Atualmente as áreas onde ocorre o açaí e a caça são permeadas de conflitos sobretudo com fazendeiros e com a Embrapa. A pesca sofre pressões oriundas do aumento populacional, de atores de outras localidades e do próprio local (porém não quilombolas) que pescam na região de forma predatória.

Os conflitos são representados por pontos vermelhos e se localizam nas regiões denominadas: Bacurizal; Embrapa, Fazenda Forquilha; São Lourenço; Lago da Campina; Marinquara.

O mapa também apresenta a área de uso comum por parte de várias comunidades quilombolas de Salvaterra, que no geral são APP – Áreas de Proteção Permanente.

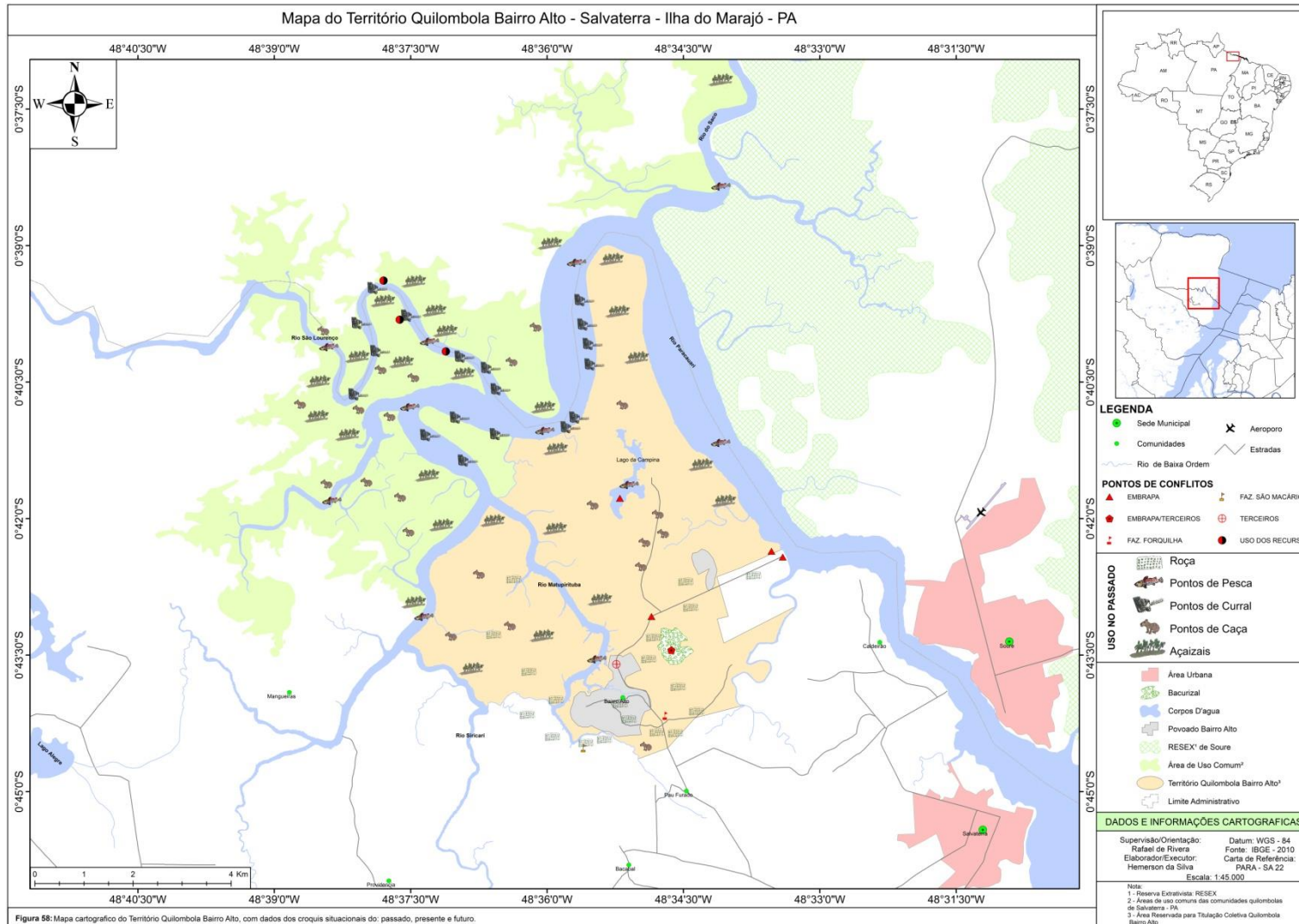


Figura 58: Mapa cartográfico do Território Quilombola Bairro Alto, com os dados dos mapas mentais do: passado, presente e futuro.

8.2 PROJEÇÃO FUTURA NO QUILOMBO BAIRRO ALTO

As reflexões acerca da gestão territorial por parte da comunidade do quilombo Bairro Alto geraram na comunidade diversos questionamentos recorrentes de como seria a partilha, ou divisão e de quais formas se utilizarão as áreas reapropriadas.

Quanto ao uso sustentável do território, realizamos uma reunião onde discutimos possíveis projetos futuros que possam disseminar práticas que promovam maior equilíbrio e igualdade social, sustentabilidade ambiental e desenvolvimento econômico aliado ao etnodesenvolvimento, de forma dialógica com diversos setores da sociedade, tendo como foco a segurança e soberania alimentar para os moradores do quilombo.

Esta ocorreu no dia 31/08/2016 na escola da comunidade com a participação de jovens e adultos. A busca foi inserir neste diálogo alguns conhecimentos específicos que possam transformar de forma positiva as formas de se produzir e se relacionar com a terra, rios, plantas e animais.

O ponto central é que através da conceituação podemos desnaturalizar saberes científicos aprisionados em uma área restrita e inseri-los em um espaço compartilhado de pesquisa, academicamente legitimado, e desse modo sermos menos dependentes de um modelo uniforme de saber e mais livres para pensar nossas questões na vida (CARVALHO et al, 2011:162).

Houve, portanto um diálogo que por fim geraram maiores reflexões sobre o uso do território nos dias atuais. Entendemos que as pessoas idosas tem mais vida para trás do que para frente, enquanto os jovens tem mais vida para frente do que para trás. Portanto dos mais antigos temos a memória e a experiência, enquanto dos mais jovens a preparação para o futuro.

Os participantes trouxeram ideias e experiências de projetos que podem ser aplicados na região com a possibilidade de autogestão comunitária, em menor ou maior grau pelos moradores do Bairro Alto, pois dentre estes há um corpo técnico capaz de assinar projetos, como citado no tópico que descreve a comunidade foco deste trabalho.

A discussão de segurança e soberania alimentar com o uso do território pela comunidade se reflete na prática pela manutenção do alimento na atualidade e para tempos vindouros, onde a mobilização em torno de projeções

de produção por meio de capacitações é decisiva. Nesse sentido, o quilombo Bairro Alto reivindica o que o Artigo 7º da Convenção 169 da OIT promulga:

Os povos interessados deverão ter o direito de escolher suas próprias prioridades no que diz respeito ao processo de desenvolvimento, na medida em que ele afete as suas vidas, crenças, instituições e bem-estar espiritual, bem como as terras que ocupam ou utilizam de alguma forma, e de controlar, na medida do possível, o seu próprio desenvolvimento econômico, social e cultural. Além disso, esses povos deverão participar da formulação, aplicação e avaliação dos planos e programas de desenvolvimento nacional e regional suscetíveis de afetá-los diretamente (BRASIL, 2004).

Grande parte das dificuldades enfrentadas pelos detentores de conhecimentos tradicionais “está associada à atuação de outros órgãos públicos, que desenvolvem políticas e ações contraditórias com a preservação cultural” (SANTILLI, 2015:602). Exemplo disso é a não observância dos períodos diferenciados das épocas de reprodução para o defeso de diferentes peixes; as normas sanitárias de beneficiamento de produtos florestais e naturais que devem ser adequadas à realidade dos povos tradicionais; a falta de agilidade dos órgãos responsáveis pela demarcação dos territórios tradicionais; a cesta básica de alimentos que contém unicamente produtos industriais não vinculados as culturas tradicionais; as falhas das políticas de distribuição de renda que não permite que os pescadores tenham outros ofícios e além do seguro defeso normalmente atrasar; as bolsas assistenciais que estão criando ruptura no processo de transmissão de saberes entre gerações nas comunidades tradicionais.

A fome não é tanto a consequência de uma produção alimentar insuficiente, como da marginalização econômica de certas populações. Consequentemente, a prioridade não é tanto aumentar a produção dos que já produzem muito, mas dar a todos os meios necessários para produzir (CHONCHOL, 2005:34-35).

Os projetos que fazem parte dos anseios dos moradores do quilombo Bairro Alto refletem a necessidade de produzir e equilibrar a disponibilidade de produtos de ordem primária, a citar: a) repovoamento dos rios com peixes que nascem e crescem na região, e enquanto o rio se recupera pode-se fazer piscicultura em tanques; b) plantio de espécies perenes de frutos vinculados a uma microindústria para despolpar e congelar frutos para comercialização; c) criação de frango caipirão com rações naturais; d) viveiro de frutíferas, medicinais e espécies madeiras; e) implantação de um projeto piloto de

Sistema Agroflorestal – SAF; f) oficina de biojóias com sementes e matérias primas florestais amazônicas; g) roças sem queima; h) produção de hortaliças para consumo interno da comunidade, para merenda escolar e venda em Salvaterra e; i) adquirir maquinário de corte e costura, pois na comunidade há pessoas capacitadas. Estes também requisitam as seguintes capacitações: cooperativismo; gestão territorial; e curso de reconhecimento sobre os períodos reprodutivos e distinção entre machos e fêmeas dos animais usados como fonte de alimentação.

Esta sistematização representa a vontade de desenvolver ações que visam cultivar e potencializar os recursos naturais com agregação e contemplação dos saberes, fazeres e querer da comunidade nos dias atuais, para assim gerar benefícios sociais, econômicos e ambientais.

A fim de colaborar nos processos de desenvolvimento endógeno da comunidade quilombola Bairro Alto, frente aos desafios enfrentados atualmente, tem-se a agroecologia e a permacultura como áreas do conhecimento que se propõem a aprender com a natureza circundante para desenvolver sistemas de produção alimentares abundantes, com a adição mínima de insumos externos. Estes, por sua vez, são apoiados por diversas outras ferramentas, como veremos a seguir.

8.2.1 Agroecologia

As práticas agroecológicas vêm sendo disseminadas em várias regiões do mundo e apontam um desenvolvimento agrícola sustentável, permitindo que a autonomia das populações, sobretudo as mais vulneráveis nas áreas rurais, e que a otimização dos recursos naturais sejam centrais nesse processo. O fortalecimento da agroecologia como nova ciência, frente aos desafios encontrados no campo e nas cidades, “foi incorporando novas dimensões ambientais, sociais, econômicas, culturais, políticas e éticas, através da inclusão de disciplinas como agronomia, ecologia, sociologia, antropologia, economia, filosofia” (SÁ, 1994:2).

O relatório de Olivier de Schutter, relator especial da ONU para direito à alimentação, coloca o debate da agroecologia num novo patamar e conecta

diretamente com o direito básico e universal à alimentação, superando o falso estigma de que tais sistemas seriam ineficientes. Segundo o autor “a agroecologia apresenta resultados muito satisfatórios com infinitamente menos efeitos colaterais se comparada a outros métodos de exploração agrícola” (SCHUTTER, 2012:8). O direito à alimentação, segundo o autor, significa

...garantir a possibilidade de se alimentar diretamente de terras produtivas, ou através de outros recursos naturais ou comprar alimentos. Isto implica assegurar que o alimento esteja disponível, acessível e seja adequado culturalmente e nutricionalmente (SCHUTTER, 2012:14).

Os habitantes tradicionais do ambiente amazônico produzem alimentos em diferentes contextos e é nesse sentido que a agroecologia pode trazer inúmeros benefícios às comunidades. Toledo (2005) remonta que estes povos são detentores de conhecimentos que se acumulam por séculos e até milênios, sendo responsáveis pela evolução da própria humanidade, que a priori não são reconhecidos. Portanto a agroecologia surge como uma proposta dialógica de construção de conhecimentos onde a participação dos povos tradicionais é primordial, uma vez que possuem uma “larga história que sobrevive em suas mentes de valor incomensurável” (TOLEDO, 2005:19). A propagação e adaptação destes saberes nas realidades específicas podem emancipar e gerar soberania alimentar nas comunidades tradicionais.

Os moradores do quilombo Bairro Alto possuem um forte vínculo com os processos que envolvem a natureza. Isso pode ser constatado nos diversos saberes partilhados em campo. Esta relação de conhecimentos pode ser ampliada para gerar maior estabilidade e diversidade nas culturas tanto para o auto consumo, como para os cultivos comerciais.

Miguel A. Altieri (1999) aponta a biodiversidade funcional como a estratégia chave para trazer sustentabilidade nos agroecossistemas. Por diferentes períodos da história do desenvolvimento humano as espécies alimentares foram domesticadas e selecionadas, criando novas variedades adaptadas para determinadas regiões e condições edafoclimáticas. A complexidade desta abordagem abrange também:

a compreensão dos níveis ecológico e social da co-evolução, estrutura e função. Em vez de focar em um componente particular do agroecossistema, a agroecologia enfatiza as interrelações de todos os componentes do agroecossistema e a dinâmica complexa dos processos ecológicos que determinam a produtividade, a estabilidade e a resiliência (SOCLA, 2014).

A agrobiodiversidade é utilizada de diferentes formas pelo ser humano como combustíveis, fibras, látex, energia, alimentos, artesanatos, construção de moradias, medicinais, religião cosmologias, etc. O que sobressai nos sistemas tradicionais de cultivo é a diversificação, que é fundamental para assegurar a variabilidade genética dos policultivos e a heterogeneidade da paisagem, garantido assim resiliência para os agroecossistemas sustentáveis (TOLEDO, 2005), além da prestação de serviços ecossistêmicos planetário.

Miguel A. Altieri sustenta que “a busca por autossuficiência, diversificação e eficiência energética nos sistemas de agricultura têm sido foco de muitos pesquisadores, agricultores e políticos pelo mundo afora” (ALTIERI, 1999:29). A chave para o desenvolvimento sustentável da agricultura esta em restaurar a biodiversidade em suas funções vitais, interações, simbioses, reciclagens, produção e acumulação de biomassa. O resultado final do planejamento agroecológico é o melhoramento ecológico, social e econômico do agroecossistema (ALTIERI, 1999). Em decorrência temos os sistemas agroflorestais – SAF’s que consistem em “agroecossistemas em que recompõem a biodiversidade local, geram progressiva autonomia para produção, consumo e renda do agricultor, propiciando assim, sustentabilidade alimentar, saúde e qualidade ambiental” (POUBEL apud MIRANDA, 2011).

Segundo a agroecóloga Tatiana Deane de Abreu Sá quanto à elaboração de projetos para implantação de SAF’s devem ser considerados em sua pré-análise os seguintes fatores: a-) agroclima local (chuva, temperatura, umidade do ar, radiação solar e velocidade dos ventos); b-) limitações do ambiente; c-) comportamento edafoclimático das espécies selecionadas; d-) faixas de potencialidades climática para diferentes componentes e sistemas.

Também devemos observar o crescimento temporal espacial no sentido vertical e horizontal das plantas, para analisar o grau de fechamento das copas e a radiação penetrante em diferentes estratos da vegetação em diferentes fases do dia e épocas do ano. O fato é que as alterações impostas às temperaturas do ar, solo e planta expressam efeitos no balanço energético da cobertura vegetal. Por exemplo, uma barreira de árvores como quebra ventos, reduz o movimento do ar às suas proximidades e também reduz a transferência de vapor d’água, assim a umidade do ar na zona protegida é em geral

ligeiramente mais elevada próxima à zona protegida. As mudanças de umidade do ar favorecem, por exemplo, a ocorrência de doenças nas plantas (SÁ, 1994).

A instabilidade dos sistemas de produção são mais presentes em monoculturas, como são os casos de insetos pragas devido à quebra das interações ecológicas existentes nos ambientes naturais. “Os agroecologistas defendem que esta quebra pode ser reparada, buscando a homeostase do sistema através do aumento da biodiversidade” (ALTIERI, 1999:23), como o que os ecologistas vem há anos debatendo. Estes preservam suas variedades genéticas adaptadas às condições locais; a eficiência do uso da água; controle de pestes e pragas; conservação e produção de fertilidade do solo, pois estimula o incremento da vida com a produção do adubo na propriedade, como é o caso de produção de biomassa; inoculação de organismos nos agroecossistemas promovendo maior estabilidade e produtividade. O objetivo chave é manipular o processo de decomposição, imobilização dos nutrientes e minerais que serão utilizados pelas plantas (ALTIERI, 1999).

8.2.2 Permacultura

Existem outras correntes que trabalham para ampliar o potencial natural da obtenção de alimentos de forma ecológica com foco nas relações socialmente justas. Como é o caso da permacultura que pode ser definida como

Paisagens conscientemente desenhadas que reproduzem padrões e relações encontradas na natureza e que, ao mesmo tempo, produzem alimentos, fibras e energia em abundância e suficientes para prover as necessidades locais (HOLMGREN, 2007:3).

A permacultura, em sua visão holística e sistêmica trabalha a produção de alimentos em conjunto com uma ampla gama de soluções possíveis de serem replicadas, de baixo custo, por meio do princípio de *designer*, ou seja, um desenho planejado. Esta “concebe as sociedades sustentáveis pré-industriais como fornecedoras de modelos que refletem os princípios de *design* sistêmico mais gerais, observáveis na natureza e relevantes para os sistemas pós-

industriais” (HOLMGREN, 2013:29). As publicações entorno deste conceito se iniciaram no ano de 1970 na Austrália e já pensava na sustentabilidade dos sistemas produtivos, uma vez que este é um país com altos índices de depredação ambiental.

Portanto, a permacultura pode contribuir com a população da Amazônia no que tange a alimentação, em diversos âmbitos. Um de seus princípios consiste em potencializar e dinamizar os recursos existentes nesta região para gerar maior abundância e sustentabilidade nos meios produtivos e nos assentamentos humanos.

Isso ocorre pela replicação de técnicas e tecnologias de baixo custo que foram sendo conectadas dentro dos assentamentos humanos, como por exemplo: banco de sementes crioulas; plantios consorciados; compostagem; minhocário; biofertilizantes; consórcio de plantas e animais; hortas urbanas; jardins verticais; irrigação por gotejamento; adubação com pó de rocha; farmácia viva caseira; saneamento ecológico; uso, reuso, captação e tratamento de água de chuva; bioconstruções; energias limpas e renováveis; banco comunitários com moedas sociais; laboratório de biocosméticos; desidratação solar de frutos e ervas; entre outras. Estas tecnologias ao chegarem nas comunidades geram transformações que vão ao encontro da melhoria da qualidade de vida e outras formas de estar se relacionando em sociedade, como é o caso da Economia Solidária.

Os moradores da comunidade quilombola Bairro Alto já incorporando alguns desses conceitos, inseriram no planejamento da nova sede da ARQBA: círculos de bananeiras para bioremediação das águas servidas; bacia de evapotranspiração para tratamento dos resíduos orgânicos do banheiro; área de compostagem e; horta comunitária. Além disso, na comunidade se iniciou: os preparativos para uma horta escolar; a realização de coroamento nas árvores ao invés de queimá-las, na compreensão que as folhas e materiais vegetais são um rico adubo para a terra e para que tudo que nela vive, inclusive a nós.

O desidratador solar, sobretudo para o abacaxi e a manga, se configura numa tecnologia potencial devido à expressiva produção deste fruto nas roças e quintais, que ao ser desidratado chegam respectivamente a R\$90,00 e R\$ 70,00 o kilo, nos mercados de Belém.

Durante o período da pesquisa houve colheita de pepinos e pés de tomates crescem na compostagem improvisada feita na casa da Miguel Alcides S. S.(Pik), 32 anos e Alanna M. V. M., 31 anos.

A questão do lixo relatada neste trabalho pela Alanna M. V. M., 31 anos, recebe um olhar atento na permacultura, pois a busca é para que todo material seja reutilizado ou devolvido ao ciclo. O objetivo é gerar o mínimo de impacto e contaminação ambiental e o máximo de soluções ecológicas para a restauração e regeneração dos ecossistemas conservando energia nos sistemas vivos, sejam eles naturais e antropizados, ao invés de esgotá-los.

Outra possibilidade consiste em integrar os consumidores urbanos e rurais em rede com os produtores, por meio da valorização e comprometimento daqueles que não produzem o seu alimento com os agricultores e extrativistas. Um exemplo é o CSA – Comunidades que Sustentam Agricultores. Este prevê “o escoamento de produtos orgânicos de uma forma direta ao consumidor, criando uma relação próxima entre quem produz e quem consome os produtos” (CSA, 2017). Gerando benefícios e oportunidades em ambos os lados:

CSA é um modelo de um trabalho conjunto entre produtores de alimentos orgânicos e consumidores: um grupo fixo de consumidores se compromete por um ano (em geral) a cobrir o orçamento anual da produção agrícola. Em contrapartida os consumidores recebem os alimentos produzidos pelo sítio ou fazenda sem outros custos adicionais. Desta forma o produtor sem a pressão do mercado e do preço, pode se dedicar de forma livre a sua produção. E os consumidores recebem produtos de qualidade, sabendo quem os produz e aonde são produzidos (CSA, 2017).

É possível também propiciar espaços para a produção de alimentos nos quintais dos moradores do Bairro Alto, tornando-as mais autossustentáveis e colaborando com a Segurança Alimentar das famílias que lá residem. Neste sentido David Holmgren diz que a permacultura “prioriza o uso da riqueza existente para reconstruir o capital natural, especialmente árvores e florestas, como uma reserva comprovada de riqueza para sustentar a humanidade em um futuro com menos combustíveis fósseis” (Holmgren, 2013:29). Ou seja, usar os recursos naturais com respeito e a favor da natureza.

Fica agora a esperança deste paradigma se consolidar e enraizar em ações sociais e em políticas públicas que cheguem à ponta, ou seja, que os atores que plantam alimentos e conservam os recursos naturais renováveis de forma ecológica, sustentável e com justiça social, sejam de fato contemplados,

em ações sistêmicas com potencial de melhoria na qualidade de vida das populações tradicionais.

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cultura alimentar no Quilombo Bairro Alto decorre principalmente da memória ancestral que mantém vivas as tradições, do conjunto de acontecimentos históricos e dos fatores contemporâneos que influenciam nas escolhas diárias dos alimentos a serem consumidos. A hipótese de que a alimentação nesta comunidade passa por transformações foi constatada e os dados remontam e descrevem este processo em curso.

Os alimentos tradicionais presentes na comunidade são oriundos de distintas fontes e são consumidos em diferentes níveis, a depender de cada núcleo familiar ou indivíduo. A diversidade de itens alimentares levantada representa a abundância relativa e a riqueza natural intrínseca do bioma amazônico, cujos saberes inerentes às técnicas de cultivo, colheita, extrativismo, pesca e caça são próprias dos povos tradicionais da região. Isto foi verificado nas mais diferentes espécies e variedades de vegetais cultiváveis, frutos, peixes, caças e mariscos relatados neste estudo. Quando falo em abundância relativa me refiro principalmente às proibições de acesso aos recursos por atores indesejados da região e à perda de território ao longo do tempo, pois não basta existir recursos, eles devem estar acessíveis às famílias.

Entre os alimentos tradicionais, os peixes, certos tipos de mariscos e carnes de caça, juntamente com o açaí e a farinha têm destaque na preferência de consumo no local estudado. As safras dos frutos que se sobressaem na região pela sua abundância são: abacaxi e melancia nos cultivos particulares; urucum, manga, bacaba, caju, acerola e o taperebá nos quintais e áreas próximas às casas; e o açaí e o bacuri nas áreas comunais tradicionalmente constituídas.

A base alimentar diária no período em que esta pesquisa foi realizada é composta por produtos de procedência industrial e de alimentos regionais. Porém observa-se um declínio no consumo dos alimentos tradicionais e também a substituição de alimentos antes autocultivados por industrializados. Como referência colocarei em análise somente os itens alimentares consumidos sempre, na escala de frequência, por no mínimo 70% dos entrevistados descritos (Figuras 4, 5, 6, 13, 15 e 18).

Os alimentos industrializados consumidos em sua maioria são refinados, como é o caso do arroz, dos derivados de trigo (macarrão, pães, biscoitos, bolos, etc.), óleos, açúcar e sal. Encontram-se também produtos rotulados por conter transgênicos como é o caso do milho e seus derivados como cuscuz e os salgadinhos popularmente conhecidos pela marca *skilho*. Os feijões podem ser de cor preta, marrom, rajado ou os regionais da variedade caupi e manteiguinha. Neste grupo encontram-se também produtos com alta concentração de hormônios e antibióticos, como é o caso do ovo de galinha de granja e a carne de boi. Além destes verificou-se a preferência por diferentes gerações de produtos altamente processados como carnes enlatadas, salsichas, mortadela, salgadinhos e margarina.

Nos últimos anos houve um aumento do consumo dos produtos industrializados que pode ser explicado por diferentes fatores. Por exemplo, as famílias nos dias atuais acessam mais renda por meio da oferta de empregos e demais trabalhos remunerados; as bolsas distribuídas pelo governo, a aposentadoria e o seguro defeso são importantes fontes. Também a proximidade com os centros urbanos de Salvaterra e Soure que comercializam diversos produtos agem influenciando na facilidade de acesso. A estrada associada aos meios de transporte atuais, tais como, bicicleta, motocicleta, carros e transporte coletivo em micro-ônibus, permitem o trânsito diário dos moradores de Bairro Alto. O advento da energia elétrica foi determinante em permitir o armazenamento de vários produtos, sobretudo aqueles mais perecíveis.

Existe também o fator da curiosidade de provar e a ideia de quebra da monotonia alimentar, pois os próprios quilombolas afirmaram: agora a gente pode comer as coisas que antes não podíamos comer...” Muitos desses produtos são práticos, saborosos e relativamente baratos ao se considerar os preços que são vendidos as frutas e vegetais na região.

Entre os alimentos regionais tem-se o consumo diário composto por farinha de mandioca, colorau, suco de frutas e entre os peixes, principalmente o bagre, pescada, bacu, tucunaré e acará. O café industrializado é encontrado em praticamente todas as casas e em algumas residências são colhidos e preparados artesanalmente pelos moradores.

Frente à enorme biodiversidade cultivada pelos povos ancestrais, que no modelo capitalista “se cultiva em larga escala apenas 12 espécies de grãos, 23 espécies de vegetais e 32 variedades de frutas e castanhas” (ALTIERI, 1999:20), perfazendo um total de 67 itens. Porém, ao agrupar os alimentos encontrados no Bairro Alto nos quintais, com as listas livres e a pesquisa dos itens alimentares deste estudo (excluindo os alimentos elaborados a partir de produtos primários antes mencionados), os dados apontaram 355% mais riqueza e diversidade alimentar consumidos pelos quilombolas desta região do Marajó em relação àquelas pessoas que apenas se alimentam dentro do modelo capitalista hegemônico como apontam os dados acima citados por Altieri (1999). O número de itens alimentares diferenciados consumidos pelos moradores do quilombo Bairro Alto é de 238, os quais são descritos no capítulo 1 desta dissertação. O inventário final corresponde a 80 frutos; 57 variedades de peixes; 29 espécies de animais selvagens e subprodutos (ovos) consumidos a partir da caça; 21 alimentos e subprodutos industrializados; 14 hortaliças; 13 itens são provenientes do roçado; 8 alimentos tradicionais beneficiados; 8 animais de criação e subprodutos destes (ovos e laticíneos) e; 8 mariscos.

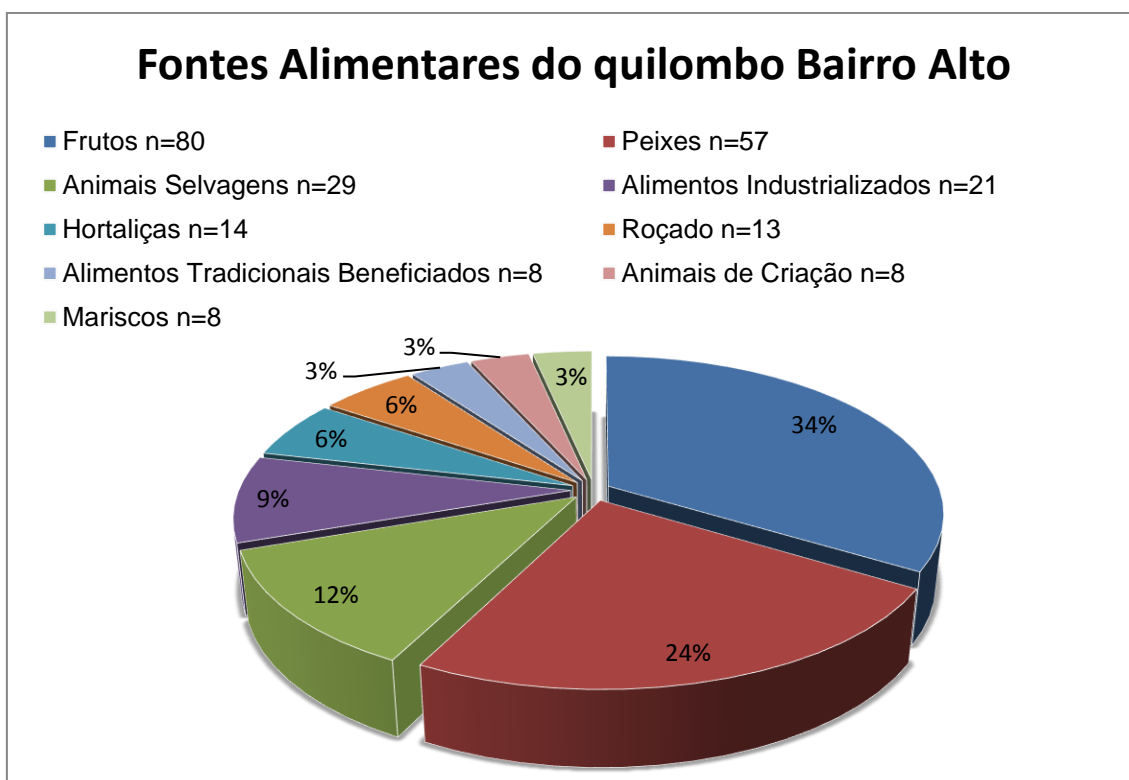


Figura 59: Fontes de itens alimentares consumido pelos quilombolas de Bairro Alto, Salvaterra, Ilha do Marajó – PA. O “n” representa o número de itens alimentares dentro da referida categoria de análise.

Este levantamento constata que 91% n=217, tem ligação direta com a cultura alimentar tradicional. Porém, entre estes, se encontram itens que hoje são industrializados ou oriundos do modelo agroquímico de produção em larga escala.

A constatação mais alarmante deste estudo, em minha opinião, consiste em que a comunidade não é autossustentável no que tange à alimentação, ou seja, a autoprodução está comprometida devido aos fatores já expostos. Muitos dos alimentos tradicionais, embora presentes na região, estão em desuso devido às opções dos industrializados. Outros alimentos básicos que antes provinham da agricultura local hoje são industrializados e comprados nos mercados em Salvaterra ou em vendas na própria comunidade. O acesso a terras produtivas decresce vertiginosamente para a grande parte da comunidade. O caso do peixe e da farinha ilustra esse argumento. Atualmente o peixe é comprado em Salvaterra e levado em isopores com gelo para serem vendidos por pessoas que vão de motocicleta até a comunidade. A farinha de mandioca oriunda da autoprodução é rara para a maioria dos moradores nos dias de hoje.

As frutas, verduras e legumes são comprados na Ceasa – Central de Abastecimento de Belém, e revendidas a preços exorbitantes em Salvaterra, fazendo com que estes sejam consumidos em menor grau ou esporadicamente. As opções de alimentos mais baratos como o macarrão instantâneo do tipo miojo, biscoitos água e sal, ovos de granja e enlatados são as opções frequentes de alimentação rápida.

Os pratos tradicionais assim como as formas artesanais de se obter e preparar um alimento, como abordado nos tópicos “pratos tradicionais” e “registro passo a passo do feitiço de pratos e alimentos tradicionais”, simbolizam o domínio do conhecimento vivo do uso elaborado da natureza para fins alimentares. Diversos foram os momentos que ao se referir aos pratos antigos que comiam, se despertavam lembranças maternalmente acolhedoras nos entrevistados. O caso dos alimentos feitos a partir do leite de coco e do tucumã

(cunhapira) são os que mais se sobressaem. Nestes eram adicionadas carnes como as de peixe, porco, capivara, entre outras.

É relevante tratar quanto à questão da caça dos animais selvagens, que recai no fato destes estarem em seu habitat natural de desenvolvimento, e que o equilíbrio do sistema ecológico local garante a sua reprodução. Muito diferente do modelo agropecuário convencional, baseado sobretudo em grãos, que explora, contamina e depreda os ambientes naturais.

Portanto a transformação dos hábitos alimentares que insere itens e produtos industriais na alimentação merece atenção devido aos meios de produção com o uso de agrotóxicos e outras substâncias adicionadas deletérias da saúde humana e ambiental.

Vivemos em uma sociedade que, sobretudo as cidades, são dependentes de um sistema de produção alimentar que está exterminando a biodiversidade, esgotando os recursos naturais e comprometendo a reprodução das sociedades rurais. Estas são submetidas a modos cruéis de exploração da mão de obra, como constatado na escravidão histórica que hoje por vezes são reproduzidos com outra roupagem.

Nas comunidades quilombolas brasileiras, tradicionalmente planta-se, cria-se, maneja-se e se coleta (extrativismo) os alimentos como vimos neste trabalho. Portanto, defendo que as políticas de Segurança Alimentar e Nutricional devam dialogar com as políticas de Agricultura Familiar e discutir de forma sistêmica os processos de produção e consumo, atentando para as especificidades dos povos e comunidades tradicionais e/ou rurais, pois as mesmas políticas que ora se apresentam como benéficas, como por exemplo: a bolsa família (que afeta a transmissão de saberes entre gerações no campo) e a distribuição de cestas básicas (com itens estritamente industriais) que acabam por não considerar a cultura local e, portanto, acabam por influenciar em diferentes níveis na mudança cultural.

Considero que não se trata de cortar os benefícios sociais, mas ajustar a política incluindo debates e informações que valorizem o trabalho extrativista, agrícola e pesqueiro, de forma que o benefício seja uma garantia de ampliação do bem estar e não um substitutivo puro e simples do trabalho produtivo.

É desejável que as dificuldades e os problemas encontrados possam servir de base para o aperfeiçoamento de tais políticas. Portanto é necessário

fomentar a propagação de tecnologias sociais apropriadas por meio de processos educativos, formativos e informativos. E assim trazer uma nova conotação aos princípios legais que visam criminalizar as atividades tradicionais por meio de fiscalizações e punições, que ao invés de focar a construção coletiva de um mundo melhor para todos, agrava as diferenças sociais.

No capítulo 2 desta dissertação apresento os conflitos existentes no quilombo Bairro Alto, os quais têm nas questões territoriais e do acesso à terra, o dilema maior. O território é lugar de histórias, memórias e múltiplas sociabilidades. Tem como função propiciar mobilidade, produção, obtenção de alimento dentre outras necessidades primárias, além de servir de acesso para o relacionamento entre comunidades próximas, que possuem laços afetivos e de parentesco.

O mapa cartográfico (figura 57) e os croquis (figuras 54, 55 e 56) não registram as áreas que foram vendidas, seja de forma legal ou ilegal.

A cartografia social, por meio da elaboração dos mapas situacionais, propiciou reflexões aprofundadas para os integrantes do quilombo Bairro Alto, que veem ano após ano o agravamento das questões territoriais e que junto a ARQBA buscam representatividade junto ao estado brasileiro.

As sociedades devem ter consciência que a vida de todos os habitantes dos centros urbanos depende dos recursos obtidos, extraídos e por vezes explorados nos ambientes naturais pelas populações trabalhadoras. Além do que essas comunidades têm por base uma relação especial com a natureza envolvente. No entanto poucas pessoas buscam conhecer e valorizar os modos de vida destes atores, que no geral são taxados como o “atraso” da sociedade.

Nesta perspectiva, diversos profissionais de diferentes segmentos da sociedade têm se esforçado para ressignificar e contextualizar estes fatos. Tendo em vista que a disponibilidade e a abundância de alimentos provenientes dos sistemas ecológicos naturais estão em declínio, é importante pensar em preservação, conservação, promoção e gestão destes recursos, tendo como base desta estrutura quem os produz.

Porém quem realmente tem o poder de escolha, pois é o gerador da demanda, é o consumidor final. Este ao consumir consciente gera benefícios

ambientais e sociais, ao adotar em sua alimentação os produtos da corrente agroecológica por exemplo.

Tanto o poder público, quanto a sociedade devem promover um consumo consciente, a fim de construir um cenário agrícola emancipatório social e ecologicamente sustentável. Os estudos realizados com manejo alternativo do agroecossistema têm apresentado resultados promissores.

O quilombo Bairro Alto tem potencial para a produção de SAF's com foco na soberania alimentar, sobretudo quando tiver em mãos o título coletivo do seu território. Esta ferramenta pode ser implantada em larga escala dentro das políticas de emancipação de agricultores, unidas às da política de SAN com ênfase regional, como tem sido as políticas de PAA e PNAE.

Vimos que a agroecologia é no conjunto a somatória de esforços e a lapidação para um conceito que muitos autores contribuíram, embora tenham originalmente designado nomes diversos. Todavia na vida real empírica, onde não existe a separação cartesiana dos conhecimentos, diversos agricultores usam os princípios da agroecologia, da permacultura, da economia solidária, etc., conjuntamente aos seus trabalhos, em maiores ou menores proporções, sem necessariamente estar familiarizado com estes conceitos.

É importante ressaltar quanto à forma com que a agroecologia chega ao campesinato é muito particular do agente disseminador. Sabemos que a noção de transferência de tecnologia é resguardada por órgãos públicos brasileiros e que muitas vezes estes veem os agricultores como pobres e ignorantes. O agroecólogo mais completo, por assim dizer, é aquele que não só ensina como também aprende a cada momento, pois valoriza o contato com quem vive e detém conhecimentos milenares em relação aos sistemas naturais e, sobretudo reconhece que os distintos conhecimentos são complementares.

Faz-se, portanto necessário o agrupamento sistemático de trabalhos que resgatem, façam uma releitura e um redesenho a partir das bases de relação locais, para construir mecanismos de emponderamento comunitário, com a geração de tecnologias sociais com foco na educação para um mundo sustentável que foquem a autoprodução de bens de primeira necessidade. Assim sendo, os cenários futuros possíveis a essa comunidade passará a englobar maior inserção das atividades tradicionais adaptadas ao contexto atual de forma autônoma.

Foi comum nos encontros durante a realização desta pesquisa a vontade dos moradores do Bairro Alto em superar os desafios atuais em prol de se obter melhorias individuais e na vida da comunidade como um todo. Os possíveis projetos futuros descritos refletem a necessidade de buscar novas fontes de renda onde a qualidade ambiental seja restaurada e os vínculos comunitários possam ser resgatados em algumas partes e inovados em outras.

Os mecanismos de gestão territorial serão de extrema importância para poder aferir as áreas necessárias à reprodução dos animais domesticados; áreas de produção de roçados, viveiros, hortas e SAF's; as áreas de extrativismo; assim como o desenvolvimento de um calendário regional do defeso da época reprodutiva dos peixes, animais de caça e de alguns mariscos. Estes elementos citados representam a base para a segurança alimentar e a base de estudos para manejo soberania alimentar no quilombo Bairro Alto. Além destas delimitações a comunidade sabe que deverá prever áreas de expansão das novas casas e as áreas de preservação permanente – APP.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, M. C. Resignificações do tradicional e do típico mineiro. **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Editora UFRGS. Porto Alegre, p. 167-194, 2012.

ACEVEDO MARIN, R. E. (org.) **Quilombolas na Ilha de Marajó: território e organização política**. In: GODOI, E.; MENEZES, M.; Diversidade do campesinato: expressões e categorias: construções identitárias e sociabilidades, v. 1. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009, p. 209-228.

ACEVEDO MARIN, R. E. et al. **Quilombolas: reivindicações e judicialização dos conflitos**. Cadernos de debates Nova Cartografia Social v.1, nº.3. Ed. UEA, Manaus - AM, 2012. 172 p.

ACEVEDO MARIN, R. E.; CASTRO, E. R. Mobilização política de comunidades negras rurais. **Novos Cadernos NAEA** vol. 2, nº 2 - dezembro 1999, p. 73–106, 2009.

ACEVEDO MARIN, R. E. in LIMA, M. D. e PANTOJA, V., **Marajó: Culturas e Paisagens**. 2ª SR/IPHAN, 2008. 162-187.

ACEVEDO MARIN, R. E. **Terras de Herança de Barro Alto: entre a fazenda da EMBRAPA e a fazenda do americano**. SEJU/UNAMAZ/UFPA/NAEA.– Salvaterra/PA, 2005.

ACSELRAD, H. (ORG.) **Cartografias Sociais e Território**. Rio de Janeiro : Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano e Regional, 2008.

ALMEIDA, A. W. B. **Terras de quilombo, terras indígenas, “babaçuais livres”, “castanhais do povo”, faxinais e fundos de pasto**: terras tradicionalmente ocupadas. Manaus: FUA, 2006.

ALMEIDA, A. W. B. **Territórios Quilombolas e Conflitos**: comentários sobre povos e comunidades tradicionais atingidos por conflitos de terra e atos de violência no decorrer de 2009. Cadernos de debates Nova Cartografia Social.

Manaus: Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia v.1, nº.2, Ed. UEA, 2010.

ALMEIDA, A. W. B.; FARIAS JUNIOR, E. A. (Org). **Povos e Comunidades Tradicionais**: Nova Cartografia Social. Manaus: UEA Edições, 176p., 2013.

ALTIERI, M. A. The ecological role of biodiversity in agroecosystems. **Agriculture, Ecosystems and Environment** N. 74, p. 19-31, 1999.

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Revista Sociedade e Cultura**, v. 11, n.1, jan/jun. 2008 p.13 a 21.

ARQBA, **Associação dos Remanescentes de Quilombolas de Bairro Alto**. Dados sistematizados. Salvaterra – PA, 2016.

BARGAS, J. K. R.; CARDOSO, L. F. C. Cartografia social e organização política das comunidades remanescentes de Quilombos de Salvaterra, Marajó, Pará - Brazil, 2015. **Bol. Mus. Para Emílio Goeldi, Cienc. Hum.**, Belém, v. 10, n. 2, p. 469-488. 2015

BRASIL. **Decreto** nº. 6.040, de 7 de Fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília, 7 de fevereiro de 2007.

BRASIL. **Decreto** nº 4.887, de 20 de novembro de 2003. Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 de Nov. 2003. P.4.

BRASIL. **Decreto** nº 5.051, de 19 de abril de 2004. Promulga a Convenção nº 169 da Organização Internacional do Trabalho – OIT sobre Povos Indígenas e Tribais. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5051.htm. Acesso em: dezembro de 2016.

BRITO JUNIOR, L. C.; ESTÁCIO, A. G. Tabus alimentares em medicina : uma hipótese para fisiopatologia referente aos alimentos remosos. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v. 59, n. 3, p. 213–216, 2013.

CABRAL, H. S. B. **Política de segurança alimentar e nutricional face à fome e à desnutrição no arquipélago do Marajó**: análise da realidade do CONSAD-Arari. Dissertação de mestrado. Universidade Federal do Pará, Instituto de Ciências Sociais Aplicada, Programa de Pós-Graduação em Serviço Social, Belém, 2013.

CARDOSO L. F. C.; SCHMITZ, H. e MOTA D. M. Direitos entrelaçados: Práticas jurídicas e território quilombola na Ilha do Marajó – PA. **Campos** 11(1): 09-29, 2010.

CARDOSO, L. F. C. Reconhecimento e organização política quilombola na luta por território na Ilha do Marajó (PA). Dossiê rural - dinâmicas contemporâneas no mundo rural. **Cronos**: R. Pós-Grad. Ci. Soc. UFRN, Natal, v. 14, n.2, p.93 - 107 jul./dez. 2013.

CARENZO, S. Entre o esquecimento e o resgate: aportes para a reconstrução das trajetórias sociais da alfarroba nas províncias do Chaco e Formosa (Argentina). **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Editora UFRGS. Porto Alegre, p. 103-134, 2012.

CARVALHO, M. C. V. S.; LUZ M. T.; PRADO S. D. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Ciência & Saúde Coletiva**, 16(1):155-163, 2011.

CHONCHOL J. Soberania alimentar. **Revista Estudos Avançados**, 19(55), p. 33–48, 2005.

CONTI, I. L. e COELHO-DE-SOUZA, G. Povos e comunidades tradicionais: a produção de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional. **Revista de Antropologia**, vol 5 n 3, p. 780-804, Amazonas, 2013.

CONTRERAS, J e GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011, 496 p.

CRISTO, A. C. P., **Cartografias da educação na Amazônia rural ribeirinha**: Estudo do currículo, imagens, saberes e identidade em uma escola do município de Breves/Pará. Dissertação de Mestrado Universidade Federal do Pará, Programa de Pós-Graduação em Educação, Belém, 2007.

CSA, Comunidade que Sustenta Agricultores. Disponível em: <http://www.csabrasil.org/csa/> - acesso em fevereiro de 2017.

DA MATTA, R. “**Sobre o simbolismo da comida no Brasil**”, in Correio da Unesco (O Sal da Terra – Alimentação e Culturas), Rio de Janeiro, ano 15, julho de 1987, nº 7.

DUTRA, M. V. F. **Direitos quilombolas** : Um estudo do impacto da cooperação ecumênica. Ed. KOINONIA Presença Ecumênica e Serviço – Rio de Janeiro, 2011, 140p.

FCP – Fundação Cultural Palmares, **Portaria** nº 98, de 26 de novembro de 2007. Disponível em: <http://www.palmares.gov.br/wp-content/uploads/2010/11/legis21.pdf> - Acesso em março 2017.

HOLMGREN, D., **Permacultura: princípios e caminhos além da sustentabilidade**. Ed. Via Sapiens, Porto Alegre, 2013.

MARQUES, P. E. M. Embates em torno da segurança e soberania alimentar: estudo de perspectivas concorrentes. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, 17(2): 78-87, 2010.

MAURENTE, V. e TITTONI, J. Imagens como estratégia metodológica em pesquisa : a fotocomposição e outros caminhos possíveis. **Revista Psicologia e Sociedade**, v. 19, n. 3, p. 33–38, 2007.

MEIRELLES, L. Soberania Alimentar, agroecologia e mercados locais. **Revista Agriculturas** v. 1 - nº 0. p. 11–14, 2004.

MENDES, P. M. **Segurança Alimentar em Comunidades Quilombolas** : Estudo Comparativo De Santo Antônio (Concórdia Do Pará) E Cacau (Colares), Pará. 160 p. (Dissertação, Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento). Universidade Federal do Pará, Belém, 2006.

MORAIS F. F. e SILVA C. J. **Etnoecologia de plantas nativas na comunidade de Estirão Comprido, Pantanal matogrossense – Brasil**. p. 13–30, 2011.

MOTTA, M. M. M.; **Brecha negra em livro branco**: artigo 68, emanentes de quilombos e grilagens no Brasil. 'Usos do Passado' — XII Encontro Regional de História ANPUH-RJ, 2006.

MURRIETA, R. S. S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, v. 44, n. 2, p. 39–88, 2001.

NASCIMENTO, E. C.; GUERRA, G. A. D. Do avortado ao comprado: práticas alimentares e a segurança alimentar da comunidade quilombola do baixo Acaraqui , Abaetetuba , Pará . **Boletim Museu Paraense Emílio Goeldi. Cienc. Hum.**, Belém, v. 11, n. 1, p. 225-241, jan.-abr. 2016

NAVAS, R. et al. Transição alimentar em comunidade quilombola no litoral sul de São Paulo / Brasil. **Revista NERA**, Presidente Prudente Ano 18 n° 27 p. 138–155, 2015.

NAVEGANTES, L. et al. **Transformações nas práticas de criação de bovinos mediante a evolução da fronteira agrária no sudoeste do Pará**. Cadernos de Ciência & Tecnologia, Brasília, v. 29, n. 1, p. 243-268, 2012.

NOVA CARTOGRAFIA SOCIAL DA AMAZÔNIA. **Comunidade Quilombolas da Ilha do Marajó**. Série Movimentos Sociais, Identidade Coletiva e Conflitos. Fascículo 7. Belém/Rio de Janeiro, 2006.

OLIVEIRA E SILVA, D., et al. A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR-163, Pará, Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, 21(Suplemento):83s-97s, jul./ago., 2008.

PACHECO, M. E. L. (Org.) **Soberania e Segurança Alimentar na Construção da Agroecologia**. Sistematização de Experiências. Grupo de Trabalho em Soberania e Segurança Alimentar da Articulação Nacional de Agroecologia - GT SSA/ANA - - Rio de Janeiro – 2010, 95p.

PARAVATI, L. C. A transformação dos hábitos culinários da comunidade Quilombola da Fazenda Picinguaba (Serra do Mar Paulista). **RIF**, Ponta Grossa/ PR Volume 14, Número 31, p.98-117, jan./abril 2016.

PEREIRA, B.; DIEGUES, A. Conhecimento de populações tradicionais como possibilidade de conservação da natureza: uma reflexão sobre a perspectiva da etnoconservação. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, p. 37–50, 2010.

Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD), 2004. **IBGE**: Segurança Alimentar. Escala brasileira de segurança alimentar e nutricional 2004 – Disponível em: <http://www.prr4.mpf.gov.br/pesquisaPauloLeivas/index.php?pagina=dhaa_ibg_e_escala> acesso em 17/01/2016.

PITANGA, C. V. **Olhares e registro – a antropologia visual e os grupos urbanos**. 26ª. Reunião Brasileira de Antropologia. Porto Seguro, Bahia, Brasil junho de 2003

PLANAPO - Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica. Câmara Interministerial de Agroecologia e Produção Orgânica. **Ministério do Desenvolvimento Agrário**. Brasília – DF, 2013, 92p.

PLANO DE DESENVOLVIMENTO DO MARAJÓ. **Plano de desenvolvimento territorial sustentável do arquipélago do marajó. 2007**. Disponível em http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs_territorio129.pdf - acesso janeiro 2017.

PORRO, N. S. M. E SALES, S. S. Reflexões sobre a lei formal e as regras locais: A reprodução do conhecimento tradicional através das relações sociais entre gerações em comunidades quilombolas. Amazôn., **Rev. Antropol.** (Online) 5 (3) Especial: 584-599, 2013.

RAMOS M. O. **A comida nas histórias da “colônia”**: um estudo etnográfico das mudanças alimentares entre famílias rurais de Maquiné (Rio Grande do Sul, Brasil). Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos. Editora UFRGS. Porto Alegre, p. 229-244, 2012.

RIGON, S. A. Relatório Analítico das Experiências Sistematizadas para o II Encontro Nacional de Agroecologia (in) Soberania e segurança alimentar na construção da agroecologia: sistematização de experiências; Grupo de

Trabalho em Soberania e Segurança Alimentar da Articulação Nacional de Agroecologia - GT SSA/ ANA. - 1.ed. - Rio de Janeiro : FASE, 2010.

SÁ, T. D. de A.; **Aspectos climáticos associados a sistemas agroflorestais:** implicações ao planejamento e manejo em regiões tropicais. In: L. J. Montoya, M. J. S. Medrado I Congresso Brasileiro de Sistemas Agroflorestais, Anais v. 1 Trabalhos Convidados, Colombo, 1994. p. 391-43

SALVATERRA, **Inventário da oferta turística de Salvaterra.** Secretaria Municipal de turismo, cultura e esporte. Salvaterra, Ilha do Marajó – PA. 2012.

SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **Demetra** v. 10, n. 3, p. 585–606, 2015.

SCHUTTER, O. Caderno do SISAN 01 - Agroecologia e o Direito Humano à Alimentação adequada. **Conselho de Direitos Humanos da Organização das Nações Unidas – ONU**, 2012.

SOCLA, **Sociedade Científica Latinoamericana de Agroecologia.** **Agroecology:** concepts, principles and applications. Disponível em <https://socla.co/wp-content/uploads/2014/socla-contribution-to-FAO.pdf> - acesso novembro 2016.

TOLEDO V. M.; BARRERA-BASSOLS N. A **Memória Biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais.** Expressão popular, São Paulo, 2015.

TOLEDO, V. M. La memoria tradicional: la importancia agroecológica de los saberes locales. **LEISA Revista de Agroecología**, p. 16–19, 2005

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. A etnoecologia: uma ciência pós-normal que estuda as sabedorias tradicionais. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, 2009.

VAINFAS, Ronaldo (org.). **Dicionário** do Brasil colonial (1500-1808). Rio de Janeiro : Objetiva, 2000.

VILÀ, M. B. **Reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no México.** Dimensões socioculturais da alimentação – diálogos latino-americanos. Editora da UFRGS, Porto Alegre, 2009

WÜNSCH, J. A. **Elementos conceituais para a representação de sistemas agrícolas.** Documentos, v.299, Pelotas-RS: Embrapa Clima Temperado, 2010.