



**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**

**ELCIO COSTA DO NASCIMENTO**

**(In) Segurança Alimentar em comunidade quilombola do  
município de Abaetetuba, Pará.**

**Belém**  
**2013**

ELCIO COSTA DO NASCIMENTO

**(In) Segurança Alimentar em comunidade quilombola do  
município de Abaetetuba, Pará.**

Dissertação apresentada para a obtenção do grau de Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável. Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Pará. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Amazônia Oriental.  
Área de concentração: Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável.  
Orientador: Prof. Dr. Gutemberg Armando Diniz Guerra

Belém  
2013

ELCIO COSTA DO NASCIMENTO

**(In) Segurança Alimentar em comunidade quilombola do  
município de Abaetetuba, Pará.**

Dissertação apresentada para a obtenção do grau de Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável. Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Pará. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Amazônia Oriental.  
Área de concentração: Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável.

Data da aprovação. Belém – Pa: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Banca Examinadora

---

Prof. Dr. Gutemberg Armando Diniz Guerra  
NCADR/UFPA

---

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Rumi Regina Kubo  
PGDR/UFRGS

---

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Maria das Graças Pires Sablayrolles  
NCADR/UFPA

## AGRADECIMENTOS

À Deus.

Aos meus pais, Rosa Maria e Ivan, por estarem sempre ao meu lado, dando suporte, apoio e pela confiança que sempre depositaram em mim.

Aos meus amigos que sempre estiveram ao meu lado, compartilhando momentos felizes, sorrisos, tristezas, pelo apoio, pelas críticas, pelos puxões de orelha, pelas conversas durante as madrugadas enquanto o projeto “Dissertação: vida inteligente na madrugada” esteve em andamento.

Aos 13 (treze) companheiros que comigo aceitaram esse desafio e se engajaram nessa empreitada e pela amizade que surgiu entre debates, discussões, reuniões e comemorações. Em especial, agradeço ao Alison Castilho, que conviveu comigo em Porto Alegre durante o mestrado sanduíche no PGDR/UFRGS em Porto Alegre, pelo companheirismo, amizade e paciência.

Às famílias da Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui pelo recebimento fraterno e pela colaboração na minha pesquisa. Em especial ao Seu Manoel e Dona Raimunda pela acolhida, conselhos, paciência e suporte durante o desenvolvimento da pesquisa.

A Edna Marta Ribeiro pelo apoio, pela amizade e pela ajuda na realização da oficina sobre hábitos alimentares na localidade do Baixo Acaraqui.

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPQ pela bolsa de estudos.

Aos professores do NCADR/UFGA pelos ensinamentos e aos funcionários pelo suporte.

Aos professores, alunos e funcionários do PGDR/UFRGS pela acolhida durante minha permanência em Porto Alegre, pelo suporte, pela infraestrutura, pelos conselhos e pelos ensinamentos transmitidos.

Ao Prof. Dr. Gutemberg Armando Diniz Guerra pela orientação, pelas críticas, pelos conselhos e por toda ajuda e paciência durante o desenvolvimento desta pesquisa.

A todos que de alguma maneira contribuíram para o desenvolvimento e realização deste trabalho.

*“Que a fonte nunca seque”*

“Diz-me o que comes e te direi de onde vens”

(MACIEL, 2001)

## RESUMO

Este trabalho apresenta a análise e compreensão das diferentes estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional - SAN desenvolvidas pelas famílias da Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui, município de Abaetetuba, Pará. A comunidade está enfrentando mudanças em suas práticas alimentares devido à redução de recursos naturais (animais de caça, peixes e camarões), diminuição das áreas destinadas à produção agrícola, aumento do valor comercial da produção e aumento no gasto com produtos industrializados. A partir de uma abordagem qualitativa e utilizando os procedimentos de: observação participante, entrevista semi-estruturada, registro fotográfico, lista livre e oficinas sobre os hábitos alimentares buscou-se, através da integração entre o pesquisador e o grupo social em questão, se apropriar de informações que permitissem uma compreensão da comunidade e de suas práticas produtivas e alimentares. Dentre as práticas desenvolvidas pelas famílias, foi possível observar: a) a especificação da produção voltada para a comercialização, diminuindo a diversidade da produção local, reduzindo a autossuficiência das famílias e tornando a produção instável frente às flutuações do mercado local; b) aumento da importância do extrativismo do açaí como fator econômico gerador de renda; c) aumento da dificuldade na aquisição de alimentos localmente produzidos (peixes, camarões, caças); d) Substituição de produtos naturais (sucos, chás) por produtos industrializados (café, refrigerante) elevando os gastos com alimentação e a necessidade de geração de renda; e) o aumento do poder aquisitivo, estimulado tanto pelo aumento na comercialização quanto pelos benefícios sociais recebidos (bolsa família, aposentadoria e seguro defeso), que levou à substituição da produção local de alguns produtos (arroz e feijão) por sua aquisição nos comércios locais. Esta realidade tem influenciado significativamente nas práticas produtivas e alimentares das famílias da Comunidade do Baixo Acaraqui, influenciando nas decisões produtivas e na aquisição dos alimentos, tornando as famílias cada vez mais dependentes do comércio e da geração de renda na garantia da segurança alimentar e nutricional das famílias quilombolas.

**Palavras Chaves:** Agricultura familiar. Autossuficiência. Extrativismo. Autoconsumo.

## ABSTRACT

This research presents the analysis and understanding of the different strategies of Food and Nutritional Security - SAN developed by the families of the Quilombola Community of Baixo Acaraqui, city of Abaetetuba, Pará. The community is facing changes in their eating habits due of the reduction of natural resources (hunting animals, fishes and shrimps), decreasing of the area for agricultural production, increase of the commercial value of production and increase on spending at manufactured goods. From a qualitative approach and using the following procedures: participant observation, semi-structured interviews and photographic record, free list and workshops on eating habits. We sought, through the integration between the researcher and the social group in question, to appropriate of some information to enable an understanding about the community and their production and food practices. Among the practices developed by families, we observed: a) increase of the production for the marketing, reducing the diversity of local production, reducing the self-sufficiency of families and making production unstable in the face of fluctuations of the local market; b) increasing in the importance of extraction of açaí as an economic factor of income generator; c) increasing the hardship in acquiring locally produced foods (fishes, shrimps, hunting animals); d) Substitution of natural products (natural juices, teas) for industrial products (coffee, soda) by raising spending on food and the need to generate income; e) the increase in purchasing power, stimulated both by the increase of the marketing and the social benefits received (bolsa família, aposentadoria and seguro defeso), encouraged the replacement of local production of some products (rice and beans) for your purchase on local businesses. This reality has significantly influenced the production practices and eating habits of the families of the Quilombola Community of Baixo Acaraqui, influencing in production decisions and in the acquisition of food, making families increasingly dependent on trade and income generation to ensuring the food and nutritional security of the quilombola families.

**Key words:** Family farming. Self-sufficiency. Extractivism. Self-consumption.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	Número de comunidades quilombolas tituladas no Brasil	22
Figura 2	Município de Abaetetuba no Estado do Pará, Brasil	40
Figura 3	Os diferentes tipos de várzeas existentes na Amazônia	41
Figura 4	Território Quilombola das Ilhas de Abaetetuba , Abaetetuba, Pará	44
Figura 5	Localização da Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	46
Foto 1	Refeição típica das famílias do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	52
Foto 2	Tucunaré pescado com caniço na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	58
Foto 3	Camarões capturados com o uso do matapí na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	59
Foto 4	Geladeira com produtos oriundos de recursos naturais utilizados na alimentação pela comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	65
Foto 5	Carvão produzido pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará, a partir do sistema de corte e queima da capoeira	69
Foto 6	Forno de barro utilizado na fabricação do carvão, pela comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	70
Foto 7	Milho pouco desenvolvido plantado na roça de verão na comunidade de quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	72
Foto 8	Casa de farinha ou retiro na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	73
Foto 9	Dona Ivanilda realizando a limpeza da área de sua roça na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	74
Foto 10	Rasas de açaí sendo comercializadas na feira de Abaetetuba por moradores da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	82
Foto 11	Pontes construídas com o caule do açaizeiro, utilizados pelos moradores da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	85
Foto 12	Matéria orgânica cobrindo o solo de um açaizal na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	85
Foto 13	Apanhação do açaí na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	87



Foto 14	A peconha utilizada na escalada dos pés de açaí na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	88
Foto 15	Macaco que aparece no final do dia para comer ajurú e ingá na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	90
Figura 6	Desenhos elaborados pelas crianças da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará (Desenho de João Carlos)	91
Figura 7	Desenhos elaborados pelas crianças da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará (Desenho de Daniele).	94
Figura 8	Desenhos elaborados pelas crianças da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará (Desenho de Mariana)	95
Figura 9	Desenhos elaborados pelas crianças da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará (Desenho de Talya)	96
Foto 16	Espécie animais encontradas nos quintais das casas da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	98
Foto 17	Galinha e pata chocando seus ovos	99
Foto 18	Instalações dos “serimbabos” existentes na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	101
Foto 19	Oficina sobre hábitos alimentares: momento de recepção e explicação da metodologia aos participantes (Abaetetuba, Pará).	121
Foto 20	Oficina sobre hábitos alimentares: momento das dinâmicas de grupos realizadas pela Assistente Social Edna Marta Ribeiro (Abaetetuba, Pará).	121
Foto 21	Oficina sobre hábitos alimentares: momento da criação dos cartazes sobre os hábitos alimentares do passado, presente e futuro. (Abaetetuba, Pará).	122
Foto 22	Oficina sobre hábitos alimentares: atividade realizada com as crianças da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.	122

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Comunidades, nº de casas e famílias que formam o Território Quilombola das Ilhas de Abaetetuba, Pará	43
Tabela 2	Alimentos consumidos “no tempo dos pais” de acordo com cada refeição, segundo as famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	53
Tabela 3	Relação das frutas mais utilizadas na preparação de sucos pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	55
Tabela 4	Relação das espécies vegetais cultivadas nas roças “no tempo dos pais” e “no tempo presente” na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	57
Tabela 5	Alimentos consumidos “no tempo presente” de acordo com cada refeição na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	62
Tabela 6	Relação das frutas comercializadas pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	80
Tabela 7	Composição dos custos da rasa de açaí obtido pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui (Abaetetuba, Pará) durante a safra do fruto	83
Tabela 8	Nº de famílias, sexo, filhos e netos e renda aproximada das famílias entrevistadas da Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará	119

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>11</b>
<b>2. REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>	<b>15</b>
2.1. SEGURANÇA ALIMENTAR: UM DIREITO EM DISCUSSÃO.....	15
2.2. QUILOMBOLAS E INSEGURANÇA ALIMENTAR.....	20
2.3. HÁBITOS ALIMENTARES E A SAN.....	26
2.4. QUINTAIS PRODUTIVOS: EXTRATIVISMO COMO FONTE ALIMENTAR .....	31
2.5. PRO GASTO DA CASA.....	35
<b>3. SITUANDO A ÁREA DE ESTUDO.....</b>	<b>40</b>
3.1. O MUNICÍPIO DE ABAETETUBA.....	40
3.2. A COMUNIDADE QUILOMBOLA DO ACARAQUI.....	43
3.3. COLETA E ANÁLISE DE DADOS.....	47
<b>4. TRABALHO QUILOMBOLA.....</b>	<b>50</b>
4.1. DO “AVORTADO” AO COMPRADO.....	50
4.2. A ROÇA NOSSA DE CADA DIA.....	66
4.3. QUINTAL MULTIFUNCIONAL.....	78
4.3.1. Quintal Animal.....	96
4.4. BOLSA SAN?: O PAPEL DOS BENEFÍCIOS SOCIAIS NA SEGURANÇA ALIMENTAR QUILOMBOLA.....	102
<b>5. CONCLUSÕES.....</b>	<b>107</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>111</b>
<b>APÊNDICE.....</b>	<b>118</b>

## 1. INTRODUÇÃO

A situação de desigualdade social ao qual as comunidade negras estão expostas é fruto do abandono sistemático do Estado, da invisibilidade imposta a esse grupo social e pela existência de um “racismo institucional” (SILVA et al, 2008a), responsável pelo cerceamento de direitos básicos e da exclusão social e econômica dessa parte da população brasileira (indígenas e negros), demonstrado nas ferramentas legais homologadas durante o período colonial, imperial e republicano (ANDRADE, 2011). Apenas a partir da década de 80 do século XX, com a homologação da Constituição de 1988 e por ocasião das comemorações dos 100 anos da abolição da escravidão, essas comunidades foram oficialmente reconhecidas política, juridicamente e a ter acesso a direitos que lhe foram negados por séculos.

O discurso sobre a existência de uma desigualdade natural das raças norteou as políticas públicas do Brasil desde o tempo do império (1822-1889). A crença na superioridade branca acarretou uma série de discursos que denominavam os negros como uma raça preguiçosa, de característica “selvática” e desinteressada no desenvolvimento e um “obstáculo no caminho civilizatório” da nação (SEYFERTH, 2007, p. 80).

Neste contexto, uma série de Leis e Decretos foram homologados, durante o período da imigração/colonização do Brasil, durante os séculos XVIII e XIX que deixaram de fora “negros, indígenas, libertos, emancipados, trabalhadores nacionais ou quaisquer outras categorias sociais cujos referenciais estavam associados a cor ou a raça” em prol de um ideal de civilidade e desenvolvimento atribuído à imigração e ao trabalho livre, reforçado pela crença da superioridade branca cuja imigração para o país tinha como intuito “produzir um povo paulatinamente mais claro” e, conseqüentemente, provocar “o sumiço dos negros, índios e mestiços mais escuros, com o concurso da imigração europeia”, uma vez que a miscigenação excessiva era considerada prejudicial aos projetos civilizatórios do país (SEYFERTH, 2007, p. 79, 97).

Os grupos negros, excluídos, desenvolveram uma série de estratégias de resistência ao sistema escravagista de submissão e exclusão, entre eles: as fugas com ocupação de terras livres; o recebimento de terras por herança, doação ou como pagamento de serviços prestados ao Estado; a compra de terras; ou ainda, a permanência nas áreas que ocupavam e cultivavam no interior de grandes propriedades, assim como a manutenção de relações comerciais entre atores locais (comerciantes, escravos, libertos, fazendeiros, camponeses), garantindo tanto

proteção quanto autonomia econômica, mesmo em lugares remotos e distantes dos centros urbanos (ANDRADE, 2011; CANEIRO, 2005).

A utilização dos meios legais – documentos de cartório, recibos de compra de terra – para oficializar a compra das terras, significava “jogar o jogo nas regras da sociedade”, ou seja, visava obter legitimidade, embora, devido à perseguição histórica vivida por esse grupo étnico, a posse legalizada não fosse suficiente para a preservação do seu patrimônio (ANJOS; SILVA, 2004; SOARES, 1981).

A Abolição em 1888 não alterou o modo como os negros, agora libertos, eram tratados pela sociedade da época. Exemplo claro dessa situação é o Decreto nº 528 de 1890, que regularizou o serviço de introdução e localização de imigrantes, promulgado pelo Governo Provisório dois anos após a abolição, que especifica os indesejáveis no processo de colonização, sendo eles: mendigos, indigentes, criminosos, assim como os indígenas da Ásia e da África, colocando essa parcela da população em uma situação de marginalidade e de exclusão social.

O fim da escravidão, diante de tal situação, não significou melhorias na qualidade de vida dos negros, mas mudança nas formas de aprisionamento da sua força de trabalho. A condição de agregado nas terras do senhor e de meeiros foram dispositivos que mantiveram a força de trabalho do negro subjugada, uma vez, que este era obrigado a entregar a melhor parte de sua produção para o senhor, acordo aceito devido à necessidade de continuar na terra e de garantir a reprodução de suas famílias.

Os grupos que não aceitaram este tipo de acordo encontrou dificuldade em se fixar em uma área, devido aos conflitos com os fazendeiros e os donos de terras, que devido a uma realidade de violência e submissão, “obrigava-os a mudar atrás de novas áreas e terrenos para produzir e morar”, numa espécie de “campesinato intinerante” (RIOS; MATTOS, 2005, p. 199), numa eterna busca por um espaço, por um pedaço de terra que pudesse garantir sua sobrevivência.

A necessidade de uma terra, de um espaço, de uma local para sua fixação e, portanto, para a produção do sustento e da reprodução familiar refletem a importância do território como ferramenta de existência, de sobrevivência física desses grupos e na construção de uma identidade, a partir da qual são identificados e identificáveis como membros da comunidade (ANJOS; SILVA, 2004; ACEVEDO MARIN; CASTRO, 1998). Esta realidade indica a importância do reconhecimento dos seus territórios como instrumento que garanta tanto a sua sobrevivência quanto a preservação e manutenção de uma cultura e de um modo de vida. O

reconhecimento do título de suas terras e o respeito às diferentes formas de utilização desse território tem se tornado a bandeira principal de luta desse povo. A partir desse reconhecimento, as comunidades negras podem, de fato, lutar pela defesa de suas terras e evitar sua perda por pressões do agronegócio, da mineração, de empreendimentos de infraestrutura e dos programas governamentais de “segurança nacional” (ANDRADE, 2011). A demora na titulação desses territórios acarreta em uma situação de vulnerabilidade das comunidades negras, deixando-as suscetíveis às pressões externas e às tentativas de tomada dos seus territórios (PROJETO NOVA CARTOGRAFIA SOCIAL AMAZÔNIA, 2006; MENDES, 2006; COSTA, 2011).

O reconhecimento do título do Território Quilombola das Ilhas de Abaetetuba em 2002, do qual a Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui faz parte junto com outras 7 comunidades, contribuiu para a preservação das terras da localidade, uma vez que empresas como a Biopalma da Amazônia S.A. e o Consórcio Brasileiro de Produção de Óleo de Palma (Biovale) desenvolviam políticas de compras de lotes dentro da comunidade quilombola para a produção de Biodiesel a partir do Dendê (*Elaeis guineensis* Jacq) (ACEVEDO MARIN, 2012). Esta situação desagradava os membros da localidade do Baixo Acaraqui<sup>1</sup>. O reconhecimento do território proporcionou maior controle em relação à entrada de novos moradores, sendo levado em consideração, para a permanência na comunidade, a existência de algum grau de parentesco com famílias locais.

Apesar do reconhecimento do seu território e da garantia de acesso aos recursos naturais, às famílias da Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui vem enfrentando desafios na busca de melhorias na qualidade de vida e na garantia da reprodução das famílias locais, entre eles: o desmatamento (utilizado para a abertura de novas áreas de roça), a diminuição no quantitativo de animais de caça, peixes e camarões (elementos que fazem parte da dieta local), a diminuição do tamanho das áreas destinadas ao desenvolvimento da produção agrícola (maior fragmentação dos lotes entre os membros das famílias), falta de saneamento básico, água potável e acesso a direitos básicos como saúde (não existe posto e nem agente de saúde) e educação, acarretando em vulnerabilidade social e, no caso desta pesquisa, na garantia da segurança alimentar das famílias da localidade.

Tendo como base inicial esta realidade, o presente trabalho de pesquisa objetivou analisar e compreender as diferentes estratégias de segurança alimentar e nutricional

---

<sup>1</sup> Informação obtida durante as entrevista de campo.

desenvolvidas pelas famílias da Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui, a partir de uma abordagem qualitativa, buscando através da integração entre o pesquisador e grupo social em questão se apropriar de informações que permita compreender este grupo e suas práticas.

## 2. REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1. SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN): UM DIREITO EM DISCUSSÃO.

No livro *Geopolítica da Fome*, Josué de Castro (1965) pergunta: “Será a calamidade da fome um fenômeno natural, inerente à própria vida, uma contingência irremovível como a morte? Ou será a fome uma praga social criada pelo próprio homem?”. Neste trecho o autor demonstra uma preocupação referente à situação de parte da população, tanto brasileira quanto mundial<sup>2</sup>, com relação ao acesso a uma alimentação adequada capaz de suprir as necessidades básicas diárias<sup>3</sup> de um ser humano. Vale ressaltar o termo acesso, o qual, nesse caso, não é o mesmo que disponibilidade, uma vez que os alimentos podem estar disponíveis, porém a população pode não ter acesso a estes por diferentes razões, como: baixa renda, conflitos políticos, guerras, interesses de mercado ou desvios (BELIK, 2003, p. 14).

Chonchol (2005, p. 33) aponta que já na década de 1930 uma parcela significativa da população mundial se encontrava em situação de fome, miséria e desnutrição, paralelamente a um cenário de alta produção agrícola, com dificuldade de escoamento e de mercado consumidor. Esta realidade é, segundo o autor, contraditória, chamando a atenção das autoridades e acarretando a formação de uma comissão, de caráter internacional, com o objetivo de estudar as relações existentes entre agricultura, nutrição, saúde e economia, interrompida devido a 2ª Guerra Mundial.

O período de guerras agravou a situação da fome nos países envolvidos e o debate sobre a Segurança Alimentar persistiu após o término da 2ª Guerra Mundial. Em 1945 uma reunião para tratar sobre agricultura e alimentação foi convocada pelo Presidente Americano Roosevelt, culminando com a criação da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação – FAO (CHONCOL, 2005, p. 33).

BELICK (2003, p. 14) afirma que as Guerras mudaram o foco das discussões sobre Segurança Alimentar adquirindo vertentes militares, com estratégias fortemente ligadas ao

---

<sup>2</sup> Segundo dados da FAO existem, aproximadamente, 870 milhões de pessoas em situação de subnutrição e fome no mundo, representando 12,5 % da população mundial. No Brasil a fome e a subnutrição afetam 13 milhões da população (FAO; FIDA; PMA, 2012, p. 8).

<sup>3</sup> Energia requerida para a manutenção do organismo e para o exercício das atividades normais do ser humano (BELIK, 2003, p. 15). Segundo a Organização Mundial da Saúde “a energia necessária varia de acordo com o tipo e o tempo dispendido com o trabalho e o tamanho dos indivíduos” (WHO, 2012). Para um homem adulto de 25 anos o valor de energia requerido é de, aproximadamente, 2500 Kcal.



conceito de soberania nacional<sup>4</sup>. As políticas criadas nesse período na Europa, estavam voltadas para assegurar o abastecimento dos mercados alimentares europeus com uma forte sustentação da produção de alimentos – evitando, dessa forma, que os países ficassem vulneráveis a possíveis embargos de outras nações – e com a administração de estoques públicos alimentares, com caráter preventivo (MARQUES, 2010, p. 79).

A pesquisa e a produção de alto rendimento foram amplamente estimuladas. Estas políticas, segundo Marques (2010, p. 80), foram decisivas na construção de um modelo de exploração, difundido largamente na Europa, baseado na empresa familiar equipada e produtiva, ajustada ao desenvolvimento capitalista e industrial.

Acreditava-se que o aumento da produção, por si só, resolveria as situações de subnutrição, desnutrição e da fome. Chonchol (2005, p. 33, 34) aponta várias ações da FAO com o objetivo de solucionar o problema da fome no mundo. Dentre essas ações o autor cita o Programa Mundial Alimentar destinado aos países do extremo oriente, principal foco de carência alimentar na época, estimulando a produção de variedades agrícolas altamente produtivas, acarretando, na Índia, no desenvolvimento da Revolução Verde, a qual se espalhou, posteriormente, para a América Latina.

Esta linha de ação, denominada de produtivista, provocou graves consequências sociais e ambientais, como o aumento no custo de produção (elevando os preços do produto final e dificultando sua acessibilidade), a degradação do meio ambiente e a falência de unidades de produção familiares (devido à carência de estímulos de produção), aumentando a migração de camponeses para as grandes cidades em busca de novas oportunidades de trabalho (MARQUES, 2010, p. 80)

Chonchol (2005, p. 33) comenta sobre o aumento na porcentagem de pequenos produtores indianos que não possuíam terras, devido ao estímulo da produção em larga escala, da monocultura e do latifúndio, expulsando, dessa maneira, os pequenos produtores de suas terras.

Ao afirma que “a fome não é tanto a consequência de uma produção alimentar insuficiente, como da marginalização econômica de certas populações”, Chonchol (2005, p. 34) evidencia que os problemas relacionados com a insegurança alimentar não estavam relacionados, apenas, com a baixa produção de alimentos e o estímulo ao aumento da

---

<sup>4</sup> Faz menção à autonomia dos países e está associado à geração de emprego dentro do país e à menor dependência das importações e flutuações de preços do mercado internacional (MALUF, 2000 *apud* BELIK, 2003, p. 14).

produção por si só não seria a solução, mas, principalmente, o acesso desses alimentos pela população (BELIK, 2003, p. 14).

Durante a Cúpula Mundial da Alimentação em Roma, em 1996, a Via Campesina<sup>5</sup> consciente dessa situação não assinou o documento final do evento, devido ao seu caráter produtivista e por considerar que as soluções para as questões alimentares não repousavam apenas na alta produção e na oferta de alimentos baratos e sim na valorização da agricultura familiar local tendo em vista suas dimensões sociais, culturais e ambientais (MARQUES, 2010, p. 81).

A soberania alimentar, como fator de valorização das agriculturas locais como meio eficaz de produção de alimentos e de combate à fome, ganha cada vez mais espaço na discussão da garantia do direito humano à alimentação adequada por considerar as agriculturas locais como ambientalmente sustentáveis (utilizam de maneira racional os recursos naturais), estimuladoras dos mercados locais e contribuem para a fixação do homem no campo, devido a sua característica familiar (MARQUES, 2010, p. 79).

A declaração do Fórum de Organizações Não Governamentais de 1996, mesmo ano da Cúpula em Roma, é documento marco para a inserção da soberania alimentar como elemento importante para a alimentação da população. Neste documento foi discutida uma série de medidas de estímulo à agricultura local, como a garantia de acesso fundiário aos agricultores sem terra ou com pouca terra, bem como para assegurar o acesso à água, às sementes e ao crédito; o direito dos Estados em proteger suas agriculturas das importações agrícolas e alimentares com baixíssimos preços e em favorecer uma produção camponesa sustentável, assim como a participação das populações nos processos de tomada de decisão (MARQUES, 2010, p.82).

A preocupação com relação à carência alimentar de seus cidadãos, por parte dos países desenvolvidos e em desenvolvimento, cresceu significativamente, culminando com a equiparação do direito à alimentação aos demais direitos do homem estabelecidos na Carta dos Direitos Humanos de 1948 (BELIK, 2003, p. 13) e na emissão, durante a Cúpula Mundial de Alimentação, do Comentário Geral 12<sup>6</sup> das Nações Unidas, transformando a garantia do direito à alimentação uma responsabilidade do Estado.

---

<sup>5</sup> Organização Não Governamental criada em 1992 com o intuito de representar agricultores familiares e camponeses (MARQUES, 2010, p. 80).

<sup>6</sup> Nesse documento o direito humano à alimentação adequada é caracterizado como um direito “indivisivelmente ligado à dignidade inerente à pessoa humana e é indispensável para a realização de outros direitos humanos consagrados na Carta de Direitos Humanos”. (ABRANDH, 2012, p. 1).

Além da insegurança alimentar causada pelo não acesso ao alimento, conflitos políticos, principalmente, a partir da década de 1990 se tornaram uma das principais causas da fome e miséria em países da Ásia e da África. Segundo Chonchol (2005, p. 43) a carência de políticas públicas voltadas para o aumento na oferta de emprego, na diminuição da desigualdade social, assim como políticas que estimulam o agronegócio com pouco estímulo aos pequenos produtores é o responsável pelo aumento da pobreza e das situações de insegurança alimentar.

O conceito de Segurança Alimentar é um conceito em construção, abrangendo três aspectos principais: qualidade, quantidade e regularidade ao acesso aos alimentos. Hoffmann (1994, p. 01) considera que existe “*segurança alimentar* para uma população se todas as pessoas dessa população têm, permanentemente, acesso a alimentos suficientes para uma vida ativa e saudável” (grifos do autor).

No Brasil a Segurança Alimentar vem sendo amplamente discutida e teve início com os trabalhos desenvolvidos por Josué de Castro na primeira metade do século XX. Nesses trabalhos Castro coloca em evidência e discute abertamente o tema da fome no Brasil (CONSEA, 2011, p.10). Segundo Castro (1965) esta temática é considerada delicada, devido aos fatores políticos e sociais envolvidos. Castro (1965) expôs e discutiu as causas, as formas e as consequências da fome sobre o desenvolvimento do ser humano de forma clara e direta, tornando-se um marco, tanto nacional quanto mundial, na discussão da segurança alimentar.

A discussão da Segurança Alimentar, no Brasil, ganhou fôlego, principalmente, nas décadas de 70 e 80, porém, diferentemente dos objetivos produtivistas europeus, no Brasil esse debate teve um apelo muito mais político e social (MARQUES, 2010, p. 80). A segurança alimentar adquiriu, nesse período, uma forte mobilização social, cujo objetivo era a redemocratização do país utilizando como bandeira de luta o acesso a uma alimentação adequada. No caso brasileiro, a segurança alimentar se tornou muito mais abrangente, inserindo como elementos fundamentais, além do estímulo à produção de alimentos, a reforma agrária, políticas de emprego e renda e acesso ao crédito (MARQUES, 2010, p.80).

Os marcos principais dessa discussão foram a criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA) durante o governo de Itamar Franco; a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) Lei nº 11. 346, que institui uma Política Nacional de Segurança Alimentar; e a aprovação, em 2010, da Proposta de Emenda Constitucional (PEC) nº 047/2003 pelo plenário da Câmara dos Deputados, em segundo turno, incluindo explicitamente no artigo 6º a alimentação entre os direitos sociais da

Constituição Federal. Este fato equiparou o direito a uma alimentação de qualidade e em quantidade a direitos constitucionalmente garantidos: direito à educação, à saúde, ao trabalho, ao lazer, à segurança, à previdência social, à proteção à maternidade e à infância e a assistência aos desamparados (CONSEA, 2011).

Assim, segundo o art. 3º da Lei de Segurança Alimentar e Nutricional (11.346):

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentável (BRASIL, 2006).

Nesse conceito observamos aspectos relacionados com: a qualidade (livre de qualquer tipo de contaminação); a quantidade suficiente (regularidade, ou seja, acesso constante à alimentação); a sustentabilidade (preservação do meio ambiente e da biodiversidade); ao respeito à diversidade cultural, valorizando a soberania dos grupos sociais sejam estes tradicionais, rurais ou urbanos (preservação da cultura e dos hábitos alimentares), garantindo o poder de decisão desses grupos sobre seus territórios e do modo de utilização dos recursos naturais neles existentes; e, principalmente, na garantia de direitos básicos, de acordo com a Constituição, inerentes a qualquer cidadão. Alguns destes critérios ou características são apontados por Belik e Siliprandi (2010, p. 189) como requisitos avaliativos do nível de segurança e soberania alimentar de um país. Segundo estes autores a segurança alimentar existe e a soberania alimentar é respeitada quando:

[...] as pessoas dispõem de recursos para adquirir (ou produzir) a sua alimentação; se têm acesso físico aos alimentos; se esses são de qualidade; se os alimentos que consomem estão de acordo com a sua cultura alimentar e com as suas próprias escolhas. (BELIK; SILIPRANDI, 2010, p. 189).

A segurança alimentar e nutricional, portanto, engloba uma discussão muito mais ampla que o fornecimento de alimentos a uma determinada população ou grupo tradicional<sup>7</sup>, mas, segundo Sen apud Hoffman e Kageyama (2007, p. 1), na capacidade desses grupos em utilizar os recursos naturais disponíveis para obter satisfação ou felicidade. Neste contexto podemos observar a importância do reconhecimento de seus territórios e da garantia da livre utilização dos mesmos para as comunidades tradicionais, entre elas os quilombolas. Segundo

---

<sup>7</sup> Dentro dos Programas Brasil Quilombola e Ação Social Quilombola da SEPPIR as ações voltadas para a segurança alimentar tem como base principal o fornecimento de cestas básicas para as famílias negras, com pouco incentivo a produção local de alimentos (ARRUTI, 2009, p. 81-82).

Hoffman e Kageyama (2007, p. 5) a segurança alimentar e nutricional é avaliada muito além do poder aquisitivo, mas na garantia do acesso à alimentação de qualidade somada à garantia de “condições básicas de existência”.

## 2.2. QUILOMBOLAS E (IN) SEGURANÇA ALIMENTAR.

A formação dos quilombos, segundo Carneiro (2005, p. 246) foi a principal estratégia de luta dos negros contra o sistema escravista dominante e uma situação de submissão e sofrimento. Silva et al (2008a, p. 84) afirmam que esse núcleos populacionais – os quilombos –, diante da situação de escravidão, constituíam “formas particulares de organização social e de ocupação de espaços geográficos estratégicos”. Afirmam, ainda, que essas comunidades podiam ser encontradas em várias regiões do país, principalmente, em áreas rurais; com um relativo grau de isolamento geográfico e vivendo situação de desigualdade social (SILVA et al; 2008a, p. 34).

Gomes (2007, p. 148) demonstra a existência de grandes e complexas comunidades no interior do Maranhão formadas por escravos fugidos, indígenas, colonos e camponeses, os quais buscavam, através da aquisição de um espaço, de um pedaço de terra, garantir sua sobrevivência. Anjos e Silva (2004, p. 27) demonstram a importância desses territórios para essas comunidades tradicionais, sejam elas, indígenas, negras ou camponesas.

O território é condição de existência, de sobrevivência física para estes grupos negros do Trombetas que compartilham da mesma origem e elaboram uma unidade de remanescentes de quilombos, com a qual estão identificados ou são identificáveis por outros (ACEVEDO MARIN; CASTRO, 1998).

Apesar do grau de isolamento esses povos conseguiam desenvolver um complexo sistema de comércio, troca, compra e venda de produtos com madeireiros, outras comunidades, cidades e até negócios com fazendeiros de regiões próximas aos quilombos (GOMES, 2007, p. 159).

Almeida (2002, p. 49) afirma que o quilombo se apresentava como “uma ação coletiva de moradia, trabalho e luta, opondo-se aos mecanismos repressores da força de trabalho, sistema escravista, assim como à lógica produtiva da *plantation*” (da monocultura). O mesmo autor aponta a existência de vários arquivos históricos que demonstram a existência de áreas

de cultivo e outras benfeitorias erguidas pelos quilombolas. Estes arquivos contradizem os discursos da época que buscavam denegrir e taxar os quilombos como “agrupamentos de vadios, que negam o trabalho” e demonstram a capacidade produtiva dessas áreas (ALMEIDA, 2002, p. 49, 50).

As fugas, a ocupação desses espaços e a formação dos quilombos refletem uma forma de utilização específica, profundamente associada à noção de território. Acevedo Marin e Castro (1998, p. 29, 30) afirmam que essa “territorialidade se concretiza nas práticas cotidianas, na perseguição de estratégias de vida e de trabalho”.

Por essa razão o reconhecimento e a titulação de seus territórios são as principais bandeiras de luta das comunidades quilombolas. O art. 68 dos Atos Dispositivos Constitucionais Transitórios (ADCT) da Constituição de 1988 reconhece os direitos de posse desses territórios; assim como o Decreto nº 4.887 de 2003 que 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 ADCT, são as principais ferramentas na luta pela defesa desses territórios.

A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN em sua diretriz 4 aponta uma série de objetivos e propostas de ações voltadas para a regularização fundiária, promoção da segurança alimentar e nutricional, assim como a garantia de acesso a direitos constitucionais como: saúde, educação e cidadania. Tendo como norte o respeito a soberania e a cultura das “comunidades indígenas, quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais, por meio do uso sustentável da biodiversidade, com enfoque na valorização da agrobiodiversidade e dos produtos da sociobiodiversidade” (CAISAN, 2011, p. 93).

Arruti (2009, p. 76), ao analisar os dados da Secretaria de Políticas de Promoção da Igualdade Racial – SEPPPIR, estimou a existência de, aproximadamente, 3.900 comunidades, abrangendo um total de 325 mil famílias que se identificam como remanescentes de quilombo no território nacional.

A SEPPPIR, em relatório de avaliação do Programa Brasil Quilombola<sup>8</sup>, aponta para os seguintes números: 1.948 comunidades reconhecidas oficialmente pelo Estado brasileiro; 1.834 comunidades certificadas pela Fundação Cultural Palmares (FCP), sendo 63% delas no Nordeste; 1.167 processos abertos para titulação de terras no Incra e 193 comunidades tituladas com área total de 988,6 mil hectares, beneficiando 11.991 famílias (SEPPPIR, 2012).

---

<sup>8</sup> Principal programa de políticas públicas voltadas para as comunidade negras, o programa é formado por um grupo gestor composto por 11 ministérios e coordenado pela SEPPPIR/PR.

O Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária – INCRA aponta para a existência de 121 títulos emitidos, abrangendo 190 comunidades, pelo INCRA, pela Fundação Cultural Palmares – FCP (órgãos federais), assim como, por órgãos estaduais como o Instituto de Terras do Pará (ITERPA) e do Maranhão (ITERMA), órgãos estaduais com o maior número de títulos emitidos (INCRA, 2012b).

O Estado do Pará, segundo a Comissão Pró-índio de São Paulo – CPISP, possui cerca de 240 comunidades mapeadas, abrangendo em torno de 40 dos 143 municípios paraenses. A primeira comunidade quilombola a obter seu título reconhecido foi a comunidade de Boa Vista em Oriximiná no ano de 1995, abrindo portas para outros reconhecimentos e cumprimento do art. 68 dos ADCT da CF/88. No Estado do Pará existem 52 títulos de terras quilombolas tituladas (Figura 01), representando 47,24% das terras quilombolas no país (CPISP, 2012).

Figura 1 – Número de comunidades quilombolas tituladas no Brasil.



Fonte: CPISP (2012).

Apesar das recentes conquistas as comunidades quilombolas apresentam, conforme a Chamada Nutricional Quilombola - CNQ de 2006<sup>9</sup>, um quadro de desigualdade social acentuado quando comparado com o resto da população brasileira. Silva et al (2008b, p. 39) demonstram, a partir da análise dos dados da CNQ, a baixa escolaridade observada entre as famílias quilombolas, nas quais 47% dos chefes de família não terminaram o ensino fundamental, e afirmam que “pais ou mães analfabetos ou com baixa escolaridade têm mais dificuldades em contribuir com o processo de aprendizagem de seus filhos, a atenção e os cuidados na primeira infância”, podendo ter reflexos no desenvolvimento dessas crianças. Segundo a CNQ a presença de crianças desnutridas foi maior em casas aonde o chefe de família possuía menos de 4 anos de estudo (13,1%), enquanto que com mais de 4 anos de estudo esse índice caiu para 8,8%.

Silva et al (2008b, p. 42) apontam para uma realidade de abandono, na qual 57 % das famílias quilombolas entrevistadas encontram-se dentro da classe E, ou seja, vivem em “residências desprovidas de instalações e equipamentos mínimos”.

De acordo com a CNQ 43,8% das famílias entrevistadas não possuem serviço de água encanada e utilizam água de rios e nascentes para beber, cozinhar e tomar banho (BRASIL, 2007, p.04). Com relação ao saneamento básico 46% das famílias não tem acesso a condições adequadas de esgotamento sanitário, os dejetos tem como destino valas e sistema a céu aberto. Apenas 3,2% tem acesso a rede pública de esgoto (SILVA et al, 2008b, p. 45; BRASIL, 2007, p. 04).

Silva et al (2008b, p. 51) sugerem que esta realidade é consequência do processo de discriminação e exclusão sofrido por esta parcela da população em relação à população brasileira em geral. O Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento – PNUD aponta, a partir de dados do governo brasileiro, para uma realidade semelhante, na qual as comunidades quilombolas apresentam renda inferior a média da população brasileira e para uma situação de insegurança alimentar com a existência de situações de fome, devido, principalmente, a uma produção de alimentos insuficiente para garantir uma alimentação digna, de acordo com os preceitos da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (PNUD, 2012; BRASIL, 2006).

---

<sup>9</sup> Pesquisa desenvolvida pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Pobreza – MDS em parceria com a SEPIR, a Fundação das Nações Unidas para a Infância - UNICEF e Ministério da Saúde e tinha como objetivo realizar a caracterização sócio-demográfica das famílias quilombolas e o estado nutricional de crianças de 0 a 5 anos (BRASIL, 2007, p. 01).



A Federação de órgãos para a Assistência Social e Educacional – FASE descreve uma situação de insegurança alimentar em 11 comunidades quilombolas no Espírito Santo (São Domingos, Linharinho, Roda D'Água, Angelim 1 e 2, Santa Isabel, Itaúnas, Nova Vista, São Cristóvão, Chiado, Divino Espírito Santo), acarretado pelas mudanças nas práticas alimentares dessas comunidades. A FASE afirma que, anteriormente, as famílias quilombolas tinham acesso a uma alimentação mais variada, proveniente da produção familiar e com menor dependência do mercado. Esta realidade foi modificada devido aos conflitos e perdas de território, situação que prejudicou a produção de alimentos e o acesso aos recursos naturais, antes abundantes (FASE, 2012 *on line*).

Barbosa e Acevedo Marin (2010, p. 34) relatam situação semelhante em comunidade quilombola da região do rio Capim, nordeste do Pará, relacionada ao desmatamento ocasionado pela retirada de madeira de forma desordenada, e pelo envenenamento do rio, devido à extração do minério *caulim*. Segundo as autoras a comunidade afirmou que “foi após a exploração mineral na região que a água do rio Capim tornou-se imprópria para o consumo, como também, para a reprodução da fauna aquática”. Estes fatores acarretaram a diminuição no número de animais de caça e de peixes, as principais fontes de alimentação.

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional conceitua em seu art. 3º a segurança alimentar e nutricional da seguinte maneira:

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

O acesso a uma alimentação regular, de qualidade e em quantidades suficientes como um direito é o que deve ser ressaltado neste conceito. Bentes (2003, p. 149) afirma que fatores impeditivos de acesso aos recursos locais, que proporcionem uma produção adequada e o acesso a uma alimentação de qualidade são as razões, principais, para situações de fome e insegurança alimentar. Silva et al. (2008a) complementam apontando diversos fatores que podem levar as comunidades quilombolas a uma situação de insegurança alimentar: falta de posse de terra, ausência de uma renda monetária, o aumento de doenças, os fatores ambientais, a marginalidade e o analfabetismo.

O projeto Nova Cartografia Social descreve uma série de dificuldades enfrentadas pelos quilombolas do Município de Salvaterra, no Marajó, como: proibição de acesso aos

recursos naturais; disputa por território – conflitos com fazendeiros; amedrontamento e ameaças (PROJETO NOVA CARTOGRAFIA SOCIAL DA AMAZÔNIA, 2006, p. 07). Estas características prejudicam a produção de alimentos e dificultam o acesso a uma alimentação permanente e regular, além de obrigar as comunidades a reordenarem o escoamento da produção e suas lógicas produtivas.

Em Santarém, problemas com infraestrutura (estrada, transporte) dificultam o escoamento da produção das comunidades quilombolas locais, obrigando-as a vender sua produção para mercadores (comerciantes intermediários) a preços aviltados, às vezes, abaixo do preço de produção. A perda de território das comunidades de Arapemã e Saracura pelo fenômeno das “terras caídas”<sup>10</sup> tem obrigado a saída dessas pessoas dessas comunidades para outras localidades, como a comunidade Pérola do Maicá, que surgiu às proximidades de Santarém, necessitando, assim, reorganizar e reordenar as suas relações sociais e produtivas a uma nova realidade (SILVA et al, 2006, p. 92).

Mendes (2006, p. 135) comenta que o conflito com a Empresa Empreendimentos Agroindustriais do Pará Sociedade Anônima – EMPASA diminuiu, consideravelmente, o território da comunidade quilombola Cacau, em Colares, dificultando o acesso aos recursos locais, assim como, ocasionou perda de açais, devido a exploração dos mesmos pela empresa. Esta situação é semelhante à encontrada por Costa (2011, p.419) na comunidade quilombola de Boa Vista do Itá no Município de Santa Izabel do Pará, aonde os conflitos com fazendeiros acabaram por comprometer a segurança alimentar dessa comunidade. Costa (2011, p. 418) afirma que “para que haja segurança alimentar, é preciso que exista disponibilidade de alimentos”, o que não ocorre em Boa Vista do Itá devido ao cercamento de suas terras, realidade que prejudica a produção de alimentos para autoconsumo, precisando, dessa forma, aumentar a parcela dos alimentos comprados do mercado local, fato nem sempre possível devido à baixa renda dessas famílias.

Em Abaetetuba, a comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, apesar dos relatos referentes a um passado de fartura e de maior diversidade na produção e no consumo de alimentos, apresenta um aumento na compra de alimentos industrializados e maior dependência do mercado regional para suprir suas necessidades alimentares, devido, principalmente, à diminuição na diversidade de espécies nas lavouras de subsistência e na quantidade de mariscos (peixes e camarão) no rio Acaraqui, devido à pesca desordenada,

---

<sup>10</sup> Terras que sofrem erosão constante pela pressão das águas dos rios (SILVA et al, 2006, p. 92).

durante os períodos de defeso e no uso excessivo de redes de pesca, que pegam todos os tamanhos de peixes, inclusive os menores.

As comunidades quilombolas sofrem pressões internas (ausência de infraestrutura, educação, incentivos e baixa produção) e externas (conflitos por território) que prejudicam o acesso a uma alimentação em quantidade e qualidade suficientes para garantir a reprodução social desse grupo específico, principalmente, no que concerne à produção de alimentos para o autoconsumo, devido à diminuição dos seus territórios, dificuldade de acesso aos programas do governo, devido a carência de informações, estímulos e incentivo na produção de projetos para captação de recursos para a melhoria da realidade local. Para contornar esses obstáculos, essas comunidades desenvolvem estratégias de sobrevivência que acabam acarretando na diminuição de sua autonomia com relação à produção de alimentos e o aumento na dependência dos mercados locais e regionais para suprir suas necessidades essenciais, como a alimentar (SILVA, 2006; 2008; COSTA, 2011; BARBOSA; ACEVEDO MARIN, 2010, MENDES, 2006).

### 2.3. HÁBITOS ALIMENTARES E A SAN.

As práticas ou hábitos alimentares são socialmente construídos. As escolhas e o consumo dos alimentos são, segundo Peña e Molina (1999, p. 4), influenciados por diversos fatores, entre eles: os saberes locais, os costumes, a cultura, a disponibilidade e o acesso ao alimento. Estes fatores conjuntamente com as experiências gustativas, as condições sociais e locais de existência refletem na construção de uma identidade alimentar própria, que designa as práticas e as ações aceitas por um determinado grupo, “contribuindo para a aquisição de certos hábitos” (PACHECO, 2008, p.218, 221; CASTRO, 1967, p. 38; MACIEL, 2001, p. 149).

O conceito de *habitus*, segundo Setton (2002, p. 63) é alvo de várias interpretações, porém utilizarei o conceito proposto por Bourdieu (2009, p. 191) que define *habitus* como o “sistemas das disposições socialmente construídas que, enquanto estruturas estruturadas e estruturantes, constituem o princípio gerador e unificador do conjunto das práticas e das ideologias características de um grupo de agentes”.

O *habitus* é construído a partir das influências externas, ou seja, da sociedade envolvente, da localidade pertencente, das adaptações necessárias para o desenvolvimento de

uma determinada comunidade no âmbito social, cultural, ambiental, econômico, etc. (STONES, 2010, p. 99; SETTON, 2002, p. 63; CANESQUI, 1988, p. 207).

Setton (2002, p. 63) afirma que *habitus* é “um conjunto de esquemas de percepção, apropriação e ação que é experimentado e posto em prática, tendo em vista as conjunturas de um campo que o estimulam”. Essas percepções, apropriações e ações são assimiladas pelos indivíduos ao longo dos anos à medida que são expostos a certas práticas e costumes necessários para a vida em uma determinada sociedade. Assimilação, segundo Stones (2010, p. 99), necessária para que o indivíduo possa se envolver com “sucesso em uma série de práticas sociais”.

Os diferentes tipos de solo, de clima, de paisagens e de influências étnicas e culturais são, segundo Castro (1967, p. 38), os responsáveis pelas diferentes e específicas práticas alimentares desenvolvidas ao longo do território nacional. Maciel (2001, p. 149) diz que as práticas alimentares de um povo são definidas de acordo com o meio, com os recursos e as técnicas que possui, mas, sobretudo, a partir das crenças construídas em uma determinada sociedade. A junção desses fatos, segundo Maciel, estabelece distinções e marca fronteiras precisas entre povos. Murrieta et al (1989, p. 148) e Moran (1990, p. 208) afirmam que o caboclo amazônico precisou passar por um processo adaptativo, filtrando e assimilando conhecimentos do meio envolvente (ecossistema, saberes indígenas, africanos e europeus), tornando-se, dessa forma, herdeiro de um conhecimento regionalmente adaptado e criador, segundo os autores, de “um tipo cultural específico” e adaptado “às condições ecológicas e político-econômicas da região”, permitindo sua fixação e participação no “cotidiano econômico e cultural da região”, no caso a Amazônica (MURRIETA et al, 1989, p. 148; MORAN, 1990, p. 208).

O *habitus* é, segundo Setton (2002, p. 64), um “instrumento homogeneizador” de uma sociedade, comunidade ou localidade, “definindo gostos e preferência de grupos e/ou indivíduos produtos de uma mesma trajetória social”. Assim, o *habitus* possui grande potencial na formação nas práticas alimentares e na identidade étnica de grupos sociais, uma vez, que essas escolhas possuem um papel importante no reconhecimento do outro como participante de uma determinada sociedade, comunidade e/ou localidade.

Ao dizer: “Diz-me o que comes e te direi de onde vens”. Maciel (2001, p. 151) afirma que as práticas alimentares de um grupo pode ser delimitador de territórios, como marcador de uma identidade. Através desses costumes podemos denominar e reconhecer práticas

alimentares ligadas a um determinado local, a uma determinada cultura e compreender as decisões e o modo de vida desenvolvido por um grupo ou sociedade.

No âmbito Amazônico a prática alimentar, largamente difundida, concentra-se no binômio peixe e mandioca (ADAMS et al, 2005, p. 10; MURRIETA, 2001, p. 48). O cultivo da mandioca<sup>11</sup> já era praticado pelos povos indígenas muito antes da chegada dos colonizadores europeus, sendo seu cultivo e consumo assimilado e adotado pelos colonizadores, pelos negros e demais povos que na região se fixaram (WAGLEY, 1988, p. 60). Murrieta (2001, p. 54) afirma que o consumo da mandioca pelas populações amazônicas vai além de um alimento “emergencial” ou uma “fonte segura de calorías” e adquire aspectos naturais, ligadas ao cotidiano amazônico, tornando-se uma prática comum, socialmente construída e assimilada ao dia a dia do caboclo amazônida<sup>12</sup> e repassadas através das gerações<sup>13</sup>.

A construção do hábito alimentar de um indivíduo, ou seja, das escolhas referentes à comida são, segundo Pacheco (2008, p. 220), “contextualizadas e fruto de uma disposição adquirida”. O hábito referente às escolhas alimentares está ligado diretamente à formação da identidade social de um indivíduo, uma vez que essas escolhas determinam quais os alimentos aceitos em um determinado grupo e os que não são, podendo estes ser assimilado em outras sociedades como, por exemplo, o consumo de carne de cachorro na Ásia (CONTRERAS; GRACIA, 2004, p. 15; MINTZ, 2001, p. 31).

El comer sirve de signo entre los que participan en la ocasión comensal, pues constituye un marcador de pertenencia, a la vez de inclusión y de exclusión social: se consumen aquellos platos que se consideran propios, ante las comidas de los otros, diferentes (CONTRERAS; GRACIA, 2004, p.15; grifos do autor).

O ato de comer é essencial na vida do indivíduo e o comportamento alimentar é assimilado no dia a dia, através de experimentações, de ensinamentos, de censuras e incentivos a certos tipos de alimentos e a outros não (CANESQUI, 1988, p. 211). Essa

---

<sup>11</sup> Segundo Moran (1990, p. 176) um dos maiores problemas dos povos da região Amazônica era a de produzir em uma terra “deficiente em nutrientes, altamente ácida e com níveis tóxicos de saturação de alumínio”. A mandioca se adaptou a este tipo de sistema oligotrófico tornando-se, dessa forma, em uma das principais espécies cultivadas e principal fonte de energia na alimentação dos povos da região Amazônica.

<sup>12</sup> Conforme o “Idicionário Aulete”: (a.ma.zô.ni.da) s2g. 1. Pessoa nascida ou que vive na Amazônia. a2g. 2. Ref. à Amazônia. [F.: Do top. Amazônia + -ida1.]. In: <http://aulete.uol.com.br/nossoaulete/amaz%C3%B4nida>. Acessado em: 25 de março de 2013.

<sup>13</sup> Murrieta (2001, p. 54) afirma que a escolha e o consumo da mandioca e seus subprodutos, entre eles a farinha, é um hábito “adquirido, intimamente conectado às rotinas da vida cotidiana, às regularidades dos ciclos sociais e ecológicos, e a um certo sentido de lugar”.

conjuntura de ações corrobora na construção do hábito alimentar. Neste contexto Mintz (2001, p. 30) afirma que o “comportamento relativo à alimentação revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido”.

A criança cresce em um ambiente familiar que tem um comportamento alimentar definido, que se repete dia após dia e ao qual ela se adapta. Este processo não se reduz à simples repetição de determinadas experiências gustativas, pois o papel que os outros membros da família exercem, ao elogiarem ou censurarem alguns alimentos e preparações, contribui para a aquisição de hábitos (PACHECO, 2008, p. 221).

Cada grupo social possui um quadro de referência que guia a escolha dos alimentos – alguns são compartilhados com outros grupos, outros são exclusivos – esse conjunto constitui um *corpus* mais ou menos estruturado que se correspondem e, por essa razão, confere uma particularidade, um diferencial (CONTRERAS; GRACIA, 2004, p. 216; grifos do autor).

O primeiro referencial das práticas alimentares é adquirido no âmbito familiar, aonde o indivíduo tem o primeiro contato com o alimento, pois a família é o “*locus* da organização do consumo alimentar” (CANESQUI, 1988, p. 212). É dentro do âmbito familiar que os primeiros costumes, normas, regras de sociabilidade, referentes ao ato de comer, são repassados e assimilados pelo indivíduo (MINTZ, 2001, p. 32; PACHECO, 2008, p.219). Porém esses hábitos podem ser modificados ao longo do tempo.

Bourdieu (2009, p. 191) afirma que as condições sociais e econômicas podem modificar determinados hábitos. O acesso ou a restrição a um determinado alimento, a mudança para outros lugares, questões ambientais, podem influenciar nas práticas alimentares. Peña e Molina (1999, p. 4) afirmam que a mídia, os comerciais, as marcas e mudanças sociais e demográficas podem, de alguma forma, influenciar e modificar as escolhas alimentares. Mintz (2001, p. 47) afirma que o hábito alimentar pode mudar completamente ao longo dos anos, “mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem”.

O hábito alimentar é passível de mudanças devido ao seu caráter adaptativo, variando de acordo com as diferentes condições de existência que o ser humano enfrenta e que varia com o tempo e com o espaço (GÓES, 2008, p. 394). De acordo com mesmo autor “conhecer o modo de obtenção dos alimentos, quem e como são preparados, carrega uma quantidade considerável de informações sobre o funcionamento de uma sociedade”.

Acevedo Marin e Castro (1998, p. 162, 163), em estudo de grupos negros no alto do Rio Trombetas, Baixo Amazonas, demonstram que esses grupos necessitaram adaptar suas

práticas alimentares à realidade imposta pelo sistema escravista e, posteriormente, pelas fugas para as formações dos quilombos. As autoras afirmam que esses grupos inventaram novas práticas coletivas de produção e cooperação, numa permanente “reinvenção de seus conhecimentos ecológicos”, baseado na troca de saberes com as culturas indígenas e na adaptação ao novo ecossistema.

Murrieta (2001, p. 41) apresenta várias razões para as diferentes escolhas e possíveis mudanças nos hábitos alimentares de um indivíduo ou grupo social: a) a interação dialética entre as estruturas habituais do cotidiano; b) os ciclos ecológicos dos recursos naturais; c) a dinâmica político-econômica dos mercados locais e regionais e; d) as representações de classe e preferências individuais.

Canesqui (1988, p. 208) acrescenta o fator cultural, quando trata dos tabus alimentares, como fator decisivo na formação do *habitus* alimentar de um grupo e/ou comunidade, uma vez, que alguns alimentos são considerados inadequados para o consumo, segundo regras culturais, sendo taxados de bom ou mal para a saúde das pessoas.

As práticas alimentares desenvolvidas pelo caboclo amazônico e dos demais grupos que formam a população amazônica, entre eles os negros, sofreram processos adaptativos ao longo da história, principalmente, pela mesclagem dos conhecimentos desses povos (indígenas, negros, europeus, asiáticos entre outros), numa constante “reinvenção de seus conhecimentos” (ACEVEDO MARIN; CASTRO, 1998, p. 163). Esta reinvenção contribuiu na formação de práticas alimentares características da região amazônica e ribeirinha, baseada, principalmente, na extração de produtos florestais, na pesca e na produção agrícola da mandioca, considerada a espécie de maior importância social, cultural e econômica da região amazônica (WAGLEY, 1988, p. 261; ACEVEDO MARIN; CASTRO, 1998, p. 162; MENDES, 2006, p. 36; MORAN, 1990, p. 176).

Os grupos rurais amazônicos desenvolveram – baseados no ecossistema local, nos ciclos ecológicos dos recursos naturais e na influência de diversos grupos étnicos formadores da população local – gostos, costumes, práticas alimentares e produtivas específicas, visando sua reprodução social, cultural e econômica. Portanto, para o melhor entendimento dessas práticas se faz necessária analisar não apenas os costumes locais de uma comunidade/localidade, mas também as influências externas que rodeiam esta sociedade, seu desenvolvimento, assimilação e continuidade.

#### 2.4. QUINTAIS PRODUTIVOS: AGROEXTRATIVISMO COMO FONTE ALIMENTAR.

O extrativismo teve papel primordial no processo de ocupação e no desenvolvimento da Amazônia. As primeiras atividades desenvolvidas na Amazônia Brasileira eram de caráter primário, ou seja, baseados, principalmente, na extração de produtos florestais, na caça e na pesca (REIS, 1960, p. 13; HOMMA, 1982, p. 251).

O potencial extrativista da Amazônia foi observado pelo grande número de espécies vegetais com capacidade econômica e comercial, as chamadas especiarias ou *Drogas do Sertão* como: o cravo (*Syzygium aromaticum* (L.) Merrill & Perry.), a canela (*Cinnamomum zeylanicum* J.Presl), a baunilha (*Vanilla pompona* Plum. ex Mill. 1754), o anil (*Indigofera tinctoria* L.), a castanha-do-Pará (*Bertholletia excelsa* H.B.K.), salsaparrilha (*Smilax spp.*), raízes aromáticas, urucum (*Bixa orellana* L.), salsa (*Petroselinum crispum* (Mill.) Nym.), sementes oleaginosas e o cacau (*Theobroma arábica* L.); a madeira e produtos de origem animal: a tartaruga (*Podocnemis expansa* Schweigger, 1812), bem como seus ovos, e o manacaru/peixe-boi (*Trichechus inunguis* Natterer, 1883) que serviram em escala comercial e obtiveram significativa aceitação pelo mercado externo e foram amplamente solicitados (REIS, 1960, p. 13,14; SALLES, 1971, p. 07).

Os planos de colonização portuguesa eram baseados numa política de produção tipo *plantation*, considerada de maior rentabilidade. Porém, segundo Costa (2012, p. 38), a realidade Amazônica dificultou a implantação das técnicas agrônomicas desenvolvidas pelos portugueses, resultando em baixa produtividade. A existência, como mencionado acima, de uma natureza rica e de “produtos ‘prontos’, carecendo apenas serem colhidos” e a existência de mercado “consolidado para algumas dessas mercadorias”, estimulou o desenvolvimento de uma economia de base extrativista (COSTA, 2012, p. 26).

A economia extrativista era considerada uma solução inferior – pois era baseada no uso do trabalho indígena e considerada de baixa rentabilidade –, quando comparada com uma economia com base na produção agrícola – utilizando o trabalho escravo africano e mercadorias de alta rentabilidade, entre eles o açúcar (COSTA, 2012, p. 26; SALLES, 1971). Costa (2012, p. 45) afirma que o Governo Português continuou a estimular a produção agrícola na Amazônia e a partir de 1750, com a gestão Pombalina essa realidade começou a se modificar com o aumento significativo de uma economia baseada na mão de obra escrava e no trabalho livre em substituição ao trabalho indígena e do extrativismo.



Dentre as espécies cultiváveis a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) foi à espécie agricultável que obteve maior atenção, por ser, praticamente, a única com potencial comercial na época<sup>14</sup>, uma vez que os indígenas já desenvolviam essa cultura em sua lavoura de subsistência, possuindo, assim, conhecimento para seu desenvolvimento (SALLES, 1971).

A descoberta de outro gênero florestal com alta capacidade econômica, as seringueiras (*Hevea brasiliensis* L.), ocasionou uma regressão nos investimentos na atividade agrícola e um maior investimento e de projetos na Amazônia voltados para a produção da borracha ou látex, devido à elevada demanda por esse produto no mercado mundial, principalmente os mercados Europeu e Estadounidense (REIS, 1960, p. 16). Nesta perspectiva Reis (1960, p. 17) afirma que “a história do processo econômico da Amazônia Brasileira tem sido representada pelos altos e baixos da procura – dos produtos florestais e animais da região. Procura efetuada pelos mercados da Europa e dos Estados Unidos”.

Esta realidade é facilmente observada pelos diferentes ciclos de desenvolvimento econômico ocorridos na região como o ciclo das *Drogas do Sertão* e o ciclo da Borracha, ambos com seus altos e baixos na balança comercial brasileira.

As economias baseadas no extrativismo eram condenadas ao desaparecimento, pois, segundo Homma (1993, p. 17), eram caracterizadas em quatro fases: *Expansão* (existência de reservas ou posição monopolística do recurso); *estabilização* (equilíbrio entre demanda e oferta; aumento da produção e dos preços; estímulos ao uso racional); *declínio* (desequilíbrio demanda/oferta, queda na qualidade e na quantidade) e *fase do plantio domesticado*. Além de serem denominadas como predatórias ou destrutivas devido ao esgotamento dos recursos naturais como nos casos da extração do pau-brasil (*Caesalpinia echinata* Lam. 1785) e do mogno (*Swietenia macrophylla* R.A.King 1886), os quais foram, quase, extintos (ALLEGRETTI, 1996, p. 17; CASTRO, 1965, p. 42). Allegretti (1996, p. 16) afirma que tais alegações associaram o extrativismo a uma ideia evolucionista e com utilização de técnicas primitivas e, por isso, renegado ao desaparecimento na medida em que novas tecnologias foram sendo assimiladas e empregadas.

Murrieta et al (1989, p. 148) afirmam que o caboclo amazônico<sup>15</sup> desenvolveu um sistema adaptativo baseado no conhecimento das populações que outrora habitavam a região antes da colonização européia, proporcionando uma autossuficiência e independência dos

---

<sup>14</sup> Acarretado pela sua elevada adaptação ao ecossistema oligotrófico da região amazônica (MORAN, 1990, p. 176).

<sup>15</sup> Camponês histórico da Amazônia (STEPHEN NUGENT apud MURRIETA (1998, p. 02).

mercados externos, possibilitando sua sobrevivência e a continuidade de seu modo de vida, mesmo “quando absorvidos por atividades essencialmente voltadas para a comercialização”. Este sistema adaptativo objetiva estabelecer uma harmonia, entre o homem e a natureza, baseada na preservação do espaço, dos recursos naturais e na não destruição “do delicado complexo equilíbrio” existente entre as florestas e os rios da região necessários para sua reprodução social, cultural e alimentar (ALLEGRETTI, 1996, p. 26).

A autossuficiência, do caboclo amazônico em relação ao mercado, foi alcançada devido ao desenvolvimento de atividades dentro da unidade de produção envolvendo práticas extrativas, pesqueiras, agrícolas e pecuária de pequena escala, com produção voltada tanto para a subsistência (autoconsumo) quanto para a comercialização. Estas atividades garantiram a continuidade da unidade de produção indiferente dos altos e baixos do mercado externo durante os diferentes ciclos econômicos que surgiram na região amazônica (MURRIETA et al, 1989, p. 148; ALEGRETTI, 1996, p. 22; CERDEIRA et al, 1997; JARDIM et al, 2004).

Wagley (1988, p. 261-262) descreveu a importância do extrativismo para a reprodução social, cultural e econômica de comunidades amazônicas, principalmente, durante os “surtos” econômicos que montam a história do desenvolvimento da região. Nesses períodos de “surtos”, como o da borracha, essas populações participavam efetivamente do comércio dessa matéria-prima, extraindo e vendendo o látex para os centros comerciais da época.

Josué de Castro em seu livro *Geografia da fome* (1965, p. 42) apesar de criticar e chamar a prática extrativista de “destrutiva”, demonstra diferentes práticas desenvolvidas na Amazônia, que vão desde a simples coleta de sementes, frutos, raízes e cascas de árvores; a prática da caça e da pesca até a extração do látex, óleos e resinas vegetais. Estas práticas eram desenvolvidas tanto com objetivos comerciais (geração de renda) quanto de subsistência (consumo). Castro (1965, p. 51) comenta ainda sobre o papel que as frutas nativas, principalmente do açaí, detêm na alimentação da população amazônica.

Murrieta (1998, 2001) e Murrieta et al (1989), em estudo sobre a comunidade de Itiqui no Baixo Amazonas, demonstram a importância do pescado e das frutas na alimentação dessa comunidade. Segundo Murrieta (1998, p. 09) a alimentação do caboclo amazônico é composta de dois elementos principais: o peixe e a farinha de mandioca. Outros elementos como frutas, cereais, arroz e feijão também fazem parte da dieta, porém atuam de forma secundária, aparecendo com menos frequência no prato do amazônida.

Para as comunidades negras o extrativismo desenvolveu papel importante no processo de fixação e escolha dos seus territórios (ALMEIDA, 2002, p. 49). A viabilidade agrícola e a

existência de recursos naturais passíveis de utilização foram, segundo Acevedo Marin e Castro (1998, p. 41) e Nascimento Junior et al (2000, p. 50), características importante na ocupação quilombola ao longo do Rio Trombetas no Baixo Amazonas.

Apesar da característica isolada para a formação dos quilombos, os negros desenvolviam transações comerciais com cidades e comunidade próximas (O'DWYER, 2002, p. 268; ALMEIDA, 2002, p. 50, NASCIMENTO JUNIOR et al, 2000, p. 52; ACEVEDO MARIN; CASTRO, 2004, p. 162). Segundo Almeida (2002, p. 50) e Acevedo Marin e Castro (2004, p. 37) as comunidades negras desenvolveram estratégias para comercializar sua produção, desde o comércio clandestino “com regatões que subiam o rio Trombetas” ou “vinham intercambiar produtos no *próprio porto de Óbidos*<sup>16</sup>”. (grifos do autor). Esta situação também foi relatada por Acevedo Marin e Castro (2004, p.37) na comunidade negra do Abacatal, próxima a cidade de Belém, Pará. Segundo as autoras os negros da comunidade comercializavam seus produtos: frutas, peles de animais silvestres e produtos agrícolas nos portos da Palha e do Ver-o-Peso, principal feira da capital, utilizando como meio de acesso a esses locais os rios da região.

Acevedo Marin e Castro (1998, p. 162) e Nascimento Junior et al (2000, p. 52) descrevem a importância das comunidades negras para o comércio regional do Baixo Amazonas. Essas comunidades forneciam produtos como café, tabaco, castanha, salsaparrilha e cacau nativo. Apesar da necessidade das transações serem feitas de maneira escondida, seus produtos eram considerados de grande qualidade, principalmente, o tabaco (ACEVEDO MARIN; CASTRO, p. 109).

O extrativismo tem desempenhado papel importante no processo de reprodução social, cultural e econômica das populações que habitam a região amazônica, necessitando, portanto, o desenvolvimento de estudos que possibilitem sua continuidade, respeitando os critérios culturais e dinâmicos desenvolvidos e em constante processo de atualização por essas populações.

---

<sup>16</sup> Município paraense pertencente à mesorregião do Baixo Amazonas e à microrregião de Óbidos. A sede municipal apresenta as seguintes coordenadas geográficas: 01° 54' 00” de latitude sul e 55° 31' 00” de longitude (IDESP, 2012a)

## 2.5. PRO GASTO DA CASA<sup>17</sup>.

Wolf (1976, p. 28) afirma que a unidade de produção familiar desenvolve um processo organizativo que tem como objetivo principal suprir as necessidades da unidade familiar, a qual possui “tanto ‘bocas’ para alimentar quanto ‘mãos’ para trabalhar”. Assim, segundo Chayanov apud Heredia (1979) os produtores familiares desenvolvem estratégias de reprodução que objetivam encontrar um equilíbrio entre as necessidades dos seus membros e os esforços necessários para supri-los.

Essa relação “mãos” e “bocas” dentro da unidade familiar define um “consumo familiar socialmente necessário” (GARCIA JR, 1983, p. 103) e as estratégias de produção que serão empregadas dentro da unidade de produção para saná-lo, tais como: a escolha das espécies cultivadas, o destino (autoconsumo ou comercialização), produzir ou comprar (GRISA; SCHNEIDER, 2008, p. 487).

A produção para o autoconsumo<sup>18</sup>, como estratégia de reprodução social da unidade familiar, surge na perspectiva de suprir as necessidades da unidade familiar de maneira direta e de aumentar a autonomia da unidade de produção (HEREDIA, 1979, p.; WOLF, 1976, p. 33).

Na primeira perspectiva, Wolf (1976, p. 17 - 21) descreve e divide as necessidades do estabelecimento familiar em: mínimo calórico (consumo mínimo diário de calorias); fundo de manutenção (os gastos necessários para a restauração e manutenção de equipamentos e meios de produção) e fundo cerimonial (gastos destinados às atividades sociais).

Neste contexto, o produtor organiza a unidade de consumo e a de produção com o intuito de garantir a subsistência de sua família através de estratégias de produção que podem ou não envolver atividades produtivas como: o cultivo de espécies alimentares, a caça, a pesca, o extrativismo e, se necessário, o desenvolvimento de atividades não-agrícolas para complementar o seu rendimento (GRISA; SCHNEIDER, 2008).

Brondízio e Neves (1997, p. 168) afirmam que o caboclo amazônico desenvolveu um sistema adaptado “sustentado por práticas de subsistência eminentemente indígenas”. Estas práticas tinham como estratégia principal a combinação de atividades e usos dos recursos naturais, como: a agricultura, a pesca, o extrativismo e a caça (CERDEIRA et al, 1997, p. 1).

---

<sup>17</sup> Expressão utilizada por Dona Ivanilda, moradora da Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui, durante a entrevista, referindo-se ao destino principal dado à produção da roça.

<sup>18</sup> A parte da produção destinada para o consumo dos membros da unidade familiar (GRISA; SCHNEIDER, 2008).

Esta adaptação foi sendo construída ao longo da história de ocupação da Amazônia a partir da combinação/miscigenação de culturas e conhecimentos entre populações indígenas, europeias e africanas em uma contínua “reinvenção de seus conhecimentos ecológicos” (BRONDÍZIO; NEVES, 1997, p. 168; ACEVEDO MARIN; CASTRO, 1998, p. 163).

Dentre essas populações a indígena foi a principal influência no sistema produtivo do caboclo ou do povo amazônico. O conhecimento dessa população, habitante anterior ao descobrimento e, por isso, já adaptada ao clima e conhecedora do ecossistema, influenciou nas técnicas de cultivo, no preparo dos alimentos, na coleta dos frutos, na pesca e nas técnicas de extração dos recursos naturais (BRONDÍZIO; NEVES, 1997, p. 169-170).

Segundo Brondízio e Neves (1997, p. 169) e Brondízio, Safar e Siqueira (2002, p. 68-70) essa produção com características de subsistência, destina-se ao autoconsumo e à geração de renda através da comercialização com mercados locais e/ou regionais. A produção de autoconsumo atende, neste contexto, às necessidades da unidade familiar, tanto de forma direta (o consumo) quanto de forma indireta (comercialização, geração de renda), neste último caso a renda obtida com a venda desses produtos suprirá as necessidades que não podem ser atendidas diretamente pela unidade de produção (GARCIA JR, 1983, p. 111; GRISA; SCHNEIDER, 2008, p. 485).

A manutenção de uma “lavoura de subsistência” é, segundo Garcia Jr (1983, p. 128, aspas do autor), uma estratégia adotada pelo pequeno produtor para “garantir diretamente uma faixa fundamental do consumo alimentar”, tornando-se, portanto, um instrumento na redução da vulnerabilidade, da insegurança alimentar e da pobreza nos estabelecimentos rurais ao se tornar uma fonte direta de alimentos (GRISA; SCHNEIDER, 2008, p. 484).

Na busca desse objetivo o produtor tende a cultivar espécies que possam atender às necessidades da família tanto diretamente (consumo) quando indiretamente (comercialização). Portanto, a alternatividade da espécie a ser cultivada, ou seja, que possa ser vendida ou consumida é fator primordial no desenvolvimento da “lavoura de subsistência” (GRISA, 2007, p. 25).

Nas comunidades ribeirinhas da Amazônia, conforme dito anteriormente no item 2.3, a alimentação baseia-se no binômio peixe e na farinha de mandioca (ADAMS et al, 2005, p. 10; MURRIETA, 2001, p. 48). A mandioca, amplamente difundida nas comunidades indígenas, é a principal espécie cultivada nas lavouras do caboclo amazônico, devido a sua alternatividade. A farinha de mandioca é o alimento base da alimentação cabocla, sendo consumida diretamente ou na forma de mingaus, bijus, bolos entre outros. A farinha por ser um alimento

seco é de fácil conservação, podendo ser estocada para ser consumida ou comercializada quando houver necessidade dentro da unidade familiar.

A alternatividade também pode ser observada na prática da pesca em comunidades caboclas ribeirinhas da Amazônia. Segundo Cerdeira et al (1997, p. 215) a produção gerada por esta prática é destinada tanto para subsistência, ou seja, destinada ao consumo da unidade familiar, quanto para a comercialização. A pesca, como atividade de produção assim como a *roça*, tem como objetivo manter o equilíbrio entre a penosidade da atividade desempenhada e as necessidades da unidade familiar.

Grisa (2007, p. 27) afirma também que a alternatividade proporciona maior autonomia da unidade de produção, uma vez, que o misto entre consumo e comercialização permite ao produtor um maior controle frente às flutuações do mercado, podendo garantir de forma eficiente o equilíbrio na unidade de produção e uma maior autonomia (WOLF, 1976, p. 33). Sen *apud* Kageyama (2008, grifos do autor) afirma que quanto maior for o grau de autonomia dos produtores ou o seu *entliment* – “a capacidade das pessoas de ter controle sobre quantidades de alimentos por intermédios legais disponíveis na sociedade, incluindo as possibilidades de produção [...]” –, maior será o grau de *desenvolvimento* alcançado por aquele determinado grupo e maior será o seu poder de competitividade frente ao mercado.

Acevedo Marin e Castro (1998, p. 109), Acevedo Marin e Castro (2004, p. 100) e Nascimento Junior et al (2000, p. 52) comentam sobre o importante papel desenvolvido pela economia agroextrativista das comunidades quilombolas da região amazônica. Os autores demonstram que as comunidades quilombolas comercializavam uma gama de produtos tanto de origem extrativa quanto agrícola – sendo algumas consideradas de alta qualidade, como a farinha de mandioca e o tabaco – com centros urbanos, mesmo que de maneira clandestina, garantindo sua reprodução e fixação nos territórios escolhidos para a formação dos quilombos.

A existência de espaços designados para o desenvolvimento de uma atividade produtiva em comunidades quilombolas também é apontada por Almeida (2002, p. 49, 50). Segundo este autor “existe copiosa documentação” que enfatiza a existência de áreas de cultivo e de benfeitorias construídas pelos quilombolas. Estas benfeitorias foram utilizadas, pelo Governo do Maranhão, no processo de colonização da região, sendo essas áreas e construções destinadas à “famílias de migrantes cearenses fugidos da seca de 1877”.

O desenvolvimento de atividades agrícolas, da pesca, da caça e do extrativismo teve papel primordial na escolha dos territórios para a formação das comunidades quilombolas, na

sua continuidade e na construção de sua autonomia. Costa (2011, p. 414) relata – em estudo sobre comunidade quilombola da região nordeste do estado do Pará, referindo-se a um tempo passado de abundância – a importância dessas práticas na reprodução social, econômica e na alimentação dos quilombolas dessa localidade. Barbosa e Acevedo Marin (2010, p. 28) comentam da importância que o cultivo da mandioca teve na permanência de comunidades quilombolas na região do Rio Capim quando da escassez da caça, da pesca e de produtos florestais.

Silva et al (2006; 2008a) descrevem a importância da *roça* na alimentação e na geração de renda para comunidades quilombolas do Baixo Amazonas. O cultivo de espécies como: melancia, feijão, milho e, principalmente, da mandioca possibilitou que essas comunidades participassem do mercado local, assim como, garantissem, apesar da dificuldade de transporte e locomoção até a cidade mais próxima, o sustento da unidade familiar e da unidade de produção através do autoconsumo e da comercialização desses produtos (BARBOSA; ACEVEDO MARIN, 2010, p. 28; SILVA et al, 2006; 2008a).

O sistema produtivo desenvolvido pelo caboclo amazônico, pelas comunidades negras, ribeirinhas entre outras, possibilitou sua permanência na região, apesar dos altos e baixos da economia regional (BRONDÍZIO; NEVES, 1997, p. 168). Os autores afirmam ainda, que o contínuo desenvolvimento desse sistema produtivo, como base econômica, permitiu que esses povos pudessem participar efetivamente desses momentos de “surto” econômicos<sup>19</sup>, agregando renda a unidade de produção, porém sem se tornar dependente e mantendo sua autonomia com relação aos mercados comerciais. Lima et al (2001, p. 69) comentam sobre a importância da lavoura de subsistência e sua contribuição na fixação no caboclo em seu território, evitando o êxodo dessa população nos tempos de crise dos grandes ciclos econômicos.

A produção para autoconsumo, segundo Adams et al (2005, p. 02), ainda é vista como um “conjunto de práticas simples e completamente refém dos fatores naturais, e não de fatores históricos e político-econômicos”. Por essa razão ainda é considerada como um tipo de produção arcaica e/ou primitiva e, portanto, passível de substituição quando da inserção de novas tecnologias, formas e lógicas de produção, principalmente, devido à tendência de maior

---

<sup>19</sup> Costa (2012, p. 21) define como ciclos econômicos baseados em *commodities*. Nesse contexto três ciclos econômicos são definidos, segundo o autor, para a Amazônia: “ciclo das drogas do sertão” (entre os séculos XVII e XVIII), “ciclo agrícola” (curto de 1755 a 1777) e “ciclo da borracha”, meado do século XVIII até início do século XX.

inserção dos pequenos produtores nas lógicas de mercado (GRISA; SCHNEIDER, 2008, p. 03). Porém, segundo os autores, essa lógica desenvolvimentista não ocorreu e a produção de alimentos para o autoconsumo continua sendo uma das principais estratégias de reprodução social, cultural e econômica, principalmente nas pequenas propriedades rurais, diminuindo sua vulnerabilidade social, garantindo a segurança alimentar, a autonomia e a permanência da unidade familiar em seus territórios.

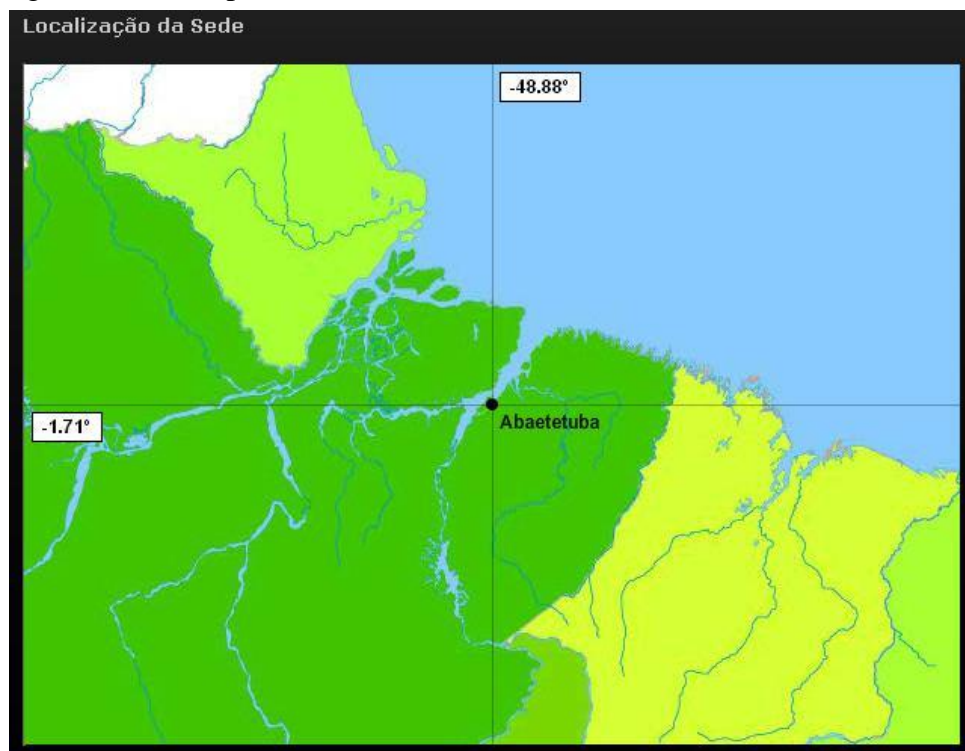


### 3. SITUANDO A ÁREA DE ESTUDO

#### 3.1. O MUNICÍPIO DE ABAETETUBA.

O Município de Abaetetuba localiza-se a aproximadamente 56 km da capital do Estado do Pará, Belém, Brasil e pertence à Mesorregião do Nordeste Paraense e à Microrregião de Cametá. A sede municipal possui as seguintes coordenadas geográficas: 01° 43' 24" de latitude Sul e 48° 52' 54" de longitude a Oeste de Greenwich (Figura 2).

Figura 2 - Município de Abaetetuba no Estado do Pará, Brasil.

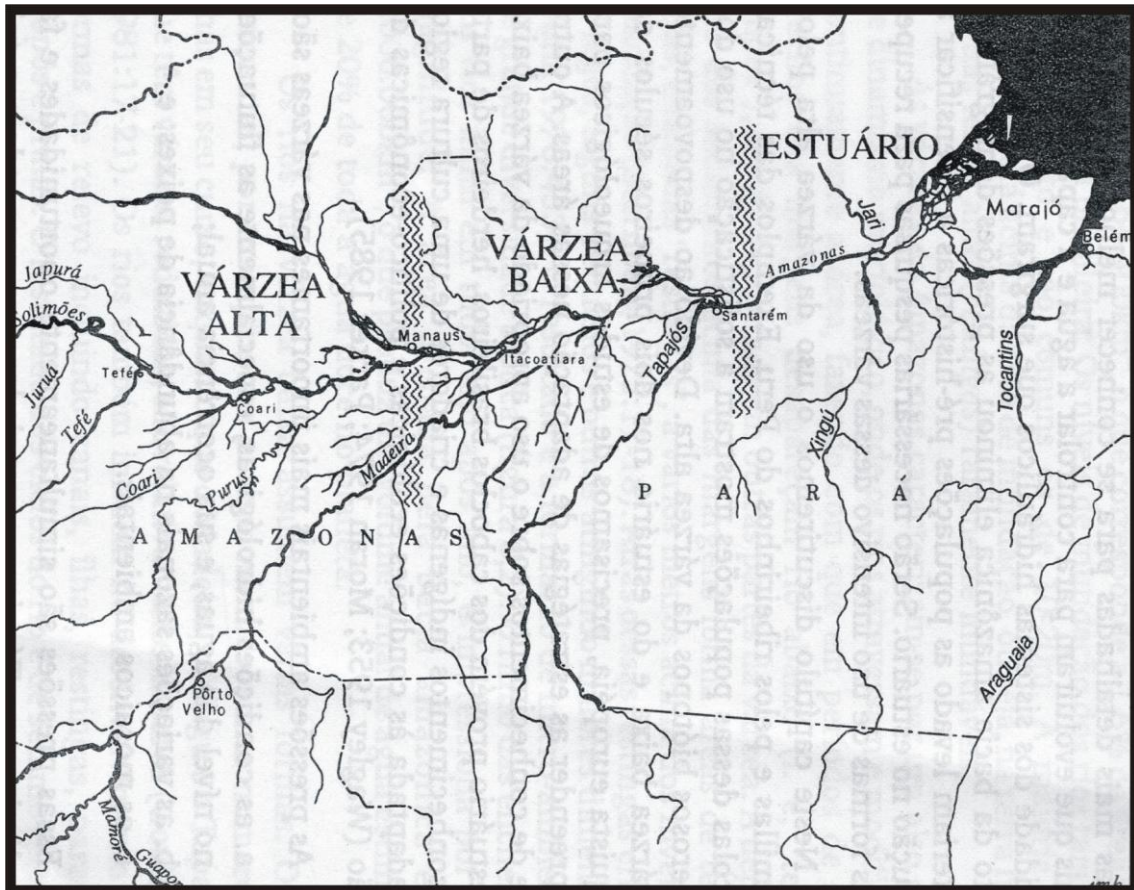


Fonte: IBGE (2012)

O Município de Abaetetuba limita-se ao Norte pelo Rio Pará e pelo Município de Barcarena; a Leste pelo Município de Moju; ao Sul pelos Municípios de Igarapé-Miri e Moju e a Oeste pelos Municípios de Igarapé-Miri, Limoeiro do Ajuru e Muaná. O Município se localiza em área de várzea de estuário, ecossistema que se estende da foz do Xingu até a ilha do Marajó (MORAN, 1990, p. 229; Figura 03). O ecossistema de estuário diferencia-se do ecossistema de várzea baixa pela “influência diária da água salina, pela influência das marés e pela riqueza aquática”. Essa influência é responsável pelo ciclo dinâmico dos rios nesse ecossistema, que “enchem duas vezes por dia, ao invés de uma vez por ano, como nas várzeas

rio acima”. Este tipo de várzea forma-se sobre solos barrentos e apresenta abundância de palmeiras de um número limitado de espécies (MORÁN 1990, p. 229).

Figura 3 – Os diferentes tipos de várzeas existentes na Amazônia brasileira.



Fonte: Morán (1990).

A origem do Município de Abaetetuba tem ligação com o processo de catequização dos povos indígenas das tribos Motiguar e Abaeté e da colonização das vilas de Abaeté e São Miguel de Beja. Frades capuchinhos, provenientes do Convento do Una em Belém, construíram uma aldeia com caráter de missão religiosa chamada Samauma, por volta de 1635, posteriormente denominada São Miguel de Beja pelo Governador Francisco Xavier de Mendonça Furtado (IDESP, 2012b, p. 06).

A vila de Abaeté tem origem na formação da sesmaria concedida ao português Francisco de Azevedo Monteiro na região do Baixo-Tocantins, por volta de 1745. Elevou-se à categoria de Freguesia<sup>20</sup> em 1797 agregada ao território de São Miguel de Beja. Somente em 1883, através da assinatura da Lei nº 973, a Freguesia de Abaeté foi elevada à condição de

<sup>20</sup> Unidade territorial de administração limitada (IDESP, 2012b).

vila, criando-se, assim, o Município de Abaetetuba. Porém o status de cidade foi concedido apenas em 1895 pelo então Governador do Estado do Pará Lauro Sodré (IDESP, 2012b, p. 07).

O Município de Abaetetuba possui uma população estimada de 141.100 habitantes distribuídos em 1.611 km<sup>2</sup>. A população de Abaetetuba, segundo critérios de cor ou raça, apresenta uma predominância de pardos (67,65%), seguida de brancos (28,64%) e negros (3,11%), com um Índice de Desenvolvimento Humano - IDH de 0,706 (IBGE, 2012).

Na agricultura o Município tem como principal produto de lavoura temporária a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) com uma área colhida (em 2011) de 1.200 ha, seguido da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) com 100 ha e do arroz (*Oryza sativa* L.) com 60 ha. Essas áreas representaram, no ano de 2008, uma produção equivalente de 18.000, 3.000 e 60 toneladas, respectivamente. Na lavoura permanente o coco-da-baia (*Cocos nucifera* L.) com 320 ha, a pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.) com 190 ha e a banana (*Musa* L. spp) com 50 ha são os produtos com maior destaque. Na pecuária, a criação de aves e suínos aparece com um efetivo de rebanho de 115.500 e 17.386 cabeças, respectivamente, no ano de 2011, como a produção principal do Município de Abaetetuba (IBGE, 2012).

O Município de Abaetetuba possui, segundo dados do INCRA (2012a), 4 territórios quilombolas titulados: Ilhas de Abaetetuba, Bom Remédio, Samaúma e Ramal do Piratuba. Esses territórios abrangem um total de 11 comunidades quilombolas beneficiando, aproximadamente, 1005 famílias negras.

### 3.2. A COMUNIDADE QUILOMBOLA DO BAIXO ACARAQUI.

A comunidade do Baixo Acaraqui forma junto com outras 7 comunidades quilombolas (Tabela 1) o Território Quilombola das Ilhas de Abaetetuba (Figura 4).

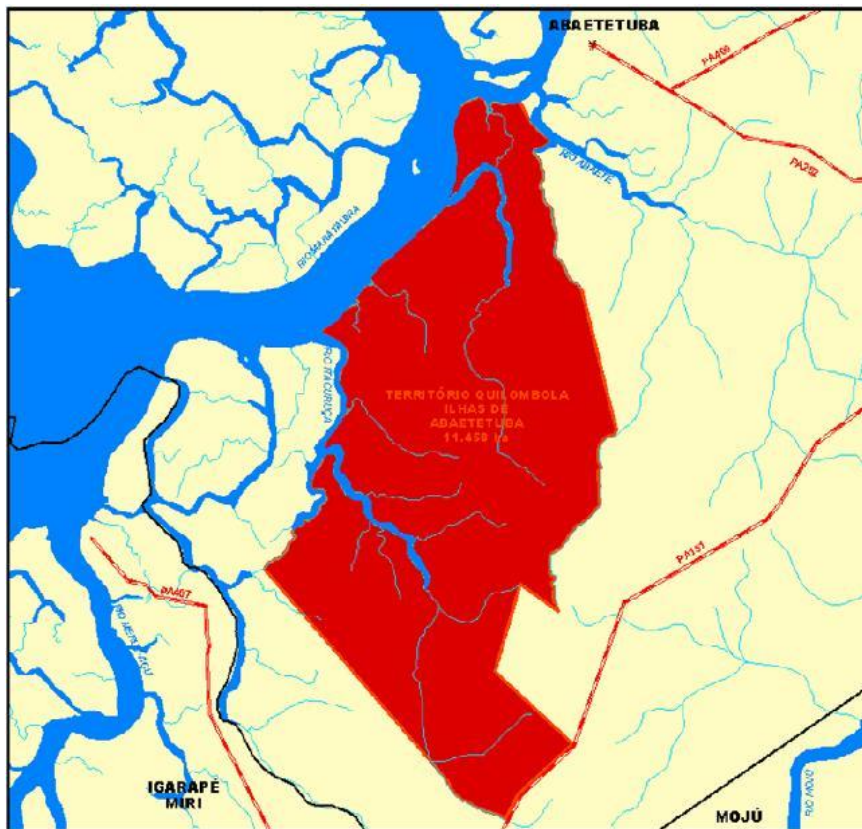
Tabela 1 – Comunidades, nº de casas e famílias que formam o Território Quilombola das Ilhas de Abaetetuba, Pará.

<b>Comunidade</b>	<b>Casas</b>	<b>Famílias</b>
<b>Médio Itacuruçá (Igarapé São João)</b>	200	91 <sup>21</sup>
<b>Médio Acaraqui</b>	39	41
<b>Baixo Acaraqui</b>	35	40
<b>Alto Itacuruçá</b>	75	123
<b>Baixo Itacuruçá</b>	180	233
<b>Arapapu</b>	25	37
<b>Rio Tauare-Açú</b>	65	78
<b>Jenipaúba</b>	46	56
<b>TOTAL</b>	<b>665</b>	<b>701</b>

Fonte: Iterpa (2010).

<sup>21</sup> O número de famílias da Comunidade do Médio Itacuruçá não é encontrado no relatório do ITERPA, esse valor foi encontrado na diferença entre as somatórias das famílias das demais comunidades e o total de famílias contido no relatório do INCRA (2012a).

Figura 4 – Território Quilombola das Ilhas de Abaetetuba<sup>22</sup>, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Iterpa (2010)

O título de reconhecimento da área quilombola de Abaetetuba foi concedido em 2002, pelo ITERPA, em nome da Associação dos Remanescentes de Quilombo das Ilhas de Abaetetuba – ARQUIA e o território está localizado à margem esquerda do Rio Itacuruçá e à margem direita do Rio Ipanema, com área total de 9.076,1909 ha e perímetro de 66.336,75 m, numa distância de aproximadamente 60 km em linha reta da sede do Município de Ananindeua e 79 km da sede da capital, Belém, aonde residem 701 famílias (INCRA, 2012a). O acesso à área quilombola pode ser realizado por via rodoviária ou fluvial.

Pela via rodoviária, partindo da Rodovia BR 316, entra-se à direita na Alça Viária, até ao trevo da Rodovia PA – 151. Após percorrer aproximadamente 150 km, chega-se à Comunidade Quilombola do Médio Acaraqui, daí seguindo viagem via fluvial, aproximadamente 15 minutos em pequenas embarcações, até a Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui. Pela via fluvial, após a chegada em Abaetetuba, o deslocamento ocorre pelo

<sup>22</sup> O território quilombola das ilhas de Abaetetuba teve seu território retificado em dezembro de 2010 de 11.458,5320 ha para 9.076,1909 ha (INCRA, 2012).

Rio Pará, passando pelo Rio Arapapu e, em seguida, pelo Rio Acaraqui aonde fica localizada a comunidade estudada (ITERPA, 2010, p. 04).

A Comunidade quilombola de Baixo Acaraqui recebeu este nome por estar localizada às margens do Rio Acaraqui, em uma área, predominantemente de várzea com algumas áreas de terra firme (Figura 5). O acesso à comunidade é realizado, predominantemente, pela via fluvial, variando de 30 a 50 minutos o tempo de viagem, saindo da Feira do Beiradão, em Abaetetuba, até a entrada no Rio Acaraqui.

Na comunidade existem 35 (trinta e cinco) casas residenciais de madeira e/ou alvenaria, com 40 (quarenta) famílias (ITERPA, 2010). O sistema de fornecimento de água potável é inexistente, desse modo, as famílias quilombolas locais utilizam a água do rio Acaraqui nos afazeres diários (lavar louça, roupa) e para a higiene pessoal, sendo necessário a utilização de produtos industrializados como o sulfato de alumínio no clareamento da água utilizada na lavagem, especialmente, das roupas brancas. A água utilizada no consumo familiar é adquirida em poços existentes em áreas de terra firme, geralmente distantes, e as famílias fazem esse deslocamento em barcos carregando baldes, garrafas, carotes<sup>23</sup> e garrafões para realizar o transporte e trazer água potável para seus lares. O saneamento básico também é inexistente e as famílias utilizam banheiros com fossa a céu aberto, geralmente distantes das casas. O lixo é queimado no fundo dos quintais, uma vez que o sistema de coleta de resíduos sólidos é inexistente.

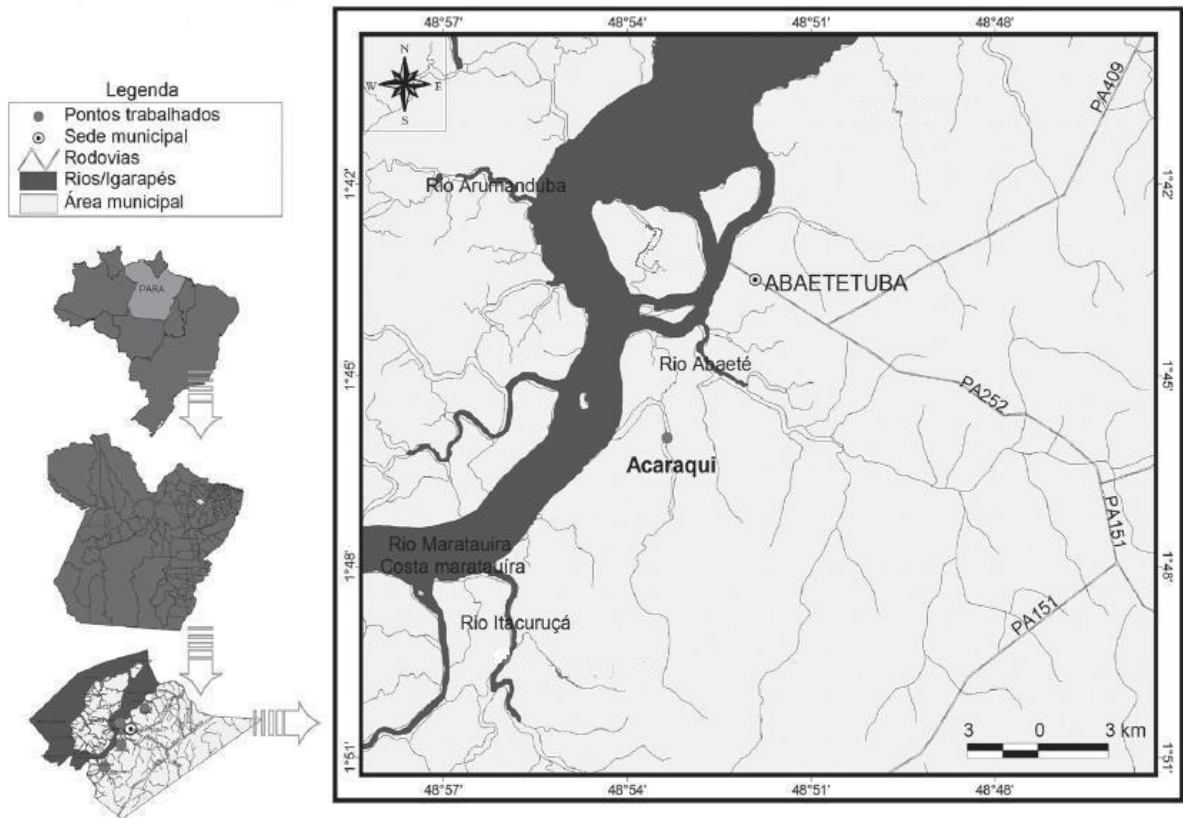
A educação básica na comunidade é garantida pelas duas escolas existentes na localidade: Escola Municipal de Ensino Infantil e Fundamental Nossa Senhora do Perpetuo Socorro e Santa Ângela. Ambas oferecem educação até a 4ª série ou 5º ano, em salas multisseriadas. Após esse período, os estudantes se deslocam para a cidade de Abaetetuba para dar continuidade aos estudos. Ambas oferecem merenda escolar para as crianças, porém, segundo os moradores, com presença predominante de produtos industrializados como: bolachas, achocolatados, sucos industrializados e enlatados. Segundo informações obtidas nas escolas apenas o açaí é inserido na merenda escolar, somente na época da safra do fruto (agosto – novembro/dezembro) na forma de mingau, geralmente misturado com arroz e, mesmo assim, em poucas ocasiões.

---

<sup>23</sup> Termo utilizado para identificar os vasilhames utilizados para carregar a água dos poços para as casas das famílias.

A comunidade possui serviço de energia elétrica e tem como principais fontes de renda o extrativismo do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.), do buriti (*Mauritia flexuosa* Mart.), a pesca e a produção e comercialização de carvão e mandioca.

**Figura 5** - Localização da Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Retirado e adaptado de Santos e Coelho-Ferreira (2012).

### 3.3. COLETA E ANÁLISE DE DADOS.

As informações desta pesquisa foram coletadas em quatro visitas a Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui, três realizadas no período de maio à outubro de 2012 e uma em Janeiro de 2013. O tempo de permanência em cada uma das visitas foi em média de 15 dias.

Foram entrevistas 25 das 35 famílias residentes na comunidade quilombola, alcançando, dessa maneira, 68,5 % das famílias locais (Tabela 8). Durante as entrevistas as informações foram coletadas utilizando as seguintes metodologias de pesquisa: observação participante, entrevista semi-estruturada, registro de áudio e imagens – segundo Poulain e Proença (2003, p. 374); listagem livre, segundo Santos e Coelho-Ferreira (2012) e oficina sobre os hábitos alimentares de acordo com Wietzman (2008).

A observação participante, utilizada durante todo o trabalho de campo, teve como princípio direcionador um maior envolvimento entre o pesquisador e a comunidade em questão, através da convivência com algumas famílias, e proporcionou a apropriação de informações que permitiram uma melhor compreensão da comunidade e de suas práticas produtivas e alimentares. Com essa metodologia foi possível observar situações do dia-a-dia da localidade, seu modo de vida, suas formas de produção e aquisição de alimentos, assim como informações sobre moradia, transporte e práticas desenvolvidas e não informadas durante as entrevistas.

As Entrevistas semi-estruturadas – guiadas por perguntas-chave, porém não fechadas – tiveram por objetivo estimular o entrevistado a falar abertamente sobre um determinado assunto, sem perder o foco da pesquisa e o direcionamento da entrevista. Através dessa metodologia buscou-se criar um ambiente confortável, no qual o entrevistado pudesse se expressar livremente, sem as limitações criadas por um questionário. As entrevistas foram gravadas, anotadas e posteriormente transcritas.

O registro fotográfico foi utilizado como ferramenta para captação de imagens das práticas, dos costumes, das atividades e como registro cronológico da pesquisa de campo. Para os registros do áudio foi utilizado um gravador, para gravação das falas durante as entrevistas, para posterior transcrição e análise das falas e das imagens obtidas.

A listagem livre parte do princípio que os produtos primeiramente citados, e com maior frequência de citações são os que tem maior importância cultural na localidade (SANTOS; COELHO-FERREIRA, 2012, p. 3). Esta técnica foi utilizada para identificar os



alimentos mais consumidos e comercializados pelas famílias da Comunidade do Baixo Acaraqui (frutas, animais e mariscos<sup>24</sup>) e as mudanças nas práticas alimentares ao longo do tempo, através das comparações realizadas com os alimentos, anteriormente, consumidos e a alimentação atual.

A oficina (Fotos 19,20,21 e 22) teve como princípio norteador obter, após as entrevistas individuais, uma visão geral das informações obtidas com as famílias entrevistadas, a partir, dessa forma, de uma perspectiva de grupo. Weitzman (2008, p. 23, 25) afirma que é importante entender as diversas formas de expressão dos membros de um determinado local e, que a utilização de técnicas participativas colaboram na “construção de um ‘novo saber’ a partir das trocas de experiências e da complementação com informações teóricas” (aspas do autor). Para cumprir os objetivos da pesquisa utilizou-se a metodologia da oficina “mudanças nos hábitos alimentares ao longo dos anos” proposta por Weitzman (2008, p. 89, 90). Essa metodologia tem como objetivos principais: a) perceber a diferença e/ou mudança entre os hábitos alimentares “no tempo das avós e dos avôs”, “no tempo dos pais e das mães” e no “tempo atual”; e b) analisar as causas das mudanças nos hábitos alimentares e pensar em alternativas para recuperar alguns alimentos que eram consumidos antigamente. Foram produzidos cartazes fazendo referência ao “passado”, “presente” e “futuro” (perspectivas). Em cada cartaz foram colocadas as refeições do dia-a-dia, apontadas pelas famílias (café da manhã, merenda da manhã e da tarde, almoço e jantar). Buscou-se identificar, em cada cartaz e em cada refeição, os alimentos consumidos no passado e no presente, observar se houve mudanças nas práticas alimentares e identificar a razão delas a partir dos olhares tanto do pesquisador quanto dos participantes da entrevista.

Na oportunidade, devido a um número significativo de crianças (10), foi elaborada uma atividade baseada na oficina sobre “representações identitárias do corpo, saúde e alimentação”, proposta por Costa (2011, p. 419), na qual as crianças foram convidadas a produzir desenhos dos alimentos mais consumidos no seu dia-a-dia e suas predileções. Essa atividade teve como objetivo realizar uma comparação com as informações obtidas durante as entrevistas e nas oficinas pelos pais dessas crianças, com os desenhos e perceber se a realidade observada e apontada pelos pais é semelhante, igual ou divergente da realidade captada pelo olhar das crianças.

---

<sup>24</sup> É a maneira que as famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui se referem aos peixes em geral e aos camarões.

Esta metodologia tem como principal objetivo referendar as informações coletadas durante as entrevistas e obter informações, que por ventura, não tivessem sido obtidas durante as visitas às famílias. Esta etapa teve como principal objetivo conhecer a origem dos alimentos, compreender a diferença entre os hábitos alimentares ao longo de um determinado período de tempo (tempo dos pais e presente) e analisar as causas das mudanças nos hábitos alimentares.

## 4. TRABALHO QUILOMBOLA

### 4.1. DO “AVORTADO”<sup>25</sup> AO COMPRADO

A referência a um tempo passado de fartura foi recorrente nas falas das famílias entrevistadas da comunidade do Baixo Acaraqui. Nascimento (2006, p. 26), em estudo na comunidade pesqueira de Fortaleza de Mocooca, Estado do Pará, e Woortman (1992), em comunidades localizadas ao longo do litoral do Rio Grande do Norte observaram a mesma situação nas comunidades pesquisadas.

Quando questionados sobre como era a alimentação “no tempo dos pais”<sup>26</sup> em comparação com a alimentação “no tempo presente”<sup>27</sup>, os entrevistados faziam alusões tanto à quantidade quanto à facilidade na obtenção dos alimentos, principalmente os mariscos (peixes e camarões) provenientes do rio Acaraqui, dos igarapés e as caças obtidas em excursões “mata adentro”.

*Os pais dela, principalmente, gostavam muito da caça, né? Na casa deles não falhava a caça. De noite, quando ele tinha folga, ia pro mato caçar... Tinha tatu, veado, porco do mato, paca, cutia (Seu Luis, aposentado, 71 anos).*

*[...] na época que a gente se criou era mais fácil a alimentação, né! Você saía pra colocar uma rede aqui no rio, colocar uma linha<sup>28</sup>, era fácil pra pegar o peixe. Tinha uma quantidade maior. Você colocava uma rede aqui, você com pouco minuto tirava e vinha cheio de peixe (Dona Maria da Glória, lavradora e dona de casa).*

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. Nas falas acima se observa a variedade de opções alimentares (diversas espécies de caça e pesca) e a facilidade na obtenção desses

<sup>25</sup> Terminologia amplamente utilizada pelas pessoas do Baixo Acaraqui, assim como, nas demais comunidades quilombolas da região e na cidade de Abaetetuba: significa fartura, à vontade, grandes quantidades.

<sup>26</sup> Buscou-se com essa expressão repassar uma ideia de tempo para os entrevistados. Fazendo alusão à época em que eles [os entrevistados] moravam e tinham sua alimentação provida por seus pais, objetivando observar alguma mudança nos hábitos alimentares e na forma de obtenção desse alimento ao passar dos anos.

<sup>27</sup> Período da pesquisa (2012-2013).

<sup>28</sup> Modo de pescaria realizado pelos moradores da comunidade do Baixo Acaraqui que consiste na utilização de uma linha de nylon contendo o anzol e um pedaço de chumbo. As minhocas são o tipo de isca comumente utilizado nesse sistema de pescaria.

alimentos que as famílias quilombolas possuíam “no tempo dos pais”. Vale ressaltar a importância dos produtos agrícolas (mandioca, maxixe, milho entre outros) na alimentação local, cuja produção “no tempo dos pais” era mais diversificada.

A alimentação das famílias da comunidade do Baixo Acaraqui tem como base o açaí, os mariscos e a farinha de mandioca (Foto 1), recursos de maior disponibilidade na região, refletindo, dessa forma, na construção de uma prática alimentar influenciada pelo meio e pelos recursos disponíveis. Esta realidade demonstra o desenvolvimento de práticas alimentares com um elevado grau de adaptação ao ambiente, construídas pelas famílias locais ao longo do tempo. A influência do meio ambiente e dos recursos naturais na construção de hábitos alimentares e na formação de uma identidade alimentar, cultural e social pode ser observada nos trabalhos de Maciel (2001), Murrieta et al (1989), Moran (1990), Setton (2002), Brondízio e Neves (1997) e Acevedo Marin e Castro (1998). Assim como a importância da combinação de diferentes sistemas de produção/obtenção dos alimentos: caça, pesca, produção agrícola, coleta e extração de frutas, entre elas a do açaí (CERDEIRA et al, 1997), nas estratégias sociais, econômicas e culturais das famílias da comunidade.

As dificuldades na obtenção de renda enfrentada pelas famílias locais devido, principalmente, à baixa valorização dos seus produtos no mercado local “no tempo dos pais” e pela dificuldade de acesso ao comércio da cidade de Abaetetuba (distância e falta de infraestrutura), segundo alguns relatos, foram decisivas no desenvolvimento das práticas alimentares locais, influenciando nos sistemas de produção desenvolvidos nas unidades de produção direcionadas para a prática da caça, da pesca, do extrativismo e da produção agrícola, tendo como espécies cultivadas de maior relevância a mandioca, o feijão e o arroz, destinados quase que exclusivamente, para o consumo da unidade familiar. Seu Miguel comenta:

*Naquela época era difícil de vender as coisas. Não é que nem agora, que você leva mil pencas de maxixe e você vende rapidinho; a um real é mil reais que você faz. Naquela época não, a gente levava, a gente trocava no mercado de carne, papai tinha uns amigos lá que ele trocava por bucho ou cabeça de boi pra gente trazer, por que a gente não conseguia vender a dinheiro. Papai tirava a tapioca levava já trocado, não é como agora que tudo que você leva pra Abaeté você vende, consegue vender. Ai se torna fácil por essas partes (Seu Miguel, lavrador e pescador).*

Foto 1 – Refeição típica das famílias do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



a) Camarões; b) Farinha de mandioca; c) açafá.

Fonte: Arquivo pessoal do Prof. Dr. Gutemberg Guerra, 2012.

Durante as entrevistas e na oficina sobre hábitos alimentares, quando questionados sobre como eram as refeições “no tempo dos pais” (café, merenda da manhã, almoço, merenda da tarde e jantar), observou-se, nas falas das pessoas, uma maior ocorrência de alimentos naturais ou de seus subprodutos, extraídos ou produzidos localmente, provenientes da floresta, dos quintais e da roça (Tabela 2), quando comparada com a alimentação “no tempo presente” (Tabela 5), período em que o consumo de produtos industrializados e, conseqüentemente, o aumento do gasto familiar com alimentos adquiridos nos mercados locais (mercearias e mercadinhos existente na própria comunidade) ou na feira de Abaetetuba se elevou consideravelmente<sup>29</sup>.

<sup>29</sup> Levou-se em consideração para avaliar o aumento no consumo e no gasto familiar a inexistência, nas falas das famílias locais, do consumo de alimentos industrializados, no “tempo dos pais”, e uma participação maior de produtos localmente produzidos ou seus subprodutos.

Tabela 2 – Alimentos consumidos “no tempo dos pais” de acordo com cada refeição, segundo as famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.

Refeição	Alimentos	Nº de citações	Local de aquisição
Café da manhã	Beiju chica e d'água	8	Roça (subproduto da mandioca)
	Tapioca	12	Roça (subproduto da mandioca)
	Bolachas e roscas	6	Feira de Abaetetuba
	Chá de capim-santo ou capim-marinho ( <i>Cymbopogon citratus</i> (DC) Stapf) e canela ( <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Breyn).	6	Quintal
	Sucos de diversas frutas provenientes dos quintais	14	Quintal
Merenda da manhã	Caribé	25	Roça (subproduto da mandioca)
	Mingaus diversos ( farinha de mandioca, miriti, banana e de açaí com banana verde)	25	Quintal e/ou floresta
	Vinho de miriti	10	Quintal e/ou floresta
	Pupunhas cozidas	20	Quintal
	Castanhas	15	Quintal e/ou floresta
Almoço	Peixes <sup>30</sup> : Tucunaré ( <i>Cichla monoculus</i> Spix & Agassiz, 1831.), Tambaqui ( <i>Colossoma macropomum</i> Cuvier, 1818), Mapará ( <i>Hypophthalmus edentatus</i> Spix & Agassiz, 1829), Mandií ( <i>Pimelodus blochii</i> Valenciennes 1840), Mandubé ( <i>Ageneiosus inermis</i> Linnaeus, 1766)	25	Rio Acaraqui
	Uruá: Espécie de caramujo ( <i>Neritina (Vitta) zebra</i> Bruguière, 1792) <sup>31</sup> .	6	Rio Acaraqui
	Carne de caça <sup>32</sup> : Capivara <sup>33</sup> ( <i>Hydrochoerus hydrochaeris</i> Linnaeus, 1766), Jacarés ( <i>Caiman crocodilus</i> Linnaeus, 1758 e <i>Melanosuchus niger</i> Spix, 1825) <sup>34</sup> , Tatu	25	Floresta, quintal e/ou Rios da região.

<sup>30</sup> Classificação ver: Santos (2006).

<sup>31</sup> Espécie de molusco que no Brasil ocorre desde o Pará até Cabo Frio (RJ), e no Suriname. No Estado do Pará esta espécie é utilizada como alimento e fonte de renda para famílias ribeirinhas, sendo sua concha também utilizada na preparação de argamassa de taipa, junto com outros componentes, como a água e o barro (BARROSO, 2009).

<sup>32</sup> Os mamíferos, de modo particular os ungulados, como a anta (*Tapirus terrestris*), o veado (*Mazama* sp.), a queixada (*Tayassu pecari*) e o caititu (*Tayassu tajacu*), representam o principal grupo de caça consumido e comercializado pelas famílias e nas feiras de Abaetetuba (BAÍA JUNIOR, 2006).

<sup>33</sup> Classificação ver: Mamíferos do Brasil 2012. In: <http://www.taxeus.com.br/lista/636>

<sup>34</sup> Jacaré-tinga e o Jacaré-Açú, respectivamente. Segundo informações das famílias locais as formas de consumo da carne desses animais são: Jacaré à limão, Jacaré salgado e carne de Jacaré fresco.

	( <i>Dasyopus spp</i> ), veado ( <i>Mazama sp</i> ), Cutia ( <i>Dasyprocta sp</i> ), Paca ( <i>Cuniculus paca</i> Linnaeus, 1766), Mucura ( <i>Didelphis marsupialis</i> Linnaeus, 1758 ), Porco do mato ( <i>Tayassu pecari</i> Link, 1795), Catitu ( <i>Pecari tajacu</i> Linnaeus, 1758)		
	Carne de serimbabo <sup>35</sup> : frango, galinha caipira, porco, pato e peru.	25	Quintal
	Camarão de água doce (espécies diversas)	25	Rio Acaraqui
	Açaí ( <i>Euterpe oleracea</i> Mart.) <i>in natura</i> com farinha de mandioca.	25	Quintal
Merenda da tarde	Pães, bolachas, rosca	12	Feira de Abaetetuba
	Café	4	Mercearias locais e feira de Abaetetuba
	Chás	6	Quintal
Jantar (quando tinha)	Repetição dos alimentos consumidos no almoço	-	
Jantar (quando não tinha)	Mingau de arroz, de açaí, de farinha ou da curera ou caruera da farinha <sup>36</sup> .	19	Roça e quintal

Fonte: pesquisa de campo, 2012.

A presença de variados tipos de frutas, consumidas tanto *in natura* quanto em forma de sucos (Tabela 3), dos chás, dos mingaus e, principalmente, do açaí, indica a importância das árvores frutíferas e das ervas na alimentação das famílias do Baixo Acaraqui. O consumo de beijus, tapioca e da farinha, propriamente dita, tanto *in natura* quanto em forma de mingaus (caribé), como acompanhamento nas refeições (almoço e jantar) ou misturada ao açaí, aponta para o grau de relevância que a produção agrícola possui, tendo como base principal o cultivo da mandioca, na vida social, cultural e econômica da comunidade.

<sup>35</sup> Animais criados no quintal.

<sup>36</sup> Sobras não aproveitadas da mandioca na fabricação da farinha: talos, nós existentes da mandioca ou partes duras não amolecidas.

Tabela 3 – Relação das frutas mais utilizadas na preparação de sucos pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.

<b>Nome comum</b>	<b>Nome científico<sup>37</sup></b>
<b>Abacaxi</b>	<i>Ananas sativum</i> Bertoni
<b>Abiu</b>	<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz et Pavon) Radl.
<b>Açaí</b>	<i>Euterpe oleracea</i> Mart.
<b>Acerola</b>	<i>Malpighia puniceifolia</i> L.
<b>Ajuru</b>	<i>Chrysobalanus icaco</i> L.
<b>Bacaba ou Abacaba</b>	<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.
<b>Bacuri</b>	<i>Platonia insignis</i> Mart.
<b>Banana</b>	<i>Musa</i> sp.
<b>Buriti ou miriti</b>	<i>Mauritia flexuosa</i> L.f.
<b>Cacau</b>	<i>Theobroma cacao</i> L.
<b>Caju</b>	<i>Anacardium occidentale</i> L.
<b>Cana de açúcar</b>	<i>Saccharum officinarum</i> L.
<b>Castanha do Pará</b>	<i>Bertholletia excelsa</i> Humb. & Bonpl
<b>Coco</b>	<i>Cocos nucifera</i> L.
<b>Cupuaçu</b>	<i>Theobroma grandiflorum</i> Schum.
<b>Ingá</b>	<i>Inga edulis</i> Mart.
<b>Inajá</b>	<i>Maximiliana maripa</i> (Aubl.) Drude
<b>Jambo vermelho</b>	<i>Syzygium malaccense</i> L.
<b>Jambo rosa</b>	<i>Syzygium jambolana</i> L.
<b>Laranja</b>	<i>Citrus</i> sp.
<b>Limão</b>	<i>Citrus</i> sp.
<b>Mamão</b>	<i>Caripa papaya</i> L.
<b>Manga</b>	<i>Mangifera indica</i> L.
<b>Pupunha</b>	<i>Bactris gasipaes</i> Kunth
<b>Tangerina</b>	<i>Citrus reticulata</i> Blanco
<b>Tucumã</b>	<i>Astrocaryn vulgare</i> Mart.

Fonte: pesquisa de campo, 2012.

O preço baixo obtido pelas famílias por sua produção incentivou o desenvolvimento de estratégias de obtenção de bens ou produtos que não eram produzidos pela unidade familiar. O sistema de troca de produtos entre familiares, amigos e vizinhos foi amplamente disseminado, como podemos observar na fala do seu Miguel, acima. Entre esses produtos, os mais destacados pelas famílias foram a farinha e os mariscos (peixes e camarão). Outra característica que estimulou o sistema de trocas foi o fato de que nem todas as famílias da comunidade possuem roça. Por isso, adquirem a farinha trocando - a por peixes e camarões no inverno. No verão, de agosto a dezembro (época da safra do açaí), este produto também é utilizado nos processos de troca por outros alimentos. O relato da troca de açaí, peixes e

<sup>37</sup> Ver Shanley e Medina (2005).



camarões, principalmente pela farinha, com moradores da comunidade do Médio Acaraqui<sup>38</sup> foi apontado pelas famílias locais nas entrevistas.

Durante as entrevistas, as famílias descreveram as espécies de animais de caça (Tabela 2) e as espécies vegetais cultivadas nas roças “no tempo dos pais” e “no tempo presente” (Tabela 4). Observa-se que “nos tempos dos pais” alguns alimentos presentes na base alimentar da unidade familiar (arroz e feijão) eram produzidos pelas famílias, alimentos que, atualmente, necessitam ser comprados na cidade de Abaetetuba ou nas mercearias da comunidade, uma vez que sua produção tem diminuído e, atualmente, é quase inexistente.

*Eu (me) lembro bem que meu pai plantava muito arroz, feijão. Eles plantavam muito, era... Meu pai plantava muito arroz, a casa vivia cheia, cortada pelo bocado de arroz, (que) a gente guardava dentro da casa. Não tinha máquina pra moer, era pisado. Pisado e enchia aquelas saca e saía pra vender, mas vendia barato. Era pro consumo e pra vender, o arroz vendia mais; o feijão não, a minha avó plantava feijão, mas era mais pro consumo, não tinha saída (Dona Maria da Glória, lavradora e dona de casa).*

Esta mudança na prática de produção foi acarretada, segundo os moradores, devido aos seguintes fatores: a) a saída dos jovens da comunidade em busca de empregos na cidade de Abaetetuba<sup>39</sup>; b) a preferência por práticas extrativistas tais como a coleta do açaí, a qual, segundo as famílias estudadas, é uma atividade menos penosa e mais rentável; e c) a concentração em espécies de maior interesse econômico como: o maxixe<sup>40</sup> e a mandioca.

O aumento na valorização da produção local, principalmente do açaí, é uma das principais causas para essa mudança de direcionamento da produção agrícola (autoconsumo para comercialização) nos tempos atuais. As famílias quilombolas do Baixo Acaraqui optaram em investir em espécies agrícolas com maior interesse econômico, especializando a produção e, por essa razão, diminuindo a diversidade de espécies existentes nas roças. A redução da

<sup>38</sup> Comunidade quilombola que se encontra a cerca de 20 minutos rio acima da comunidade do Baixo Acaraqui. A área dessa comunidade é constituída, principalmente, de terra firme podendo, dessa forma, desenvolver a produção agrícola com mais facilidade do que a comunidade do Baixo Acaraqui localizada em área de várzea.

<sup>39</sup> A penosidade e o baixo rendimento da atividade agrícola, assim como, o incentivo dos pais para que os filhos estudem para, desse modo, conseguirem melhores condições de vida e não precisarem passar pelas mesmas dificuldades que seus pais. Esta realidade explica a preferência dos jovens desta comunidade quilombola em saírem da localidade em busca de empregos em Abaetetuba.

<sup>40</sup> A importância do maxixe no sistema de produção aumentou devido, principalmente, a rapidez no ciclo de produção, a facilidade no transporte e na comercialização ao valor R\$ 1,00 um pacote com 14 maxixes.

penosidade do trabalho na roça é uma das razões apontadas pelas famílias para as mudanças nas práticas de produção.

A diversidade da produção local, “no tempo dos pais”, proporcionava uma menor dependência com relação ao mercado e maior autonomia da unidade de produção, uma vez que essa produção se destinava, prioritariamente, ao consumo da unidade familiar. Enquanto que sua especialização aponta para uma elevação na relação entre a comunidade e o comércio local, aumento de sua participação nas transações locais de compra e venda de alimentos, aumento na geração de renda e a possibilidade de acesso a bens antes não acessíveis pela comunidade.

“No tempo dos pais” a carne de caça tinha uma participação mais corriqueira na mesa e na alimentação das famílias locais devido à facilidade de obtenção desses animais na mata, prática ainda executada pelos moradores mais antigos, apesar da dificuldade em encontrar animais nas florestas, enquanto que para a maioria dos moradores locais essa prática nunca foi executada. A persistência no consumo da carne de caça, além do caráter econômico e alimentar, para alguns moradores, é tida como uma prática de lazer. Durante as entrevistas surgiram histórias relacionadas a essas atividades, em sua maioria se reportando ao passado. Segundo os moradores o aumento do desmatamento e das queimadas da floresta para produção agrícola, principalmente da mandioca, são as principais causas da diminuição no quantitativo desses animais na região, principalmente, nos últimos 15 a 20 anos.

Tabela 4 – Relação das espécies vegetais cultivadas nas roças “no tempo dos pais” e “no tempo presente” na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.

Nome comum	Nome científico	Tempo dos pais	Tempo presente
<b>Maniva/Macaxeira</b>	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	X	X
<b>Milho</b>	<i>Zea mays</i> L.	X	X
<b>Maxixe</b>	<i>Cucumis anguria</i> L.	-	X
<b>Melancia</b>	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	X	X
<b>Jerimum</b>	<i>Cucurbita pepo</i> L.	X	X
<b>Arroz</b>	<i>Oryza spp.</i>	X	-
<b>Feijão</b>	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	X	-
<b>Gergelim</b>	<i>Sesamum indicum</i> L.	-	X

Fonte: pesquisa de campo, 2012.

Da mesma forma que o desmatamento e as queimadas reduziram o número dos animais de caça nas matas, a pesca predatória ameaça o quantitativo de espécies de peixes encontrados no rio Acaraqui. Segundo os moradores, a quantidade de peixes tem diminuído bastante nos últimos tempos, fato ocasionado principalmente, pelo uso indiscriminado de redes, geralmente com malhas muito pequenas, o que ocasiona pouca seletividade na apreensão dos peixes quanto ao seu tamanho. Foram notórias as declarações sobre a facilidade em se adquirir o peixe para a alimentação das famílias, “no tempo dos pais”, embora ainda hoje (2012) esse alimento continue presente, no dia a dia, na alimentação dos moradores da comunidade (Foto 2), porém a penosidade (tempo e distância) para consegui-lo aumentou consideravelmente. Antigamente esse produto era adquirido na porta das casas das famílias, atualmente, faz-se necessário ir mais longe, rio acima, para conseguir um quantitativo de peixes suficiente para a alimentação da unidade familiar, acarretando, conseqüentemente, num maior gasto de tempo para sua obtenção.

Foto 2 – Tucunaré pescado com caniço<sup>41</sup> na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

---

<sup>41</sup> Tipo de vara de pescar utilizada pelas famílias locais.

A oferta de camarão consumido na comunidade diminuiu, de acordo com as famílias locais (Foto 3). A causa mais apontada pelos moradores para esta diminuição do camarão foi o aumento no número das famílias na comunidade e, conseqüentemente, o aumento do consumo. Costa (2006, p. 172) relata a mesma situação com relação à diminuição da fauna aquática na região das ilhas do Município de Cametá e as dificuldades enfrentadas pelos moradores da região. Dona Ivanilda, moradora da comunidade do Baixo Acaraqui, comentou sobre essa mudança:

*Quando meu pai vinha do rio, vinha com “mina”<sup>42</sup> assim de peixe. Hoje em dia a pessoa coloca. Ontem meu marido colocou a rede, você acredita que ele pegou dois “pixinhos”? (peixinhos) Dois “pixinhos” ele pegou... Aí eu acho muita diferença. Que no tempo deles (dos pais) eu achava que era melhor da pessoa se ajear, mais fácil. Hoje eu acho mais difícil. (Dona Ivanilda, lavradora e dona de casa).*

Foto 3 – Camarões capturados com o uso do matapi<sup>43</sup> na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

A diminuição dos animais de caça, da diversidade de espécies cultivadas, da quantidade de mariscos nos rios e, principalmente, o aumento da valorização monetária da

<sup>42</sup> Significa muito, grande quantidade.

<sup>43</sup> Apetrecho utilizado para a captura do camarão.

produção local são os principais fatores que acarretam mudanças nas estratégias de reprodução social das famílias do Baixo Acaraqui. Anteriormente, essas práticas eram baseadas em estratégias de subsistência e autoconsumo. Porém com uma maior facilidade na comercialização e com o aumento na valorização dos produtos, o objetivo da produção familiar está, principalmente, direcionado para o comércio e a geração de renda, aumentando o cultivo de espécies de maior interesse econômico, embora a produção para o autoconsumo ainda persista.

A melhora na obtenção de renda “no tempo presente” foi uma característica apontada pelas famílias do Baixo Acaraqui como uma mudança positiva quando comparada com “o tempo dos pais”. Com o aumento da valorização do açaí, das frutas e dos produtos da roça, o rendimento das famílias aumentou e o acesso a bens de consumo cresceu conjuntamente.

A chegada da energia elétrica, somada a uma maior participação no comércio local e a inclusão dos benefícios sociais (bolsa família, aposentadoria e seguro defeso<sup>44</sup>) na renda das famílias, proporcionou um aumento no poder aquisitivo local, elevando a compra de bens de consumo, como geladeira, televisão, motores para as embarcações, localmente chamados de *rabudo*<sup>45</sup>, despoldadeiras de açaí, máquinas de lavar roupa, entre outros. Esses fatores contribuíram para a melhoria na qualidade de vida das famílias locais, segundo os próprios moradores. Esses equipamentos contribuíram com situações como: a) diminuição da distância entre a comunidade e a cidade de Abaetetuba; b) na conservação dos alimentos, aumentando sua durabilidade<sup>46</sup>; c) no trabalho de beneficiamento da produção do açaí, facilitando e agilizando o processo; e d) na redução das dificuldades do dia a dia na lida da casa.

Esses fatores ocasionaram uma mudança significativa nos padrões alimentares das famílias da comunidade do Baixo Acaraqui. Enquanto que “no tempo dos pais” a alimentação era mais diversificada e proveniente, principalmente, da unidade de produção. “Nos tempos atuais” podemos observar, nas falas das famílias, uma maior dependência do comércio local e

---

<sup>44</sup> De acordo com A Lei nº 10.779/2003 o seguro defeso é um auxílio financeiro, disponibilizado ao pescador profissional que exerça sua atividade de forma artesanal, individualmente ou em regime de economia familiar, no valor de um salário-mínimo mensal, durante o período de defeso de atividade pesqueira para a preservação da espécie. Ainda, segundo o § 2º do art. 1º da mesma Lei, o período de defeso de atividade pesqueira é o fixado pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA, em relação à espécie marinha, fluvial ou lacustre a cuja captura o pescador se dedique.

<sup>45</sup> A compra desse tipo de equipamento cresceu também por razões de segurança, principalmente, pela facilidade de mobilidade, uma vez que esse tipo de máquina pode ser retirada da embarcação e guardada dentro da residência, evitando seu furto, situação recorrente na comunidade.

<sup>46</sup> Antes da chegada da energia os alimentos e a água para o consumo eram mantidos em isopores com gelo. Segundo Dona Ivanilda algumas famílias misturavam o gelo com sal para aumentar a durabilidade deste último, elevando o tempo de conservação dos alimentos.

da cidade de Abaetetuba (Tabela 5). Antes o arroz e o feijão eram produzidos localmente, agora são adquiridos no comércio local. A proteína animal, anteriormente obtida nas matas por intermédio da caça, agora é adquirida nos supermercados ou na feira de Abaetetuba. Observa-se também a aquisição de produtos industrializados, como enlatados, salgadinhos, macarrão instantâneo e mortadela, motivado pela facilidade do preparo e facilidade de acesso ao centro urbano (Abaetetuba) e aos mercadinhos locais. Os sucos de frutas estão sendo substituídos pelos refrigerantes. O café está tomando o lugar dos chás de capim-santo (*Cymbopogon citratus* (DC) Stapf.), de canela (*Cinnamomum zeylanicum* J.Presl), da casca da laranja (*Citrus spp.*), comumente consumidos no lanche da tarde, no passado.

*[...] por aqui é só mercearia. A gente compra na mercearia. Esse negócio de ovo, mortadela, que é o que eles vendem por aqui [...] deslatado (enlatado) assim. Meus filhos adoram essas coisas de Miojo<sup>47</sup> [risos] (Dona Ivanilda, lavradora e dona de casa).*

A fala de Dona Ivanilda ilustra claramente a mudança atual nos hábitos alimentares da Comunidade, na qual a presença de produtos industrializados e adquiridos nos comércios locais está se tornando cada vez mais frequente, substituindo os produtos localmente produzidos. Observa-se que até o ovo, embora produzido localmente, também é comprado nos mercadinhos locais, sinalizando uma modificação nos hábitos alimentares locais, a preferência por produtos industrializados, e uma diminuição da autossuficiência alimentar das famílias quilombolas do Baixo Acaraqui.

---

<sup>47</sup> Marca de macarrão instantâneo.

Tabela 5 - Alimentos consumidos “no tempo presente” de acordo com cada refeição na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.

Refeição	Alimentos	Nº de citações	Local de aquisição
Café da manhã	Pão francês, Pão caseiro e Pão torrado <sup>48</sup> .	25	Cidade de Abaetetuba
	Café com leite	19	Cidade de Abaetetuba
	Manteiga	13	Cidade de Abaetetuba
	Bolachas e rosas	15	Cidade de Abaetetuba
Merenda da manhã	Caribé ou mingau de farinha de mandioca	6	Roça (subproduto da mandioca)
	Bolo de macaxeira	8	Roça (subproduto da mandioca)
	Mingau de miriti ( <i>Mauritia flexuosa</i> Mart.), de arroz e de banana	6	Quintal, florestas e ou roça (banana e arroz)
	Suco de pacote ou Q-suco (industrial)	12	Cidade de Abaetetuba
	Sucos de frutas	14	Quintal
	Refrigerante	18	Cidade de Abaetetuba
Almoço	Peixes: Tucunaré ( <i>Cichla monoculus</i> Spix & Agassiz, 1831), Tambaqui ( <i>Colossoma macropomum</i> Cuvier, 1818), Mapará ( <i>Hypophthalmus edentatus</i> Spix & Agassiz, 1829), Mandií ( <i>Pimelodus blochii</i> Valenciennes 1840), Mandubé ( <i>Ageneiosus inermis</i> Linnaeus, 1766)	25	Rio Acaraqui
	Feijão com charque, raramente, geralmente aos domingos.	21	Cidade de Abaetetuba
	Carne vermelha, geralmente, bovina	25	Cidade de Abaetetuba
	Carne galinha de granja, galinha caipira (somente aos domingos)	25	Quintal (caipira) Cidade de Abaetetuba (granja)
	Camarão de água doce (diversas espécies)	25	Rio Acaraqui
	Açai <i>in natura</i> com farinha de mandioca.	25	Quintal
	Enlatados e embutidos: mortadela, carne defumada, lingüiça, carne enlatada.	17	Comércio local e na Cidade de Abaetetuba
	Pães, bolachas, rosca	25	Cidade de Abaetetuba

<sup>48</sup> Feito do pão que resta de um dia para o outro

Merenda da tarde	Café, suco de pacote (k-suco) e de fruta	25	Comércio local e na Cidade de Abaetetuba
	Refrigerante	18	Comércio local e na Cidade de Abaetetuba
Jantar (quando tem)	Repetição dos alimentos consumidos no almoço		
Jantar (Quando não tem)	Mingau de arroz, de açaí, de miriti.	25	Quintal e roça (arroz)

Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

A renda foi um tema recorrente nas falas dos moradores da comunidade durante a pesquisa de campo. Quando questionados sobre as mudanças tanto nos hábitos alimentares quanto na qualidade de vida “nos tempos dos pais” e “no tempo presente”, declarações sobre a dificuldade na obtenção de renda, no passado, eram comuns devido aos fatores já mencionados, porém quando se tratava especificamente sobre a alimentação, declaravam que chegava a “faltar” dinheiro para a aquisição do alimento e, por isso, “tinham que dar o jeito” e esse “dar o jeito” era recorrer ao mingau de farinha, ao mingau de açaí, ao peixe, ao camarão e/ou ao açaí *in natura*. Esta informação demonstra que as famílias possuíam um aporte alimentar considerável no passado garantido pelos recursos naturais ou cultivados existentes nas florestas, nos rios locais, nas roças e nos quintais. Apesar dessa realidade as famílias, em sua maioria, afirmam que “no tempo presente” as condições de vida na comunidade melhoraram, fazendo alusão principalmente, ao aumento do poder aquisitivo e a possibilidade de aquisição de bens de consumo e alimentos, que antes não lhes eram acessíveis.

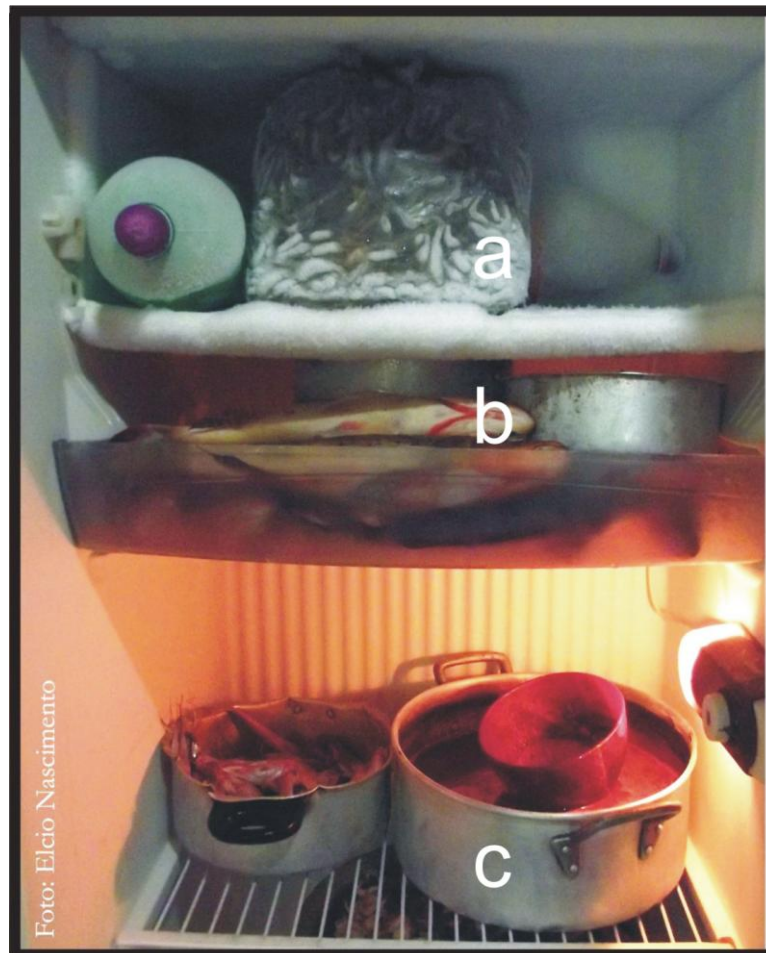
*Às vez faltava, né? Dinheiro às vezes a gente não tinha. A mulher pegava farinha fazia mingau branco, tinha açaí. Pronto. Por que a gente não tinha condição. Eles (os filhos) não tinham “pavulagem”<sup>49</sup>, até a gente dar o jeito no outro dia [...] a gente pegava uma mucura. Puxava uns “pixinho” (peixinhos) e ajeitava pro outro dia [...] tinha várzea boa pra tapar (Seu Humberto, lavrador).*

<sup>49</sup> Conforme o “iDicionário Aulete”: s. f. || (Bras., Amazônia) pavulagem; e (pa.bu.la.gem) Bras. sf. 1. Presunção, empáfia, fatuidade: "E depois aquela pavulagem que era homem de bem, que era isto, aquilo" (Viriato Correia, Contos do sertão); 2. Fanfarrice, bravata; 3. Embuste, mentira; [Pl.: -gens.]; [F.: pabular + -agem]. Sin. ger.: pavulagem.]. In <http://aulete.uol.com.br/pavulageme> e <http://aulete.uol.com.br/pavulagem> (acesso em 19 de novembro de 2012).



Apesar da diminuição da autossuficiência (redução da caça, da aquisição de mariscos e da produção de autoconsumo) e aumento da dependência do mercado local, observa-se, nesta fala, como o extrativismo (animal e vegetal) ainda se faz presente – mesmo de maneira reduzida, no caso da caça – e é uma importante ferramenta na garantia da alimentação diária local (Foto 4), até que a família consiga dar “jeito no outro dia” e que, apesar das dificuldades na obtenção de renda “no tempo dos pais”, o alimento, propriamente dito, se fazia presente na mesa das famílias do Baixo Acaraqui, devido, principalmente, a produção destinada ao autoconsumo. 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.

Foto 4 – Geladeira com produtos oriundos de recursos naturais utilizados na alimentação pela comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



a) Camarões; b) peixes capturados no Rio Acaraqui c) açai.  
Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

#### 4.2. A ROÇA NOSSA DE CADA DIA

A produção agrícola está presente nos sistemas de produção de 10 (40%) das 25 famílias entrevistadas. Essa produção desempenha um papel complementar nas demais estratégias desenvolvidas pelas famílias da comunidade do Baixo Acaraqui que, assim como a roça, contribuem na produção de gêneros alimentícios destinados ao autoconsumo e na geração de renda. Dentre as interações possíveis podemos citar a coleta do açaí, principal atividade desenvolvida conjuntamente com a roça, e é realizada por 20 % das famílias estudadas, seguida pela pesca e pela produção de carvão<sup>50</sup>, 12% e 8% respectivamente.

Dentre essas espécies encontradas nas roças (Tabela 4) a maniva<sup>51</sup> é o “carro forte” da produção devido à sua alternatividade, sendo seus produtos destinados tanto para o autoconsumo quanto para a comercialização e/ou socialização (troca e venda) entre parentes, vizinhos e amigos. A farinha<sup>52</sup>, subproduto da mandioca, é um dos elementos que compõem a base alimentar das famílias locais, fazendo-se presente em todas as refeições, desde o café da manhã até as merendas da manhã e da tarde seja misturado ao café ou em forma de mingaus; no almoço e no jantar tanto *in natura* como acompanhamento ou misturada ao açaí.

*P: O que o senhor tem no seu roçado? Na roça?*

*Seu Jose Maria: milho, maxixe, antes plantava arroz, nesse rio era muito arroz, mas agora o cara nem vê né, tá muito difícil! Modo que acabou. Hoje o cara vai e compra até arroz “mufento” (mofento). Melancia, batata, maniva também. As vezes o feijão a gente planta. Mas mesmo é a mandioca que a gente planta. O milho é pra criação, as vezes a gente apanha, “vez” a gente come, quando dá pra vender a gente vende.*

O comentário de Seu José Maria demonstra a importância do roçado nas estratégias de produção, consumo e comercialização na localidade. Embora a diversidade de espécies esteja em declínio, a produção da maniva voltada, especialmente, para a produção de farinha, apresenta-se como estratégia primordial para a garantia do sustento e da alimentação da unidade familiar, considerando que o consumo da farinha de mandioca faz parte do cotidiano, dos costumes e, portanto, adquire alto valor cultural nas práticas alimentares locais. A redução

<sup>50</sup> A produção de carvão, embora em declínio, contribui com a geração de renda para as famílias locais.

<sup>51</sup> Durante as entrevistas quando questionados sobre as espécies cultivadas na roça, os entrevistados, quando se referiam à mandioca, utilizavam o termo maniva, o mesmo que será utilizado nesse texto.

<sup>52</sup> A farinha de mandioca possui em 100 gramas de parte comestível 365 kcal, 1,2 g de proteína, 89,2 g de carboidrato, 76 g de cálcio, 39 mg de fósforo, 1,2 mg de ferro, 328 mg de potássio (TACO, 2006)

na produção de alguns produtos significou uma diminuição na qualidade de alguns alimentos adquiridos na comunidade. A compra de arroz “mufento”, de qualidade ruim, demonstra essa realidade. Observa-se também, nesta fala, a diminuição da autossuficiência e o aumento nos gastos com a alimentação, uma vez que os alimentos, antes produzidos na roça (arroz e feijão), agora são adquiridos nos mercados locais, na cidade de Abaetetuba ou de produtores locais.

*P: Qual o destino da farinha?*

*Dona Ivanilda: Olha a gente come né, também eu vendo, eu tenho uma irmã, que nem pense, que eu vendo pra ela, quando ta pra terminar ela manda me dizer pra eu mandar farinha pra ela, que ela gosta da farinha assim torradinha.*

A comercialização entre parentes, vizinhos e amigos foi recorrente nas falas dos entrevistados. Produzida, tanto para o consumo familiar quanto para a comercialização, a farinha de mandioca torna-se um dos cultivos de grande importância dentro das estratégias de produção e comercialização da localidade.

A referência e procura por um produto de qualidade e a capacidade de reconhecer essa qualidade no produto foi observada durante as entrevistas. Dona Ivanilda faz referência a uma “farinha assim torradinha” como produto almejado por sua irmã que mora na cidade e razão pela preferência por sua compra na comunidade. Murrieta (2001, p. 55) comenta sobre a capacidade de reconhecer a qualidade da farinha relacionando a aspectos como sabor, textura, crocância e cor. Estas características são elementos importantes na escolha e na decisão na hora de comprar esse produto, que adquire características de essencialidade na alimentação tanto na comunidade quilombola estudada quanto para a população amazônica.

*P: Mas a senhora vende na cidade?*

*Dona Ivanilda: Não filho, só pra ela, só pros parentes. É pouco os pedaços que a gente faz, não é um pedaço grande.*

A produção agrícola, embora pequena e/ou modesta, representa uma parcela importante no abastecimento familiar, suprimindo parte significativa das necessidades da unidade familiar, tanto diretamente (consumo) quanto indiretamente (comercialização).

A produção de milho tem como destino principal a alimentação dos animais de criação, os “serimbabos” (galinhas, frangos e patos); embora também seja utilizado na alimentação das famílias no período de maturação, quando ainda “verde” é consumido de diferentes formas: cozido, assado, como mingau ou canjica. Na fala de Seu Miguel, abaixo, observa-se claramente essa situação:

*O milho a gente tira pro consumo da galinha, quando ta verde a gente faz um mingau, come assado. Quando seca a gente tira pro consumo das galinhas, até tem ali na saca (Seu Miguel, lavrador e pescador).*

O cultivo do milho para o consumo dos “serimbabos” demonstra mais uma das estratégias desenvolvidas pelas famílias quilombolas do Baixo Acaraqui, uma vez que esses animais são destinados tanto para o consumo familiar quanto para a comercialização – entre amigos, parentes e vizinhos – evidenciando que tanto a alimentação animal quanto a humana se baseiam nos cultivos feitos pela família. Esta realidade demonstra uma elencada rede de decisões que as famílias desenvolvem visando a continuidade do seu modo de vida, a fixação no território em questão e a reprodução social, econômica e cultural da unidade familiar.

A produção do maxixe, segundo as famílias locais, é destinada, quase que prioritariamente, para a comercialização. Dentre as razões expostas estão a facilidade no transporte, na comercialização – às vezes realizada na porta da casa do agricultor – e pelo curto período entre o cultivo e a colheita<sup>53</sup>, tornando-se uma opção de renda rápida para as famílias.

*O que a gente tira pra vender de lá [da roça] é o maxixe. A farinha se a gente vende é pouco, quando vem alguém pra querer comprar (Dona Maria da Glória, lavradora e dona de casa).*

*P: E o maxixe? O que a senhora faz com o maxixe?  
Dona Ivanilda: Eu vendo. Olha a gente vende assim na beira pros pessoal, pros próprios que vem comprar açai né, vende uns maço assim. Aqueles maço com treze e quatorze pares, ai amarra. Fica assim uma “poquetinha” assim meio durinha. Ai é um real o maço.*

O sistema de produção desenvolvido pelas famílias do Baixo Acaraqui é baseado no modelo tradicional da região Amazônica de corte e queima (MURRIETA, 1989; PEREIRA; LESCURE, 1994; ACEVEDO MARIN; CASTRO, 2004). Assim como observado por

---

<sup>53</sup> O período entre o cultivo e a colheita, segundo relato dos moradores, varia de 30 a 45 dias.

Acevedo Marin & Castro (2004, p. 101) na comunidade negra do Abacatal, o sistema de produção das famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui também é formado pelas roças de inverno e verão.

A roça de inverno na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, também conhecida como roça grande, tem seu plantio realizado nos meses de dezembro e/ou janeiro. Os preparativos começam em setembro e/ou outubro, quando se iniciam as fases de broca e de derruba, época na qual as árvores maiores são postas ao chão e a madeira é utilizada para o fabrico do carvão (Fotos 5 e 6). A comercialização desse produto é realizada, geralmente, nas próprias casas das famílias da comunidade ao longo do rio Acaraqui ou na feira da cidade de Abaetetuba.

Foto 5 – Carvão produzido pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abetetuba, Pará, a partir do sistema de corte e queima da capoeira.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

A produção do carvão, segundo os moradores, é uma atividade em declínio e está cada vez mais difícil, devido à diminuição da capoeira, resultado da redução do tamanho dos terrenos destinados às famílias da comunidade. Esta realidade ocorre em consequência da fragmentação dos lotes, em função da divisão dos mesmos entre os membros das famílias, destinando a cada um dos herdeiros pequenos pedaços de terra agricultável. Com áreas

menores, os agricultores tendem a diminuir o tempo destinado a recuperação da área utilizada (pousio), elevando a intensidade do uso da terra, acarretando na redução das áreas de capoeira, matéria prima da produção de carvão.

*Esse forno aqui (Foto 6) eu mandei meu marido fazer, deu umas cinco sacas. Eu deixei só pra queimar, pra cozinha. Eu deixei só pro gasto da casa. Não adianta, capoeira já não tem (Dona Ivanilda, lavradora e dona de casa).*

O produto, que anteriormente era obtido em grandes quantidades e, por isso, também destinado para a comercialização, está sendo aproveitado somente para o “gasto da casa”. Costa (2006, p. 233) observou situação semelhante no Município de Cametá, onde a subdivisão dos lotes acarretou o uso intensivo do espaço e o desenvolvimento de novas práticas de produção, comercialização e socialização entre as famílias ribeirinhas locais.

Foto 6 – Forno de barro utilizado na fabricação do carvão, pela comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Em novembro ocorre a queima e o plantio das espécies que compõem a “roça grande”. Essas espécies são plantadas juntas e são retiradas na sequência da maturação. A primeira cultura a ser colhida é a do maxixe, seguida do milho, do arroz e, por último, da maniva. Após a colheita, o terreno é destinado ao descanso ou pousio, que dura em média dois a três anos;

porém algumas famílias realizam a *hipoca*. A *hipoca* se constitui no plantio sequencial de outra roça logo após a colheita, realizando-se apenas uma capina e plantando a maniva logo em seguida, pulando a fase de pousio, atividade cada vez mais recorrente no sistema produtivo das famílias do Baixo Acaraqui.

*“Eu roço assim em outubro, novembro eu queimo e eu planto. E quando vem a cheia ainda tá pequena né, aí o cara só vai desmanchar ela em outubro e novembro. Quando completa um ano que o cara vai tirar”* (Seu José Maria Bittencourt, lavrador, falando sobre a roça de inverno ou “roça grande”).

Na roça de verão, iniciada por volta do mês de maio, planta-se principalmente a maniva e o maxixe. Os meses de maio e junho, segundo as famílias, são a melhor época para o plantio do maxixe, constituindo o período de maior produção e rendimento dessa espécie agrícola. Na roça de verão também se observa algumas tentativas de plantio do milho, mas devido à redução pluviométrica, esta espécie não se desenvolve e fica “fraquinha”. Não cresce e as espigas ficam pequenas (Foto 7).

*“Eu plantei o milho, só que já era mais no verão. Ficou baixinho, ele sabe. Tem muitas espigas que ficaram assim fraquinha. Não ficou bem alto assim sabe, o milho, por que ele cresce, fica grandão. Mas no inverno, por que no verão fica assim mais difícil”* (Dona Ivanilda, lavradora e dona de casa).

Dona Ivanilda demonstra as dificuldades enfrentadas pelos agricultores locais durante o período de plantio. Embora conhecedores das consequências da diminuição das chuvas na qualidade do produto final. O plantio do milho “fraquinho”, plantado durante o verão, enquadra-se numa estratégia das famílias locais, uma vez que este produto de baixa qualidade e, portanto, não comercializável, tem como destino à alimentação dos animais domésticos, garantindo que estes não fiquem sem alimento, assim como uma fonte importante de proteína para os membros das famílias.



Foto 7 – Milho pouco desenvolvido plantado na roça de verão na comunidade de quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

*Primeiro em janeiro nós planta a roça. Ai a gente planta a maniva, antes de ser plantada a maniva a gente enche primeiro do maxixe, cresce um pouquinho, planta a maniva. Em maio e em janeiro que planta o maxixe. Em maio primeiro é só o maxixe e depois a maniva. Em janeiro que a gente faz a roça grande que a gente planta nela a maniva, mete o arroz e o maxixe (Dona Raimunda, lavradora e dona de casa).*

Dona Raimunda mostra a diferença entre a roça de inverno (dezembro/janeiro) e a roça de verão (maio/junho). Enquanto que na roça de verão é cultivado, principalmente, o maxixe e a maniva, a roça de inverno é mais diversificada podendo conter arroz e feijão. Vale ressaltar que em algumas roças foi observado o cultivo do abacaxi (*Ananas spp*), geralmente, cultivado durante a época do inverno e é destinado para o consumo familiar, podendo, dependendo da produtividade, ser comercializado nos portos das casas ou na cidade de Abaetetuba, porém essa situação foi pouco observada durante as entrevistas. Esse fruto é consumido *in natura* e na forma de sucos.

A mão de obra empregada é basicamente a familiar. As mulheres estão presentes em todas as fases de produção da roça. São as responsáveis, principalmente, pelo plantio e pela limpeza do terreno, mas também, em algumas ocasiões, participam das fases da broca, derruba – atividades desenvolvidas, principalmente, pelo marido e/ou filhos – e, comumente,

estão envolvidas no período da colheita e no processo de beneficiamento da mandioca que ocorre no “retiro”<sup>54</sup> (Foto 8).

Foto 8 – Casa de farinha ou retiro na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

A participação feminina no processo produtivo ocorre, principalmente, pela necessidade de diversificação das atividades de trabalho. Enquanto a mulher trabalha na roça (Foto 9), o marido está envolvido em outras atividades, como na fabricação do carvão, na pesca, na apanhação do açaí e, principalmente, na comercialização da produção na feira de Abaetetuba. Esta diversificação das atividades também foi observada por Murrieta et al (1989) na ilha do Marajó; Murrieta (1998) no Baixo Amazonas; por Acevedo Marin e Castro (1998) e Acevedo Marin e Castro (2001) em comunidades quilombolas; e por Arzeni e Jardim (2004) em comunidade ribeirinha do Município de Gurupá, Pa, como estratégia para suprir as

---

<sup>54</sup> Casa de farinha.

necessidades da unidade familiar, tanto de forma direta (autoconsumo) quanto indireta (geração de renda e compra de bens não alimentares).

Foto 9 – Dona Ivanilda realizando a limpeza da área de sua roça na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

O emprego de força de trabalho externa à familiar é exceção na produção agrícola local devido ao alto custo da contratação, tornando o pagamento difícil para as famílias, e aos tamanhos reduzidos das roças, o que facilita o trato somente pelos membros da unidade familiar.

*P: Quem fica mais responsável pelo trato na roça?*

*Dona Maria da Glória: eu e meu marido, mas quem mais coisa sou eu né. Por que ele roça, quem vai fazer o plantio sou eu, por que ele tem que se virar pra fazer outra coisa, tirar a lenha pra fazer o carvão. Por que se a gente se empatar tudo os dois só naquilo, aí a gente fica empatado só naquele serviço, assim não, as vez ele vai cortar lenha, aí eu vou pra roça, fazer o plantio, fazer a campina, toda a limpeza é por minha conta.*

A divisão do trabalho na comunidade quilombola é de essencial importância no cumprimento das estratégias de reprodução e alimentação local. Dona Maria da Glória, nesta

fala, comenta sobre a necessidade da diversificação das atividades dentro da unidade de produção como fator primordial no desenvolvimento das tarefas. Enquanto a esposa, no caso Dona Maria da Glória, fica responsável tanto pelos afazeres domésticos quanto pelos cuidados da roça, o esposo procura desenvolver outras atividades que proporcionem um rendimento extra para a unidade familiar, tanto dentro da própria unidade de produção quanto em outros estabelecimentos, recebendo, portanto, por sua força de trabalho. Entre essas atividades, além das supracitadas por Dona Maria da Glória, são realizadas a apanhação do açaí, a comercialização da produção em Abaetetuba, fazer a derrubada, broca e queima em outras roças e limpeza dos açazais.

*P: A senhora ajuda no processo do roçado? A farinha a senhora faz aonde?*

*Dona Ivanilda: Todinho. Tenho meu retiro é bem ali, pertinho da casa. A água cresce ai nos preenchemos com barro, pra aterrar, pra ficar bem alto, pra água não invadir.*

Vale ressaltar que essa realidade não foi unânime na comunidade estudada. Em alguns estabelecimentos a responsabilidade pelo manejo e produção é do marido e dos filhos. Porém nos estabelecimento que a participação feminina foi observada, esta está presente em quase todas as fases de produção da roça, excetuando a derruba, a queima e a broca, desde o plantio até o beneficiamento da produção, sendo, portanto, essencial no alcance dos objetivos e realização das estratégias locais de produção.

A dificuldade na produção agrícola é uma das principais razões apontadas pelas famílias para a redução no número de roças na localidade, realidade cada vez mais crescente, acarretando, portanto, em decréscimo na produção da farinha. Algumas famílias relataram a dificuldade que estão encontrando para comprar farinha na localidade, principalmente, aquelas que não possuem a roça inserida em seu sistema de produção. Neste contexto, algumas famílias desenvolveram estratégias de produção que permitiram a continuidade das roças, objetivando, principalmente, a diminuição da penosidade no exercício da atividade e no tempo despendido no processo de preparo da área, podendo, dessa forma, se dedicar a outras atividades produtivas.

Dentro das estratégias desenvolvidas pelas famílias estão: a) O trabalho em sistema de consórcio, no qual duas ou mais famílias cuidam de uma mesma área dividindo as tarefas e a produção final – desenvolvido, principalmente, entre famílias com certo grau de parentesco:

pai, filhos, irmãos e cunhados; e b) O trabalho em sistema de mutirão, o qual foi relatado por apenas uma família dentre as entrevistadas, no qual a ajuda mútua é a principal motivação, com a qual as famílias envolvidas, nesse caso eram sete famílias que participavam do mutirão, dispõem-se a trabalhar um período no roçado de cada família envolvida durante as fases da broca, da derruba, da queima, da colheita e da produção da farinha e outros subprodutos.

*A gente faz com 25 [braças], eu fiz com meu cunhado uma tarefa, por que [a roça] era meu com ele né (Seu José Maria, lavrador).*

Seu José Maria comentou sobre o sistema de produção desenvolvido em parceria com seu cunhado. Nas falas foi recorrente, nesse tipo de ajuda mútua, a importância da proximidade na escolha da parceria. Nesse sistema as tarefas são compartilhadas e os parceiros desenvolvem uma espécie de escala ou escalonamento entre eles, principalmente, nas fases de capina, colheita e beneficiamento. O “pagamento” é realizado em produto, momento em que cada família retém uma parte da produção. Essa opção corrobora na redução da penosidade do trabalho e proporciona, durante os escalonamentos, que os envolvidos possam desenvolver outras atividades, diversificando, dessa forma, suas fontes de renda.

*Por que a gente não tem condições de pagar. A gente faz assim aqui, a gente não tem condição de pagar a diária da pessoa pra trabalhar pra gente. A gente faz através de que? De mutirão. Eu ajudo fulano e fulano ajuda eu. E quando meus parceiros tão desocupado que eles venham comigo e a gente arranca um bocado (Seu Antonio, lavrador).*

A dificuldade em pagar a diária de alguém para ajudar nos trabalhos da roça é outro fator estimulador para o desenvolvimento do mutirão. Segundo Seu Antônio a diária de um trabalhador na comunidade está em torno de R\$ 30,00 à R\$ 40,00 reais, quantia que está aquém das condições de sua família e, portanto, o mutirão é parte fundamental no desenvolvimento de suas atividades, tendo em vista que o pagamento das famílias é realizado em produto.

Na capina, por ser uma atividade de manutenção, o mutirão não é utilizado, ficando na responsabilidade de cada uma das famílias. De acordo com o relato, cada uma dispõe de uma semana (7 dias) a 15 dias em cada roçado, durante uma das fases necessárias para a preparação da roça; com relação à fase de colheita e fabrico da farinha, o tempo despendido

pode variar para mais ou para menos, de acordo com a necessidade do trabalho em cada estabelecimento. Cada família retém a sua produção, não sendo necessário, portanto, o pagamento, em produto, para as famílias que participam do mutirão. Segundo os produtores, essa estratégia é eficiente, uma vez que as famílias, ao trabalharem juntas, conseguem desenvolver suas atividades e produzir sem a necessidade de contratação de mão de obra externa e, portanto, sem custo financeiro, otimizando, dessa forma, sua força de trabalho.

O mutirão também foi observado por Acevedo Marin e Castro (1998) nas comunidades quilombolas do Rio Trombetas, porém nessas comunidades o mutirão é realizado pela maioria das famílias, sendo de importante relevância para o desenvolvimento das práticas agrícolas locais, enquanto que na comunidade do Baixo Acaraqui este é desenvolvido esporadicamente por algumas famílias, devido, principalmente, ao tamanho reduzido das roças, as quais podem ser administradas utilizando a força de trabalho de cada unidade familiar.

*Só a gente da família consegue [cuidar da roça], por que não é assim grandão (Dona Maria da Glória, lavradora e dona de casa).*

A redução no número de roças foi apontada pelas famílias como uma das possíveis causas do aumento do preço do quilo da farinha de mandioca. Durante a primeira fase da pesquisa de campo, realizada no mês de maio de 2012, o preço do quilo do produto custava em torno de R\$ 2,50, já considerado elevado pelas famílias locais, e no mês de outubro já estava custando R\$ 4,00.

*Até a farinha tá se tornando caro, aqui a gente já encontra a farinha por R\$ 2,00 o quilo e tem lugar que a gente vai e a gente já comprou a R\$2,20 (Dona Maria da Consolação, pescadora e dona de casa).*

Esta realidade tem aumentado consideravelmente o custo da alimentação das famílias que não possuem roça na comunidade. A farinha de mandioca, por ser um alimento culturalmente consumido pelas famílias do Baixo Acaraqui, está presente, como dito anteriormente, em todas as refeições e, por esta razão, a elevação no preço deste produto tem preocupado as famílias locais. Neste contexto, o extrativismo vegetal, a pesca e a criação de

animais ganham papel relevante nas atividades desenvolvidas pelas famílias para a geração de renda. As famílias que possuem roça em seu estabelecimento têm destinado sua produção, quase que exclusivamente, para o autoconsumo. Essas estratégias garantem, tanto diretamente (autoconsumo) quanto indiretamente (renda), que este produto não falte na mesa das famílias do Baixo Acaraqui, garantindo a continuidade de uma alimentação cultural e socialmente construída pelas famílias locais.

#### 4.3. QUINTAL MULTIFUNCIONAL.

O extrativismo vegetal apresenta significativa relevância alimentar e econômica para as famílias da comunidade do Baixo Acaraqui. O açaí, assim como a mandioca, possui um significativo grau de alternatividade dentro do sistema de produção local, sendo sua produção destinada tanto para a alimentação quanto para a geração de renda. Das 25 famílias entrevistadas, 60% declararam extrair o fruto do açazeiro com objetivos comerciais e 24% afirmaram, de acordo com a safra, comercializar outras espécies frutíferas (Tabela 6) como estratégia de complementação de renda ao longo do ano.

Na alimentação, dentre as frutas citadas pelas famílias, o açaí se apresenta como base na alimentação local, fazendo-se presente diariamente nas principais refeições (almoço e jantar) e nas demais (café e merenda da manhã e tarde) aparece de maneira esporádica na forma de mingau, frequentemente, misturado com arroz, farinha de mandioca ou banana verde. Esta fruta é consumida *in natura* acompanhada de peixe (frito, assado ou cozido), camarão ou carne. Quando questionados sobre o alimento que não poderia faltar durante as refeições, dentro de uma lista de alimentos<sup>55</sup> citados pelas próprias famílias, 100% dos entrevistados empregaram ao açaí tal característica, agregando um grau de essencialidade a essa fruta na alimentação local.

P: *Qual aquele alimento que nunca falta?*

Maria da Gloria: *É o açaí, isso tem que ter. humm nem fale [...] faz mingau de açaí [...] eu tenho um filho que não come sem o açaí, se não ter esse açaí...*

---

<sup>55</sup> A lista de alimentos foi obtida através da metodologia da listagem livre de acordo com Santos e Coelho-Ferreira (2012).

Maciel (2001, p. 149) comenta que as escolhas alimentares são construídas a partir das adaptações sofridas por uma determinada sociedade, influenciadas pela localização, pelos recursos naturais disponíveis, pelas técnicas e crenças desenvolvidas. Neste contexto, a abundância do fruto do açaí, principalmente no verão; a facilidade na obtenção, afinal este recurso está disponível nos quintais locais; no preparo – algumas famílias possuem despoldadeira<sup>56</sup> enquanto outras amassam o fruto em peneiras para retirar sua polpa –; e no consumo *in natura*, indicam o porquê da alta aceitabilidade e do consumo diário do fruto na localidade.

A variação na produção do fruto do açaí durante os períodos de safra, que ocorre no período do verão (agosto a novembro/dezembro), e entressafra, período do inverno (Janeiro a Mai/Jun.), afeta significativamente a qualidade e a quantidade do produto presente na mesa das famílias. Na primeira parte da pesquisa realizada no mês de maio de 2012, época do inverno e da entressafra desse fruto, apesar da baixa produção o açaí fazia-se presente, diariamente, na mesa das famílias locais. Nesse período o “vinho”<sup>57</sup> do açaí é, geralmente, servido resfriado, pois devido à reduzida quantidade coletada a polpa é mantida na geladeira – tentativa de prolongar a vida útil do produto. Na entressafra a qualidade do açaí consumido pelas famílias, relacionada à consistência da polpa servida, diminui consideravelmente, uma vez que as mesmas acrescentam uma quantidade maior de água durante o processamento com o objetivo de aumentar seu rendimento e garantir, assim, o consumo por todos da unidade familiar. Esta prática foi observada durante as entrevistas com as famílias locais e na fala de Dona Maria da Consolação, abaixo, quando esta se refere ao consumo, na entressafra, de um vinho de açaí de baixa qualidade ou “chula”<sup>58</sup>:

*O camarão sempre tem, o açaí também. Por que nós mesmos somos acostumados com a chula do açaí, que seja assim fininho, mas tem que ter, tem que tomar (Maria da Consolação, lavradora e dona de casa).*

---

<sup>56</sup> Equipamento utilizado para retirar a polpa dos caroços de açaí.

<sup>57</sup> Polpa líquida do açaí depois de processado e pronto para o consumo *in natura*, resfriado, misturado com outras frutas ou cozido em forma de mingau.

<sup>58</sup> Suco fraco/fininho de açaí, tomado principalmente na época do inverno, período de baixa produção quando as famílias aumentam a quantidade de água durante o preparo do “vinho” do açaí.



Tabela 6 – Relação das frutas comercializadas pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.

Nome comum	Nome científico	Objetivos <sup>59</sup>
<b>Abacaxi</b>	<i>Ananas sativum</i> Bertoni	Consumo e comercialização
<b>Abiu</b>	<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz et Pavon) Radl.	Consumo
<b>Açaí</b>	<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	Consumo e comercialização
<b>Acerola</b>	<i>Malpighia punicifolia</i> L.	Consumo e comercialização
<b>Ajuru</b>	<i>Chrysobalanus icaco</i> (L.) L.	Consumo
<b>Andiroba</b>	<i>Carapa guianensis</i> Aublet.	Autoconsumo e comercialização (Óleo)
<b>Bacaba ou Abacaba</b>	<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.	Consumo e comercialização
<b>Bacuri</b>	<i>Platonia insignis</i> Mart.	Consumo
<b>Banana</b>	<i>Musa</i> sp.	Consumo
<b>Buriti ou miriti</b>	<i>Mauritia flexuosa</i> L.f.	Consumo
<b>Cacau</b>	<i>Theobroma cacao</i> L.	Consumo
<b>Caju</b>	<i>Anacardium occidentale</i> L.	Consumo
<b>Castanha do Pará</b>	<i>Bertholletia excelsa</i> H.&B.	Consumo e comercialização
<b>Coco</b>	<i>Cocos Mucífera</i> L.	
<b>Cupuaçu</b>	<i>Theobroma grandiflorum</i> Schum.	Consumo e comercialização
<b>Ingá</b>	<i>Inga edulis</i> Mart.	Consumo
<b>Inajá</b>	<i>Maximiliana maripa</i> (Aubl.) Drude	Consumo
<b>Jambo-vermelho</b>	<i>Syzygium malaccense</i> L.	Consumo e comercialização
<b>Jambo-rosa</b>	<i>Syzygium jambolana</i> L.	Consumo
<b>Laranja</b>	<i>Citrus</i> sp.	Consumo
<b>Limão</b>	<i>Citrus</i> sp.	Consumo
<b>Mamão</b>	<i>Caripa papaya</i> L.	Consumo e comercialização
<b>Manga</b>	<i>Mangifera indica</i> L.	Consumo
<b>Pupunha</b>	<i>Bactris gasipaes</i> Kunth	Consumo e comercialização
<b>Tucumã</b>	<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.	Consumo

Fonte: Pesquisa de campo (2012).

Nos meses de agosto e outubro<sup>60</sup>, no período da safra do açaí, o aumento na produção desse fruto se reflete no dia a dia das famílias da comunidade e, principalmente, em suas mesas durante as refeições. O produto geralmente resfriado ou “fininho”, como frisado na fala de Dona Maria da Consolação, acima, nesta época é servido fresco e com uma qualidade significativamente superior. Durante a safra, o açaí que será servido nas refeições (almoço e

<sup>59</sup> Os frutos são destinados quase que exclusivamente para o consumo, com exceção do açaí no período da safra, somente quando a quantidade produzida na safra for “avortada”, grande quantidade, que as famílias destinam parte para a comercialização.

<sup>60</sup> Segunda e terceira visita de campo a Comunidade do Baixo Acaraqui.

jantar) é colhido no mesmo dia, geralmente pela parte da manhã, e processado próximo da hora da refeição, preservando o seu sabor e nutrientes. A qualidade é observada na consistência do “vinho” servido, agora mais encorpado ou grosso, diferentemente do obtido na entressafra.

Durante o período da safra a comercialização do açaí é a principal fonte de renda da comunidade e, portanto, torna-se a principal atividade econômica desenvolvida pelas famílias, destinando seus esforços quase que exclusivamente para o seu desenvolvimento. A importância do extrativismo do açaí como atividade econômica, tanto como complementação ou como fonte principal de renda, também foi observada por Homma et al (2006), Brondízio e Neves (1997, p. 169) e Brondízio, Safar e Siqueira (2002, p. 68-70).

A produção do açaí varia de terreno para terreno, mas nessa época as famílias coletam em média 10 rasas<sup>61</sup> do fruto por semana. A comercialização é realizada de duas maneiras: a) vendida para os marreteiros que compram a produção na porta da casa das famílias e; b) comercializada na feira de Abaetetuba. A preferência por uma ou outra depende do valor pago pela rasa de açaí. A partir desse fator as famílias observam o custo/benefício da comercialização com o marreteiro/atravessador ou diretamente na feira (Foto 10). Entre os custos avaliados (Tabela 7) o do freteiro<sup>62</sup> é o mais relevante, uma vez, que as famílias precisam pagar, além da passagem individual, uma taxa por cada rasa transportada, portanto, a variação do preço pago pela rasa do açaí define as estratégias de comercialização desenvolvidas pelas famílias durante a safra, quando esse valor pode variar de R\$ 5,00 até R\$ 20,00, com valor médio, segundo relatos dos moradores, entre R\$ 10,00 e R\$12,00.

*Olha assim, que eu vendo mais por aqui no rio, o rapaz compra. Ele passa aqui na frente. A gente vende assim por 9, 8 reais a rasa. É aqui no porto que eu vendo (Dona Ivanilda, lavradora e dona de casa).*

*O marreteiro passa todo dia ai na frente. A gente vende aqui, às vezes leva pra Abaeté (Seu Miguel, lavrador e pescador).*

<sup>61</sup> O peso de 1 rasa variou de 14 a 16 quilos de açaí, acarretado pelo tamanho dos paneiros utilizados pelas famílias. Porém esse peso se enquadra nos valores encontrados por SHANLEY; MEDINA (2005, p. 165).

<sup>62</sup> Conforme o “Dicionário on line de português”: sm (frete+eiro) 1 Aquele que faz frete. In: <http://www.dicio.com.br/freteiro/> (acessado em 19 de novembro de 2012). Na Comunidade do Baixo Acaraqui é realizada através de embarcações que transportam os moradores e sua produção, geralmente funciona em apenas um turno, o da manhã, saindo da comunidade entre 5 e 6 horas e retornando por volta do meio-dia (12 horas), coincidindo com o término da feira de Abaetetuba e a saída dos alunos da escola.

Foto 10 – Rasas de açaí sendo comercializadas na feira de Abaetetuba por moradores da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Tabela 7 – Composição dos custos da rasa de açaí obtido pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui (Abaetetuba, Pará) durante a safra do fruto.

Categorias	Composição do valor da rasa/categoria			
	Situação 1	Situação 2	Situação 3	Situação 4
<b>Valor total bruto citado/ rasa</b>	R\$ 10,00	R\$ 12,00	R\$ 15,00	R\$ 20,00
<b>Custo do apanhador (Peconheiro)/ rasa<sup>63</sup></b>	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00
<b>Custo do freteiro/ rasa</b>	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,00
<b>Custo do carregador/ rasa<sup>64</sup></b>	R\$ 0,50	R\$ 0,50	R\$ 0,50	R\$ 0,50
<b>Valor total líquido/ rasa<sup>65</sup></b>	R\$ 4,50	R\$ 6,50	R\$ 9,50	R\$ 14,50

Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Na entressafra, de janeiro a maio/junho, a produção do açaí diminui consideravelmente e as famílias, nessa época, coletam em média de 2 a 3 rasas por semana. Essa produção é destinada para o consumo da unidade familiar, porém, com o aumento da demanda pelo fruto e o alto preço pago pela rasa do açaí nesse período, na feira de Abaetetuba, alcançado valores que podem variar de R\$40,00 até R\$ 80,00, algumas famílias comercializam parte da sua produção. Este dado demonstra a importância do extrativismo do açaí na geração de renda, na manutenção da forma de vida desenvolvida pelas famílias e, principalmente, na permanência das famílias na comunidade do Baixo Acaraqui.

*No inverno, com uma rasa, a gente consegue comprar nossa comida da semana e outras coisas que nós necessita (Dona Ivanilda, lavradora e dona de casa).*

<sup>63</sup> Esse valor pode variar de R\$ 3,00 a R\$ 5,00 reais dependendo da época e do valor pago pela rasa na feira de Abaetetuba.

<sup>64</sup> Pessoa que faz a retirada da rasa de açaí da embarcação e coloca nas calçadas da feira do Beiradão, em Abaetetuba.

<sup>65</sup> Além das categorias citadas existe também o valor cobrado pela passagem pelo freteiro, em torno de R\$ 6,00. Esse valor não foi incluído nessa tabela, uma vez que é deduzido do total geral obtido pelas famílias em cada comercialização e não por rasa, como ocorre com as demais categorias. Considerando a média de 10 rasas comercializadas os valores do Valor Total líquido/ rasa subtraindo o custo com a passagem e demais categorias seriam, respectivamente, R\$ 39,00; R\$ 59,00; R\$ 89,00 e R\$ 139,00.

A produção na entressafra é consequência do trabalho de manejo realizado pelas famílias do Baixo Acaraqui no final da safra, nos meses de dezembro e/ou janeiro. Nessa época as famílias realizam o trabalho de limpeza nos açazais, que consiste na derrubada das árvores mais altas (desbaste seletivo nas touças de açazeiro<sup>66</sup>), garantindo, dessa forma, o desenvolvimento de outros pés de açaí e a produção do fruto ao longo do ano, na safra e entressafra. Segundo Homma et al (2006, p. 9) o aumento do valor comercial do açaí provocou grande interesse dos produtores de açaí por novas técnicas de cultivo e/ou manejo de suas áreas, visando o aumento da produtividade e da produção desse fruto. Na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui não foi diferente, as famílias locais demonstram interesse em aprender novas técnicas de manejo e reclamam da falta de apoio dos órgãos públicos locais. Esta abertura ao apoio técnico demonstra, segundo Costa (2006, p. 272), que as comunidades locais “não são avessas ao progresso” e que a inserção de novas técnicas pode tanto elevar a produtividade quanto proporcionar uma “nova alternativa econômica”.

Durante o manejo parte das árvores derrubadas são destinadas para a produção do palmito ou utilizadas na construção de pontes suspensas, necessárias para o deslocamento das famílias no período de cheia do rio Acaraqui (Foto 11). Vale ressaltar que as famílias não retiram da área dos açazais, excetuando os casos mencionados, a matéria orgânica produzida durante o manejo e extração do fruto (folhas, cachos, restos de árvores). Esse material permanece no local cobrindo e fornecendo matéria orgânica para o solo (Foto 12). Esta prática desenvolvida pelas famílias da comunidade está de acordo com preceitos apontados por Altieri (2002) para o desenvolvimento de uma agricultura sustentável. A importância dessa atividade extrativista está de acordo com a afirmação de Costa (2006, p. 271) sobre o papel do extrativismo vegetal na Amazônia e para as populações locais (cultural, social, econômica e ambiental), as quais, segundo o autor, desenvolveram “uma forma de vida, tanto quanto possível, harmoniosa com a natureza”.

---

<sup>66</sup> Mais informações ver Jardim; Anderson (1987).

Foto 11 – Pontes construídas com o caule do açaizeiro, utilizados pelos moradores da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Foto 12 – Matéria orgânica cobrindo o solo de um açaizal na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

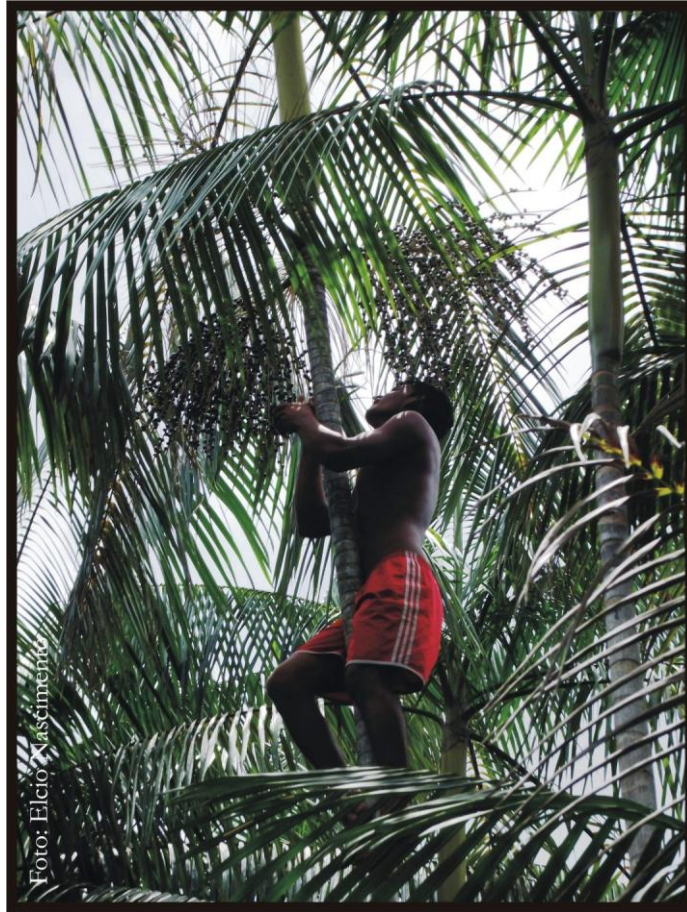
A mão de obra empregada no sistema produtivo do açaí, assim como observado na produção agrícola, é proveniente da unidade familiar. A família é a responsável pelo desenvolvimento das etapas necessárias para a produção do açaí, desde o manejo dos açaizais até a comercialização. O tamanho reduzido dos terrenos e, portanto, dos açaizais facilita o trabalho das famílias, possibilitando o controle de todas as etapas de produção.

O período da safra do açaí é, segundo as famílias, a melhor época de trabalho na comunidade, pois todos conseguem uma “pontinha” de dinheiro nessa época, seja trabalhando diretamente em suas propriedades, seja prestando serviço em outras, principalmente, na apanhação do açaí ou peconheiro, como é chamado na comunidade o indivíduo que faz a apanha do açaí (Foto 13). Esse nome é acarretado pelo uso da peconha – artefato feito, principalmente, de fibra sintética<sup>67</sup> proveniente das sacas utilizadas para armazenar farinha, o arroz, o milho entre outros produtos.

---

<sup>67</sup> A peconha também pode ser manufaturada com folhas do próprio açaizeiro, da envira (espécie de corda feita a partir de folhas novas do Buritizeiro) e de folhas de ubuçu (SANTOS E COELHO-FERREIRA, 2012; MARINHO, 2005)

Foto 13 – Apanhação do açaí na Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Este equipamento é manufaturado na forma de um círculo, enrolado em torno dos pés e é utilizado durante a escalada dos pés de açaí (Foto 14). Essa atividade é desenvolvida, principalmente, pelos jovens da comunidade, o que possibilita, nas situações de prestação de serviços, uma renda extra para a unidade familiar, ressaltando o relato de Dona Maria da Glória com relação a diversificação das atividades dentro da unidade de produção, enquanto uma parte fica responsável pelo manejo dos açaizais e da roça a outra desenvolve outras ações, garantindo assim a reprodução da unidade familiar.



Foto 14 – A peconha utilizada na escalada dos pés de açaí na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

O desenvolvimento do mutirão também foi observado no extrativismo do açaí. A mesma família que comentou utilizar esta prática durante o preparo da roça desenvolve essa atividade durante o manejo dos açazais no final da safra do açaí. Nesse período as sete famílias envolvidas no mutirão se escalonam em períodos de 15 dias em cada estabelecimento para realizar a limpeza dos açazais. As etapas da apanha e da comercialização ficam no encargo de cada unidade de produção sendo, como mencionado anteriormente, realizado pelos membros da família. Essa prática, assim como no sistema de produção agrícola, tem como objetivo a diminuição da penosidade do trabalho, assim como, permitir que as famílias possam desenvolver outras atividades podendo, dessa forma, complementar sua renda e suprir as necessidades da unidade familiar.

*P: O mutirão é utilizado só na roça mesmo? Ou para outras coisas também?*

*Seu Antonio: Não, a gente usa pra outras coisas também. Limpeza do açazal a gente faz mutirão. O mutirão nosso é de 15 em 15 dias, nós tem um mutirãozinho.*

As frutas, citadas na tabela 6, são destinadas, principalmente, para o consumo da casa, mas também desempenham um papel importante na complementação do orçamento familiar na comunidade do Baixo Acaraqui. Dentre essas frutas retiradas do quintal, além do açaí, o cupuaçu, a pupunha e o cacau são as espécies frutíferas com maior potencial comercial,

segundo as famílias. O cupuaçu e o cacau são, geralmente, comercializados inteiros no próprio porto. A pupunha, vendida em cachos, é destinada para o autoconsumo sendo comercializada em época de alta produção.

A participação da comercialização dessas frutas na renda familiar aumenta, principalmente, durante o inverno. Nesse período diminui a oferta de serviços na comunidade por diversos fatores: a) com a entressafra do açaí e a baixa produção as famílias não contratam o peconheiro para fazer a apanha do açaí; b) com o aumento das chuvas, nesse período são poucas as atividades desenvolvidas nas roças, reduzindo as ofertas de serviços de capina e a produção de carvão reduz, significativamente, uma vez que as etapas de derruba e preparo das áreas já foram realizadas durante o verão. Portanto, nesse período, o extrativismo das frutas regionais se torna a principal atividade geradora de alimentos e renda na comunidade, sem esquecer o papel relevante da pesca na alimentação local nessa época.

*Quando chega essa época agora do inverno aí o negócio já aperreia<sup>68</sup> mais, por que a gente não tem como. Não tem o açaí, não tem o carvão. Não tem outros meios de sobreviver, de tirar renda [...] é uma época que a gente fica assim, arrumando uma fruta, uma coisa pra vender (Maria da Glória, lavradora e dona de casa).*

*De agosto até novembro a safra (do açaí) é boa e todo mudo têm a sua pontinha, quem não tem açazal apanha açaí pro outro, é o peconheiro que eles tratam, é 3 reais o paneiro. O cara vai e apanha 10 paneiros, já são 30 reais, mas na época do inverno é aperreado pra gente. De dezembro ate maio, fim de maio, junho. De julho em diante começa a melhorar (Seu Miguel, lavrador e pescador).*

As frutas existentes nos quintais são consumidas *in natura* ou em forma de sucos, mas também desempenham um forte papel de socialização entre os membros das famílias e os vizinhos. É comum observar as famílias reunidas no final da tarde em frente as suas casas para contar histórias, falar sobre seu dia, enquanto saboreiam frutas como: o ingá, o buriti – o ato de “roer” o buriti ou miriti, sempre acompanhado da farinha de mandioca; o ajurú (apreciado pelas crianças, pelos adultos e também pelos macaquinhos – Foto 15 – que

---

<sup>68</sup> Aperta, dificulta.

aparecem no final do dia); a manga, entre outras frutas comuns na região, corroborando no fortalecimento dos laços familiares e comunitários.

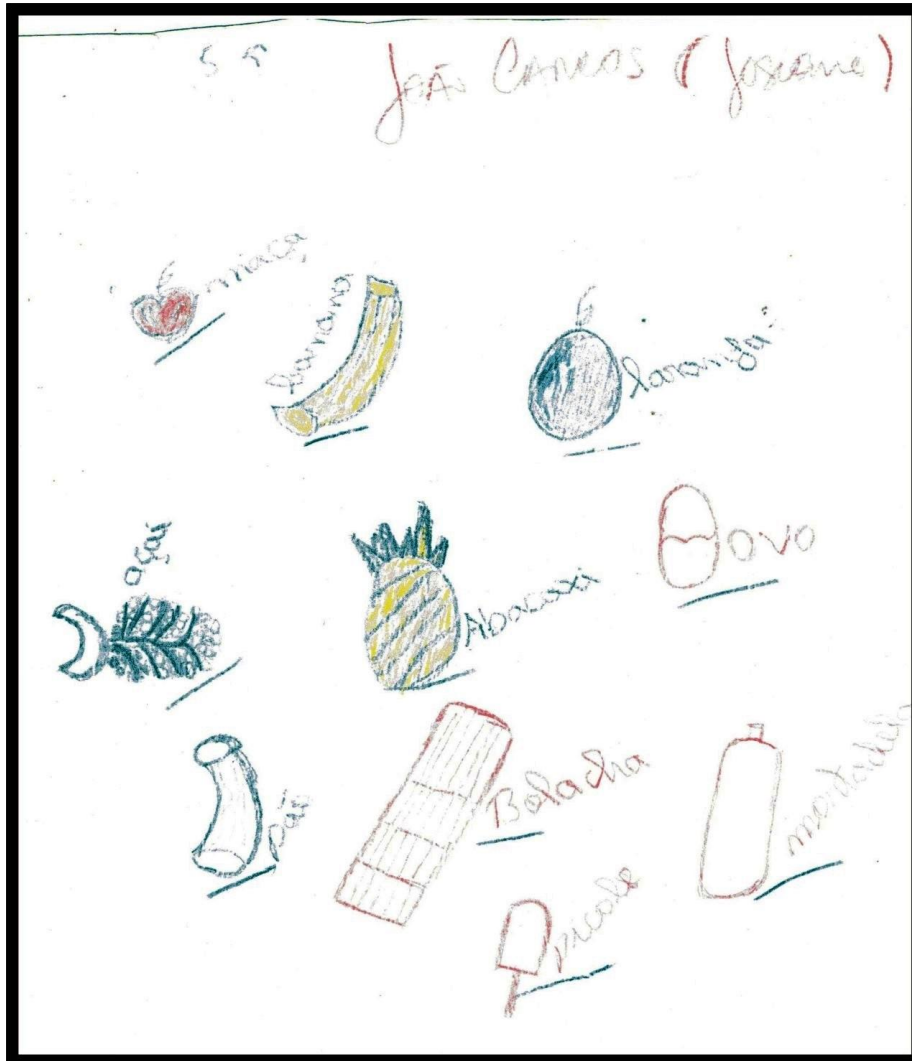
Foto 15 – Macaco que aparece no final do dia para comer ajurú e ingá na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abetetuba, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

A importância das frutas no dia a dia e na alimentação das famílias do Baixo Acaraqui pôde ser observada também através das crianças da comunidade. Durante a Oficina sobre Hábitos Alimentares foi pedido que as crianças presentes desenhassem os alimentos mais comuns, consumidos em suas casas. Frutas como o açaí, a laranja, o abacaxi, a bacaba, o tucumã, o cupuaçu, o jambo, a banana, a manga, foram as espécies mais citadas pelas crianças em seus desenhos (Figuras 6, 7, 8 e 9). As espécies mencionadas são amplamente encontradas nos quintais locais e/ou produzidas pelas famílias – o abacaxi e a banana são espécies frutíferas presente nas roças. Esta informação revela a importância do meio na construção dos hábitos alimentares e, portanto, na escolha dos alimentos representativos dos costumes locais. Mintz (2001, p. 32), Pacheco (2008, p.219) e Canesqui (1988, p. 212) afirmaram que é na infância, no ambiente familiar, e a partir de um quadro de referência que uma sociedade ou população constrói suas particularidades, definindo, ao longo do tempo, seu caráter particular e diferencial.

Figura 6 – Desenhos elaborados pelas crianças da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará (Desenho de João Carlos).



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

A presença de frutas exóticas pôde ser observado sendo a maçã (*Malus domestica* Borkh) e a uva (*Vitis ssp*) as espécies mais citadas. Estas frutas são encontradas na feira de Abaetetuba e tem origem nos estados do Sul do Brasil (maçã)<sup>69</sup>, Sudeste e Nordeste (uva)<sup>70</sup>.

Além das frutas as crianças sinalizaram a importância dos peixes e do camarão na alimentação diária das famílias do Baixo Acaraqui. Esta informação foi observada durante as

<sup>69</sup> Segundo Bittencourt et al (2011) Santa Catarina e o Rio Grande do Sul são os maiores produtores de maçã do país correspondendo com 60% e 35%, respectivamente, da produção nacional.

<sup>70</sup> Segundo Mello (2012) os maiores produtores de uva no Brasil (em toneladas) em 2011 foram os Estados do Rio Grande do Sul (829.589), Pernambuco ( 208.660 toneladas) e São Paulo (177.227).

entrevistas com os pais, os quais informaram a presença desses alimentos nas refeições. Porém essa fonte alimentar se encontra ameaçada, segundo os moradores, e o quantitativo obtido está reduzindo consideravelmente. Os moradores atribuem esse fato a pesca desordenada e ao uso de rede tipo malhadeira pelas próprias famílias, quando estas não fazem uma seleção dos peixes e acabam prejudicando sua reprodução e ameaçando, dessa forma, uma importante fonte alimentar para a comunidade.

Pode-se verificar nos desenhos das crianças a presença de alimentos industrializados em suas dietas. A mortadela, a linguiça, a bolacha, o pirulito aparecem em quase todos os desenhos e, às vezes, desenhado mais de uma vez por uma mesma criança. O suco industrializado de pacote e o refrigerante foram citados, tanto pelos pais, durante as entrevistas, quanto pelas crianças durante a oficina e em seus desenhos. A facilidade da compra, do acesso, do preparo e na hora de servir são uns dos fatores que estimulam o consumo e a preferência por esses produtos. Durante a preparação da oficina sobre Hábitos Alimentares ao serem questionados sobre o que poderia ser servido como lanche após a oficina, os sucos de pacote, os refrigerantes e os biscoitos recheados foram as opções mais citadas pelos moradores da comunidade.

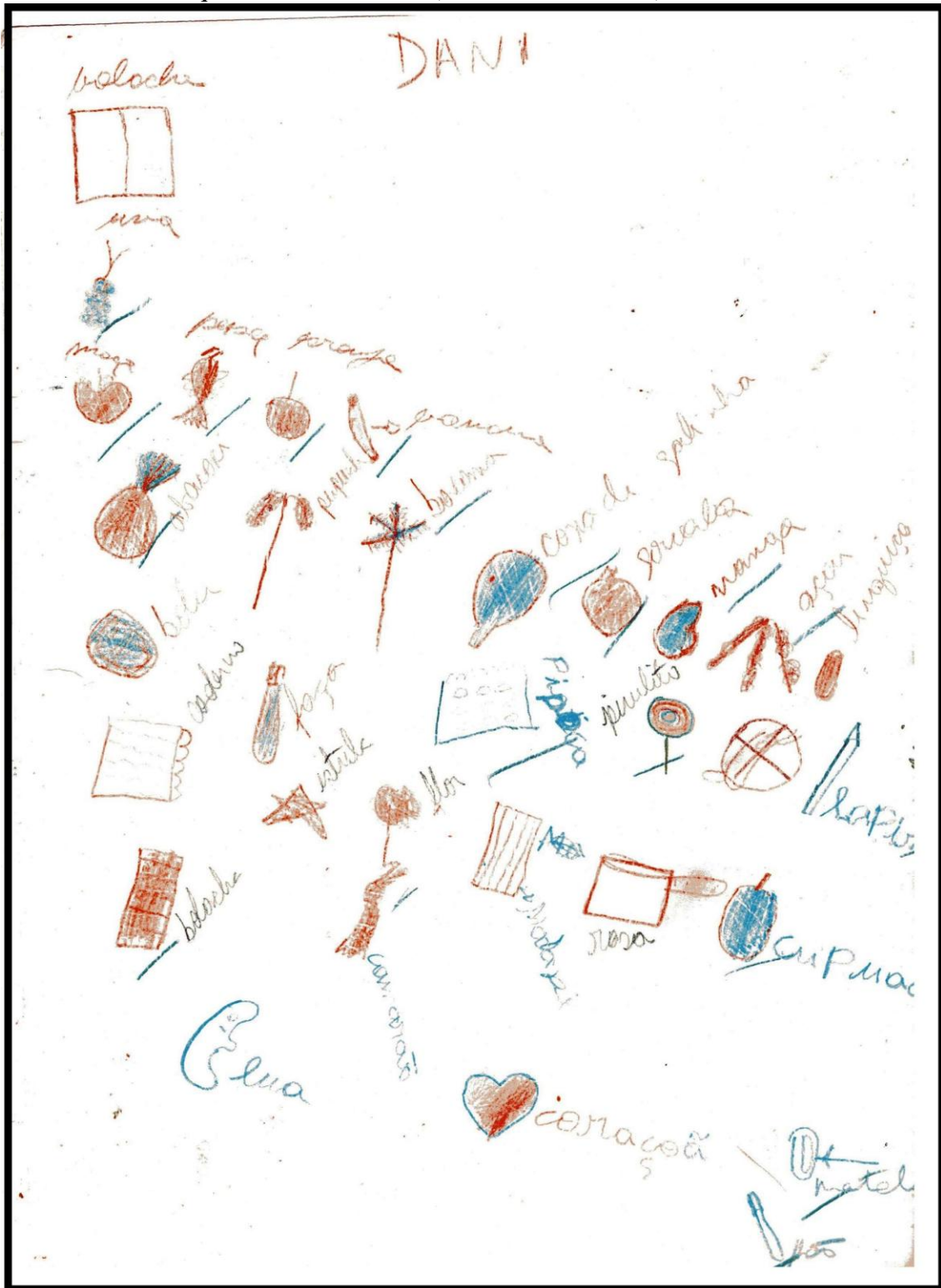
*O café, naquela época (dos pais) a gente nem sabia, por que pra tomar um pouquinho de leite era uma dificuldade, não tinha costume por lá. Era só no chá de canela e de capim-marinho. Pra hoje, graças a Deus, tá melhor. (Seu Miguel, lavrador e pescador).*

A valorização dos preços da produção local, principalmente do açaí, e os benefícios do governo (aposentadoria, bolsa família e seguro defeso) recebidos pelas famílias aumentou seu poder aquisitivo, proporcionando acesso a alimentos não consumidos anteriormente mesmo que de baixa qualidade nutricional. A dificuldade de renda “no tempo dos pais” e o aumento do poder aquisitivo das famílias locais acarretaram na substituição de alguns alimentos por outros. A fala de Seu Miguel acima nos dá um exemplo dessa situação, no qual produtos naturais como os chás estão sendo substituídos pelos industrializados como o café, o refrigerante e outros. Esta situação recai novamente na facilidade e acessibilidade que o aumento da renda proporcionou às famílias locais. Embora tenha ficado claro no depoimento de Seu Miguel que o alimento nunca faltou em sua mesa (este proveniente da roça, do quintal e do rio), a dificuldade em adquirir outros tipos de alimentos, ou seja, a escassez de renda é

posta como a maior dificuldade. Na expressão “pra hoje graças a Deus ta melhor”, Seu Miguel se refere exatamente ao aumento do poder aquisitivo e na possibilidade, facilidade e acessibilidade a outras fontes de alimentos e compra de produtos, característica demonstrada pela maioria dos entrevistados.

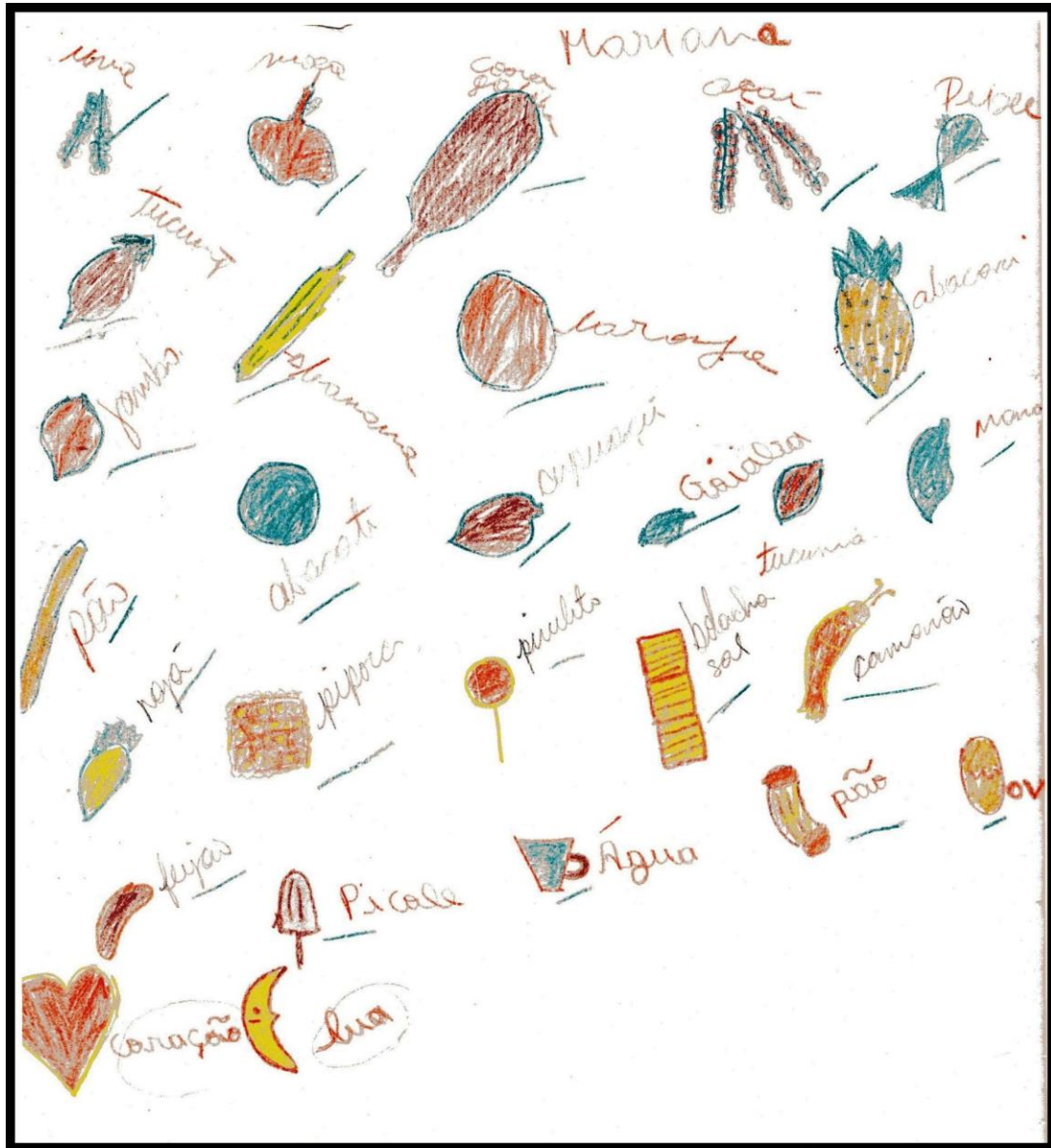
O aumento do poder aquisitivo das famílias locais acarretou na substituição de alimentos antes produzidos localmente (arroz e feijão) pela compra dos mesmos. Quando questionados sobre esse fato, a penosidade do trabalho na roça e da produção desses alimentos é citada como a principal razão pela substituição da produção desses alimentos pela compra dos mesmos na cidade de Abaetetuba ou em comércios ou mercearias próximas.

Figura 7 – Desenhos elaborados pelas crianças da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará (Desenho de Daniele).



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

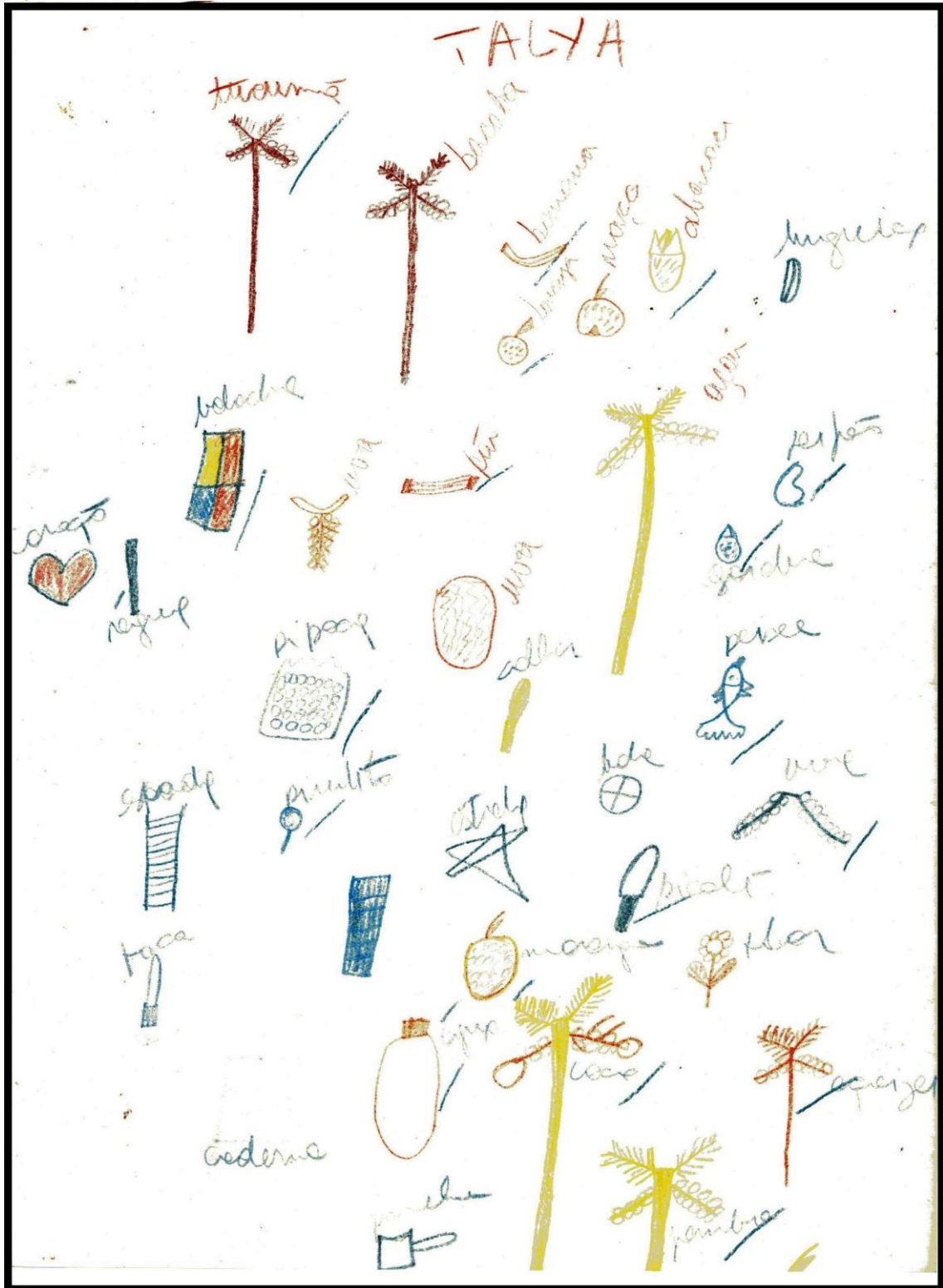
Figura 8 – Desenhos elaborados pelas crianças da comunidade quilombola do Baixo Acaraí, Abaetetuba, Pará (Desenho de Mariana).



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.



Figura 9 – Desenhos elaborados pelas crianças da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará (Desenho de Talya).



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

A diversidade de fontes alimentares ainda é uma realidade na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui. Embora, segundo os moradores, o quantitativo dessas fontes esteja diminuindo e a dificuldade para obtê-los se elevando. Porém podemos observar nos desenhos das crianças, que estas tem acesso a uma diversidade alimentar considerável e, mais importante, de procedência local, dos quintais, das roças e do Rio Acaraqui. Demonstrando que apesar das dificuldades as famílias conseguem manter seu modo de vida, garantir uma alimentação saudável e a reprodução social, econômica e cultural das famílias locais.

#### 4.3.1. Quintal animal

Dentro da multifuncionalidade dos quintais se enquadra o de fonte de proteína de origem animal na alimentação das famílias locais, devido ao desenvolvimento da criação de animais ou “serimbabos”<sup>71</sup> nos arredores das casas da comunidade. Esta prática contribui, significativamente, na garantia da segurança alimentar das famílias locais. As espécies de animais comumente encontradas nas casas são: a galinha caipira (*Gallus domesticus* L.), o pato crioulo (*Cairina moschata* L.), o porco pé duro (*Sus scrofa* Erxleben) e o peru (*Meleagris gallopavo* L.). Os “serimbabos” (Foto 16) são uma importante fonte de proteína animal na localidade, pois são destinados, quase que exclusivamente, para o consumo da unidade familiar. Dentre essas espécies apenas o porco e o pato foram citados com objetivos comerciais, sendo, geralmente, comercializados entre os vizinhos.

*Eu tenho um casal de porco, vive só preso, esbandalha todo o terreno, o porco a gente mata, tira pra bóia, vende pros vizinhos* (Seu Miguel, lavrador e pescador).

*É pro consumo, como eu falei pra você, meu sonho assim é de criar e dar assim pro meus filhos. Eu não tenho assim uma ambição assim, vamos supor eu criar, 20, 15 frangos, quer dizer que eu vou vender tudinho aquelas criação? E quando precisar como é? Às vezes a gente vai comprar muito mais caro do que a gente vendeu* (Dona Ivanilda, lavradora e dona de casa).

---

<sup>71</sup> Modo como as famílias locais se referem aos animais criados nas casas.

Foto 16 – Espécie animais encontradas nos quintais das casas da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

As galinhas e os frangos são os animais em maior número e de maior importância no sistema de criação de animais nas unidades familiares do Baixo Acaraqui. Como ressaltado anteriormente sua alimentação tem como base o milho proveniente das roças e algumas sobras de comida lançada para os animais durante as refeições. Os animais são criados soltos, na maioria dos casos, e passam o dia ciscando nos arredores das casas e nos quintais e são recolhidos no fim do dia. Seu destino, como observado na fala de Dona Ivanilda, é o consumo familiar. O consumo desses animais ocorre, geralmente, aos domingos – dia de receber visitas dos filhos, amigos e/ou parentes.

A criação do pato apresenta uma característica peculiar, esta se intensifica próximo da época do Círio<sup>72</sup>, quando a procura por animais dessa espécie se eleva consideravelmente, devido ao consumo de um prato típico da culinária paraense, o pato no tucupi, durante a festividade. Nessa época algumas famílias comercializam esse animal na feira de Abaetetuba e/ou com familiares que moram na cidade de Abaetetuba ou na capital Belém ou, simplesmente, doam alguns animais para familiares que residem em outras localidades, fortalecendo os laços familiares.

O consumo dos ovos (Foto 17), tanto da galinha quanto do pato, também contribui para a diversificação das fontes alimentares e no suprimento das necessidades nutricionais diárias da unidade familiar. Porém como a produção nem sempre é destinada para o consumo e parte desses ovos é “chocado”, este produto chega a faltar e as famílias necessitam adquiri-lo nos comércios locais, o que acaba elevando o custo com a alimentação das famílias.

Foto 17 – Galinha e pata chocando seus ovos.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

<sup>72</sup> Manifestação religiosa que ocorre, anualmente, no segundo domingo do mês de outubro na capital paraense, Belém, e no último domingo de novembro na cidade de Abaetetuba.

Os animais são criados em instalações rústicas (Foto 18), feitas de madeira. As instalações são suspensas e os animais mantidos, na maioria das situações, presos<sup>73</sup>, pois não existem arames ou cercas demarcando os limites dos terrenos, facilitando a circulação desses animais entre os estabelecimentos. A alimentação é baseada em ração adquirida na cidade de Abaetetuba e no milho, produzido nas roças locais, dado às aves. Na alimentação dos porcos as famílias fornecem, além da ração, resíduos de mandioca proveniente do processamento da farinha.

A criação dos animais domésticos, os “serimbabos”, sempre foi uma realidade dentro do sistema de criação da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui. Esta realidade foi observada nas falas dos moradores que ressaltavam que seus pais e avós já desenvolviam tal prática. Porém sua importância cresceu devido à diminuição no quantitativo dos animais de caça, atuando, dessa forma, como alternativa para uma fonte de proteína abundante anteriormente e, atualmente, devido ao desmatamento e à caça descontrolada, está cada vez mais escassa e, portanto, de difícil obtenção. Vale ressaltar que essa prática se desenvolve sem a adoção de tecnologias intensivas em capital ou trabalho. As famílias mantêm o padrão de criação de forma rústica e sem o uso de tecnologias de intensificação da produção (Foto 17).

A responsabilidade pela criação desses animais é, quase que exclusiva, da mulher, responsável pela alimentação e demais cuidados necessários. Vale ressaltar que as famílias desenvolvem essa prática de maneira rudimentar e sem nenhuma assistência técnica e, portanto, não seguem os padrões zootécnicos e profiláticos adequados<sup>74</sup>. Costa (2006, p. 243) observou realidade semelhante em comunidades ribeirinhas do Município de Cametá.

O desenvolvimento dessa prática, além do objetivo voltado para o suprimento das necessidades da unidade familiar, possui uma característica de bem-estar e de satisfação. As famílias, no caso a mulher, criam esses animais pelo simples fato de gostar da atividade. Algumas fazem alusão ao passado e comentam que “herdou” esse gosto da mãe e/ou da avó, pois estas sempre tinham uma “criazinha” no quintal.

---

<sup>73</sup> Os animais são criados presos para evitar, no caso dos porcos, que destruam áreas em torno das casas, mas, principalmente, que não invadam outros terrenos, que sejam furtados ou mortos por outras famílias da localidade. Durante a ida ao campo no mês de outubro, Dona Ivanilda teve um de seus animais abatido por um vizinho quando o animal invadiu seu terreno.

<sup>74</sup> Mais informações ver: CEPLAC: Pecuária: controle sanitário. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/servicos/agricolas/indice.htm>>. Acessado em 10/12/12.

*Eu gosto muito de criar [...]. Ai eu só quero soltar mesmo quando tiver a área assim do arame, pra eles não perseguirem ninguém, por que cai pro mato dos outros a gente já sabe que matam. Ai eu evito assim. Ai eu já prefiro criar assim de cercado (Dona Ivanilda, lavradora e dona de casa).*

*Eu gosto de ter a minha horta, minhas plantas, de criar uma galinha, um pato [...] se eu tivesse uma área maior, hum, eu criava muito mais (Dona Raimunda, dona de casa).*

A ausência de tecnologias intensivas é observada na fala de Dona Raimunda, a qual mantém a perspectiva de aumento da produção relacionada ao aumento da área de produção tanto da produção vegetal, sua horta, quanto da animal, seus “serimbabos”. Vale ressaltar a rusticidade com que essa prática é desenvolvida e, portanto, não demandando muita mão-de-obra e força de trabalho, uma vez, que os animais são criados, pela maioria das famílias, soltos (as aves) e alimentados até duas vezes ao dia, uma pela parte da manhã e outra pela tarde.

Foto 18 – Instalações dos “serimbabos” existentes na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



a) aviário; b) baia pra suíno.

Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

#### 4.4. BOLSA SAN?: O PAPEL DOS BENEFÍCIOS SOCIAIS NA SEGURANÇA ALIMENTAR QUILOMBOLA.

A renda, proveniente dos benefícios do Governo Federal, aparece como a segunda fonte de renda mais importante na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui. Das 25 famílias entrevistadas, 13 (52%) declaram receber o benefício do Programa Bolsa Família – PBF e 9 (36%) declaram receber a aposentadoria.

Com relação ao PBF os benefícios recebidos variaram de R\$ 70,00 a R\$ 250,00 reais por família, de acordo com as normas do programa<sup>75</sup>, que visa “o alívio imediato da pobreza”, o “acesso a direitos básicos na área da educação, saúde e assistência social” e “o desenvolvimento das famílias” através de ações e programas complementares (BRASIL, 2012).

Como programa de transferência direta de renda o pagamento mensal do PBF, segundo as famílias, possui significativa relevância dentro das estratégias de reprodução desenvolvidas pela unidade familiar. Esse dinheiro é investido na compra de material escolar e uniforme para as crianças, na aquisição de equipamentos eletrônicos (geladeira, televisão, ventilador, liquidificador, máquina de lavar roupa, bicicleta) e na aquisição de alimentos. Situação semelhante à observada por Castro et al (2009, p. 344), em estudo sobre as percepções da sociedade brasileira sobre o PBF, quando observaram que a renda do PBF proporciona, segundo a opinião dos entrevistados, que as famílias beneficiárias possam comprar “mais alimentos”, “mais coisas para a casa” e “mais material escolar”. Esta característica informa que a renda do PBF proporciona que as famílias beneficiárias possam ter acesso a um padrão de consumismo mais elevado, possibilitando a compra de bens, anteriormente, não acessíveis devido à falta de uma renda fixa todo mês.

---

<sup>75</sup> O Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) trabalha com cinco tipos de benefícios: Benefício Básico (na valor de R\$ 70, concedidos apenas a famílias extremamente pobres, com renda per capita igual ou inferior a R\$ 70); Benefício Variável (no valor de R\$ 32, concedidos pela existência na família de crianças de zero a 15 anos, gestantes e/ou nutrízes – limitado a cinco benefícios por família); Benefício Variável Vinculado ao Adolescente (BVJ) (no valor de R\$ 38, concedidos pela existência na família de jovens entre 16 e 17 anos – limitado a dois jovens por família); Benefício Variável de Caráter Extraordinário (BVCE) (com valor calculado caso a caso, e concedido para famílias migradas de Programas Remanescentes ao PBF); e Benefício para Superação da Extrema Pobreza na Primeira Infância (BSP) (com valor correspondente ao necessário para que todas as famílias beneficiárias do PBF – com crianças entre zero e seis anos – superem os R\$ 70,00 de renda mensal por pessoa). Mais informações disponíveis em: << <http://www.mds.gov.br/bolsafamilia/beneficio>>>. Acessado em: 10/12/2012.

*Graças a deus com o bolsa família já comprei ventilador, liquidificador, ele (o marido) já tirou bicicleta. Graças ao bolsa família eu pago todo mês. Quando a gente não ganhava nada, como esse negócio do carvão ele (o marido) tirou essa televisão pra nós. (Dona Jane, lavradora e dona de casa).*

Com relação às condicionalidades referentes à educação, o PBF contribui para a manutenção das crianças e dos jovens na escola, proporcionando condições às famílias de arcar com as despesas com material didático, uniforme escolar e outros gastos, que por ventura, possam aparecer no decorrer do ano letivo. Este dado fica mais evidente quando comparado a épocas anteriores, quando existia pouco, ou nenhum, incentivo para os estudos da população rural e as crianças e jovens, hoje pais e/ou avós, encontravam dificuldades para frequentar e prosseguir nos estudos. A merenda, o transporte escolar e a proximidade da escola<sup>76</sup> das casas foram declarados, pelas famílias, como fatores positivos e de incentivo a permanência dos alunos na escola.

*A educação também era mais ruim de primeiro. Agora não! O governo paga pras criança estudarem. Não estudava se não quisesse, porque até pra estudar ele paga. De primeiro a gente ia estudar e o papai não tinha pra comprar uma “fulha” (folha) de papel pra fazer a prova, a gente levava pedido dos amigos da gente da escola pra fazer a prova, por que senão a gente não fazia, e agora, não. Agora quando não dão lá no colégio, mas as mães recebem o dinheiro do Bolsa família, tem jeito de comprar (Dona Feliciano, lavradora e dona de casa).*

*Os estudantes também tem o favorecimento da merenda. No meu tempo os meus filhos iam pra escola que era “vasqueiro”<sup>77</sup> né. Eles tomavam um mingau e iam embora, quando chegavam era 11 horas, meio dia, que eles iam pegar a bucada (a comida) na casa, né. Não tinha esse negócio de merenda, hoje em dia favoreceu. Por que as crianças não ficam com fome. Agora não, vão buscar os alunos, só não estuda se não quiserem (Dona Cinelina, lavradora e dona de casa).*

---

<sup>76</sup>Na comunidade do Baixo Acaraqui existem duas escolas que atendem esta comunidade e outras localidades próximas: a Escola Municipal de Educação Infantil e Fundamental Nossa Senhora do Perpétuo Socorro e a Escola Municipal de Ensino Infantil e Fundamental Santa Ângela que atendem crianças da 1ª a 4ª séries ou 2º ao 5º ano, em regime de turmas multisseriadas.

<sup>77</sup> Pouco, escasso.



A renda, proveniente dos benefícios, ajuda na complementação do orçamento das famílias locais. A característica periódica e constante do pagamento dos benefícios (PBF, aposentadoria e seguro defeso) ajuda as famílias a se organizarem e trabalharem melhor o “dinheirinho” que entra na casa.

Em relação à alimentação, segundo as informações dos entrevistados, as famílias adquirem na cidade de Abaetetuba os produtos não produzidos localmente como: a carne, o arroz, o feijão, o açúcar, o café; a renda dos benefícios colaboram, significativamente, na aquisição desses produtos. Nessas ocasiões a renda proveniente da produção da farinha, do açaí, do carvão, da comercialização das frutas, dos peixes, dos camarões ou de algum “serimbabo” já é utilizada para outros fins, como: o pagamento do sindicato, do *recanto verde*<sup>78</sup>, compra de instrumentos de produção (enxada, sementes), roupas, pagamento de financiamento, etc. Os benefícios, dessa forma, colaboram tanto na garantia da alimentação diária, quanto na formação das estratégias de cada unidade familiar.

*Quando sobra, ajuda na alimentação. Por que a gente recebe esse dinheirinho, aí a gente já compra as coisas. Se não tá faltando o caderno, já tem, aí quando a gente recebe esse dinheiro a gente já compra outra coisa. Nós aqui paga o recanto verde, aí quando a gente recebe esse dinheiro já vai direto e paga a mensalidade, do sindicato, quer dizer que a gente já compra outra coisa com o dinheirinho do açaí. Quer dizer já é uma ajuda, mesmo sendo pouco, mas ainda sim ajuda (Dona Maria do Socorro, lavradora e dona de casa).*

É na época do inverno (janeiro a maio/junho) que a importância da renda proveniente dos benefícios sociais se eleva. Nesse período com a entressafra do açaí e a elevação da quantidade das chuvas, a situação das famílias complica, pois as atividades normalmente desenvolvidas pelas famílias, como: apanhação do fruto, limpeza da área para formação do roçado (broca, derruba e capina), diminuem consideravelmente. As famílias tentam reverter essa situação “dando um jeito”, que, segundo as famílias, consiste na comercialização de uma fruta, principalmente, do açaí – que nessa época é supervalorizado –, mas o dinheiro do benefício acaba se tornando a principal fonte de renda das famílias nesse período, enquanto que as demais atividades (roça, pesca e extrativismo) ficam voltadas para o autoconsumo.

---

<sup>78</sup> Plano de Assistência Póstuma.

*Olha, tem vez que tem, tem vez que a gente se sente assim nessa situação, que a gente não tem como tirar (renda) né. Essa uma época agora, quando chega o verão não, é mais fácil pra gente, mas quando chega essa época agora do inverno aí o negócio já aperreia mais, por que a gente não tem como. Não tem o açai, não tem o carvão. Não tem outros meios de sobreviver, de tirar renda. Fica na dependência do benefício, alguma coisinha, pouquinho, por que nem serviço aparece. Quando chega a época do verão aparece assim, fulana vamo trabalhar, o outro convida, paga, né. Quando chega uma época dessa não, não tem serviço pago, não tem quem venha. (Dona Maria da Glória, lavradora e dona de casa).*

*Nessa época do inverno falta açai e fica ruim de fazer roça por que não tem sol, você planta o maxixe morre tudinho, muita chuva, fica fora da época de fazer a planta. A maniva se plantar morre tudinho, que a chuva vem e mata tudinho, não consegue grelar, nem um filhotinho. De julho em diante não, começa a fazer a roça, você tem o período de fazer roça de julho ate dezembro. Ai a gente já escolhe aquela parte, pra ver a localidade na terra-firme que não enche, que a água não fique depositada em cima da terra, por se fizer uma roça aonde a água tiver depositada, quando vem o inverno mata tudo a mandioca (Seu Miguel, lavrador e pescador).*

O repasse direto e constante do benefício (PBF e aposentadoria) proporcionou às famílias locais o acesso a uma alimentação diversificada e colabora na permanência e reprodução da família em épocas de significativa dificuldade de produção e geração de renda (inverno: janeiro – maio/junho). Segundo Hoffman e Kageyama (2007) a segurança alimentar de uma população não é combatida simplesmente com “à elevação do poder aquisitivo”, mas no aumento dos “direitos dos pobres”, garantindo, dessa forma, o acesso a uma alimentação de qualidade somada a aquisição de outras condições básicas de existência. Esta afirmação coaduna com a LOSAN (Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional) que define a SAN como “a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais” (BRASIL, 2006) de acesso a educação, saneamento, saúde, cidadania, entre outras.

Na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui alguns desses direitos ainda são negados; não existe sistema de saneamento, as fossas são a céu aberto; nem todas as famílias possuem sistema de água encanada – necessitando buscar água potável em longas distâncias e dificuldade de acesso ao sistema de saúde, devido a distância da cidade de Abaetetuba, pela não existência de postos de saúde na proximidade e, segundo os moradores, pela retirada do serviço dos Agentes Comunitários de Saúde – ACS<sup>79</sup> da localidade.

Neste contexto a segurança alimentar e nutricional das famílias locais – apesar do aporte alimentar existente (frutos, animais, peixes e camarões), da diversidade na obtenção da renda (extrativismo, produção agrícola) e do recebimento dos benefícios sociais, que garantem o acesso a produtos e bens de consumo – ainda encontra-se fragilizada e, portanto, necessita de reforço, principalmente, no que concerne ao acesso de direitos básicos de existência.

---

<sup>79</sup> O Agente Comunitário de Saúde – ACS realiza atividade de prevenção de doenças e promoção da saúde sob supervisão do gestor local do SUS (a Secretaria Municipal de Saúde) e presta os seus serviços ao gestor local do SUS. Assim, a remuneração do seu trabalho incumbe ao município e não ao Ministério da Saúde. In: **Agente Comunitário de Saúde.** Disponível em: <[http://portal.saude.gov.br/portal/sgtes/visualizar\\_texto.cfm?idtxt=23176](http://portal.saude.gov.br/portal/sgtes/visualizar_texto.cfm?idtxt=23176)>. Acessado em: 20/11/2012.

## 5. CONCLUSÕES.

As mudanças nas práticas produtivas das famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui têm alterado as estratégias de produção tanto para o autoconsumo quanto para a geração de renda.

As estratégias de produção e acesso aos alimentos tinham como foco principal o autoconsumo. A abundância de recursos naturais (peixes, camarões, frutas, caças), a facilidade na sua obtenção, a quantidade e a acessibilidade a uma alimentação contínua foram os principais fatores norteadores das estratégias alimentares locais. Esta realidade influenciou no desenvolvimento de sistemas de produção baseados nas práticas da caça, da pesca, do extrativismo, da coleta e na produção agrícola, tendo como espécies cultivadas de maior relevância a mandioca, o feijão e o arroz. Esta situação garantia o acesso a uma alimentação saudável, a uma maior independência das famílias com relação ao mercado local, permitindo a permanência em seus territórios, apesar das dificuldades enfrentadas pelas famílias: baixa valorização da produção local, dificuldade na obtenção de renda, falta de infraestrutura em particular de estradas e transportes fluviais – longas distâncias, transporte deficitário –, falta de energia elétrica, saneamento básico precário, educação insuficiente, entre outros.

Esta realidade de abundância de recursos já não é mais uma realidade na comunidade quilombola estudada, sendo necessário, portanto, o desenvolvimento de novas estratégias, tanto produtivas quanto de garantia de uma alimentação de quantidade e em qualidade suficiente, preservando o modo de vida da comunidade, assim como, a reprodução social, econômica e ambiental das famílias do Baixo Acaraqui.

A diminuição no quantitativo de peixes e camarão (pesca predatória e aumento populacional), de animais de caça por causa do desmatamento e a redução no tamanho das áreas destinadas à produção agrícola (maior fragmentação dos lotes) – aumentaram a penosidade na aquisição dos alimentos e influenciaram as mudanças nos sistemas produtivos locais. Estes fatores afetaram a autossuficiência das famílias, uma vez que a diminuição dos recursos naturais acarretou em uma dependência maior com relação aos mercados locais (necessidade de compra de produtos que antes eram produzidos no estabelecimento agrícola) e, conseqüentemente, aumento nos gastos com alimentação e maior necessidade de obtenção de renda para a garantia da segurança alimentar das famílias quilombolas.

A alimentação diária das famílias quilombolas tem como base principal a farinha, o açaí e os mariscos (peixes e camarões). Embora esse aporte ainda se mantenha de forma

continuada, observado nas refeições diárias das famílias, sua forma de obtenção variou bastante. A aquisição dos mariscos que era mais fácil e em maior quantidade se tornou mais penosa. As famílias dispendem mais tempo e percorrem distâncias maiores para a aquisição deste produto em quantidades bem inferiores as adquiridas anteriormente. A caça, fonte de proteína importante na comunidade, diminuiu a níveis quase inexistentes. A produção agrícola, antes voltada para o autoconsumo, está com maior foco na comercialização. O extrativismo das frutas, que era destinado para o consumo, vem ganhando importância na geração de renda das famílias na época do inverno (entressafra do açaí e pouca atividade agrícola), período de baixas opções de trabalho na comunidade e, portanto, de baixa geração de renda.

A elevação do valor da produção (principalmente do açaí, da farinha e do maxixe) acarretou em um aumento no valor comercial dos recursos da comunidade, tanto agrícolas quanto extrativistas. Neste contexto, as famílias quilombolas optaram pela produção/extração de produtos de maior interesse econômico, como: a do açaí – principal fonte de renda da comunidade; maior especificação da produção agrícola com o cultivo menos diversificado com foco na comercialização, exemplo da produção do maxixe. Dessa maneira as famílias quilombolas tiveram um aumento significativo na renda obtida através de sua produção, podendo, dessa forma adquirir produtos e alimentos não acessíveis anteriormente, quando sua produção era desvalorizada. Porém essas mudanças nas práticas de produção tornaram a produção mais instável frente às flutuações do mercado local, principalmente na época do inverno, quando as opções de produção diminuem, deixando as famílias, quase que exclusivamente, dependentes dos benefícios do governo federal para garantir sua segurança alimentar e nutricional.

Os benefícios oferecidos pelo Governo Federal (bolsa família, aposentadoria e seguro defeso) influenciaram diretamente nas estratégias de produção local, uma vez que as famílias também utilizam esse “dinheirinho” na compra de alimentos e, entre a facilidade de comprar o alimento nas feiras e produzi-los, as famílias preferem realizar a compra.

A valorização dos preços da produção local e os benefícios sociais recebidos aumentaram o poder aquisitivo das famílias locais, proporcionando acesso a alimentos e a produtos não acessíveis devido à falta de condição financeira, no passado. Esta nova realidade influenciou nas práticas produtivas e nas práticas alimentares na localidade. O arroz e o feijão, que eram produzidos localmente, são adquiridos no comércio local. A proteína animal, obtida nas matas por intermédio da caça, agora é adquirida nos supermercados ou na feira de

Abaetetuba. Observa-se também a aquisição de produtos industrializados, como enlatados, salgadinhos, macarrão instantâneo e mortadela, motivado pela facilidade do preparo e facilidade de acesso aos mercados locais e ao centro urbano (Abaetetuba). Os sucos de frutas estão sendo substituídos pelos refrigerantes. O café está tomando o lugar dos chás de capim-santo, de canela, da casca da laranja, comumente consumidos no lanche da tarde, no passado. Observa-se uma queda na valorização dos produtos regionais e localmente produzidos (beijus, tapiocas, sucos e chás), e uma supervalorização dos produtos industrializados e exóticos (café, refrigerantes, bolachas, pães, entre outros) supostamente melhores que os produzidos artesanais e locais, acarretando uma perda cultural significativa.

A renda das famílias aumentou nos últimos anos, devido à elevação do valor da produção e do recebimento dos benefícios sociais, porém o aumento de renda, por si só, não garante uma segurança alimentar adequada. A segurança alimentar consiste no aumento dos “direitos dos pobres”, garantindo, dessa forma, o acesso a uma alimentação de qualidade conjuntamente ao acesso a outras condições básicas de existência.

Neste contexto, a segurança alimentar e nutricional das famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui não está assegurada em sua plenitude tanto no quesito alimentar quanto no acesso a direitos básicos obrigatórios. Com relação à garantia a uma alimentação em quantidade e qualidade, as famílias quilombolas, principalmente, no período do inverno tem esse acesso debilitado, uma vez que as opções de produção e geração de renda são diminuídas, acarretando em incertezas sobre o suprimento alimentar das famílias quilombolas. Enquanto que direitos básicos como saneamento, educação, acesso à água potável e encanada, à saúde, encontram-se defasados ou inexistentes, comprometendo o bem estar e a saúde das famílias locais.

A presença do Estado na comunidade é deficitária sendo necessária a efetivação de políticas públicas previstas na diretriz 4, objetivo 4 e 5, da Política Nacional de Segurança Alimentar, que atendem necessidades levantadas pelas famílias quilombolas estudadas, como: *o estímulo à produção local* (assistência técnica, inserção de novas tecnologias para o aumento da produção, tanto agrícolas quanto extrativistas, financiamento/crédito); *melhorias dos hábitos alimentares* (estímulo à produção e consumo de verduras e frutas); *o estímulo de práticas alimentares* que valorizem os hábitos alimentares locais saudáveis e o consumo dos alimentos tradicionais ricos em proteínas e calorias, levando em consideração sua perda gradual, observada nas práticas alimentares das famílias; *a implementação de projetos* voltados a melhoria do saneamento básico e fornecimento de água potável. Estas políticas

podem colaborar tanto na garantia de uma melhor qualidade de vida, no aumento e na melhoria da produção, na segurança alimentar e nutricional quanto na garantia de um futuro para a comunidade, proporcionado maior autossuficiência e estabilidade do estabelecimento agrícola. Estimulando a permanência da juventude na localidade e a permanência das famílias na Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

ABRANDH. **Comentário Geral número 12: O direito humano à alimentação (art.11).** Disponível em: <<<http://www.abrandh.org.br/download/20100702204835.pdf>>>. Acessado em: 20 de dezembro de 2012.

ACEVEDO MARIN, R. E. Territórios quilombolas face à expansão do dendê no Pará. In: FRANCO, F. (org.) **Megaproyectos: La amazonia en la encrucijada.** - Leticia, Amazonas, Colombia: Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia. Instituto Amazónico de Investigaciones - Imani, 2012.

ACEVEDO MARIN, R. E.; CASTRO, E. M. R. **No caminho de pedras de Abacatal: experiência social de grupos negros no Pará.** Belém: NAEA/UFPa, 2. ed. 2004.

ACEVEDO MARIN, R.; CASTRO, E. **Negros do Trombetas: guardiães de matas e rios.** 2. ed. Belém: Cejup/UFPa/NAEA, 1998.

ADAMS, C., MURRIETA, R. S. S., SANCHES, R. A. Agricultura e Alimentação em Populações Ribeirinhas das Várzeas do Amazonas: novas perspectivas. **Ambiente & Sociedade.** vol. 03, n. 1, 2005.

ALLEGRETTI, M. H. Políticas para o uso dos recursos naturais renováveis: A região amazônica e as atividades extrativas. In: CLÜSENER-GODT, MIGUEL., SACHS, IGNACY (Org.). **Extrativismo na Amazônia Brasileira: Perspectivas sobre o desenvolvimento regional.** Compêndio MAB 18, UNESCO, 1996.

ALMEIDA, A. W. B. Os quilombos e nas novas etnias. In: O'Dwyer E. (org.). **Quilombos: identidade étnica e territorialidade.** Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002.

ALTIERI, M. Cultivos de cobertura e cobertura morta. In: **Agroecologia: Bases científicas para uma agricultura sustentável.** Guaíba: Agropecuária, 2002.

ANDRADE, L. As Comunidades quilombolas no Brasil. In: DUTRA, M. V. F (org.) **Direitos Quilombolas: um estudo do pacto de cooperação ecumênica.** Rio de Janeiro: KOINONIA Presença ecumênica e serviço, 2011.

ANJOS, J. C.; SILVA, S., B. (org.) **São Miguel e Rincão dos Martinianos: ancestralidade negra e direitos territoriais.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.

ARRUTI, J. M. Políticas públicas para quilombos: terra, saúde e educação. In: PAULA, M., HERINGER, R. (org.). **Caminhos convergentes: Estado e Sociedade na superação das desigualdades raciais no Brasil.** Rio de Janeiro : Fundação Heinrich Boll, ActionAid, 2009.

ARZENI, S., JARDIM, M. A. G. Estratégias de sobrevivência em comunidades agroextrativistas de Estuário Amazônico. In: JARDIM, M. A. G., MOURÃO, L., GROSSMANN, M. (org.) **Açaí (*Euterpe oleracea Mart.*): possibilidades e limites para o desenvolvimento sustentável no estuário amazônico.** Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2004.

BAÍA JÚNIOR, P. C. **Caracterização do uso comercial e de subsistência da fauna silvestre no município de Abaetetuba, PA,** 2006. Dissertação (Mestrado em Ciência Animal) – Universidade Federal do Pará, Centro de Ciências Agrárias, Núcleo de, 2006.



BARBOSA, M. B. C. ACEVEDO MARIN, R. E. Manejo e uso comum dos recursos naturais em populações quilombolas no Vale do Rio Capim. **Novos Cadernos NAEA**. v. 13, n. 1, 2010.

BARROSO, C. X. **Anatomia e desenvolvimento intracapsular de *neritina zebra* (Bruguière, 1792) (mollusca, gastropoda, neritidae)**. 2009. Dissertação (Mestrado em Ciências Marinhas) - Instituto de Ciências do Mar – LABOMAR, Universidade Federal do Ceará, 2009.

BELIK, W. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde e Sociedades**. V.12, n. 1, 2003.

BELIK, W., SILIPRANDI, E. Hábitos alimentares, segurança e soberania alimentar. In: VILARTA, R., GUTIERREZ, G., L., MONTEIRO, M., I. (ORG.) **Qualidade de vida: evolução dos conceitos e práticas no século xxi**. 1ª edição. Campinas: IPES, 2010.

BENTES, E. S. **Segurança alimentar nutricional no Pará: situação atual e perspectivas**. Belém: UNAMA, 2003.

BITTENCOURT, C. C. ET AL. A cadeia produtiva da maçã em Santa Catarina: competitividade segundo produção e *packing house*. **Revista de Administração Pública**. vol. 45, nº 4, 2011.

BOURDIEU, P. **A economia das trocas simbólicas** / Pierre Bourdieu; introdução, organização e seleção Sergio Micele. São Paulo: Perspectiva, 2009.

BRASIL. **Lei nº 11.346**, de 15 de setembro de 2006.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Programa Bolsa Família**. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/bolsafamilia>>. Acessado em: 10/12/2012.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. **Chamada Nutricional Quilombola 2006: sumário executivo**. Brasília: MDS, 2007.

BRONDÍZIO, E. SAFAR, C. A. M., SIQUEIRA, A. D. The urban market of Açaí fruit (*Euterpe oleracea* Mart.) and rural land use change: Ethnographic insights into the role of price and land tenure constraining agricultural choices in the Amazon estuary. **Urban Ecosystems**. 6: 67–97, 2002.

BRONDÍZIO, E., S.; NEVES, W. A. Populações caboclas do estuário do Amazonas: a percepção do ambiente natural. In: PAVAN, C. (org.) **Uma estratégia Latino Americana para Amazônia**. São Paulo: Editora UNESP. vol. 1, 1997.

CAISAN. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015**. Brasília, DF: CAISAN, 2011.

CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. **Revista Saúde Pública**. São Paulo, 22 (3), 1988.

CARNEIRO, E. **Antologia do negro brasileiro: de Joaquim Nabuco a Jorge Amado, os textos mais significativos sobre sua presença em nosso país**. Rio de Janeiro: Agir, 2005.

CASTRO, H. C. O. et al. Percepções sobre o Programa Bolsa Família na sociedade brasileira. **Opinião pública**, Campinas, vol. 15, nº 2, 2009.

CASTRO, J. de **Geografia da fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. 10 ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1967.

CASTRO, J. de **Geopolítica da fome**: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população. 7ª edição (revista e aumentada), Volume 01. São Paulo: Editora Brasiliense, 1965.

CERDEIRA, R. G. P., RUFFINO, M. L., ISAAC, V. J. Consumo de pescado e outros alimentos pela população ribeirinha do lago grande de Monte Alegre, Pa-Brasil. **Acta Amazônia**. 27 (3), 1997.

CHONCHOL, J. A soberania alimentar. **Estudos Avançados**. 19 (55), 2005.

CONSEA, 2011. **4ª Conferencia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**: Manual do Orientador. Disponível em:.. Acessado em: 05 de Fevereiro de 2012.

CONTRERAS, H. J; GRACIA, A. M. Alimentación, "cocina" e identidad cultural. In: **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004.

COSTA, F. de A. **Formação rural extrativista na Amazônia**: os desafios do desenvolvimento capitalista (1720-1970). Belém: NAEA, 2012.

COSTA, G. S. **Desenvolvimento rural sustentável com base no paradigma da agroecologia**. Belém: UFPa/NAEA, 2006.

COSTA, M. S. Mandioca é comida de quilombola? Representações e práticas alimentares em uma comunidade quilombola da amazônia brasileira. **Amazônica**, 3 (2), 2011.

CPISP. **Terras quilombolas**. Disponível em: <<http://www.cpisp.org.br/terras/asp/uf.aspx?terra=t>> Acessado em: 23 de março de 2012.

FAO, FIDA y PMA. 2012. **El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo**: El crecimiento económico es necesario pero no suficiente para acelerar la reducción del hambre y la malnutrición. Roma, FAO, 2012.

FASE. **Relatório Seminário “Agroecologia e Segurança Alimentar Nutricional nas Comunidades Quilombolas de Sapê do Norte”**. Disponível em: <<<http://www.fase.org.br/projetos/clientes/noar/noar/UserFiles/12/File/Diagnostico%5B1%5D.pdf>>>. Acessado em: 10 de novembro de 2012.

GARCIA JR, A. R. **Trabalho da Terra**: trabalho familiar de pequenos produtores. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

GÓES, J. A. W. Hábitos alimentares: globalização ou diversidade? In: (Org.) FREITAS, M. C. S; FONTES, G. A; OLIVEIRA, N. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador : EDUFBA, 2008.

GOMES, F. S. Roceiros, mocambeiros e as fronteiras da emancipação no Maranhão. In: Cunha, O. M. G & Gomes, F. S. (Org) **Quase-cidadão**: Histórias e antropologias da pós-emancipação no Brasil. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007.

GRISA, C. Para além da alimentação: papéis e significados da produção para autoconsumo na agricultura familiar. **Revista Extensão Rural**, DEAER/CPGEXR – CCR – UFSM, ano 14, 2007.

GRISA, C.; SCHNEIDER, S. “Plantar pro gasto”: a importância do autoconsumo em famílias de agricultores do Rio Grande do Sul. **RER**, Piracicaba, SP, vol. 46, nº 02, 2008.

HEREDIA, B. M. A de. **A morada da vida**: trabalho familiar de pequenos produtores no Nordeste do Brasil. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

HOFFMANN, R. A insegurança alimentar no Brasil. **Cadernos de Debate**, v. 02. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP, 1994.

HOFFMANN, R., KAGEYAMA, A. **Pobreza, insegurança alimentar e pluriatividade no Brasil**. 2007. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/6/1159.pdf>>. Acessado em: 10 de novembro de 2012.

HOMMA, A. K. O. **Extrativismo vegetal na Amazônia**: limites e oportunidades. EMBRAPA: CPATU. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1993.

HOMMA, A. K. O. Uma tentativa de interpretação teórica do extrativismo amazônico. **Acta Amazônia**. 12 (2), 1982.

HOMMA, A., K., O., et al. Açaí: novos desafios e tendências. **Amazônia: Ciência & Desenvolvimento**, Belém, v. 1, n. 2, 2006.

IBGE. **IBGE: cidades@**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acessado em: 10 de abril de 2012.

IDESP. **Estatística municipal**: Abaetetuba. Disponível em: <<http://www.idesp.pa.gov.br/pdf/EstatisticaMunicipal/Abaetetuba.pdf>>. Acessado em: 10 de abril de 2012b.

IDESP. **Estatística municipal**: Óbidos. Disponível em: <<http://www.idesp.pa.gov.br/pdf/EstatisticaMunicipal/Obidos.pdf>>. Acessado em: 10 de dezembro de 2012a.

INCRA. **Relatorio de regularização quilombola**. Disponível em: <<http://www.incra.gov.br/index.php/estrutura-fundiaria/quilombolas/file/1254-relatorio-regularizacao-quilombolas-2012-incra>>. Acessado em: 20 de dezembro de 2012b.

INCRA. **Títulos Expedidos às Comunidades Quilombolas**. Disponível em: <<<http://www.incra.gov.br/index.php/estrutura-fundiaria/quilombolas/file/108-titulos-expedidos-as-comunidades-quilombolas>>>. Acessado em: 10 de abril de 2012a.

ITERPA. **Plano de utilização da comunidade remanescente de quilombo da ARQUIA**. ITERPA/DEAF/CPE/GCQ. 2010.

JARDIM, M. A. G., ANDERSON, A. B. Manejo de populações nativas de açaizeiro no estuário amazônico resultados preliminares. **Boletim de Pesquisa Florestal**, Colombo, n. 15, p.1-18, dez. 1987.

JARDIM, M. A. G., MOURÃO, L., GROSSMANN, M. **Açaí** (*Euterpe oleracea Mart.*): possibilidades e limites para o desenvolvimento sustentável no estuário amazônico. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2004.

KAGEYAMA, A. **Desenvolvimento rural: conceitos e aplicações ao caso brasileiro**. Porto Alegre: Editora da UFRGS: PGDR, 2008.

LIMA, R. R.; TOURINHO, M. M.; COSTA, J. P. C. **Várzeas fluvio-marinhas da Amazônia brasileira**: características e possibilidades agropecuárias. Belém: FCAP. Serviço de Documentação e Informação, 2001.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, 2001.

MARINHO, J. A. M. **Dinâmicas das relações socioeconômicas e ecológicas no extrativismo do açaí**: o caso do Médio rio Pracuuba, São Sebastião da Boa Vista, Marajó (PA). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido. NAEA/UFPA, 2005.

MARQUES, P. E. M. Embates em torno da segurança e soberania alimentar: estudo de perspectivas concorrentes. **Segurança alimentar e nutricional**, Campinas, 17(2), 2010.

MELLO, L. M. R. Vitivinicultura Brasileira: Panorama 2011. Embrapa Uva e Vinho. **Comunicado Técnico nº 115**, 2012.

MENDES, P. M. **Segurança alimentar em comunidades quilombolas**: estudo comparativo de Santo Antônio (Concórdia do Pará) e Cacau (Colares), Pará. Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) – NAEA/UFPA, 2006.

MINTZ, S. W. Comida e Antropologia. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. Vol. 16. nº 47, 2001.

MORAN, E. F. **A ecologia humana das populações da Amazônia**. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 1990.

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**. São Paulo, v. 44 nº 2, 2001.

MURRIETA, R. S. S., BRONDÍZIO, E., SIQUEIRA, A., MORAN, E. F. Estratégias de subsistência de uma população ribeirinha do rio Marajó-açu, ilha de Marajó, Brasil. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**: série antropológica, 5 (2), 1989.

MURRIETA, R., S., S. O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**. Vol. 41, n.1, 1998.

NASCIMENTO JUNIOR, J. D. B.; CARVALHO, R. A.; HÜHN, S.; NAZARÉ, R. F. R. **Castanha-do-brasil como fonte de renda nas áreas quilombolas de Oriximiná, Pa**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2000.

NASCIMENTO, I. Tempo de fatura e tempo de famitura no litoral do Pará. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**. Ciências Humanas, Belém, v. 1, n. 2, p., 2006.

O'DWYER, E. L. C. Os quilombolas do Trombetas e do Erepecuru-Cuminá. In: O'Dwyer E. (org.). **Quilombos: identidade étnica e territorialidade**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002.

PACHECO, S. S. M. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: (Org.) FREITAS, M. C. S; FONTES, G. A; OLIVEIRA, N. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador : EDUFBA, 2008.

PEÑA, M., MOLINA, V. **Food based dietary, guidelines and health promotion in Latin America**. Pan American Health Organization. Institute of Nutrition of Central America and Panama – INCAP, 1999.

PEREIRA, H., S., LESCURE, J. Extrativismo e agricultura: as escolhas de uma população Kokama do Médio Solimões. **Revista Universidade do Amazonas**. Série: Ciências Agrárias. V.3, n. 1, 1994.

PNUD. **Notícias: fome afeta 90% das comunidades quilombolas**. Disponível em: <<<http://www.pnud.org.br/raca/reportagens/index.php?id01=907&lay=rac>>>. Acessado em: 10 de abril de 2012.

POULAIN, J.; PROENÇA, R. P. C. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, 16, out/dez, 2003.

PROJETO NOVA CARTOGRAFIA SOCIAL DA AMAZÔNIA. **Quilombolas da Ilha do Marajó**. Série: Movimentos sociais, identidade coletiva e conflitos. Belém, Fascículo 7, 2006.

REIS, A., C., F. **A Amazônia e a cobiça internacional**. São Paulo: Companhia editora nacional, 1960.

RIOS, A. L.; MATTOS, H. **Memórias do cativo**: família, trabalho e cidadania no pós-abolição. Editora Civilização Brasileira, Rio de Janeiro, 2005.

SALLES, V. **O negro no Pará**: sob o regime da escravidão. Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas. Serviço de publicações [e] Universidade Federal do Pará, 1971.

SANTOS, G. M. **Peixes comerciais de Manaus**. Manaus: Ibama/AM, Pro-Várzea, 2006.

SANTOS, R. S., COELHO-FERREIRA, M. Estudo etnobotânico de *Mauritia flexuosa* L. f. (Arecaceae) em comunidades ribeirinhas do Município de Abaetetuba, Pará, Brasil. **Acta Amazonica**. vol. 42(1), 2012.

SEPPPIR. **Programa Brasil Quilombola: Diagnóstico de Ações Realizadas**, Julho de 2012. Disponível em: <<<http://www.seppir.gov.br/comunidades-tradicionais/programa-brasil-quilombola>>>. Acessado em: 20 de dezembro de 2012.

SETTON, M. da G. J. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**. nº 20, 2002.

SEYFERTH, G. Imigração, ocupação territorial e cidadania: o vale do Itajaí e a política de colonização na Primeira República. In: **Quase-cidadão: Histórias e antropologias da pós-emancipação no Brasil**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007.

SHANLEY, P., MEDINA, G. **Frutíferas e Plantas Úteis na Vida Amazônica**. Belém: CIFOR, Imazon, 2005.

SILVA, D.O. 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), 2008a.

SILVA, D.O. et al. Reflexos do singular na desigualdade social: os diversos sentidos da fome em quilombos na Região Norte, Brasil. In: LIENHARD, M (org.). **Discursos sobre a pobreza: América Latina e países africanos**. Zurique: Ibero-Americana Libros, 2006.

SILVA, H. O.; SOUZA, B. O.; SANTOS, L. M. P. Diagnóstico das condições de vida nas comunidades incluídas na chamada nutricional quilombola. In: **CADERNOS DE ESTUDOS: desenvolvimento social em debate: Políticas sociais e chamada nutricional quilombola: estudos sobre condições de vida nas comunidades e situação nutricional das crianças**. Brasília, DF: MDS; SAGI, n.9, out. 2008b.

SOARES, L. E. **Campesinato: ideologia e política**. Rio de Janeiro: Zahar editores, 1981.  
STONES, R. Habitus. In: (Org.) SCOTT, J. **Sociologia: conceitos-chave**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

TACO. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos**. NEPA-UNICAMP. - T113 Versão II, 2. ed. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

WAGLEY, C. **Uma comunidade Amazônica: estudo do homem nos trópicos**. 3ª ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988.

WEITZMAN, R. **Educação popular em segurança alimentar e nutricional: uma metodologia de formação com enfoque em gênero**. Belo Horizonte: Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas, 2008.

WHO. Estimates of energy and protein requirements of adults and children. In: **Energy and protein requirements**. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/003/AA040E/AA040E06.htm#ch6>>. Acessado em: 10 de dezembro de 2012.

WOLF, E. R. **Sociedades Camponesas**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Zahar editores, 1976.

WOORTMANN, E. F. **Da complementaridade à dependência: espaço, tempo e gênero em comunidades "pesqueiras" do Nordeste**. 1992. Disponível em: [http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs\\_00\\_18/rbcs18\\_04.htm](http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_18/rbcs18_04.htm). Acessado em: 10 de novembro de 2012.

## **APÊNDICE**

**Tabela 8** – Nº de famílias, sexo, filhos e netos e renda aproximada das famílias entrevistadas da Comunidade Quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.

<b>Nº de famílias</b>	<b>Entrevistados</b>	<b>Sexo</b>	<b>Nº de filhos/netos que moram na casa.</b>	<b>Renda</b>
<b>01</b>	Manoel Moraes Maria Raimunda Carvalho de Moraes	M F	- - -	R\$ 108,00 (BF) + ajuda dos filhos
<b>02</b>	Miguel Lobato Feio	M	03 filhos	NI
<b>03</b>	Maria da Consolação Souza	F	02 filhos 01 neto	R\$ 70,00 (BF) + renda das frutas (NI)
<b>04</b>	Francisco Araujo Carvalho	M	02 filhos	R\$ 400,00 + SD + produção
<b>05</b>	Hidelfrides de Carvalho Filho	M	02 filhos	R\$ 715,00 + R\$ 70,00 (BF)
<b>06</b>	Antonio Azevedo Luzinei de Carvalho Azevedo	M F	03 filhos	R\$ 182,00 (BF) + SD + renda da produção
<b>07</b>	Hidelfriges de Carvalho Davina Santos de Carvalho	M F	02 filhos 01 neto	Aposentado Aposentada
<b>08</b>	João Feio dos santos Costa Sebastiana Carvalho	M F	10 filhos	R\$ 270,00 (BF) + renda da produção
<b>09</b>	Dulcilene Santos Costa Givanildo Chaves Feio	F M	01 filho	R\$ 134,00 (BF) + renda da produção
<b>10</b>	Benedito Reis Chaves Feio Ana Maria dos Santos Feio	M F	02 filhos	1 aposentadoria + R\$ 122,00 (BF)
<b>11</b>	Maria da Glória José Maria	F M	02 filhos	R\$ 134,00 (BF) + renda da produção
<b>12</b>	Maria da Conceição de Carvalho Feio	F	02 filhos 02 netos	SD + produção + renda do comercio + 1 SM
<b>13</b>	Marcos Assis da Silva	M	03 filhos	R\$ 200,00 (BF) + renda da produção
<b>14</b>	Raimundo Nonato Feio Maria do Carmo Carvalho Feio	M F	03 filhos	R\$ 70,00 (BF) + aposentadoria + renda da produção
<b>15</b>	Ivanilda Chaves Feio José Maria Marques	F M	04 filhos	R\$ 166,00 (BF) + renda da produção
<b>16</b>	Benedito Lobato Feio Dilene dos Santos Lobato	M F	03 filhos	R\$ 165,00 (BF) + renda da produção
<b>17</b>	Miguel da Silva Domingas Costa da Silva	M F	01 filho	2 aposentadorias + renda da produção
<b>18</b>	Eduardo Correia dos Santos Feliciano Silva dos Santos	M F	06 filhos	R\$ 100,00 (BF) + renda da produção
<b>19</b>	Silvana de Assis Silva Jean Maciel dos Santos	F M	02 filhos	R\$ 130,00 (BF) + renda da produção
<b>20</b>	Roberto da Silva Martinha de Assis da Silva	M F	05 filhos	R\$ 120,00 (BF) + aposentadoria (1) +



<b>21</b>	Darildo Batista Cardoso Jane Costa dos Santos	M F	03 filhos	renda da produção R\$ 160,00 (BF) + renda da produção
<b>22</b>	José Maria de Souza Bittencourt Maria da Graça Ferreira Bittencourt	M F	02 filhos	R\$ 70,00 (BF) + SD + renda da produção.
<b>23</b>	João Cardoso Pinheiro Maria do Socorro Sousa Pinheiro	M F	NI	R\$ 70,00 (BF) + renda da produção
<b>24</b>	Raimundo dos Santos Lobato Maria da Conceição Bittencourt Lobato	M F	01 filho	Aposentadoria (2)
<b>25</b>	Silvana do Socorro de Jesus Carvalho João Bittencourt Carvalho	F M	06 filhos	R\$ 230,00 (BF) + renda da produção

BF: Bolsa família; SD: Seguro defeso.

Fonte: pesquisa de campo (2012)

Foto 19 – Oficina sobre hábitos alimentares: momento de recepção e explicação da metodologia aos participantes (Abaetetuba, Pará).



Fonte: Pesquisa de campo (2012).

Foto 20 – Oficina sobre hábitos alimentares: momento das dinâmicas de grupos realizadas pela Assistente Social Edna Marta Ribeiro (Abaetetuba, Pará).



Fonte: Pesquisa de campo (2012).

Foto 21 – Oficina sobre hábitos alimentares: momento da criação dos cartazes sobre os hábitos alimentares do passado, presente e futuro. (Abaetetuba, Pará).



Fonte: Pesquisa de campo (2012).

Foto 21 – Oficina sobre hábitos alimentares: atividade realizada com as crianças da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.



Fonte: Pesquisa de Campo (2012).