



**Universidade Federal do Pará
Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Amazônia Oriental
Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas
Mestrado em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Sustentável**

Sueyla Malcher Bezerra

Agrobiodiversidade e conhecimentos locais das plantas alimentícias no quilombo de Deus
Ajude, Arquipélago do Marajó – Pará

**Belém/PA
2020**

Sueyla Malcher Bezerra

Agrobiodiversidade e conhecimentos locais das plantas alimentícias no quilombo de Deus
Ajude, Arquipélago do Marajó – Pará

Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável. Programa de pós-graduação em Agriculturas Amazônicas, Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Amazônia Oriental. Área de concentração: Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável. Orientador: Prof. Dr.: Luis Mauro Santos Silva. Coorientadora: Maria das Graças Pires Sablayrolles.

**Belém/PA
2020**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

B574a Bezerra, Sueyla Malcher.
Agrobiodiversidade e conhecimentos locais das plantas alimentícias no quilombo de Deus Ajude, Arquipélago do Marajó – Pará / Sueyla Malcher Bezerra. — 2020.
162 f. : il. color.

Orientador(a): Prof. Dr. Luis Mauro Santos Silva Coorientação:
Profª. Dra. Maria das Graças Pires Sablayrolles Dissertação
(Mestrado) - Universidade Federal do Pará,
Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Programa de Pós-
Graduação em Agriculturas Amazônicas, Belém, 2020.

1. Amazônia. 2. Etnobotânica. 3. Comida de quilombo. 4.
Soberania alimentar. 5. Autonomia. I. Título.

CDD 301.3

Sueyla Malcher Bezerra

Agrobiodiversidade e conhecimentos locais das plantas alimentícias no quilombo de Deus Ajude, Arquipélago do Marajó – Pará

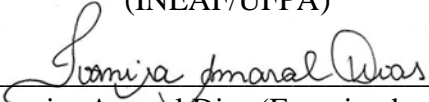
Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável. Programa de pós-graduação em Agriculturas Amazônicas, Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Amazônia Oriental. Área de concentração: Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável. Orientador: Prof. Dr.: Luis Mauro Santos Silva. Coorientadora: Maria das Graças Pires Sablayrolles.

Data da aprovação. Belém - PA: ____/____/____

Banca Examinadora:

Prof. Luis Mauro Santos Silva (Orientador e presidente da banca)
(INEAF/PPGAA/UFGPA)


Prof^ª. Maria das Graças Pires Sablayrolles (Coorientadora)
(INEAF/UFGPA)


Prof^ª. Ivanira Amaral Dias (Examinador Externo)
(ICS/UFGPA)


Prof^ª. Angela May Steward (Examinadora Interno)
(INEAF/PPGAA/UFGPA)


Prof. Dídac Santos Fita (Examinador Suplente)
(INEAF/PPGAA/UFGPA)

A minha vó Clarice Malcher por me ensinar de forma amorosa a encontrar beleza no fascinante reino vegetal. Pelo seu olhar carinhoso e mãos cuidadosas, de quem planta pela sina de ver a vida germinar da terra, conheci as plantas e por elas me encantei.

Aos meus pais Terezinha Malcher e José Bezerra e aos meus irmãos Cyntia e Neocleunyr, por apoiarem meus estudos e serem meu aconchego repleto de amor.

Dedico

A comunidade quilombola de Deus Ajude, a qual me fez perceber a simplicidade da vida e as diferentes nuances do viver no campo e do que a natureza tem para ofertar.

Ofereço

AGRADECIMENTOS

E é tão bonito quando a gente entende
Que a gente é tanta gente onde quer que a gente vá
É tão bonito quando a gente sente
Que nunca está sozinho por mais que pense estar
(Gonzaguinha, 1982)

Aprendi ouvindo as canções de Gonzaguinha que ao longo da trajetória dependemos “de tanta, muita, diferente gente” e que sou o resultado desta tanta gente onde quer que for. Sobretudo, é reconfortante sentir que durante este percurso nunca estive só, por mais que sentisse pontadas desta solidão, pois tive em todos, que aqui escrevo, o conforto para continuar na caminhada para a finalização desta dissertação. Por essas razões, agradeço...

Inicialmente, à Deus, por ser luz e amparo nos momentos mais difíceis.

Minha imensa gratidão aos meus pais Terezinha Malcher e José Bezerra que sempre foram meus maiores incentivadores. Mãe, você é uma guerreira que me motiva a ser uma mulher melhor a cada dia, livre das amarras da sociedade e continua na luta pela liberdade feminina. Obrigada, por todos os chás de gengibre servidos durante meus momentos de escrita, os quais nunca foram solitários, pois encontrava no calor da bebida o seu amor. Pai, apesar da nossa pouca convivência, por conta da distância, gostaria que soubesse que lembro com muito amor de todos nossos momentos alegres na infância e adolescência. Um cheiro papai, porque sei que esta é a forma que encontrei para me dizer: eu te amo!

Na mesma intensidade de amor, agradeço aos meus irmãos Neocleunyr e Cyntia pela convivência diária, brincadeiras, conversas e solidariedade. Obrigada por acreditarem em mim em momentos que cheguei a desacreditar, por me suportarem nos meus mais nebulosos dias e por serem meus mais fíeis companheiros e amigos. A minha irmã Ziulene (in memória), que hoje é luz e fortaleza na minha luta feminista.

Ao meu protetor gato Pipoca que me ensina a amar de forma livre e genuína.

À minha amada vó Clarice Malcher que sempre acreditou no poder transformador da educação e, por isso, tornou-se uma professora e a minha maior inspiração. Às minhas tias Elza Malcher, Adelina Bezerra, Andrelina Bezerra e Idalina Bezerra, cada uma na sua particularidade, somou na minha (re)construção como mulher independente e feminista. Às minhas amadas primas Marina Gomes e Laiara Ribeiro e ao primo Carlos Henrique, por todo o carinho e momentos de descontração.

À minha coorientadora Graça Pires, e, ao estimado orientador Luis Mauro Santos Silva, agradeço por todo o aprendizado e empatia. Sua sensibilidade em perceber minhas fragilidades e angústias foi determinante para a continuação desta dissertação. Obrigada, pelas

orientações decisivas ao meu amadurecimento como pesquisadora, pelos abraços de apoio e por todas as palavras de incentivo. Admiro você do profissionalismo como pesquisador ao all star preto.

Aproveito para agradecer a todos os professores do MAFDS pelos diálogos sobre a diversidade do campesinato na Amazônia e os ensinamentos durante esses dois anos, os quais foram valiosos ao crescimento pessoal. Em especial, agradeço ao Gutemberg Guerra, Angela Steward e William Assis, vocês foram calmarias.

Aos meus amigos de sempre Maria do Socorro, Allan Palheta e Ederson Santos (in memoriam). São longos anos de amizade e, apesar das distâncias físicas entre nós, é em vocês que encontro confiança. Maria, obrigada por me conceder a felicidade de ter um afilhado. Allan, meu preto lindo, sou imensamente grata pelo companheirismo e ajudas. Ederson, mesmo estando em um outro plano espiritual, tu estás no meu presente para todo o sempre.

Às amigas da graduação Cenneya Martins, Ewelyn Silva, Lucilene Fiel e Thaynara Ramos. Nossos encontros, vídeo chamadas, palavras de apoio, choros compartilhados me deram forças para continuar. Cenneya, obrigada por me lembrar que esta pesquisa sempre foi uma ambição pessoal e anseio por mudar as coisas.

À minha turma de mestrado por tornar essa trajetória um pouquinho mais leve. Em especial agradeço aos amigos que fiz durante esses anos: Letícia Sales, Renata Vilhena, Dayana Oliveira, Raquel Costa, Anael Nascimento, Diego Mendonça, Helton Andreatta, Eduardo Monteiro, Tiago Malcher, Ingridy Ferreira e Andrey Santos. Já sinto saudades!

Ao Victor Leão meu parceiro de campo, esta jornada ficou muito mais divertida porque tive você ao meu lado. As brincadeiras, conversas, risadas, viagens, desentendimentos, bom dias eufóricos, que você não suportava, por sinal, mas que pra mim eram a melhor parte do dia, tornaram nossos dias juntos inesquecíveis.

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPQ pela bolsa de estudos e ao projeto “Comida de quilombo no Brasil: saberes, práticas alimentares e experiências em contextos do Sul, Centro-Oeste e Norte”, por me possibilitar a aproximação com o mundo que é os quilombos de Salvaterra, Pará. As instituições Universidade Federal do Pará e Embrapa Amazônia Oriental.

Por último, mas não menos importante, agradeço aos parceiros que fiz na comunidade de Deus Ajude que compartilharam suas rotinas, práticas, conhecimentos e saberes. Especialmente aos que me adotaram de coração durante os dias em campo: José Luiz, Deco, Aloiso, Marisa, Odineia, Rosana e a todas as crianças.

Muito obrigada!

Dizem que o vento sopra forte
No embalo da maré e do carimbó,
Onde o caboclo de grande porte
Venera a ilha do seu Marajó.

Filha da floresta Parauara,
De teus campos, igapós, mururés
Originam a ilha Marajoara
com belos furos, rios, igarapés.

Ilha que tinha os seus encantos
Nas lindas palmeiras de açai
Não conhecia assédios e prantos
Antes do português chegar aqui.

O seu povo forte, tudo encara:
Inverno, verão, frio, calor
Perto, longe do chão marajoara
Não se lixa muito para a dor.

Ribeirinho, pescador ou roceiro
Que sabe muito bem se expressar.
Anda, vive no mundo inteiro
Mas jamais esquece o seu lugar.

Nunca esquece a sua Ilha
E seu vasto acervo cultural.
Pratos típicos, que maravilha!
Delícias da maior ilha fluvial!
(...)

Fetro Fagundes
Farinheiro marajora

RESUMO

Nesta pesquisa, buscamos analisar os conhecimentos e práticas tradicionais associadas à agrobiodiversidade das plantas alimentícias, bem como, a constituição da soberania alimentar e autonomia na produção dos alimentos no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA. Para o desenvolvimento da pesquisa, utilizamos a abordagem quali- e quantitativa. Em relação ao procedimento metodológico, optamos pelo estudo de caso, observação participante, entrevistas não diretivas, questionários, listas livres, coleta e identificação de material botânico. A análise dos dados coletados foi realizada pela sistematização das informações, análise vertical e horizontal das entrevistas, triangulação dos dados e Índice de Saliência Cognitiva. Os resultados demonstraram que o conhecimento e práticas tradicionais da comunidade quilombola sobre as plantas alimentícias é constituído a partir da relação diária dos quilombolas com a natureza, bem como, pela promoção continuada do diálogo de saberes entre as diferentes gerações. A sazonalidade amazônica revelou-se como uma reguladora da pluralidade de atividades produtivas ao longo do ano, e, estas são desempenhadas por intermédio de uma relação simbiótica, onde natureza e quilombo se sustentam. No mais, as comidas representativas do quilombo marajoara, como: beiju, cação, tiborna, cunhapira e crueira etc., transformam-se em uma das formas de manter a agrobiodiversidade do quilombo. Em contrapartida, as limitações de acesso ao território de uso comum impostas pelas fazendas ao redor do quilombo e as influências do mercado capitalista são ações concretas e simbólicas capazes de promoverem mudanças: na forma como os alimentos são obtidos e nos hábitos alimentares dos quilombolas. Portanto, a valorização da cultura quilombola e do seu modo de vida torna-se uma aliada na preservação dos conhecimentos, práticas e saberes tradicionais, bem como, da natureza manejada.

Palavras-chave: Amazônia. Etnobotânica. Comida de quilombo. Soberania alimentar. Autonomia.

ABSTRACT

In this study, we seek to analyze the traditional knowledge and practices associated with agrobiodiversity of food plants, as well as the constitution of sovereignty and food autonomy in the production of two non Quilombo of Deus Ajude, Salvaterra, Pará state, Brazil. For the development of the research, we used a qualitative and quantitative approach. Regarding the methodological procedure, we opted for the case study, participant observation, non-directive identification, questionnaires, free lists, collection and identification of botanical material. Data analysis was carried out by systematizing information collected and by the vertical and horizontal analysis of interviews, data triangulation and Cognitive Saliency Index. Results showed that the traditional knowledge of the Quilombola community regarding plant foods is constituted through their daily relationship between the community and nature, as well as through the continuous exchange of knowledge between different generations. Amazonian seasonality has revealed itself as a regulator of the plurality of productive activities throughout the year, and these are carried out through a symbiotic relationship, where both nature and the Quilombo are sustained. In addition, the representative foods of the Marajoara Quilombo, such as beiju, cação, tiborna, cunhapira and crueira, become one of the ways of maintaining the Quilombo's agrobiodiversity. On the other hand, the limitations of access to the territory of common use, the impositions of the farms around the Quilombo, and the influences of capitalist market that promote changes in the way food is obtained and on the eating habits of quilombolas are evident. Therefore, the valorization of Quilombola culture and its way of life becomes an ally for the preservation of traditional knowledge and practices, as well as the managed of agrobiodiversity.

Key words: Amazon, ethnobotany, quilombo food, food sovereignty, autonomy.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Mapa de localização dos quilombolas do município de Salvaterra/PA.	31
Figura 2 – Esquema da relação entre a biodiversidade e a agrobiodiversidade.	39
Figura 3 – Localização do arquipélago do Marajó e as regiões imediatas de Breves e Soure-Salaterra/PA.	45
Figura 4 – Localização do quilombo de Deus Ajude em relação aos municípios de Salvaterra e Soure, Pará.	46
Figura 5 – O cortejo dos mastros da padroeira Nossa Senhora do Bom Parto e São Sebastião, em Deus Ajude, Salvaterra/PA. A) Cortejo do mastro; B) Senhor distribuindo tiborna aos participantes do cortejo. a: banda de fanfarra animado o cortejo; b: mulher conduzindo a bandeira da santa padroeira; c: condução dos mastros dos santos homenageados.	59
Figura 6 – Festividade do Círio de Nossa Senhora do Bom Parto em Deus Ajude, Salvaterra/PA. A) Imagem de Nossa Senhora do Bom Parto; B) Celebração da Santa Missa na igreja da padroeira; C) Imagem de São Sebastião e D) Carro de promessa conduzindo quatro crianças vestidas de anjinhos e uma de N. S. do Bom Parto.	61
Figura 7 – Associação dos Remanescentes Quilombolas de Deus me Ajude, Salvaterra/PA.	64
Figura 8 – Precipitação e temperatura média mensal do ano de 2019, segundo dados da estação meteorológica 82141, Belém, Pará.	67
Figura 9 – Ponte de acesso à comunidade quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA (lado direito), e as embarcações utilizadas na pesca pelos quilombolas (lado esquerdo).	68
Figura 10 – As cercas delimitando um roçado de abacaxi, no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA.	70
Figura 11 – Atividades artesanais que compõem a lógica produtiva das famílias em Deus Ajude, Salvaterra/PA. A) Quilombola na arte de trançar um paneiro; B) Feixes de junco; C) Processo de retirada do carvão da caeiera; D) A quebra dos caroços de tucumã para coletar o bicho de tucumã; E) Peneira de jacitara; F) Assento para cavalgar (lado esquerdo) e feixe de junco seco (lado direito); G) Carvão e H) Bicho de tucumã.	72
Figura 12 – Famílias botânicas mais representativas do inventário de plantas alimentícias do quilombo Deus Ajude, Salvaterra/PA.	75
Figura 13 – Frequência (Fr) de citação das etnoespécies alimentícias pelos parceiros do quilombo de Deus Ajude, Salvaterra – Pará.	78
Figura 14 – Hábito de crescimento das plantas alimentícias em relação aos ambientes de ocorrência no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/Pará.	81

Figura 15 – Frutas comestíveis do quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/Pa. A) Inajá; B) Bacuri; C) Caju; D) Piquiá; E) Maxixe; F) Abacaxi; G) Puruí; H) Jenipapo e I) Miri.	82
Figura 16 – As principais partes utilizadas das plantas alimentícias no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/Pará.	83
Figura 17 – Diversidade de plantas utilizadas no preparo de bebidas no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/Pa. A) Quilombola de Deus Ajude coletando ramos de salva do Marajó para o preparo de licor; B) Erva cidreira consumida como chá; C) Cascas de tangerina em infusão utilizadas no preparo de licor; D) Macaco, bebida fermentada da mandioca; E) Preparo do licor de salva do Marajó.	85
Figura 18 – As principais formas de uso das plantas alimentícias no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/Pará.	85
Figura 19 – Algumas comidas derivadas da mandioca. A) Tamoatá no tucupi temperado com folhas de jambú e de acompanhamento o molho de pimenta malagueta (b), farinha d’água (c) e limão tangerina (a); B) Mujica; C) Farofa.	86
Figura 20 – Os temperos típicos das comidas no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA. A) Ingredientes utilizados no preparo da caldeirada. a: tucupi; b: alfavaca; c: chicória; d: jambú; e: pimenta; B) Pimenta malagueta utilizada no preparo de molhos; C) Jambú.	87
Figura 21 – A) Fenologia das espécies frutíferas consumidas pelos quilombolas de Deus Ajude, Salvaterra/PA; B) Precipitação e temperatura média mensal no ano de 2019, segundo dados da estação meteorológica 82141, Belém, Pará.	88
Figura 22 – Relação entre a sazonalidade amazônica e a safra das plantas alimentícias, levando em consideração os ambientes onde são cultivadas ou coletadas no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA.	89
Figura 23 – As roças do quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA. A) Processo de queima da área que será utilizada para formação do roçado; B) Semente estaca de mandioca utilizada na propagação vegetativa; C, D) Roças de mandioca; E) Roça consorciada de mandioca e abacaxi; F, G) Roças de abacaxi.	97
Figura 24 – As cercas que protegem as plantas cultivadas nas roças das invasões dos animais, quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA. A, B) Cercas construídas com troncos de árvores da própria área em que foi plantada a roça; C) Detalhe dos espinhos nos estipes dos caranãzeiros.	98
Figura 25 – Área de mata utilizada no extrativismo de frutíferas na comunidade quilombola de Deus Ajude, Salvaterra/PA. a. Palmeira de tucumã; b. árvore de bacurizeiro.	105

Figura 26 – Cercas elétricas da Fazenda Dallas ao longo da estrada que interliga os quilombos de Deus Ajude e Mangueiras no Arquipélago do Marajó, Salvaterra/PA.....	106
Figura 27 – O cuidado na coleta dos caroços dos frutos do tucumã que servem como abrigos para o “bicho do tucumã”, o qual é utilizado na alimentação e medicina tradicional, no quilombo de Salvaterra/PA. A) Garoto aos pés do tucumãzeiro coletando os caroços que contêm em seu interior o “bicho do tucumã”; B) e C) Detalhes do “bicho de tucumã”.	121
Figura 28 – Diversidade das comidas produzidas a partir da mandioca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz.) na comunidade quilombola de Deus Ajude, Salvaterra/PA. A, D) Cação, a comida que sustenta o trabalho durante a farinhada; B, E) Caldeirada de peixe no tucupi com folhas de jambu, as mãos e delicadeza no preparo da comida; C, F) Mingau de crueira e o conhecimento tradicional construído no saber fazer e no olhar atento da criança que aprende a tradição. a: massa da mandioca retirada do tipiti; b: tucupi; c: peixe tamoatá; d: folhas de alfavaca (<i>Ocimum campechianum</i> Mill.); e: peixes diversos; f: folhas de jambú (<i>Acmella</i> sp.) e chicória (<i>Eryngium foetidum</i> L.).....	124
Figura 29 – Preparação de beijus durante a semana santa no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA. A) Quilombolas atentos para o beiju não queimar; B) Beiju do tipo pé de moleque.	126
Figura 30 – Salva do Marajó, a planta perfumada dos campos marajoaras, quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA. A) Quilombola coletando a salva do Marajó; B) Licor da Salva do Marajó.....	128

LISTA DE TABELA

TABELA 1. Indicadores socioeconômicos do município de Salvaterra/PA.	47
TABELA 2. Processo de titulação dos quilombolas de Salvaterra/PA.	48
TABELA 3. Resumo da agrobiodiversidade de plantas em relação a procedência e origem das etnoespécies inventariadas na comunidade quilombola de Deus Ajude, Salvaterra/PA. Legenda: NI= não identificado.	79
TABELA 4. Lista em ordem decrescente das 20 etnoespécies alimentícias com os maiores Índices de Saliência Cognitiva (ISC) da comunidade quilombola de Deus Ajude, Salvaterra/PA.	91
TABELA 5. Lista em ordem crescente das 20 etnoespécies alimentícias com os menores Índices de Saliência Cognitiva (ISC) da comunidade quilombola de Deus Ajude, Salvaterra/PA.	94
TABELA 6. Agrobiodiversidade de plantas cultivadas nas roças da comunidade quilombola de Deus Ajude, Salvaterra/PA, nos tempos passados e nos dias atuais.	100
TABELA 7. Etnovariedade de <i>Manihot esculenta</i> Crantz cultivadas nas roças do quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA.	101
TABELA 8. Receitas das comidas preparadas com plantas alimentícias no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA.	118

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADCT	Disposições Constitucionais e Transitórias.
Cedenpa	Centro de Estudos e Defesa do Negro do Pará.
CF/88	Constituição Federal de 1988.
DOU	Diário Oficial da União.
FAO	Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação.
FCP	Fundação Cultural Palmares.
Fr	Frequência.
IDHM	Índice de Desenvolvimento Humano Municipal.
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária.
INMET	Instituto Nacional de Meteorologia.
ISC	Índice de Saliência Cognitiva.
MFS	Herbário Prof. Marlene Freitas da Silva.
ODS	Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.
OIT	Organização Internacional do Trabalho.
PAA	Programa de Aquisição de Alimento.
PANC	Plantas Alimentícias não Convencionais.
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar.
Pronatec	Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego.
RTID	Relatório Técnico de Identificação e Delimitação.
TAP	Termo de Anuência Prévia.
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.
UEPA	Universidade Estadual do Pará.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	19
2	PROBLEMÁTICA	21
3	PERGUNTA DE PARTIDA.....	23
4	OBJETIVOS	23
4.1	Geral	23
4.2	Específicos	23
5	REFERENCIAL TEÓRICO	24
5.1	A construção de um território negro na Amazônia.....	24
5.1.1	Quilombos em Salvaterra.....	30
5.2	Comunidades tradicionais e seus conhecimentos	33
5.3	Agrobiodiversidade: um caminho rumo à soberania alimentar	39
5.3.1	A soberania alimentar e a autonomia na agricultura camponesa.....	43
6	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	45
6.1	O campo de pesquisa.....	45
6.2	Metodologia.....	49
6.2.1	Coleta de dados da pesquisa	50
6.2.2	Escolha dos parceiros locais	52
6.2.3	Sistematização e análise dos dados empíricos	53
6.3	Aspectos éticos da pesquisa	54
6.3.1	Regularização da pesquisa	54
6.3.2	Retorno da pesquisa	54
7	RESULTADOS E DISCUSSÃO	55
7.1	Breve caracterização da comunidade de Deus Ajude	55
7.1.1	História de formação da comunidade quilombola de Deus Ajude	55
7.1.2	Religiosidade no quilombo de Deus Ajude	57
7.1.3	Fragilidades nos serviços de saúde, educação e infraestrutura	62
7.1.4	Outras formas de organização social do quilombo	63

7.1.5	Dinâmica de ocupação do território.....	65
7.1.6	Alimentação e suas relações com as atividades produtivas.....	66
7.2	As plantas que alimentam o quilombo	73
7.2.1	Inventário etnobotânico da comunidade quilombola de Deus Ajude.....	73
7.2.2	Índice de saliência cognitiva das plantas alimentícias.....	90
7.3	O sistema produtivo de Deus Ajude e a agrobiodiversidade.....	95
7.3.1	A soberania alimentar ameaçada pelas cercas: diminuição das roças de mandioca e a expansão do cultivo de abacaxi	96
7.3.2	Extrativismo em Deus Ajude: açaí, bacuri e resistência.....	105
7.4	Comida do quilombo e agrobiodiversidade das plantas alimentícias.....	110
7.4.1	Usos do tucumã: do fruto até o caroço	115
7.4.2	Raiz de sustento da comunidade: uso da mandioca no preparo de comidas.....	122
7.4.3	Salva do Marajó: é planta que alimenta e cura corpo e alma.....	127
8	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	130
	REFERÊNCIAS	133
	APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA	144
	APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO	146
	APÊNDICE C – FICHA DE DECUPAGEM.....	150
	APÊNDICE D – INVENTÁRIO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS DA AGROBIODIVERSIDADE DO QUILOMBO DEUS AJUDE, SALVATERRA/PA... 	151
	APÊNDICE E – INDICAÇÃO E USO DE PLANTAS MEDICINAIS NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE DEUS AJUDE, SALVATERRA/PA.....	159
	APÊNDICE F – INDICAÇÃO E USO DE PLANTAS MEDICINAIS RITUALÍSTICAS NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE DEUS AJUDE, SALVATERRA/PA.....	162

1 INTRODUÇÃO

A agrobiodiversidade é considerada uma parte integrante da biodiversidade. A particularidade do conceito está na forma como a diversidade de animais e plantas, nos diferentes ecossistemas (floresta, roçado, quintais, campos naturais etc.), é incitada, pois a sua constituição só é possível por meio da intervenção humana sobre o ambiente (SANTILLI, 2009). Sendo assim, a presença humana define a constituição da agrobiodiversidade de acordo com os projetos de vida e objetivos das comunidades e da sociedade como um todo, determinando, assim, a paisagem a ser reconfigurada a partir dos ecossistemas naturais envolvidos.

Segundo o relatório da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), aproximadamente seis mil espécies de plantas são manejadas para fins de alimentação, e, destas, a partir de 2014, “menos de 200 espécies tinham níveis de produção significativas em todo o mundo, com apenas nove (cana-de-açúcar, milho, arroz, trigo, batata, soja, óleo de palma, beterraba e mandioca) representando mais de 66% da produção agrícola total” (FAO, 2019 p. 114). Deste modo, a agrobiodiversidade de plantas revela-se como um indicativo da presença de um mecanismo de controle do mercado das espécies alimentícias. O relatório alerta, também, que a redução da diversidade de plantas cultivadas ameaça a estabilidade dos sistemas tradicionais de cultivo, principalmente quando ocorre a inclusão de variedades “modernas” e o desaparecimento das variedades adaptadas localmente, denominadas como “crioulas”.

Toma-se como referência mundial os Objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis – ODS (1, 2, 3 e 15), por corroborarem com a FAO, entre outras coisas, que a pobreza, a insegurança alimentar, a desigualdade e a degradação da terra, devem ser combatidas, para que possamos alcançar um mundo mais justo e igualitário e, assim, promovermos a sustentabilidade e vida no planeta. Os ODS realçam também a importância de proteger os recursos genéticos a necessidade em tomar medidas urgentes para reduzir a degradação de habitats naturais, deter a perda de biodiversidade e, até 2020, proteger e evitar a extinção de espécies ameaçadas. Metas que podem ser relacionadas à permanência das comunidades tradicionais, pois estas são consideradas guardiãs de sementes crioulas e promotoras da agrobiodiversidade (PANDOLFO *et al.* 2014).

Desse modo, as comunidades tradicionais, ao se caracterizarem como uma das responsáveis pela constituição da agrobiodiversidade, à medida que são guiadas pelos seus conhecimentos ao adquirirem alimentos, medicamentos e recursos econômicos, transformam

a natureza e promovem sua diversidade e especiação. Para Arruda (1999, p. 87), a natureza coevolui com as sociedades e os interesses humanos são responsáveis diretos por este processo. O autor defende que “é uma resultante de processos antrópicos característicos dos sistemas tradicionais de manejo”. Já Diegues (2008) comenta que as comunidades tradicionais possuem uma singular relação com o meio natural, seus sistemas de cultivo são regulados com base nos ciclos naturais e a utilização dos recursos ocorre de acordo com a capacidade de recuperação das espécies vegetais e animais. Ou seja, o manejo da biodiversidade, pelas comunidades tradicionais, não é efetivado somente pelo viés econômico, mas por uma complexa tradição relacionada tanto a explicações míticas e simbólicas quanto a manutenção e ao uso sustentável dos ecossistemas naturais (DIEGUES, 2008; TOLEDO e BARRERA-BASSOLS, 2015). Sendo assim, a continuidade dos sistemas de produção tradicional é fator decisivo à conservação da agrobiodiversidade.

Dentre as diversas comunidades tradicionais (indígenas, quilombolas, ribeirinhos, seringueiros, castanheiros etc.), as pesquisas dedicadas à realidade das comunidades quilombolas na Amazônia ainda são incipientes, e quando nos referimos aos conhecimentos tradicionais relacionados à alimentação, os estudos são ainda menores. Corremos, assim, o risco desses conhecimentos tradicionais serem esquecidos ao longo do tempo. Trabalhos como de Santos e Barros (2017) já demonstraram que a utilização de algumas plantas alimentícias, por estarem associadas ao passado dos quilombolas e registradas apenas na memória dos mais velhos, já não são mais utilizadas pelas novas gerações, o que, por sua vez, promove redução na agrobiodiversidade e conseqüente desuso na alimentação da família. Rivera (2017), em estudo sobre práticas alimentares no quilombo de Bairro Alto no Marajó, estado do Pará, chama a atenção para a baixa diversidade produtiva dos roçados e dos quintais, e, como resultado, aos poucos as práticas culturais são abandonadas.

Considerando o impacto que isso pode promover nos ecossistemas, nos conhecimentos tradicionais e no bem viver¹ dos quilombolas, esta pesquisa propõe um estudo com a agrobiodiversidade das plantas alimentícias do quilombo de Deus Ajude, Salvaterra, Pará, com a finalidade de resguardar os conhecimentos tradicionais dos quilombolas relacionados ao manejo das plantas, à soberania alimentar e à autonomia produtiva dos alimentos.

¹*Bem Viver, Buen Vivir* ou *Vivir Bien* também pode ser interpretado como *sumak kawsay* (kíchwa), *suma qamaña* (aymara) ou *nhandereko* (guarani), e se apresenta como uma oportunidade para construir coletivamente uma nova forma de vida. Não se trata de uma receita expressa em alguns poucos artigos constitucionais e tampouco de um novo regime de desenvolvimento. O Bem Viver é, essencialmente, um processo proveniente da matriz comunitária de povos que vivem em harmonia com a Natureza (ACOSTA, 2016).

2 PROBLEMÁTICA

Na Amazônia e dentre a sua diversidade campesina, as comunidades quilombolas dos campos marajoaras de forma coletiva compartilham a gestão do manejo da terra, logo, a terra é um bem de uso comum e a sua sucessão é legitimada pela constituição histórica das gerações antepassadas (ACEVEDO MARIN, 2009; ALMEIDA, 2009). Ou seja, o direito à utilização da terra, pelas novas gerações dos quilombos, é determinado pela função social que a mesma desempenha, sem obrigatoriamente existir uma documentação regularizadora de posse.

No entanto, a tradição construída entre gerações relacionada ao usufruto do território é ameaçada pelos latifundiários da região, sobretudo, produtores de bovino e búfalos. Segundo relatos contidos na Nova Cartografia Social da Amazônia (2006), desde 1961 os fazendeiros da região passaram a deter as terras como propriedades privadas, delimitando-as com a construção de cercas para impedirem o acesso dos quilombolas as áreas de uso comum, como: várzeas, campos, igarapés, lagos e rios. Essa ação impeditiva foi intensificada ainda mais, a partir da venda das fazendas para novos proprietários, os quais muitas vezes utilizavam-se de documentos forjados para ampliarem seu patrimônio de forma ilegal (ACEVEDO MARIN, 2009).

Ainda para a mesma autora, a expansão das fazendas determinou o controle do espaço de forma coerciva, pelas construções das cercas e impedimento de acesso às áreas extrativistas, podendo tais ações serem estratégias para desarticular as comunidades quilombolas preexistentes, já que as mesmas foram fundamentadas no uso comum da terra e no extrativismo vegetal e animal (ALMEIDA, 2009).

Destarte, as construções das cercas pelas fazendas, além de impedirem o manejo extrativista da natureza e conseqüentemente da formação da agrobiodiversidade, passaram a representar o “cercamento” dos quilombos em áreas que não condizem com a ideal à sua reprodução cultural e social (ACEVEDO MARIN, 2009). Essa mudança no espaço, forjou transformações nas atividades extrativistas e no manejo dos roçados, quintais, rios etc. Como resultado, algumas manifestações culturais atreladas a essas práticas foram aos poucos abandonadas e passaram a contribuir para a redução da autonomia produtiva dos quilombos de Salvaterra.

As proibições ocasionadas com a construção das cercas convergiram para uma imobilização dos quilombolas em relação ao uso da biodiversidade natural. Em contrapartida, ao sentirem que o domínio do território encontrava-se ameaçado, uma mobilização de

articulação de pertença ao território foi desencadeada (GOMES, SCHMITZ, BRINGEL, 2018). Apesar do território de livre acesso ser a principal luta dos quilombos marajoaras, o fortalecimento dos quilombos também estabeleceu-se pela reafirmação de suas identidades, e valorização da sua cultura.

Contudo, mesmo diante do movimento de resistência dos quilombolas, ao longo do tempo, os conhecimentos e a cultura das comunidades quilombolas de Salvaterra sofreram com as mudanças impostas pela lógica do capital. O modo como eram desenvolvidos os roçados, o extrativismo vegetal e a caça foram ressignificados pelas novas gerações. Um exemplo concreto está na diminuição do uso de plantas provenientes da agrobiodiversidade local na alimentação das famílias quilombolas, devido ao não reconhecimento de suas utilidades alimentares e a diminuição da diversidade de espécies manejadas nas áreas do quintal.

Estudos como os realizados por Rivera (2017) e Santos e Barros (2017) demonstram que a utilização de algumas plantas alimentícias estão associadas ao passado das comunidades quilombolas, isto é, a cultura relacionada ao seu uso permanece viva entre os quilombolas mais velhos. Em síntese, o desuso das espécies vegetais na cultura alimentar das famílias é um dos fenômenos que demanda melhor compreensão, pois contribui diretamente para a diminuição na biodiversidade manejada.

Desse modo, faz-se necessário compreender as mudanças nos hábitos alimentares tradicionais e dar visibilidade às práticas tradicionais relacionadas ao manejo das plantas alimentícias e as comidas que delas são preparadas, tradições alimentares aparentemente latentes nas comunidades quilombolas e vivas na memória. Bem como, entender quais as estratégias utilizadas ao acesso da agrobiodiversidade como provedora da autonomia no quilombo de Deus Ajude. Para tanto, estudos que abordem os efeitos da expropriação territorial e a relação entre campo-cidade sobre a agrobiodiversidade de comunidades quilombolas são fundamentais para uma melhor compreensão das relações dos quilombolas com manutenção da agrobiodiversidade têm influenciado suas estratégias de manutenção dos conhecimentos locais que garantam um exercício concreto de autonomia e de identidade cultural.

3 PERGUNTA DE PARTIDA

Qual é o papel dos conhecimentos tradicionais na constituição da agrobiodiversidade das plantas alimentícias? Como está a agrobiodiversidade é capaz de assegurar ou não a soberania alimentar e a autonomia na produção dos alimentos no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA?

4 OBJETIVOS

4.1 Geral

Analisar os conhecimentos e as práticas tradicionais que constituem a agrobiodiversidade das plantas alimentícias e são capazes de assegurar a soberania alimentar e a autonomia na produção dos alimentos no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA.

4.2 Específicos

Inventariar as plantas alimentícias manejadas pelos quilombolas de Deus Ajude, segundo seus conhecimentos tradicionais e atividades produtivas.

Relacionar as práticas produtivas das famílias com a manutenção da agrobiodiversidade das plantas alimentícias de acordo com a soberania alimentar e autonomia produtiva.

Descrever hábitos alimentares do quilombo capazes de assegurar e incluir novas espécies vegetais na agrobiodiversidade local.

5 REFERENCIAL TEÓRICO

5.1 A construção de um território negro na Amazônia

A fim de entendermos como o território negro foi construído na Amazônia, precisamos retomar a um período da história marcado pela União das Coroas Ibéricas (1580-1640). Este momento histórico foi considerado como um marco de partida à exploração da Amazônia pelos portugueses, visto que até então o Reino de Castela não demonstrava interesses e muito menos políticas efetivas de domínio do território, embora o tratado de Tordesilhas lhes assegurasse o direito à exploração (TAVARES, 2008).

Consideramos, assim, que a infiltração portuguesa na Amazônia foi iniciada com a fundação de São Luiz em 1615 e seguidamente com a criação de Belém em 1616, estabelecendo desta maneira a incorporação definitiva da Amazônia ao território português (DIAS, 1968; SALLES, 1971; COSTA, 2009). Tais decisões e ações políticas de Portugal para o controle efetivo da região foram algumas das respostas de defesa da coroa às invasões e possíveis perdas do território para inimigos holandeses, franceses, ingleses e irlandeses, os quais firmavam escambos com os nativos e começavam a se instalar ao Norte do território de controle português.

Para Tavares (2008, p. 59) as criações das “unidades políticas administrativas, como os Estados”, configuraram-se como uma estratégia afirmadora do domínio da coroa portuguesa. Em um primeiro momento, procedeu-se à declaração do Estado do Maranhão e Grão Pará em 1621, com sua sede em São Luiz. Entretanto, dada a importância econômica e política, a sede do Estado foi transferida para Belém em 1751, ação que marca o segundo momento do processo exploratório da Amazônia.

Estabelecidas as bases de domínio do território, o próximo passo de dominação da região era tornar as terras habitadas por colonos, pois para os portugueses só seria possível o desbravamento do território caso existissem habitantes para arar a terra com plantas destinadas à alimentação a cargo de mão de obra escrava (SALLES, 1971). Inicialmente, o trabalho direcionou-se a mão de obra proveniente da escravidão indígena (a partir do sec. XVII), visto que na região existiam muitos nativos e o valor despendido ao seu escravismo era irrisório quando comparado ao do escravo negro.

Em consonância com a vinda dos colonos, ainda no século XVII, missionários religiosos foram enviados para a região com o intuito de docilizarem os indígenas ao trabalho nas lavouras. Entretanto, os missionários agiram contrariamente aos interesses dos colonos,

pois eles viam os indígenas como gentios passíveis à catequização, como almas que poderiam ser salvas segundo suas crenças cristãs. Em meio a essa conjuntura, os ideais entre os responsáveis em ampliar a exploração da Amazônia e os missionários da igreja católica divergiam, ao ponto de se instaurarem distintos conflitos entre colonos e missionários, principalmente com estes oriundos da ordem religiosa dos jesuítas.

Foi diante desse cenário de desavenças que a escravidão do negro surgiu na Amazônia, tanto como uma solução para a diminuição dos conflitos entre as vertentes religiosas e econômicas, quanto ao fornecimento de escravos negros vigorosos ao trabalho árduo nas fazendas (SALLES, 1971; CHABOULEYRON, 2006; SILVA, 2015). Salles (1971) em seu livro até arriscou-se a concluir que a igreja católica foi a principal incentivadora da escravidão do negro na Amazônia e que, talvez, esse processo de exploração dos africanos não tenha relação apenas com os interesses em catequizar os indígenas e a necessidade de mão de obra aos colonos, mas, também, com a visão gerada sobre o negro como um ser inferior pelo tom da sua pele, à medida que este não possuía semelhanças com o ser divino.

Todavia, o mercado de escravos negros na Amazônia não se revelava tão lucrativo ao ponto de um arriscado investimento ao seu direcionamento para o norte, já que na costa leste do Brasil a prática já era bem consolidada (SALLES, 1971). Outro questão, que culminou no retardamento da comercialização dos escravos negros, foram as incertezas quanto a produtividade das culturas agrícolas de interesse na época (a exemplo da cana de açúcar), já que as características edafoclimáticas não contribuíam ao desenvolvimentos dos cultivos. Das plantas agricultáveis aquelas tradicionalmente cultivadas pelas comunidades indígenas atingiam boa produção, mas não representavam lucratividade no mercado e serviam apenas para subsistência das propriedades (SALLES, 1971).

Um fato histórico importante de ser rememorado relaciona-se às perdas comerciais de especiarias no oriente, provocando na metrópole a obstinação em encontrar drogas do sertão na Amazônia. A obtenção de resultados promissores graças às plantas exóticas (canela, baunilha, cravo, urucum, cacau, salva, anil, aromáticas, oleaginosas, frutíferas capazes de alcançarem valores grandiosos na Europa) motivou os portugueses a expandirem a escravidão negra no extremo norte (SALLES, 1971; PANNO, 2005). Mas, apesar das políticas empenhadas ao mercado do povo negro, a sua escravidão ainda era imperceptível comparada à indígena, uma vez que eram os nativos que sabiam adentrar as matas, navegar pelos rios e reconhecer as plantas tão cobiçadas pelos colonos. A necessidade de pessoas para o trabalho nas terras doadas pela Lei das Sesmarias e pelas doações de títulos de propriedades, os

imigrantes estabelecidos nas terras amazônicas passaram a pressionar o governo e a coroa portuguesa para a expansão do contingente de escravos negros na região.

Em vista disso, os portugueses intencionados em regularizarem o tráfico dos escravos negros para a Amazônia trataram de contratar uma companhia de comércio responsável por realizar o transporte e venda dos escravos ao estado do Maranhão e do Grão-Pará (SALLES, 1971). O principal destino da mão de obra era para a Fazenda Real, responsável na época em efetivar a ocupação do território amazônico, com base na economia agrária e substituição do trabalho indígena cada vez mais escasso devido às fugas, massacres e mortes por epidemias.

Além do mais, a ideia propagada de que a prosperidade do Brasil só era possível por intermédio do trabalho forçado dos africanos acabou por tornar-se mais um dos argumentos favoráveis ao tráfico de negros para a Amazônia. Ademais, o tráfico negreiro era incentivado pelo Conde de Rezende, D. José de Castro, capitão geral de mar e terra do Brasil, que facilitava a entrada dos navios negreiros no Rio de Janeiro, com isenção de cobranças de impostos para aqueles com destino ao Pará (SALLES, 1971; CHAMBOULEYRON, 2006). Salles (1971) relata que, apesar do custo elevado do escravo negro, comparado ao valor irrelevante do escravo indígena, até quatro vezes mais barato, o tráfico negreiro para a região amazônica intensificou-se de tal maneira que houve um acréscimo à população de 30.717 indivíduos em 27 anos.

A escravidão negra na região tornou-se tão presente que suas manifestações passaram a se expressarem não apenas na dimensão econômica, mas também na social e cultural (SILVA, 2015). Contudo, a escravidão do negro na Amazônia não pode ser entendida por meio da *plantation*², como geralmente o é para o restante do Brasil, pois as principais atividades desenvolvidas relacionavam-se à pecuária e ao extrativismo (SALLES, 1971; CHAMBOULEYRON, 2006; FUNES, 2009; SILVA, 2015). Bezerra Neto (2001) corrobora em seu livro ao mencionar que a escravidão na Amazônia estava direcionada ao desenvolvimento de diversas atividades e relações sociais, as quais constituíam o panorama tão diverso da região e que se difere do restante do país.

Segundo Salles (1971), os serviços desempenhados pelos escravos variavam desde trabalhos desenvolvidos na cidade até a casa grande. Na ilha do Marajó, por exemplo, os escravos eram destinados a desempenharem serviços nas fazendas pecuaristas, cuidando dos

² Segundo a definição de Almeida e Paula (2006, p. 258), “convencionou-se definir [*plantation*] como sendo as grandes lavouras monocultoras assentadas sobre imensos territórios (latifúndios) que serviam de base às unidades produtoras do nordeste açucareiro (engenhos)”.

animais e das lavouras, assim como das atividades extrativistas de látex e pesca, por vezes atividades mais lucrativas que os produtos provenientes das fazendas.

Em relação às procedências dos escravos negros desembarcados nos estados que hoje conhecemos como Pará e Maranhão, as documentações arquivadas não são elucidativas. Mesmo assim, trabalhos como de Salles (1971) e Chambouleyron (2006) dedicaram-se em reconhecer a origem, e de acordo com o levantamento dos autores os grupos mais numerosos eram originários da Angola (cultura banto) e de Guiné (origem sudanesa). Salles (1971, p. 59-60), até mesmo, faz um resumo mais detalhado das diversas nações que compuseram o sistema escravocrata dos estados nortistas:

(...) do grupo banto, vieram representantes das chamadas nações – Ângola, Congo, Benguela, Cabinda, Moçambique, Moxicongo, Maúa ou Macua, Caçanje etc. Do grupo sudanês entraram – Mina, Fânti-Achânti, Mali ou Maí ou Mandinga, Fula, Fulupe, ou Fulopo, Bijogó ou Bixagô. Negros da nação Fula, ou Peuls, de origem e cultura camítica, ligados ao grupo Guinéu-Senegalês, também tiveram seus representantes no Pará, conforme anúncios de jornais. Mostra Nunes Pereira que Marajó também teve. Nessa ilha, onde o criatório exigia poucos braços escravos, houve, contudo, considerável concentração de negros de diferentes nações. (SALLES, 1971, p. 59-60).

Estabelecido o mercado escravocrata ao norte do país, o aumento do contingente dos escravos negros na região foi uma questão de tempo. Somando-se a esta expansão, fatores como: condições de trabalho abusivas, tratamentos desumanos e o contato com os indígenas que detinham conhecimentos aprimorados das matas, acabaram por incentivar as fugas dos negros para as florestas e a decorrente criação dos quilombos.

As fugas geralmente ocorriam nos períodos festivos de natal e junino, por coincidirem com o inverno e a queda dos frutos da castanheira, os quais eram utilizados na alimentação dos fugitivos. Outra característica regional útil as estratégias de fuga era a paisagem hostil formada a partir do crescimento dos capinzais nas margens dos rios, lagos e igarapés, obstruindo ou dificultado a passagem dos capitães do mato por terra e por rio (FUNES, 2009).

Perante o contexto de revolta por suas condições de escravos, que os negros formaram os primeiros quilombos nas profundidades das florestas, ambientes estes que passaram a denotar a resistência e a morada dos negros fugidos. Segundo Gomes (2015), eram tantos os quilombos no Brasil colônia que eles passaram a ser considerados como um “contagioso mal” pelos exploradores portugueses. As manchetes de jornais informavam as fugas frequentes dos escravos, demonstrando o aumento e supostamente o fortalecimento dos quilombos, pois a existência desses locais encorajava muitos escravos a planejarem suas fugas (BEZERRA

NETO, 2001). Estes espaços passavam a representar aos fugitivos um ambiente plural e possível de ressignificação do seu viver que lhes ofertava refúgio, morada, resistência, identidade e liberdade para a manifestação da sua cultura ancestral.

Há registros que revelam que a fuga nem sempre gerava um quilombo e nem todo negro fugido procurava refúgio nesses locais. Ou seja, o ato de fugir nem sempre era planejado e os motivos para realizá-lo não se fundamentavam apenas nos maus-tratos sofridos e na coisificação do negro (GOMES, 2015).

Segundo a definição jurídico-formal do Conselho Ultramarino (1740) o quilombo era “toda habitação de negros fugidos, que passem de cinco, em parte despovoada, ainda que não tenham ranchos levantados e nem se achem pilões neles” (CONSELHO ULTRAMARINO, 1740 apud LEITE, 2000, p. 336; ALMEIDA, 2008, p. 47). Desta definição, Almeida (2008) destaca cinco caracterizadores da definição de quilombo no século XVIII: o 1º é representado pela fuga atrelando, assim, o quilombo a escravos fugidos; o 5º relaciona-se a uma quantidade mínima de fugidos, forma organizativa para garantir a proteção do grupo e assegurar o seu ambiente; o 3º versa na localização isolada, intensificando a visão de que os quilombos encontravam-se à margem dos mercados e dos sistemas de produção, tanto quanto mais próximo do mundo selvagem ao civilizado; o 4º é a construção de morada chamada de rancho; e o 5º a estada do pilão de arroz, este como símbolo de autonomia, reprodução e relações comerciais com comunidades próximas ou, até mesmo, com as próprias fazendas.

Diante das definições pejorativas do quilombo, como as utilizadas nos séculos XVIII e perpetuadas por muitas décadas, que estudiosos da atualidade (antropólogos, sociólogos etc.) junto às comunidades negras presumiam mais que urgente a ressemantização do conceito de quilombo. Seguindo essa perspectiva, Almeida (2008, 2011) em seu artigo define o quilombo como algo indissolúvel do território, por esse constituir-se como um espaço de pertencimento, manifestação cultural, continuidade de costumes e preservação de uma memória coletiva. Por conseguinte, os quilombos não podem ser estereotipados a ambientes que serviam apenas de refúgio aos escravos, pois sua formação é muito mais complexa e repleta de significados aos seus formadores. Além disso, o autor percebe que assim como em outras comunidades tradicionais, nos quilombos o acesso aos recursos naturais é coletiva e de forma livre, ou seja, o território é de uso comum a todos da comunidade, sem distinção. O mesmo autor também busca desmitificar a ideia de quilombo como lugar formado apenas por escravos fugidos e como locais distantes e apáticos das fazendas, já que tal ação excluiria muitos negros de reivindicarem seus direitos:

(...) houve escravo que não fugiu, que permaneceu autônomo dentro da esfera da grande propriedade e com atribuições diversas; houve aquele que sonhou em fugir e não conseguiu fazê-lo; houve aquele que fugiu e foi recapturado; e houve esse que não pôde fugir porque ajudou os outros a fugirem e o seu papel era ficar. Todos eles, entretanto, se reportavam direta ou indiretamente aos quilombos.” (ALMEIDA, 2008, p. 61-62)

A definição de quilombo também deve valer-se da construção identitária do sujeito quilombola frente à contestação pelo reconhecimento do seu território e da afirmação de sua identidade coletiva. Para Almeida (2008), as definições criadas por alguns estudiosos podem está equivocadas e genéricas e por esses motivos o que realmente importa é a forma como os grupos se veem e se autodeclaram.

Seguindo uma linha de pensamento similar ao de Almeida (2008, 2011), Leite (2000) conclui que a generalização em torno do termo quilombo foi fruto da dificuldade, por parte dos estudiosos, em notar a dimensão política e a diversidade social que constitui os quilombos, que o conceito foi é estereotipado e folclorizado, tanto pela legislação, como pela sociedade apática ao quilombo. Assim, faz-se necessário repensarmos a palavra quilombo como uma ponte para se discutir os direitos dos sujeitos e quem são esses sujeitos de direitos, aos quais foi negada a cidadania por décadas (LEITE, 2000).

A autora faz referência ao processo de desapropriação das comunidades quilombolas ao longo da formação do território brasileiro, ao passo que o acesso à terra tornou-se um mercado valoroso e marcador de um sistema hierárquico baseado na cor da pele. Para ela, a primeira Lei de Terras (1850) ao classificar os negros como “libertos” disseminou na sociedade a concepção que o sujeito quilombola não era detentor de direitos, já que a lei estabelecia sua exclusão da categoria de brasileiros.

Desde então, atingidos por todos os tipos de racismos, arbitrariedades e violência que a cor da pele anuncia – e denuncia –, os negros foram sistematicamente expulsos ou removidos dos lugares que escolheram para viver, mesmo quando a terra chegou a ser comprada ou foi herdada de antigos senhores através de testamento lavrado em cartório. (LEITE, 2000, p. 335).

Para Almeida (2008) e Leite (2000) o texto do art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais e Transitórias (ADCT) da Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 1988), ao fazer uso da expressão “remanescentes das comunidades dos quilombos” acaba por negar as comunidades quilombolas a medida que as define como aos restos de um passado em processo de extinção. Assim, ao invés de reparar os erros cometidos com essas comunidades,

lhe atribuindo uma cidadania por direito, acabam por estabelecer uma continuidade da definição colonial do quilombo repleta de preconceitos nas suas entrelinhas. Portanto, em uma tentativa de romper com a visão domesticada e com o sentido restritivo do conceito quilombo, precisamos compreendê-lo como algo dinâmico que pode ser reconstruído ao longo do tempo e não como um passado engessado e atemporal.

Sendo assim, falar de quilombo é falar da expressão da luta da população negra, assim como a representação da militância dos seus integrantes, e não como o sinônimo dos “estereótipos correntes de conformismo, superstição, sujeição, medo, embranquecimento, malandragem e corrupção, construídos pela id[e]ia de embranquecimento e democracia racial que ganham força desde a Primeira República (1889-1930)” (LEITE, 1999, p. 140). O quilombo é, sobretudo, uma organização social que se autoreconhece como quilombola e busca o reconhecimento por direito, juntos aos órgãos legais, de seus territórios e cultura e não apenas como um passado a ser recordado (LEITE, 2000).

5.1.1 Quilombos em Salvaterra

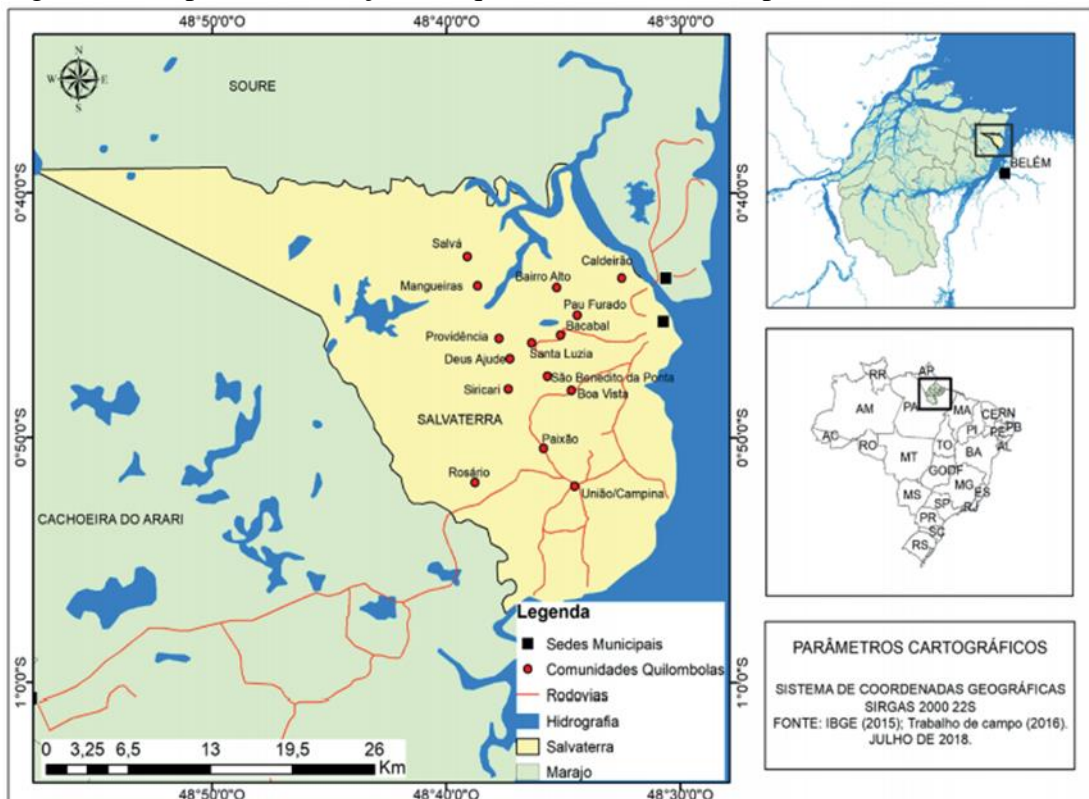
O município de Salvaterra localiza-se no arquipélago do Marajó, Pará, e destaca-se pela quantidade de comunidades quilombolas na constituição histórica do território que hoje é conhecido. As grandes fazendas existentes no município tinham nos trabalhos escravos dos indígenas e negros sua principal mão de obra e essa característica colaborou com o surgimento das comunidades quilombolas no município, que, em sua maioria, encontram-se nas proximidades das propriedades privadas (ACEVEDO MARIN, 2009), contrariando a ideia de quilombos isolados.

Acevedo Marin (2009, p. 213) destaca que “segundo Baena, havia 226 fazendas em 1803. Nos campos onde ocorreu a concentração dessas unidades contavam-se 92, ao passo que na costa setentrional somavam 56 fazendas em 1825, o que indicava a decadência da pecuária no Marajó”. Diante do momento econômico instável das atividades produtivas, algumas fazendas resolveram diminuir suas extensões territoriais e houve casos em que os fazendeiros optaram por abandonar as propriedades devido ao elevado custo para mantê-las. O período de declínio das propriedades coincidia com o desencadeamento das contestações políticas, como as ocorridas durante as lutas da Independência e da Cabanagem, o cenário demonstrou-se favorável ao surgimento dos quilombos em praticamente todos os quadrantes do arquipélago do Marajó (SOARES, 2006; ACEVEDO MARIN, 2009). Há casos, também,

que as terras das comunidades quilombolas foram adquiridas pacificamente via doação, posse registrada, compra ou herança.

Em uma tentativa de (re)conhecer as comunidades quilombolas existentes em Salvaterra, a Nova Cartografia Social da Amazônia realizou um levantamento e conseguiu identificar 12 quilombos, a saber: Caldeirão, Mangueiras, Barro Alto, Campina, Bacabal, Boa Vista, Pau Furado, Deus Ajude, Providência, Siricari, Paixão e Salvá; mencionadas em ordem decrescente em relação à quantidade populacional. Totalizando uma população de 1.916 pessoas, que equivalem a 35% da população rural do município (LIMA FILHO *et al.*, 2016). Gomes, Schmitz e Bringel (2018) citam ainda Santa Luzia, Rosário, São Benedito e São João como quilombos que lutam pelo reconhecimento definitivo dos seus territórios (Figura 1). Logo, estima-se que existam aproximadamente 18 comunidades quilombolas em Salvaterra, as quais se assemelham em seus processos de territorialização, organização e relações de parentescos.

Figura 1 – Mapa de localização dos quilombolas do município de Salvaterra/PA.



Fonte: IBGE (2015); pesquisa de campo (2016). Elaborado por Cristiano Cardoso dos Reis, 2018. In: Gomes, Schmitz, Bringel, 2018.

Segundo Lima Filho *et al.* (2016), as pessoas que constituíam as comunidades quilombolas de Salvaterra não se autoidentificavam como quilombolas, sequer conheciam

seus direitos previstos na CF/88, art. 68 do ADCT. Os processos de identificações como sujeitos de direitos foram instituídos pelas próprias comunidades ao longo do tempo, com destaque para três eventos que contribuíram na constituição de suas autoidentificações: 1) a luta pelo reconhecimento dos territórios livres, uma vez que os avanços dos latifúndios foram marcados pelas construções das cercas impeditivas do acesso aos recursos naturais e que, conseqüentemente, dificultaram a continuidade dos sistemas produtivos das comunidades; 2) a aprovação do Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003, pois as comunidades quilombolas embasadas na política afirmativa passaram a reivindicar o direito à titulação definitiva dos territórios historicamente herdados pelos seus antepassados; e 3) os Encontros de Mulheres Negras Quilombolas do Pará ocorridos nas comunidades de Bacabal (2002), Deus Ajude (2003) e Mangueiras (2004), responsáveis pelo fortalecimento dos debates em torno das questões étnicas nas comunidades, com destaque para o protagonismo feminino (NOVA CARTOGRAFIA SOCIAL DA AMAZÔNIA, 2006; LIMA FILHO *et al.*, 2016).

Ressaltamos também as mudanças dos donos das propriedades privadas e as modificações nos sistemas produtivos dos quilombos, uma vez que a ideia de propriedade privada propagada pelos novos donos estendeu-se aos sistemas produtivos utilizados pelas comunidades como igarapés, lagos, matas e áreas de várzeas. Como o processo de territorialização das comunidades quilombolas é envolto pela particularidade de entender o território e seus recursos como algo livre, os limites estabelecidos pelas fazendas acabou gerando o desencadeamento de alterações nas organizações produtivas das comunidades (ACEVEDO MARIN, 2009; ALMEIDA, 2009). Essas mudanças forçaram a constituição de estratégias adaptativas à manutenção do roçado, da pesca e do extrativismo, expressando uma forma de garantia ao reconhecimento e domínio do território como pertencentes também aos grupos quilombolas. Mas, apesar das estratégias, os grupos enfrentam dificuldades na reprodução dos seus sistemas produtivos, o que pode acarretar em seu abandono ao longo do tempo e a desestabilização econômica dos núcleos familiares. Por esses e outros motivos a autora destaca a urgência no andamento dos processos de reconhecimentos dos territórios via titulação das terras, como uma medida apaziguadora de conflitos sociais.

Para Acevedo Marin (2009, p. 216), as atitudes dominadoras dos fazendeiros sobre os territórios de uso comum das comunidades quilombolas seriam tentativas para promoção da desarticulação dos quilombos: “romper uma unidade preexistente, baseada no processo de construção histórica e social de um território e sistemas de uso comum. Essa ação teve início com a compra de benfeitorias”. É necessário, pois, ressignificar os espaços quilombolas como ambientes não mais de fuga, mas sim de permanência, resistência, manifestação de uma

cultura e como territórios por direito pertencentes às comunidades. Urge compreender que, apesar do seu recente reconhecimento previsto na CF/88 e no decreto nº 4.887/ 2003, as comunidades quilombolas não surgiram agora, tampouco suas relações políticas, garantidas muitas das vezes por meio das suas ações coletivas de ajudas mútuas, das comemorações religiosas, dos casamentos, dos campeonatos de futebol, dos laços de parentescos, dos seus sistemas de produção etc.

5.2 Comunidades tradicionais e seus conhecimentos

É sabido que, a depender da literatura consultada, a expressão “comunidades tradicionais” assume diferentes sinônimos, como: populações tradicionais, povos tradicionais, povos originários, autóctones etc. Sendo assim, é plausível mencionarmos os motivos que nos levaram a optar pelo uso de comunidades tradicionais como conceito desta pesquisa. Em primeiro lugar, por que comunidade? Nossa escolha foi baseada sobretudo no autorreconhecimento dos moradores que compõem o campo de estudo desta dissertação como um conjunto de conhecidos, amigos e parentes que compõem uma comunidade. Assim como, pelo seu significado representativo da palavra que sugere comunhão, pertencimento, identidade, o que é comum a um grupo ou ainda um lugar social formado por relações de parentescos e vizinhanças onde são desenvolvidos os sistemas produtivos com base na sociabilidade, características qualificadoras da comunidade quilombola estudada nesta pesquisa.

Caminhando para o campo da sociologia, o conceito de comunidade há muito já era utilizado e evidenciava-se como uma das discussões mais recorrentes entre os sociólogos, possivelmente, por ser o resultado das relações entre pessoas e grupos. Para Brandão e Borges (2014, p. 3), comunidade “é aquilo que se cria em um espaço-de-vida quando ali se vive, quando ali se chega ou quando para ali se vai” e para Mocellim (2011, p. 106) “comunidade é sempre o lugar onde podemos encontrar os semelhantes e com eles compartilhar valores e visões de mundo”. Nas duas definições, notamos a presença de um espaço, lugar ou ainda um território comum entre os sujeitos e no qual as relações são estabelecidas. Mas para além dessas definições, comunidade nos sugere certa intimidade emocional não apenas com o espaço, mas principalmente com as pessoas. É como se pessoas e espaço fossem indissociáveis dentro de uma comunidade. Do mais, as relações interpessoais estabelecidas na comunidade são intimistas, com comprometimentos morais e forjadas no tempo, sugerindo continuidade e distanciamento de possíveis vínculos efêmeros (MOCELLIM, 2011).

Mocellim (2011), ao citar Ferdinand Tönnies, ratifica a ideia de comunidade com a qual condescendemos, à medida que leva em consideração na sua definição três vertentes constituidoras do que venha a ser uma comunidade, que são: o parentesco, a vizinhança e a amizade.

A primeira emerge da vida familiar e fundamenta-se na autoridade dos membros da família – sendo essa autoridade traduzida em termos de idade, força e sabedoria. A segunda emerge da vida em comum, do território partilhado. Nesse caso, as necessidades de trabalho e de uma organização comum promovem o compartilhamento dos hábitos, dos conhecimentos e a emergência das tradições. A terceira emerge da semelhança de interesses e formas de pensar. Ela nasce da similitude de atividades, mas deve ser alimentada por encontros frequentes, sendo mais comum nas aldeias e pequenas cidades. (MOCELLIM, 2011, p. 110).

Desse modo, ao utilizarmos comunidades tradicionais, entendemos sua abrangência a grupos sociais diversos, com particularidades promotoras de distanciamento entre eles e com similaridades que os tornam coesos. Para entendermos suas características comuns e o porquê de serem identificados como tais, recorreremos aos conceitos fornecidos na legislação brasileira, na convenção nº 169 da OIT (Organização Internacional do Trabalho) e pela literatura especializada.

No Brasil, a CF/88 tornou-se um marco ao considerar que as diferentes etnias presentes na nação brasileira colaboraram com a sua formação cultural e foram determinantes ao seu processo civilizatório. Os múltiplos valores atrelados à cultura e aos bens culturais dos grupos étnicos passaram a fazer parte do patrimônio da civilização brasileira, segundo versa o artigo 216:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I – as formas de expressão;

II – os modos de criar, fazer e viver;

III – as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV – as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

V – os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL. CF, 1988, art. 216).

O reconhecimento da importância em preservar e manter a alteridade das identidades, dos conhecimentos, da cultura e das memórias das comunidades tradicionais na CF/88 foi revigorado pela ratificação em 1989 da convenção nº169 da OIT. A qual tornou internacional

o direito das comunidades indígenas e tribais à terra, às liberdades fundamentais, à autoidentificação, à seguridade da saúde, à manifestação cultural etc. Mas, no Brasil, foi só a partir do Decreto de nº 6.040 de sete de fevereiro de 2007, art. 3º, que se ensaiou uma possível definição para o conceito de comunidades tradicionais, como sendo:

[...] grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para a sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas geradas e transmitidas pela tradição. (DECRETO 6.040, art. 3º, § 1º).

As definições da CF/88, da Convenção nº 169 e do decreto 6.040, mesmo consideradas técnicas, trouxeram importantes contribuições às lutas das comunidades tradicionais, à medida que tornaram legítimos os seus direitos. As definições do conceito, entretanto, não encerram as discussões. Alguns autores argumentam sobre a sua generalização diante da diversidade das comunidades, pois, apesar das relações mutualísticas com a natureza, característica comum às comunidades tradicionais, suas diferenças sociais, econômicas, culturais e étnicas não poderiam ser tão simplificadas e limitadas a um conceito.

Para tanto, autores como Diegues e colaboradores (2000) e TOLEDO (2001) consideram como comunidades tradicionais aquelas que se identificam e autodeclaram-se como sendo possuidoras de culturas distintas ao restante da sociedade, a exemplo dos: indígenas, caiçaras, ribeirinhos, quilombolas, camponeses, pescadores, caçadores, extrativistas, pastores, artesãos, seringueiros, quebradeiras de coco babaçu, ciganos entre tantas outras.

Na percepção de Antônio Diegues (2008, p. 84), as comunidades tradicionais são aquelas que desenvolvem modos de produção pré-capitalistas e que apesar de suas relações com o mercado, o trabalho não é meramente uma mercadoria. Logo, “essas culturas se distinguem das associadas ao modo de produção capitalista em que não só a força de trabalho, como a própria natureza, se transformam em objeto de compra e venda (mercadoria)”. Além do mais, suas formas particulares de envolvimento com a natureza não objetivam necessariamente a lucratividade, já que chegam a ultrapassar a simples demanda mercantil, fundamentando-se em um plano mais profundo que integra reprodução cultural, social, simbólica, religiosa e afetiva, com os recursos e ciclos naturais. Consequentemente, as comunidades tradicionais enxergam suas vidas interligadas à natureza que as cercam, e ao reconhecerem essa conexão, passam a respeitar a recomposição do sistema natural.

Outra característica importante é o conhecimento e a relação que as comunidades tradicionais têm com o território. As formas de apropriação do espaço são baseadas no uso comum dos bens naturais, onde o único espaço definido como privado é o local de morada, enquanto o restante é compartilhado entre todos (ALMEIDA, 2004). Diferente das sociedades urbanas, o território das comunidades tradicionais é descontínuo e sem delimitações no espaço, pois a sua exploração, além de envolver diversificados ambientes sujeitos a safras imprevistas, considera a relação simbiótica que possuem com a natureza e os seus ciclos (DIEGUES, 2004).

Seguindo essa linha teórica, o território tradicional é formado a partir de um esforço coletivo com base na solidariedade com a natureza e com as próximas gerações que dependerão da preservação desse espaço. Logo, o território não pode ser definido apenas em seu âmbito físico e espacial, devendo ser considerado também segundo suas dimensões sociais, ambientais e culturais, por ser um local importante à construção da identidade das comunidades tradicionais e apresentar-se segundo os preceitos da sustentabilidade (DIEGUES, 2004; LITTLE, 2004).

Fundamentando-se ainda na ideia de Little (2004), o uso do conceito comunidades tradicionais envolve três elementos, que são: regime de propriedade comum, sentimento de pertencimento a um lugar e memória coletiva. Portanto, o conceito é formado a partir de uma dimensão empírica e uma dimensão política, tendo a capacidade de unir os três elementos já citados com a autonomia cultural, as práticas sustentáveis e a luta pelo reconhecimento territorial (LITTLE, 2004). Ora, o caráter político está diretamente ligado à questão fundiária e às lutas pelo reconhecimento do território, direito este que foi por muito tempo recusado às comunidades tradicionais em especial aos quilombos, os quais serão o foco deste estudo.

Além de todas as particularidades caracterizadoras das comunidades tradicionais já mencionadas pelos autores aqui citados, destacamos ainda o trabalho realizado por Brandão e Borges (2014), no qual eles elencam seis tendências identificadores do tradicional:

1) A transformação da natureza: além do território ocupado pelas comunidades, o que as tornam distintas e ao mesmo tempo legítimas é a sua relação de trabalho coletivo que sociabiliza a natureza.

2) A autonomia: os autores, ao considerarem que as comunidades estabelecem relações de interdependências com outras comunidades ou cidades, passam a entender a autonomia como sinônimo de: liberdade em escolher com o que se vai trabalhar; soberania sobre sua jornada de trabalho e decisão à respeito de que forma sua produção será vendida.

3) A autoctonia: reconhecimento de uma descendência de gerações passadas. As comunidades tradicionais são “herdeira[s] de nomes, tradições, lugares socializados, direitos de posse e proveito de um território ancestral, que pode vir de tempos imemoriais ou de tempos próximos, com aqueles que cabem na geração fundadora e a de seus filhos” (BRANDÃO, BORGES, 2014, p. 11). A “memória de autoctonia” é justamente o que garante o direito das gerações presentes e futuras sobre os territórios e as tradições.

4) A memória de lutas passadas de resistência: A memória de luta das comunidades pelo reconhecimento dos seus direitos frente aos processos de expropriação, seja de um passado distante ou próximo, as qualificam como tradicionais. As gerações atuais seriam então, o resultado de gerações que povoaram, socializaram, significaram o lugar e que conseguiram resistir às ameaças de cercamentos, expropriações e conflitos violentos. Há casos em que a resistência pode até não ter feito parte diretamente de sua fundação, como é o caso de alguns quilombos formados a partir de doações ou compras de terras, mas que, depois de tempos, seus direitos são questionados por pessoas de fora dos quilombos e detentoras de poderes aquisitivos, como empresas e fazendas interessadas principalmente esses seus territórios, forçando com que as lutas pelos direitos de pertencerem nos seus territórios quilombolas não cessem.

5) A história de lutas e resistências atuais: em muitos casos, as ameaças de perda do território tradicional são motivos de lutas presentes em diversas comunidades. Um exemplo é a expropriação das áreas de várzeas por fazendeiros produtores de arroz e gado na Ilha do Marajó que impedem o seu manejo pelas comunidades quilombolas que residem nas proximidades.

6) A experiência da vida em territórios cercados e ameaçados: a expulsão das comunidades de seus territórios tradicionais, como aconteceu com o quilombo da Bocaina (SANTOS, BARROS, 2016) ou ainda a redução dos limites territoriais e a conseqüente diminuição das áreas produtivas, como ocorrem com as comunidades quilombolas em Salvaterra/PA, onde as áreas de bacurizal foram cercadas e agora pertencem a apenas uma pessoa, são algumas das ameaças ao território das comunidades tradicionais motivadoras à criação de estratégias de defesa como é o caso da reafirmação de suas identidades.

Portanto, as comunidades não podem ser qualificadas como tradicionais, mediante o olhar limitante de quem chega de fora e muito menos como resultado de uma oposição ao que é moderno para os forasteiros. O que deve ser o qualificador dessas comunidades é a sua ancestralidade, resistência, autonomia, ou ainda, “porque possuem uma tradição de memória

de si mesmos em nome de uma história construída, preservada e narrada no existir em um lugar, por oposição a quem ‘chega de fora’” (BRANDÃO, BORGES, 2014, p. 14).

Tanto Toledo e Barrera-Bassols (2015) quanto Little (2004) e Diegues (2004) mencionam a importância dos conhecimentos tradicionais à construção do território, da memória e da conservação dos recursos naturais. Segundo Diegues (2004), este é o conhecimento que, ao ser transferido de geração em geração através da oralidade, constrói a memória coletiva das comunidades tradicionais. Em vista disso, as práticas culturais em relação aos recursos naturais e hábitos alimentares, por exemplo, são construídas diacronicamente por meio da empiria e repassadas de acordo com os registros da memória. Para Toledo e Barrera-Bassols (2015, p. 92) o conhecimento tradicional muitas vezes não é reconhecido como ciência devido a falta de registros na escrita, pois sua manifestação ocorre principalmente pela fala, “sendo um conhecimento que se transmite no espaço e no tempo através da linguagem, esta se configura e responde a uma lógica diferente: à da oralidade”, elevando assim a memória ao posto de patrimônio mais importante das comunidades tradicionais, ao passo que esta é a responsável em resguardar o conhecimentos de gerações.

A construção do conhecimento tradicional e a formação da memória, para Toledo e Barrera-Bassols (2015) segue um mecanismo que envolve três dimensões: *Corpus*, *Kosmos* e *Praxis*. O *corpus* é o próprio conhecimento que se projeta sobre duas realidades: o espaço e o tempo. No espaço, o conhecimento de um indivíduo é resultado do conhecimento coletivo que é compartilhado de acordo com o sexo, idade ou núcleo familiar; no tempo, o conhecimento é formado a partir da acumulação que é transmitida entre as gerações, considerando a experiência social compartilhada e a repetição do conhecimento apreendido em comunidade e agora desenvolvido e aperfeiçoado individualmente ou em família (TOLEDO, BARRERA-BASSOLS, 2015). O *kosmos* é a relação do conhecimento com as crenças ligado intimamente à natureza; e a *praxis* é o conhecimento posto em prática, ou seja, como as comunidades desenvolvem suas atividades agrícolas, extrativistas, de pesca, de caça, suas práticas culturais através do conhecimento da natureza e espaço (TOLEDO, BARRERA-BASSOLS, 2015). Portanto, a construção do conhecimento tradicional é resultado de diversos campos da ciência e composto por um repertório de saberes diacrônicos e holísticos com base na observação e relação com o meio natural.

O conhecimento das comunidades tradicionais e suas formas particulares de se relacionarem com o meio fazem com que as práticas de manejo dos ecossistemas naturais sejam realizadas de forma harmoniosa com o ambiente, favorecendo a diversidade biológica, a evolução das espécies e o processo de especiação (TOLEDO, BARRERA-BASSOLS,

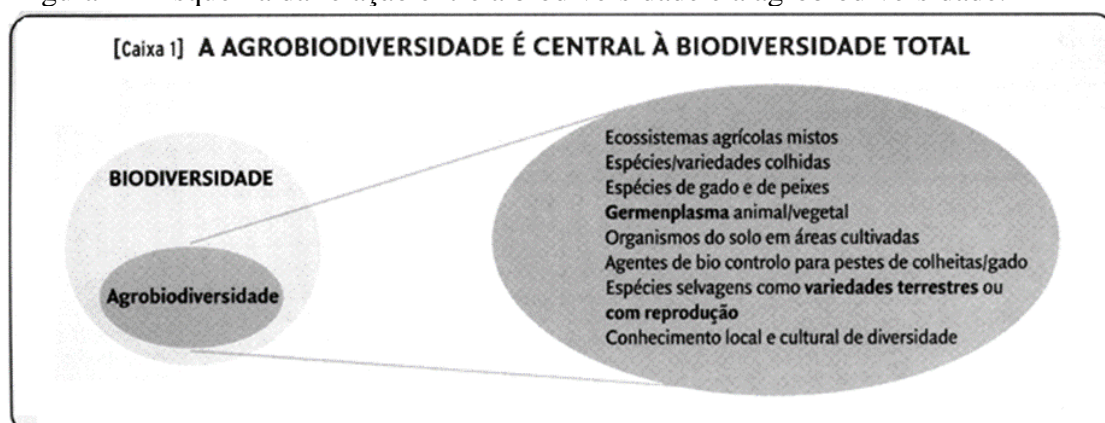
2015). A flora que conhecemos hoje é resultado da co-evolução (as plantas que utilizamos em nossa alimentação são exemplos) promovida pelas comunidades tradicionais por meio da sua utilização, ou seja, é um resultado de processos antrópicos (ARRUDA, 1999). Precisamos desse modo, (re)conhecer as propriedades intelectuais das populações a fim de registrar e manter a sua diversidade e autonomia cultural em manejar o meio natural.

5.3 Agrobiodiversidade: um caminho rumo à soberania alimentar

A agrobiodiversidade é compreendida como um recorte da biodiversidade decorrente da interação humana baseada em seus interesses. Sendo assim, os produtos dessas interações resultam em uma vasta diversidade manejada de plantas, animais, fungos, micro-organismos, sistemas agrícolas, sistemas pecuários e sistemas florestais, que passam constantemente por longos processos de domesticação e semi-domesticação, de uso direto ou indireto à produção de alimento ou como matéria prima à indústria (ver figura 2) (FAO, 2005; CASAS, VALLEJO, 2019). O conceito abrange também a diversidade de recursos genéticos (variedades e raças) e de espécies utilizadas na obtenção de fibras, combustíveis e medicamentos (FAO, 2005).

Assim como a FAO, Stella *et al.* (2006) conceituaram a agrobiodiversidade como um conjunto de organismos e ecossistemas (domesticados, semi-domesticados, cultivados e manejados) de forte relação com os seres humanos. Podemos, então, considerar que a agrobiodiversidade trata-se de uma adaptação ao meio, justamente, pela manipulação da natureza em prol da continuidade da vida. Em consonância à diversidade, está a gestão dos ambientes pelas comunidades tradicionais, que, ao apoiarem-se na cultura e nos conhecimentos, promovem a equidade na relação ser humano-natureza.

Figura 2 – Esquema da relação entre a biodiversidade e a agrobiodiversidade.



Fonte: FAO, 2005.

Machado e colaboradores (2008) também destacam a importância do ser humano na manutenção da biodiversidade e o seu papel como protagonista na construção do bem viver por meio da sustentabilidade. Para os autores, a agrobiodiversidade é o “resultado da interação de quatro níveis de complexidade: a) sistemas de cultivo; b) espécies, variedades e raças; c) diversidade humana; e d) diversidade cultural” (MACHADO *et al.*, 2008, p. 28). Por conseguinte, a agrobiodiversidade não é apenas o resultado de interações do ser humano com a natureza, mas sim de um sujeito imerso de cultura, de conhecimentos, e de relações particulares com o ambiente ao seu redor, de forma a promover uma relação que é benéfica a ambos. Dispomos assim, foco às comunidades tradicionais, detentoras de vasto conhecimento, como agentes indispensáveis à sustentabilidade e manutenção da biodiversidade.

Antes mantidas pelas suas práticas de caça e coleta, as comunidades tradicionais, passaram a manusear a diversidade de plantas e animais ao seu proveito por intermédio da domesticação, de modo a torná-la fonte de alimento e artefato (PRADO, MURRIETA, 2015). Os mesmos autores destacaram em seu texto alguns polos de domesticação como o Oriente Médio, importante centro de domesticação da cevada (*Hordeum vulgare* L.), trigo (*Triticum* sp) e linho (*Linum* sp.); a China responsável pelo início da domesticação do arroz e duas espécies de milhetos (*Setaria italica* e *Panicum miliaceum*); o México, onde variedades de milho (*Zea mays* L.), abóboras (*Cucurbita* sp.) e feijões (*Phaseolus vulgaris* L.) foram selecionadas; e a região costeira do Peru com a domesticação do algodão. Como podemos notar, plantas utilizadas direta ou indiretamente na alimentação.

Na Amazônia, segundo os estudos de Prado e Murrieta (2015) as principais plantas domesticadas foram a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth), pimenta (*Capsicum chinense*), amendoim (*Arachis hypogaea* L.), abacaxi (*Ananas comosus* (L.) Merrill) e o guaraná (*Paullinia cupana* Kunth). Para além das plantas, os mesmos autores mencionam a importância de considerarmos que os ambientes não são estáticos e por isso encontram-se também sujeitos a modificações, “a chamada ‘terra preta de índio’ seria um exemplo típico desse processo de incremento do ambiente” (PRADO, MURRIETA, 2015, p. 22). Outros exemplos de ambientes modificados são os aterros monumentais, os canais artificiais de drenagem, as matas secundárias resultantes dos processos agrícolas de corte e queima, assim como, os processos de ocupação que resultaram na semi-domesticação da castanha-do-Pará, babaçu, tucumã, bacuri, bacaba e o próprio açaí (PRADO, MURRIETA, 2015). Todas as mudanças promovidas pelo ser humano, de alguma forma, estavam relacionadas com a obtenção de alimento e a sobrevivência.

Desse modo, é irrefutável o valor das comunidades e dos conhecimentos tradicionais para a domesticação e contínua evolução de várias espécies que compõem a biodiversidade (AZEVEDO, 2006; SANTILLI, 2009). Ressaltamos, com isso, que os conhecimentos tradicionais acumulados contribuem para o enriquecimento do acervo vegetal que hoje utilizamos em nossa alimentação e é fator decisivo à autonomia das comunidades.

Os quintais, roçados e matas são alguns dos ambientes que compõem a agrobiodiversidade nas comunidades tradicionais, e, por conseguinte, fornecem uma produção diversificada destinada principalmente à manutenção da vida e geração de renda (SANTILLI, 2009; LYRA *et al.*, 2011; MARTINS *et al.*, 2012; RIVERA, 2017). Portanto, a diversidade de espécies vegetais úteis à alimentação presente nos diferentes ambientes das comunidades tradicionais é significativa à manutenção da autonomia alimentar. Ademais, a diversidade apresenta-se como uma estratégia das comunidades, ao passo que promove resiliência ao sistema de produção frente às mudanças ambientais e às possíveis erosões do material genético ou ainda dos conhecimentos atrelados ao seu uso, visto que, em ocorrência de pragas, doenças ou mudanças climáticas, a variabilidade genética consegue quebrar o ciclo dos patógenos e/ou se adaptar aos fatores abióticos do meio, fato que, por sua vez, garante a sobrevivência de alguns indivíduos e assegura a alimentação da família.

Embora não exista uma estimativa precisa das perdas na diversidade de espécies vegetais e animais, os sistemas agrícolas tradicionais encontram-se ameaçados pela uniformidade biológica empregada pelo modelo agrícola capitalista (SANTILLI, 2009; SOUZA, BUSTAMANTE, 2019). Para Casas e Vallejo (2019), as erosões sofridas não afetam apenas os sistemas agrários, mas toda uma sociedade, assim como sua economia e cultura. Um exemplo relatado pelos autores é a diminuição das variedades de milho que conferem qualidades específicas às comidas típicas do México, como as tortilas, atoles, pozoles, tamales e outras diferentes comidas cotidianas e festivas.

Ao percebermos que o modelo desenvolvimentista do capitalismo e o seu império alimentar foram um dos incentivadores à padronização dos sistemas agrários, e conseqüentemente, promotores de uma simplificação dos sistemas produtivos, antes compostos por policultivos e agora substituídos por monocultivos, conseguimos visualizar a redução provocada na diversidade alimentar (PLOEG, 2009; SOUZA, BUSTAMANTE, 2019). Souza e Bustamante (2019) enfatizam ainda as mudanças ocasionadas na cozinha, na maneira que se come e nas próprias comidas, já que a preferência dos consumidores volta-se para os alimentos que oferecem praticidade, comodidade e rapidez, o que acaba contribuindo com os padrões homogêneos da indústria alimentícia. Portanto, uma preferência criada

artificialmente para atender as demandas do mercado via as redes de tecnologias de informação e comunicação, ferramentas determinadoras de conceitos como saudáveis e práticos.

Em nome da praticidade para o preparo de uma refeição, uma necessidade dos grandes centros urbanos, a indústria “expande” o conceito de alimento. O tempo curto da cidade pede alternativas para refeições rápidas. A indústria passa a prover fartamente o mercado de alimentos super processados, assim, o preparo de uma refeição pode ser feito em 15 minutos ou até um minuto, a chamada comida instantânea. (...) Ploeg nos traz o exemplo da carne de frango onde a cor e o sabor não tem mais relação com a raça ou a alimentação do animal, pode ser o resultado da adição de proteínas adicionais, amaciadores e sabores de uma raça de frango qualquer que vai prover o produto de origem de carne de frango nas prateleiras dos supermercados. (SOUZA, BUSTAMANTE, 2019, p. 90).

É dessa maneira que a agrobiodiversidade culturalmente construída para fins alimentares cede espaço ao poder controlador do império alimentar, cuja ordem é ter o controle totalitário do processo de produção e comercialização dos produtos alimentícios. É sobre essa premissa que a homogeneização adentra os cultivos, supermercados, feiras, Ceasas e bancas de frutas. Independente da estação do ano ou do bioma, o que encontraremos sempre à venda são as espécies enquadradas no modelo industrial: derivados de soja ou trigo, maçã, pêra, uva, laranja etc., mas dificilmente estarão disponíveis frutas ou legumes característicos da região (SOUZA, BUSTAMANTE, 2019).

Consequentemente, a soberania alimentar e os conhecimentos atrelados ao manejo da agrobiodiversidade correm também o risco de reduzirem-se a ponto de homogeneizar-se. Segundo Santilli (2009), a substituição das variedades locais e crioulas (possuidoras de ampla variabilidade genética) por variedades modernas (com alto rendimento, pouca rusticidade e estreita hereditariedade) é uma das causas da erosão genética. Chega-se a estimar que o desaparecimento de uma planta pode causar a extinção de 40 tipos diferentes de espécies animais que dela dependem para sobreviver, instalando-se, assim, um risco iminente à vida de espécies com importante valor ao equilíbrio do ecossistema.

Desse modo, entendemos que a agrobiodiversidade é constituída por meio da relação entre o ser humano e a natureza e que esta é indissociável da autonomia da comunidade. É por intermédio da liberdade em decidir o que será plantado, como será plantado e qual será o seu destino que a agrobiodiversidade é estabelecida ao mesmo tempo em que é recriada. A autonomia, pois, acarreta o direito em definir políticas próprias e estratégias sustentáveis de

produção, distribuição e consumo de alimentos, sendo assim, a autonomia é entendida como sinônimo de soberania alimentar (VIA CAMPESINA, 2007; PLOEG, 2009).

5.3.1 A soberania alimentar e a autonomia na agricultura camponesa

A agricultura camponesa deve ser entendida como um trabalho diretamente relacionado com a natureza e os seus mistérios, é o viver da terra e do que nela é produzido, plantando e colhendo o alimento necessário à permanência da família (MOURA, 1986).

Segundo Moura (1986, p. 10), o campesinato é uma categoria oprimida dentro da sociedade, “em qualquer tempo e lugar a posição do camponês é marcada pela subordinação aos donos da terra e do poder”. É justamente diante dessa opressão que o camponês se torna resistência na luta pelo direito à liberdade e à autonomia, como uma maneira de promover a vida rural, mesmo na presença de um ambiente hostil, caracterizado por dependência, marginalização e privatização (PLOEG, 2009). O mesmo autor afirma que a luta por autonomia objetiva a materialização de uma base de recursos autogerida que envolva os recursos sociais com a natureza e a terra como a reivindicação central, tanto pela sua importância material como pela simbólica, pois a obtenção da terra devidamente regularizada representa a independência do camponês.

Outra característica importante da agricultura camponesa é a produção baseada em uma relação não-mercantilizada com a natureza (PLOEG, 2009). A produção não tem como foco principal a geração de lucro e sim de valor agregado. Talvez esse seja o principal contraponto ao sistema capitalista juntamente à organização social do camponês. Como exemplo de organização da força camponesa temos a Via Campesina, que é uma articulação mundial de movimentos camponeses, criada em 1993 sob um contexto no qual o camponês era oprimido pelo modelo neoliberal de desenvolvimento rural e excluído das políticas agrícolas. Criada a partir da união de forças de camponeses de diferentes países, a Via Campesina passou a ser a porta-voz das reivindicações dos camponeses.

O movimento defende o sistema produtivo de base agroecológica, por promover a equidade entre os seres vivos e opõem-se ao imperialismo, neoliberalismo, neocolonialismo, patriarcado e a todo sistema que mata a natureza e oprime as comunidades tradicionais. O seu principal objetivo é eliminar a subordinação do camponês e gerar autonomia nas suas decisões, pois só assim a soberania de um povo é alcançada, seja na política, economia ou ainda na alimentação, que é o foco deste trabalho.

Logo, o conceito de soberania alimentar que iremos utilizar neste estudo é justamente o explicado pela Via Campesina, no qual:

A soberania alimentar é um direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, acessíveis, produzidos de forma sustentável e ecológica e o direito de decidir o seu próprio sistema alimentar e produtivo. Isto coloca aqueles que produzem, distribuem e consomem alimentos no coração dos sistemas e políticas alimentares, acima das exigências dos mercados e das empresas. Defende os interesses das gerações atuais e futuras. Oferece-nos uma estratégia para resistir e dismantelar o comércio livre e corporativo e o regime alimentar atual; [...]; coloca a produção alimentar, a distribuição e o consumo como bases para a sustentabilidade do meio ambiente, social e econômica. Promove o comércio transparente, de forma a garantir condições de vida dignas para todos os povos e o direito dos consumidores de controlarem a própria alimentação e nutrição. Garante que os direitos de acesso e a gestão da nossa terra, territórios, águas, sementes, animais e a biodiversidade estejam nas mãos daqueles que produzem os alimentos. A soberania alimentar supõe novas relações sociais livres de opressão e desigualdades entre homens e mulheres, grupos étnicos, classes sociais e gerações. (VIA CAMPESINA, 2007, p.1-2).

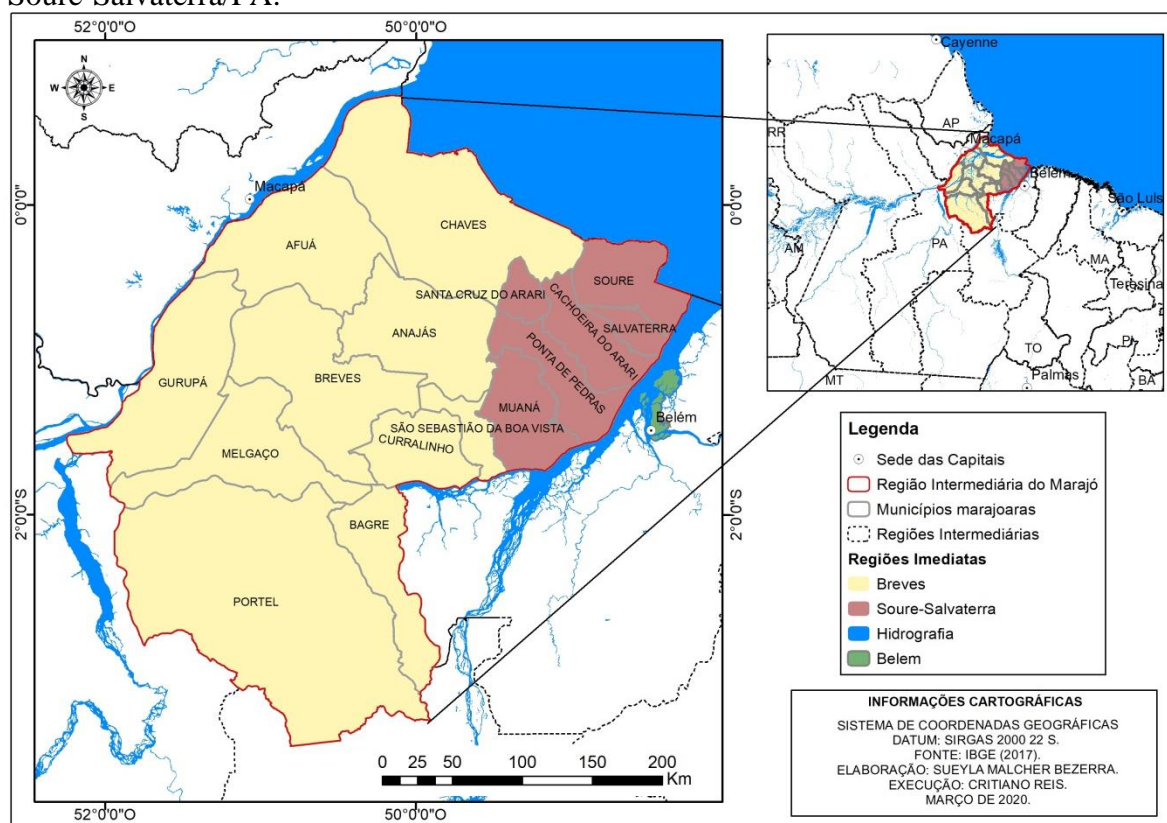
Frente ao cenário atual, em que os alimentos tradicionais são substituídos pela praticidade dos alimentos industrializados, a soberania alimentar vem ressignificar a geração de autonomia e valorização da diversificação na produção de alimentos. Por considerarmos a alimentação, não apenas como uma necessidade biológica, mas como uma parte que constitui a cultura que elegemos o conceito.

6 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

6.1 O campo de pesquisa

O arquipélago do Marajó é considerado um Território da Cidadania³ e está localizado no Norte do estado do Pará, na região intermediária de Breves. O arquipélago é composto por duas regiões geográficas imediatas e 16 municípios, a saber: região imediata de Soure-Salvaterra composta pelos municípios de Soure, Salvaterra, Cachoeira do Arari, Santa Cruz do Arari, Ponta de Pedras e Muaná; e a região imediata de Breves composta pelos municípios de Breves, Bagre, Portel, Melgaço, Gurupá, Curralinho, São Sebastião da Boa Vista, Anajás, Afuá e Chaves (ver a Figura 3) (IBGE, 2017).

Figura 3 – Localização do arquipélago do Marajó e as regiões imediatas de Breves e Soure-Salvaterra/PA.



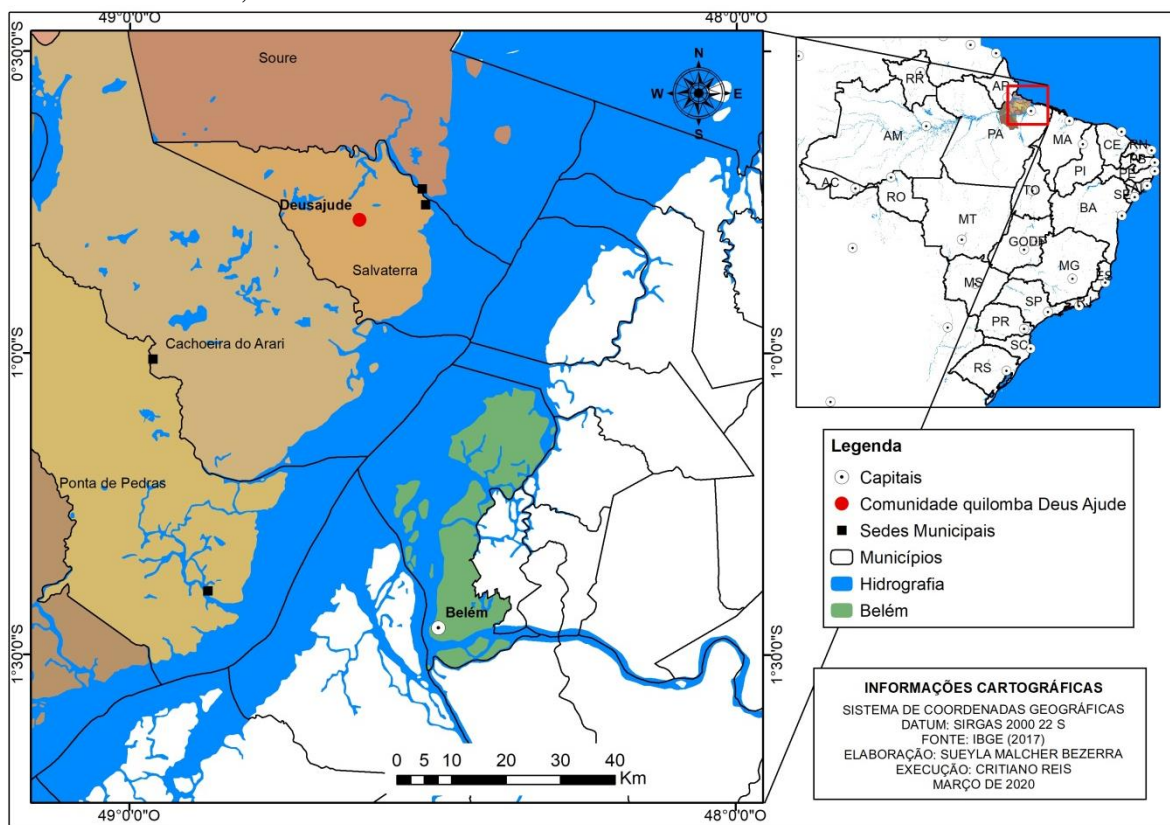
Fonte: IBGE, (2017).

³ Territórios da Cidadania foi uma estratégia de desenvolvimento regional sustentável e garantia de direitos sociais voltado às regiões do país que mais precisam, com o objetivo de levar o desenvolvimento econômico e universalizar os programas básicos de cidadania. Trabalha com base na integração das ações do Governo Federal e dos governos estaduais e municipais, em um plano desenvolvido em cada território, com a participação da sociedade (BRASIL, 2009). O programa não recebe orçamento federal desde 2017.

A presente pesquisa foi realizada na região imediata de Soure-Salvaterra, município de Salvaterra, na comunidade quilombola de Deus Ajude (coordenadas aproximadas 00°45'12''S, 48°31'00''W) (ver a Figura 4). As delimitações de Salvaterra são feitas ao norte pelo município de Soure, separados pelo rio Paracauari, a leste pela Baía do Marajó, ao sul pelo rio Camará e a oeste pelo município de Cachoeira do Arari (IBGE, 2018). Em linha reta, Salvaterra está distante 78,5 km da capital Belém e a principal forma de acesso à cidade é por via fluvial, recorrendo a balsas, barcos ou lanchas, com embarque e desembarque no porto de Camará.

O município de Salvaterra em extensão territorial é o menor no Marajó com uma área total de 1.039 km² dividido em cinco bairros (Centro, Coqueirinho, Marabá, Paes de Carvalho e Cajú) e cinco distritos (Salvaterra, Condeixa, Joanes, Jubim e Monsarás). A população total é de 20.183 habitantes com densidade demográfica de 19,4 hab/km² (IBGE, 2018). Segundo o Censo Demográfico 2010, a população urbana superou a população rural, com 12.672 habitantes na zona urbana (62,7%) e 7.511 habitantes na zona rural (37,2%), o que pode representar aparente fragilidade nas políticas públicas destinada à população do campo.

Figura 4 – Localização do quilombo de Deus Ajude em relação aos municípios de Salvaterra e Soure, Pará.



Fonte: IBGE, (2017).

Em relação aos indicadores socioeconômicos, dentre os municípios do Marajó, Salvaterra apresenta o segundo maior Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) correspondendo a um valor mediano de 0,608 em relação à média nacional (0,76) em 2010. Entretanto, possui um Índice de Gini elevado, com aumento 0,2 em 2010 comparado ao ano de 2000 (ver a Tabela 1). A renda per capita é de 398,5 (R\$) e 72,3% da população encontra-se vulnerável à pobreza.

TABELA 1. Indicadores socioeconômicos do município de Salvaterra/PA.

Indicadores socioeconômicos	Salvaterra-PA	
	2000	2010
Renda per capita (em R\$)	-	398,58
% de extremamente pobres	-	23,43
% vulneráveis à pobreza	-	72,37
IDEB	-	3,40
IDHM	0,478 (muito baixo)	0,608 (médio)
Índice de Gini	0,55	0,57

Fonte: IBGE, Censo Demográfico 2000 e 2010.

Quanto às políticas sociais complementares a renda das famílias, o Programa Nacional do Bolsa Família beneficia 3.490 famílias, com o valor total de R\$ 842.356,00, e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) destinou o valor de R\$ 37.000,00 para compra de alimentos dos agricultores familiares. Dos recursos provenientes dos programas PAA (Programa de Aquisição de Alimentos) e Pronatec (Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego), nenhuma verba foi destinada ao município de Salvaterra (BRASIL, 2015).

Salvaterra também se caracteriza como um dos municípios do Marajó com o maior número de comunidades quilombolas e o que possui a maior densidade de quilombos por quilômetro quadrado do Brasil (GOMES *et al.*, 2018). Atualmente são identificadas 16 comunidades quilombolas: Bacabal, Bairro Alto, Boa Vista, Caldeirão, Campina, Deus Ajude, Mangueiras, Paixão, Pau Furado, Providência, Salvá, Santa Luzia, São Benedito, São João, Rosário e Siricari. Contudo, nenhuma delas possui titulação definitiva de posse da terra, como pode ser visualizado na Tabela 2, junto ao estágio atual do trâmite de regularização de cada comunidade autoidentificada.

Deus Ajude é um dos menores quilombos em quantidade populacional, representando 4% do total dos quilombolas em Salvaterra/PA, formado por aproximadamente 48 famílias, segundo dado obtido com a vice-presidente da Associação dos Remanescentes Quilombolas

de Deus Ajude (NOVA CARTOGRAFIA SOCIAL DA AMAZÔNIA, 2006). O seu processo de reconhecimento territorial iniciou em 2005, mas até o momento o título definitivo da terra ainda não foi concedido pelo INCRA (Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária). O estágio atual do processo (número do processo 54100.000114/2005-73) encontra-se, ainda, na fase de elaboração do Relatório Técnico de Identificação e Delimitação (RTID) (ver Tabela 2). Sendo assim, o único documento que resguarda a comunidade é o Certificado Quilombola, concedido em 2010 pela Fundação Cultural Palmares (FCP).

TABELA 2. Processo de titulação dos quilombolas de Salvaterra/PA.

Comunidade	Início do processo	Estágio atual
Bacabal	2005	Decreto de desapropriação no DOU*
Bairro Alto	2010	Certidão emitida pela Fundação Cultural Palmares
Boa Vista	2007	RTID publicado no DOU
Caldeirão	2007	Certidão emitida pela Fundação Cultural Palmares
Campina	2004	Certidão emitida pela Fundação Cultural Palmares
Deus Ajude	2005	RTID publicado no DOU
Mangueiras	2010	Certidão emitida pela Fundação Cultural Palmares
Paixão	2008	Certidão emitida pela Fundação Cultural Palmares
Pau Furado	2007	Certidão emitida pela Fundação Cultural Palmares
Providência	2013	Certidão emitida pela Fundação Cultural Palmares
Salvá	2005	Certidão emitida pela Fundação Cultural Palmares
Santa Luzia	2005	RTID publicado no DOU
São Benedito	2008	Certidão emitida pela Fundação Cultural Palmares
São João	2007	Certidão emitida pela Fundação Cultural Palmares
Rosário	2008	RTID publicado no DOU
Siricari	2013	Certidão emitida pela Fundação Cultural Palmares

Fonte: Comissão Pró-Índio de São Paulo, 2018. Nota: *DOU – Diário Oficial da União. In: Gomes *et al.*, (2018). Com modificações.

Segundo os estudos de Lisboa (2012), a comunidade quilombola de Deus Ajude é, em sua maioria, formada por agricultores e/ou pescadores nascidos na própria comunidade. Quase que unanimemente, as famílias que compõem a população possuem algum laço de parentesco e são chefiadas pelos homens.

Quanto aos ambientes naturais que compõem a comunidade, há uma heterogeneidade, principalmente relacionada à vegetação. As savanas são os ambientes predominantes, mas também são frequentes trechos de matas, mangues, roças, quintais, várzeas e igapós. Todos esses, além de abrigarem uma diversidade de flora, também abrigam uma abundante diversidade de fauna, regularmente utilizadas como meio de sustento alimentar e financeiro pela comunidade (LISBOA, 2012).

Vale salientar que a agrobiodiversidade utilizada na alimentação e manutenção das famílias está diretamente relacionada aos diferentes ambientes que compõem o território e às oscilações na disponibilidade de alimentos provocadas pela sazonalidade Amazônica. Sendo assim, os quilombolas tendem a criar estratégias de acordo com as mudanças nos volumes de água precipitada para assim suprir as necessidades da família. Por exemplo: durante o inverno amazônico (janeiro a junho), temporada de maior precipitação, a elevação das chuvas provoca o aumento no volume dos rios e, conseqüentemente, a diminuição na quantidade de peixes. Em contrapartida, nesse período, as frutificações de espécies florestais como o bacuri (*Platonia insignis* Mart.) e a castanha-do-Pará (*Bertholletia excelsa* Bonpl.) geram rendimento às famílias e equilibram suas dinâmicas produtivas. Seguindo a mesma lógica, durante a estação de seca ou verão amazônico (julho a dezembro), as principais atividades voltam-se à pesca e coleta de açaí de várzea, produtos com maior disponibilidade na natureza.

Foi com base nessas características da região que organizamos nossas viagens ao campo. A primeira viagem ocorreu do dia 29 de setembro a dois de outubro de 2018; a segunda do dia 11 a 18 de fevereiro de 2019; a terceira do dia 26 de março a três de abril de 2019; a quarta do dia oito a 17 de maio de 2019; a quinta do dia 28 de maio a cinco de junho de 2019; e a sexta do dia 15 a 22 de julho de 2019 (ver o Quadro 1). Deste modo, o trabalho de campo teve duração de 17 dias na estação de verão e 44 dias na estação de inverno amazônico. As pausas foram necessárias devido a coleta de material botânico utilizado na identificação das espécies (abordado na próxima seção).

Quadro 1 – Organização das viagens de campo levando em consideração a estação climática entre os anos de 2018 e 2019.

Viagem	Estação do ano	Dias	Mês	Ano
1º	Estação seca	29-30	Setembro	2018
1º	Estação seca	01-02	Outubro	2018
2º	Estação chuvosa	11-18	Fevereiro	2019
3º	Estação chuvosa	26-31	Março	2019
3º	Estação chuvosa	01-03	Abril	2019
4º	Estação chuvosa	08-17	Maio	2019
5º	Estação chuvosa	28-31	Maio	2019
5º	Estação seca	01-05	Junho	2019
6º	Estação seca	15-22	Julho	2019

Fonte: Pesquisa de campo, 2018 e 2019.

6.2 Metodologia

A pesquisa foi desenvolvida em uma abordagem qualitativa e quantitativa. O tipo de investigação que adotamos é caracterizada por promover uma interação entre os dados

subjetivos e numéricos, de modo a tornarem-se complementares (BRUMER *et al.*, 2008). Logo, não priorizamos uma das abordagens como método, por considerarmos que ambas contribuíram de forma decisiva ao maior conhecimento da realidade social estudada.

Segundo Brumer e colaboradoras, a abordagem qualitativa é responsável por promover um exame em extensão das particularidades de um fenômeno. Esse tipo de abordagem não se preocupa com representações numéricas passíveis de estatística, centrando-se, pois, no aprofundamento e compreensão das dinâmicas do grupo social. Entre os métodos investigativos na coleta de tais dados, fizemos uso das entrevistas e observação participante, as quais não necessitam de tanto rigor na obtenção dos dados e permite ao informante maior liberdade para manifestar sensações e opiniões e ao pesquisador uma interpretação holística dos fatos. Em contrapartida, na abordagem quantitativa, os dados foram submetidos a tratamentos estatísticos e os métodos utilizados foram o questionário padronizado, lista livre, turnê guiada, coleta e identificação botânica (BRUMER *et al.*, 2008; SILVEIRA, CÓRDOVA, 2009).

Nossa opção por este tipo de abordagem visava a eliminação de possíveis julgamentos, preconceitos e crenças que poderiam interferir na avaliação da pesquisa. A escolha da abordagem quali-quantitativa justifica-se pelos objetivos pretendidos, os quais perpassam por pautas tanto objetivas quanto subjetivas aos sujeitos.

6.2.1 Coleta de dados da pesquisa

A apreensão dos dados ocorreu por meio de fontes secundárias e primárias. Em relação aos dados secundários (dados coletados e publicados por outras pesquisas, sem relação direta com a pesquisa presente) fizemos uso da literatura disponível em bases de dados do IBGE, Trópicos, Flora do Brasil etc. Estes mostraram-se essenciais tanto à construção do projeto de qualificação, quanto ao início da investigação do estudo, servindo como um norte para mapear o cenário que seria encontrado em campo e auxiliar nas tomadas de decisões dos pesquisadores. Em vista disso, os dados secundários foram importantes à compreensão da dinâmica produtiva do quilombo, dos processos de reconhecimento, da luta pela terra e dos conflitos sociais enfrentados.

Já os dados primários foram levantados em pesquisa de campo por intermédio do estudo de caso, nas estações de inverno e verão da região. Ao todo realizamos seis viagens: quatro durante o inverno, entre os meses de fevereiro a maio de 2019, e duas no verão, entre os meses de junho e setembro de 2019 (ver em detalhes no Quadro 1).

O estudo de caso tem como intuito o conhecimento aprofundado de determinados fenômenos sociais, a fim de explicar em detalhes suas particularidades (YIN, 2010), e, segundo Becker (1994, p. 119), ele “prepara o investigador para lidar com descobertas inesperadas e, de fato, exige que ele reorienta seu estudo à luz de tais desenvolvimentos. Força-o a considerar (...) as múltiplas inter-relações dos fenômenos específicos que observa” Para alcançarmos essa amplitude investigativa prevista no estudo de caso, contamos com o apoio da observação participante e das entrevistas não diretivas.

Nossa pretensão por um maior envolvimento e uma melhor inserção no cotidiano das comunidades e das famílias, de forma a conhecer em detalhes o meio estudado, nos conduziu à escolha da observação participante. Esta, por sua vez, é caracterizada por Becker (1994), como um método de coleta de dados, no qual o pesquisador se engaja em diversas atividades desenvolvidas pelo grupo ou sujeito social, de tal modo que suas ações se alternam entre observador e participante. Simultaneamente a observação participante, as sensações, momentos compartilhados e causos curiosos e incrédulos pela ciência foram registrados em um diário de campo.

O uso das entrevistas não diretivas permitiu aos entrevistados certo grau de liberdade para manifestar suas opiniões e as informações julgadas importantes, as quais poderiam ser omitidas caso a abordagem seguisse uma estrutura fechada e arquitetada pela pesquisadora, e por sua vez intimidadora ao sujeito que limitaria a responder apenas ao enunciado proposto (MICHELAT, 1987).

As entrevistas não diretivas seguiram um roteiro construído a partir das primeiras vivências em campo, contendo os principais tópicos abordados pela pesquisa, o que não impediu o surgimento de novas questões ao longo do diálogo, permitido, portanto, o alcance de níveis mais profundos de investigação, pertencentes à ordem socioafetiva do sujeito (MICHELAT, 1987) (ver o Apêndice A). Foi por meio dessa técnica e da metodologia sugerida por Albuquerque *et al.* (2010), linha do tempo, que buscamos conhecer a trajetória das famílias buscando a compreensão de possíveis mudanças no passado que influenciaram os seus processos produtivos e a sua relação com a agrobiodiversidade no presente. Os colaboradores-chaves foram questionados sobre o período de formação da família, como foi constituído o território quilombola, quais foram as mudanças na paisagem, quais as causas das mudanças, quais os moradores mais antigos, transformações no espaço, entre outras questões.

Como um dos objetivos aqui sugeridos foi inventariar espécies vegetais, fizemos uso de questionários, *turnê* guiada, coleta e identificação botânica. Além disso, as informações

obtidas por meio da observação participante e das entrevistas não diretivas, julgadas pertinentes à construção do inventário, também foram aqui utilizadas.

O uso do questionário foi importante para coleta dos dados quantitativos. As perguntas que compuseram essa ferramenta metodológica foram fundamentadas pelos objetivos e embasadas pela posterior forma de análise (ver o Apêndice B). Enquanto a turnê guiada foi uma das metodologias utilizadas para coleta e identificação correta das espécies vegetais citadas pelos entrevistados. Ela consistiu em visitas aos locais de ocorrência das plantas, onde foram fotografadas, coletadas e em seguida arborizadas, para confirmação botânica em herbários e bancos de dados on-line (ALBUQUERQUE *et al.*, 2010).

O material botânico foi coletado seguindo as instruções de Martins-da-Silva *et al.* (2014), os quais indicam a coleta de ramos maduros da planta fértil, com 30-40 cm de comprimento, seguido de prensa e secagem do material. Durante esse procedimento, algumas informações foram registradas como: nome do coletor, data, número da coleta e características do local e da planta. Em relação à identificação botânica, realizamos pela comparação do material coletado com os armazenados no Herbário Prof. Marlene Freitas da Silva (MFS), nas bases de dados on-line e nas literaturas específicas (LORENZI, MATOS, 2008; SOUZA, LORENZI, 2012). Posteriormente, as exsicatas serão armazenadas no herbário da Universidade Estadual do Pará (UEPA).

6.2.2 Escolha dos parceiros locais

Os parceiros⁴ da pesquisa foram: lideranças comunitárias, por estarem mais próximos das questões políticas e das mudanças ocorridas quanto à organização da comunidade; mulheres que manejam plantas alimentícias nos ambientes do quilombo e preparam a comida para família; pessoas idosas, por acreditarmos que estes contribuiriam com informações significativas à constituição da trajetória e história da comunidade; e as unidades familiares que desempenham atividades produtivas no roçado, no quintal e nas áreas de extrativismo vegetal, na tentativa de identificarmos nas visões das crianças, adolescentes e adultos, possíveis mudanças no ambiente e no uso da agrobiodiversidade das plantas alimentícias.

A definição da amostragem obtida com as entrevistas e os questionários seguiram o método não probabilístico conhecido como técnica *snowball*. A técnica utiliza-se de uma cadeia de referências, iniciada a partir de um parceiro-chave, o qual será responsável pela

⁴ Inspirados por Antonio Candido (2017), essa é a forma pela qual nos referimos aos quilombolas que colaboraram na construção da presente pesquisa.

indicação de um próximo participante que apresente um perfil aspirado pela pesquisa, em seguida a pessoa indicada pelo parceiro-chave, sugere um próximo participante e assim sucessivamente (VINUTO, 2014). Quando as informações coletadas não mais apresentarem informações novas, o quadro de amostragem torna-se saturado e então finaliza-se as coletas de dados.

6.2.3 Sistematização e análise dos dados empíricos

Os dados quantitativos foram analisados por meio da sistematização das informações no programa *Microsoft Office Excel*® 2010, em consonância aos objetivos propostos por esta pesquisa. Para uma melhor compreensão das informações obtidas, elaboramos gráficos, quadros e tabelas dinâmicas capazes de sintetizar as informações de acordo com cada assunto abordado, a fim de compreendermos as particularidades e o todo.

Quanto aos dados qualitativos, todas as entrevistas foram transcritas fazendo-se uso da técnica de decupagem, que consiste em recortes e ordenamento das entrevistas, para posterior análise dos discursos com mais especificidade e rigor aos detalhes (ver o Apêndice C). Também fizemos uso da metodologia proposta por Michelat (1987), o qual sugere uma análise de modo vertical (cada entrevista) e horizontal das entrevistas (o conjunto delas, em relação a cada questão), intercalando entre as leituras verticais e horizontais ao conjunto delas.

Outra forma de análise empregada aos dados qualitativos consistiu na triangulação dos dados. Essa metodologia é pautada no ordenamento da informação e na articulação entre três aspectos: 1º dados empíricos; 2º diálogo com os parceiros; 3º análise de conjuntura, o que, por sua vez, promove um ininterrupto movimento dialético entre as etapas, para só então proceder à análise qualitativa (MARCONDES, BRISOLA, 2014). Nossa opção por este método de análise teve como foco o alcance de uma reflexão conceitual e prática em consonância com os objetivos da pesquisa.

Para identificarmos entre as plantas inventariadas as mais relevantes para a comunidade, utilizamos o Índice de Saliência Cognitiva (ISC) (SUTROP, 2001) calculado pelo *Software Visual Anthropic* versão 1.0 *freelist*. A análise consiste na relação entre a frequência em que cada planta foi mencionada durante as entrevistas, ordenamento das etnoespécies na lista livre de cada entrevistado e quantidade total de entrevistados e de plantas inventariadas. Ao final da análise, a cada planta é atribuído um valor de saliência que pode variar entre 0 e 1, sendo os valores próximos de 1 os mais salientes e os tendendo a 0 os menos importantes.

O método de análise considera que existe uma tendência dos entrevistados a citarem primeiro as plantas culturalmente mais importantes e, como resultado, suas frequências nas listagens serão maiores. Portanto, a análise nos permitirá fazer certas deduções quanto às plantas culturalmente mais importantes para a comunidade com base nos maiores índices de saliência.

6.3 Aspectos éticos da pesquisa

6.3.1 Regularização da pesquisa

A autorização para o desenvolvimento da pesquisa junto à comunidade quilombola, ocorreu por intermédio de uma reunião com as lideranças do quilombo, na qual foi assinada o Termo de Anuência Prévia (TAP) e, a cada parceiro, foi solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

6.3.2 Retorno da pesquisa

Tratando-se de uma pesquisa envolvida com a comunidade quilombola de Deus Ajude, para nós o retorno dos resultados é algo indispensável. Em vista disso, após a defesa desta dissertação, pretendemos organizar uma reunião com a comunidade a fim de apresentarmos os resultados desta pesquisa em uma roda de conversa. Assim como, almejamos doar uma cópia impressa do trabalho, fotografias do momentos em campo e o inventário das espécies vegetais em forma de cartilha.

Vale ressaltar, que uma parte dos dados coletados foram utilizados na produção de um capítulo de livro e na organização de um livro de receitas das comidas do quilombo.

7 RESULTADOS E DISCUSSÃO

7.1 Breve caracterização da comunidade de Deus Ajude

Nesta seção propomos uma caracterização da comunidade de Deus Ajude, considerando que certos elementos abordados nesta narrativa serão necessários na interpretação de algumas questões relacionadas à pesquisa. Sendo assim, versaremos resumidamente sobre o processo de formação da comunidade, aspectos do meio biofísico, social, econômico e cultural, buscando promover uma relação desses aspectos inerentes a comunidade com a promoção da agrobiodiversidade das plantas alimentícias e os conhecimentos tradicionais constituídos e mantidos entre as gerações.

7.1.1 História de formação da comunidade quilombola de Deus Ajude

A comunidade quilombola de Deus Ajude foi formada ainda quando o território era habitado pelos Aruãs⁵ e portugueses, os quais utilizaram-se da mão de obra escrava dos indígenas e negros para explorar as terras marajoaras (LISBOA, 2012). Nos registros de memórias dos moradores mais velhos a ancestralidade indígena foi enfatizada, como podemos acompanhar no relato: “nós têm sangue de índio, assim o papai falava pra nós” (quilombola Marcos⁶, 68 anos, 2019), como também foi mencionado o entrelaçamento dessa herança com a existência das fazendas ao redor do quilombo, pertencentes a descendentes de europeus apropriados de muitos escravos negros. Logo, há uma diversidade de influências culturais de diferentes povos na constituição da comunidade estudada, conduzindo-nos a inferir que os aspectos culturais associados à agrobiodiversidade em análise são resultados de uma união mesclada entre os saberes, culturas e conhecimentos de diferentes povos.

Seguindo com a narrativa histórica da comunidade, a área quilombola em questão era conhecida como Nossa Senhora da Natividade do Boi Gordo, porém de acordo com seus moradores, passou a ser chamada de Deus me Ajude, em virtude da existência de uma mercearia com o mesmo nome, e, utilizada por muitos como um ponto de referência ao mencionarem o lugar (NOVA CARTOGRAFIA SOCIAL DA AMAZÔNIA, 2006; ACEVEDO, 2009). Nos dias atuais, os moradores da comunidade a chamam de Deus Ajude

⁵ Uma das populações indígenas que habitavam a região marajoara (LISBOA, 2012).

⁶ Os nomes de todos os entrevistados foram substituídos por pseudônimos visando preservar a identidade dos parceiros.

ou, simplesmente, Ajude. Esta adaptação no nome do quilombo ao longo do tempo, nos despertou para o conceito, talvez ainda muito engessado, de conhecimento tradicional entranhado nas nossas observações: o tradicional como qualidade de algo intocável e construindo em um passado que não se refaz no presente, passou a ser relativizado durante nossos dias de campo. Por tais fatores, resolvemos adotar a denominação de Deus Ajude ao longo da escrita por ser a mais comum entre seus moradores, visitantes, conhecedores do local, e, também, a utilizada no processo de reconhecimento do território quilombola junto ao INCRA. Ao mesmo tempo sinalizamos a tendência, daqui há uns anos, do uso apenas da denominação Ajude.

Segundo a história oral, as terras que constituem Deus Ajude foram herdadas do alferes Luiz Antônio de Sousa, conhecido como Luís Chibata, apelido originado pela presença marcante do chicote que compunha seu vestuário e de sua habilidade em domar animais selvagens. Os moradores mais antigos não sabem dizer se Luís Chibata era um escravo fugido ou um capitão do mato, mas todos relatam sua fama como homem temido nas redondezas pelas suas histórias de valentia, autoritarismo e poligamia, o que acabou transformando-o em uma lenda entre as gerações (LISBOA, 2012).

Ao constituir família, Luís Chibata passou a morar no quilombo de Mangueiras, chamado antigamente de Beirada, por ser rodeado de rios e igarapés. Mas sem tardar, a sua sina por mulheres estimulou a infidelidade e Chibata consolidou dois relacionamentos extraconjugais. Por conseqüente, com cada uma das suas amantes, Luiz Chibata formou as comunidades quilombolas que conhecemos hoje como Providência e Deus Ajude, história contada pelos seus descendentes em Deus Ajude:

A primeira mulher dele é de Mangueiras. Aí, depois ele atravessou o rio e chegou aqui em Deus Ajude, (...). Quando chegou aqui em Deus Ajude, que ficava próximo de várias aldeias indígenas, ele laçou duas mulheres indígenas: uma delas morreu [porque era] muito brava e a outra ficou servindo de esposa pra ele. Ela tinha uma filha que ficou morando lá em Providência, no caso ele [Chibata] ficou com as duas indígenas. Aí dessa indígena ele engravidou a mãe e a filha. Ele ficou com a enteada. Eu sou bisneto da enteada. E aí quando elas tiveram os filhos dele, ele separou Deus Ajude e Providência. Deixou a mulher de Mangueiras, porque assim, ele ficava com as três mulheres, no caso aqui em Deus Ajude tinha duas. Tudo o que se tinha, tinha que dividir entre as mulheres dele. Aí, depois ele teve que dividir as terras. Aí, foi que ele doou o terreno de Mangueiras para a esposa de lá (...). Como o terreno de Deus Ajude e Providência era só um terreno ele dividiu e ficou Providência e Deus Ajude (quilombola João, 26 anos, 2019).

No relato acima, percebemos uma lacuna quanto a história relacionada à enteada de Chibata, já que o mesmo havia laçado apenas duas indígenas e não três. Foi então que encontramos no trabalho de Lisboa (2012), o registro de que a indígena sobrevivente, Luiza Tolosa Bandeira, casou-se inicialmente com um morador local, Antônio Vitorino Bandeira, e teve uma filha chamada de Honorata Bandeira, e só depois desse relacionamento se envolveu com Chibata. Homem de muitas mulheres, Chibata, seduziu sua enteada Honorata, e com ela teve vários filhos. Foi a partir do ressentimento de Luiza Bandeira por sua filha que Luiz Chibata resolveu dividir suas terras com as duas mulheres. A parte hoje que conhecemos como Deus Ajude, coube a Honorata Bandeira e seus filhos, netos e bisnetos.

No mais, na memória local a comunidade passou a existir a partir do ancestral Luiz Antônio de Sousa e Honorata Bandeira, estando a ancestralidade de Deus Ajude vinculada a antepassados negros, provenientes do período da escravidão no Pará, e indígenas da região marajoara. Segundo um livro de registros ao qual Lisboa (2012) teve acesso, Luiz Sousa faleceu em 24 de junho de 1935 e Honorata Bandeira em sete de fevereiro de 1938, ambos com idade avançada. Dando uma referência temporal de aproximadamente 150 anos de fundação da comunidade, isto posto, e ao levarmos em consideração que cada geração tenha uma média de 25 anos, a descendência de Chibata encontra-se, atualmente, na 6ª geração.

Por muito tempo, o intercâmbio entre as comunidades de Mangueiras, Providência e Deus Ajude foi a principal forma de ampliação populacional do quilombo. As relações afetivas entre primos de primeiro ou segundo grau e os casamentos consanguíneos colaboraram para o crescimento da comunidade, além de reafirmar o forte parentesco com o predomínio do sobrenome Sousa. Motivo que tornou corriqueira a expressão “é tudo parente” em Deus Ajude. Atualmente, mesmo existindo um aumento dos casamentos com pessoas oriundas de outros lugares, como da sede dos municípios de Salvaterra, Cachoeira do Arari e Soure, o parentesco entre os quilombolas é corriqueiro e imprime ao sobrenome Sousa uma referência aos descendentes de Luis Chibata.

7.1.2 Religiosidade no quilombo de Deus Ajude

Quanto à dimensão religiosa, ela é constituída pela presença da Igreja Católica, da Assembleia de Deus, da umbanda e da Pajelança, essas últimas já quase inexistentes, pois, segundo alguns quilombolas, suas práticas religiosas passaram a ser “endemonizadas” e o único pajé nascido na comunidade agora reside na cidade de Belém. Os quilombolas adeptos de tais práticas religiosas, quando julgam necessário, consultam pajés ou participam de

cerimônias da umbanda nas comunidades quilombolas próximas de Deus Ajude. Apesar da diminuição na assiduidade das práticas religiosas, observamos que os conhecimentos tradicionais que envolvem os saberes da religiosidade e uso das plantas medicinais e medicinais ritualísticas ainda são recorrentes e utilizados na comunidade.

Em relação ao cristianismo, quase metade da comunidade participa dos cultos evangélicos que são realizados todas às quartas e domingos. Contudo, apesar da forte adesão ao protestantismo, o Círio de Nossa Senhora do Bom Parto ainda é a principal manifestação religiosa na comunidade.

A festividade da padroeira local é organizada pelos quilombos de Deus Ajude e Providência todos os anos no mês de novembro. O início da programação comemorativa é marcado pela realização de rezas grupais durante nove dias (novenas), nas casas dos fiéis das comunidades ou em vilarejos próximos. Além da finalidade enunciativa da chegada do círio, as novenas são utilizadas como uma forma de arrecadar ofertas aos milagres da santa, a fim de angariar fundos aos preparativos do festejo. Merece destaque a presença da imagem de São Sebastião em vários momentos da festividade, fato que suscitou curiosidade, uma vez que o santo divide espaço no Círio de N. S. do Bom Parto. Segundo nossos parceiros, isso ocorre, porque antigamente a comemoração religiosa no quilombo restringia-se à festa dos mastros de São Sebastião, cortejada pelos homens, e de N. S. do Bom Parto, conduzido pelas mulheres, mas que, com o tempo, transformou-se apenas no círio da padroeira local sem o cortejo dos mastros, e, só atualmente a tradição foi retomada. Desse modo, o Círio transformou-se em uma veneração à Santa padroeira e a São Sebastião.

Três dias precedendo a romaria, é celebrada a festa do mastro. Na ocasião, os devotos saem para o mato à escolha de três árvores, duas destas são destinadas à confecção dos mastros das bandeiras dos santos devotos e uma a do mastro das crianças. Depois de limpos e decorados com pinturas, os mastros são cortejados (agora sem distinção entre sexo) da comunidade quilombola de Providência até a igreja da padroeira localizada em Deus Ajude. Ao longo do seu trajeto, a manifestação religiosa é animada por uma pequena banda de fanfarra (Figura 5A, a), cânticos, fogos de artifício, bebidas fermentadas da raiz da mandioca, o macaco e a tiborna (Figura 5B), e bebidas ofertadas pelos comerciantes locais aos mastros e seus brincantes ao longo do cortejo.

Figura 5 – O cortejo dos mastros da padroeira Nossa Senhora do Bom Parto e São Sebastião, em Deus Ajude, Salvaterra/PA. A) Cortejo do mastro; B) Senhor distribuindo tiborna aos participantes do cortejo; a: banda de fanfarra animando o cortejo; b: mulher conduzindo a bandeira da santa padroeira; c: condução dos mastros dos santos homenageados.



Fonte: pesquisa de campo (2019). Acervo: Victor Leão.

Na comemoração religiosa percebemos o valor cultural das roças de mandiocas para o quilombo, pois o macaco e a tiborna são consumidos durante os três dias do círio e apresentam-se como componentes essenciais à realização da festividade. As bebidas são produzidas pelas famílias devotas da santa que possuem roça de mandioca, já que a planta é o principal ingrediente das bebidas e por doações recebidas dos demais ingredientes. As roças e a religião reiteram a relação de sociabilidade e da união da comunidade em momentos comemorativos. Salvo o dia da procissão do círio, o consumo de álcool é frequente no decorrer de toda a festividade, envolvendo o profano e sagrado em uma só festa.

Outra observação importante relaciona-se à participação das crianças no cortejo do mastro e a continuidade das tradições entre as gerações. O anseio dos mais novos em participarem ativamente da celebração foi um fator decisivo ao surgimento do mastro especialmente confeccionado para as crianças e a promoção de um conhecimento tradicional de forma lúdica durante a prática cultural.

A chegada do cortejo em Deus Ajude é marcada pelo levantamento do mastro, hasteamento das bandeiras e ofertas de frutas, flores e folhas aos mastros dos Santos venerados, como uma forma de representar e agradecer as bonanças das comunidades. Para muitos, esse momento é considerado o auge do festejo. Estando os mastros em seus postos, as comunidades começam a organizar os preparativos para a saída da transladação dos Santos

homenageados. As berlindas recebem adornos, assim como as imagens sagradas, e no cair da noite, sob a luz de velas, cânticos e orações, o traslado conduz N. S. do Bom Parto e São Sebastião até a comunidade de Providência, de onde sai a procissão do círio no dia seguinte. O mesmo trajeto do traslado é refeito no dia do Círio, mas agora em sentido contrário.

Ao amanhecer o dia, as comunidades se reúnem em Providência e depois de algumas orações saem em procissão, conduzindo as berlindas dos Santos até a Igreja de N. S. do Bom Parto, onde é realizada uma missa pelo padre da paróquia do município de Salvaterra/PA (fotografia 2). Seguidamente, os devotos e religiosos confraternizam-se no almoço do círio e durante o período da tarde é realizado um torneio de futebol entre todas as comunidades participantes do festejo. Aliás, o futebol é o principal entretenimento da comunidade de Deus Ajude, tanto os homens como as mulheres costumam organizar seus times para competirem na brincadeira.

O dia seguinte é marcado pela derrubada dos mastros e apresentação dos novos juízes da festa, dos mastros e das bandeiras responsáveis pela organização do próximo festejo, o momento também simboliza a finalização da festividade sagrada. Contudo, as comemorações profanas continuam até o anoitecer. Durante a tarde de domingo, vaqueiros da região e da própria comunidade participam de corridas de cavalos com premiações diversas. Em seguida, é realizado um bingo dançante que vai até o raiar do dia, com vendas de comidas típicas e bebidas alcoólicas.

Os quilombolas comentam que a devoção a N. S. do Bom Parto é uma forma de homenagear e tornar presente a memória das parteiras e sua importância na perpetuação da comunidade. Vale destacar que outros Santos são igualmente venerados na comunidade, como: São José, Nossa Senhora do Livramento, São Benedito e São Tomé, que é padroeiro das roças.

Outra manifestação religiosa marcante é a semana santa. Tida por seus moradores como um período sagrado, as atividades de roça, pesca e caça são paralisadas, com a finalidade de resguardar o luto pela morte de Jesus. Além do respeito pelo sagrado, crenças e tradições criadas em torno do período reforçam o momento de repouso. Nesta pesquisa, optamos por salientar a produção de beijus durante este período santo, como uma das ações sociais relacionadas a manutenção da agrobiodiversidade, bem como dos conhecimentos relacionados às tradições quilombolas, prática abordada com mais detalhes na seção 7.4.

Figura 6 – Festividade do Círio de Nossa Senhora do Bom Parto em Deus Ajude, Salvaterra/PA. A) Imagem de Nossa Senhora do Bom Parto; B) Celebração da Santa Missa na igreja da padroeira; C) Imagem de São Sebastião e D) Carro de promessa conduzindo quatro crianças vestidas de anjinhos e uma de N.S. do Bom Parto.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019. Acervo: Victor Leão.

Portanto, a presença marcante das plantas na constituição das tradições religiosas, principalmente aquelas utilizadas nos preparos das comidas, nos fazem considerar a religiosidade do quilombo como uma das ações comunitárias importantes à manutenção e valorização da agrobiodiversidade e da cultura quilombola. As práticas religiosas, ao serem mantidas no quilombo, promovem a perpetuação dos conhecimentos entre as gerações mais novas, as quais, desde cedo, ao presenciarem e participarem das tradições aprendem a manusear a biodiversidade e a compreender que seu modo de vida constitui-se com base na relações estabelecidas com a natureza.

7.1.3 Fragilidades nos serviços de saúde, educação e infraestrutura

No que tange ao serviço de saúde na comunidade, Deus Ajude não possui uma Unidade Básica de Saúde (UBS), por isso, quando seus moradores necessitam de cuidados médicos, estes recorrem a uma comunidade próxima chamada de Boa Vista ou, em situações mais sérias, à sede do município. Em casos como machucados, frieiras e pequenos cortes, uma técnica de enfermagem contratada pela prefeitura, quando acionada, pode prestar o atendimento inicial. Existem, também, as famílias que encontram nas plantas os tratamentos de suas enfermidades, recorrendo aos conhecimentos tradicionais da pajelança e das religiões de matriz africana, suscitando a permanência da agrobiodiversidade das plantas medicinais para com os cuidados e enfermidades do corpo e da alma.

Em relação aos serviços de educação, existe uma escola com duas turmas multisseriadas que são ofertadas regularmente na comunidade, sendo uma de educação infantil e a outra de fundamental menor. Já as crianças do sexto ao nono ano, fundamental maior, costumam frequentar a Escola Municipal Quilombola de Boa Vista, mas são constantemente prejudicadas no ensino por conta de suas faltas contínuas, motivadas pelas precariedades do transporte escolar e dificuldade de acesso durante o inverno, por conta das péssimas condições da estrada que interliga as comunidades. Já os jovens, quando entusiasmados a continuarem os estudos do ensino médio e superior, precisam se deslocar até a sede do município de Salvaterra/PA.

Em Deus Ajude, o único serviço de saneamento básico prestado à comunidade é a água encanada, disponibilizada via ação do Projeto Raízes⁷, no ano de 2002. Os outros serviços básicos como esgotamento sanitário, manejo de resíduos sólidos e águas pluviais ainda são ausentes e sem previsão de oferta.

A construção das estradas e ponte de acesso à comunidade (Figura 9), obra concebida pela prefeitura local, possibilitou o acesso à energia elétrica via Programa Nacional de Eletrificação Rural “Luz no Campo”⁸, os dois serviços foram concedidos no ano de 2002. Antes disso, a comunidade fazia uso de um gerador comunitário, com o funcionamento em horários pré-estabelecidos, doado pelo Museu Paraense Emílio Goeldi em parceria com o Programa Raízes. O acesso à energia elétrica juntamente com a inclusão dos benefícios sociais bolsa família, seguro defeso, cheque moradia e aposentadoria viabilizaram às famílias

⁷ Criado em 2000 por meio do Decreto Estadual N° 4.054, Governo do Estado do Pará, governador Almir Gabriel.

⁸ Criado pelo Decreto de dois de dezembro de 1999, Presidência da República, presidente Fernando Henrique Cardoso.

o poder de compra de eletrodomésticos e melhoria na qualidade de vida, principalmente por diminuir o tempo de trabalho e possibilitar a conservação dos alimentos por mais dias.

Os quilombolas relataram o quão difícil era a vida na comunidade antes dos serviços públicos hoje garantidos. As principais reclamações referiam-se à forma de acesso ao quilombo e à falta de transporte para se locomoverem até o centro da cidade de Salvaterra. Em tempos remotos, os meios de transporte limitavam-se à canoa, montaria e bicicleta, sendo a caminhada a forma mais comum de acessarem a cidade. Atualmente, um transporte particular faz linha entre os quilombos de Mangueiras, Providência, Siricari, Boa Vista e Passagem Grande até o centro da cidade. As viagens são realizadas três vezes durante a semana (segunda, quarta e sexta-feira), com saída da balsa de Mangueiras por volta das sete horas da manhã e retorno às 12 h.

No que se refere aos meios de comunicação, o rádio e a televisão são bastante utilizados. Quanto ao serviço de telefonia, este limita-se a um orelhão telefônico localizado ao lado da sede da associação quilombola, enquanto o serviço de rede móvel ainda é precário, disponível apenas em algumas áreas do quilombo.

Ao considerarmos que o ano de 2002 foi um marco temporal causador de transformações na dinâmica do quilombo, tanto pela promoção do acesso aos centros urbanos, quanto pela entrada de alimentos industrializados e o surgimento de novas estratégias de produção, armazenamento e consumo dos alimentos, percebemos que traços da cultura ancestral foram adaptados ou até mesmo ressignificados na comunidade. Quando voltamos a atenção às plantas alimentícias, notamos que seus usos nos preparos de comidas ou na medicina tradicional já não desempenham o mesmo papel na vida no quilombo. Plantas importantes na garantia do alimento das famílias em tempos passados, já não são as mesmas na atualidade.

7.1.4 Outras formas de organização social do quilombo

Em termos da organização comunitária, a comunidade é representada pela Associação dos Remanescentes Quilombolas de Deus me Ajude (Figura 7), criada no dia 12 de fevereiro de 2002, com a ajuda do Programa Raízes e intermediada pela senhora Beth quilombola, senhor Miguel e Alair. O objetivo central da associação era fortalecer as lutas quilombolas pelo reconhecimento do seu território e desenvolver projetos capazes de aumentar a autonomia produtiva do quilombo.

A associação é composta por 12 membros, todos autoidentificados como quilombolas, e 45 famílias associadas. Aos associados cabem as obrigações de participarem dos mutirões e construções, quando solicitado pela associação, assim como o pagamento da taxa mensal de R\$ 5,00. Entre seus direitos, está a participação em projetos governamentais, como a criação de abelhas e construção de um horto de plantas medicinais, fomentados pelo Programa Raízes e Cedenpa (Centro de Estudos e Defesa do Negro do Pará).

Figura 7 – Associação dos Remanescentes Quilombolas de Deus me Ajude, Salvaterra/PA.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

Além desse meio organizacional, os quilombolas que trabalham com pesca participam da Associação dos Pescadores Quilombolas de Passagem Grande, em Salvaterra, que lhes assegura a reivindicação do Seguro Defeso, benefício conferido pelo governo federal ao pescador artesanal durante o período de reprodução dos peixes.

Conforme o relato dos quilombolas, no passado, os mutirões eram uma forma de organização comunitária que objetivava a construção de casas e formação de roças. A ação social era desempenhada principalmente quando as casas eram de barro e madeira e as roças cultivadas em união com os associados. Contudo, as mudanças no estilo de habitações e a destinação da roça para a venda externa obliteraram o mutirão e com ele a sociabilidade entre os quilombolas. Hoje a troca de trabalho via mutirão é quase inexistente, sendo a ajuda mútua substituída pelo pagamento de diárias.

Em suma, as organizações sociais encontram-se fragilizadas pela falta de mobilização das associações e dos próprios quilombolas. Ações que, segundo os quilombolas, em tempos

passados, foram mais ativas na promoção da autonomia do quilombo, seja por intermédio dos incentivos via projetos ou pela mobilização entre os vizinhos e parentes na oferta de ajuda a quem necessitava.

7.1.5 Dinâmica de ocupação do território

Espacialmente, o quilombo constitui-se em uma pequena vila composta por núcleos familiares que, no decorrer do tempo, passaram a formar espécies de sub-vilas. Conforme os relatos dos moradores mais velhos, a organização espacial da comunidade, em tempos passados, encontrava-se disposta em “ilhas de vegetação”. Como as habitações ficavam distantes umas das outras e a paisagem ao redor constituía-se apenas pelos campos naturais, as regiões com vegetação arbórea, sobretudo de espécies frutíferas, eram sinônimas de ambiente habitado por famílias, e, assim, chamadas de ilhas. Entretanto, o crescimento das famílias ocasionou transformações no espaço e nas disposições das casas, já que em uma mesma porção de terra formavam-se núcleos familiares dos filhos, netos e bisnetos, que ao construir suas casas nas dependências do terreno dos pais ou avós, ou, até mesmos, nas proximidades, criavam uma nova arquitetura para comunidade, denominados aqui como sub-vilas. Essa prática familiar, além de promover o fortalecimento dos laços de parentescos, criou o sentimento de pertencimento a um lugar por direito seu, onde são constantemente compartilhadas histórias, momentos festivos e trabalhos.

No âmbito das nossas observações, percebemos a existência de cinco tipos de casas: alvenaria coberta com telha, madeira coberta com telha, madeira coberta com palha, barro coberto com telha e barro coberto com palha. A maioria das casas de alvenaria foram construídas, com o auxílio do Programa Cheque Moradia⁹ do Governo Estadual, o que para muitos quilombolas foi a realização de um sonho, como relata uma das nossas parceiras “eu nunca imaginei ter uma casa assim, a minha primeira casa era de madeira. Casa de alvenaria pra cá é difícil” (Marta, quilombola, 35 anos, 2019). No entanto, tradicionalmente as casas são de madeira, barro ou palha, construídas pelos próprios moradores da comunidade, com base no uso dos recursos naturais disponíveis. Na atualidade, a intensificação no uso das matas e a consequente diminuição na oferta de madeira, somados aos incentivos do governo são alguns dos fatores que impulsionaram as mudanças nos estilos de habitações na comunidade.

⁹ Criado pelo Decreto Estadual Nº 432 de 23 de setembro de 2003, mas que 2009 teve o nome alterado pelo Decreto Estadual Nº 1.948 de 8 de outubro de 2009 e no ano de 2011 voltou ser chamado de Cheque moradia pelo Decreto Estadual nº 169.

Assim como foi percebido por Melo (2017) em um trabalho no quilombo de Bairro Alto, as casas em Deus Ajude possuem três ambientes interligados e ao mesmo tempo distintos: o ambiente doméstico, a barraca e o terreno. O ambiente doméstico é formado pelos compartimentos comuns a uma casa: sala, quartos, cozinha e banheiro; a barraca é geralmente composta por um jirau, fogão de barro e uma mesa, ambiente onde as refeições são realizadas, assim como a recepção das pessoas que chegam para uma prosa; e o terreno que é composto pela área do quintal, jardim, chiqueiro, galinheiro, curral e casa de farinha em alguns casos.

Durante nossa pesquisa, foi intrigante constatar que, na maior parte do tempo, a família encontra-se reunida na barraca. O chefe da família, ao chegar do trabalho na roça ou na pesca, é recepcionado na barraca; as crianças, ao retornarem da escola, também são recebidas na barraca para o lanche que antecede o almoço, assim como as visitas são convidadas a tomar um cafezinho na aconchegante barraca. As festas, as refeições, as prosas, o tecer dos paneiros, a quebra do caroço de tucumã, as sementes e a rede de pesca têm na barraca o seu abrigo. Por isso, em nossa leitura, a barraca está para além de um simples ambiente da casa, ela atua como uma conjunção do ser humano domesticado e ao mesmo tempo integrante da natureza, já que a barraca ora se mescla com a casa, ora com o terreno. Assim, entendemos a barraca como uma das edificadoras do ser quilombola, que diariamente interliga-se à natureza. E essa relação intimista do quilombola com o ambiente natural não é presente apenas na diversidade de saberes construídos e compartilhados na barraca, há uma reafirmação dessa relação em quase todas suas atividades cotidianas no quilombo.

7.1.6 Alimentação e suas relações com as atividades produtivas

Visto que a base alimentar da comunidade é assegurada por quatro fontes locais de proteínas e carboidratos: farinha de mandioca, peixe, açaí (durante o verão) e bacaba (durante o inverno), as atividades produtivas de destaque em Deus Ajude são a roça, a pesca e o extrativismo de frutíferas. Entretanto, faz-se necessário perceber que a alimentação no quilombo é constituída por um conjunto de atividades produtivas (Quadro 2) manejadas de acordo com a sazonalidade amazônica (Figura 8), ou como alguns parceiros mencionam “de acordo com a safra”. Ou seja, tanto as atividades produtivas quanto a alimentação são configuradas com base na dinâmica natural e cultural da comunidade, o que por sua vez cria diversidade na alimentação das famílias quilombolas. Nascimento e Guerra (2016) também constataram resultados similares em um quilombo de Abaetetuba/PA.

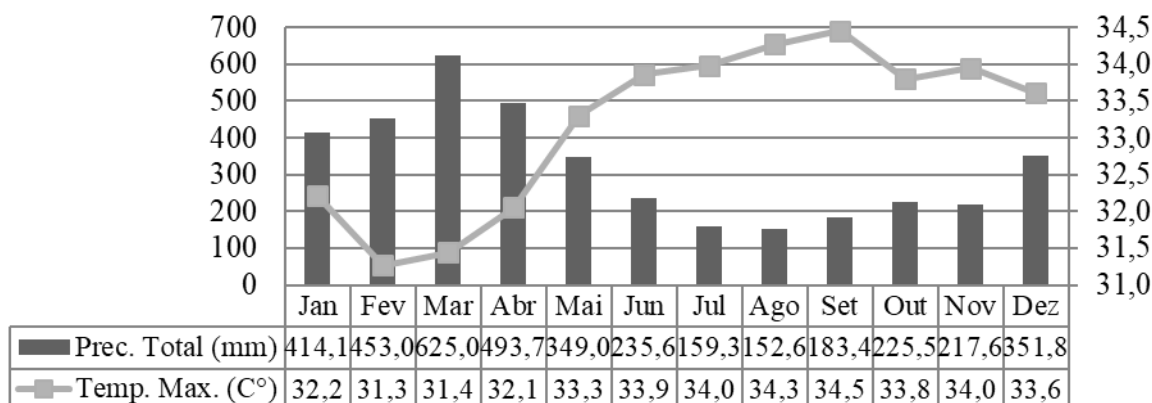
Quadro 2 – Calendário sazonal das principais atividades produtivas no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA.

Atividades produtivas		Verão					Inverno						
		Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai
Abacaxi	1º ano	*Preparo da área de plantio			Plantio		*Preparo da área de plantio			Plantio			
	2º ano					Colheita					Colheita		
Mand. e macaxeira	1º ano			*Preparo da área de plantio		Plantio			*Preparo da área de plantio				
	2º ano	Colheita								Colheita			
Criação de animais		Criação											
Açaí				Coleta									
Bacaba						Coleta							
Bacuri								Coleta					
Caroço do tucumã		Coleta											
Pesca		Pescaria											
Caça													

Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

*consiste na escolha da área em que os cultivos serão plantados; limpeza, por meio do corte e queima; e construção das cercas.

Figura 8 – Precipitação e temperatura média mensal do ano de 2019, segundo dados da estação meteorológica 82141, Belém, Pará.



Fonte: INMET, 2020.

O quadro 1 ilustra como algumas das atividades produtivas são arquitetadas ao longo do ano, de modo a criarem certa sincronia com a sazonalidade imposta pelo meio. Por exemplo, durante o período de inverno amazônico, as atividades são direcionadas ao extrativismo e aos cuidados com a roça, enquanto a pesca, o extrativismo do açaí e a produção de farinha é o que movimenta as atividades no quilombo durante o verão. Além do mais, as informações ratificam a importância dos diferentes arranjos produtivos (pesca, produção agrícola, coleta de frutíferas etc.) na garantia de alimentos durante o ano e na continuidade do quilombo.

No que se refere à pesca, a captura dos peixes é desempenhada quase exclusivamente pelos homens; às mulheres cabe a limpeza do pescado, coleta de alguns mariscos e preparo da comida, tarefas não menos desgastantes. De acordo com relatos dos pescadores, quando o objetivo da pescaria é compor a alimentação das famílias, a captura dos animais é realizada nos rios, igarapés e mangues, próximos ao quilombo (Figura 9). Mas, se o objetivo é a venda, são organizadas viagens grupais ao Rio do Saco, local onde os peixes maiores são capturados e, ao mesmo tempo, efetivada a venda aos donos de embarcações de médio e grande porte.

Figura 9 – Ponte de acesso à comunidade quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA (lado direito), e as embarcações utilizadas na pesca pelos quilombolas (lado esquerdo).



Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

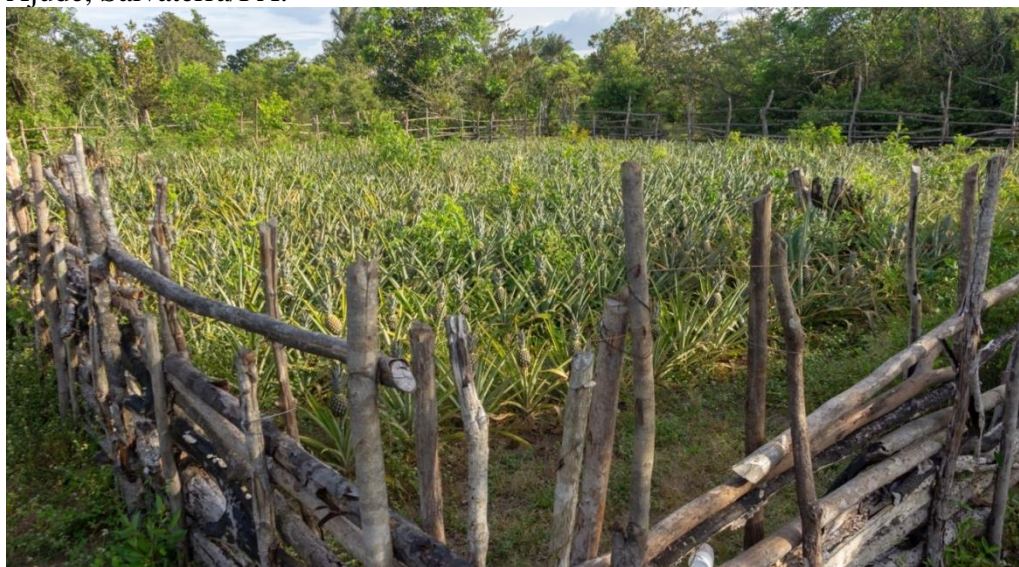
Essas embarcações maiores, segundo os pescadores artesanais, são praticantes da pesca predatória, a qual é indicada como uma das responsáveis pela diminuição do peixe e consequente dificuldade na captura. Em razão disto, os pescadores foram impulsionados a desenvolverem diferentes atividades para garantir a soberania alimentar de suas famílias, “como diminuiu o peixe, os pescadores vão pra outra função, não é só pescar na realidade, tem a agricultura, a pecuária etc.” (quilombola Mateus, 53 anos, 2019). Contudo, mesmo diante da escassez do peixe, os pescadores continuam com a tradição de dividir entre seus familiares e vizinhos a abundância do que foi pescado. É evidenciada aqui a relação da comunidade com a natureza e o entendimento de que esta deve ser sociabilizada, pois assim como a natureza oferta suas dádivas, os quilombolas sentem-se gratificados e incentivados a também poderem partilhar com os seus.

Essa capacidade do quilombola de se relacionar com a natureza de modo a promover tanto a equidade na relação com o meio ambiente quanto com a comunidade a qual pertence é promotora da construção e manutenção da agrobiodiversidade formadora dos sistemas produtivos no quilombo (SANTILLI, 2009). À medida que a comunidade compreende os limites da natureza e a necessidade da permanência no território, ela lida com o meio ambiente de forma mais harmoniosa (DIEGUES, 2009; BRANDÃO, BORGES, 2014).

A criação dos animais (gado, búfalo, galinha, cavalo e suínos) é tida pelos moradores como uma poupança, que se encontram disponíveis em caso de urgência por dinheiro. Habitualmente os animais são criados soltos em campos naturais, prática que se deve à falta de recursos para prover a alimentação dos animais em ambiente confinado. Este fato, no entanto, afeta diretamente a formação dos roçados e quintais, pois, para impedir a invasão dos animais nas áreas de roça, torna-se indispensável a construção de cercas protetivas aos cultivos (Figura 10) e impele aos quilombolas a substituição ou supressão de alguns cultivos na tentativa de evitar os prejuízos das investidas dos animais. Como testemunhamos na fala de uma das moradoras mais velhas da comunidade: “os quintais e as roças antigamente não eram cercadas e tinha todo o tipo de fruta [...]. Não precisávamos de dinheiro porque tínhamos tudo: mandioca, milho, arroz, feijão” (quilombola Sara, 80 anos, 2019). Pelo que nos relata Sara, antes das cercas a produção agrícola era diversificada e aparentemente voltada à alimentação da família. Outro ponto importante na fala é o fator “dinheiro”, apontado por ela como um possível modificador das relações estabelecidas nos sistemas produtivos e talvez um dos incentivadores a inclusão do roçado comercial do abacaxi na comunidade.

Ainda segundo nossos parceiros, a maioria dos roçados em Deus Ajude são direcionados a produção de abacaxi com destino à venda externa. Todavia, algumas famílias ainda plantam mandioca com foco na produção de farinha e como garantia da manutenção do consumo familiar, já que a mandioca é considerada o principal ingrediente de variadas receitas tradicionais na comunidade, a saber: tacacá, beiju, maniçoba e as bebidas fermentadas tiborna e macaco. Outro fator que se soma ao fortalecimento de uma verdadeira estratégia de soberania alimentar é a possibilidade de consorciar as roças de mandioca com outras culturas alimentícias: abóbora, melancia [*Citrullus lanatus* (thunb.) Matsum. e Nakai], maxixe (*Cucumis anguria* L.) etc., e, ao mesmo tempo, ser capaz de preservar um modelo tradicional de agricultura.

Figura 10 – As cercas delimitando um roçado de abacaxi, no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA.



Fonte: pesquisa de campo, 2019. Acervo: Igor Silva.

Em relação ao extrativismo vegetal, esta atividade familiar é realizada em diferentes ambientes (mata, campo, várzea, lago e mangue) e períodos (verão e inverno). Geralmente, aqueles se encontram sob o domínio dos fazendeiros, que, a fim de causarem interdições de acesso às áreas de suas propriedades, passaram a construir cercas impeditivas, o que, por sua vez, ocasionou certa limitação ao extrativismo vegetal e animal. Ademais, tornou-se um marco ao surgimento dos conflitos entre fazendeiros e quilombolas.

(...) Depois dessa juventude que acharam de cercar, colocar choque. Essa aqui do Português [Fazenda Dalas] que vai pras Mangueiras tinha choque, (...) tudo por causa de bacuri, o povo invadia e eles correram a cerca e colocaram choque. [...] Depois das construções das cercas ficou mais difícil para pegar os peixes dos lagos e as frutas nas matas. (quilombola Marcos, 68 anos, 2019)

Para Acevedo Marin (2009, p. 215), após a construção das cercas, até o processo de territorialização experimentou mudanças, visto que seu alicerce se situa nos “modos de produzir e de organizar a vida social”. Foi desse modo que as cercas passaram a simbolizar a privatização dos recursos naturais e a liberdade de gozo da comunidade quilombola. A proibição imposta com as cercas não só impossibilitou o acesso às áreas de extrativismo, como também ocasionou mudanças no cotidiano, na autonomia e nos sistemas de produção das famílias do quilombo. Contudo, mesmo diante dessas dificuldades de coexistir, as comunidades tradicionais (re)criam estratégias para manterem suas tradições presentes ao longo das gerações.

Ainda em relação à agrobiodiversidade utilizada na alimentação e de uso exclusivo para esse fim, destacamos a caça. Tal prática alimentar torna-se cada vez mais rara devido à diminuição das matas como foi relato por João:

Se não tivesse um alimento tu ia no mato e tu caçava com facilidade. Tu pegava uma caça pra ti comer, mas hoje tu já não tem isso. Antigamente não, tu tinha essa facilidade, abundância de caças. Mas, por que que tu tinha? Porque tinha mais matas virgens e nessas matas tinha muitas frutas, onde essas frutas quando ficavam boas, maduras, elas caíam e as caças comiam. Só que com a tombada das matas as caças foram se afastando. Aí tem toda uma dificuldade pra ti encontrar a caça, tem que andar um pouco mais longe. (quilombola João, 26 anos, 2019).

Contudo, a caça ainda cumpre um papel importante na base alimentar das famílias quilombolas. Com a diminuição das matas, as famílias adaptaram-se a caçar os animais nos momentos que estão vulneráveis, seja por se encontrarem em seus períodos reprodutivos ou quando saem para se alimentarem. Segundo os parceiros entrevistados, entre as espécies mais consumidas estão a/o: tatu (*Dasypodidae*), paca (*Cuniculus paca*), veado (*Mazama* sp.), camaleão (*Chamaeleonidae*), capivara (*Hydrochoerus hydrochaeris*), cutia (*Dasyprocta leporina*), mucura (*Didelphis marsupialis*), caititu (*Pecari tajacu*), bicho-preguiça (*Bradypus variegatus*) etc., e as suas capturas estão associadas a diferentes períodos do ano e sob a influência da sazonalidade amazônica. Por exemplo, a caça do camaleão é em setembro, mês conhecido como “águas de camaleão”, momento em que as fêmeas descem das árvores para desovar e ficam mais vulneráveis à predação humana.

Além de todas as atividades até aqui mencionadas, destacamos também o artesanato com a fibra da jacitara (*Desmoncus mitis* Mart) e o de fibra do junco (*Eleocharis interstincta* (Vahl) Roem. e Schult), a produção de carvão e a de óleo de bicho de tucumã, como atividades constituidoras da lógica produtiva das famílias (Figura 11).

Da fibra da jacitara são confeccionados paneiros, peneiras, tipitis e abanos, utensílios domésticos de uso comum nas casas de farinha (ver Figura 11A, E). Na comunidade, apenas duas famílias ainda desenvolvem essa atividade artesanal, conhecimento que foi herdado dos pais e avós. Dona Suzana (quilombola, 49 anos, 2019), uma das quilombolas que ainda desenvolve a atividade, narrou que aprendeu a arte de trançar as tramas só observando sua mãe fazer as encomendas, “ela deixava a gente limpar as talas, mas não tinha paciência para ensinar. Aí a gente aprendeu só de olhar”. Foi por meio da observação paciente, curiosidade pelo desconhecido e na dinâmica do erro e acerto que a arte de trançar as talas de jacitara foi apreendida e o conhecimento tradicional comunicado entre as gerações.

Figura 11 – Atividades artesanais que compõem a lógica produtiva das famílias em Deus Ajude, Salvaterra/PA. A) Quilombola na arte de trançar um paneiro; B) Feixes de junco; C) Processo de retirada do carvão da caeiera; D) A quebra dos caroços de tucumã para coletar o bicho de tucumã; E) Peneira de jacitara; F) Assento para cavalgar (lado esquerdo) e feixe de junco seco (lado direito); G) Carvão e H) Bicho de tucumã.



Fonte: pesquisa de campo, 2019. Acervo: Igor Silva.

A tradição do artesanato ainda é mantida na comunidade, tanto pela preferência de uso do tipiti e peneira no preparo da farinha quanto pela possibilidade de venda para pequenos comércios. Entretanto, conforme os levantamentos e as observações de campo o conhecimento atrelado a esta prática sofre um gradativo esquecimento ao longo do tempo, especialmente por quatro fatores relacionados ao modo de produção e de vida: 1) desinteresse das gerações mais novas em aprenderem o ofício; 2) diminuição das matas e consequente dificuldade de encontrar a planta utilizada como matéria prima; 3) substituição dos utensílios de jacitara por utensílios de plástico e madeira nas casas de farinhas; e 4) diminuição das roças de mandioca e prática da farinhada, frente à possibilidade de compra da farinha nos comércios locais.

A fibra do junco, planta típica dos lagos, é utilizada no artesanato de assentos para cavalgar e esteiras (ver Figura 11B, F). Sua coleta é realizada no final das chuvas, período em que as plantas atingiram a altura desejada e ainda são encontradas verdes já que as plantas secas são descartadas. Após a coleta dos feixes de junco, estes são postos para secar ao sol e só depois os artefatos são confeccionados. A venda pode ser realizada tanto na forma de feixe

da fibra seca como na forma de artesanato para as fazendas próximas. Há casos em que a produção é direcionada apenas para o uso da família.

Quanto à produção de carvão (ver Figura 11C, G), trata-se de uma atividade contínua em Deus Ajude, devido ao hábito das famílias de prepararem as refeições no fogão a lenha. Para alguns quilombolas, a comida “é mais gostosa quando é feita no carvão” e o preparo é mais “ligeiro” (quilombola Beatriz, 52 anos, 2019). Outro fator que soma a permanência dessa prática relaciona-se ao alto valor de compra do botijão de gás.

Em relação à produção do óleo de bicho do tucumã (ver Figura 11D, H), essa é uma atividade desempenhada no início do verão amazônico e relacionada à medicina tradicional do Marajó. Existem famílias que utilizam o óleo e o bicho torrado na alimentação, mas de modo geral sua produção é voltada para o uso em machucados, feridas, problemas na garganta, dores etc. A venda ocorre principalmente sob encomenda.

7.2 As plantas que alimentam o quilombo

7.2.1 Inventário etnobotânico da comunidade quilombola de Deus Ajude

No inventário etnobotânico das plantas alimentícias do quilombo de Deus Ajude foram registradas 153 etnoespécies¹⁰ pertencentes a 44 famílias. Ao todo, foram identificadas 130 plantas a nível de espécie e 15 apenas a nível de gênero. Do total, 10 não foram identificadas, devido à falta de material fértil para coleta e posterior identificação (Apêndice D). Além das plantas alimentícias citadas nas listas livres, seis etnoespécies alimentícias foram reconhecidas somente durante as turnês guiadas: araticum do campo (*Annona densicoma* Mart.), graviola do campo (*Annona* sp L.), miri (*Humiri balsamifera* (Aubl.) A. St. -Hil.), comida de jaboti (*Peperomia pellucida* (L.) Kunth), jurubeba (*Solanum paniculatum* L.) e maçãzinha (não identificada). Quatro espécies: cariru (*Talinum fruticosum* (L.) Juss.), café (*Coffea* sp.), tomate (*Solanum lycopersicum* L.) e cebola (*Allium cepa* L.) apesar de utilizadas com frequência no dia a dia do quilombo, não foram recordadas durante as entrevistas e tampouco nas turnês guiadas.

Ao longo da sistematização dos dados, percebemos que algumas plantas, além de alimentícias¹¹, também foram categorizadas por nossos parceiros como: medicinais¹² e

¹⁰ Deve-se entender etnoespécies como todas as plantas conhecidas pelos parceiros, apenas pelos seus nomes locais e culturalmente determinados.

¹¹ Espécies vegetais utilizadas na dieta alimentar das famílias.

medicinais ritualísticas¹³. Do total das plantas inventariadas, 33 são utilizadas tanto na alimentação quanto na medicina tradicional, uma é de uso alimentício e medicinal ritualística e quatro representam a interseção entre as categorias (ver Apêndice D). Registrou-se 38 etnoespécies utilizadas apenas na medicina tradicional (Apêndice E) e seis de uso exclusivo da medicina ritualística (Apêndice F). Como nosso objetivo com esta seção se limitou a trabalhar com as plantas alimentícias, não aprofundaremos a análise quanto às duas outras categorias mencionadas. Contudo, entendemos que os conhecimentos atribuídos às plantas medicinais e medicinais ritualísticas deveriam, ao menos, ser mencionados nesse trabalho.

Sendo assim, é provável que o elevado número de espécies medicinais citadas (75 etnoespécies) associe-se à tradição atrelada ao uso ancestral, como também à dificuldade de acesso aos fármacos, o que, por sua vez, torna a utilização dos remédios caseiros constante no cotidiano das famílias quilombolas (ver Apêndice E). Portanto, o uso das espécies medicinais, além de enriquecer a agrobiodiversidade de plantas em Deus Ajude, perpetua o conhecimento tradicional entre as gerações do quilombo, afirmativa comprovada pela fala da quilombola Suzana (2019) "antigamente a gente não se dava com remédios, era difícil remédio de farmácia pra cá. Meu pai usava muita planta pra fazer remédio e foi com ele que aprendi a usar as plantas".

Quanto às plantas medicinais ritualísticas, na Amazônia o seu uso é considerado resultado do encontro de vários grupos sociais -afrodescentes e indígenas (ALMEIDA, 2003). Suas utilizações, de modo geral, ocorrem a partir das indicações dos pajés ou durante os rituais de matriz africana para curas espirituais, situação que, quando mencionadas pelos parceiros durante as entrevistas, ocasionavam um certo ar de mistério e magia. Um exemplo é a etnoespécie mucuracá (*Petiveria alliacea* L.) (Apêndice F) indicada para banho de descarrego nos rituais de matriz africana, conhecida também como guiné ou amansa senhor. Segundo Almeida (2003), a guiné era utilizada pelos escravos em banhos, defumações e como calmante para os senhores e feitores das fazendas. Além disso, a autora relaciona a planta aos Orixás Omulú, Ogun e Oxóssi e as respectivas doenças cujas curas a eles são atribuídas. Destaca-se também sua menção nos cânticos de rituais "A lua nasce por detrás da serra. Hoje é dia de festa, na Vila Nova. Oxóssi é. Ele é o rei da guiné. (bis)" (ALMEIDA, 2003, p. 101). Podemos concluir que essa etnoespécie é culturalmente relevante para o quilombo por todo seu valor cultural, bem como todas as demais espécies ritualísticas.

¹² Espécies vegetais de uso na medicina tradicional para de enfermidades físicas.

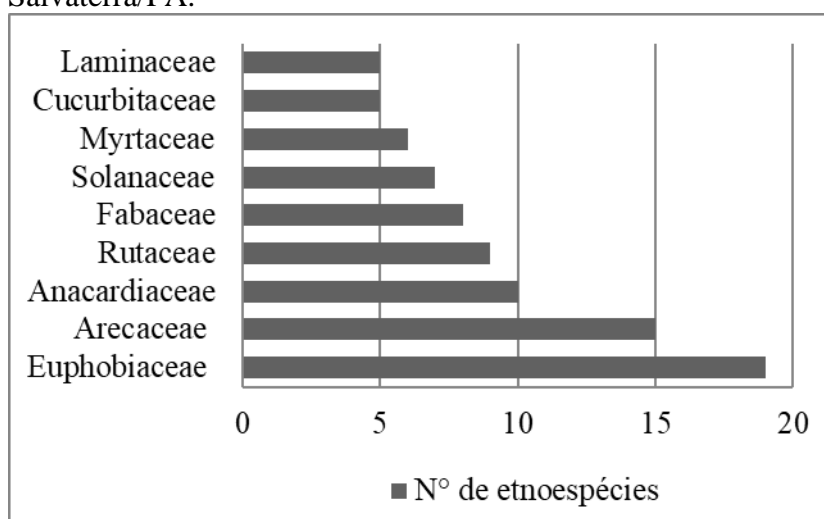
¹³ Espécies vegetais utilizadas em rituais místico-religiosas, para cura espiritual.

Interessante notarmos que, apesar do nosso direcionamento às plantas alimentícias, outras categorias surgiram na pesquisa, talvez como uma tentativa dos quilombolas de nos alertarem sobre o valor e poder das plantas medicinais e ritualísticas medicinais para a comunidade.

Um fato curioso foi a categorização da etnoespécie timbó (família Sapindaceae) como uma planta alimentícia. É provável que essa eventualidade se dê pela forma como a planta é utilizada na pescaria. O vegetal exsuda uma resina tóxica, que quando em contato com a água dificulta a respiração dos peixes e facilita a captura do animal pelos pescadores, apresentando-se, assim, como uma prática cultural de fins alimentícios ou, ainda, como uma planta que indiretamente alimenta. Contudo, não a incluímos no inventário de plantas alimentícias.

Em relação ao inventário das plantas alimentícias, as famílias botânicas com os maiores números de etnoespécies em ordem decrescente foram: Euphorbiaceae (19); Arecaceae (15); Anacardiaceae (10); Fabaceae e Rutaceae (nove cada); Solanaceae (sete); Myrtaceae (seis), Cucurbitaceae e Lamiaceae (cinco cada) (Figura 12); Annonaceae, Malvaceae, Moraceae e Musaceae (quatro cada); Clusiaceae, Malpigiaceae, e Sapotaceae (três cada); Apiaceae, Apocynaceae, Asteraceae, Caricaceae, Humiriaceae, Lauraceae, Passifloraceae, Poaceae e Rubiaceae (duas cada); as demais famílias foram representadas por apenas uma etnoespécie (ver Apêndice D).

Figura 12 – Famílias botânicas mais representativas do inventário de plantas alimentícias do quilombo Deus Ajude, Salvaterra/PA.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

Euphorbiaceae é representativa no inventário, em virtude das 17 etnovarietades de mandioca e duas de macaxeira cultivadas nas roças do quilombo. Por ter uma alta capacidade

de adaptação edafoclimática e por não necessitar do uso de insumos químicos e de mecanização, a mandioca ainda é um dos principais cultivos da agricultura familiar e a sexta em quantidade colhida em todo o mundo, estando atrás apenas do trigo, arroz, milho, batata (*Solanum tuberosum* L.) e cevada, e assim, institui-se como uma das principais fontes de carboidrato para aproximadamente 800 milhões de pessoas (CLEMENT *et al.*, 2010). A riqueza de etnovarietades, a viabilidade de permanecerem estocadas no solo em que foram cultivadas (LIMA, STEWARD, RICHERS, 2012) e a facilidade de propagação vegetativa tornam a mandioca uma das plantas de maior relevância na cultura alimentar, bem como, na segurança e soberania das comunidades tradicionais na Amazônia (CLEMENT *et al.*, 2010).

A pesquisa de Lima *et al.* (2013) é corroborativa com os resultados da presente pesquisa ao revelarem a importância da família Euphorbiaceae às comunidades indígenas e não indígenas do baixo Amazonas, destacando a ocorrência de 52 etnovarietades de mandioca. Da mesma forma, Lima *et al.* (2012) reiteram a relevância da família botânica ao mencionarem que, além da diversidade intraespecífica da mandioca, o cultivo das plantas está aquém do conhecimento tradicional, à medida que a prática cultural é dinâmica e envolta por magias e cosmovisões locais. Ademais, Pérez *et al.* (2019) em uma revisão de literatura demonstraram que a diversidade de mandiocas na Amazônia é atestada tanto pela etnobotânica, quanto por marcadores moleculares, estando a sua conservação e diversidade diretamente relacionada aos sistemas tradicionais de manejo. Logo, os dados apresentados com esta pesquisa condizem com estudos anteriormente realizados na região amazônica, além de contribuir na afirmativa de que as comunidades tradicionais são guardiãs da agrobiodiversidade das mandiocas.

Quanto à família Arecaceae, das 15 etnoespécies identificadas apenas o gênero *Cocos*, é naturalizado. Resultado similar também foi encontrado por Machado e Kinupp (2020). Os frutos das palmeiras são fontes de vitaminas, sais minerais, óleos, proteínas, carboidratos, carotenóides e antocianinas (SHANLEY, MEDINA, 2005; PESCE, 2009) e possuem usos amplamente diversificados na alimentação. O açaí, a bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.), e o mucajá (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd.) são consumidos na forma de vinho, o coco (*Cocos nucifera* L.) é utilizado em mingais, o marajá (*Bactris maraja* Mart.) é geralmente consumido *in natura*, a pupunha é consumida cozida e na companhia do café e o miriti (*Mauritia flexuosa* L.f.) como licor.

Portanto, constata-se a importância das palmeiras na alimentação dos quilombolas e para com a agrobiodiversidade local de espécies nativas. Logo, a pesquisa corrobora com outros trabalhos, como o de Chaves (2016) que indicou Arecaceae como a maior família

botânica de utilidade alimentar para as famílias do baixo Tapajós; Araújo e Lopes (2012) ao salientarem o valor alimentício agregado às palmeiras do açaí e da bacaba e Clement *et al.* (2005) ao mencionarem que, apesar das propriedades nutricionais, as palmeiras ocorrentes na Amazônia não são industrialmente rentáveis, o que sugere a permanente abundância do uso da Arecaceae na alimentação.

As espécies alimentícias pertencentes às famílias Euphorbiaceae e Arecaceae são, pois, estrategicamente manejadas pelas unidades familiares, com o propósito de assegurar o alimento ao longo do ano e minimizar os efeitos da sazonalidade sobre a disponibilidade de comida. Enquanto as espécies da família Arecaceae são perenes e sua produção influenciada pela sazonalidade amazônica, as espécies de Euphorbiaceae são anuais e, dependendo do manejo, capazes de fornecer alimentos durante todo o ano, já que não sofrem tanta influência da sazonalidade. Essa correlação entre as espécies das duas famílias botânicas e suas diferentes épocas produtivas, as tornam complementares à garantia regular dos alimentos para as famílias.

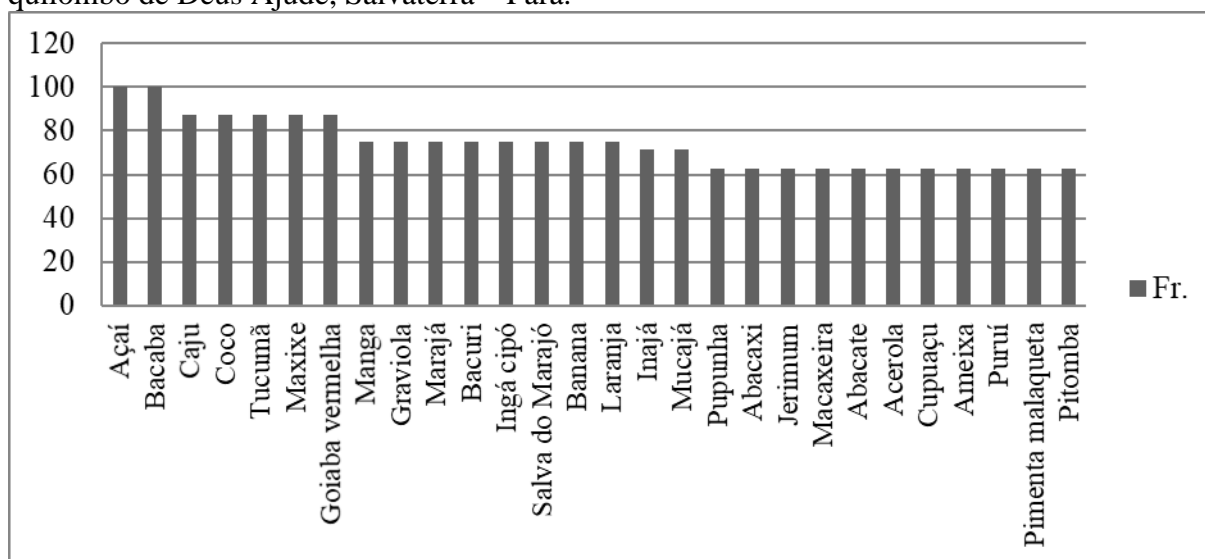
Em relação à frequência (Fr) de citação das espécies botânicas, açaí e bacaba foram as únicas mencionadas por todos os parceiros (ver Apêndice D) (Figura 13). O tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.), palmeira frutífera expressivamente utilizada pelos seus benefícios medicinais, “boa pra tudo” fala recorrente durante as entrevistas, foi mencionado por 87,5% dos parceiros entrevistados, assim como o coco, o maxixe, a goiaba (*Psidium guajava* L.) e o caju (*Anacardium occidentale* L.) (Apêndice C). O bacuri e a salva do Marajó (*Hyptis crenata* Pohl ex Benth.), frequentemente encontradas nos campos marajoaras, foram citadas por 75% dos parceiros. Já a macaxeira e o abacaxi, principais espécies que compõem as roças em Deus Ajude, apresentaram a Fr igual a 62,5%, esse resultado pode ter sido influenciado pelas listas livres dos parceiros que não desenvolvem a atividade do roçado e, conseqüentemente, não mencionam espécies frequentes deste ambiente.

O elevado número de etnoespécies (64) citadas por apenas 12,5% dos parceiros, sinaliza o baixo compartilhamento de conhecimentos entre os quilombolas, situação propícia a erosão do conhecimento (SHANLEY, ROSA, 2005; TOLEDO, BARRERA-BASSOLS, 2015).

A frequência (Fr) de citação das espécies alimentícias (ver Figura 13) revela que seus manejos e usos não são aleatórios e sim estrategicamente desenvolvidos com o intuito de garantir, ao longo do ano, a alimentação da unidade familiar. Desse modo, entre as 28 espécies mais citadas, observamos que existem 10 plantas produtivas no inverno, cinco no verão e 13 nas duas estações do ano, dados que se correlacionam com as demais atividades

produtivas voltadas ao sustento das famílias (Quadro 2). Posto que durante o inverno a pesca é suspensa, motivada pelo período do defeso, e as roças ainda não estão em produção, a estratégia de manutenção do alimento volta-se ao extrativismo de frutíferas: bacaba, bacuri, inajá etc., por isso o número de plantas alimentícias citadas para o inverno é maior quando comparado ao verão, momento este que tanto a pesca quanto a roça estão produtivas.

Figura 13 – Frequência (Fr) de citação das etnoespécies alimentícias pelos parceiros do quilombo de Deus Ajude, Salvaterra – Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

A Fr de citação das etnoespécies soma-se à veracidade na qual as plantas alimentícias pertencentes à Euphorbiaceae e Arecaceae são as principais constituidoras dos hábitos alimentares na comunidade quilombola de Deus Ajude (ver as Figuras 12 e 13). Entre as etnoespécies mais citadas, o açaí, a bacaba e a farinha de mandioca são três dos componentes que sustentam a base alimentar da comunidade, configurada na composição: farinha de mandioca, peixe, açaí e bacaba. Assim como o açaí, a bacaba é consumida na forma de vinho, possui propriedades nutricionais similares ao óleo de oliva e sua polpa é rica em gorduras, calorias e proteínas (SHANLEY, MEDINA, 2005; PESCE, 2009). Ademais, como a frutificação da bacaba acontece no período de entressafra do açaí, seu papel na alimentação é tão essencial quanto o de *E. oleracea*, o que justifica a alusão em todas as listas livres.

As múltiplas utilidades na culinária e na medicina tradicional são algumas das justificativas para as recorrentes citações do caju, coco e goiaba durante as entrevistas, assim como suas riquezas nos quintais, nas frentes das casas e até mesmo em terrenos sem moradias, influenciam cognitivamente no número de citações. Em contrapartida, o tucumã e o maxixe,

mesmo não apresentando versatilidade de uso são comumente encontrados nos campos e roças respectivamente, e apreciados pelos quilombolas, tornando-os frequentes no consumo das famílias.

Ao todo, identificamos cinco ambientes que constituem o inventário: o quintal com 68 citações, a roça, 33, a mata, 13, o campo, 11 e a várzea com três, fora as plantas mencionadas para mais de um ambiente que totalizam 25 etnoespécies (ver Tabela 3). O quintal, além de apresentar o maior número de plantas utilizadas pelos quilombolas na alimentação, é o espaço com maior interação em relação aos outros ambientes, principalmente com a mata e o campo. Já a roça é o ambiente com o segundo maior número de etnoespécies inventariadas, contudo, algumas espécies como são os casos do arroz, feijão-caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) e milho, atualmente, quase não são cultivadas. Segundo relatos, o abandono desses cultivos foi ocasionado devido a perda das sementes, facilidade de compra desses grãos na cidade e ampliação do monocultivo de abacaxi e a consequente diminuição da roça com destino à alimentação, já que o abacaxi tem como principal destino à venda externa, além de demandar o custo de produção maior (uso de insumos comerciais).

TABELA 3. Resumo da agrobiodiversidade de plantas em relação a procedência e origem das etnoespécies inventariadas na comunidade quilombola de Deus Ajude, Salvaterra/PA. Legenda: NI= não identificado.

Procedência	Nº de etnoespécies	Origem			
		Nativa	Naturalizada	Cultivada	NI
Quintal	68	17	29	20	02
Roça	33	21	04	08	-
Mata	13	08	-	02	03
Campo	11	08	01	-	02
Várzea	03	03	-	-	-
Interações	25	17	04	02	02
Total	153	74	38	32	09

Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

O conhecimento relacionado a procedência das etnoespécies, ajuda-nos a entender os arranjos espaciais do sistema de produção de alimento e a identificar a relevância dos quintais e das roças na alimentação e manutenção da agrobiodiversidade de plantas no quilombo (Tabela 3). A quantidade expressiva de etnoespécies provenientes dos quintais e das roças contribui à afirmativa que a atividade humana aumenta a diversidade de plantas alimentícias, asseguram a conservação biológica e cultural, além de manterem a autonomia nas escolhas dos alimentos, já que os ambientes em questão são constituídos segundo as motivações dos

seus cultivadores (FLORENTINO *et al.*, 2007; AMARAL, NETO, 2008; SANTOS *et al.*, 2009). Por conseguinte, esses espaços não podem ser tratados meramente como estratégias produtivas, pois neles pulsa a própria cultura alimentar dos quilombolas.

Das 153 plantas alimentícias inventariadas, 74 são nativas, 38 naturalizadas e 32 cultivadas (Tabela 3), sendo assim 48% são nativas, 46% exóticas e 6% de origem não identificadas. Dados análogos aos encontrados por Costa e Mitja (2010), Arellanes *et al.* (2013) e Machado e Kinupp (2020), que identificaram maior uso das espécies nativas na alimentação de comunidades tradicionais. Das nove etnoespécies não identificadas e, por consequência, sem origem determinada, sete indicam possibilidades em serem nativas, devido sua ocorrência espontânea nas matas, campos e quintais. Portanto, os valores nos indicam um rico conhecimento relacionado às espécies nativas, ao ponto de considerarmos os quilombolas verdadeiros guardiões da agrobiodiversidade local, apesar das ameaças erosivas aos conhecimentos tradicionais (SHANLEY, ROSA, 2005; TOLEDO, BARRERA-BASSOLS, 2015).

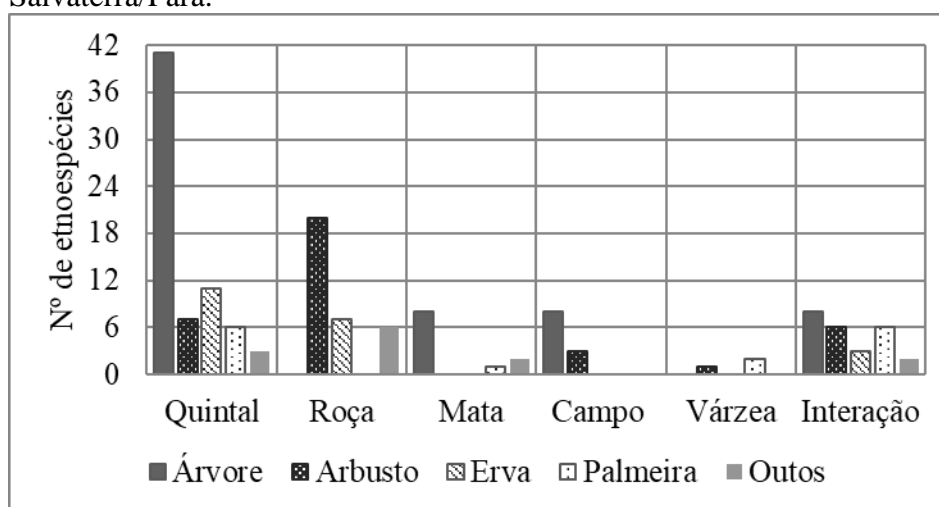
Os ambientes relacionados à atividade extrativista: várzea, campo e mata, são, na maioria das vezes, representados por espécies nativas, enquanto os ambientes onde a ação humana é maior, quintal e roça, a quantidade de espécies exóticas é maior. A composição florística desses dois ambientes é um indicativo do aumento da diversidade vegetal, promovido pelo contínuo processo de domesticação das espécies nativas, bem como pela introdução de espécies exóticas no cenário amazônico (BARRETO, SPANHOLI, 2019).

Tanto é significativo o valor das espécies nativas na alimentação do quilombo, que, das cinco espécies mais citadas no inventário, quatro são nativas: açaí, bacaba, tucumã e maxixe; e apenas uma é exótica: coco. Desse modo, podemos afirmar que as espécies nativas exercem um papel fundamental na alimentação das famílias quilombolas, à medida que mantêm os hábitos culturais alimentares presentes na comunidade. Assim como, as permanências das atividades produtivas identificadas são essenciais à manutenção da agrobiodiversidade do quilombo de Deus Ajude.

Por intermédio da pesquisa, observamos que o hábito de crescimento das plantas alimentícias é variado, com destaque para as árvores com 65 etnoespécies, seguida dos arbustos com 37, ervas com 21 e das palmeiras com 15 e outros com 13 (figura 6). Rauber (2016), em estudo etnobotânico, registrou 71 plantas de hábito arbóreo e 34 de hábito arbustivo, corroborando com nosso estudo, do mesmo modo que os resultados encontrados por Chaves (2016) e Machado e Kinupp (2020), no qual o hábito arbóreo constituiu 54% das espécies inventariadas.

O número de árvores relaciona-se à quantidade de frutos utilizados na alimentação (ver as Figuras 14 e 15), posto que comumente as espécies frutíferas são arbóreas. Além do mais, as árvores são úteis a diversos fins no âmbito doméstico, como: conforto térmico pelo sombreamento promovido pelas copas frondosas, madeira para construção e remédios em alguns casos como a goiabeira e o cajueiro (SHANLEY, MEDINA, 2005; CAVALCANTE, 2010).

Figura 14 – Hábito de crescimento das plantas alimentícias em relação aos ambientes de ocorrência no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

Os arbustos são encontrados, sobretudo, nos quintais como é o caso da cajarana (*Spondias dulcis* Parkarkinson) e das pimentas (*Capsium* sp.); nas roças pelo gênero *Manihot* e *Solanum* e nos campos naturais pela salva do Marajó (ver Figura 14) (Apêndice D). Enquanto isso, as ervas são mais comuns nos quintais e roças, respectivamente representadas pelo jambú (*Acmella* sp.) e camapú (*Physalis angulata* L.), por exemplo. As plantas de hábito herbáceo e arbustivo são menos frequentes em áreas de florestas, provavelmente por conta do sombreamento ocasionado pelas copas das árvores, que acabam por dificultar o crescimento dessas espécies. Deste modo, as ervas e arbustos são mais numerosos em ambientes antropizados.

Já as palmeiras são recorrentes na várzea e possuem relativa interação com os demais ambientes (Figura 14) (Apêndice D). Essa frequência de ocorrência deve-se a importância alimentar e seus diversos fins na bioconstrução de casas, currais, cercas, galinheiros etc. Assim como na confecção de cestarias, biojoias, brinquedos, artigos decorativos e remédios caseiros (SANTOS, COELHO-FERREIRA, 2011; ROCHA *et al.*, 2014).

Figura 15 – Frutas comestíveis do quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/Pa. A) Inajá; B) Bacuri; C) Caju; D) Piquiá; E) Maxixe; F) Abacaxi; G) Puruí; H) Jenipapo e I) Miri.



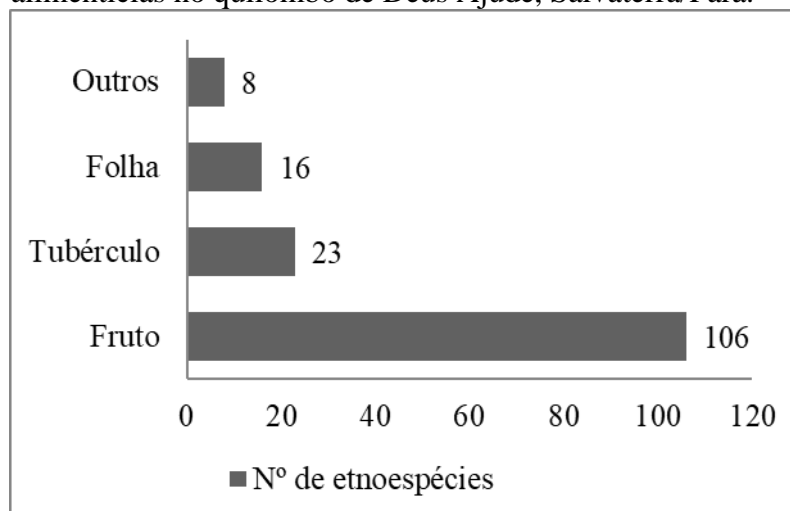
Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

No inventário etnobotânico também foram mencionadas 17 categorias relativas às partes utilizadas dos vegetais (ver Apêndice C), com destaque para fruto, tubérculo e folha (ver Figura 16). Contudo, 35% das etnoespécies possuem mais de uma parte do vegetal utilizada como alimento.

Ressaltamos, ainda, a quantidade de etnoespécies frutíferas (106) com finalidades alimentícias (ver as Figuras 15 e 16), notoriedade minuciosamente detalhada no trabalho de Shanley e Medina (2005) ao mencionarem a capacidade nutritiva das frutas na prevenção de doenças e a possibilidade do aumento da renda a partir de um manejo que viabilize o excedente para venda. Do mesmo modo, Cavalcante (2010) identificou 163 espécies de frutíferas úteis à alimentação e diversos outros trabalhos que relatam o destaque dos frutos como a principal parte vegetal utilizada na alimentação (KINUPP, 2007; LÓPEZ *et al.*, 2015; CHAVES, 2016; KÖHLER, BRACK, 2016; MACHADO, KINUPP, 2020; BARRETO,

SPANHOLI, 2019). Sendo assim, as espécies frutíferas desempenham papel crucial nas estratégias locais ligadas à segurança e soberania alimentar.

Figura 16 – As principais partes utilizadas das plantas alimentícias no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

A diversidade de mandiocas e a sua ampla utilização no preparo de comidas (maniçoba, tacacá, pato no tucupi etc.), bem como a variedade de batatas e o gengibre (*Zingiber officinale* Roscoe) colocam os tubérculos na segunda colocação do *ranking* das partes utilizadas do vegetal (Figura 16). A capacidade produtiva ao longo do ano e a especialidade botânica em armazenar nutrientes nos parênquimas fazem dessas etnoespécies uma das principais fontes de carboidratos. Mesmo tratando-se de cultivos anuais, o manejo tradicional é capaz de viabilizar uma produção contínua a partir do armazenamento dos tubérculos no próprio solo em que foram plantados. Isso pode explicar a expressiva quantidade dos tubérculos na alimentação do quilombo, pois as formas de armazenamento, antes do acesso à energia elétrica ocorrido apenas em 2002, eram escassas.

A dupla aptidão das etnoespécies, tanto para uso na alimentação, quanto na medicina tradicional, contribuíram para o terceiro lugar das folhas como a parte vegetal mais utilizada (Figura 16). Kinupp (2007) identificou 111 espécies em que a principal parte utilizada é a folha e no inventário botânico da Chaves (2016), as folhas foram a segunda categoria mais citada. Contudo, a autora revela que o consumo das folhas de *Ipomoea batatas*, *Cucumis anguria* e *Xanthosoma taioba*, apesar de comestíveis são descartadas pelo possível desconhecimento de suas propriedades nutritivas, o mesmo pode acontecer com algumas etnoespécies no quilombo de Deus Ajude.

Das 35 categorias de uso das plantas alimentícias (ver Apêndice D), 39 plantas são consumidas *in natura* sem a necessidade de ingredientes adicionais (ver Figura 18). Nesta categorização incluem-se, sobretudo, as frutíferas, uma vez que seus frutos podem ser consumidos maduros, imaturos ou desidratados, sem a necessidade de um processamento mais elaborado. Há casos em que o consumo é acompanhado da farinha, açúcar, leite ou até mesmo do sal, mas nunca processados ao fogo.

As bebidas também assumem um papel de destaque na alimentação, com o contínuo uso na forma de sucos e chás, bem como podem ser ingeridas processadas em licores, cafés, leite exsudato ou simplesmente como água, obtida do fruto do coqueiro, ver a figura 17. Contudo, os sucos e os chás sobressaem em relação às demais formas de uso (Figura 18).

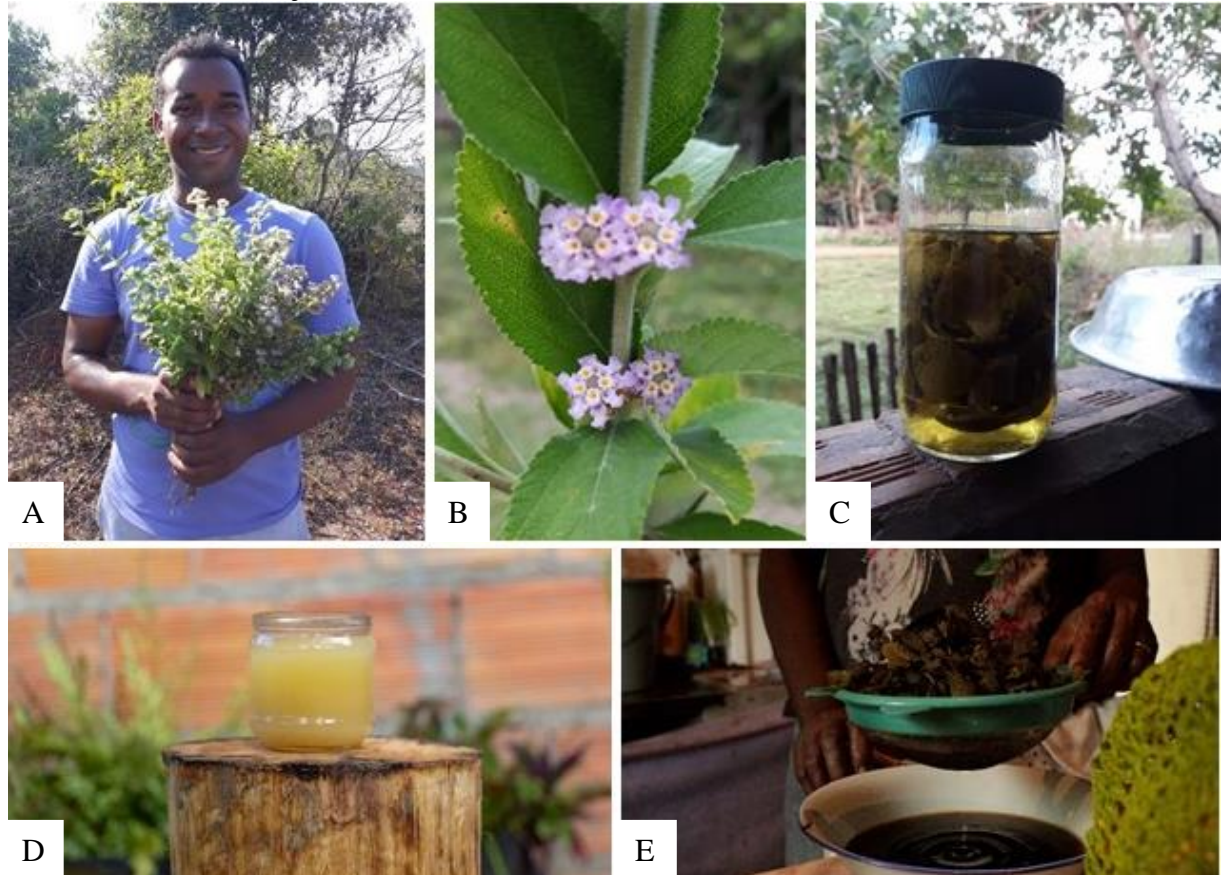
O consumo das plantas alimentícias como suco está relacionado à expressiva quantidade de frutíferas e a facilidade de preparo devido aos poucos ingredientes a serem adicionados na mistura. Das plantas utilizadas na forma de chá foram incluídas no inventário alimentício apenas aquelas de sabor considerado agradável pelos parceiros. Essa decisão contribuiu para o representativo número de etnoespécies alimentícias/medicinais utilizadas na forma de chá, destacando-se como a quinta forma de consumo mais mencionada (Figura 18).

Visto que, para o preparo dos chás são utilizadas as folhas ou as cascas do caule e, dos sucos os frutos, a forma de consumo e as partes utilizadas constituem-se variáveis diretamente proporcionais (ver as Figuras 16 e 18). Em vista disso, tomamos posse desses dados correspondentes para evidenciar a aptidão das plantas alimentícias para fins medicinais, dada à regularidade de consumo na forma de chá durante o café da manhã, lanche da tarde ou após o jantar e, na forma de suco durante as refeições diárias.

A quantidade de plantas consumidas nas demais formas de bebidas foi menos expressiva, mas vale frisar que as etnoespécies coco e salva do Marajó, utilizadas respectivamente como água e licor, estão entre as mais citadas pelos parceiros (Apêndice D).

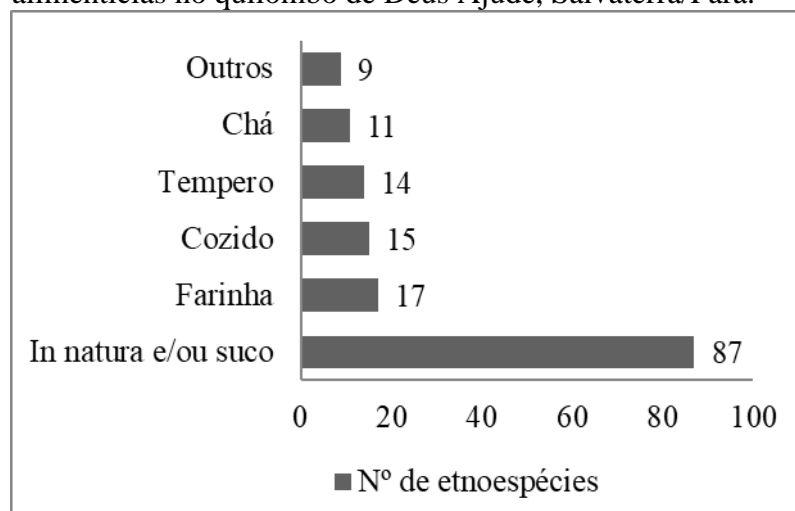
As frutas das espécies consumidas como vinho: açáí, açáí branco, bacaba, miriti (*Oenocarpus bacaba* Mart.) e mucajá (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. Ex Mart.), não foram enquadradas na categoria bebida, mesmo sendo ingeridas na forma líquida. A categorização de consumo dessas espécies como vinho é resultante da maneira como são consumidas, pois, ao receberem o acréscimo da farinha d'água o vinho torna-se um pirão passando da forma líquida para pastosa, além do mais, para os quilombolas o vinho está para além de uma bebida que acompanha as refeições, ao passo que exerce a função de prato principal junto a uma proteína animal.

Figura 17 – Diversidade de plantas utilizadas no preparo de bebidas no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/Pa. A) Quilombola de Deus Ajude coletando ramos de salva do Marajó para o preparo de licor; B) Erva cidreira consumida como chá; C) Cascas de tangerina em infusão utilizadas no preparo de licor; D) Macaco, bebida fermentada da mandioca; E) Preparo do licor de salva do Marajó.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019. Acervo: Sueyla Malcher e Igor Silva.

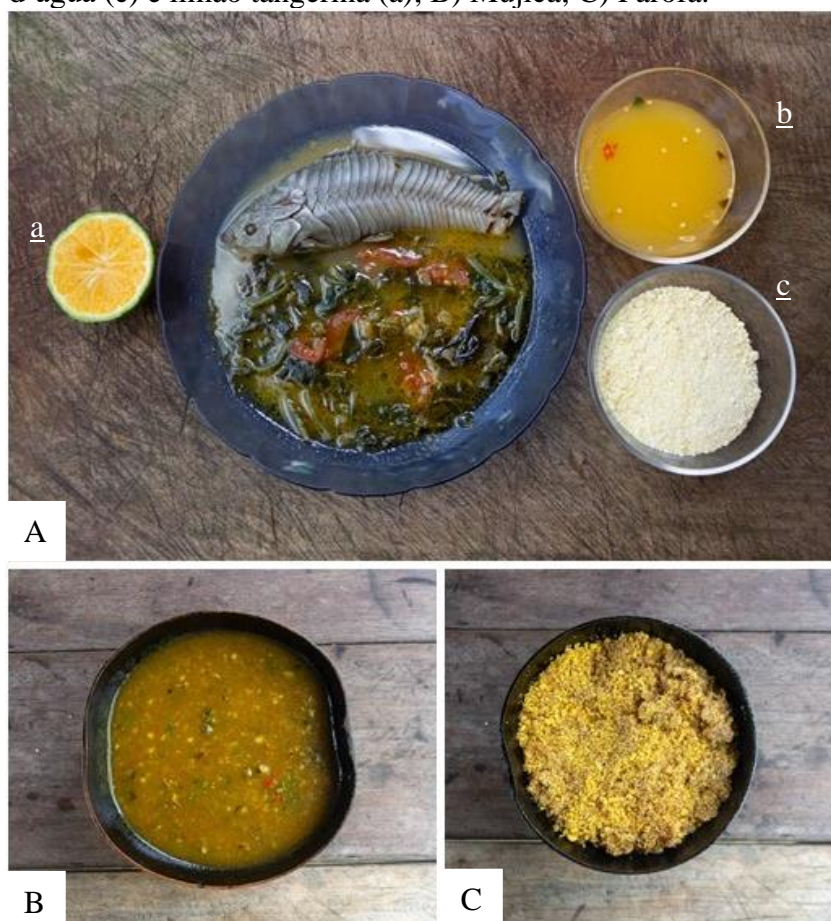
Figura 18 – As principais formas de uso das plantas alimentícias no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

A farinha é a segunda forma de consumo mais relatada, da mesma forma que os derivados da mandioca estão entre os preparos mais costumeiros, assumindo um papel de destaque na alimentação dos quilombolas (ver Figura 18). A prática da roça de mandioca viabiliza às famílias autonomia alimentar, à medida que diversas comidas culturalmente adequadas são dela derivadas: a maniçoba, mingau de crueira, cação, caribé, tucupi, bolos, goma, tapioca, farofa, beiju, mujica, macaco e tiborna (bebidas fermentadas) (ver Figura 19).

Figura 19 – Algumas comidas derivadas da mandioca. A) Tamoatá no tucupi temperado com folhas de jambú e de acompanhamento o molho de pimenta malagueta (b), farinha d'água (c) e limão tangerina (a); B) Mujica; C) Farofa.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019. Acervo: Igor Silva.

A terceira forma de uso mais comum foi a cozida, essa categoria está representada por vegetais que necessitam de cozimento para só após serem consumidos (ver Figura 18). Entre as etnoespécies estão o arroz e feijão, componentes constituintes do prato mais rotineiro na alimentação brasileira. Do mesmo modo, alguns legumes e verduras: maxixe, jerimum (*Cucurbita* sp.), quiabo (*Abelmoschus esculentus* L.) e couve (*Brassica olerifera* Moench)

utilizados em cozidos de carne, no feijão ou como refogados. A fruta-pão (*Artocarpus altilis* (S. Parkinson) Fosb.) e o piquiá (*Caryocar villosum* (Aubl.) Pers.) são frutíferas representativas dessa categoria, e, no qual o consumo é acompanhado geralmente por um café quentinho ou uma boa farinha de mandioca durante a primeira refeição do dia ou no lanche da tarde.

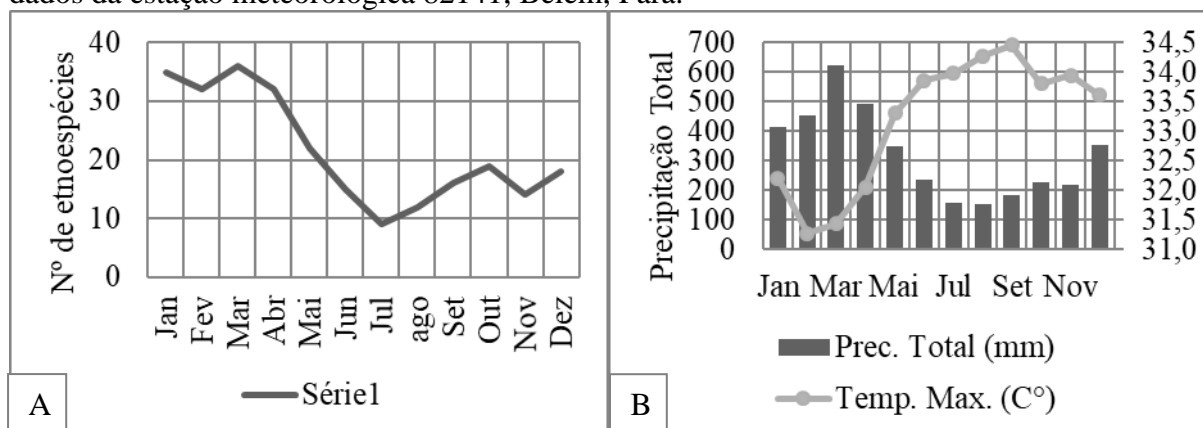
Figura 20 – Os temperos típicos das comidas no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA. A) Ingredientes utilizados no preparo da caldeirada. a: tucupi; b: alfavaca; c: chicória; d: jambú; e: pimenta; B) Pimenta malagueta utilizada no preparo de molhos; C) Jambú.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019. Acervo: Sueyla Malcher e Igor Silva.

Dois fatores naturais de relevância à disponibilidade das plantas alimentícias são a sazonalidade amazônica e a fenologia das frutíferas consumidas. Para melhor visualizarmos essa dinâmica ao longo do ano, construímos duas figuras: uma com os dados de fenologia das frutíferas produtivas, apenas, em uma das estações do ano, de acordo, com a literatura consultada e os dados coletados em campo (SHANLEY, MEDINA, 2005; CAVALCANTE, 2010) (ver Figura 21A); e uma com os dados de precipitação e temperatura fornecidos pelo INMET (Instituto Nacional de Meteorologia), estação meteorológica 82141, Belém, Pará (ver Figura 21B).

Figura 21 – A) Fenologia das espécies frutíferas consumidas pelos quilombolas de Deus Ajude, Salvaterra/PA; B) Precipitação e temperatura média mensal no ano de 2019, segundo dados da estação meteorológica 82141, Belém, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019; Shanley, Medina (2005); Calvacante (2010); INMET (2019).

A partir destes dados, observamos que os meses de maior precipitação coincidem com uma maior disponibilidade de etnoespécies em frutificação (dezembro-maio) (CHAVES, 2016; MACHADO, KINUPP, 2020) o que reflete na dinâmica alimentar da comunidade quilombola, sobretudo, aquela relacionada ao consumo de frutos provenientes do extrativismo. Durante o período de chuvas, as espécies bacaba, tucumã, bacuri e ingá cipó ganham destaque, enquanto no verão o açaí, caju e manga estão entre as mais representativas. Apesar da flutuação na disponibilidade das frutas, em todos os meses do ano há alguma frutífera em produção e disponível ao consumo ou venda do excedente, tal fato também pode justificar a forma de consumo *in natura* como o mais recorrente, já que as frutas são geralmente assim consumidas. Isto posto, consideramos que a alimentação em Deus Ajude segue um calendário que é ditado pela própria natureza, atestando a existência de um rico conhecimento da comunidade sobre o ambiente que os circundam e uma relação entre natureza-quilombo que respeita o ciclo natural da vida.

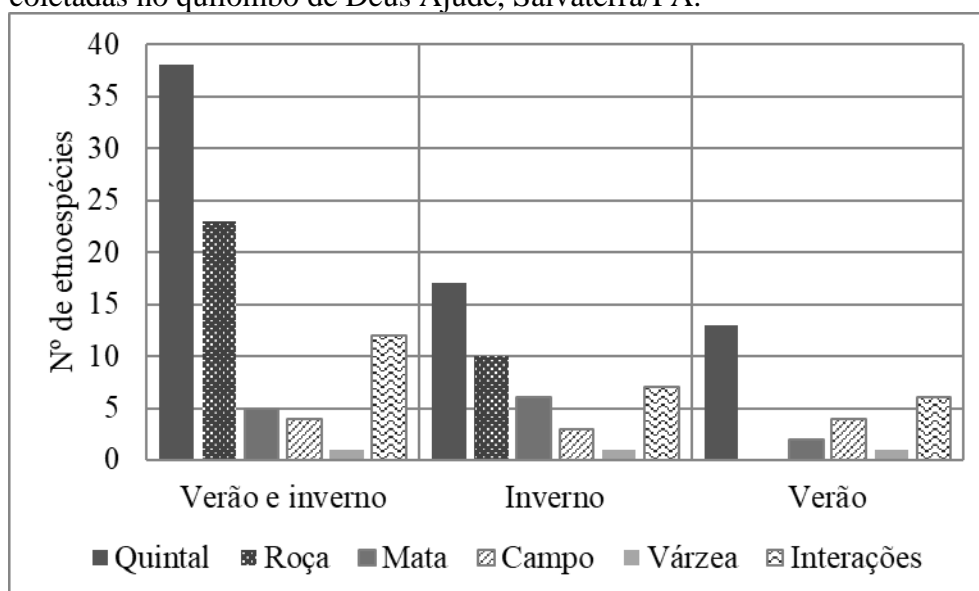
O regime de chuvas impõe às famílias a criação de estratégias para a manutenção da alimentação. Durante os maiores volumes de águas, os quilombolas passam a desempenhar de forma mais regular a coleta e venda do bacuri em fruto ou em polpa, bem como programam o plantio das roças para esse período. Essa estratégia é resultado da diminuição da pesca, uma das principais atividades produtivas constituintes de renda, devido ao período de defeso e aumento dos volumes dos rios. Enquanto isso, durante o período seco, a atividade produtiva volta-se sobretudo à coleta do açaí e ao extrativismo da pesca. Vale frisar que as estratégias desenvolvidas são geridas pelo conhecimento tradicional, adquirido durante as gerações,

fundamentado no uso dos recursos naturais em proveito da vida. Tal como as plantas respondem às limitações do ambiente, os quilombolas desenvolvem suas adaptações.

Em Deus Ajude, a maioria das etnoespécies, ao todo 83, são produtivas no inverno e verão, tal valor é representado principalmente por espécies manejadas no quintal e na roça, especialmente pela mandioca, *Cocos* e *Citrus* (ver Figura 22). Logo, estes dois ambientes independem da sazonalidade para o contínuo fornecimento de alimentos às famílias. Isto posto, os manejos mais intensos do quintal e roça, como a rega das espécies no período seco e o plantio de etnovarietades adaptadas à seca, são alguns dos fatores que viabilizam a produtividade das plantas durante as duas estações do ano.

As plantas produtivas durante o inverno (44 etnoespécies) seguem um padrão similar de distribuição aos das plantas disponíveis no inverno e verão (ver Figura 22). Contudo, as matas, durante o inverno, destacam-se pelo leve aumento no número de etnoespécies úteis à alimentação, como é o caso da bacaba. Os campos, apesar de demonstrarem uma relativa diminuição na quantidade de plantas alimentícias, são ambientes ricos em espécies nativas de bacurizeiros e tucumãzeiros, e estas são produtivas justamente durante o inverno amazônico.

Figura 22 – Relação entre a sazonalidade amazônica e a safra das plantas alimentícias, levando em consideração os ambientes onde são cultivadas ou coletadas no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

O verão é a estação com o menor número de plantas alimentícias em produção (26 etnoespécies), sendo os ambientes do quintal e do campo, os principais mantenedores dos vegetais utilizados como alimento, enquanto isso, nenhuma espécie é vinculada ao ambiente

de roça (ver Figura 22). Essa inexistente contribuição, relaciona-se ao período de preparo do terreno para o plantio do novo roçado, ou ainda, pelo direcionamento das atividades à pescaria e extrativismo do açáí.

Essa influência natural da sazonalidade sobre a alimentação também foi explorada em variados trabalhos com comunidades tradicionais da Amazônia (ADAMS *et al.*, 2005; MURRIETA *et al.*, 2008; CHAVES, 2016; RIVERA, 2017; MACHADO, KINUPP, 2020). Nesta pesquisa em específico os dados indicam que, apesar da crescente utilização de alimentos industrializados durante os momentos de maior instabilidade alimentar, a agrobiodiversidade de espécies nativas ou adaptadas ao ambiente amazônico são cruciais à segurança e autonomia alimentar do quilombo.

7.2.2 Índice de saliência cognitiva das plantas alimentícias

O ISC demonstrou que, das 153 etnoespécies inventariadas, as 20 mais salientes são recorrentes nos diferentes ambientes que compõem o quilombo: campo, mata, quintal, roça e várzea (ver Tabela 4). Contudo, pouco mais da metade (55%) são plantas recorrentes nos quintais, 35% são provenientes do extrativismo e apenas 10% são dos ambientes de roça. Tais resultados contribuem para afirmar que os quintais são ambientes estratégicos para a manutenção da alimentação das unidades familiares.

Entre as etnoespécies do quintal, o coco é a terceira com o maior ISC (0,734), seu destaque como uma das espécies de maior importância na alimentação deve-se a sua versatilidade de uso, produtividade independente da sazonalidade amazônica, perenidade e abundância nos quintais e áreas comuns dentro do espaço habitado. Assim como o coco, o caju (0,533), a goiaba (0,525), a graviola (0,511) e o abacate (0,0,388) são plantas alimentícias versáteis na culinária quilombola, visto que o consumo ocorre na forma *in natura* ou, ainda, como suco, mingau, *chopp*, chá, óleo, doce, licor etc. Para Cruz *et al.* (2014) há uma correlação positiva entre o conhecimento das plantas comestíveis e os seus múltiplos usos, isso explicaria os altos valores de ISC. Ademais, todas as etnoespécies do quintal que apresentaram um significativo ISC são frutíferas perenes, o que nos revela, mais uma vez, o valor das frutíferas na alimentação e dos quintais como espaço mantenedores da agrobiodiversidade de plantas alimentícias.

TABELA 4. Lista em ordem decrescente das 20 etnoespécies alimentícias com os maiores Índices de Saliência Cognitiva (ISC) da comunidade quilombola de Deus Ajude, Salvaterra/PA. Legenda: Org= origem; Pro= procedência; Fr= frequência (%); cul= cultivada; nat= nativa; ntu= naturalizada; c= campo; m= mata; q= quintal; r= roça; v= várzea; ag= água; bo= bolo; ce= creme; cc= cocada; ch= chá; cp= chopp; cz= cozido; do= doce; go= goiabada; le= leite; li= licor; mi= mingau; na= in natura; ol= óleo; pa= paçoca; su= suco; vi= vinho.

Nome científico	Etnoespécie	Org	Pro	Uso	Fr	Rank	ISC
<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	Açaí	nat	v	na, vi	100	1,13	0,958
<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.	Bacaba	nat	m	na, vi, mi	100	2	0,894
<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco	ntu	q	na, cp, mi, cc, ol, ag, le	87,5	4,86	0,734
<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.	Tucumã	nat	c	na, su, ol	87,5	2,43	0,659
<i>Platonia insignis</i> Mart.	Bacuri	nat	c	na, su, ce, cp, do	75	2,33	0,651
<i>Cucumis anguria</i> L.	Maxixe	nat	r	cz	87,5	4,57	0,619
<i>Attalea maripa</i> (Aubl.) Mart.	Inajá	nat	m	na, cz, mi	71,4	2,4	0,586
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	Laranja	ntu	q	na, su, ch	75	8,17	0,557
<i>Hyptis crenata</i> Pohl ex Benth.	Salva do Marajó	nat	c	ch, li	75	2,67	0,55
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Caju	nat	q	na, su, li, ce, pa, do	87,5	12,7	0,533
<i>Psidium guajava</i> L.	Goiaba vermelha	ntu	q	na, su, do, go, ch	87,5	12,3	0,525
<i>Annona muricata</i> L.	Graviola	cul	q	na, su, ce, cp, ch,	75	8,83	0,511
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill	Abacaxi	nat	r	na, su, bo, cp, do, ce	62,5	2,4	0,462
<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	Ameixa	ntu	q	na, su, ch	62,5	8,8	0,453
<i>Inga edulis</i> Mart.	Ingá cipó	nat	q	na	75	14	0,44
<i>Mangifera indica</i> L.	Manga	cul	q	na, su	75	11,2	0,436
<i>Musa paradisiaca</i> L.	Banana	cul	q	na, su	75	15,3	0,414
<i>Persea americana</i> Mill.	Abacate	ntu	q	na, su, cp, ch	62,5	12,8	0,388
<i>Malpighia glabra</i> L.	Acerola	cul	q	na, su, cp	62,5	12,6	0,385
<i>Bactris maraja</i> Mart.	Marajá	nat	v	na	75	2,33	0,385

Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

Apesar da relevância dos quintais para a alimentação, é nos ambientes propícios ao extrativismo, várzea, mata e campo onde se encontram as etnoespécies com os maiores ISC. Entre elas, o açaí é a que apresenta o maior ISC (0,958), seguido da bacaba (0,894). Os frutos dessas palmeiras são consumidos na forma de vinho acrescido de farinha de mandioca e na

companhia de uma proteína animal. Para as populações amazônicas, o açaí tal qual a bacaba representam muito mais que alimentos ricos em energia e gorduras (PESCE, 2009; CAVALCANTE, 2010), seus valores são culturais e imensuráveis para as famílias, são o que DaMatta (1986, p. 36-37) denomina como comida “tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” e estabelecadora de uma identidade grupal. Além disso, o açaí é comercializado com facilidade nas feiras de Salvaterra e Belém, estabelecendo-se como uma das principais atividades produtivas complementares à renda durante o período de verão.

Em relação às outras espécies provenientes do extrativismo e detentoras de altos valores de ISC, o tucumã, bacuri, inajá e marajá são frutíferas consumidas, de modo geral, na forma *in natura* e estão sujeitas a sazonalidade. Já a salva do Marajó é consumida como licor ou chá e as folhas são a parte do vegetal útil ao preparo do alimento, sendo assim classificada como uma planta disponível ao longo do ano.

Das espécies mais salientes oriundas da roça, o maxixe (0,619) destaca-se pelo apreciado sabor que agrega ao feijão, cozidão, frango guisado ou às caldeiradas de peixe, enquanto o ISC do abacaxi (0,462) é relacionado ao cultivo em expansão na comunidade, e, assim, cognitivamente relevante pela oportunidade de venda externa e poder de compra de produtos industrializados.

A mandioca, o arroz e o feijão, mesmo não sendo uma das plantas mais salientes cognitivamente são amplamente consumidas nas refeições diárias de todas as famílias quilombolas, até mesmo para aquelas que não as cultivam. Logo, o não cultivo pode ser uma das causas para as baixas citações das espécies nas listas livres e, conseqüentemente, valores mais próximos do zero para os índices de saliência. No mais, o amplo cultivo de abacaxi em detrimento da mandioca provocou o abandono do cultivo de espécies alimentícias comuns nas “roças de antigamente”, tornando-as cognitivamente menos relevantes. Shanley e Rosa (2005) consideram que, quando as comunidades tradicionais passam por mudanças ambientais ou econômicas, os conhecimentos etnobotânicos considerados essenciais no passado não transitam entre as gerações futuras. Por conseqüência, há um aumento na dependência de produtos externos ao quilombo, perdas de sementes crioulas e erosão no conhecimento tradicional, já que a transmissão de conhecimento foi interrompida.

Ao direcionarmos a análise às etnoespécies com os menores ISC, percebemos que metade são Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) (KINUPP, LORENZI, 2014), mencionadas nas listas livres acompanhadas de triviais comentários do tipo: “é comida de passarinho”, “isso é planta do mato”, “a gente dá pros porcos, mas tem gente que come” etc.

(ver Tabela 5). A depreciação atribuída às PANC as tornaram cognitivamente irrelevantes ao consumo, bem como suas utilidades como alimento desconhecidas pela maioria dos parceiros entrevistados. Um exemplo é o cipó de cobra (etnoespécie não identificada) utilizado pelos antigos como café e chá, mas que, nos dias atuais, é pouco consumido devido a sua substituição pelo café comprado. A sua citação na lista livre ocorreu porque um dos parceiros tinha registrado na sua memória afetiva a imagem da mãe pilando as sementes do cipó, para fazer o pó do café. Contudo, mesmo existindo o conhecimento das propriedades alimentícias, o seu consumo é irrisório, desse modo, o conhecimento tradicional nem sempre se associa ao consumo (CRUZ *et al.*, 2014; MACHADO, KINUPP, 2020).

Contudo, como o conhecimento tradicional se faz na prática cotidiana, por um aprendizado que é construído pela perspicácia do olhar curioso do aprendiz, assim como pela sua paciência em ouvir os ensinamentos dos mais velhos (DIEGUES, 2004), a sua perpetuação ocorre no saber fazer, na vivência em comunidade e na manutenção das práticas tradicionais. Como efeito, a falta de preparo e o não consumo de determinadas plantas alimentícias, a longo prazo, ocasionam perdas no conhecimento tradicional.

Ao nos referirmos à questão alimentar, é notório a substituição de alguns dos conhecimentos herdados relacionados ao preparo das comidas: café de cipó de cobra, vinho do tucumã fervido para conservar carnes, pilagem de arroz cultivado na várzea etc., por um “desconhecimento” comprado na mercearia. Ou seja, a introdução de alimentos industrializados na comunidade quilombola, assim como o status atrelado ao seu consumo, a ampliação da roça de abacaxi com destino à venda e o acesso aos programas sociais de renda, tornam o café do cipó de cobra depreciativo e marginalizado, consumido só em caso de escassez de outro recurso que o substitua. Em adição, este quadro favorece a ampliação das roças de abacaxi, motivado pela necessidade do aumento da renda e poder aquisitivo.

A opção em considerarmos na análise do ISC as espécies e suas variedades acabou por influenciar em menores saliências para banana, mandioca, limão e coco, citadas por apenas 12,5% dos parceiros (ver Tabela 5). As plantas que tradicionalmente eram cultivadas nas roças/quintais, mas que hoje em dia são compradas nos mercados, como: batata (0,034), batata doce (0,034) e pimentão (0,037), também apresentaram valores baixos de ISC.

O mastruz (*Dysphania ambrosioides* (L.) Mosyakin & Clemants) está entre as etnoespécies menos salientes (ver Tabela 5), sua utilidade na medicina tradicional como expectorante natural tornou seu uso na alimentação irrisório. Contudo, apesar do pouco apreço como alimento, sua menção na lista livre foi atrelada à preferência alimentar de um dos parceiros entrevistados, na forma de suco misturado com leite bovino e às recordações das

memórias afetivas da infância, quando sua mãe preparava o leite com mastruz para evitar resfriados e bronquites.

TABELA 5. Lista em ordem crescente das 20 etnoespécies alimentícias com os menores Índices de Saliência Cognitiva (ISC) da comunidade quilombola de Deus Ajude, Salvaterra/PA. Legenda: Org= origem; Pro= procedência; Fr= frequência (%); cul= cultivada; nat= nativa; ntu= naturalizada; c= campo; m= mata; q= quintal; r= roça; ag= água; be= beiju; cf= café; ch= chá; cr= crueira; cz= cozido; fa= farinha; ma= maniçoba; na= in natura; su= suco; ta= tapioca; te= tempero, tu= tucupi.

Nome científico	Etnoespécie	Org	Pro	Uso	Fr	Rank	ISC
<i>Annona</i> sp L.	Graviola do mato	nat	c	na, su	12,5	12	0,01
<i>Terminalia catappa</i> L.	Castanhola	ntu	q	na	12,5	46	0,013
Não identificada	Guajuru		m	na	12,5	11	0,013
<i>Inga</i> sp.	Ingá do campo	nat	c	na	12,5	9	0,014
<i>Musa paradisiaca</i> L.	Banana prata	cul	q	na, su	12,5	45	0,015
<i>Musa paradisiaca</i> L.	Banana trezentos	cul	q	na, su	12,5	44	0,018
<i>Musa paradisiaca</i> L.	Banana baixota	cul	q	na, su	12,5	43	0,02
<i>Citrus</i> sp.	Limão cidra	ntu	q	te	12,5	42	0,023
<i>Mentha pulegium</i> L.	Hortelãzinha	ntu	q	ch	12,5	22	0,024
<i>Ficus</i> sp. L	Caxinguba	nat	m	na, ch	12,5	6	0,024
<i>Syzygium samarangense</i> (Blume) Merr. e L.M.Perry	Jambo do mato	cul	m	na	12,5	10	0,026
<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin e Clemants	Mastruz	ntu	q	su	12,5	21	0,029
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	M. guará	nat	r	ta, ma, be, cr, fa, tu	12,5	13	0,031
Não identificada	Maçãzinha		c	na	12,5	10	0,031
Não identificada	Cipó de cobra		q	ch, cf	12,5	21	0,032
<i>Chrysophyllum lucentifolium</i> subsp. Pachycarpum Pires e T. D. Penn.	Guajará	nat	q	na	12,5	26	0,033
<i>Solanum tuberosum</i> L.	Batata	cul	r	cz	12,5	9	0,034
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata roxa	ntu	r	cz	12,5	9	0,034
<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco ouro	ntu	q	na, ag	12,5	37	0,035
<i>Capsicum annum</i> L.	Pimentão	cul	q	te	25	36	0,037

Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

Das espécies menos salientes 12 são exóticas (ver Tabela 5), em contrapartida entre as mais salientes 11 são nativas (ver Tabela 4), portanto, os conhecimentos relacionados às espécies nativas são os mais difundidos entre os quilombos, em detrimento das espécies

exóticas. Bem como, os conhecimentos relacionados à forma de uso e o próprio consumo das espécies alimentícias mais salientes são amplamente conhecidos entre os quilombolas, contrário ao que ocorre com as plantas menos salientes.

7.3 O sistema produtivo de Deus Ajude e a agrobiodiversidade

O sistema produtivo do quilombo Deus Ajude é composto por um conjunto de conhecimentos, saberes, relações, trocas e tradições relacionados ao manejo da natureza e ao cultivo das plantas utilizadas na alimentação, medicina tradicional e rituais religiosos. Essa composição do sistema produtivo é responsável por englobar um rico conhecimento construído ao longo das gerações pela oralidade, observação e aprendizado prático, estando por isso sujeito à inclusão de novos conhecimentos ou a exclusão de conhecimentos ancestrais. Como resultado desse movimento dinâmico do sistema produtivo, a agrobiodiversidade do quilombo é ressignificada a cada nova geração.

Como já mencionamos nas seções 7.1 e 7.2, o sistema produtivo do quilombo é arquitetado conforme a sazonalidade amazônica e seus fatores limitantes e/ou favoráveis ao desenvolvimento das atividades produtivas. Sendo assim, durante o ano, existe uma diversidade de atividades que compõem o sistema produtivo, as quais são instituídas de acordo com cada unidade familiar.

Conforme nossas observações, entrevistas diretas e constituição do inventário botânico (Apêndice D), identificamos ao todo 14 atividades produtivas que podem compor o sistema produtivo na comunidade, a saber: o roçado de mandioca; o roçado de abacaxi; a pesca; a coleta de mariscos; a criação de búfalos, bovinos, suínos e aves; o extrativismo de bacuri, tucumã, açaí, bacaba, piquiá, mangaba, junco, andiroba e muruci; a caça de animais silvestres; a produção de carvão; o artesanato de cestarias; a produção vegetal dos quintais; a produção de farinha, tapioca e tucupi; a venda de plantas medicinais e a prestação de serviços esporádicos nas fazendas e nas roças de abacaxi. A composição do sistema produtivo poderá variar de acordo com os objetivos; tamanho, composição familiar e capacidade de trabalho; meio biofísico, capacidade de investimento etc. No entanto, as atividades de roça, pesca, extrativismo e criação de animais destacam-se como as principais e mais recorrentes entre as unidades familiares.

Sem a pretensão de aprofundarmos as discussões acerca de todas as atividades produtivas, optamos por abordar apenas as características das roças de mandioca e abacaxi e do extrativismo de açaí e bacuri, assim como suas implicações valorativas e excludentes da

agrobiodiversidade vegetal. Decisão esta que foi impregnada ao longo do desenvolvimento da pesquisa de campo pela frequência em que foram mencionadas e são praticadas pelas unidades familiares parceiras da presente pesquisa.

7.3.1 A soberania alimentar ameaçada pelas cercas: diminuição das roças de mandioca e a expansão do cultivo de abacaxi

As roças na comunidade quilombola, tanto as compostas pela mandioca (ver Figura 23C, D), quanto pelo abacaxi (ver Figura 23F, G) ou o consórcio de ambas espécies (ver Figura 23E), seguem o cultivo tradicional itinerante de corte, derruba e queima (ver Figura 23A): prática milenar, na qual a itinerância dos roçados prevê a recuperação das áreas utilizadas na formação das roças por intermédio de períodos intercalados entre pousio e uso do solo; e o corte, a derruba e a queima com a finalidade de adubação o solo, a partir das cinzas da biomassa vegetal queimada, e limpeza da área na qual serão plantadas as espécies agrícolas (PEDROSO JUNIOR *et al.*, 2009; VIANA *et al.*, 2016).

Seguido da limpeza, a área destinada ao roçado é cercada com troncos de árvores para impedir a entrada de animais (porcos, búfalos e gados) e a destruição do roçado. Na confecção das cercas são utilizadas árvores diversas, mas há predominância no uso das palmeiras de tucumã e caranã (*Mauritiella armata* (Mart.) Burret). Sendo esta última espécie a mais requisitada à construção dos cercados em razão da resistência à chuva e ao sol e pela presença de espinhos no seu estipe (ver Figura 24C), característica que ajuda a manter os animais afastados das plantações. Contudo, as palmeiras de caranã, atualmente, são raramente encontradas nas matas e campos próximos às residências e roças, acarretando a necessidade de longas caminhadas à procura da palmeira e a um desgaste maior no trabalho empenhado na construção das cercas.

A diminuição da caranãzeira possui relação direta com a exploração intensa das matas e campos para a formação das roças e a demora na recuperação vegetal, após a exploração do roçado. Tal situação favorece o abandono ou o rearranjo das roças e a migração do quilombola para outras atividades, pois o trabalho no roçado torna-se exaustivo e os custos de formação e manutenção onerosos, já que é necessário a contratação de mão de obra externa a da família e a compra de insumos antes fornecidos pelas matas, situação que também foi observado por Woortmann e Woortmann (1997). Conseqüentemente, as famílias decidem direcionar a força de trabalho para outras atividades remuneradas e, a partir delas, comprar os alimentos antes produzidos nas roças, reduzindo a capacidade produtiva das famílias.

Figura 23 – As roças do quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA. A) Processo de queima da área que será utilizada para formação do roçado; B) Semente estaca de mandioca utilizada na propagação vegetativa; C, D) Roças de mandioca; E) Roça consorciada de mandioca e abacaxi; F, G) Roças de abacaxi.



Fonte: Pesquisa de campos, 2018 e 2019. Acervo: Sueyla Malcher e Victor Leão.

Figura 24 – As cercas que protegem as plantas cultivadas nas roças das invasões dos animais, quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA. A, B) Cercas construídas com troncos de árvores da própria área em que foi plantada a roça; C) Detalhe dos espinhos nos estipes dos caranazeiros.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019. Acervo: Sueyla Malcher e Victor Leão.

Em Deus Ajude, a construção das cercas tornou-se imprescindível à formação dos roçados (ver Figura 24), caso contrário, a atividade produtiva torna-se inviável, em virtude da destruição dos cultivos pela invasão dos animais que comem as raízes, folhas e caules das

mandiocas e os frutos do abacaxi, além de pisotear todo o cultivo. Segundo o relato dos nossos parceiros, a criação dos animais sempre esteve entre as principais fontes de alimento e renda das famílias, exercício amplamente desenvolvido à custa de dois fatores: 1º) o ambiente ao redor do quilombo é formado por campos naturais aptos a fornecerem alimento para os animais sem custos elevados para a manutenção da criação; e 2º) a viabilidade de venda e retorno rápido do que foi investido. Na visão dos criadores, os animais são uma poupança rentável e segura, que na precisão de um dinheiro urgente recorrem à venda da criação.

Além das características acima mencionadas, o aumento das famílias e a necessidade de manutenção da vida contribuíram para a crescente criação dos animais de forma extensiva na comunidade. Logo, o número elevado dos rebanhos passou a ocasionar transtornos aos donos dos roçados, já que a entrada dos animais em áreas destinadas à produção vegetal, como: quintais e roças, fugiu do controle de seus criadores. Em tempos passados, quando a comunidade era composta por um número menor de famílias, tal situação não ocasionava danos aos cultivos vegetais e, por esta razão, tanto as roças quanto os quintais eram mais diversificados e com a produção destinada essencialmente a alimentação da unidade familiar.

Essa relação entre um passado de farturas e um futuro limitado norteou a maioria das entrevistas, visto que os parceiros faziam questão de deixar claro, que “as roças em Deus Ajude nem sempre foram assim”: cercadas e com predominância do cultivo de abacaxi. Antigamente, todas as famílias tinham roça de mandioca e produziam farinha, bem como, nas entre linhas do cultivo eram plantadas diversas espécies vegetais, a saber: milho, arroz, maxixe, jerimum, melancia, quiabo, vinagreira etc. (ver Tabela 6), todas com destino à alimentação das famílias e à socialização com os vizinhos e parentes. A venda, até então, era impensável, ao invés disso existia uma grande partilha entre todos, aquele que tinha farinha compartilhava com o vizinho que tinha chegado da pescaria, que compartilhava com o que tinha caçado um tatu e assim por diante. Deste modo, construía-se uma rede de sociabilidade entre os quilombolas por meio da troca e mediante o entendimento que a ajuda entre eles promovia a continuidade e permanência da comunidade. Portanto, as roças de mandioca não eram apenas sinônimo de diversidade produtiva, segurança e autonomia alimentar, mas também representavam o fortalecimento das relações sociais do grupo.

No entanto, a diminuição progressiva das roças de mandioca, nos “tempos presentes”, acarretam reduções na agrobiodiversidade cultivada dos roçados, como é demonstrado na tabela 6. Se cultivos importantes para a alimentação das unidades familiares, como o feijão, arroz, café e milho antes eram plantados e beneficiados na comunidade, agora estes passam a ser comprados em supermercados de Salvaterra ou nos comércios localizados no próprio

quilombo, algo similar também foi observado por Nascimento e Guerra (2016) em um quilombo de Abaetetuba/PA. Isto posto, a produção agrícola e, conseqüentemente, a alimentação das famílias, que em tempos passados eram autônomas e diversificadas, passaram a sofrer com as instabilidades do mercado e com a redução da diversidade vegetal plantada em seus roçados.

TABELA 6. Agrobiodiversidade de plantas cultivadas nas roças da comunidade quilombola de Deus Ajude, Salvaterra/PA, nos tempos passados e nos dias atuais.

Etnoespécie	Nome científico	Passado	Presente
Abacaxi	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill		X
Macaxeira	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	X	X
Mandioca	“	X	X
Maxixe	<i>Cucumis anguria</i> L.	X	X
Jerimum	<i>Cucurbita</i> sp.	X	X
Café	<i>Coffee</i> sp.	X	
Arroz	<i>Oryza sativa</i> L.	X	
Feijão	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	X	
Melancia	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. e Nakai	X	X
Milho	<i>Zea mays</i> L.	X	
Quiabo	<i>Abelmoschus esculentus</i> L.	X	X
Pimenta de cheiro	<i>Capsium chinense</i> Jacq.	X	
Maxixão	<i>Cyclanthera pedata</i> (L.) Schrad.	X	
Melão	<i>Cucumis melo</i> L.	X	
Alface	<i>Lactuca</i> sp. L.	X	
Cheiro verde	<i>Coriandrum sativum</i> L.	X	
Batata	<i>Solanum tuberosum</i> L.	X	
Batata roxa	<i>Ipomoea batatas</i> (L) Lam.	X	
Couve	<i>Brassica oleifera</i> Moench	X	

Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

Para além da agrobiodiversidade de espécies cultivadas, as roças de mandioca geram diversidade intraespecífica da espécie *Manihot esculenta* Crantz (ver as etnovarietades de mandioca na Tabela 7) o que, conseqüentemente, aumenta a estabilidade da produção agrícola, visto que, em ocorrência de pragas, doenças ou mudanças climáticas, a variabilidade genética proporcionará uma ruptura no ciclo dos patógenos e aumentará as chances de adaptação aos fatores abióticos, o que por sua vez, assegurará a produtividade agrícola. Entretanto, no quilombo, conforme observamos, essa condição encontra-se ameaçada, pois do total de 48 famílias apenas 7 ainda cultivam roças de mandioca, quiçá mantém a sua variedade interespecífica.

As espécies de milho, feijão e jerimum cultivadas nas roças dos “tempos passados” (ver Tabela 6) possivelmente eram compostas por variedades intraespecíficas. No entanto,

nenhuma etnovarietade referente a estes cultivos foram recordadas pelos parceiros durante a constituição do inventário etnobotânico (ver Apêndice D) e muito menos são cultivadas. Desse modo, as circunstâncias nos conduzem a pressuposição da ocorrência de perdas diacrônicas na agrobiodiversidade dos roçados, pois, conforme observado por Casas e Vallejo (2019) danos como estes não afetam apenas os sistemas produtivos, mas sim toda uma sociedade, suas relações com a natureza e a continuidade das tradições culturais.

Para amenizar essa fragilidade na agrobiodiversidade cultivada percebida no quilombo de Deus Ajude, caberiam ações governamentais voltadas à promoção da valorização e proteção *on farm* da agrobiodiversidade (SANTILLI, 2012), a fim de, assim, assegurar a continuidade do conhecimento e saberes locais associados ao manejo dos recursos naturais. Bem como ações comunitárias a nível local que promovessem a troca e salvaguardas das sementes entre as comunidades quilombolas.

TABELA 7. Etnovarietade de *Manihot esculenta* Crantz cultivadas nas roças do quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA.

Etnovarietades de <i>Manihot esculenta</i> Crantz		
Brava		Mansa
Variedade branca	Variedade amarela	
Mandioca	Jarité	Macaxeira
Açaizinho	Pacajá	Macaxeira pretinha
Areia	Paraíba	
Cachorrinho	Folha fina	
Folha fina	Tareza	
Guará	Tucumãzinha	
Missara		
Pacuí		
Paimané		
Rajadinha		
Zolhuda		

Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

A formação das roças por intermédio dos mutirões também foi uma mudança no modo tradicional de cultivo dos roçados. A ação social era convocada para limpeza e construção das cercas para os roçados de uma determinada família ou para formação de roças comunitárias, na qual todos os processos, desde a escolha da área, até a colheita da produção, eram realizados no coletivo. Como pode ser observado no relato do parceiro, abaixo:

Antigamente as pessoas roçavam no coletivo. A roça tinha um sistema onde as pessoas trabalhavam na coletividade, faziam mutirão pra ir roçar, pra cercar, pra limpar, plantar e colher. E aí as pessoas plantavam só a mandioca,

o milho, o maxixe, a melancia, o jerimum [ainda não cultivavam o abacaxi]. Hoje, além deles não plantarem a roça de mandioca, quando plantam é bem pouquinho. Tudo é pago, pra cercar, limpar, plantar. Então assim, mudou totalmente o sistema de roça, saiu totalmente da forma coletiva, passou muito para forma individual e capitalista, porque tu tem que ter o capital pra poder pagar as pessoas para trabalharem (quilombola João, 26 anos, 2019).

Observamos, pois, uma reconfiguração das roças. O que antes era uma ação coletiva, via convocação de mutirões, hoje é uma atividade particular a cada unidade familiar. Se em tempos passados, o serviço prestado com os mutirões era uma ajuda ao conhecido que necessitava, hoje qualquer serviço externo à força de trabalho da unidade familiar é remunerado ou negociado em troca de favores. Dessa forma, nota-se que, aos poucos, a coletividade cedeu espaço ao individualismo regido pelo capital. Estaríamos, então, diante de uma transformação no modo de vida dessa comunidade quilombola, similar ao observado por Antonio Candido em “Os parceiros do rio Bonito” (2017), que descreve a transformação da cultura tradicional do caipira pela racionalização de Weber e à alienação causada pelo capitalismo, segundo Marx.

Sendo assim, a sociabilidade entre os quilombolas promovida pelos mutirões aos poucos é esquecida, bem como todo o conhecimento e tradição cultural atrelado a essa prática ancestral. Como relataram os parceiros da comunidade os mutirões caracterizavam-se como um grande encontro gerador de reciprocidade entre a família convocatória da ajuda (dona do mutirão) e os convidados (conhecidos, vizinhos, compadres e parentes), pois quando estes partilhavam seu trabalho, a família beneficiada ficava comprometida em retribuir a ajuda prestada. Ademais, os mutirões proporcionavam trocas de material propagativo (sementes e mudas) e o intercâmbio de informações, situações estas que, ao nosso entendimento, contribuíam ao enriquecimento da agrobiodiversidade cultivada nos roçados.

É provável que uma série de circunstâncias tenham motivado o abandono dos mutirões, mas como é apontado pelo parceiro João, as influências dos hábitos de consumo urbano aparecem como marcador dessas mudanças, afinal o valor monetário passa a ser essencial para as relações no quilombo, minando as ações associativas. Como explicou João: “com o acesso à cidade, o povo teve acesso, também, a outros tipos de alimentos, já não originários da agricultura familiar, por exemplo, como produtos embutidos e enlatados. Com isso, surgiu a necessidade de garantir o recurso financeiro para compra desses alimentos” (quilombola João, 26 anos, 2019). Essa percepção empírica do parceiro foi atestada por Antonio Candido (2017) ao descrever que a crescente urbanização das cidades é sentida nas comunidades rurais pelas transformações impostas aos hábitos de consumo, pois, junto com a

modernização do meio urbano, adentra nas comunidades tradicionais bens de consumos, antes inexistentes na vida dos quilombos. Com efeito, cria-se a necessidade em consumi-los e a exigência do aumento da renda mensal das famílias para compra desses alimentos. Deste modo, a economia particular com base na manutenção da vida, tende a se aproximar da economia moderna das cidades, acarretando uma maior dependência dos fatores externos ao quilombo, forçando o quilombola a converter seu trabalho em capital (CANDIDO, 2017).

Diante destas alterações nas relações de trabalho e comércio, relatadas pelos parceiros, o sistema produtivo no quilombo, anteriormente direcionado as culturas de consumo da família, agora desenvolve-se sob novos arranjos produtivos ao incluir no seu calendário agrícola espécies de valor comercial e com viabilidades de vendas a intermediários, como é o caso do abacaxi. Os agricultores incentivados pela possibilidade de negociarem a produção com atravessadores sem saírem do quilombo tendem a expandir o cultivo da cultura nas suas roças. Essa suposta facilidade de venda é entendida por boa parte das famílias como uma negociação oportuna ao aumento do seu poder aquisitivo, permitindo-lhes adquirir bens de consumo e alimentos, não mais cultivados como arroz e feijão, bem como demais industrializados.

Somam-se à ampliação do cultivo de abacaxi no quilombo: as adversidades na implementação das roças de mandioca devido a penosidade na construção dos cercados; as invasões dos animais e o já referido abandono dos mutirões. Ao quilombola, encurralado frente a tais dificuldades, a venda do abacaxi apresenta-se como uma opção encontrada por algumas das unidades familiares para assegurar a manutenção da vida e reprodução social.

Embora, a princípio, a produção de abacaxi pareça vantajosa a curto prazo, existe um custo econômico, ambiental e cultural exigido pelo investimento, os quais elencamos a seguir: venda para atravessadores; aumento do desmatamento e demora na recuperação florestal; e diminuição nas espécies cultivadas.

1) Em virtude da dificuldade em transportar a produção aos centros urbanos e as incertezas de venda aos atacadistas e consumidores varejistas, os agricultores encaram a negociação com os atravessadores como proveitosa, ainda que sejam obrigados a negociarem os frutos a preços baixos, com variações no valor de compra entre R\$ 0,50 \approx 2,50 (unid.), a depender da safra e estação do ano. Esse valor pago pelos frutos até poderá representar ao final do ciclo produtivo uma boa soma em dividendos (R\$ 1.282,00 \approx 6.410,00)¹⁴. Mas, ao subtrairmos os custos da produção (adubação= 42,00; herbicida= 64,10; carboreto de cálcio=

¹⁴ Valores ganhos correspondentes a uma tarefa (25m x 25m), com espaçamento de 0,9m x 0,4m x 0,3m,2 e com perdas produtivas de 20%.

54,48; limpeza da área 200,00), o valor real recebido estaria sujeito a uma variação de R\$ 921,42 \approx 6049,42, o qual dividido ao longo do ano resultaria em um rendimento mensal de R\$ 76,78 \approx 504,03. Sendo assim, apesar dos aparentes ganhos ao final do ciclo da lavoura, o trabalho familiar dedicado à atividade produtiva não é recompensado e as despesas da unidade familiar com alimentação, vestuário, energia e transporte são comprometidas.

2) O cultivo do abacaxi, ao ser baseado no corte e queima conjuntamente à utilização de agrotóxicos e carbureto de cálcio, segundo os relatos dos parceiros, dificulta a recuperação vegetal e aumenta o tempo de pousio, o que, conseqüentemente, induz a abertura de novas áreas de roça. Por sua vez, as matas ao redor do quilombo tendem a diminuir e, com elas, a agrobiodiversidade das plantas alimentícias e dos animais de caça, como relata um de nossos parceiros: “Aqui no Ajude era muita fartura. Aqui onde é a minha casa, já foi uma mata, era bacaba que se estragava. Agora malmente tem uma ponta de bacabal, porque meu filho não deixa tombar. Aí a caça quase já não vem, porque não tem mata pra atrair ela” (quilombola Marcos, 68 anos). Isto posto, os extensos monocultivos de abacaxi fomentam consecutivas reações nocivas ao meio ambiente, a disponibilidade de recursos naturais e a cultura alimentar, visto que algumas espécies da fauna e flora utilizadas no preparo de comidas passam a ser encontradas com maior dificuldade.

3) A tendência transformativa das roças de mandioca para as de abacaxi, ao reduzirem a diversidade de plantas cultivadas, ocasionam mudanças culturais no quilombo, principalmente aquelas associadas à alimentação. Segundo Casas e Vallejo (2019), a diminuição das etnovariedades de milho modificaram comidas típicas da culinária no México. O mesmo quadro pode acontecer com etnovariedades de mandioca em Deus Ajude e as comidas dela derivadas.

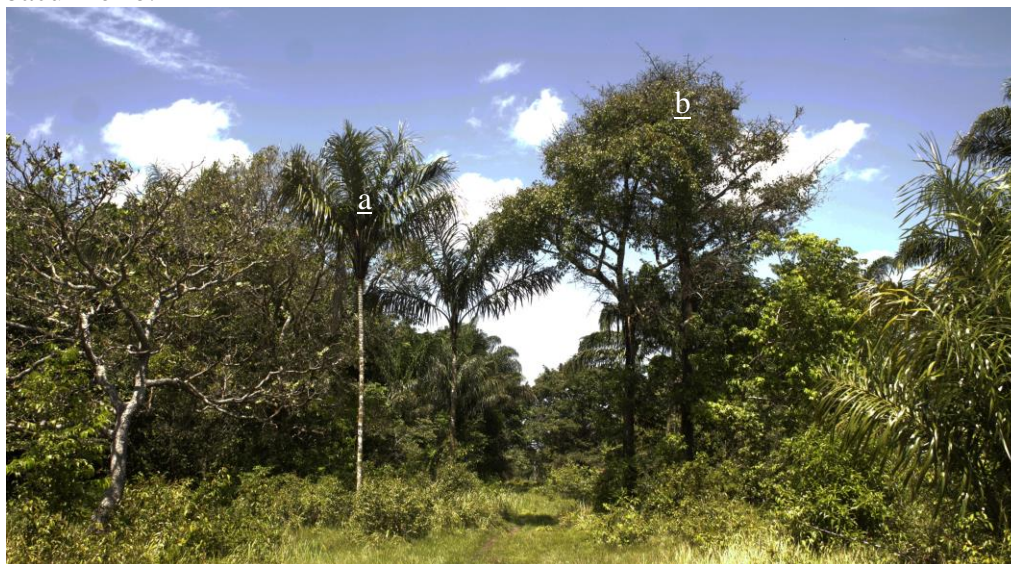
Portanto, mesmo que, por um lado, o monocultivo do abacaxi seja promotor de segurança alimentar por viabilizar poder aquisitivo e junto com ele a possibilidade da compra de alimentos industrializados para assegurar a alimentação da unidade familiar, por outro ele fragiliza a autonomia do quilombola, à medida que este inclina-se a uma homogeneização da produção agrícola e, conseqüentemente, a uma transformação de sua relação não-mercantilizada com a natureza em uma relação mercantil que visa a obtenção de recursos financeiros. Logo, o monocultivo de abacaxi subordina o agricultor à adoção de uma lógica produtiva que desintegra seu sistema produtivo e sua alimentação tradicional. Por esses e outros motivos anteriormente mencionados, a ampliação do cultivo de abacaxi, apesar de parecer aos parceiros uma estratégia de continuidade do quilombo, ocasiona diversos prejuízos culturais e ecológicos para a comunidade de Deus Ajude. O que nos levar a uma

reflexão, será a escolha do cultivo de abacaxi um caminho proveitoso para a comunidade, pensando no horizonte das próximas gerações?

7.3.2 Extrativismo em Deus Ajude: açai, bacuri e resistência

O processo de autoidentificação dos quilombolas de Deus Ajude como sujeitos de direitos, segundo nossos parceiros, reavivou no quilombo sua essência de luta pela libertação. Agora uma luta ressignificada em libertar a terra tradicionalmente ocupada, frente às opressões do latifúndio e o avanço das suas fronteiras, as quais foram efetivadas pela construção das cercas impeditivas de acesso aos ambientes utilizados no extrativismo (ver Figura 25). Contexto conflitante com o processo de territorialização das comunidades tradicionais, pois o território, ao resguardar um patrimônio material e imaterial herdado dos antepassados, é compreendido como um espaço livre, com regras de uso estabelecidas pela comunidade e de acesso comum a todos seus integrantes (ACEVEDO MARIN, 2009; ALMEIDA, 2009).

Figura 25 – Área de mata utilizada no extrativismo de frutíferas na comunidade quilombola de Deus Ajude, Salvaterra/PA. a. Palmeira de tucumã; b. árvore de bacurizeiro.



Fonte: pesquisa de campo, 2019.

Assim sendo, as permanências das tradições relacionadas ao manejo do território configuraram-se como a luta principal do quilombo. Luta que também constitui-se como uma ação afirmativa da identidade quilombola, frente às limitações impostas pelas cercas das

fazendas (ver Figura 26) e a urgência no reconhecimento dos direitos sobre o território e uso dos seus recursos naturais. Diretos, inclusive, previstos na CF/88 Art. 68 do ADCT, decretos de Nº 4887/2003 e Nº 6040/2007, mas sem a efetividade da lei.

Figura 26 – Cercas elétricas da Fazenda Dallas ao longo da estrada que interliga os quilombos de Deus Ajude e Mangueiras no Arquipélago do Marajó, Salvaterra/PA.



Fonte: pesquisa de campo, 2019.

Ainda segundo Acevedo Marin (2009), em Salvaterra, a venda das propriedades ou a renovação da sua geração administradora foi uma das motivadoras ao surgimento dos conflitos de interesses entre quilombolas e os novos latifundiários. No mais, as construções das cercas apresentavam-se como tentativas para desarticular as comunidades quilombolas, já que estas historicamente reproduzem-se com base no uso comum da terra. Assertiva atestada no depoimento dos quilombolas de Deus Ajude, como podemos acompanhar na fala dos parceiros, a seguir:

Algumas [cercas] sempre existiram, só que outras foram feitas recentes, em 2004, 2005. As que existiam eram cercas de estaca e arame, já as recentes são cercas elétricas. As cercas, antes dessas elétricas, eram cercas que os fazendeiros faziam mais para proteger os animais, pra não saírem de dentro do seu território. Só que tem algumas coisas que mudaram bastante com as mudanças dos donos das fazendas. Tipo, no passado, tinha alguns fazendeiros que deixavam as pessoas das comunidades irem pro lago pegar o peixe, tirar o junco, coletar o açai, o bacuri, com a mudança dos fazendeiros, ocasionadas ou pelo falecimento dos donos e assumida a gerência pelos filhos ou a venda da fazenda para outros fazendeiros, houve mudanças muito grandes. Os novos fazendeiros passaram a impedir as pessoas de fazerem a retirada do peixe e também do açai, onde eles também colocaram até limite

de horários pra te poder passar dentro das terras deles. Hoje nós temos um horário estipulado, tu só podes passar pelos territórios das fazendas, a partir das 6 da manhã, quando abre o portão, até 6 da tarde que é quando fecha o portão. Então, antigamente não tinha essa questão de limite de horário, nem essas proibições todas. Era um pouco mais livre. (quilombolas Marcos, 68 anos, e João, 26 anos, 2019).

O depoimento acima, dos parceiros Marcos e João, nos revela que as restrições de uso da biodiversidade natural, as proibições no deslocamento, seja pelo rio ou terra, e as coerções psicológicas e físicas realizadas pelos latifundiários desencadearam alterações nas organizações sociais produtivas das comunidades e dificultaram o prosseguimento de certas atividades extrativistas desenvolvidas pelas unidades familiares, além de modificarem tradições e a agrobiodiversidade constituidora do quilombo (ACEVEDO MARIN, 2009). Contudo, vale destacar que as investidas dos latifúndios em desarticular a comunidade quilombola ao invés de desencadear um movimento de retirada das famílias do quilombo, mediante as limitações impostas ao seu modo de vida, impulsionaram na comunidade o fortalecimento das suas organizações políticas para a luta do reconhecimento de seus territórios tradicionais. Movimento de luta e identificação similar aos das quebradeiras de coco babaçu no Maranhão (BARBOSA, 2008) e das mangabeiras em Sergipe (MOTA *et al.*, 2008), no entanto, em Deus Ajude essa luta pelo reconhecimento dos direitos ao território, está apenas no início e carece de políticas e ações governamentais e comunitárias mais concretas que viabilizem à liberdade ao extrativismo a fim de garantirem a continuidade das atividades produtivas direcionadas ao sustento das unidades familiares.

Observamos que mesmo perante os movimentos organizativos dos quilombolas, as cercas dos latifúndios ainda causam infortúnios e modificam atividades extrativistas essenciais ao viver das famílias. Os parceiros narram que, durante as safras das espécies extrativistas como o açaí e o bacuri, constituidoras da agrobiodiversidade vegetal alimentícia, os proprietários dos latifúndios arrendam as áreas produtivas, reforçam a segurança nas fazendas e passam a proibir a passagem dos quilombolas nas estradas ou igarapés que transpassam as propriedades, com o intuito de impossibilitar a atividade extrativista do quilombo. Abaixo podemos acompanhar o relato de dois quilombolas de Deus Ajude a respeito das atitudes proibitivas:

Quando chega a época do açaí, são colocados feitores proibindo a gente até de passar, quando tu vais passar tem todo um procedimento pra ti poder passar pela frente daquela fazenda. Tu vais passar na água, mas tu tens que parar lá onde tá os feitores pra ti poder dar explicação pra onde tu vais, o que tu vais fazer, o que tu levas e o que tu não levas. Quando volta é a mesma

coisa. Aí se tu trazer, por exemplo, o açaí, que é o caso mais frequente, eles cobram pela retirada ou tomam aquele açaí, quando não te tomam todo o resto dos bagulhos da canoa e jogam fora. Como já aconteceu aqui na comunidade (quilombolas Marcos, 68 anos, e João, 26 anos, 2019).

Sob as contínuas ameaças dos latifundiários, via “feitores”, os quilombolas acabaram por criar estratégias para continuarem desenvolvendo suas atividades extrativistas e resistirem às ações dominadoras sobre o território de uso comum. Entre as estratégias de acesso à agrobiodiversidade vegetal alimentícia, estão: 1º) a criação de diferentes rotas para acessar as áreas utilizadas no extrativismo do açaí e bacuri; e 2º) a realização da coleta dos frutos em locais ou horários de menor movimentação dos “feitores”. Na visão de algumas poucas unidades familiares, sobretudo, aquelas com relações de amizade ou de serviço com os fazendeiros, essas atitudes são repudiadas e comparadas a “ladroagem”. Perante nossa percepção, as ações caracterizam-se como formas de protesto e resistência contra o controle imposto ao uso do território, há muito, manejado pela comunidade quilombola.

Estas estratégias seriam algumas das formas de luta pelo direito ao território para as gerações presentes e futuras, já que o estado se faz ausente ao promover uma longa espera pela regularização das terras do quilombo, trâmite que encontra-se em andamento desde 2005 e seu estágio atual ainda está na fase de elaboração do RTID (GOMES, SCHMITZ, BRINGEL, 2018). Também consideramos que as estratégias de acesso ao território são importantes para a manutenção da agrobiodiversidade das plantas alimentícias, à medida que preservam o conhecimento tradicional de manejo e uso da vegetação local.

Casos de agressões físicas, psicológicas e simbólicas são narradas corriqueiramente no quilombo na ocasião das coletas dos frutos do açaí e do bacuri, o que dificultou ainda mais a coleta dessas espécies vegetais. A entrada astuciosa nas áreas de domínio dos latifundiários geralmente é realizada mediante fortes tensões, pois, a qualquer suspeita de aproximação dos “feitores” os quilombolas abandonam todos os frutos coletados e fogem com medo das punições, casos sejam encontrados nas propriedades. Até mesmo as crianças contam situações de tensões vividas durante a coleta das frutas: “ontem aquele feitor da [fazenda] Dallas quase pega a gente, eu só dei um pulo do bacurizeiro e sair correndo que até esqueci o chinelo” (quilombola Gabriel, 10 anos, 2019). Para os parceiros, as atitudes retaliativas dos latifundiários agravaram-se mais com a valorização do açaí no mercado nacional e diante os valores atrativos da polpa do bacuri, assim como suscitaram nos quilombolas o interesse na venda dos frutos e, conseqüentemente, uma maior demanda no extrativismo das espécies vegetais.

No quilombo, a coleta do açaí sempre foi destinada à alimentação das unidades familiares e para a venda do excedente nas feiras das cidades de Salvaterra e Soure. Cenário modificado pelo eminente apreço do fruto a nível nacional, em razão das suas qualidades nutricionais e energéticas, acabando por acarretar transformações no destino da produção coletada. O interesse na comercialização em virtude da facilidade na venda do fruto, apesar de provocar uma intensificação no extrativismo, não resultou em alterações no manejo tradicional das palmeiras, tipificado pela utilização de poucas técnicas, mínimas intervenções e baixo custo de manutenção (ARAÚJO, NAVEGANTES-ALVES, 2015). Em contrapartida, houve um direcionamento do trabalho familiar para a atividade produtiva de base extrativista, já que a mesma se mostra rentável, abundante e não exige investimento inicial ao desenvolvimento.

Essas observações nos levaram a uma análise mais detalhada do Quadro 2, procedendo a conclusão que durante o período correspondente aos meses de setembro, outubro e novembro (safra do açaí) e de fevereiro e março (safra do bacuri), a intensidade de atividades produtivas desempenhadas excedem a força de trabalho das unidades familiares. O que nos indica que, mesmo existindo uma pluralidade de atividades desenvolvidas no quilombo, dificilmente uma unidade familiar conseguirá desenvolver todas conjuntamente, existindo, pois, uma lógica na organização das atividades produtivas. Desse modo, e com base na observação participante e entrevistas diretivas, conseguimos distinguir três categorias de unidades familiares: as agricultoras direcionadas às atividades na roça e na criação de animais; as extrativistas voltadas ao desenvolvimento das atividades de pesca, coleta de frutíferas e caça de animais silvestres; e as agroextrativistas que dividem sua força de trabalho entre as atividades da roça e coleta de frutíferas. Por conseguinte, as famílias que se enquadram nas duas últimas categorias estão mais sujeitas às oscilações provocadas pela sazonalidade amazônica e variações nas safras das espécies vegetais.

Em relação ao extrativismo do bacuri, a sua dinâmica de exploração segue a mesma tendência do extrativismo do açaí, com algumas nuances. O bacuri é vendido tanto *in natura* quanto processado na forma de polpa para atravessadores, restaurantes, lanchonetes ou fregueses que realizam a encomenda do produto, suscitando uma alta exploração do recurso e uma prática predatória chamada pelos quilombolas de “trevoada”. Esta prática consiste na ação de subir no bacurizeiro e balançar os galhos da árvore, com a finalidade de apanhar os frutos ainda verdes e, assim, aumentar o rendimento com a sua venda. Segundo descreve a pesquisadora Mayara Lima (2018, p. 86), baseada na concepção dos quilombolas de Bairro Alto, o desrespeito no tempo de espera da maturação do fruto acarreta danos na próxima safra

das árvores diminuindo a produção ou tornando a planta infértil. Tal fato é associado a violação para com a natureza exercida na forma da “trevoada”, gerando ao ser natural um sentimento de “mágoa” pela interrupção do seu ciclo. Lima (2018) também menciona fatores fisiológicos que podem diminuir a produção dos bacurizeiros nas próximas safras e consequentemente prejudicar a economia doméstica das unidades familiares.

À vista do exposto, sobre o extrativismo do açaí e bacuri, podemos afirmar que as atividades produtivas são cruciais à permanência e continuidade das unidades familiares no quilombo de Deus Ajude, por constituírem fonte de renda e alimento. Além do mais, a gestão desses recursos naturais pela comunidade quilombola fomenta a segurança e soberania alimentar, à medida que garantem o fornecimento de alimentos nutritivos, culturalmente manejados e promove a manutenção das tradições relacionadas às plantas alimentícias da agrobiodiversidade local.

Ademais, por entendermos que o viver no quilombo depende da terra e o do que nela é produzido (MOURA, 1986), a autonomia no manejo da açaí e bacuri, ao relacionar-se à liberdade da terra e da sua gestão, estaria ameaçada pelo cerceamento dos latifúndios, tornando assim indispensável a adoção de estratégias de acesso ao território como uma espécie de defesa do modo de vida e da autonomia em gerir os recursos naturais conforme os conhecimentos tradicionais que transcendem as gerações, e, por isso devem ser assegurados às gerações futuras.

Também faz-se importante destacar o envolvimento e a dependência dos quilombolas com o meio natural. Sendo as questões sociais relacionadas ao território, um marcador na forma como a comunidade quilombola relaciona-se com o ambiente, constitui sua agrobiodiversidade alimentar e estabelece suas culturas, tradições e conhecimentos. Por esses e outros fatores, a garantia do acesso aos recursos fomenta a autonomia do uso e manejo do território e por conseguinte concede a soberania alimentar.

7.4 Comida do quilombo e agrobiodiversidade das plantas alimentícias

A relação desenvolvida com a comida e o modo como os hábitos alimentares são construídos assumem uma posição central na forma como os sujeitos são inseridos em sociedade e, por isso, revelam culturas ao mesmo tempo que as constroem (MINTZ, 2001). Dessa maneira, os hábitos alimentares carregam consigo a qualidade de nos ligar a nós mesmos e à nossa identidade social. Comer um açaí com farinha da baguda acompanhado de um peixe frito, para um paraense que mora em São Paulo e, por isso, distante de tal realidade,

não lhe despertará apenas saudades da sua terra natal, como também, promoverá no sujeito o autoconhecimento de que suas raízes pertencem aquela terra onde o açaí é “muito mais que um fruto”, há muito cantado por Nilson Chaves.

Mintz (2001) também nos conduz ao entendimento de que os hábitos criados em torno da comida estão envoltos por um conjunto complexo de crenças, etnias, ambientes, recursos naturais, sentimentos, memórias, identidades e lugares, os quais são concebidos historicamente em sociedade e suscetíveis às intempéries do tempo, sendo assim, passíveis de ressignificações. Portanto, podemos considerar que a natureza manejada pelas comunidades tradicionais para a obtenção da comida é capaz de manter a agrobiodiversidade local, e inclusive de modificá-la. Em vista disso, descreveremos a seguir alguns hábitos alimentares relacionados a diversidade de plantas alimentícias do quilombo e as relações estabelecidas em comunidade por intermédio da comida, mas antes traremos uma abordagem geral do contexto alimentar de Deus Ajude.

Em virtude da forte relação da comunidade quilombola com o meio natural, os hábitos alimentares são orientados pela sazonalidade das espécies vegetais e animais utilizadas no preparo das comidas. Basicamente, a dieta alimentar é constituída pelo dueto: farinha de mandioca e peixes diversos, resultado também observado por Nascimento e Barros (2019) no quilombo de Mangueiras, Salvaterra/PA. Contudo, em Deus Ajude, dependendo das chuvas, a base alimentar é formada por uma tríade, pois o vinho do açaí ou da bacaba, nos seus respectivos período de safra (rever Quadro 1), são consumidos com frequência e tornam-se componentes obrigatórios no repertório alimentar das famílias.

Apesar de identificarmos uma frequência no consumo do peixe e da farinha nas refeições dos quilombolas, é necessário percebermos que a alimentação da comunidade constitui-se por um conjunto de atividades produtivos, estrategicamente organizadas de acordo com a sazonalidade amazônica, ou, como alguns parceiros mencionam, “de acordo com a safra”, ou seja, no tempo da natureza (rever Quadro 1). Desta maneira, tanto as atividades produtivas quanto a alimentação são configuradas com base na dinâmica natural e cultural do quilombo, o que, por sua vez, cria diversidade na alimentação das unidades familiares e a torna sazonal.

Embora exista uma flutuação no fornecimento do alimento, ao longo do ano, as unidades familiares conseguem assegurar sua alimentação graças à diversidade de atividades produtivas e de espécies manejadas. Ao inventariarmos as plantas alimentícias (ver Apêndice D), averiguamos que, na comunidade quilombola, ainda que esta experimente situações que contribuem para uma diminuição no uso das plantas, o consumo vegetal é constante na

alimentação e os conhecimentos relacionados aos manejos ainda são preservados. Quanto ao alimento que provém da fauna, as atividades de pesca e a criação de animais são as principais fornecedoras da proteína animal, sendo a carne de peixe e a suína as mais consumidas. Em contrapartida, o consumo das caças encontra-se em decadência. Para os mais velhos, o motivo deve-se ao desaparecimento dos animais junto com a redução das matas e as preferências alimentares dos jovens por alimentos industrializados.

No mais, dependendo da unidade familiar: agricultora, extrativista ou agroextrativista, as estratégias para assegurar a alimentação são variadas. De modo geral, as famílias agricultoras tendem a organizar seus calendários agrícolas de modo a garantirem a colheita da roça no verão e no inverno, enquanto nos meses de preparo da área e de plantio recorrem à venda da criação de animais, a fim de angariar recursos financeiros para compra de alimentos. Já as famílias extrativistas, nos meses de verão, por conta da abundância de peixe e açaí, orientam a força do trabalho de acordo com estas duas atividades, ao passo que, no inverno, o extrativismo das frutíferas e a caça dos animais silvestres suprem as necessidades básicas da unidade familiar. Em relação às estratégias das famílias agroextrativistas, o desenvolvimento das atividades na roça é intercalado com as safras das frutíferas atrativas à venda. Desta maneira, independente da unidade familiar, a seguridade da alimentação das famílias é variada, e, por ser parcialmente dependente da diversidade natural, assemelha-se à sazonalidade do ambiente, o que também acaba por revelar a relação próxima do viver quilombola com a natureza.

Logo, a disponibilidade de alimentos obtidos da agrobiodiversidade para as unidades familiares está diretamente relacionada à qualidade dos quilombolas em gerir a natureza, de modo a promover tanto a equidade na relação com o meio ambiente, quanto com a comunidade a qual pertencem. Todos os comunitários retiram seu sustento da agricultura, pesca e/ou extrativismo, raras as exceções, a capacidade em considerar o outro perante suas atividades produtivas, de maneira a conceder uma parte do recurso natural disponível para outras unidades familiares, deve ser considerada como uma ação resultante da sociabilidade entre os sujeitos e promotora da união da comunidade.

Estes resultados foram observados enquanto acompanhamos um casal na coleta da bacaba e percebemos que, mesmo existindo muitas bacabeiras com cachos maduros na mata, só o necessário para a janta e o almoço do dia seguinte foram coletados. Ou seja, o propósito da unidade familiar era obter a comida suficiente para o dia e resguardar o restante para os próximos, bem como para as demais famílias quilombolas que acessam o mesmo recurso. Ao longo do desenvolvimento da atividade produtiva alguns comentários proferidos como: “a

gente avisa pro Toninho vim amanhã, que tem é muita bacaba que se estraga”, “já tá bom, domingo a gente pega mais”, demonstram a virtude dos quilombolas em saber compartilhar as dádivas da natureza e fazer uso somente do necessário ao sustento da família.

Após o preparo do vinho da bacaba, o qual ainda é feito artesanalmente batido com a ajuda de uma garrafa e passado na peneira de jacitara, o casal que estávamos acompanhando compartilhou sua produção com alguns vizinhos, parentes e com a própria equipe de pesquisadores. Naquele momento, presenciávamos a qualidade atribuída ao quilombo de comunidade descrita por Mocellim (2011), como o lugar onde as relações de parentesco, vizinhança e amizade reiteram a sociabilidade ao tempo que organizam o grupo.

É importante mencionar que a coleta da bacaba foi realizada em uma área de mata pertencente a uma fazenda de gado. Detalhes estes omitidos aos pesquisadores, mas nítidos na conduta dos quilombolas em esconder as bicicletas utilizadas na locomoção para a mata das bacabeiras, poucas conversas evitando barulho excessivos e atitudes vigilantes a qualquer barulho aumentavam nossa suspeita de que se tratavam de áreas antes livremente acessadas e agora privadas. Tais restrições afetam não só a disponibilidade dos alimentos como o modo de vida do quilombo, que segundo os mais velhos, foi drasticamente modificado com a imposição das cercas e a decorrente necessidade de complementar as necessidades alimentares com a compra de produtos externos ao quilombo.

A construção das estradas, o advento da energia elétrica, o aumento populacional e a possibilidade de compra dos alimentos industrializados também são alguns dos acontecimentos percebidos pelos parceiros como causadores de transformações nos hábitos alimentares. A facilidade na locomoção ao centro de Salvaterra, assim como a possibilidade de abastecimento dos comércios da comunidade por representantes das marcas industriais de alimento promoveram uma crescente inclusão de produtos industrializados nas refeições diárias do quilombo e a substituição de alguns alimentos tradicionalmente manejados.

Geralmente, os relatos relacionados às comidas são acompanhados de comparações entre um passado, em que o uso dos recursos naturais eram mais frequentes e abundantes, e o momento presente, no qual a caducidade de alguns hábitos alimentares é notória, assim como a sua substituição por produtos industrializados: “antigamente não se comia produtos alimentícios industrializados, era muito difícil, era mais as coisas naturais, aqueles produtos que tu conseguias na natureza, através da caça, da pesca ou do extrativismo (...)” (quilombola João, 26 anos, 2019). Percebemos, pois, na fala de João, que o uso dos produtos industrializados enraízam-se na atualidade, movimento análogo aos dos quilombos: do Baixo

Acaraqui (NASCIMENTO, GUERRA, 2016), Bairro Alto (RIVERA, 2017) e Mangueiras (NASCIMENTO, BARROS; 2019).

Há certa preferência no consumo dos produtos industrializados, não necessariamente pelo seu sabor ou qualidade, mas sim pelo valor agregado ao alimento como “comida da cidade” (WEISMANTEL 1998 apud MINTZ, 2001, p. 35) e, por isso, sinônima de modernidade. Para Mintz (2001), o anseio da população mais pobre por uma dieta próxima aos dos países desenvolvidos suscita uma tendência mundial de aumento no consumo de cereais e proteínas animais, suplantando o consumo de tubérculos. Com efeito, esta tendência reflete na relação das sociedades com o meio ambiente, predispostos a seguirem uma visão colonial de manejo.

A propaganda dos alimentos industrializados com pessoas socialmente privilegiadas, somam-se a ilusão de alimentos saudáveis e modernos e acabam por provocar uma ilusão associativa do alimento com as condições financeiras de quem os consomem, ou seja, quem consome tem o poder de comer algo que os ricos e famosos comem. O alimento assume o papel de marcador social de quem pode e de quem não pode comer determinados alimentos da cidade. Sendo assim, a compra dessa propaganda, simbolicamente ocasiona uma progressiva desvalorização das práticas tradicionalmente desenvolvidas no quilombo e, simultaneamente, alteram algumas relações comunitárias, como é mencionado abaixo por João:

Havia muito na comunidade a questão da troca de alimentos. Se tu ia pescar o outro tinha farinha, eles já trocavam o peixe com a farinha. Hoje em dia não eles quase não fazem essas trocas, já fazem a venda desses produtos. Ce chego com o peixe, tu já vai lá e compra tantos reais de peixe, se o outro faz a farinha tu já vai lá e compra tantos reais de farinha. Então assim, foram mudanças que aos poucos as famílias tiveram que ir se adaptando” (quilombola João, 26 anos, 2019).

As formas como os alimentos passaram a ser adquiridos impulsionaram transformações nas relações ambientais e sociais do quilombola, sobretudo por conta da precisão na aquisição de dividendos para suprirem o aumento dos gastos com as compras dos alimentos industrializados.

A memória velada do passado de abundância é reconhecido principalmente pelas famílias mais velhas da comunidade, onde o peixe era em grande quantidade, a roça diversa, a caça capturada nos fundo do terreno e não existia a dependência dos alimentos comprados na cidade, pois, o manejo da diversidade natural convertido em comida era soberano. Visão contrária muitas vezes, da percepção das famílias mais jovens que dizem viver em melhores condições porque compram com maior facilidade os alimentos industrializados, pelo preparo

mais rápido do alimento e pela diminuição do trabalho na roça. O viver melhor para estas não é associado apenas à questão alimentar como também a mudança da casa de madeira para de alvenaria, a chegada da energia, a água encanada, a escola para as crianças etc., ou seja, a alimentação da família não é o único fator a ser considerado na qualificação de um quilombo abundante.

A comida do quilombo pode até ter passado por modificações negativas e ser menos abundante nas mesas das famílias, contudo, os conhecimentos e saberes construídos em torno do alimento ainda são importantes para a comunidade. E o repertório culinário tradicional do quilombo ainda é presente na memória do grupo e compõe significativamente os festejos locais, bem como, garantem mais diversidade na dieta das famílias.

7.4.1 Usos do tucumã: do fruto até o caroço

No arquipélago do Marajó o tucumãzeiro é utilizado para diversos fins, seu estipe serve de esteio nas construções de casas, cercas, currais, galinheiros e jirais; a folha é matéria prima à confecção de cestarias, chapéus, cordas e telhados das barracas; o fruto é apreciado *in natura* e na forma processada de vinho, também é utilizado por algumas pessoas na alimentação de animais; o caroço é empregado no artesanato de bijou, brinquedos e na captura natural das larvas de um besouro, chamado pelos nativos de bicho do tucumã.

Da polpa do fruto do tucumanzeiro, quando pilada ou batida em liquidificador, é extraído o vinho do tucumã, espécie de suco rico em carotenóides e vitamina A (SHANLEY, MEDINA, 2005). Quando a energia elétrica ainda não era uma realidade no quilombo, o vinho era obtido apenas, pelo árduo trabalho de pilagem, tradição que com o tempo foi substituída, segundo os quilombolas, por dois fatores: 1º) poucas eram as famílias que ainda tinham o pilão como utensílio doméstico; e 2º) o advento da energia elétrica e praticidade no uso dos eletrodomésticos como o liquidificador. Mas, dizem os apreciadores do vinho que este quando pilado tem o gosto mais apurado e saboroso. Talvez a memória afetiva envolvida no resgate de tal tradição seja o gosto a mais no vinho, pois quase todos os entrevistados relacionam a pilagem do tucumã a um momento saudoso do passado onde sua mãe ou avó preparavam a comida, ou seja, a memória ativada, além de gerar afetividade, despertou sentimentos e momentos vividos envoltos pela comida.

Logo, a comida não está relacionada apenas à ação de saciar a fome, alimentar o corpo e muito menos pode ser considerada como um mero preparado de um alimento com a união de variados ingredientes. A comida carrega consigo um conjunto de significados relacionados

à identidade, cultura, regionalidade, pertencimento, afeto etc. Ao propor a distinção entre alimento e comida DaMatta (1986) sugere, que o alimento é tudo aquilo capaz de manter uma pessoa viva, enquanto a comida vai além, à medida que o ato de comer gera prazer ao ser capaz de promover a comunhão e comensalidade. O alimento então seria “como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga (...)” (DAMATTA, 1986, p. 37).

Dentre as receitas preparadas com o vinho do tucumã, acredita-se que a cunhapira ou canhapira é uma comida tipicamente marajoara que une elementos da tradicional maniçoba e da feijoada. Não existe registro na literatura sobre a origem histórica da cunhapira, apenas alguns trabalhos que mencionam a existência da comida, como o de Lima e colaboradores (1986, p. 22) que ao relatarem as formas de uso do fruto destacam a cunhapira como um “preparado pela fervura do “vinho de tucumã” acrescido dos mais variados ingredientes, tais como, toucinho, linguiça, charque, entre outros”; Souza (2015), ao realizar um estudo de caso sobre o museu do Marajó, tece comentários sobre o acervo relacionado à culinária marajoara citando variadas comidas típicas da região e dentre elas, encontra-se a cunhapira, que no referido trabalho é chamada de canhapira; Riveira (2017), em estudo no quilombo de Bairro Alto, também menciona a cunhapira como um prato tradicional do quilombo em questão; e Dalcídio Jurandir, na sua obra Grão Pará (JURANDIR, 2004, p. 163) narra as lembranças do protagonista Alfredo relacionadas às comidas feitas por sua mãe no Marajó -“Alfredo voava para aqueles dias velhos, muito bons do chalé: a lata de querosene cheia de carnes e vinho de tucumã, fervendo, era a canhapira” e ressalta o inestimável trabalho de sua mãe ao preparar a comida e o seu valor cultural incomparável:

Mas nem se achesse a madrinha-mãe em profiar: a mãe, no pilão, tirava do tucumã maduro um vinho que era um sol nascente. E os mingaus, até mesmo um caribé como remédio, era um acalanto. Fosse num chocolate, no preparo de um bucho, no simples mexer uns muricis-do-campo com açúcar? Fosse? A mãe ganhava longe. (JURANDIR, 2004 p.163).

Assim como o protagonista de Dalcídio Jurandir, os quilombolas de Deus Ajude, mesmo permanecendo na comunidade, diferente do que acontece com Alfredo, sentem saudade da época em que a comida era preparada com exímia paciência, desde a coleta dos frutos, a pilagem da polpa, a longa espera em dias de fervura do vinho, ao trabalho em deixar aceso o fogo do fogão a lenha, a degustação. O preparo da cunhapira era recorrente no passado, por se tratar de uma estratégia dos antigos para prolongar o bom estado de consumo

das carnes de porco, boi, caça e peixe, e que atualmente passou a ser substituída pelo congelamento. A dinâmica cultural entre quilombo e cidade pode ter ocasionado a substituição, adoção e até mesmo o abandono da prática, antigamente frequente no quilombo, mas que hoje já não faz sentido pela facilidade de acesso e conservação dos alimentos. Dessa maneira, a tradição no preparo da cunhapira foi ressignificada, agora preparada em raras ocasiões com certo exotismo, ou apenas para saciar o desejo, ou ainda para diminuir a saudade do passado em que a mãe ou a vó preparavam a comida.

Segundo a tradição oral, a cunhapira é composta pelo vinho do tucumã que é o principal ingrediente; sarará (*Ocypode* spp.) que é uma espécie de crustáceo utilizado para diminuir a oleosidade do vinho; carne de porco refogada ou qualquer carne salgada e temperos (cebola, pimentão, alho). No preparo, a polpa do tucumã é pilada junto com o sarará (na ausência do pilão utiliza-se o liquidificador) e, ao longo do processo, acrescenta-se água aos poucos até que seja extraído o vinho do tucumã. Após esse procedimento, o vinho é levado ao fogo, de preferência fogo de lenha, e quando atingindo a fervura a carne e os temperos são adicionados e a comida segue no fogo durante o dia inteiro (ver Tabela 9). A receita não possui medidas, porque tudo é preparado segundo a intuição da cozinheira ou cozinheiro.

Em relação aos óleos extraídos do tucumã, Pesce (2009) refere-se a dois tipos: o óleo que é extraído da polpa e o da amêndoa, com propriedades similares aos óleos da palma e palmiste, respectivamente. Neste trabalho, destacamos o óleo do bicho do tucumã, mesmo obtido indiretamente do fruto, ele não teria seu valor reconhecido caso a palmeira não fosse recorrente na região marajoara e sua amêndoa um dos principais alimentos para larva do besouro (*Speciomerus ruficornis* Germar.), da qual é extraído o óleo do bicho. Segundo nossos parceiros, o óleo do bicho tem valor inestimável na medicina tradicional, era utilizado pelos mais antigos na fritura dos alimentos, principalmente do pescado, e como manteiga no preparo do café da manhã e da tarde. Como é dito com frequência entre todos na comunidade “o óleo é bom para tudo”, alguns quilombolas relatam seu uso para cura de machucados, baques, problemas na garganta, cuidados de pele e cabelo etc.

TABELA 8. Receitas das comidas preparadas com plantas alimentícias no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA.

PLANTAS UTILIZADAS	INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
• Beiju		
Mandioca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	Mandioca ralada; açúcar; coco ralado; manteiga; erva doce; sal e folha de bananeira.	Acrescente a massa de mandioca, o açúcar, o coco ralado, a manteiga, a erva doce, o sal e o cravinho. Misture bem. Em seguida, modele os beijus e embrulhe em pedaços de folha da bananeira. Leve ao forno baixo para assar (de preferência em forno de farinha).
Coco (<i>Cocos nucifera</i> L.)		
Bananeira (<i>Musa paradisiaca</i> L.)		
• Cunhapira		
Tucumã (<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.)	Tucumã, sarará (<i>Ocypode spp.</i>); cebola, pimentão, alho e qualquer carne salgada.	Retire a polpa do tucumã e bata no pilão junto com o sarará (na ausência do pilão utilize um liquidificador), acrescente aos poucos a água até que o vinho seja extraído. Após esse procedimento leve o vinho ao fogo, de preferência fogo de lenha, espere ferver e adicione a carne e os temperos.
• Licor de salva do Marajó		
Salva do Marajó (<i>Hyptis crenata</i> Pohl ex Benth.)	1 maço de Salva do Marajó; ½ L de cachaça 51; 250 g de açúcar; água e cravinho a gosto	Lave a salva e os cravinhos e coloque-os em um recipiente com a cachaça, deixe em infusão por sete dias. Passado este tempo, coe a mistura e reserve. Prepare uma calda com o açúcar, algumas folhas de salva e um pouco de água, leve ao fogo. Quando a calda esfriar, retire as folhas de salva e adicione a mistura de cachaça e salva.
• Macaco		
Mandioca	Farinha pré-torrada; açúcar e água	Em uma panela coloque a farinha de mandioca mole e acrescente a água, leve ao fogo para cozinhar. Depois de cozida, acrescente água e deixe descansar em um recipiente fechado, de um dia para o outro. No dia seguinte, esprema a farinha e descarte a parte sólida, acrescente o açúcar e deixe em descanso por mais três dias.
• Tiborna		
Mandioca	Massa da mandioca; água e açúcar	Coloque a massa para espremer no tipiti, retire quando estiver sequinha. Em seguida, ponha a água para ferver e aos poucos vá adicionando a massa, mexa até que fique cozida. Retire do fogo e deixe esfriar, depois de frio coe a mistura e descarte a parte sólida. Feito isso, adicione o açúcar e guarde em um garrafão para fermentar durante dois dias.

Continua...

Conclusão

PLANTAS UTILIZADAS	INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
• Caldeirada de tamoatá no tucupi		
Jambu (<i>Acmella</i> sp.) Mandioca Limão galego (<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle) Alfavaca (<i>Ocimum campechianum</i> Mill.) Chicória (<i>Eryngium foetidum</i> L.)	4 Kg de tamoatá; 1 maço de jambu; 1 ½ L de tucupi; 2 alhos espremidos; 1 cebola; 1 tomate; 2 pimentinhas; 3 limões galego; folhas de favaca; cheiro verde; chicória; pimenta e cominho, sal e óleo.	Lave o tamoatá com 2 limões e água. Faça um molho com 1 limão, água e sal, acrescente o peixe para marinar. Corte todos os temperos e limpe o jambu. Depois de cortados coloque todos os tempos em uma panela, acrescente o óleo, urucum e pimenta/cominho, refogue em fogo baixo. Assim que a cebola estiver dourada acrescente o tucupi, espere levantar fervura e coloque o tamoatá e as folhas de favaca. Simultaneamente coloque as folhas de jambu para cozinhar em água, reserve. Quando o peixe estiver no ponto, acrescente o cheiro verde e o jambu.
• Mingau de crueira		
Mandioca Coco	Farinha de crueira; leite de coco ou leite de gado; água; coco ralado; açúcar e sal	Coloque a farinha em uma vasilha e respingue água, com a mão mexa a mistura e forme bolinhas, separe-as em um prato e reserve. Em uma panela, coloque água para ferver, quando estiver quente adicione as bolinhas e o resto da farinha, mexa até que cozinhe a farinha. Em seguida, acrescente o leite, coco ralado, açúcar e o sal. Espere ferver por uns 15 min e o mingau estará pronto.
• Mingau de caribé		
Mandioca	½ copo de farinha fina; 1 ½ copo de água	Coloque a água para ferver e aos poucos adicione a farinha fina, mexa até que a mistura fique consistente e cozida. Também pode ser adicionado no mingau leite e sal/açúcar.
• Cação		
Mandioca Pimenta malagueta (<i>Capsicum frutescens</i> L.) Limãozinho (<i>Citrus</i> sp.)	Farinha de mandioca pré-torrada; pimenta, limão e sal	Durante o processo de torragem da farinha, com a massa pré cozida, retire-se um punhado da massa e acrescente-lhe sal, limão e pimenta, tudo ao gosto do freguês.

Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

Para a obtenção do óleo do bicho de tucumã, os quilombolas esperam durante seis meses a um ano depois do período da safra do fruto, para só depois coletarem os caroços. Todavia, não é em todo caroço que se encontra o apreciado bicho, o extrativista precisa deter o conhecimento necessário para reconhecer o caroço com ou sem bicho. Durante uma de nossas viagens a campo, ao observarmos um garoto agachado próximo a uma touceira de tucumã (ver Figura 27), que ora pegava um caroço e colocava em uma lata, ora colocava de volta no chão, conseguimos notar a peculiaridade na ação. Todos os caroços que paravam na lata do garoto tinham um pequeno buraco na superfície, indicativo de que um bicho ali se abrigava. O buraco é confeccionado pelo besouro adulto, com a finalidade de depositar seus ovos no interior do caroço garantido a seus descendentes alimento e proteção ao longo de sua fase larval e de pupa, momento em que são geralmente capturados pelos extrativistas.

Na quebra do caroço também percebemos os conhecimentos e saberes empenhados. Enquanto na mão direita segura-se o facão, na esquerda um pedaço de madeira serve como prensa evitando que no momento da quebra o caroço escorregue e acarrete um acidente (ver Figura 27). A força aplicada na quebra do caroço “deve ser no ponto certo”, ou seja, nem tão forte ao ponto que parta o caroço e o bicho ao mesmo tempo, e nem tão fraca a ponto de não quebrá-lo. Contudo, para saber a medida certa da força aplicada na quebra do caroço, “somente na prática” segundo Beatriz (quilombola de Deus Ajude, 52 anos, 2019). É justamente nas pequenas situações corriqueiras de campo que conseguimos perceber a permanência do conhecimento tradicional a transitar entre as gerações. Conhecimento este que, ao ser transferido de geração em geração, por meio da oralidade e da prática, é capaz de construir a memória coletiva e manter viva a tradição das comunidades tradicionais (DIEGUES, 2004). Em vista disso, as práticas culturais em relação a biodiversidade e os hábitos alimentares, por exemplo, são construídas diacronicamente por meio da empiria e impregnadas de acordo com os registros da memória.

O momento mais esperado é chegado: a extração do óleo do bicho. Após a retirada dos bichos de dentro dos caroços, realiza-se a sua higienização. Seguidamente, os bichos são postos em uma panela e levados ao fogo baixo. Quando a panela estiver quente, os bichos irão começar a liberar um óleo, caso a quantidade seja excessiva a ponto de dificultar a continuidade do processo, o excesso de óleo é retirado e guardado em um recipiente de vidro. O bicho deve ser frito até que não haja mais a liberação do óleo, desse modo obtém-se tanto o óleo do bicho, quanto seu torresmo.

Assim como o óleo do bicho, os quilombolas utilizam o seu torresmo no acompanhamento de outras comidas, similar ao que acontece com o torresmo de porco. O

bicho frito é apreciado pelos idosos, adultos e algumas crianças, mas quando em seu estado natural, cru, o bicho causa repulsa na maioria dos adeptos. Remetemo-nos deste modo, a discussão promovida por DaMatta (1986) entre o cru e o cozido, no qual a ingestão de uma comida crua gera a imagem de selvageria, enquanto o seu cozimento representa um espaço socialmente elaborado. Para os quilombolas, fritar o bicho e comê-lo em seguida, é uma ação natural, afinal de contas a comida só é comida caso o que será comido esteja morto e cozido de alguma forma. Contudo, comê-lo cru é uma ação cruel e que requer muita coragem e certa ausência de sentimentos do comedor.

Figura 27 – O cuidado na coleta dos caroços dos frutos do tucumã que servem como abrigos para o “bicho do tucumã”, o qual é utilizado na alimentação e medicina tradicional, no quilombo de Salvaterra/PA. A) Garoto aos pés do tucumãzeiro coletando os caroços que contêm em seu interior o “bicho do tucumã”; B) e C) Detalhes do “bicho de tucumã”.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

Para uma pessoa culturalmente adaptada com a prática, um bicho torrado pode causar salivação ou talvez o despertar de memórias afetivas, mas para um estrangeiro a comida poderia representar uma iguaria de sabor inestimável ou gerar abominação, caso associada a uma lembrança ruim, por exemplo. Portanto, a forma como os sentidos serão acionados determinará o apreço ou não pela comida, já que esta é capaz de unir um conjunto de códigos culturais e sensitivos, responsáveis pelo desejo em comer com satisfação ou simplesmente rejeitar o que se come (DAMATTA, 1986).

A comida seria então, um marcador social capaz de revelar a cultura em que uma pessoa está inserida, ou seja, é uma identidade social (MINTZ, 2001). O mesmo autor, explica o hábito alimentar como o resultado de interações em sociedade e relações interpessoais, com pessoas afetivamente próximas. Sendo assim, o gosto por uma comida é construído desde muito cedo, ainda na infância, com influências da cultura, lugar, sentimento e crenças específicas. Completando Mintz, Montanari (2008, p. 95) elucubra que o gosto por determinada comida é decorrente de um patrimônio cultural socialmente construído, já que “a comida não é “boa” ou “ruim” por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal”. Desse modo, o hábito alimentar do quilombo Deus Ajude é a expressão cultural de conhecimentos que transitam entre as gerações, determinante à definição de uma identidade quilombola, além de demonstrar-se indispensável à valorização da agrobiodiversidade vegetal.

Outro fator importante é reconhecer que o hábito alimentar é mutável ao longo do tempo, logo estará sujeito às mudanças como: substituição de ingredientes, abandono de utensílios, mudanças no modo de preparo etc. Entretanto, não representará necessariamente uma perda cultural e sim uma adaptação, uma evolução para a biologia.

7.4.2 Raiz de sustento da comunidade: uso da mandioca no preparo de comidas

A mandioca é um arbusto nativo das Américas e sua domesticação é atribuída às comunidades tradicionais pré-colombianas. É provável que o Brasil seja um dos centros de dispersão da espécie, já que a sua exploração é milenar, datada bem antes da exploração do país por Portugal (SANTOS, 2010).

Espécie rústica, a mandioca consegue adaptar-se às variações climáticas, apresenta uso eficiente da água e nutrientes do solo, além de ser tolerante à restrição hídrica e ataque de pragas, no entanto, é intolerante a alagamentos (FAO, 2013). Apesar de todas as adversidades naturais enfrentadas, a produtividade da mandioca é satisfatória, já que a sua produção dispensa o uso excessivo de insumos, característica que facilita o seu amplo cultivo por

pequenos agricultores em todo o país, tornando-a uma das principais espécies disseminadas no território brasileiro (SANTOS, 2010; COELHO, 2018). No estado do Pará, é cultivada principalmente em sistema itinerante de corte e queima, agricultura recorrente nas comunidades tradicionais, pois além de limpar a área para o cultivo, disponibiliza nutrientes a cultura agrícola por meio das cinzas da biomassa queimada (PEDROSO JUNIOR *et al.*, 2009; VIANA *et al.*, 2016). Ressaltamos, assim, o valor inestimável da mandioca, tanto para a economia do estado, já que é a espécie agrícola de maior produção por tonelada (IBGE, 2020), quanto para a permanência das tradições culturais das comunidades quilombolas, sendo em muitas delas a base da alimentação das famílias.

No quilombo de Deus Ajude, a farinha de mandioca é como o pão de queijo para o mineiro, o pequi para o goiano e o cuscuz para o cearense, sempre se faz presente em algumas das refeições, quiçá em todas. DaMatta (1986, p.42) considera a farinha na alimentação brasileira “como o cimento a ligar todos os pratos e todas as comidas”, contudo, em Deus Ajude a farinha de mandioca vai além dessa união, em muitos casos ela é quem garante a segurança alimentar das famílias, e em outros a soberania. É verdade que, antes, as famílias consumiam mais farinha nas suas refeições, já que todas desenvolviam o cultivo da mandioca, atividade que atualmente cede espaço à roça de abacaxi, como já discutido na subseção 7.3.1.

No entanto, as famílias que abandonaram o cultivo da mandioca e, conseqüentemente, não praticam a farinhada, com o dinheiro proveniente das atividades produtivas da pesca, do cultivo de abacaxi, do extrativismo vegetal e dos auxílios dos programas sociais do governo, compram a farinha de mandioca na própria comunidade ou no centro de Salvaterra. Assim como observado em outros trabalhos, a farinha de mandioca e o peixe ocupam “lugar central na dieta regional” (LIMA, STEWARD, RICHERS, 2012, p. 376; NASCIMENTO, GUERRA, 2016; NASCIMENTO, BARROS, 2019), por essa importância na alimentação que as famílias se empenham na manutenção dos roçados de mandiocas ou no trabalho com outras atividades, a fim de garantirem a base de suas dietas alimentares

A utilização da mandioca na culinária dos quilombos marajoaras é vasta, já que “da mandioca tudo se utiliza, tudo se faz” (quilombola Pedro, 47 anos). Mesmo sendo a farinha o principal produto da mandioca, há imensa variedade de comidas preparadas de suas raízes, folhas e caules. Enquanto, a mandioca é processada no labor da casa da farinha, assim que a massa vai para o forno e é escaldada, uma prática frequente é a preparação do cação (ver Figura 28D) (ver Tabela 8). Em uma cuia ou vasilha qualquer se dispõe um punhado de

farinha escaldada¹⁵, um pouco de sal e bastante pimenta e, assim, sem muitos temperos ou dificuldades no preparo qu, a comida conhecida como cação está pronta para saciar a fome dos trabalhadores na casa de farinha.

Figura 28 – Diversidade das comidas produzidas a partir da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz.) na comunidade quilombola de Deus Ajude, Salvaterra/PA. A, D) Cação, a comida que sustenta o trabalho durante a farinhada; B, E) Caldeirada de peixe no tucupi com folhas de jambu, as mãos e delicadeza no preparo da comida; C, F) Mingau de crueira e o conhecimento tradicional construído no saber fazer e no olhar atento da criança que aprende a tradição. a: massa da mandioca retirada do tipiti; b: tucupi; c: peixe tamoatá; d: folhas de alfavaca (*Ocimum campechianum* Mill.); e: peixes diversos; f: folhas de jambú (*Acmella* sp.) e chicória (*Eryngium foetidum* L.).



Fonte: Pesquisa de campo, 2019. Acervo Sueyla Bezerra e Igor Silva.

Outro produto da farinhada, resultante do processo de decantação da água de lavagem da mandioca ralada, é a goma de tapioca. Desta, são preparadas a tapiquinha, a farinha de tapioca, com ou sem coco, e o apreciado tacacá, que, além da goma, é composto pelo tucupi (ver Figura 28A). O tucupi por si só pode ser considerado uma comida no quilombo, basta lhe acrescentar umas folhas de chicória, dois dentes de alho e alguns camarões e está feito.

¹⁵ Termo utilizado pelos quilombolas de Deus Ajude, o qual significa que durante o processo de produção da farinha a massa de mandioca já foi cozida e o ácido cianídrico (HCN) liberado.

Mediante o acréscimo de pimentas, o tucupi é transformado em molho e passa a agregar sabor a qualquer prato de comida conforme o gosto do freguês. Outra utilidade dada ao tucupi é na composição de caldeiradas (ver Figura 28E) e do conhecidíssimo pato no tucupi, comida tradicional de festividades religiosas do catolicismo. Ainda da mandioca, ou melhor, da sua farinha é preparado o mingau do caribé (ver a Tabela 9), que geralmente compõe a dieta de pessoas enfermas e fracas. Considerada uma comida forte, o caribé tem a função de conferir sustância quando consumido. Enquanto, o mingau de crueira (ver Figura 28C, F) (ver Tabela 9) é resultado de uma espécie de trigo obtido a partir da pilagem de pedaços secos da mandioca ralada que não passaram na peneira. Da mandioca também podem ser preparados bolos, beijus, maniçoba e bebidas fermentadas como é o caso da tiborna e do macaco (ver Tabela 9).

Como uma das nossas intenções nesta subseção é explorar a sociabilidade promovida pelas comidas feitas da mandioca como uma raiz capaz de sustentar toda uma comunidade, bem como sua importância na constituição da agrobiodiversidade, utilizaremos dois hábitos alimentares como ações fortalecedoras do grupo. O primeiro é o beiju de mandioca e o segundo trata-se das bebidas fermentadas conhecidas como tiborna e macaco. Direcionados por Antônio Candido, que embebido nas ideias Marxistas e no funcionalismo de Malinowski, define a sociabilidade como o resultado de um equilíbrio social entre as satisfações das necessidades humanas e os recursos naturais disponíveis, sob a regência de um grupo organizado de acordo com as circunstâncias impostas pelo tempo, como podemos acompanhar:

A existência de todo grupo social pressupõe a obtenção de um equilíbrio relativo entre as suas necessidades e os recursos do meio físico, requerendo, da parte do grupo, soluções mais ou menos adequadas e completas, das quais depende a eficácia e a própria natureza daquele equilíbrio. As soluções, por sua vez, dependem da quantidade e qualidade das necessidades a serem satisfeitas. (CANDIDO, 2017, p. 28).

O beiju de mandioca é uma das comidas que ainda promove esta sociabilidade do grupo e a sua vivacidade tem relação direta com a religião (ver a Figura 29). Tradicionalmente o preparo dos beijus é realizado pelas famílias que têm roças durante a semana santa, mais expressivamente de segunda a quarta-feira por serem ainda dias de trabalho, pois na quinta e sexta-feira os dias requerem resguardo. Nos primeiros raios do sol o beiju é distribuído ou trocado entre os familiares e a vizinhança da própria comunidade e comunidades próximas, principalmente as que de alguma forma são impossibilitadas de constituírem roça, como é o caso da comunidade quilombola de Mangueiras. Neste caso

específico, a sociabilidade é estabelecida a partir da solidariedade em partilhar a comida com os companheiros desprovidos de condições ao desenvolvimento da tradição, sem que haja uma obrigatoriedade de retribuição. Sendo assim, temos um exemplo da comida desempenhando a função de mediadora das relações sociais no quilombo.

Figura 29 – Preparação de beijos durante a semana santa no quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA. A) Quilombolas atentos para o beiju não queimar; B) Beiju do tipo pé de moleque.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019. Acervo: José Luís Souza, 2019.

A produção dos beijos é variada, existindo diversidade na forma como são preparados, na mandioca utilizada e no tempo de preparo. Geralmente os ingredientes são os mesmos: mandioca ralada; açúcar; manteiga e sal. Dependendo do beiju que será preparado também é usado erva doce e coco ralado. Em Deus Ajude registramos quatro tipos de beiju: o pé de moleque (ver a Figura 29B), o cururu, o chica e o beiju de coco. De acordo com nossos parceiros, para cada tipo de beiju existe a melhor mandioca para a sua produção.

Portanto, o beiju é um rito religioso, comensal e promotor da sociabilidade. Por esse motivo, sua produção não pode ser relacionada apenas a uma restrição alimentar à carne vermelha durante a semana santa, seu propósito é maior. O beiju é a comunhão entre os companheiros em preparação ao renascimento de Jesus depois do tempo de quaresma velando sua morte. Receber um beiju de um companheiro carrega consigo o simbolismo do anúncio da boa nova. Outra questão é saber que todos terão o que comer, já que o beiju cria uma grande

partilha entre as comunidades em um ato comensal, em que as famílias sentam-se à mesa, no aconchego de seus lares, para comerem juntos ou no café da manhã ou no cafezinho da tarde.

No decorrer de nossa vivência no quilombo e a partir das entrevistas com as pessoas mais idosas da comunidade, notamos que, em tempos passados, a quantidade reduzida de famílias e os laços de parentesco entre elas eram fatores que estimulavam a ajuda mútua, por intermédio dos mutirões, para os cuidados com a roça de mandioca. A ação social era formada pelos convidados e a unidade familiar convocatória da ação (assunto já abordado com mais detalhes na seção 7.3.1), esta passa a representar uma obrigação bilateral, elemento que, para Antônio Candido (2017), integra a sociabilidade do grupo, além de lhe conferir a consciência da unidade e funcionamento da parceria.

Os mutirões, ao proporcionarem um encontro entre amigos e parentes, eram tidos por todos como uma ocasião a ser comemorada com risadas, trabalho e bebidas, a estas cabia a função de incentivar o trabalho e manter a alegria do grupo. As bebidas consumidas no decorrer dos mutirões são resultantes da fermentação da mandioca e conhecidas como tiborna e macaco. Isto posto, temos mais uma vez a comida assegurando a sociabilidade do grupo, à medida que o trabalho árduo das roças é amenizado pela ajuda cedida ao parceiro, ação que suscita a obrigatoriedade moral de retribuição, e tem nas bebidas um agregador do grupo.

Esse mesmo papel de promotoras da sociabilidade é reiterado pelas bebidas na festividade da Nossa Senhora do Bom Parto, mais especificamente nos momentos profanos da festa (subseção 7.1.2). O consumo da tiborna e macaco, por ser frequente no cortejo dos mastros de N. S. do Bom Parto e São Sebastião (ver Figura 5), e ao longo dos bingos dançantes no encerramento do círio, desperta na comunidade a união por uma causa comum. Enquanto um parceiro compartilha sua produção de mandioca, outro oferece o açúcar e caberá às famílias devotas dos santos o preparo das bebidas, a fim de que todos compartilhem o momento comemorativo, reiterando a qualidade do quilombo como uma comunidade socialmente una.

7.4.3 Salva do Marajó: é planta que alimenta e cura corpo e alma

A salva do Marajó é pertencente a Lamiaceae, família botânica de grande relevância na medicina tradicional em função do seu elevado número de espécies utilizadas na cura de enfermidades físicas e espirituais, na alimentação e na indústria de óleos essenciais (DI STASI, CLAUDIO, 2002). Nativa no Brasil, a salva do Marajó (ver Figura 29A) tem

ocorrências confirmadas para as regiões Norte, Nordeste, Centro-oeste e Sudeste, com domínio fitogeográfico na Amazônia e Cerrado (FLORA DO BRASIL, 2019).

Na região Norte a salva é amplamente distribuída nas savanas marajoaras, tornando-a uma das espécies alimentícias mais frequentes (75%) no inventário botânico (ver Apêndice D). Essa abundância facilita seu amplo uso: como chá para problemas no fígado, dor de cabeça e inflamações no estômago, intestino e útero; como licor (ver Figura 29B) e aromatizante de outras bebidas e como banho de cheiro para purificar o corpo e defumador as casas, a fim de protegê-las dos raios durante as chuvas. Assim como a salva do Marajó, cinco etnoespécies mencionadas nas listas livres foram consideradas medicinais, ritualísticas e alimentícias; três foram categorizadas como medicinais e ritualísticas e cinco são de uso apenas ritualístico (ver Apêndice F). No total das 14 etnoespécies, todas são utilizadas na forma de banho para afastar males do corpo, tirar “panema”, eliminar dores na cabeça e afastar mau olhado.

Figura 30 – Salva do Marajó, a planta perfumada dos campos marajoaras, quilombo de Deus Ajude, Salvaterra/PA. A) Quilombola coletando a salva do Marajó; B) Licor da Salva do Marajó.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019. Acervo: Sueyla Malcher e Igor Silva, 2019.

Uma das características marcantes da salva é o aroma penetrante das suas folhas e flores, o que explica sua utilidade em defumações e na aromatização de licores. Segundo o misticismo local, o cheiro forte exalado pela fumaça dos ramos da salva, quando queimados no fogão de barro, possuem o poder de afastar os raios das tempestades de chuvas. Lima *et al.* (2016), ao estudar plantas para cuidados com a saúde e dos rituais de benzer, menciona marcela (*Achyrocline satureoides* (Lam.)) como detentora do poder de espantar raios e com propriedades benéficas à saúde similares à da salva, sendo as folhas e flores as partes úteis.

Contudo, os autores não especificam como a marcela é utilizada para manter afastado os temporais das áreas residências.

Por ser uma planta aromática e detentora de poderes místicos, o uso da salva do Marajó é recorrente em banhos ritualísticos e de cheiros. Acredita-se que a planta, por intermédio dos banhos, tem o poder de anular as energias negativas do corpo e purificar a alma, uma mistura que une propriedades mágicas e curativas (ALMEIDA, 2011). Há casos em que o banho é indicado por um pajé, benzedeira(o) ou curandeira(o), assim como, há aqueles quilombolas que dispensam a consulta espiritual. Nestas situações, o autocuidado é instintivo, devido ao reconhecimento dos sintomas apresentados pelo corpo e a necessidade do banho para curá-los. Uma das recomendações, segundo nossos parceiros, são os pensamentos “poderosos” emitidos durante o ritual de preparo do banho, bem como no seu ato, visto que o ritual purificador só surtirá efeito caso exista fé no seu poder de cura. Esse mesmo sentimento, segundo Almeida (2011), deve sempre ser emanado durante o uso das plantas medicinais ritualísticas, caso contrário seu efeito curativo não será eficiente.

Os banhos como agentes purificadores, protetores e transformadores há muito já eram utilizados por diferentes povos. Almeida (2011) promove esta relação da tradição dos banhos com a religiosidade dos gregos, dos cristãos e dos cavaleiros medievais, consagrados e purificados pelo banho, esses utilizam o banho como um iniciador da vida cristã na forma de batismo e como proteção pela aspersão da água benta sobre os fiéis e aqueles acreditavam que, ao banharem as estátuas dos seus deuses promoviam uma aproximação do estado humano com a divindade, por intermédio dos aromas compartilhados.

Em relação ao uso medicinal no quilombo de Deus Ajude, a salva do Marajó é indicada na forma de chá para problemas digestivos e inflamatórios e como garrafadas para problemas no fígado. Autores como Violante *et al.* (2012) e Diniz *et al.* (2016) relatam a qualidade da planta como medicinal ao comprovarem o potencial terapêutico do óleo essencial de *Hyptis* na ação antimicrobiana e na redução de úlceras gástricas.

Na alimentação, as folhas da salva frescas ou secas são comumente consumidas na forma de chá por decocção e como licor por infusão. O gosto mentolado marcante da planta torna o sabor das bebidas amargo em determinadas ocasiões, por isso, seu uso é sempre acompanhado de açúcar a gosto. Nem todos os quilombolas são adeptos do chá como comida, mas o apreço pelo licor é indiscutível.

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A diversidade de etnoespécies inventariadas (153) revela o rico conhecimento tradicional do quilombo de Deus Ajude acerca da agrobiodiversidade de plantas alimentícias. Conhecimento que, ao transitar entre as gerações, resguarda os saberes, as tradições, os simbolismos e as relações dos quilombolas com a natureza, e, por consequência, são responsáveis pela constituição da diversidade das plantas manejadas. No entanto, é importante compreendermos que os quilombos não limitam sua diversidade de plantas a um inventário, pois, independente do recorte da pesquisa, os parceiros conduziram nosso olhar a um campo mais amplo da agrobiodiversidade, como uma forma de destacarem que a diversidade de plantas alimentícias é resultado de toda a natureza constituidora do quilombo.

Natureza esta, que, conforme mencionado pelos parceiros, abrange as plantas medicinais e medicinais ritualísticas; a diversidade de pescados; a disponibilidade de caças; o acesso aos rios, lagos, campos e florestas; a criação de animais; os roçados etc. Em outras palavras, para os quilombolas a diversidade de plantas alimentícias não pode ser dividida do restante da natureza, tampouco existir isoladamente, deste modo, a sua continuidade só é factível por coexistir com os outros componentes constituidores da natureza.

Conforme analisado, a comunidade quilombola de Deus Ajude desempenha um papel crucial na preservação dos conhecimentos atrelados às plantas nativas, em específico as frutíferas perenes. A permanência destas, por sua vez, as fazem cognitivamente relevantes para a seguridade no fornecimento de alimento as unidades familiares, assim como suas múltiplas utilidades no preparo das comidas, a facilidade em serem consumidas *in natura* e o cultivo são características que auxiliam na proteção do acervo diversificado das frutíferas. Portanto, uma maneira de promover a revalorização das PANC e das plantas de importância significativa no passado da comunidade (plantas com baixos ISC) é resgatar as formas como eram utilizadas pelos antepassados e dinamizar este conhecimento entre as diferentes gerações. Outra opção é promover o cultivo das espécies com os menores ISC, pois a ação não só representará a preservação da agrobiodiversidade como, também, contribuirá na reconstrução da autonomia do quilombo.

Dessa forma, o manejo desenvolvido pelos quilombolas é determinante para a constituição e manutenção da diversidade de plantas utilizadas na alimentação dos quilombolas. Por este motivo, os quintais e as roças, ao sofrerem maior influência da domesticação, configuram-se como ambientes estratégicos para a garantia do alimento da mesma forma que são capazes de resguardar uma parte da agrobiodiversidade do quilombo.

Estando os cultivos nos quintais e nas roças condicionados a construção das cercas, a fim de impedirem a entrada dos animais, as cercas, a longo prazo, representaram uma diminuição nas espécies inventariadas nesta pesquisa. Esta é uma situação já perceptível ao compararmos as plantas cultivadas em roças nos tempos passados e na atualidade.

A mercantilização dos roçados provocada pela expansão do monocultivo de abacaxi, entre outros fatores, subordina o agricultor à adoção de uma lógica produtiva que desintegra o seu sistema produtivo, suas relações com a comunidade e a sua alimentação tradicional. Sendo assim, apesar de parecer aos parceiros uma estratégia de continuidade do quilombo, a mercantilização ocasiona diversos prejuízos culturais e ecológicos para a comunidade, por isso, não deve ser compreendida como a solução das dificuldades encontradas na produção das roças de mandioca e manutenção da vida.

As questões sociais relacionadas ao domínio do território violam as formas como os quilombolas se relacionam com a agrobiodiversidade e acabam por modificar a autonomia produtiva das famílias. Logo, as adoções das estratégias de acesso ao território transformaram-se em uma espécie de defesa ao modo de vida e da autonomia em gerir a biodiversidade natural conforme os conhecimentos tradicionais que transcendem as gerações.

Como observado, a sazonalidade amazônica é um regulador da vida no quilombo. São os ciclos naturais que regem o sistema produtivo em Deus Ajude, em uma relação reconhecida pelos próprios quilombolas ao relatarem que a rotina no quilombo se desenvolve “de acordo com as safras” e por uma pluralidade de atividades produtivas. Enquanto no inverno amazônico, as atividades são direcionadas ao extrativismo de frutíferas e aos cuidados com a roça, no verão a pesca, o extrativismo do açaí e a produção de farinha são as principais atividades que movimentam o quilombo. Portanto, a organização das atividades produtivas de acordo com a dinâmica do meio ambiente revela a relação simbiótica mantida entre os quilombolas e a natureza. Dessa forma, a agrobiodiversidade mostra-se um fator indispensável a permanência do modo de vida em Deus Ajude, e, como era de se esperar de uma relação simbiótica, são também os quilombolas fundamentais a manutenção da agrobiodiversidade que os circundam, afinal de contas é prestado um serviço por aqueles de guardião desta riqueza natural.

O aumento populacional, os embates entre propriedades privadas e quilombo, a redução da agrobiodiversidade, as mudanças no ambiente e a introdução de alimentos industrializados na dieta alimentar são alguns dos fatores identificados como modificadores dos hábitos alimentares. E mesmo existindo estas questões sociais, hora coercitivas a cultura alimentar do quilombo, bem como, a tendência global de padronização da alimentação

(MINTZ, 2001), a comida do quilombo é ressignificada e compõe uma das frentes de resistência da cultura quilombola. No entanto, é necessário que estejamos atentos à continuidade e valorização dos conhecimentos tradicionais entre as gerações mais novas, pois as comidas antes consumidas com mais regularidade, como é o caso da cunhapira, acabam não desfrutando do mesmo valor na atualidade. Ou seja, mesmo existindo transformações nos hábitos alimentares a essência tradicional da comida deve prevalecer para que seu valor seja conhecido entre as atuais e futuras gerações do quilombo.

O consumo dos alimentos industrializados, ainda que garantam a segurança alimentar das famílias quilombolas, exaurem a soberania alimentar da comunidade. Pois o direito em produzir alimentos culturalmente adequados e nutritivos é negado a comunidade de Deus Ajude, à medida que o Estado se torna omissor às constantes opressões de desapropriação do território quilombola, o que diretamente afeta o acesso e gestão da terra, da biodiversidade, das águas, das sementes etc. Além do mais, a crescente dependência do mercado cria um movimento contrário à autonomia produtiva, o quilombola passa a constituir suas roças segundo as exigências externas, objetivando o aumento do seu poder aquisitivo de compra dos alimentos, que antes eram produzidos.

Sendo assim, não devemos considerar a comida do quilombo e a sua obtenção como ações desempenhadas apenas para o autoconsumo e manutenção da unidade familiar, porque a elas agregam-se valores sentimentais de recordações vividas, momentos de diversão, partilha e sociabilidade entre a família e a comunidade. Logo, a comida é mais um dos reconhecimentos do sujeito quilombola e de seu pertencimento ao quilombo. Dado este valor identitário da cultura, torna-se indispensável a promoção da valorização da cultura alimentar quilombola entre as crianças, adolescentes e adultos, para que estes se reconheçam em suas tradições e as mantenham vivas.

REFERÊNCIAS

ACEVEDO MARIN, R. E. A. Quilombolas na Ilha de Marajó: Território e organização política. In: GODOI, E. P. de; MENEZES, M. A.; MARIN, R. E. A. (Orgs.) **Diversidade do campesinato: expressões e categorias. Construções identitárias e sociabilidades**, v. 1. São Paulo, SP: Editora UNESP; Brasília, DF: Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009, p. 209-227.

ACOSTA, A. **O Bem Viver – Uma oportunidade para imaginar outros mundos**. São Paulo: Autonomia Literária Editora Elefante, 2016. 264 p.

ADAMS, C.; MURRIETA, R. S. S.; SANCHES, R. A. Agricultura e alimentação em populações ribeirinhas das várzeas do amazonas: novas perspectivas. **Ambiente & Sociedade**, v. 3, n. 1, p. 1-23, jan/jun 2005.

ALBUQUERQUE, U.P.; LUCENA, R.F.P.; CUNHA, L.V.F.C. (Orgs.). 2010. **Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica**. Recife, PE: NUPPEA. v.1, 2010, 323 p.

ALCANTARA FILHO, J. L. e FONTES, R. M. O. A formação da propriedade e a concentração de terras no Brasil. **Revista de História Econômica & Economia Regional Aplicada**, v. 4, n. 7, p. 63-85, 2009.

ALMEIDA, A. W. B. DE. Terras de preto, terras de Santo, terras de índio: uso comum e conflito. In: **Diversidade do campesinato: expressões e categorias**. v. 2. GODOI, E. P. de; MENEZES, M. A. de; ACEVEDO MARIN R. (orgs.) – São Paulo: UNESP; Brasília, DF: Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009, p. 39-66.

_____. Terras tradicionalmente ocupadas – processo de territorialização de movimentos sociais. R. B. **Estudos urbanos e regionais**, v.6, n.1, maio/2004.

_____. **Quilombos e as novas etnias**. Manaus: UEA Edições. 2011, 196p.

_____. Os quilombos e as novas etnias. In: **Quilombos: identidade étnica e territorialidade**. O'DWYER, E. C. (org.). Rio de Janeiro. Ed. FGV, 2002.

ALMEIDA, W. L. de; PAULA, J. L. O. de. Sobre a adoção da escravidão africana no Brasil. **CES Revista**, Juiz de Fora, 2006.

ALMEIDA. M. Z. de. **Plantas medicinais**. 3 ed. Salvador: EDUFBA, 2011. 221 p.

AMARAL, C. N. do; NETO, G. G. Os quintais como espaços de conservação e cultivo de alimentos: um estudo na cidade de Rosário Oeste (Mato Grosso, Brasil). **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi**. Ciência Humanas, Belém, v. 3, n. 3, p. 329-314, set/dez 2008.

ARAÚJO, F. R.; LOPES, M. A. Diversity of use and local knowledge of palms (Arecaceae) in eastern Amazonia. **Biodiversity and Conservation**, v. 21, n. 2, p. 487-450, 2012.

ARELLANES, Y. *et al.* Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacán Valley. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 9, n. 38, p. 1-15, jun, 2013.

ARRUDA, R. Populações tradicionais e a proteção dos recursos naturais em unidades de conservação. **Ambiente & Sociedade**, v. 5, n. 79, 1999, 252 p.

AZEVEDO, C. M. do A. Biodiversidade: Acesso a recursos genéticos, proteção ao conhecimento tradicional associado e repartição de benefícios. In: **Agrobiodiversidade e Diversidade Cultural**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, Secretaria de biodiversidade e Florestas. MA/SBF, 2006. p. 40-42.

BARBOSA, V. de O. Trabalho, conflitos e identidades numa terra de babaçu. **História Social**, Campinas, v. 14/15, p. 255-275, 2008.

BARRETO, M. R.; SPANHOLI, M. L. Estudo etnobotânico em comunidades rurais de Sinop, Mato Grosso, Brasil. **Interações**, Campo Grande, v 20, n. 1, p. 267-282, jan/mar 2019.

BECKER. H.S. **Observação social e estudos de casos sociais: métodos de pesquisa em ciências sociais**. Tradução: Marco Estevão e Renato Aguiar. São Paulo: Hucitec, 1994, p. 117-133.

BEZERRA NETO, J. M. Ousados e insubordinados: protesto e fugas de escravos na província do Grão-Pará – 1840/1860. **Topoi**, v. 2, n. 2, p. 73-112, 2001.

BRANDÃO, C. R.; BORGES, M. C. O lugar da vida: comunidade e comunidade tradicional. **Campo Território: revista de geografia agrária**. Edição especial do XXI ENGA-2012, p. 1-23, jun/2014.

BRASIL. **Caderno territorial**. Coordenação Geral de Monitoramento Atuarial, 2015. Disponível em: http://sit.mda.gov.br/download/caderno/caderno_territorial_129_Maraj%C3%83%C2%B3%20-%20PA.pdf. Acesso em: 07 fev. 2019.

_____. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Supremo tribunal federal, Secretaria de documentação, 1988.

_____. **Decreto N° 4887, de 20 de novembro de 2003**. Presidência da República. Brasília DF: 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/D4887.htm. Acessado em: 20 nov. 2015.

_____. **Decreto N° 6.040, de 7 de fevereiro de 2007**. Presidência da República. Brasília DF: 2007. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6040.htm. Acessado em: 21 nov. 2015.

_____. **Territórios da cidadania**. 2008. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/ceazinepdf/3638408.pdf>. Acesso em: 07 fev. 2019.

BRUMER, A.; ROSENFELD, G. L.; HOLZMANN, L.; SANTOS, T. S. DOS. A elaboração de projeto de pesquisa em ciências sociais. In: **Ciências humanas: pesquisa e método**. PINTO, C. R. J. E GUAZZELLI, C. A. B (Orgs). Porto Alegre: UFRGS, 2008. p. 125-147.

CAVALCANTE, P. B. **Frutas comestíveis na Amazônia**. 7 ed. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2010, 282 p.

CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**. 12 ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre azul; São Paulo: Edusp, 2017, 336 p.

CASAS, A.; VALLEJO, M. Agroecología y agrobiodiversidad. In: MERINO, P. L. **Crisis ambiental en México**. Ruta para el cambio. Universidad Nacional Autónoma de México, 2019, p. 99-117.

CHAMBOULEYRON, R. Escravos do Atlântico equatorial: tráfico negreiro para o estado do Maranhão e Pará (século XVII e início do século XVIII). **Revista Brasileira de História**. São Paulo, v. 26, n. 52, p.79-114, 2006.

CHAVES, M. S. **Plantas alimentícias não convencionais em comunidades ribeirinhas na Amazônia**. 2016, 108 f. Dissertação (Mestrado em Agroecologia) – Universidade de Viçosa, Programa de Pós-graduação em agroecologia, Viçosa, 2016.

CHAYANOV, A. V. Sobre a teoria dos sistemas econômicos não capitalistas. In: **Questão agrária**. GRAZIANO DA SILVA, J. E.; STOLCKE, V. A (orgs.). Tradução de Edgar Afonso Malagodi; Sandra Brizolla José Bonifácio Amaral Filho. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1981, p. 133-163.

CLEMENT, C. R. *et al.* Origin and domestication of native Amazonian crops. **Diversity**, v. 2, p. 72-106, 2010.

CLEMENT, C. R.; LLERAS, E.; VAN LEEUWEN, J. O potencial das palmeiras tropicais no Brasil: acertos e fracassos das últimas décadas. **Agrociencia**, v. IX, n. 1/2, 67-71 p. 2005.

COELHO, J. D. Produção de mandioca: raiz, farinha e fécula. **Caderno Setorial ETENE**, ano 3, n. 44, set/2018.

COSTA, J. R.; MITJA, D. Uso dos recursos vegetais por agricultores familiares de Manacapuru (AM). **Acta Amazonica**, v. 40, n. 1, p. 49-58, 2010.

COSTA, K. S. Apontamentos sobre a formação histórica da Amazônia: uma abordagem continental. Série de Estudos e Ensaios – Ciências Sociais. **FLACSO**, Brasil, 2009.

CRUZ, M.P. et al. “I eat the manofê so it is not forgotten”: Local perceptions and consumption of native wild edible plants from seasonal dry forests. Brazil. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**. n. 10, p. 1–11, 2014.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DI STASI, L. C.; HIRUMA-LIMA, C. A. **Plantas medicinais na Amazônia e na Mata Atlântica**. 2 ed. São Paulo: editora UNESP, 2002. 592 p.

DIAS, M. N. **Colonização da Amazônia (1755-1778)**. Porto: Ed. Porto, 1968.

DIEGUES, A. C. Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil. In: **Comunidades tradicionais e manejo dos recursos naturais da Mata Atlântica**: coletânea de textos apresentados no Seminário alternativas de manejo sustentável de recursos naturais do Vale do Ribeira, realizado entre 15 e 19 de junho de 1999. 2. ed. DIEGUES, A. C. e VIANA, V. M. (org.) - São Paulo: HUCITEC: NUPAUB: CEC, 2004.

DIEGUES, A. C. *et al.* **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. NUPAUB, São Paulo, 2000.

DIEGUES, A.C. **O mito moderno da natureza intocada**. 3.ed. São Paulo – SP. HUCITEC, 2008, 169 p.

DINIZ, L. R. L.; *et al.* Gastroprotective effects of the essential oil of *Hyptis crenata* Pohl ex Benth. On gastric ulcer models. **Journal of Ethnopharmacology**, v. 149, n. 3, p. 694-700, out/2013.

FLORA DO BRASIL. **Flora do Brasil 2020 em construção**. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: < <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/> >. Acesso em: 26 set. 2019.

FLORENTINO, A. T. N.; ARAÚJO, E. de L.; ALBUQUERQUE, U. P. de. Contribuição de quintais agroflorestais na conservação de plantas da Caatinga, Município de Caruaru, PE, Brasil. **Acta bot. bras**, v. 21. n. 1, p. 37-47, 2007.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Interação do gênero, da agrobiodiversidade e dos conhecimentos locais ao serviço da segurança alimentar. Manual de formação**, 2005.

_____. Save and Grow: cassava. A guide to sustainable production intensification. 2013, p. 140.

_____. **The state of the world's biodiversity for food and agriculture**. J. Bélanger & D. Pilling (eds.). FAO commission on genetic resources for food and agriculture assessments. Rome, 2019.

FUNES, E. A. Mocambos: natureza, cultura e memória. **História Unisinos**, v. 13, n. 2, p 146-153, mai/agos 2009.

GOMES, D. L.; SCHMITZ, H.; BRINGEL, F. de O. Identidade e mobilização quilombola na amazônia marajoara. **Bol. Goia. Geogr.** Goiânia, v. 38, n. 3, p. 591-618, set/dez 2018.

GOMES, F. dos S. **Mocambos e quilombos : uma história do campesinato negro no Brasil**. (Coleção Agenda brasileira)1a ed. São Paulo : Claro Enigma, 2015.

GRAZIANO DA SILVA, J. E STOLCKE, V. **A questão agrária**. Tradução: Edgar Afonso Malagodi; Sandra Brizolla e José Bonifácio Amaral Filho. São Paulo: Ed. Brasiliense, p. 133-163, 1981.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico, 2010.** Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/9662-censo-demografico-2010.html?=&t=o-que-e>>. Acesso em: 5 fev. 2019.

_____. **Cidades.** 2019. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/salvaterra/panorama>> Acesso em: 5 fev. 2019.

_____. **Divisão regional do Brasil: em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias 2017,** Coordenação de Geografia. - Rio de Janeiro, 2017. 82p

_____. **Levantamento Sistemático da Produção Agrícola.** Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/cgi-bin/prtabi>>. Acesso em: 15 jan. 2020.

JURANDIR, D. **Belém do Grão-Pará.** Belém: EDUFPA, Rio de Janeiro: Casa Rui Barbosa, 2004.

KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS.** 2007, 590 f. Tese (Doutorado em Fitotecnia) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Agronomia, Programa de Pós-graduação em Fitotecnia. 2007.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas.** 1 ed. Nova Odessa: Plantarum, 2014, p. 768.

KÖHLER, M. BRACK, P. Frutíferas nativas no Rio Grande do Sul: cultivando e valorizando a diversidade. **Agriculturas**, v. 13, n. 2, p. 7-15, 2016.

LEITE, I. B. Os quilombos no Brasil: questões conceituais e normativas. **Revista Etnográfica**, v. IV, n. 2, p. 333-354, 2000.

LIMA FILHO, P. M.; SILVEIRA, F. L. A. de; CARDOSO, L. F. C. e; O desfile de raça: identidade e luta quilombola em Salvaterra, Marajó, Pará, Brasil. **Revista Ambivalências**, v. 4, n.7, p. 87-105, 2016.

LIMA, C. A. B. de; *et al.* O uso de plantas medicinais e o papel da fé no cuidado familiar. **Revistas Gaúcha de enfermagem.** v. 37, 2016.

LIMA, D.; STEWARD, A.; RICHERS, T. B. Trocas, experimentações e preferências: um estudo sobre a dinâmica da diversidade da mandioca no médio Solimões, Amazonas. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi**, Ciências Humanas, Belém, v.7, n. 2, p. 371-396, mai/ago 2012.

LIMA, M. G. **Narrativas cosmológicas registradas na mata do bacurizal no quilombo de Bairro Alto (PA).** 2019, 105 f. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Amazônicas) – Universidade Federal do Pará, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Amazônia oriental, Programa de Pós-graduação, Belém, 2019.

LIMA, P. G. C.; SILVA, R. O. da; COELHO-FERREIRA, M. R.; PEREIRA, J. L. G. Agrobiodiversidade e etnoconhecimento na Gleba Nova Olinda I, Pará: interação sociais e compartilhamento de germoplasma da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz, Euphorbiaceae).

Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Ciências Humanas, Belém, v. 8, n. 2, p. 419-433, mai/ago 2003.

LIMA, R. R.; TRASSATO, L. C.; COELHO, V. **O tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.) principais características e potencialidade agroindustrial.** Belém, EMBRAPA-CPATU, 1986.

ARAÚJO, C. T. D. de; ALVES, L. de F. N. Do extrativismo ao cultivo intensivo do açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) no estuário amazônico: sistemas de manejo e suas implicações sobre a diversidade de espécies arbóreas. **Revista Brasileira de Agroecologia.** Belém - PA, v. 10, p. 12-23, dez/2015.

LISBOA, Pedro Luiz Braga. **A terra dos Aruã: uma história ecológica do arquipélago do Marajó.** Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2012.

LITTLE, P. E. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade. **Anuário antropológico/2002-2003**, Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, p. 251-290, 2004.

LÓPEZ, V. G. C.; ARADILLAS, C.; DÍAZ-BARRIGA, F. Las plantas comestibles de una comunidad indígena de la Huasteca Potosina, San Luis Potosi. **Entreciencias**, v. 3, n. 7, p. 143-152, ago/2015.

LORENZI, H.; MATOS, F.J.A. **Plantas Medicinais no Brasil: nativas e exóticas.** 2 ed. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2008. p. 544.

LYRA, D. H. *et al.* Conservação *on farm* da agrobiodiversidade de sítios familiares de Jequié, Bahia, Brasil. **Rev. Ceres**, Viçosa, v. 58, n.1, p. 69-76, jan/fev 2011.

MACHADO, A. T.; SANTILLI, J.; MAGALHÃES, R. **A agrobiodiversidade com enfoque agroecológico: implicações conceituais e jurídicas.** Brasília, DF: Embrapa informação tecnológica, 2008.

MACHADO, C. de CARVALHO; KINUPP, V. F. Plantas alimentícias na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Piagaçu-Purus, Amazônia Central. **Rodriguésia**, v. 71. 2020.

MARCONDES, N. A. V.; BRISOLA, E. M. A. Análise por triangulação de métodos: um referencial para pesquisas qualitativas. **Revista Univap**, São José dos Campos-SP-Brasil, v. 20, n. 35, p. 201-208, jul/2014.

MARTINS, W. M. de O.; MARTINS, L. M. de O.; PAIVA, F. S.; MARTINS, W. J. de O.; LIMA-JUNIOR, S. F. L. Agrobiodiversidade nos quintais e roçados ribeirinhos na comunidade Boca do Môa – Acre. **Revista Biotemas**, v. 25, n. 3, set/2012.

MARTINS-DA-SILVA, R. C. V. *et al.* **Noções morfológicas e taxonômicas para identificação botânica.** Brasília, DF: Embrapa, 2014.

MAZOYER, M. 1933. **História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea.** Marcel Mazoyer, Laurence Roudart; [tradução de Cláudia F. Falluh Balduino Ferreira]. – São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2010. p. 568.

MELO, M. F. T. de. **As Apreensões do universo da caça: uma etnografia entre os quilombolas do Bairro Alto, Ilha do Marajó/PA**. 2017. 146f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade Federal do Pará, Programa de Pós-graduação em Antropologia, Belém, 2017.

MICHELAT, G. Sobre a utilização de entrevista não diretiva em sociologia. In: THIOLENT, M. **Crítica metodológica, investigação social e enquete operária**. 5 ed. São Paulo: Polis, 1987, p. 191-212.

MINTZ, S.W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 32-42, out/2001.

MOCELLIM, A. D. A comunidade: da sociologia clássica à sociologia contemporânea. **Plural**, Revista do Programa de Pós-graduação em Sociologia da USP, São Paulo, v. 17, n2, p. 105-125, 2011.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

MOTA, D. M. da; SCHMITZ, H.; SILVA JUNIOR, J. F. da. Conflito e consenso pelo acesso aos recursos naturais no extrativismo da mangaba. **Antropolítica**, Niterói, n. 31, p. 123-146, set/2011.

MOURA, M. M. **Camponeses**. São Paulo, editora Ática, 1986.

NASCIMENTO, A. S.; BARROS, F. B. Entre mangues, rios e igarapés: pesca, comida e cultura no quilombo de mangueiras (Ilha do Marajó, Pará). **Revista Etnobiologia**, v. 17, n. 17, dic/2019.

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

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

PANDOLFO, M. C. *et al.* Guardiões da agrobiodiversidade: estratégias e desafios locais para o uso e a conservação das sementes crioulas. **Agriculturas**, v. 11, n. 1, p. 24-27, 2014.

PANNO, M. Caderno 4: História da ocupação da Amazônia. In: **Caderno do professor: Tom da Amazônia**. Rio de Janeiro: Fundação Roberto Marinho, 2005.

PEDROSO JUNIOR, N. N.; MURRIETA, R. S. S.; ADAMS, C. A agricultura de corte e queima: um sistema em transformação. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**. Ciências Humanas, v. 3, n. 2, p. 153–174, 2008.

PÉREZ, D.; MORA, R.; LÓPEZ-CARRASCAL, C. Coservación de la diversidad de yuca en los sistemas tradicionales de cultivo de la Amazonía. **Act Biológica Colombiana**. v. 24, n. 2, p. 202-212, mayo/agosto, 2019.

PESCE, Celestino. **Oleaginosas da Amazônia**. 2 ed., rev. e atual. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi; Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2009. p. 334.

PLOEG, J. D. V. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Trad. Rita Pereira. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

PLOEG, J. D. V. Sete Teses Sobre a Agricultura Camponesa. In: **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro**. PETERSON, P. (org) Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009, p. 17-31.

PRADO, H. M.; MURRIETA, R. S. S. Domesticação de plantas e paisagens culturais na Amazônia pré-histórica. **Ciência hoje**. v. 55, p 18-23, 2015.

RAUBER, A. C. **Conhecimento etnobotânico sobre plantas medicinais e plantas alimentícias não convencionais das famílias agricultoras pertencentes ao Núcleo Regional de Luta Camponesa Da Rede Ecovida de Agroecologia**. 2016, 216 f. Dissertação (Mestrado em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável) – Universidade Federal da Fronteira Sul, Programa de Pós-graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável, 2016.

RIVERA, R. de. **Trajetórias das práticas alimentares na comunidade quilombola de Bairro Alto, Ilha do Marajó, Salvaterra – Pará**. 2017, 159 f. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Amazônicas) – Universidade Federal do Pará, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Amazônia oriental, Programa de Pós-graduação, Belém, 2017.

ROCHA, T. T. *et al.* Potencial terapêutico e composição química do óleo de bicho do tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.) utilizado na medicina popular. **Scientia Plena**, v. 10, n. 11, 2014.

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

SANTILLI, J. F. DA R. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. 2009. 409 f. Tese (Doutorado em Direito) – Pontifícia Universidade Católica do Paraná, 2009.

SANTOS, J. L. dos; SILVA, M. F. da; PEREIRA, H. dos S. Uso e diversidade de espécies cultivadas na reserva de desenvolvimento sustentável do Tupé, Manaus, Amazonas, Brasil. In: SANTOS-SILVA, E. N. e SCUDELLER, V. V. (Orgs.) **Biotupé: Meio Físico, Diversidade Biológica e Sociocultural do Baixo Rio Negro, Amazônia Central**. UEA Edições, v. 2, Manaus, 2009.

SANTOS, R. da S. e COELHO-FERREIRA, M. Artefatos de miriti (*Mauritia flexuosa* L. f.) em Abaetetuba, Pará: da produção à comercialização. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum.**, Belém, v. 6, n. 3, p. 559-571, set/dez 2011.

SANTOS, T. A. C. DOS; BARROS F. B. Each person has a science of planting: plants cultivated by quilombola communities of Bocaina, Mato Grosso State, Brazil. **Hoehnea**, São Paulo, v. 44, n. 2, 2017.

SANTOS, V. da S. Mandioca: a raiz das nossas raízes. Agrosoft Brasil. Embrapa Mandioca e Fruticultura. 2010. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/874157/1/httpagsrosoft.comdfVANDERLEI.pdf>>. Acesso em: 12 jan. 2020.

SHANLEY, P. MEDINA, G. **Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica**. Belém: CIFOR, Imazon, 2005, p. 300.

SHANIN, T. A definição de camponês: conceituações e desconceituações – o velho e o novo em uma discussão marxista. **Revista NERA**, Presidente Prudente, Ano 8, n. 7, p. 1-21, 2005.

SILVA, M. A. S. DA. O tráfico de africanos na Amazônia colonial: abordagem historiográficas. **Revista Margens Interdisciplinar**, Universidade Federal do Pará – Campus Universitário de Abaetetuba. Ed. Campus de Abaetetuba, v. 9, n. 12, p. 270-288, 2015.

SILVEIRA, D. T. e CÁRDOVA. A PESQUISA CIENTÍFICA. In: **Métodos de pesquisa**. Tatiana Engel Gerhardt e Denise Tolfo Silveira (Org). Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

SOUZA, M. A. de; BUSTAMANTE, P. G. O aniquilamento da agrobiodiversidade provocada pelo império agroalimentar. **Revista GeoNordeste**, São Cristóvão, n. 2, Edição Especial, p. 88-103, jul/dez 2019.

SOUZA, Tayanne Gama de. 2015, 225 f. **Entre identidades e interatividades: um estudo de caso d’Museu do Marajó, Pará, Amazônia**. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Interunidades em Museologia, Universidade de São Paulo, 2015.

SOUZA, V.C.; LORENZI, H. **Botânica Sistemática: guia ilustrado para identificação das famílias de fanerógamas nativas e exóticas no Brasil, baseado em APG III**. 3ª ed. Instituto Plantarum, Nova Odessa, São Paulo, 2012, p. 768.

STELLA, A.; KAGEYAMA, P.; NODARI, R. Políticas públicas para a agrobiodiversidade. In: **Agrobiodiversidade e Diversidade Cultural**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, Secretaria de biodiversidade e Florestas. MA/SBF, 2006. p. 41-56.

SUTROP, U. List Task and a cognitive salience index. **Field Method**, v. 13, p. 263-276, 2001.

TAVARES, M. G. da C. A formação territorial do espaço paraense: dos fortes à criação de municípios. **Revista ACTA geográfica**, ano II, n. 3, p. 59-83, 2008.

TOLEDO, V. M. Povos/comunidades tradicionais e a biodiversidade. Tradução de Antonio Diegues, Instituto de ecologia, UNAM, México. In: LEVIN, S et al., (eds.) **Encyclopedia of Biodiversity**. Academic Press, 2001.

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

VIA CAMPESINA – Declaração de Nyélény – Fórum mundial pela soberania alimentar, em 28 de fevereiro de 2007, Nyélény, Selingue, Malí. Disponível em:

<[https://www.cidac.pt/files/5514/2539/9126/Declarao de Nylny.pdf](https://www.cidac.pt/files/5514/2539/9126/Declarao_de_Nylny.pdf)>. Acesso em: 22 fev. 2019.

VIANA, F. de M. F.; STEWARD, A. M.; RICHERS, B. T. T. Cultivo itinerante na Amazônia central: manejo tradicional e transformações da paisagem. **Novos Cadernos NAEA**, v. 19, n. 1, p. 93-122, jan-abril 2016.

VINUTO, J. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, Campinas, v. 22, n. 44, p. 203-220, 2014.

VIOLETA, I. M. P. *et al.* Chemical composition and biological activities of essential oil from *Hyptis crenata* Growing in the Brazilian Cerrado. **Natural Product Communications**. v. 7, n. 10, p. 1387-1389, 2012.

WANDERLEY, M. N. B. **Um saber necessário: os estudos rurais no Brasil**. Campinas: Editora da UNICAMP, 2012, p. 151.

WEISMANTEL, M. Food, gender and poverty in the Ecuadorian Andes. Philadelphia, University of Pennsylvania Press. 1998. In: MINTZ, S.W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 32-42, out/2001.

WOORTMANN, E. F.; WOORTMANN, K. **O Trabalho da Terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília, Editora UnB, 1997, p. 192.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.

APÊNDICES

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA

Universidade Federal do Pará
Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Amazônia Oriental
Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas
Mestrado em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Sustentável

**Roteiro de entrevista da dissertação de mestrado – Sueyla Malcher Bezerra
(Projeto “Comida de quilombo” - Chamada CNPq/MCTIC Nº 016/2016).**

O roteiro de entrevista aqui apresentado foi construído com base no segundo e terceiro objetivos específicos e nas observações de nossa segunda viagem de campo à comunidade Deus Ajude.

Local da entrevista (cidade ou comunidade): _____

Nome do entrevistado(a): _____

Há quanto tempo você mora na comunidade Deus Ajude?

Como sua família chegou nesse lugar?

Construção da identidade quilombola

Desafios enfrentados na comunidade

Construção das cercas

Mudanças após a construção das cercas

Adaptação às mudanças?

Alimentação da família

Procedência do alimento

Aquisição de alimentos

Comida típica do quilombo

Preparo

Caça

Pesca

Roça

APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO

Universidade Federal do Pará
 Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares
 Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Amazônia Oriental
 Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas
 Mestrado em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Sustentável

**Questionário da dissertação de mestrado – Sueyla Malcher Bezerra
 (Projeto “Comida de quilombo” - Chamada CNPq/MCTIC N° 016/2016.**

Obs. A formulação do questionário foi revisada após a segunda viagem de campo à Deus Ajude, com foco no alcance de nosso primeiro objetivo específico e caracterização dos agroecossistemas.

Local da entrevista (cidade/comunidade): _____

Nome do entrevistado(a): _____

1. Quantas pessoas moram na casa (do entrevistado)? (___)

Nome	Idade

Observação:

2. Quantas pessoas trabalham na família? Como é a divisão de trabalho?

3. Tamanho do terreno do entrevistado (_____)

4. Como foi adquirido o terreno (compra, herança etc.)?

10. Como as espécies vegetais são escolhidas para compor a área?

Saúde	
Alimentação	
Conforto térmico	
Venda	

11. Quem é o principal mantenedor do quintal?

12. Quais as espécies geralmente plantadas no quintal?

12. Qual o destino das plantas cultivadas no quintal?

Alimentação	
Venda	
Alimentação e venda	

13. Como foram adquiridas as plantas?

14. Quais as vantagens e benefícios do quintal?

15. Em relação ao extrativismo vegetal, quais as espécies utilizadas e onde elas são coletadas?

16. Você aprendeu com quem a utilizar tais espécies?

17. Em relação a roça, qual o tamanho de área plantada? (_____)

18. Como é feito o preparo da roça?

APÊNDICE C – FICHA DE DECUPAGEM

Número do áudio:					
Título:					
Time code		Transcrição		Comentários	Sugestões
in	out	Áudio	Vídeo		

APÊNDICE D – INVENTÁRIO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS DA AGROBIODIVERSIDADE DO QUILOMBO DEUS AJUDE, SALVATERRA/PA. Legenda: Orig.= origem; Proc.= procedência; Hab= hábito; P.U.= parte utilizada; E.= época; F= frequência; I.S.= índice de saliência; cul = cultivada; nat = nativa; ntu = naturalizada; c= campo; m= mata; q= quintal; r= roça; v= várzea; arb= arbusto; arv= árvore; erv= erva; lia= liana; lit= liana trepadeira; pal= almeira; sub= subarbusto; tre= trepadeira; ag= água; ar= aromatizante; be= beiju; bi= biscoito; bo= bolo; cf= café; cj= canjica; ch= chá; cl = chocolate; cp= chopp; cc= cocada; cç= cozinha com a caça; cz= cozido; ce= creme; cr= crueira; do= doce; fa= farinha; fr= frita; go= goiabada; le= leite; li= licor; ma= maniçoba; mi= mingau; mo= molho de pimenta; na= in natura; ol= óleo; pa= paçoca; pu= pudim; sa= salada; su= suco; ta= tapioca; te= tempero; tu= tucupi; vi= vinho; xa=xarope; fl= flor; fo= folha; fu= fruto; ga= galho; gr= grão; ps= pseudofruto; ra= raiz; se= semente; cs= casca; co= caroço; cu= caule; ec= entre casca; tp= toda planta; tb= tubérculo; am=amêndoa; pl= palmito.

Nome científico	Etnoespécies	Org	Pro	Hab	Uso	PU	E	F	Rank	ISC
AMARANTHACEAE										
<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin e Clemants	Mastruz	ntu	q	arb	su	fo	I/V	12,5	21	0,029
ANACARDIACEAE										
<i>Spondias</i> sp. L.	Cajarana	nat	q	arb	na	fu	V	12,5	28	0,058
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Caju	nat	q	arv	na, su, ce, pa, do, li	fu, ps, cs	V	87,5	12,7	0,533
<i>Anacardium giganteum</i> Hanc. Ex Engl.	Cajuí	nat	q, c	arv	na, su, ch, li	fu, cs	V	25	4,5	0,141
<i>Mangifera indica</i> L.	Manga	cul	q	arv	na, su	fu	V	75	11,2	0,436
	Manga bacuri	cul	q	arv	na, su	fu	V	12,5	31	0,05
	Manga cavalo	cul	q	arv	na, su	fu	V	12,5	30	0,052
	Manga cheirosa	cul	q	arv	na, su	fu	V	12,5	29	0,055
	Manga moça	cul	q	arv	na, su	fu	V	12,5	32	0,047
	Manga rosa	cul	q	arv	na, su	fu	V	12,5	27	0,06
<i>Spondias mombin</i> L.	Taperebá	nat	q	arv	na, su, li, cp, ch	fu, cs	I	37,5	13	0,217
ANNONACEAE										
<i>Annona montana</i> Macf.	Araticum	nat	c	arv	na, suc	fu	V	25	2,5	0,156
<i>Annona densicoma</i> Mart.	Araticum do mato	nat	c	arb	na	fu	V	12,5	2	0,115
<i>Annona muricata</i> L.	Graviola	cul	q	arv	na, su, ce, cp, ch,	fu, fo	I/V	75	8,83	0,511
<i>Annona</i> sp L.	Graviola do mato	nat	c	arv	na, su	fu	I	12,5	12	0,01
APIACEAE										
<i>Coriandrum sativum</i> L.	Cheiro verde	ntu	r	erv	te	fo	I/V	12,5	7	0,057

Continua...

Nome científico	Etnoespécies	Org	Pro	Hab	Uso	PU	E	F	Rank	ISC
<i>Eryngium foetidum</i> L.	Chicória	nat	q	erv	te	fo	I/V	37,5	10	0,251
APOACEAE										
<i>Oryza sativa</i> L.	Arroz	cul	r	erv	cz	gr	I	25	13	0,044
APOCYNACEAE										
<i>Parahancornia fasciculata</i>	Amapá	nat	c	arv	na	fu, cs, le	I/V	25	3	0,156
<i>Hancornia speciosa</i> Gomes	Mangaba	nat	c, m	arv	na, su, ce, ch	fu	V	37,5	5	0,141
ARECACEAE										
<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	Açaí	nat	q, m, v	pal	na, vi	fu, pl	V	100	1,13	0,958
	Açaí branco	nat	m	pal	vi	fu	V	12,5	3	0,042
<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.	Bacaba	nat	q, m	pal	na, vi, mi	fu	I	100	2	0,894
	Coco	ntu	q	pal	na, cp, mi, cc, ol, ag, le	fu	I/V	87,5	4,86	0,734
	Coco anão	ntu	q	pal	na, ag	fu	I/V	25	7	0,19
	Coco gigante	ntu	q	pal	na, ol, ag, cc	fu	I/V	12,5	13	0,067
	Coco ouro	ntu	q	pal	na, ag	fu	I/V	12,5	37	0,035
	Coco pingo de ouro	ntu	q	pal	na	fu	I/V	25	7,5	0,188
	Coco vermelho	ntu	q	pal	na	fu	I/V	15,5	15	0,058
<i>Attalea maripa</i> (Aubl.) Mart.	Inajá	nat	m, c	pal	na, cz, mi	fu, am	I	75,5	2,4	0,586
<i>Bactris maraja</i> Mart.	Marajá	nat	v	pal	na	fu	V	75,5	2,33	0,385
<i>Mauritia flexuosa</i> L.f.	Miriti	nat	v	pal	na, li, vi	fu	I/V	25	2	0,188
<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. Ex Mart.	Mucajá	nat	m, c	pal	na, vi	fu	I/V	75,5	5	0,223
<i>Bactris gasipaes</i> Kunth	Pupunha	nat	q, c	pal	cz, ol	fu	I	62,5	26	0,151
<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.	Tucumã	nat	q, m, c	pal	na, su, ol	fu	I	87,5	2,43	0,659
ASTERACEAE										
<i>Lactuca</i> sp. L.	Alface	ntu	r	erv	as	fo	I/V	12,5	8	0,045
<i>Acmella</i> sp.	Jambú	nat	q	erv	te	fo	I/V	37,5	15,7	0,187
BIGNONIACEAE										
<i>Mansoa alliacea</i> (Lam.) A. H. Gentry	Cipó de alho	nat	q	tre	te	fo	I/V	37,5	22	0,109

Continuação

Nome científico	Etnoespécies	Org	Pro	Hab	Uso	PU	E	F	Rank	ISC
BIXACEAE										
<i>Bixa orellana</i> L.	Urucum	nat	q	arv	te, ch	fu, ra	I/V	50	10,8	0,356
BRASSICACEAE										
<i>Brassica oleifera</i> Moench	Couve	ntu	r	erv	cz	fo	I/V	12,5	6	0,068
BROMELIACEAE										
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill	Abacaxi	nat	q, r	erv	na, su, bo, cp, do, ce	fu	I/V	62,5	2,4	0,462
CARICACEAE										
<i>Carica papaya</i> L.	Mamão	ntu	q, r	arv	na, su, ch, cz,	fu, se	I/V	50	20,3	0,215
<i>Caryocar villosum</i> (Aubl.) Pers.	Piquiá	nat	q, m, c	arv	cz	fu	I	50	28,5	0,121
CHRYSOBALANACEAE										
<i>Licania tomentosa</i> (Benth.) Fritsch	Oiti	nat	m	arv	na	fu	I/V	12,5	2	0,13
CLUSIACEAE										
<i>Mammea americana</i> L.	Abriçó	ntu	q	arv	na	fu	V	12,5	23	0,07
<i>Symphonia globulifera</i> L. f.	Ananim	nat	m, c	arv	na	fu, le	I/V	25	3	0,19
<i>Platonia insignis</i> Mart.	Bacuri	nat	q, m	arv	na, su, ce, cp, do	fu	I	75	2,33	0,651
COMBRETACEAE										
<i>Terminalia catappa</i> L.	Castanhola	ntu	q	arv	na	fu	I/V	12,5	46	0,013
CONVOLVULACEAE										
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata roxa	ntu	r	erv	cz	tb	I	12,5	9	0,034
CHRYSOBALANACEAE										
<i>Chrysobalanus icaco</i> L.	Ajuru	nat	v	arb	na	fu	I	50	2,75	0,24
CUCURBITACEAE										
<i>Cucurbita</i> sp.	Jerimum	cul	r	tre	cz	fu	I	62,5	8	0,321
<i>Cyclanthera pedata</i> (L.) Schrad.	Maxixão	cul	r	lia	cz	fu	I	25	12,5	0,076
<i>Cucumis anguria</i> L.	Maxixe	nat	r	lia	cz	fu	I	87,5	4,57	0,619
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. e Nakai	Melancia	cul	r	lia	na, su	fu	I	50	9,5	0,239
<i>Cucumis melo</i> L.	Melão	cul	r	lia	na	fu	I	12,5	5	0,08

Continuação

Nome científico	Etnoespécies	Org	Pro	Hab	Uso	PU	E	F	Rank	ISC
DIOSCOREACEAE										
<i>Dioscorea alata</i> L.	Acará	cul	m	lia	na	fu	I	14,3	3	0,095
EUPHORBIACEAE										
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Macaxeira	nat	r	arb	bo, cz, fr, be	ra, fo	I/V	62,5	7	0,38
	Macaxeira pretinha	nat	r	arb	bo, cz, fr, be	ra, fo	I/V	12,5	14	0,044
Etnovariedade branca										
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Mandioca	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	25	5,5	0,156
	M. açazinho	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	25	10,5	0,116
	M. areia	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	12,5	4	0,106
	M. cachorrinho	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	12,5	2	0,119
	M. folha fina	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	12,5	5	0,1
	M. guará	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	12,5	13	0,031
	M. missara	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	12,5	13	0,05
	M. pacuí	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	12,5	12	0,056
	M. paimané	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	37,5	5	0,258
	M. rajadinha	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	12,5	11	0,063
	M. zolhuda	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	25	3,5	0,214
Etnovariedade amarela										
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	M. folha fina	nat	r	arb	ta, ma, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	25	4,5	0,195
	M. jarité	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu,	fo, ra, cu	I/V	12,5	6	0,094
	M. pacajá	nat	r	arb	fa	fo, ra, cu	I/V	25	8,5	0,142
	M. paraíba	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	12,5	9	0,075
	M. tareza	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	25	8,5	0,144
	M. tucumanzinho	nat	r	arb	ta, ma, be, cr, fa, tu	fo, ra, cu	I/V	12,5	7	0,078
FABACEAE										
<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	Feijão	cul	r	lit	cz	fu	I	12,5	9	0,048
<i>Inga</i> sp.	Ingá do campo	nat	c	arv	na	fu	I	12,5	9	0,014
	Ingá do mato	nat	m	arv	na	fu	I	14,3	4	0,057
<i>Hymenaea courbaril</i> L.	Jatobá	nat	m	arv	na, ch	fu, cs, le	I/V	14,3	3	0,095

Continuação

Nome científico	Etnoespécies	Org	Pro	Hab	Uso	PU	E	F	Rank	ISC
<i>Libidibia ferrea</i> (Mart. Ex Tul.) L. P. Queiroz	Jucá	nat	m	arv	ch	fu	I	14,3	7	0,065
<i>Dalbergia monetaria</i> L. f.	Verônica	nat	q, m, c	arb	ch	cs	I/V	85,7	4,5	0,512
<i>Tamarindus indica</i> L.	Tamarindo	cul	q	arv	na	fu	I	12,5	8	0,091
<i>Inga laurina</i> (Sw.) Willd.	Ingá branco	nat	q	arv	na	fu	V	12,5	23	0,044
<i>Inga heterophylla</i> Willd.	Ingá xixica	nat	m	arv	na	fu	I	14,3	9	0,039
<i>Inga edulis</i> Mart.	Ingá cipó	nat	q	arv	na	fu	I	75	14	0,44
HUMIRIACEAE										
<i>Humiri balsamifera</i> (Aubl.) A. St. -Hil.	Miri	nat	c	arv	na	fu	V	12,5	7	0,063
<i>Endopleura uchi</i> (Huber) Cuatrecasas	Uchi	nat	q	arv	na	fu	I/V	25	29,5	0,084
LAMIACEAE										
<i>Ocimum campechianum</i> Mill.	Alfavaca	ntu	q	arb	te	fo	I/V	50	12,8	0,298
<i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng.	Hortelã grosso	ntu	q	erv	ch	fo	I/V	12,5	12	0,065
<i>Mentha pulegium</i> L.	Hortelãzinha	ntu	q	erv	ch	fo	I/V	12,5	22	0,024
<i>Hyptis crenata</i> Pohl ex Benth.	Salva do Marajó	nat	c	arb	ch, li	fo	I/V	75	2,67	0,55
<i>Vitex</i> sp. L.	Tarumã	nat	m, c	arv	na	fu	V	37,5	6,67	0,163
LAURACEAE										
<i>Persea americana</i> Mill.	Abacate	ntu	q	arv	na, su, cp, ch	fu, fo, co	I	62,5	12,8	0,388
<i>Cinnamomum verum</i> J. Presl	Canela	cul	q	arv	ch, ar	fo, cs, ga	I/V	37,5	13	0,241
LECYTHIDACEAE										
<i>Bertholletia excelsa</i> Bonpland	Castanha do Pará	nat	m	arv	na, bi	fu	I/V	14,3	3	0,086
MALPIGHIACEAE										
<i>Malpighia glabra</i> L.	Acerola	cul	q	arv	na, su, cp	fu	I/V	62,5	12,6	0,385
<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth	Muruci	nat	q	arv	na, su	fu	V	50	22,8	0,124
<i>Byrsonima</i> sp.	Muruci do campo	nat	c	arv	na	fu	V	25	7,5	0,104
MALVACEAE										
<i>Theobroma cacao</i> L.	Cacau	ntu	q	arv	na, cl	fu, am	I	12,5	25	0,065

Continuação

Nome científico	Etnoespécies	Org	Pro	Hab	Uso	PU	E	F	Rank	ISC
<i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. Ex Spreng.) K. Schum.	Cupuaçu	nat	q	arv	na, su, cp, do, ce	fu	I/V	62,5	10,6	0,367
<i>Abelmoschus esculentus</i> L.	Quiabo	cul	q, r	arb	cz	fu	I/V	50	10,25	0,145
<i>Hibiscus furcellatus</i> Desr.	Vinagreira	nat	q, r	arb	na, te, as	fo, fl	I/V	25	24,5	0,048
MORACEAE										
<i>Ficus</i> sp. L.	Caxinguba	nat	m	arv	na, ch	fu, cs, le	I/V	12,5	6	0,024
<i>Artocarpus altilis</i> (S. Parkinson) Fosb.	Fruta pão	ntu	q	arv	cz	co, le	I	37,5	17,7	0,176
<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Jaca	ntu	q	arv	na, cz	fu, co	I	50	13,5	0,262
<i>Morus</i> sp L.	Amora	cul	q	arb	na	fu, fo	I	12,5	11	0,079
MUSACEAE										
<i>Musa paradisiaca</i> L.	Banana	cul	q	erv	na, su	fu	I/V	75	15,3	0,414
	Banana baixota	cul	q	erv	na, su	fu	I/V	12,5	43	0,02
	Banana prata	cul	q	erv	na, su	fu	I/V	12,5	45	0,015
	Banana trezentos	cul	q	erv	na, su	fu	I/V	12,5	44	0,018
MYRTACEAE										
<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	Ameixa	ntu	q	arv	na, su, ch	fu, cs	I	62,5	8,8	0,453
<i>Psidium guajava</i> L.	Goiaba vermelha	ntu	q	arv	na, su, do, go, ch	fu, fo	I/V	87,5	12,3	0,525
<i>Psidium</i> sp. L.	Goiaba araçá	ntu	c	arv	na	fu	I	37,5	4,33	0,223
	Goiaba branca	ntu	q	arv	na, su	fu	I	25	21,5	0,116
<i>Syzygium malaccense</i> (L). Merr. e M. Perry	Jambo	cul	q	arv	na	fu	V	50	19,3	0,259
<i>Syzygium samarangense</i> (Blume) Merr. e L.M.Perry	Jambo do mato	cul	m	arv	na	fu	V	14,3	10	0,026
OXALIDACEAE										
<i>Averrhoa carambola</i> L.	Caramba	cul	q	arv	na, su	fu	I/V	25	27	0,113
PASSIFLORACEAE										
<i>Passiflora edulis</i> Sims	Maracujá	cul	q	tre	su, pu, bo, ch, cp, do	fu	I	12,5	13	0,078
<i>Passiflora cincinnata</i> Mast.	Maracujá do mato	nat	m	tre	na	fu	I	50	3	0,297
PEDALIACEAE										
<i>Sesamum indicum</i> L.	Gergelim	cul	q, c	erv	pa	gr	I/V	50	28	0,095

Continuação

Nome científico	Etnoespécies	Org	Pro	Hab	Uso	PU	E	F	Rank	ISC
PIPERACEAE										
<i>Peperomia pellucida</i> (L.) Kunth	Comida de jaboti	nat	q	erv	na	fo	I/V	12,5	20	0,037
POACEAE										
<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Capim marinho	ntu	q	erv	ch	fo, ra	I/V	37,5	14,3	0,231
<i>Zea mays</i> L.	Milho	cul	r	erv	cz, mi, cj	fu	I	25	3	0,213
RUBIACEAE										
<i>Genipa americana</i> L.	Jenipapo	nat	q, c	arv	na, su, li	fu, cs	v	37,5	22,7	0,136
<i>Alibertia edulis</i> (Rich.) Rich. Ex DC.	Puruí	nat	c	arv	na	fu	V	62,5	4,8	0,333
RUTACEAE										
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	Laranja	ntu	q	arv	na, su, ch	fu, fo	I/V	75	8,17	0,557
<i>Citrus aurantium</i> L.	Laranja da terra	ntu	q	arv	na, su, ch	fu, fo	I/V	37,5	25	0,077
<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle	Lima	ntu	q	arv	na, ch	fu, fo	I/V	12,5	10	0,076
<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	Limão	ntu	q	arv	te, su, ch	fu	I/V	50	13	0,305
<i>Citrus</i> sp.	Limão cidra	ntu	q	arv	te	fu	I	12,5	42	0,023
<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle (variedade)	Limão galego	ntu	q	arv	te	fu	I/V	37,5	8,67	0,25
<i>Citrus</i> sp.	Limão tangerina	ntu	q	arv	te, su, ch	fu, fo	I	37,5	24	0,128
	Limãozinho	ntu	q	arv	te, su	fu	I	50	19,3	0,223
<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Tangerina	ntu	q	arv	na, su, ch, li	fu, fo	I	50	9,5	0,352
SAPOTACEAE										
<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz & Pavon) Radlk.	Abiu	nat	q	arv	na	fu	I	37,5	12,7	0,254
<i>Manilkara zapota</i> (L.) P. Royen	Sapotilha	cul	q	arv	na	fu	I	12,5	17	0,066
SOLANACEAE										
<i>Solanum tuberosum</i> L.	Batata	cul	r	erv	cz	tb	I	12,5	9	0,034
<i>Physalis angulata</i> L.	Camapú	ntu	r, m	erv	na	fu, ra	I	37,5	4	0,212
<i>Solanum aculeatissimum</i> Jacq.	Juá	nat	q, r	sub	na, su	fu	I/V	50	6,75	0,229
<i>Solanum paniculatum</i> L.	Jurubeba	nat	r	arb	na, ch	fu, ra	I/V	12,5	2	0,115

Continuação

Conclusão

Nome científico	Etnoespécies	Org	Pro	Hab	Uso	PU	E	F	Rank	ISC
<i>Capsium chinense</i> Jacq.	Pimenta de cheiro	ntu	q, r	arb	te	fu	I/V	37,5	15,3	0,037
<i>Capsicum frutescens</i> L.	Pimenta malagueta	ntu	q, r	arb	mo	fu	I/V	62,5	21,6	0,232
<i>Capsicum annum</i> L.	Pimentão	cul	q	arb	te	fu	I/V	25	36	0,037
VERBENACEAE										
<i>Lippia alba</i> (Mill.) N. E. Br. Ex P. wilson	Erva cidreira	nat	q	arb	ch	fo	I/V	50	14	0,306
ZINGIBERACEAE										
<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Gengibre	cul	q	erv	ch	fo, ra	I/V	37,5	22	0,096
NÃO IDENTIFICADA	Batatão	-	r, m		ch, ta, cf	cu, se	I/V	42,9	4,67	0,148
	Cipó de cobra	-	q	tre	ch, cf	tp	I/V	12,5	21	0,032
	Culhão de macaco	-	m	-	na	fu	I/V	42,9	3,33	0,26
	Guajará	nat	q	arv	na	fu	V	12,5	26	0,033
	Guajuru	-	m		na	fu	I	14,3	11	0,013
	Maçãzinha	-	c	arb	na	fu	I/V	12,5	10	0,031
	Pau marioba	-	q, c	arb	ch	ra, se	I/V	25	5	0,123
	Pitomba	-	c	arb	na	fu	I/V	62,5	7,4	0,158
	Jaca envira	-	m	arv	na	fu	I	14,3	8	0,052
Pimenta filha da puta	-	q	arb	mo	fu	I/V	12,5	19	0,055	

Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

APÊNDICE E – INDICAÇÃO E USO DE PLANTAS MEDICINAIS NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE DEUS AJUDE, SALVATERRA/PA.

Família	Nome científico	Etnoespécies	Indicação medicinal	Parte útil	Uso
Lauraceae	<i>Persea americana</i> Mill.	Abacate	Dores nos rins e reumatismo	Folha	Chá
Lamiaceae	<i>Ocimum gratissimum</i> L. subsp. <i>gratissimum</i>	Alfavacão	Constipação	Folha	Chá
Malvaceae	<i>Gossypium</i> sp.	Algodão	Gripe e tosse	Folha	Suco
Apocynaceae	<i>Parahancornia fasciculata</i>	Amapá	Doenças respiratórias		Leite
Myrtaceae	<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	Ameixa	Asseio íntimo e dores de barriga	Casca	Banho, chá
Moraceae	<i>Morus</i> sp. L.	Amora	Anti-inflamatório	Folha	Chá
Clusiaceae	<i>Symphonia globulifera</i> L. f.	Ananim	Emplasto		Leite
Meliaceae	<i>Carapa guianensis</i> Aubl.	Andiroba	Cicatrizante, gripe e tosse	Fruto	Óleo
	Não identificada	Arruda	Derrame	Folha	Chá
	Não identificada	Barbatimão rasteiro	Anti-inflamatório	Folha	Chá
Asphodelaceae	<i>Aloe</i> sp.	Babosa	Massagem, gripe e tosse	Folha	Chá
	Não identificada	Barbatimão	Anti-inflamatório	Caule	Chá
	Não identificada	Batatão	Anemia	Folha	Chá
Lamiaceae	<i>Plectranthus</i> sp	Boldo	Problemas no fígado	Folha	Chá
	Não identificada	Caimbé	Diabete	Entrecasca	Chá
Anacardiaceae	<i>Anacardium occidentale</i> L.	Caju	Cicatrizante dores de barriga	caule	Chá
Anacardiaceae	<i>Anacardium giganteum</i> Hanc. Ex Engl.	Cajuí	Dores de barriga	caule	Chá
Solanaceae	<i>Physalis angulata</i> L.	Camapú	Anti-inflamatório	Folha	In natura
	Não identificada	Cana ficha	Dores de urina	Folha	Chá
Lauraceae	<i>Cinnamomum verum</i> J. Presl	Canela	Anti-inflamatório	Folha, caule	Chá
Poaceae	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Capim marinho	Anti-inflamatório	Folha	Chá
	Não identificada	Capitiú	Anti-inflamatório	Folha	Banho
	Não identificada	Catinga de mulata	Derrame	Folha	Chá
	Não identificada	Caxinguba	Vermes intestinais	Leite	Chá
	Não identificada	Cedro	Dores de barriga	Caule	Chá

Continua...

Família	Nome científico	Etnoespécies	Indicação medicinal	Parte útil	Chá Uso
Lamiaceae	<i>Mentha</i> sp.	Chama	Tosse e gripe	Folha	Chá
	Não identificada	Cipó de cobra	Febre	Folha	Chá
Verbenaceae	<i>Lippia alba</i> (Mill.) N. E. Br. Ex P. wilson	Erva cidreira	Calmante	Folha	Chá
Moraceae	<i>Artocarpus altilis</i> (S. Parkinson) Fosb.	Fruta pão	Emplasto	Folha	
Zingiberaceae	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Gengibre	Reumatismo, gripe e tosse	Folha, raiz	Chá
Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i> L.	Goiaba vermelha	Diabete e dores de barriga	Folha	Chá
Annonaceae	<i>Annona muricata</i> L.	Graviola	Vermes intestinais	Folha	Chá
	Não identificada	Guardanapo	Feridas no corpo	Folha	Banho
Lamiaceae	<i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng.	Hortelã grosso	Tosse e gripe	Folha	Chá
Lamiaceae	<i>Mentha pulegium</i> L.	Hortelãzinha	Dores de barriga	Folha	Chá
Asteraceae	<i>Eupatorium triplinerve</i> Vahl.	Japana roxa	Tosse e gripe	Folha	Chá
Fabaceae	<i>Hymenaea courbaril</i> L.	Jatobá	Próstata	Caule	Chá
Rubiaceae	<i>Genipa americana</i> L.	Jenipapo	Anemia	Fruto	Suco
Fabaceae	<i>Libidibia ferrea</i> (Mart. Ex Tul.) L. P. Queiroz	Jucá	Tosse e gripe	Folha	Chá
Solanaceae	<i>Solanum paniculatum</i> L.	Jurubeba	Aborto	Folha	Chá
Hypericaceae	<i>Vismia guianensis</i> (Aubl.) Choisy	Lacre	Unheiro e impinge		Leite
Rutaceae	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	Laranja	Febre, gripe e tosse	Folha, fruto	Chá, suco, in natura
Rutaceae	<i>Citrus aurantium</i> L.	Laranja da terra	Abomina, dores de urina	Folha, fruto	Suco, chá
Rutaceae	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle	Lima	Problemas no coração	Folha	Chá
Rutaceae	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	Limão	Febre, gripe e tosse	Folha, fruto	Chá, suco
Rutaceae	<i>Citrus</i> sp.	Limão tangerina	Tosse e gripe	Folha, fruto	Chá, suco
	Não identificada	Língua de vaca	Dores de barriga, Anti-inflamatório	Folha	Chá
Caricaceae	<i>Carica papaya</i> L.	Mamão	Vermes intestinais	Semente	
Apocynaceae	<i>Hancornia speciosa</i> Gomes	Mangaba	Diabete	Folha	Chá
Passifloraceae	<i>Passiflora edulis</i> Sims	Maracujá	Problemas no coração	Folha	Chá

Continuação

Família	Nome científico	Etnoespécies	Indicação medicinal	Parte útil	Uso
Iridaceae	<i>Eleutherine bulboda</i> (Mill.) Urb.	Marupazinho	Dores de barriga	Raiz	Chá
Amaranthaceae	<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants	Mastruz	Tosse e gripe	Folha, caule	Suco
	Não identificada	Mirasacaca	Anti-inflamatório	Folha	Chá
	Não identificada	Moçambé	Anti-inflamatório	Folha	Chá
Rubiaceae	<i>Morinda citrifolia</i> L.	Noni	Emagrecedor	Fruto	Chá
	Não identificada	Pai joaquim	Dores de urina e Anti-inflamatório	Folha	Chá
	Não identificada	Parreira	Mijação	Folha	Banho
	Não identificada	Pau marioba	Febre	Toda planta	Chá
Euphorbiaceae	<i>Jatropha curcas</i> L.	Pião branco	Tosse e gripe		Leite
Crassulaceae	<i>Bryophyllum</i> sp	Pirarucu	Carne crescida	Folha	Suco
	Não identificada	Puká	Derrame	Folha	Chá
Phyllanthaceae	<i>Phyllanthus niruri</i> L.	Quebra pedra	Dores de urina, Anti-inflamatório	Toda planta	Chá
	Não identificada	Quina	Febre	Toda planta	Chá
Lamiaceae	<i>Hyptis crenata</i> Pohl ex Benth.	Salva do marajó	Dor de cabeça Problemas no fígado e Anti-inflamatório	Folha	Chá
	Não identificada	Sombra do mundo	Problemas no fígado	Folha	Chá
Asteraceae	<i>Mikania lindleyana</i> DC.	Sucuriju	Problemas no fígado	Folha	Chá
Apocynaceae	<i>Himatanthus articulatus</i> (Vahl.) Woodson	Sucuuba	Gastrite, gripe, tosse e vermes intestinais	Caule	Chá, leite
Rutaceae	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Tangerina	Tosse e gripe	Folha, fruto	Chá, suco
Anacardiaceae	<i>Spondias mombin</i> L.	Taperebá	Dores de barriga	Caule	Chá
Arecaceae	<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.	Tucumã	Bom pra tudo	óleo do bicho	
Rubiaceae	<i>Uncaria guianensis</i> (Aubl.) J.F.Gmel.	Unha de gato	Diabete e Anti-inflamatório	Caule	Chá
Aristolochiaceae	<i>Aristolochia trilobata</i> L.	Urubucaa	Problemas no fígado	Folha	Chá
Bixaceae	<i>Bixa orellana</i> L.	Urucum	Anti-inflamatório	Folha	Chá
Plantaginaceae	<i>Scoparia Dulcis</i> L	Vassourinha	Coceira	Toda planta	Banho
Fabaceae	<i>Dalbergia monetaria</i> L. f.	Verônica	Anemia, Asseio íntimo, gripe, tosse e Anti-inflamatório	Casca	Chá, banho

APÊNDICE F – INDICAÇÃO E USO DE PLANTAS MEDICINAIS RITUALÍSTICAS NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE DEUS AJUDE, SALVATERRA/PA.

Família	Nome científico	Nome comum	Indicação de uso
Arecaceae	<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco pingo de ouro	Banho p/ cabeça
Areceae	<i>Dieffenbachia</i> sp.	*Comigo ninguém pode	Banho p/ afastar mau do corpo
Bignoniaceae	<i>Mansoa alliacea</i> (Lam.) A. H. Gentry	Cipó de alho	Tempero; afastar mau olhado
Euphorbiaceae	<i>Jatropha gossypifolia</i> L.	*Pião roxo	Banho p/ retirar panema
Lamiaceae	<i>Mentha</i> sp.	Chama	Banho de cheiro e chá p/ tosse
Lamiaceae	<i>Hyptis crenata</i> Pohl ex Benth.	Salva do marajó	Chá p/ inflamação e problemas digestivos; garrafada p/ o fígado; licor e defumação
Lamiaceae	<i>Ocimum gratissimum</i> L. subsp. <i>gratissimum</i>	Alfavacão	Banho p/ cabeça, chá p/ constipação
Phytolaccaceae	<i>Petiveria alliacea</i> L.	*Mucuracá	Banho p/ afastar mau do corpo
Rutaceae	<i>Citrus aurantium</i> L.	Laranja da terra	Banho p/ cabeça; chá p/ dores de urina e abomina
Rutaceae	<i>Citrus</i> sp.	Limãozinho	Banho p/ cabeça; tempero; suco
Não identificado		*Alegria	Banho p/ limpar o corpo
Não identificado		*Mata pasto	Banho p/ afastar mau do corpo
Não identificado		*Raiz do sol	Banho p/ limpar o corpo
Não identificado		Sombra do mundo	Banho p/ afastar mau do corpo; chá p/ o fígado

Fonte: Pesquisa de campo, 2019. *plantas de uso exclusivo da medicina ritualísticas.