



**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 Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável**

**Anael Souza Nascimento**

**Da natureza à mesa: a pesca artesanal na vida e alimentação dos quilombolas da  
Comunidade de Mangueiras (Ilha do Marajó – Pará)**

**Belém**  
**2020**

**Anael Souza Nascimento**

**Da natureza à mesa: a pesca artesanal na vida e alimentação dos quilombolas da  
Comunidade de Mangueiras, (Ilha do Marajó – Pará)**

Dissertação apresentada ao 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. Flávio Bezerra Barros.

**Belém  
2020**

**Anael Souza Nascimento**

**Da natureza à mesa: a pesca artesanal na vida e alimentação dos quilombolas da  
Comunidade de Mangueiras, (Ilha do Marajó – Pará)**

Dissertação apresentada ao 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. Flávio Bezerra Barros.

Banca Examinadora:

---

Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros (Presidente e Orientador – PPGAA/UFPA)

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Francisca de Souza Miller (membro titular – PPGA/UFRN)

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Gabriela Coelho-de-Souza (membro titular - PGDR/UFRGS)



---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Ivanira Amaral Dias (membro titular - FANUT/UFPA)



---

Prof. Dr. Dídac Santos Fita (membro suplente -PPGAA/UFPA)

**Belém - Pará**

**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)**

---

N244n Nascimento, Anael Souza  
Da natureza à mesa: a pesca artesanal na vida e alimentação dos  
quilombolas da Comunidade de Mangueiras, (Ilha do Marajó –  
Pará) / Anael Souza Nascimento. — 2020.  
XV, 173 f. : il. color.

Orientador(a): Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros  
Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em  
Agriculturas Amazônicas, Instituto Amazônico de Agriculturas  
Familiars, Universidade Federal do Pará, Belém, 2020.

1. Cultura. 2. Quilombo . 3. Amazônia. 4. Segurança e  
Soberania alimentar. 5. Pesca artesanal. I. Título.

CDD 639.209811

---

## **DEDICATÓRIA**

Dedico este trabalho aos olhos mais lindos e penetrantes que já vi, aos cachos mais esplendorosos e cheirosos deste mundo, ao sorriso encantador, a minha salvação, meu milagre, minha luz, minha inspiração, minha Valentina.

Dedico àqueles que me acolheram e me amaram antes mesmo de me conhecer, as pessoas mais generosas e amorosas que já conheci em vida, meus eternos amores, meus pais Antônio e Leontina.

E por fim, mas não menos importante, dedico aos quilombolas de Mangueiras, pelas lutas, histórias e alegrias.

## AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar gostaria de agradecer a Deus por ter me permitido chegar aqui independente de todas as dificuldades que encontrei pelo caminho, Ele me guiou, iluminou e deu-me forças nos momentos mais obscuros. E com a intercessão de São Francisco tem me dado saúde para realizar todos os sonhos que desejo, afinal, Ele não colocaria sonhos em meu coração, se não os pudessem cumprir.

Agradeço aos meus pais por sempre se fazerem presentes em todos os momentos da minha vida e fazer dela a história mais linda que já ouvi, é mágico se contagiar com a própria história e cá entre nós, eu acho a nossa história linda. Obrigada pai e mãe por toda preocupação, noites mal dormidas, pelas conversas, conselhos e por me amarem tanto, saiba que qualquer agradecimento que eu fizer aqui, estará longe de todas as vitórias que me proporcionaram. Agradeço também por tudo que fizeram e fazem pela minha filha, assim como eu, ela é completamente apaixonada por vocês.

Quero dizer o meu muito obrigada aos meus irmãos Marinette, Gabriel, Edmar, Junior e Alfredo, por sempre me motivarem a ser melhor e muitas vezes acreditarem mais em mim do que eu mesma. Agradeço também as minhas cunhadas, sobrinhos e sobrinhas. Eu amo vocês!

À Valentina, meu grande amor, minha filha. É com lágrimas nos olhos que escrevo esse agradecimento a você, tão pequenininha, tão alegre e forte! Filha, eu peço perdão a ti, por todas as falhas, pela ausência, por muitas vezes precisar viajar e ter que te dizer isso e ouvir: Depois você vem brincar comigo né mamãe. Chegar de campo e te mostrar todas as fotos é muito bom, afinal sempre conversamos sobre tudo né e você parece, me compreender melhor do que ninguém. Eu te agradeço por estar nessa aventura comigo, afinal, a maioria dos dias somos só eu e você. Desculpa por todas as vezes que não pude contar histórias, te fazer dormir ou brincar. Quantas vezes nós dividimos a tela do notebook hein, de um lado você assistindo Chapeuzinho vermelho, Masha e o Urso etc e do outro eu lendo os artigos para a dissertação. Infelizmente, aqui jamais caberá todas as aventuras que vivemos juntas, mas quero que saiba que quando me cansei e achei que não dava mais conta, foi em ti que busquei forças para recomeçar. Eu te amo minha filha! Você é tudo para mim!

Agradeço ao Jhonatan, meu companheiro e amigo. Obrigada por sempre acreditar em mim, por me motivar, por ter embarcado comigo nessa aventura que se chama família. Obrigada também por sempre entender o quanto minhas realizações pessoais são importantes para mim e você sempre fazendo delas importante para nós. Obrigada por

todas as vezes que me acalmou em momentos de estresse, queria dizer que você foi fundamental para a conclusão desta etapa da vida. Saiba que tenho débitos com você para o resto da vida. Te amo!

À Flávio Bezerra Barros, meu orientador. Gostaria de agradecer pelas enormes contribuições, pelos conselhos, questionamentos e sobretudo pela amizade. Obrigada pelo respeito, paciência e compreensão. Agradeço ainda por me apresentar esse projeto tão lindo que é o “Comida de quilombo”, eu realmente me apaixonei pela pesquisa. Que nós possamos então continuar trocando ideias e experiências.

Meu agradecimento especial também vai para os professores do INEAF, que proporcionaram uma construção e desconstrução desse universo lindo envolto nas comunidades tradicionais. Obrigada por todos os ensinamentos, Lívia Navegantes, Angela Steward, Dalva Mota, Heribert Schmit, Dídac Santos Fita, Sônia Magalhães e Noemi Porro.

A minha querida turma MAFDS 2018 por toda a convivência, experiências e discussões, vocês são pessoas incríveis que levarei para a vida. Em especial a você, minha maninha Renata, que esteve comigo durante as orientações, disciplinas e viagens. Obrigada por externalizar esse sentimento para além da academia, obrigada por me ouvir (eu que falo pouco), obrigada pelos passeios, viagens e pelas altas gargalhadas, obrigada por ter sido suporte emocional e por aguentar minha teimosia e indecisão. Você é uma pessoa por quem tenho enorme admiração e carinho, sucesso sempre!

Agradeço a servidora e amiga Naiara por todo compartilhamento e dicas maternas e também pelas caronas para ir buscar minha filha na escola. Agradeço também as servidoras Jacqueline e Kátia por toda ajuda e conversas mais aleatórias no corredor do INEAF. Meninas agradeço à torcida de sempre!

Aos meus amigos do BIOSE/Sala multiuso. Obrigada por dividirem as angústias, as alegrias e vitórias, vocês são especiais, Victor, Sueyla, Lara (você me salvou inúmeras vezes, valeu mana), Emily, Andrey, Michele, André. E a você Fagno, obrigada por me manter acordada com seu cafezinho que todos nós amamos e obrigada também pelo compartilhamento de ideais, dicas e por toda ajuda nessa reta final.

Aos meus amigos que sempre torceram por mim, Nany, Vanessa, Daniela, Luana, Caio, Josué, Bruna, Fabiele, Mayara, Madson, Raul, Ellen, Erika, Ivan, Deco, Samuel, Patrícia e Ygor. Agradeço por terem me acalmado inúmeras vezes e por sempre acreditarem em mim, pelas conversas aleatórias, conselhos e puxões de orelha. Guardarei vocês sempre com muito carinho.

Agradeço também a Família Valente Lima, por serem amigos, acalento e alegria mesmo nos momentos difíceis.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES pela bolsa de estudos concedida durante os dois anos de mestrado.

E por fim, mas não menos importante, agradeço aos quilombolas de Mangueiras, por terem me acolhido de forma tão especial nessa troca linda de experiências. Esse trabalho é fruto do conhecimento de pessoas sem igual, que lutam e resistem pelo que acreditam. E por mais que eu tente expressar todo carinho e gratidão que tenho por essas pessoas e esse lugar, jamais conseguirei. A dissertação não contemplará nunca toda a riqueza que ganhei nesses momentos de campo e reflexão. Meu agradecimento especial vai para Luis Fabiano e Marinalva que me acolheram em sua casa e que me trataram melhor do que ninguém, dias felizes meus amigos! Minha gratidão também para Marluce, Bianca, Zeca e Noemi.

Ninguém chega a lugar nenhum sozinho, esta pesquisa mostra muito disso, agradeço a todos que contribuíram direta ou indiretamente para que esse momento chegasse. E peço perdão se cometi a indelicadeza de esquecer alguém. A palavra de hoje e sempre será ...

**GRATIDÃO!**

## RESUMO

Esta pesquisa comprometeu-se a estudar as formas de captura e preparo dos recursos pesqueiros, bem como a relação da comunidade quilombola de Mangueiras em Salvaterra - Ilha do Marajó – PA com a comida. Partiu das dimensões culturais no contexto dos conhecimentos tradicionais, as formas de obter, preparar, acondicionar e consumir alimentos de origem pesqueira no quilombo. Além de caracterizar os recursos pesqueiros e as práticas utilizadas na pesca artesanal no quilombo de Mangueiras, descrever os saberes e práticas alimentares das famílias, destacando as estratégias envolvidas na transformação da sociobiodiversidade pesqueira em comida e descrever quais as preferências e restrições (tabus) acerca do consumo de recursos pesqueiros. A pesquisa de campo ocorreu no ano de 2019 e os principais instrumentos da metodologia empregada foram entrevistas abertas, entrevistas semiestruturadas, observação participante, turnês guiadas por pescadores locais, técnica da listagem livre e a etnofotografia. Os resultados alcançados demonstraram que os pescadores e pescadoras mantêm um constante diálogo de conhecimentos, adquirido através do cotidiano contato com os peixes e com o rio desde as fases iniciais da vida. O conhecimento tradicional revela muito da identidade e cultura do quilombo, território dominado por atores sociais com *expertise* nas espécies de peixes, diferenciando-os por seu habitat, preferências alimentares e comportamentos específicos, incluindo conhecimento acerca de aspectos climáticos e lunares que influenciam a dinâmica da pesca na região. Os recursos pesqueiros se mostraram importantes para os preparos de comidas como peixes fritos, assados e cozidos, mujica de caramujo, torta de caramujo, caranguejo ao leite do coco, ensopado de turu. No entanto, também observamos o incremento de alimentos processados, ocasionado por uma maior relação com a cidade e acesso aos programas sociais do Governo Federal brasileiro. Mesmo com todas as transformações ocorridas, é incontestável que o modo que se prepara os alimentos ainda se mantém até hoje como forma de valorização da cultura e resistência. Assim, as escolhas alimentares são influenciadas diretamente pelas características ambientais, além de preferências individuais ligadas as questões sociais e culturais do quilombo. Os tabus têm um papel importante e que influencia diretamente nas escolhas das espécies alvos.

**Palavras chaves:** Cultura. Quilombo. Amazônia. Segurança. Soberania alimentar.

## **ABSTRACT**

This research was committed to study the ways of capturing and preparing fisheries resources, as well as the relationship of the quilombola community of Mangueiras in Salvaterra - Ilha do Marajó - PA with food. I started from the cultural dimensions in the context of traditional knowledge, the ways to obtain, prepare, pack and consume food of fishery origin in the quilombo. The field research took place in 2019 and the main instruments of the methodology employed were open interviews, semi-structured interviews, participant observation, tours guided by local fishermen, free listing technique and ethnophotography. The results achieved demonstrated that fishermen and fisherwomen maintain a constant dialogue of knowledge, acquired through daily contact with fish and the river from the early stages of life. Traditional knowledge reveals much of the quilombo's identity and culture, a territory dominated by social actors with expertise in fish species, differentiating them by their habitat, food preferences and specific behaviors, including knowledge about climatic and lunar aspects that influence the dynamics of fishing in the region. Fishing resources have proved to be important for the preparation of foods such as fried, roasted and boiled fish, snail mujica, snail pie, coconut milk crab, turkey stew. However, we also observed an increase in processed foods, caused by a greater relationship with the city and access to social programs of the Brazilian federal government. Even with all the changes that have taken place, it is undeniable that the way food is prepared is still maintained today as a way of valuing culture and resistance. Thus, food choices are directly influenced by environmental characteristics, in addition to individual preferences linked to quilombo social and cultural issues. Taboos play an important role and directly influence the choices of target species.

**Keywords:** Culture. Quilombo. Amazon. Food security. Sovereignty.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

**Figura 1.** Travessia na balsinha da Dallas para a comunidade quilombola de Mangueiras – Salvaterra – Ilha do Marajó – PA .....35

**Figura 2.** Residências de alvenaria, palha e madeira na comunidade de Mangueiras – Salvaterra – Ilha do Marajó – PA .....37

### ARTIGO 1

**Figura 1.** Mapa de localização da comunidade quilombola de Mangueiras – Salvaterra – Pará.....50

**Figura 2.** Rio Paracauari na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....55

**Figura 3.** Peixes consumidos, comercializados ou pescados na comunidade quilombola de Mangueiras – Ilha do Marajó – Pará, Brasil.....63

**Figura 4.** Tucunaré macho capturado no Rio Paracauari na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....70

**Figura 5.** Crianças comercializando o pescado na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....73

**Figura 6.** Local de construção da barraca no acampamento de pesca na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....74

**Figura 7.** Pescadores organizando seus apetrechos na figura A e saindo para pescaria na figura B na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....76

**Figura 8.** Montaria com dois pescadores em exercício na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....77

**Figura 9.** Pescadores preparando a tapagem para camarões na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....85

<b>Figura 10.</b> Pescador e sua rede de espera na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....	86
<b>Figura 11.</b> Fabiano tarrafeando na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....	87
<b>Figura 12.</b> Torrões na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....	88
<b>Figura 13.</b> Coleta de minhocas na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....	89
<b>Figura 14.</b> Marisqueira acompanhada de filhos e sobrinhos na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....	90
<b>Figura 15.</b> Na figura A tem-se um turu em um mangueiro e na figura b vê-se o que os quilombolas definem como dentes de turu na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....	91
<b>Figura 16.</b> Escalonamento Multidimensional, utilizando o índice de Bray-Curtis, para determinar o conhecimento de espécies de peixes na comunidade quilombola de Mangueiras.....	98

## ARTIGO 2

<b>Figura 1.</b> Mapa mostrando a localização do quilombo de Mangueiras, Salvaterra/PA.....	115
<b>Figuras 2. A e B.</b> Camarões (A) e siris (B) prontos para o consumo na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....	122
<b>Figura 3.</b> Alimentos industrializados/processados presentes na comunidade de Mangueiras, Salvaterra/PA .....	124
<b>Figuras 4 (A e B).</b> Peixe frito (A) e farinha de mandioca (B), alimentos consumidos pelos quilombolas de Mangueiras, Salvaterra/PA .....	125
<b>Figura 5.</b> Peixe assado de forno acompanhado de feijão, arroz e macarrão na comunidade de Mangueiras, Salvaterra/PA .....	128
<b>Figura 6.</b> Peixe ao leite de coco na comunidade de Mangueiras, Salvaterra/PA .....	128
<b>Figura 7.</b> Variadas comidas servidas à mesa da família quilombola em Mangueiras, Salvaterra/PA .....	131
<b>Figura 8.</b> Membros da família Barbosa tratando peixe para a semana santa na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA .....	135
<b>Figura 9.</b> Mujica de caramujo pronta para o consumo na comunidade quilombola de Mangueiras .....	138
<b>Figura 10.</b> Ensopado de turu servido no prato .....	145

## LISTA DE TABELAS E QUADROS

### ARTIGO 1

**Tabela 1.** Faixa etária das pescadoras e pescadores mangueirenses entrevistados no período de outubro de 2018 a novembro de 2019.....53

**Tabela 2.** Peixes mais capturados de acordo com a estação do ano na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....57

**Tabela 3.** Conhecimentos tradicionais e conhecimentos acadêmicos sobre os recursos pesqueiros.....61

**Tabela 4.** Peixes da comunidade quilombola de Mangueiras, pista taxonômica, modo de captura (apetrechos), habitat, dieta e cobertura do corpo.....64

**Quadro 1.** A análise de consenso sobre o domínio cultural dos peixes na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra – Pará, Brasil.....99

### ARTIGO 2

**Tabela 1.** Peixes mais consumidos pelas famílias da comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.....137

**Tabela 2.** Receitas de comidas do quilombo de Mangueiras, Salvaterra/PA.....139

### ARTIGO 3

**Quadro 1.** Preferências alimentares e modo de preparo .....159

## SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO GERAL.....	15
2 PROBLEMÁTICA.....	16
3 PERGUNTA DE PESQUISA.....	20
4 OBJETIVOS.....	20
5 REFERENCIAL TEÓRICO.....	20
5.2 SEGURANÇA E SOBERANIA ALIMENTAR.....	24
5.3 SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES.....	27
5.4 PESCA ARTESANAL.....	30
6 UM BREVE HISTÓRICO DA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE MANGUEIRAS.....	32
REFERÊNCIAS.....	39
7 ARTIGO 1 - DIMENSÕES DA PESCA NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE MANGUEIRAS (SALVATERRA - PARÁ): CARACTERÍSTICAS, CONHECIMENTOS TRADICIONAIS E COSMOLOGIAS.....	44
8 RESUMO.....	45
9 ABSTRACT.....	45
10 INTRODUÇÃO.....	46
11 ÁREA DE ESTUDO E MÉTODOS.....	50
12 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	52
13 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	100
REFERÊNCIAS.....	100
14 ARTIGO 2 - ENTRE MANGUES, RIOS E IGARAPÉS: PESCA, COMIDA E CULTURA NO QUILOMBO DE MANGUEIRAS (ILHA DO MARAJÓ, PARÁ).....	106
15 RESUMO.....	107
16 ABSTRACT.....	108
17 INTRODUÇÃO.....	109
18 ÁREA DE ESTUDO E MÉTODOS.....	114
19 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	118
20 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	147
LITERATURA CITADA.....	149

21 ARTIGO 3 - “AQUI NOSSA COMIDA É DE RIO E DE LAGO”: PREFERÊNCIAS E TABUS ALIMENTARES NA COMUNIDADE DE MANGUEIRAS (ILHA DO MARAJÓ – PARÁ).....	154
22 RESUMO.....	154
23 ABSTRACT.....	154
24 INTRODUÇÃO.....	155
25 METODOLOGIA.....	157
26 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	158
27 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	165
REFERÊNCIAS.....	166
28 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	167
ENSAIO FOTOGRÁFICO DA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE MANGUEIRAS, SALVATERRA – ILHA MARAJÓ – PARÁ.....	169
APÊNDICES.....	177

## 1 INTRODUÇÃO GERAL

As comunidades tradicionais<sup>1</sup> da Amazônia necessitam cada vez mais conquistar seu território, uma vez que estes são garantia de recursos naturais necessários a sobrevivência desses povos. Em se tratando de proteína animal, a base alimentar que constitui a maioria das comunidades amazônicas, o peixe é o mais consumido como pode ser constatado por Murrieta et al. (2004) e Silva (2007). Desde os primórdios a dieta constituída de proteína animal está presente nos mais diferentes povos e culturas (FIGUEIREDO e BARROS, 2016).

Outras atividades produtivas importantes nas comunidades tradicionais nessas regiões são lógicas familiares de produção agrícola, pequenos animais, a caça e extrativismo vegetal e animal (ALMEIDA et al., 2003). Na pesca artesanal os indivíduos utilizam instrumentos simples e podem fazer a atividade sozinhos ou acompanhados. Como a pesca possui uma sazonalidade expressiva, é comum que o pescador tenha mais de uma atividade na qual exerce (DIEGUES, 1988).

Assim, em termos de comunidades tradicionais estas costumam utilizar-se dos recursos advindos da natureza para que haja sua reprodução sociocultural e sua subsistência seja assegurada. Essas populações possuem um conjunto de conhecimentos e estratégias capazes de suprir suas necessidades com o uso dos recursos naturais (BARROS, 2012).

A proposta do projeto de pesquisa surgiu a partir do interesse de estudar as relações dos sujeitos com os recursos naturais, assim, em constantes discussões com o Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros (orientador), apresentou-se o projeto intitulado “Comida de quilombo no Brasil: saberes, práticas alimentares e experiências em contextos do Sul, Centro-Oeste e Norte”, do qual é coordenador. O projeto o qual a dissertação está inserida aborda as discussões acerca da segurança e soberania alimentar em contexto de povos e comunidades tradicionais e que estão em situações de ameaças aos seus territórios e sistemas alimentares. Assim, o projeto “Comida de quilombo” tem como objetivo geral: “Estudar as estratégias alimentares de povos

---

1 De acordo com o Decreto 6.040 de 07 de fevereiro de 2007, que estabelece a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT), estes são: “grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam o territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição” (BRASIL, 2007, p,01).

quilombolas em perspectiva comparada em diferentes contextos socioculturais, ambientais e de luta pelo território, uma vez que estes agentes sociais dependem da existência do território e suas territorialidades para acessarem os recursos fundamentais à soberania e segurança alimentar e nutricional para a construção do bem viver”.

Assim, o projeto “Comida de quilombo” deverá atender aos aspectos relacionados a alimentação, cultura e identidade das comunidades tradicionais que utilizam o recurso e o transformam em produtos da sociobiodiversidade ou em comida. Nesse sentido, a importância da representação desses povos pelo ato de comer é de enorme relevância, devido a este fato é necessário que se conheça a dieta das comunidades quilombolas e se estas tem sofrido ameaças ou transformações ao longo do tempo.

Dessa forma, surgiu a oportunidade de realizar a pesquisa de dissertação no quilombo de Mangueiras – Salvaterra, Ilha do Marajó – PA, pois está inserido dentro da área de estudo que o projeto maior se propõe a estudar. A presente pesquisa comprometeu-se a estudar as formas de captura e preparo dos recursos pesqueiros, bem como a relação da comunidade quilombola de Mangueiras em Salvaterra com a comida, que de acordo com Da Matta (1986) comida é o alimento incorporado à cultura, baseado nas ações de sociabilidade e reciprocidade. Entender como funciona esse universo na comunidade de Mangueiras - Ilha do Marajó, estado do Pará, que se propõem a realizar as atividades da pesca artesanal ou mesmo aqueles ou aquelas que se comprometem com as formas de preparo dos peixes e mariscos. Assim, identificar que tipo de relação que as famílias estabelecem com a atividade e com os recursos, os quais eles retiram dos rios, lagos e mangues, os produtos essenciais a sua sobrevivência, são de enorme relevância.

O presente estudo visou se ter uma relação entre a etnoecologia e a antropologia, afim de que se consiga um estudo com caráter interdisciplinar, onde foi possível entender a relação que as comunidades quilombolas possuem com o território e com os saberes tradicionais. Entendo que este estudo abarcou uma noção de teia referente ao que se tem de saberes e práticas alimentares e como estas estão sendo ameaçadas. Assim, como também identificar os distintos aspectos socioculturais envolvidos nas práticas alimentares. Implicando em saber como são adquiridos os recursos, quais recursos são preferidos e rejeitados (DOUGLAS, 2014), como são

preparados e por quem, como se dá a organização do trabalho desde a coleta até a preparação, e quais os elementos simbólicos estão presentes no ato de comer.

## **2 PROBLEMÁTICA**

O município de Salvaterra, localizado na Ilha do Marajó, estado do Pará, possui uma quantidade expressiva de comunidades quilombolas, no total são 16 comunidades negras rurais. O presente estudo diz respeito à comunidade quilombola de Mangueiras que tem como principal atividade produtiva e reprodutiva a pesca. De acordo com Diegues et al. (2000), a forma como essas comunidades organizam seu modo de vida, está inteiramente relacionada com o ambiente, com seus ciclos e os recursos que neles estão disponíveis e que seus saberes tradicionais podem contribuir a manutenção da biodiversidade dos ecossistemas.

Os recursos naturais mais explorados nessas comunidades é o peixe, uma prática utilizada tanto para subsistência quanto para comercialização (FISCHER et al, 1992). Esses grupos sociais são detentores de conhecimentos tradicionais que permitem que estes usufruam dos recursos em seus territórios aplicando estratégias que são passadas de geração em geração. Muitos pesquisadores têm realizado estudos que mostram como esses povos interagem com o meio (TOLEDO et al., 2003; BEGOSSI, 2006).

Nesse contexto, é importante evidenciar que a pesca artesanal é uma das atividades que sempre teve forte predominância na comunidade, pois se caracteriza como uma das principais fontes de alimentação das famílias. O peixe e os mariscos representam não apenas uma proteína capaz de manter suas necessidades biológicas atendidas, mas tem um valor ecológico, econômico e cultural representativo para os quilombolas. Estudos antropológicos têm cada vez mais apresentado resultados que ligam a alimentação a aspectos culturais, além de fazer essa ligação com outras dimensões.

Alguns textos discutem justamente a importância de entender o alimento nos mais diversos ângulos. A alimentação hoje já é percebida nos estudos antropológicos como uma experiência que perpassa a necessidade física, biológica e que não pode estar associada apenas a questão de sobrevivência. O ato de se alimentar deve ser encarado como ato multifacetado, já que hoje existem diversos estudos que mostram o

quão complexo pode ser o hábito de se alimentar (CONTRERAS e GRACIA, 2011; CÂNDIDO, 2015).

O Arquipélago do Marajó é frequentemente um local de muitos conflitos devido à apropriação criminosa dos recursos naturais por parte dos fazendeiros – terra, água, pastagens, mangues, lagos, igarapés e rios, que acabam restringindo a grande maioria dos trabalhadores de realizar suas atividades produtivas como a caça, a pesca, a agricultura, a produção de carvão e a criação de pequenos animais (NOGUEIRA, 2005). É o que vem ocorrendo com muita frequência no município de Salvaterra, onde tem sido palco de grandes conflitos entre comunidades quilombolas e fazendeiros, levando em consideração o local estudado, o quilombo de Mangueiras tem enfrentado essas situações em relação à pesca e ao extrativismo vegetal.

Assim, pode-se corroborar com a definição de conflitos socioambientais proposta por Little (2004), que afirma que são divergências ocorridas entre o meio social e o meio natural. Desse modo, o autor caracteriza que o conflito só pode ser encarado como socioambiental quando existe um cerne ecológico interagindo com atores sociais e estes conseqüentemente com o meio biofísico como é o caso do quilombo de Mangueiras.

Pesquisadores como Acevedo Marin (1999) e Nogueira (2005), já têm desenvolvido estudos que esclarecem os conflitos socioambientais que as comunidades negras rurais na Ilha do Marajó enfrentam acerca dos recursos naturais, travando uma forte luta no combate às restrições que muitas vezes implicam diretamente no modo de vida e conseqüentemente no modo de se alimentar. Assim, é possível identificar uma certa luta frente à defesa do território que representa todo um grupo social que necessita do uso dos recursos.

Autores como Moraes e Da Silva (2010) e Begossi et al (2002), destacam que a promoção de biodiversidade também está associada ao modo de vida de grupos humanos e isso faz com que a disponibilidade de acesso desses recursos esteja intimamente ligada com a garantia de alimentos para comunidades tradicionais e populações urbanas. Essa relação permite que haja um equilíbrio entre a sociedade e o ambiente.

De acordo com Arruda et al. (2018), os conhecimentos utilizados pelos pescadores tradicionais na realização da atividade pesqueira podem ser úteis no que diz respeito as transformações que ocorrem na paisagem local, e que garantem

fornecer subsídios ao arranjo de leis ambientais eficazes, de forma que esses atores contribuem com a manutenção da biodiversidade para a geração presente e para as gerações futuras. Esse conhecimento contribui para a manutenção da diversidade no meio ambiente, este requisito é fundamental principalmente em países cuja diversidade biológica e cultural é grande como é o caso do Brasil.

É preciso considerar ainda que a alimentação envolve práticas, imaginário, escolhas, crenças e um simbolismo característico de cada povo. Por isso, é importante perceber a relação que estes têm com o meio e com o próprio alimento, capaz de fazer uma trajetória de como este alimento foi e como é encontrado hoje. Dentro desse contexto, a ameaça à soberania alimentar na comunidade tem sido constante por não conseguirem ter acesso necessário aos recursos dos quais tiram o sustento.

O quilombo de Mangueiras tem relatado as dificuldades que tem encontrado ao praticarem a pesca, a caça e o extrativismo vegetal e tem atribuído essa restrição ao acesso, à criação de animais nas fazendas aos arredores que tem modificado o ambiente ao longo do tempo, principalmente no que diz respeito aos lagos e rios. De acordo com Bernardi (2005), essas mudanças acarretam na diminuição da quantidade e qualidade dos peixes, bem como extinção da vegetação nativa, pássaros e animais silvestres. Todos esses problemas acabam interferindo consideravelmente na vida das populações tradicionais que ali se encontram e que se utilizam da pesca, da caça e da agricultura para se alimentar, comprometendo a segurança e soberania alimentar desses povos.

Segundo Schaan (2010), muitas dificuldades encontradas na Ilha do Marajó estão associadas ao uso irracional da água como tem ocorrido em muitas comunidades na qual fazendeiros localizados nas proximidades reservam rios para reter água para o gado, a sobrepesca, caça excessiva e sedimentação de rios por búfalos aquáticos tem gerado conflitos e problemas de cunho ambiental, social e econômico, pois a comunidade percebem o assoreamento do rio cada vez mais frequente, e isso impacta na sua renda e seu modo de vida.

Para superar esses obstáculos, as comunidades quilombolas passaram a desenvolver estratégias capazes de minimizar os impactos sofridos por esses conflitos. Como forma de sobrevivência esses tentam vencer os prejuízos ocasionados pela diminuição da autonomia em produzir e consumir seus próprios alimentos, e estes

acabam dependendo cada vez mais dos mercados locais para suprir as necessidades básicas de se alimentar.

### **3 PERGUNTA DE PESQUISA**

Como os saberes e práticas tradicionais acerca dos recursos pesqueiros colaboram para a segurança e soberania alimentar das famílias no quilombo de Mangueiras, Salvaterra – Ilha do Marajó - Pará?

### **4 OBJETIVOS**

#### **4.1 Objetivo Geral**

Compreender, a partir dos saberes e práticas alimentares, o papel dos recursos pesqueiros na cultura alimentar das famílias do quilombo de Mangueiras (Salvaterra, Ilha do Marajó, Pará) com base nas noções de segurança e soberania alimentar.

#### **4.2 Objetivos Específicos**

- Caracterizar os recursos pesqueiros e as práticas utilizadas na pesca artesanal no quilombo de Mangueiras.
- Descrever os saberes e práticas alimentares das famílias, destacando as estratégias envolvidas na transformação da sociobiodiversidade pesqueira em comida.
- Descrever quais as preferências e restrições (tabus) acerca do consumo de recursos pesqueiros.

### **5 REFERENCIAL TEÓRICO**

#### **5.1 Comunidades negras rurais e a territorialidade no cenário atual na Ilha do Marajó**

A luta dos negros tem sido organizada há muito tempo contra o sistema escravocrata, com isso de acordo com Carneiro (2005), a formação dos quilombos foi uma estratégia para driblar a escravidão e uma forma de reagir a submissão e ao sofrimento. Assim, Silva et al (2008) afirmam que a formação dos quilombos, são encarados como núcleos populacionais foram sendo formados e constituindo formas

particulares de organização social, bem como estratégias de organização do espaço geográfico a fim de ficarem cada vez mais protegidos em suas fugas.

As formas de organização do quilombo foram sendo compostas de forma isolada, para que os negros fugitivos pudessem se esconder. Com a formação do quilombo estes conseguiram estabelecer um sistema de trocas, compras e até mesmo venda de produtos nas regiões próximas ao esconderijo (GOMES, 2007). A Ilha do Marajó tem uma expressiva quantidade de comunidades negras rurais, que podem ter se formado pela fuga das fazendas da região onde já foi considerado um dos maiores pólos de produção de carne bovina (SALLES, 1971). Os quilombos encontrados no Marajó geralmente estão rodeados de fazendas, o que tem gerado muitos conflitos nesses locais.

De acordo com Cardoso (2008), a Amazônia recebeu africanos que vieram condicionados a serem escravos, muito destes foram direcionados as fazendas na Ilha do Marajó com o objetivo de executarem trabalhos pesados, trabalhar com gado, agricultura, pesca e quaisquer atividades as quais fossem destinados. Atualmente, a Ilha do Marajó conta com uma quantidade significativa de descendentes de escravos, que continuam nos espaços dos seus antepassados e desenvolvendo atividades de pesca e/ou agricultura, em sua grande maioria. Por mais que a fuga das fazenda tenha sido uma das formações dos quilombos, não deve ser considerada a única, pois outras maneiras podem ter dado origem ao quilombo, no entanto não há tantos registros capazes de mapear e contar toda a história na íntegra, muitas pessoas mais velhas esqueceram ou quiseram esquecer fatos que tanto machucaram esses sujeitos. Mas é de muita relevância as ligações históricas, culturais, econômicas, territoriais além dos laços afetivos, matrimoniais e de parentesco.

As comunidades quilombolas da Ilha do Marajó têm sofrido bastante com problemas na infraestrutura de suas localidades, a educação conta com poucos incentivos, baixa produção e também uma série de conflitos por território, os dois últimos têm estado mais associados ao acesso a uma alimentação de qualidade e quantidade suficiente a esses povos tradicionais. A reprodução social desses grupos fica comprometida e uma das principais causas atribuídas à dificuldade de se produzir e garantir o autoconsumo são justamente pela diminuição contínua dos territórios dos quilombolas. Esses problemas encontrados estão relatados no Nova Cartografia Social (2006).

As comunidades negras possuem uma ligação essencial entre a terra e a produção de alimentos, em se tratando da luta pelo território, geralmente tem a ver com o impedimento que essas comunidades possuem ao acesso dos recursos, isso faz com que haja um comprometimento nos meios de afirmação de existência de indivíduos ou grupos, implicando fortemente na segurança alimentar (MENDES, 2006).

Segundo Leite (2000), a noção de quilombo deve ser encarada como uma organização, um espaço de luta que aos poucos foram sendo conquistado e foram sendo repassados de geração em geração. Por esse motivo não deve apenas ser lembrado como um passado, mas sim possuir garantia de direitos reconhecidos. De fato tem se atribuído novos significados e são necessárias constantes mobilizações para uma nova pauta política, o que tem trazido militantes, políticos, cientistas e afrodescendentes a buscar uma definição que contemple o que é quilombo e quem são os quilombolas.

As populações tradicionais da Amazônia têm enfrentado uma série de desafios, dentre essas populações estão os quilombolas que vivem em comunidades e que fazem uso dos recursos naturais para sua subsistência. A luta das comunidades em sua grande maioria é em busca de regularização do seu território, pois é dele que tiram o sustento da família. No entanto, é comum nessas áreas encontrar conflitos devido a apropriação de seus territórios os impedindo de utilizar, a comunidade necessita desse território para viver e para garantir sua reprodução sociocultural (MENDES, 2006).

Partindo desse princípio, é importante definir o território como espaço de existência desses grupos, onde são garantidos o trabalho, os saberes, as sociabilidades, as reciprocidades. Enquanto definição de territorialidade podemos entender que há uma demografia mais abundante onde há conjunto de instrumentos, de trocas e informações (RAFFESTIN, 1993). A luta pelo reconhecimento dos quilombolas continua, é uma luta que vem ocorrendo há muito tempo, a luta pelo território. A necessidade de se reconhecer enquanto suas ancestralidades africanas, o direito de possuírem suas terras tituladas é uma das garantias que se deve ter. É importante notar o quanto já se avançou, a comunidade está mais firme, forte e cada vez mais organizada, o que dá a estes o direito da sua existência.

Assim, o território deve ser um espaço de fortalecimento de identidade, de uma herança que foi passada aos quilombolas. De acordo com Wolf (2003), atribui-se

aos herdeiros da terra fomentar o desenvolvimento e o conjunto de ações que são desenvolvidas pelo grupo, onde o local passa a ser visto como espaço de reprodução cultural, onde se é fortalecido o envolvimento entre o indivíduo e o território.

Na concepção de Saquet (2004), o território é indissociado de relações econômicas, culturais e políticas, onde se tem uma luta contínua entre dominação e submissão do espaço geográfico ao qual pertencem as populações. Por isso, o território acaba sendo construído por um conjunto de relações seja no campo social ou espacial, que perpassa por um processo de apropriação.

A relação que a identidade quilombola possui com o território está estritamente aliado a práticas culturais, ancestralidade, tradição, são questões que são indissociáveis. A territorialidade para esses grupos está fundamentada no uso comum da terra e sua ocupação, o que vem sendo construído em cima de uma trajetória marcada por uma afirmação política e étnica (ALMEIDA, 2002).

Assim, a territorialidade de um grupo social é marcado pelas maneiras e estratégias de dominação político-econômica bem como suas características mais simbólicas e culturais e de enorme relevância. Nesse sentido a territorialidade no contexto brasileiro assume um papel identitário forte, sendo mais específica a esses grupos sociais que dialogam suas lutas político-econômicas ao ecossistema que ocupam e utilizam (HAESBAERT, 2004).

A territorialidade nesses casos favorece o emprego dessas áreas produtivas que no geral deve corresponder a sazonalidade que essas atividades produtivas requerem sejam elas de caráter extrativista, agrícola ou mais diferentes formas de uso e ocupação dos recursos. A prática dessas atividades é fortalecida pelos laços de parentesco e vizinhança o que corrobora com as relações sociais de solidariedade e reciprocidade (O'DWYER, 2010).

De acordo com Teisserenc (2010) os debates sobre os reais valores dos saberes tradicionais devem ser ampliados haja visto que as formas de conhecimento não devem estar presas ao que é colocado apenas academicamente, deve-se haver uma interligação para que assim os saberes possam ter uma função social importante. Desse modo, o vínculo entre questões econômicas, sociais e políticas podem contribuir pela luta por território das comunidades tradicionais.

A luta pelo território tem sido travada diariamente por esses sujeitos, a busca pelo reconhecimento e história de um povo. Teisserenc (2010) resume um pouco de como pensar nessas lutas e rupturas no contexto amazônico.

No contexto amazônico, esta ruptura se apoiou sobre uma análise resultante de lutas sociais do ecossistema amazônico apresentado como o resultado de lutas sociais pelo controle do patrimônio genético através do uso de tecnologias e do reconhecimento das formas de conhecimento e de gestão dos recursos naturais próprios às populações tradicionais. Apreendido desta maneira, o ecossistema amazônico não se caracteriza somente pela riqueza de sua biodiversidade e de sua sociodiversidade, mas também como o resultado de um conjunto de relações sociais e de antagonismos que caracterizam cada território.

A diversidade em que se constitui cada grupo social, as particularidades presente em cada comunidade deve ser observada em busca de entender as rupturas que índios, seringueiros, quebradeiras de coco babaçu, ribeirinhos, castanheiros, catadores, pescadores e etc. sofreram por uma atitude colonialista homogênea, que desconfigura a particularidade necessária a cada um, historicamente essas categorias sofreram pela invisibilidade de suas diversidades e diferenças. A imposição de auto definições e identidade a um sentido coletivo, deixa de encarar a territorialidade específica de cada local (ALMEIDA, 2008).

É necessário entender que esses atores e grupos sociais têm uma relação com suas terras, a forma como se organizam, se relacionam, produzem e ocupam, fazendo uso do recurso, esses aspectos mostram que cada um desses possui uma identidade e territorialidade característica. O vínculo com o território não é a única coisa que deve se sobressair, o fato de ocuparem não dá o devido reconhecimento, estes esperam mais, esperam serem reconhecidos pelos saberes tradicionais (ALMEIDA, 2008).

Desse modo, os reconhecimentos dos saberes tradicionais devem estar em constantes construções com um sistema produtivo que valorize as relações sociais, seus modos de organização, sua territorialidade e principalmente sua identidade (TEISSERENC, 2010).

Castro (1997) discute que as atividades realizadas no território são complexas, existe uma infinidade de formas de apropriação e relacionamento com os recursos, isso faz com que os sujeitos possuam saberes acumulados que asseguram sua reprodução, pois são saberes repassados de geração a geração. Entender a importância de uma valorização como essa, é uma forma de protagonizar os direitos dessas

comunidades, a relação essencial que estes tem para com a biodiversidade e a valorização do modo de vida, afim de proteger a cultura e os saberes repassados.

## **5.2 SEGURANÇA E SOBERANIA ALIMENTAR**

Durante a década de 1970, houve a 1ª Conferência Mundial de Segurança Alimentar, na qual a FAO iniciou e intensificou um debate acerca da produção e armazenamento de alimentos. Porém, apenas durante a Cúpula Mundial da Alimentação também convocada pela FAO (1996), instaurou um conceito para segurança alimentar que começou a ser utilizado como referência internacional (SILVA, 2012, p. 40 e 41; DEVES, FILIPPI, 2008, p. 02). O acesso aos alimentos deve garantir a todos alimentos de qualidade e em quantidades suficientes, de maneira permanente, sem comprometer quaisquer outras necessidades contribuindo para uma existência digna (FAO, 1996 apud SILVA, 2012, p. 41).

O conceito de segurança alimentar e nutricional ainda está em processo de discussão e construção no Brasil. O termo já vem sendo discutido desde a I Guerra Mundial, os princípios conceituais nesse período vinham sendo baseados na disputa de interesses e detenção de poder (MALUF et al., 2000).

As discussões referentes a segurança alimentar e nutricional (SAN) reverberam em no mínimo de 3 componentes: disponibilidade, acesso e utilização (ROSEGRANT & CLINE, 2003; PINSTRUP-ANDERSEN, 2009; GODFRAY et al., 2010). No entanto, a existência de alimento por si só não garante a SAN, é o critério mais básico que se deve existir. Os grupos sociais costumam acessar os alimentos de formas diferentes e esse é um dos critérios para afirmar ou não ser a SAN poderá ser atingida. Assim, grupos considerados vulneráveis, muitas vezes tem dificuldades de acesso a alimentação saudável e encontram mecanismos diversos para superar os obstáculos, seja regidos pela tradição ou quaisquer outras regras formais (SEN, 1981).

Após o acesso ser assegurado, é ideal saber de que forma esses chegam até as pessoas, às condições com que são preparadas e acondicionadas o que influencia diretamente na saúde da comunidade, se caso esses fatores não sejam asseguradas pode existir uma situação de insegurança alimentar, mesmo que a disponibilidade e o acesso sejam garantidos (BHUTTA et al., 2013). Ainda é importante considerar que a segurança alimentar pode ser diferente a níveis individuais uma vez que a distribuição

de alimentos em uma mesma comunidade pode se dá diferente em relação a homens, mulheres e crianças (PINSTRUP-ANDERSEN, 2009).

Em relação ao conceito de soberania alimentar é importante enfatizar que cada comunidade tem o direito de escolher os itens alimentares que deseja produzir ou consumir, assim a soberania alimentar deve valorizar a produção-consumo tal como propõe Marques (2010), que discorre sobre as organizações para se ter acesso à terra, a água e/ou agrobiodiversidade, recursos esses essenciais as comunidades.

A soberania e segurança alimentar estão muito voltadas a garantia e acesso aos alimentos. No entanto, é muito mais que isso, segundo Rigon (2010:75) “antes de tudo uma briga por terra, pelo direito fundamental da terra e de trabalho, da terra do sustento da família”. Para que o problema histórico da concentração de terra no país seja resolvido, uma série de questões precisa ser colocado a frente como a reprodução biológica, social e econômica das famílias das comunidades.

De acordo com Conti e Coelho-de-Souza (2013), no artigo “Povos e comunidades tradicionais: A produção de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional”, eles fazem uma resumo das demandas dos povos e comunidades tradicionais, os quais foram integralizadas pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA, e dessa maneira fica como uma demanda a mais para o governo executar. Os autores consideram que a segurança alimentar e nutricional “se constituem como um importante instrumento de diálogo e conservação entre governo e demandas dos diferentes atores da sociedade civil”.

Dentre as políticas públicas recomendadas pelos autores Conti e Coelho-de-Souza (2013) neste artigo, coloca que seja assegurado o seu direito humano “à alimentação adequada e a soberania alimentar; que as esferas governamentais respeitem, regularizem e executem os marcos legais constitucionais e os constantes nos acordos e tratados nacionais e internacionais”.

Já nos períodos que sucederam a Segunda Guerra Mundial, a ideia da SAN foi se instaurando no Brasil, mas em uma concepção que abarcasse o combate à fome e uma maior mecanização da agricultura, isso implicaria em um aumento da produção, bem como uso intensivo da máquina, agrotóxicos e fertilizantes, um conceito que era bem voltado a monoculturas de soja, eucalipto e alimentos transgênicos, um modelo de alimentação que fere a autonomia alimentar do país (MALUF et al., 2002).

O crescente aumento no número de importações de alimentos gera uma insegurança alimentar que coloca em risco a soberania alimentar, que carrega valores culturais e padrões alimentares. Quando se trata de valores culturais, padrões e hábitos alimentares, Maluf et al. (2002) declaram que os hábitos passados de uma sociedade carregam uma identidade e que graças a cultura alimentar, a sociedade pode manter durante séculos uma autossuficiência e um controle de qualidade cada vez maior perante a alimentação. Assim, uma vez interpretada uma cultura alimentar fica um pouco mais fácil o acesso a antigas práticas alimentares, mesmo que essas tenham sido abandonadas.

Nesse caso, soberania alimentar é o direito dos povos de definir suas próprias escolhas, políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que respeitem as próprias culturas e a diversidade do modo de vida camponês, pescueiros e indígenas de produção, comercialização e gestão dos espaços rurais. Dessa forma, a soberania alimentar de promulgar uma soberania econômica, política e cultural dos povos. A Soberania alimentar é a via para desenraizar a fome e a desnutrição e promover a segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos (FORUM MUNDIAL DE SOBERANIA ALIMENTAR, HAVANA, CUBA, 2001).

### **5.3 SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES**

Os hábitos alimentares possuem particularidades específicas e estão intimamente ligados à vários temas como religião, saúde, doenças, ambiente, fome e disponibilidade de recursos. Desse modo, as sociedades constroem as categorias referentes às comidas e carregam representações próprias de cada cultura e de cada povo. Essas dimensões e categorias são voltadas às características simbólicas e estão marcadas na produção, no preparo e no consumo dos alimentos, que enaltecem uma identidade, seja ela social, étnica ou ainda, religiosa (MINTZ, 2001; MACIEL, 2005; ROMANELLI, 2006).

A alimentação é um ato essencial à vida biologicamente falando e, por uma questão de sobrevivência, o alimento é um fator indispensável. Assim, o indivíduo necessita suprir a necessidade fisiológica de ingerir os nutrientes para manter o corpo em funcionamento. E essas questões variam de acordo com as particularidades de cada indivíduo (LIMA et al., 2015). Muitos estudos de caráter antropológico têm

demonstrado que o ato de se alimentar vai além de uma necessidade biológica, evidenciando que a alimentação está intimamente relacionada com a cultura de um grupo social, o qual tem características próprias em relação às formas de produção, preparo e consumo de alimentos (FIRTH, 1961; De GARINE, 1995).

De acordo com Contreras (2011), as escolhas e os hábitos alimentares estão interligados com a cultura de um determinado grupo. Para este autor, nós somos o que comemos. Esta noção transcende o lado fisiológico e chega ao espiritual, quando esses hábitos estão culturalmente determinados, seja pela espiritualidade, seja pela memória afetiva.

A alimentação sofre diversas influências das limitações ocasionadas pelo meio ambiente ou por questões econômicas; além disso, com o passar dos anos, os grupos humanos foram determinando e criando regras sobre o que é considerado alimento ou não (COSTA-NETO, 2011). Da mesma forma, Bourdieu (2009) evidencia que as condições, sejam elas sociais ou econômicas, podem determinar os diferentes hábitos e como estes estarão organizados; por isso, é imprescindível que se observe a disponibilidade de acesso ou até mesmo de restrição pelo alimento, pois estes podem definir se as práticas alimentares permanecem ou se modifiquem.

Desse modo, pode-se entender que as escolhas alimentares dos indivíduos estão intimamente associadas à identidade de uma pessoa ou grupo social, uma vez que a aceitação de determinado alimento ou comida que pode ser consumida em uma população, pode não ser em outra, como ocorre na Ásia, aonde o consumo da carne de cachorro é apreciado (CONTRERAS e GARCIA, 2004; MINTZ, 2001).

Da Matta (1986) determina uma diferença entre alimento e comida. Para ele a comida é o alimento incorporado à uma cultura. Da Matta afirma ainda que toda substância nutritiva é um alimento, no entanto, nem todo alimento é comida. Segundo o autor, alimento é o que o indivíduo precisa para se manter vivo, ou seja, é algo mais geral; já no que diz respeito à comida, esta define uma cultura, uma identidade, um grupo ou até mesmo uma pessoa. Assim, defende o autor:

"Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere" (Da Matta, 1986).

No âmbito deste estudo o qual envolve questões de alimentação e pesca em contexto quilombola, o elemento do conhecimento tradicional torna-se preponderante. Segundo a definição de Posey (1992) sobre o conhecimento de povos tradicionais, temos:

“O conhecimento tradicional é um sistema integrado de crenças e práticas características de grupos culturais diferenciados, e os povos tradicionais, geralmente afirmam que a natureza para eles não é somente um inventário de recursos naturais, mas representa também forças espirituais e cósmicas que fazem da vida o que é” (POSEY, 1992).

Para Diegues (2000), os saberes tradicionais são resultados da co-evolução na qual as sociedades foram desenvolvendo na interação com o ambiente. É importante destacar o papel do homem em relação à manutenção da biodiversidade e construção de paisagens.

Dentro desse contexto de integração de crenças e práticas, os alimentos passam a ter características que manifestam tradições e práticas culturais de diversas comunidades que produzem os alimentos, os consomem, e possuem um sistema social e cultural particular; sendo assim, tais comunidades atribuem significados bem representativos ao que se come, quando e onde se come. Desse modo, a alimentação dos povos, dentro das perspectivas de saberes e práticas culturais, torna-se símbolo de resistência cultural. Essa representação diz muito sobre um grupo social, já que a cultura alimentar abriga “um conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado” (De MORAIS PACHECO e XAVIER, 2015).

Assim, a percepção de práticas alimentares se dá a partir de como os indivíduos se organizam na busca e preparação do alimento, como estes são selecionados, consumidos e utilizados quando disponíveis. Cada sociedade apresenta sistemas próprios de produção, armazenamento, elaboração, distribuição e até mesmo as formas de consumo. Quando se trata de um representativo do coletivo, outras questões devem ser levadas em consideração como, por exemplo, por quem a comida foi preparada e

como essa seleção e preparação implicam na vida das pessoas (De MORAIS PACHECO e XAVIER, 2015).

#### **5.4 PESCA ARTESANAL**

A pesca artesanal é considerada uma atividade muito antiga exercida pelo humano. E esse tipo de atividade oportunizou aos pescadores uma série de conhecimentos relacionados ao comportamento das espécies capturadas desde a sua reprodução, alimentação e a localização e concentração de cardumes. O conhecimento adquirido pelos pescadores sejam eles artesanais ou industriais deve ser levado em consideração nos estudos, pois a percepção de que não deve ser avaliada apenas a questão das tecnologias utilizadas para pescar, mas sim ter a noção da importância de quem e como utilizam esses instrumentos de pesca e que saberes estão agregados a essa atividade (DIEGUES, 2004).

Segundo Furtado (2006), a pesca artesanal pode ser interpretada como uma expressão que supera o ato de pescar, uma vez que define um modo de vida e não apenas uma característica local e ocupacional. Assim, para entender uma sociedade pesqueira atual, faz-se necessário buscar as origens das mais diferentes sociedades e culturas que formaram a Amazônia, é preciso que esse resgate seja feito para assim entender o presente.

De acordo com Marques (1991), as comunidades quilombolas costumam praticar a atividade da pesca no turno da noite, fazendo uso em sua grande maioria de iscas vivas quando a atividade é realizada em locais mais profundos. Mas para que se tenha sucesso na atividade é preciso que os pescadores detenham um conhecimento sobre o comportamento e a cadeia trófica dos recursos pesqueiros.

Arruda et al. (2018) destacam que durante a pescaria são compartilhadas informações e técnicas, assim os pescadores conseguem manter uma interação que contribui para a manutenção dos conhecimentos, como ocorre também no Riozinho do Anfriso, que além de conhecimentos compartilham também instrumentos caracterizando-se como uma prática cultural de reciprocidade (BARROS, 2012). A pescaria costuma ser realizada por grupos e possui pescadores de diferentes idades que detêm um alto conhecimento sobre a cadeia trófica, como detalhado por Diegues (1988), Costa-Neto (2000), Clauzet et al. (2005), Arruda et al. (2018), dentre outros estudos.

Em relação à pescaria pode ser observada a sazonalidade característica da prática, uma vez que o consumo depende do período em que a atividade ocorre com uma frequência maior. O consumo dos recursos pesqueiros apresenta-se maior no período da seca, quando nesse período os rios perdem um pouco do volume de água, facilitando a pesca e a partir daí existem a formação dos lagos, que também. No período das cheias, que coincidem com a piracema, esse consumo diminui significativamente (ARRUDA et al., 2018).

Assim, a pesca artesanal sofre constantes mudanças no ambiente na qual está condicionada visto que o meio ambiente possui limitações próprias relacionadas as instabilidades do clima, tempo, a diminuição das espécies pesqueiras entre outras questões importantes que alteram as estratégias que os pescadores têm e que muitas vezes não dependem só do seu conhecimento, mas sim do meio como um todo (DIEGUES, 1988; BEGOSSI, 1992).

O tempo e os espaços de pesca são fatores cruciais para o sucesso de uma boa pescaria, além do mais qualquer tipo de modificação no cotidiano pesqueiro pode comprometer a atividade. As comunidades que se utilizam da pesca possui uma organização social própria e que dependem fielmente dos recursos naturais no que diz respeito a alimentação e a comercialização. Todas essas características estão interligadas e refletem na socioeconomia da comunidade de pescadores e marisqueiras (SILVA, 2015).

A atividade pesqueira artesanal enquanto dependente do conhecimento tradicional pode ser caracterizada como o saber fazer que é transmitido oralmente de geração a geração, práticas mais comuns no interior das cidades. Essa atividade sempre teve uma forte importância enquanto meio de subsistência, uma prática geralmente realizada em locais de várzea, terra firme e igapó nas mais diversas regiões da Amazônia, em sua grande maioria não é a única atividade realizada pelos grupos sociais, pois estes podem executar outras práticas como caça, lavoura e extrativismo. A relação comercial pode ser estabelecida apenas por um valor de uso, sendo realizada trocas de produtos (DIEGUES, 2004).

Torna-se essencial o conhecimento relacionado ao uso e acesso das populações que vivem em locais ribeirinhos, ou vivem próximo a ambientes lacustres, esses sujeitos acabam contribuindo para uma manutenção eficiente do ambiente e dos recursos pesqueiros. É de fundamental importância entender que o meio ambiente não

é apenas formado por relações bióticas e abióticas, mas também possui uma série de relações sociais imprescindíveis que vão sendo moldados ao longo de toda uma história que vai desde a ocupação até a transformação do espaço ocasionado pela sociedade (FURTADO, 1997).

A pesca artesanal é uma atividade que se é aprendida de geração em geração oralmente, a família passa todo o conhecimento adquirido, os mais experientes são capazes de manter uma relação impressionante com o meio através das observações das marés, os ventos e as fases da lua que são fenômenos importantes para que os pescadores se adequem ao ambiente. Esse tipo de conhecimento é determinante na escolha de que técnicas e estratégias serão utilizadas para se obter maior eficiência (DIEGUES, 1983, 1995; BEGOSSI, 1992; SILVANO, 1997).

Por esta razão é importante deixar claro o quanto é particular e característico o modo de vida dos pescadores artesanais, que neste caso também podem pertencer ao contexto de populações tradicionais, pois reproduzem seus modos de vida de maneira diversificada, com base nas relações sociais que se estabelecem e também nas relações ambientais também (ARRUDA, 2001).

## **6. UM BREVE HISTÓRICO DA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE MANGUEIRAS**

O município de Salvaterra situado na Ilha do Marajó – Pará, é palco de conflitos socioambientais e agrários que marcam tensão entre quilombolas e fazendeiros, principalmente assim que estas comunidades negras rurais passaram a lutar mais fortemente pelo reconhecimento de seus territórios. Esses povos tradicionais marcam mais de cem anos de existência nas áreas rurais de Salvaterra, e com o passar dos anos estes vem se articulando e criando estratégias para manter assegurados suas terras e seus modos de sobrevivência, especialmente em se tratando de conservação e preservação dos recursos naturais.

A comunidade quilombola de Mangueiras é totalmente cercada por água, o que faz com que os quilombolas afirmem: *“A gente vive na Ilha dentro de outra Ilha”*, referindo-se a porção de terra maior que é a Ilha do Marajó e em seguida a Mangueiras, que no período do inverno é totalmente cercada por águas e apenas no

versão consegue-se ter uma passagem por terra que atravessa uma fazenda para a comunidade. Assim no inverno o quilombo é tomado por campos alagados.

Mangueiras é uma comunidade com uma área bem extensa, distante de Salvaterra cerca de 21 km, resultando em aproximadamente 1 hora de viagem por via terrestre e por via fluvial demora em média 3 horas de viagem, geralmente os quilombolas viajam pelo rio no período do verão, já que muitas vezes as estradas ficam intrafegáveis. A comunidade possui tradições mantidas até os dias atuais e que representam a cultura africana de modo muito forte, visando valorizar esse sentimento de pertença existente na mesma. As formas de organizações e o modo de vida desses indivíduos marcam uma resistência negra, capaz de lutar pelos seus territórios e assim assegurar seus modos de vida. A comunidade conta com aproximadamente 175 famílias, estas acabam sendo dividida por bairros. Os bairros da comunidade são: São João, Mucajá, Japiim, Centro, Vila Pereira e Trindade.

A história do quilombo que até então foi considerado por muitas comunidades como sendo o quilombo – mãe, pois muitos afirmam que as outras comunidades quilombolas da região foram sendo formadas a partir de Mangueiras, no entanto, alguns mangueirenses relatam que a formação iniciou no quilombo do Salvá, que fica depois de Mangueiras, na mesma porção de terra. Os relatos enunciaram um período forte de escravidão, sendo as terras ali considerada de muita luta pela liberdade e todos afirmam que a comunidade se formou após o naufrágio de um navio de escravos, que conseguiram se salvar e fugir para aquele território. A comunidade de Mangueiras é formada de uma descendência direta entre indígenas e africanos, conforme as narrativas observadas em campo, inclusive muito ainda se é preservado dessa mistura de culturas.

Para chegarmos até a comunidade de Mangueiras, é necessário sair de Salvaterra e percorrer a estrada até chegar ao local conhecido como Dallas, nesse local chegamos até a beira do rio, então é preciso fazer a travessia de balsa (os moradores da comunidade chamam de balsinha). Nessa balsa atravessam pessoas, mercadorias, motos e até um carro pequeno se necessário. A Figura 1 mostra o momento da travessia de pessoas e mercadorias, assim é o funcionamento de quem vem de Salvaterra para ir a Mangueiras, ao chegar nessa travessia uns ajudam os outros com as compras, além dos atravessadores que também ajudam a carregar as mercadorias.

Após atravessar o rio, já tem alguns moto taxis a espera, esses levam as pessoas e suas mercadorias até suas residências.

A comunidade quilombola de Mangueiras tem suas atividades de subsistência baseadas na pesca, no extrativismo animal e vegetal. Também contam com auxílios do programa do governo federal para complementação de renda com bolsa família, auxílio maternidade, seguro defeso e aposentadoria. No entanto, essas atividades tem ficado cada vez mais prejudicadas, pois as comunidades negras rurais tem sofrido em relação ao comprometimento de suas reproduções socioculturais, uma vez que muitos já estão sendo impedidos de exercerem suas atividades sejam elas, nos rios, igarapés, mangues e matas. A grande questão é que são nesses espaços que estes desenvolvem a pesca, a caça e o extrativismo vegetal, que servem não apenas para comercialização e garantia de renda, mas como forma de subsistência, sociabilidades e reproduções culturais. No entanto, os relatos ainda possuem uma certa timidez ao falar dos conflitos socioambientais, a todo momento os quilombolas tentam amenizar a imagem do fazendeiro ou latifundiário como vilão, alegando que as vezes eles permitem a entrada, basta que vendam para eles os produtos ao preço que esses desejam pagar.

Dessa forma, a comunidade tenta romantizar o papel dos fazendeiros que estão nos arredores, pois estes no período do inverno oferecem empregos de plantar capim ou fazerem cercas, já que o período do inverno é mais difícil para se conseguir alimentos. Grande parte dos relatos mostra que a todo momento os fazendeiros colocam seguranças armados a fim de impedirem o livre acesso daqueles que vivem dos rios e das matas, mesmo com todos esses atos que vão desde impedir o acesso até apreenderem os instrumentos de trabalhos como redes, tarrafas e outros, a comunidade ainda possui muito receio em admitir os constantes conflitos existentes.

Tendo em vista essa situação, faz-se necessário considerar que as questões territoriais é um dos aspectos importantes a evidenciar nessa pesquisa, uma vez que reflete consideravelmente nos conhecimentos e práticas desses povos. Notadamente, esses povos tiveram suas vozes silenciadas, gerando uma instabilidade de articulação política forte.

**Figura 1.** Travessia na balsinha da Dallas para a comunidade quilombola de Mangueiras – Salvaterra – Ilha do Marajó – PA.



Foto: Anael Nascimento, 2019.

### 6.1 Torneios de Futebol

Os torneios de futebol fazem parte da cultura e calendário anual das comunidades quilombolas, de Salvaterra, sendo assim em Mangueiras não seria diferente. Os jogos são organizados por núcleos familiares em uma frequência quase semanal. Os objetivos são a arrecadação financeira para investimentos em agricultura, pesca ou para assuntos familiares.

Em certas ocasiões, os torneios acontecem em paralelo aos grandes festejos, também conhecidos como promoção. As promoções podem durar até três dias seguidos de festa, iniciando na sexta-feira e finalizando no domingo. Fazem parte das festas o som de aparelhagens (grandes estruturas de som), bingos e vendas de comidas e bebidas.

Nas vendas é possível encontrar todo o tipo de alimento, desde carne assada, coxinha, bolos de trigo e de macaxeira, tacaca, vatapá até maniçoba acompanhada de farinha de mandioca e molho de pimenta feito com tucupi – todos produzidos nas comunidades.

### 6.2 Moradias quilombolas

A comunidade quilombola de Mangueiras possui uma disposição geográfica das casas interessante, pois a distribuição no espaço ocorre de maneira diferente do

comumente visto. As residências formam basicamente um círculo, e são organizadas longe uma das outras, as que estão mais próximas, referindo-se a uma mesma porção de terra são compostas por um núcleo familiar o qual é gerenciado pelo mais velho que possui sua própria residência, nesse mesmo espaço estão agrupados filhos, netos e bisnetos que constroem suas casas ao lado. Segundo os comunitários a disposição geográfica de Manguieiras tem uma razão lógica, as residências são dispostas dessa maneira desde muito tempo, considerando que dessa forma de organização os seus antepassados que vieram fugidos das fazendas e formaram o quilombo, conseguiam identificar quem entrava na comunidade e se necessário daria tempo de se esconder ou fugir, caso fosse alguém indesejado e perigoso ao grupo.

As habitações possuem energia elétrica e água encanada, sendo esta última sem nenhum tratamento prévio. As residências em sua grande maioria já são de alvenaria devido ao programa “Cheque Moradia” do governo do estado, que foi disponibilizado para que a Associação quilombola de Manguieiras sorteasse entre os associados, mas ainda é possível encontrar casas de palha e madeira (Figura 2). As moradias são simples, e embora tenham sido construídas casas de alvenarias, é possível perceber ainda que os quilombolas não derrubam ou se desfazem das residências antigas, estas permanecem e muitas vezes são utilizadas mais que a atualmente construídas, pois estes estabelecem uma espécie de vínculo afetivo. Antes o material para construção da casa como barros, madeira e palhas eram retirados da própria comunidade.

Os espaços de terra vão sendo repassados de pai para filhos, no entanto, o que nos chama atenção é que os filhos ou netos só podem fazer, construir casa ou modificá-las se o responsável por aquela terra permitir e nem sempre isso acontece, gerando atritos dentro da própria comunidade e da própria família. Ouvimos relatos de pessoas que foram impedidas de construir na “terra dos seus avôs” casa de alvenaria ou modificar qualquer coisa que fosse no local. Nesse caso, estes têm que respeitar os costumes, modos de vida, construindo relações sociais capazes de mostrar através das reproduções suas próprias identidades.

**Figura 2.** Residências de alvenaria, palha e madeira na comunidade de Mangueiras – Salvaterra – Ilha do Marajó – PA.



Foto: Anael Nascimento, 2019.

Muitas pessoas que moram na comunidade, quando questionadas sobre de quem seria aquele terreno, estes diziam ser de avós ou pais, outros pediram permissão ao “dono” daquele lugar ou até mesmo da comunidade em geral. Atualmente, as casas no quilombo encontram-se cercadas, pois existe a criação de búfalos, gado branco e cabras, estes se viram obrigados a cercarem suas casas pois estes animais são criados soltos. Há ainda relatos de que as cercas foram construídas para que os quintais não fossem invadidos pelos animais, e assim as plantações não fossem estragadas por esses.

Houve uma época que os moradores tinham plantações, faziam roça, sempre foi uma prática tímida, mas existiam, plantações de mandioca, café, banana, hortas, diversas outras frutas e legumes, além das tradicionais plantas medicinais. Tudo era ao redor das casas, mas com a chegada dos animais a produção que já era pequena foi desaparecendo.

A formação do território quilombola de Mangueiras foi sendo consolidado de forma que as habitações foram sendo criadas em forma circular nas regiões periféricas e seu crescimento e desenvolvimento foi fundamentado na preservação do uso comum

da terra, e a produção de alimentos foi idealizada por meio de atividades herdadas de seus ancestrais como pesca, caça e extrativismo vegetal, a roça esteve presente durante algum tempo, mas sempre foi pouco utilizada. As práticas herdadas foram sendo constituídas como fortes exemplos de sustentabilidade ambiental, e manutenção de vida de acordo com os conceitos propagados de segurança e soberania alimentar.

## REFERÊNCIAS

ACEVEDO MARIN, Rosa Elisabeth; CASTRO, Edna Ramos de. Mobilização Política de Comunidades Negras Rurais: domínios de um conhecimento praxiológico. **Novos cadernos NAEA**. Belém: UFP/NAEA, v. 2, n.2, p. 73-106, 1999.

ACSERALD, H. (Org.). Conflitos ambientais no Brasil. Rio de Janeiro: Relume Dumará, Fundação Heinrich Böll, 2004. 294 p. Alfredo Wagner Berno de Almeida (Orgs). [et al]. – Manaus: Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia / UEA Edições, 2010. 349 p.: il.: 16x23 (Vol. 01, nº. 02. ) ISBN 978-85-7883-147-9. In: Eliane Cantarino O’Dwyer.

ALMEIDA, A. W. B. Antropologia dos Archivos da Amazônia, Casa 8. Rio de Janeiro: F.U.A, 2008.

ALMEIDA, Alfredo Berno de. Terras de Preto, terras de santo, terras de índios: uso comum e conflito. In: CASTRO, Edna e Jean Hébete (orgs.). Na Trilha dos grandes Projetos: modernização e conflito na Amazônia. Belém: UFP/NAEA, p.163-196 (Cadernos NAEA, n.10), 1989.

ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. Os Quilombos e as Novas Etnias. In: O’DWYER, Eliane Cantarino (org.). Quilombos: identidade étnica e territorialidade. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002. p. 43-82.

ALMEIDA, O. T., K. Lorenzen & D. G. Mcgrath. 2003. Commercial fishing in the Brazilian Amazon: regional differentiation in the fleet characteristics and efficiency. **Fisheries Management and Ecology** 10:109-115.

ARRUDA, J. C. et al. Conhecimento ecológico tradicional da ictiofauna pelos quilombolas no Alto Guaporé, Mato Grosso, Amazônia meridional, Brasil. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 13, n. 2, p. 315-329, 2018.

ARRUDA, R.S.V. Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; São Paulo: USP, 2001.

BARROS, F. B. Etnoecologia da pesca na reserva extrativista Riozinho do Anfrísio – Terra do Meio, Amazônia, Brasil. **Amazonica**, Belém, v. 4, n. 2, p. 286-312, 2012. DOI: <http://dx.doi.org/10.18542/amazonica.V.4i2.958>.

BEGOSSI, A. Fishing Actives and Strategies at Búgios Island (Brazil). IN: **Fisheries Resource Utilization and Policy**. Athens, Greece. 1992.

BEGOSSI, A. The ethnoecology of Caçara metapopulations (Atlantic Forest, Brazil): Ecological concepts and questions. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 2(1):40. 2006. Disponível em <http://www.ethnobiomed.com/content/2/1/40>.

BERNARDI, C. C. et al. **Conflitos sócio-ambientais decorrentes da bubalinocultura em territórios pesqueiros artesanais: o caso Olinda Nova do Maranhão.** 2005.

BHUTTA, Z. A.; Das J. K.; Rizvi A.; Gaffey, M. F.; Walker, N.; Horton, S.; Webb, P.; Alarney, A.; Black, R. E. Evidence-based interventions for improvement of maternal and child nutrition: what can be done and at what cost? *Lancet*, 382, 452-477, 2013.

BRASIL, Decreto Presidencial Nº 6.040 Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT), de 07 de fevereiro de 2007.

BYNUM, C. W. 1997 "Fast, Feast and Flesh: the Religious Significance of Food to Medieval Women", in COUNIHAN, C. & Esterik, P. (eds.), *Food and Culture*, London, Routledge, pp.138-58.

CARDOSO, L. F. C. A Constituição local: direito e território quilombola na comunidade de Bairro Alto, na Ilha de Marajó-Pará. 2008.

CASTRO, E.; PINTON, F. Faces do Trópico Úmido. Conceitos e Questões Sobre Desenvolvimento e Meio Ambiente. Belem: Cejup, 1997.

CLAUZET, Mariana; RAMIRES, Milena; BARRELLA, Walter. Pesca artesanal e conhecimento local de duas populações caçaras (enseada do Mar Virado e Barra do Una) no litoral de São Paulo, Brasil. *MultiCiência*, Campinas, v. 4, p. 1-22, 2005.

CONTI, I. L. e COELHO-DE-SOUZA, G. Povos e comunidades tradicionais: a produção de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional. *Revista de Antropologia*, vol 5 n 3, p. 780-804, Amazonas, 2013. CONTRERAS, J e GRACIA, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011, 496 p.

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

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

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

DE FIGUEIREDO, R. A. A; BARROS, F. B. Caçar, preparar e comer o 'bicho do mato': práticas alimentares entre os quilombolas na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará). **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 11, n. 3, p. 691-713, 2016.

DE GARINE, Igor. Los aspectos socioculturales de la alimentación. In: CONTRERAS, Jesús (Comp.). Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995. p. 129-170.

DECLARAÇÃO final do fórum mundial de soberania alimentar, assinada pela via campesina, Havana, Cuba, 2001.

DEVES, O. D.; FILIPPI, E. E. A segurança alimentar e as experiências das políticas agro-alimentares locais no fortalecimento da agricultura familiar. IV CONGRESSO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL. Anais... Argentina/ Mar Del Plata: 2008.

DEMORAIS PACHECO, S. S. Q.; XAVIER, K. O. 2015. Práticas alimentares do grupo indígena Kariri-xocó, de Lauro de Freitas-BA: sustentabilidade e desafios em contextos de mudanças. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 10, n. 3, p. 649-662.

DIEGUES, A.C.S. Pescadores, camponeses e trabalhadores do Mar. Ensaio 94. São Paulo: Ática. 287 p, 1983.

DIEGUES, A. C. A Pesca Artesanal no Litoral Brasileiro: Cenários e Estratégias para sua Sobrevivência. Instituto Oceanográfico. Cidade Universitária. São Paulo. Brasil. 44 pp. 1988

DIEGUES, A. C. S.; ARRUDA, R. S. V.; DA SILVA, V. C. F.; FIGOLS, F. A. B.; ANDRADE, D. Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil. São Paulo: NUPAUB-USP/PROBIOMMA/CNPq, 2000.

DIEGUES, A. C. A pesca construindo sociedades: Leituras em antropologia marítima e pesqueira. São Paulo: Núcleo de Apoio à Pesquisa sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras/USP, 315p, 2004.

DOUGLAS, M. Pureza e perigo. São Paulo: Perspectiva. Série Debates, 228p.2014.

FIRTH, R. We, the Tikopia: a sociological study of Kinship in Primitive Polynesia. 2nd. ed. London: Allen & Unwin, 1961.

FISCHER, C. F. A.; CHAGAS, A. I. de G. A.; DORNELLES, L. D. C. Pesca de águas interiores. *Ibama. Coleção Meio Ambiente, Série Estudos Pesca*, v.2, p.1-32, 1992.

FURTADO, Lourdes Gonçalves. Origens pluriétnicas no cotidiano da pesca na Amazônia: contribuições para projeto de estudo pluridisciplinar. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 1, n. 2, p. 159-172, 2006.

GODFRAY, H. C. J.; BEDDINGTON, J. R.; CRUTE, I. R.; HADDAD, L.; LAWRENCE, D.; Muir, J. F.; Pretty, J.; Robinson, S.; Thomas, S. M.; Toulmin, C. Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People. *Science*, 327, 812-818, 2010.

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

HAESBAERT, Rogério. O mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

LEITE, I. B. Os quilombos no Brasil: questões conceituais e normativas. **Etnográfica**, v. 4, n. 2, p. 333-354, 2000.

LITTLE, P. E. A etnografia dos conflitos socioambientais: bases metodológicas e empíricas. **Anais do I Encontro da Associação Nacional de Pós-graduação e Pesquisa em Ambiente e Sociedade**, 2004.

MACBETH, H; LAWRY, S. Food Preferences and Taste: an introduction. In: MACBETH, Helen (Ed.). Food Preferences and Taste: continuity and change. Oxford: Berghahn Books, 1997. p. 5-13.

MALUF, R; MENEZES, F; MARQUES, S. B. Caderno “Segurança Alimentar”. **Paris: Fhp**, 2000.

MALUF. R. S; MENEZES, F.; MARQUES, S. B. Caderno ‘Segurança Alimentar’. [S.l.], 2002.

MARQUES, J. G. W. Aspectos ecológicos na etnoictiologia dos pescadores do complexo estuarino-lagunar Mandau-Manguaba, Alagoas. 1991. 296 f. Tese (Doutorado em Ecologia) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1991.

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

MAYBURY-LEWIS, B. Terra e água: identidade camponesa como referência de organização política entre os ribeirinhos do Rio Solimões. In: FURTADO, L. G. (Org.). Amazônia, desenvolvimento e qualidade de vida. Belém; UFPA / NUMA, 1997. p. 31-69

MENDES, P. M. *et al.* Segurança alimentar em comunidades quilombolas: estudo comparativo de Santo Antônio (Concórdia do Pará) e Cacau (Colares, Pará). 2006.

MURRIETA, R. S. S; BATISTONI, M; PEDROSO JUNIOR., N. Consumo alimentar e ecologia em populações ribeirinhas na Região da Floresta Nacional de Caxiuanã (PA). *Boletim Rede Amazônia*, v. 3, n.1, p. 85-94, 2004.

PÉCLAT, G. T. S. C. Hábitos alimentares e a noção simbólica do de comer em Goiás. *GUANICUNS: Revista da Faculdade de Educação e Ciências Humanas de Anicuns*, Goiás, n. 2, p. 211-223, 2005.

PHILLIPS, Oliver; GENTRY, Alwyn H. The useful plants of Tambopata, Peru: II. Additional hypothesis testing in quantitative ethnobotany. *Economic Botany, Botanical garden* v. 47, n. 1, p. 33-43, Jan. 1993.

PINSTRUP-ANDERSEN, P. Food security: definition and measurement. *Food Security*, 1, 5–7, 2009.

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

RAFFESTIN, C. Por uma Geografia do Poder. São Paulo: Ática. 1993.

- RIGON, S. A. Relatório Analítico das Experiências Sistematizadas para o II Encontro Nacional de Agroecologia (in) Soberania e segurança alimentar na construção da agroecologia: sistematização de experiências; Grupo de Trabalho em Soberania e Segurança Alimentar da Articulação Nacional de Agroecologia - GT SSA/ ANA. - 1.ed. - Rio de Janeiro: FASE, 2010.
- ROSEGRANT, M. W.; Cline, S. A. Global Food Security: Challenges and Policies. *Science*, 302, 1917-1919, 2003
- SALLES, V. O negro no Pará: sob o regime da escravidão. Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas. Serviço de publicações [e] Universidade Federal do Pará, 1971.
- SAQUET, M. A. Território e Desenvolvimento: diferentes abordagens. Francisco Beltrão: Unioeste, 2004.
- SCHAAN, D. Long-term human induced impacts on Marajó island landscapes, Amazon estuary. *Diversity*, v. 2, n. 2, p. 182-206, 2010.
- Sen, A. Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation. Oxford University Press, Oxford, 1981.
- SILVA, A. L. da. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). *Revista de Antropologia*, São Paulo, v. 50, n. 1, p. 125-179, jan.-jun. 2007.
- SILVA, L. K. T. da. Pesca artesanal entre mudanças socioambientais: estudo de caso na APA Bonfim-Guaraíra/RN-Brasil / Luênia Kaline Tavares da Silva. – Natal, RN, 2015.
- SILVA, T. P. A (Re) organização da produção: um estudo da segurança alimentar nos assentamentos de reforma agrária Santa Rita e Sepé Tiarajú, município de Capão do Cipó (RS). 2012. 102 p. Dissertação (Em extensão rural). Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), Santa Maria, RS, Brasil 2012.
- TEISSERENC, P. Reconhecimento de saberes locais em contexto de ambientalização. *Novos Cadernos NAEA*, v. 13, n. 2, 2011.
- TOLEDO, V. M., B. ORTIZ-ESPEJEL, L. CORTÉS, P. Moguel & M. de J. Ordoñez. 2003. The multiple use of tropical forest by indigenous peoples in México: a case of adaptive management. *Ecology and Society* 7 (3):9.
- TOLEDO, V. M. What is ethnoecology? Origins, scope and implications of a rising discipline. *Etnoecológica*, v. 1, n. 1, p. 5-21, abr. 1992.
- TOLEDO, V. M; BARRERA-BASSOLS, N. A etnoecologia: uma ciência pós-normal que estuda as sabedorias tradicionais. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, Curitiba, n. 20, p. 31-45, jul.-dez. 2009. TOLEDO, Victor M. What is ethnoecology? Origins, scope and implications of a rising discipline. *Etnoecológica*, v. 1, n. 1, p. 5-21, abr. 1992.

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, Narciso. A etnoecologia: uma ciência pós-normal que estuda as sabedorias tradicionais. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, Curitiba, n. 20, p. 31-45, jul.-dez. 2009.

WOLF, E. R. Antropologia e poder. Organização e seleção de Bela Feldman Bianco e Gustavo Lins Ribeiro. Brasília: UNB, São Paulo: Imprensa Oficial, Campinas: Unicamp, 2003.

WOORTMANN, Klaas. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, 2008.

## ARTIGO 1

### **DIMENSÕES DA PESCA NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE MANGUEIRAS (SALVATERRA - PARÁ): CARACTERÍSTICAS, CONHECIMENTOS TRADICIONAIS E COSMOLOGIAS**



Desenho feito por Reginaldo, comunidade quilombola de Mangueiras.

**Artigo será submetido ao periódico Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia da UFPel.**

## **7 ARTIGO 1 - DIMENSÕES DA PESCA NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE MANGUEIRAS (SALVATERRA - PARÁ): CARACTERÍSTICAS, CONHECIMENTOS TRADICIONAIS E COSMOLOGIAS**

Anael Souza Nascimento<sup>2</sup> e Flávio Bezerra Barros<sup>2,3</sup>

<sup>2</sup>Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (INEAF), Universidade Federal do Pará. Rua Augusto Corrêa, Nº 1, Cidade Universitária José da Silveira Netto, Guamá, CEP: 66075-110, Belém, PA, Brasil.

<sup>3</sup>Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq. E-mail: [flaviobb@ufpa.br](mailto:flaviobb@ufpa.br).

### **8 RESUMO**

Este trabalho foi desenvolvido na comunidade quilombola de Mangueiras, localizada no município de Salvaterra, na Ilha do Marajó, estado do Pará, com o objetivo de caracterizar os recursos pesqueiros de importância alimentar e as práticas utilizadas na pesca artesanal, bem como as sociabilidades que envolvem essa atividade e ainda evidenciar o domínio cultural da comunidade sobre a pesca. Foram entrevistadas 21 pescadoras e pescadores para a elaboração da lista livre dos peixes. Os principais instrumentos da metodologia empregada foram entrevistas abertas, entrevistas semiestruturadas, observação participante, turnês guiadas por pescadores locais e a técnica da listagem livre. Para análise da lista livre foi utilizado: o índice de saliência de Smith. O programa ANTHROPAC 4.8 foi utilizado para o tratamento estatístico dos dados. Os resultados obtidos evidenciaram que os pescadores e pescadoras mantêm uma constante transmissão de conhecimentos, propiciada através do contato cotidiano com os peixes e com o rio desde a infância. O conhecimento tradicional faz parte da identidade e cultura do quilombo, território dominado por atores sociais conhecedores contumazes das espécies de peixes, distinguindo-os por seu habitat, preferências alimentares e comportamentos

**PALAVRAS – CHAVES:** Sociobiodiversidade; Pesca artesanal; Povos e comunidades tradicionais; Cultura; Amazônia

### **9 ABSTRACT**

This work was developed in the quilombola community of Mangueiras, located in the municipality of Salvaterra, on the island of Marajó, state of Pará, with the objective of characterizing the fish resources of food importance and the practices used in artisanal fishing, as well as the sociability that involve this activity and also highlight the community's cultural domain over fishing. 21 fishermen and fishermen were interviewed for the elaboration of the free fish list. The main instruments of the methodology employed were open interviews, semi-structured interviews, participant observation, tours guided by local fishermen and the technique of free listing. To analyze the free list, the Smith salience index was used. The ANTHROPAC 4.8

program was used for the statistical treatment of data. The results obtained showed that fishermen and women maintain a constant transmission of knowledge, provided through daily contact with fish and the river since childhood. Traditional knowledge is part of the quilombo's identity and culture, a territory dominated by knowledgeable social actors of fish species, distinguishing them by their habitat, food preferences and behaviors

**KEYWORDS:** Sociobiodiversity; Artisanal fishing; Traditional peoples and communities; Culture; Amazon.

## 10 INTRODUÇÃO

A pesca artesanal é considerada uma atividade muito antiga exercida pelos humanos. E esse tipo de atividade oportunizou aos pescadores uma série de conhecimentos relacionados ao comportamento das espécies capturadas, desde a sua reprodução, alimentação e a localização e concentração de cardumes. O conhecimento adquirido pelos pescadores sejam eles artesanais ou industriais deve ser levado em consideração nos estudos, pois o ideal é ter a percepção de que não deve ser avaliada apenas a questão das tecnologias utilizadas para pescar, mas sim ter a consciência da importância de quem e como utilizam esses instrumentos de pesca e que saberes estão agregados a essa atividade (DIEGUES, 2004).

Segundo Furtado (2006), a pesca artesanal pode ser interpretada como uma expressão que supera o ato de pescar, uma vez que define um modo de vida e não apenas uma característica local e ocupacional. Assim, para entender uma sociedade pesqueira atual, faz-se necessário buscar as origens das mais diferentes sociedades e culturas que formaram a Amazônia; é preciso que esse resgate seja feito para assim entender o presente.

De acordo com Marques (1991), as comunidades quilombolas costumam praticar a atividade da pesca no turno da noite, fazendo uso em sua grande maioria de iscas vivas quando a atividade é realizada em locais mais profundos. Mas para que se tenha sucesso na atividade é preciso que os pescadores detenham um conhecimento sobre o comportamento e a cadeia trófica dos recursos pesqueiros.

Arruda et al. (2018) destacam que durante a pescaria são compartilhadas informações e técnicas, assim os pescadores conseguem manter uma interação que contribui para a manutenção dos conhecimentos, como se observou também no Riozinho do Anfriso, no Pará, aonde, além de conhecimentos, compartilham também instrumentos caracterizando-se como uma prática cultural de reciprocidade

(BARROS, 2012). A pescaria costuma ser realizada por grupos e possui pescadores de diferentes idades que detêm um alto conhecimento sobre a cadeia trófica, como detalhado por Diegues (1988), Costa-Neto (2000), Clauzet et al. (2005), Arruda et al. (2018), entre muitos outros autores.

Em relação à pescaria, pode ser observada a sazonalidade característica da prática, uma vez que o consumo depende do período em que a atividade ocorre com uma frequência maior. O consumo dos recursos pesqueiros apresenta-se maior no período da seca, quando nesse momento os rios perdem um pouco do volume de água e a partir daí observa-se a formação dos lagos. No período das cheias, que coincidem com a piracema, esse consumo diminui significativamente (ARRUDA et al., 2018).

Assim, a pesca artesanal sofre constantes mudanças no ambiente na qual está condicionada visto que o meio ambiente possui limitações próprias relacionadas as instabilidades do clima, tempo, a diminuição das espécies pesqueiras entre outras questões importantes que alteram as estratégias que os pescadores têm e que muitas vezes não dependem só do seu conhecimento, mas sim do meio como um todo (DIEGUES, 1988; BEGOSSI, 1992).

O tempo e os espaços de pesca são fatores cruciais para o sucesso de uma boa pescaria, além do mais qualquer tipo de modificação no cotidiano pesqueiro pode comprometer a atividade. As comunidades que se utilizam da pesca possuem uma organização social própria e que dependem fielmente dos recursos naturais no que diz respeito a alimentação e a comercialização. Todas essas características estão interligadas e refletem na socioeconomia da comunidade de pescadores e marisqueiras (SILVA, 2015).

A atividade pesqueira artesanal enquanto dependente do conhecimento tradicional pode ser caracterizada como o saber fazer que é transmitido oralmente de geração a geração. Essa atividade sempre teve uma forte importância enquanto meio de subsistência, uma prática geralmente realizada em locais de várzea, terra firme e igapó nas mais diversas regiões da Amazônia, em sua grande maioria não é a única atividade produtiva desempenhada pelos grupos sociais, pois estes podem executar outras práticas como caça, lavoura e o extrativismo vegetal. A relação comercial pode ser estabelecida apenas por um valor de uso, sendo realizada trocas de produtos (DIEGUES, 2004).

Torna-se essencial o conhecimento relacionado ao uso e acesso das populações que vivem em áreas ribeirinhas, ou vivem próximas a ambientes lacustres. Esses sujeitos acabam contribuindo para uma manutenção eficiente do ambiente e dos recursos pesqueiros. É de fundamental importância entender que o meio ambiente não é apenas formado por relações bióticas e abióticas, mas também possui uma série de relações sociais imprescindíveis que vão sendo moldados ao longo de toda uma história que vai desde a ocupação até a transformação do espaço ocasionado pela sociedade (FURTADO, 1997).

Por esta razão é importante deixar claro o quanto é particular e característico o modo de vida dos pescadores artesanais, que neste caso também podem pertencer ao contexto de populações tradicionais, pois reproduzem seus modos de vida de maneira diversificada, com base nas relações sociais que se estabelecem e também nas relações ambientais (ARRUDA, 2001).

Muitos autores em todo o mundo têm pesquisado como povos tradicionais se articulam, relacionam e se resignificam a partir dos recursos advindos do meio ambiente (TOLEDO et al. 2003, RAMIRES et al. 2007, XU et al. 2006, BEGOSSI 2006, SILVANO e BEGOSSI 2005, BEGOSSI e SILVANO 2008). Estes têm buscado contemplar discussões acerca da biodiversidade como importante patrimônio cultural que necessita ser valorizado assim como o conhecimento ecológico tradicional.

Nesse sentido, o conhecimento ecológico tradicional se configura como a interpretação da sabedoria de um povo que está em constante acumulação de práticas e conhecimentos relacionados ao meio ambiente (CARVALHO, 2002). A base produtiva de pescadores artesanais quilombolas traz consigo conhecimentos pautados na sustentabilidade e na economia das mais diversas comunidades.

Assim, os povos tradicionais vêm ao longo do tempo herdando um conhecimento que constantemente é testado e aplicado diante de várias situações dentro da comunidade, esse conhecimento repassado de geração a geração pode ser denominado conhecimento ecológico tradicional. Através dessa acumulação de informações os povos tradicionais garantem seu modo de vida, bem como sua reprodução sociocultural que permite que estes estabeleçam uma existência harmônica com a natureza (DIEGUES, 2004, BERKES et al., 1995).

A região amazônica desde a década de 1970 vem expandindo a pesca comercial graças a uma alta demanda do contexto urbano pelo pescado bem como o aumento das indústrias de processamento de pescado (ALMEIDA et al. 2003). A atividade produtiva advinda da pesca provê alimento e renda para muitas comunidades, onde esta atividade é realizada por pescadores artesanais (DERMAN & FERGUSON 1995).

A pesca artesanal estabelece um tema de estudo complexo, atividade produtiva constantemente influenciada por determinantes ambientais, culturais, socioeconômicos e também técnico - produtivos. A interligação desses determinantes com as variantes dependentes de tempo e espaço, produz, para cada lugar, uma diversidade de formas através das quais os pescadores artesanais buscam interagir com o meio ambiente e dele extrair seu sustento.

Nos últimos anos ferramentas para estudos conservacionistas têm sido apresentados, como por exemplo, estudos de cunho etnoecológico, os quais têm apoio para conhecimentos acerca da ecologia de ambientes, caracterizando aspectos fundamentais para o bom desenvolvimento e manutenção dos recursos como flora e fauna (FERNANDES-PINTO & MARQUES, 2004). Devido a este fato todas as informações coletadas nesses estudos têm contribuído significativamente para a valorização da biodiversidade.

Nesse sentido, o enfoque do trabalho buscou apropriar-se da etnoecologia abrangente proposta por Marques (2001), implicando no conteúdo do conhecimento ecológico tradicional adquirido na coleta de dados que está imbricado nas diferentes amarrações entre a sociedade local estudada e seu ambiente. É importante deixar claro que o trabalho em questão desconsidera quaisquer julgamentos de valor ou mesmo faz menção a qualquer hierarquização das formas de saber, seja ela local ou acadêmica. Trata-se de uma pesquisa que contempla a etnoictiologia, investigando a interação entre pescadores e meio ambiente. O texto descreve diversos aspectos do conhecimento tradicional dos pescadores e as múltiplas estratégias e técnicas do manejo e conservação da biodiversidade envolvidas.

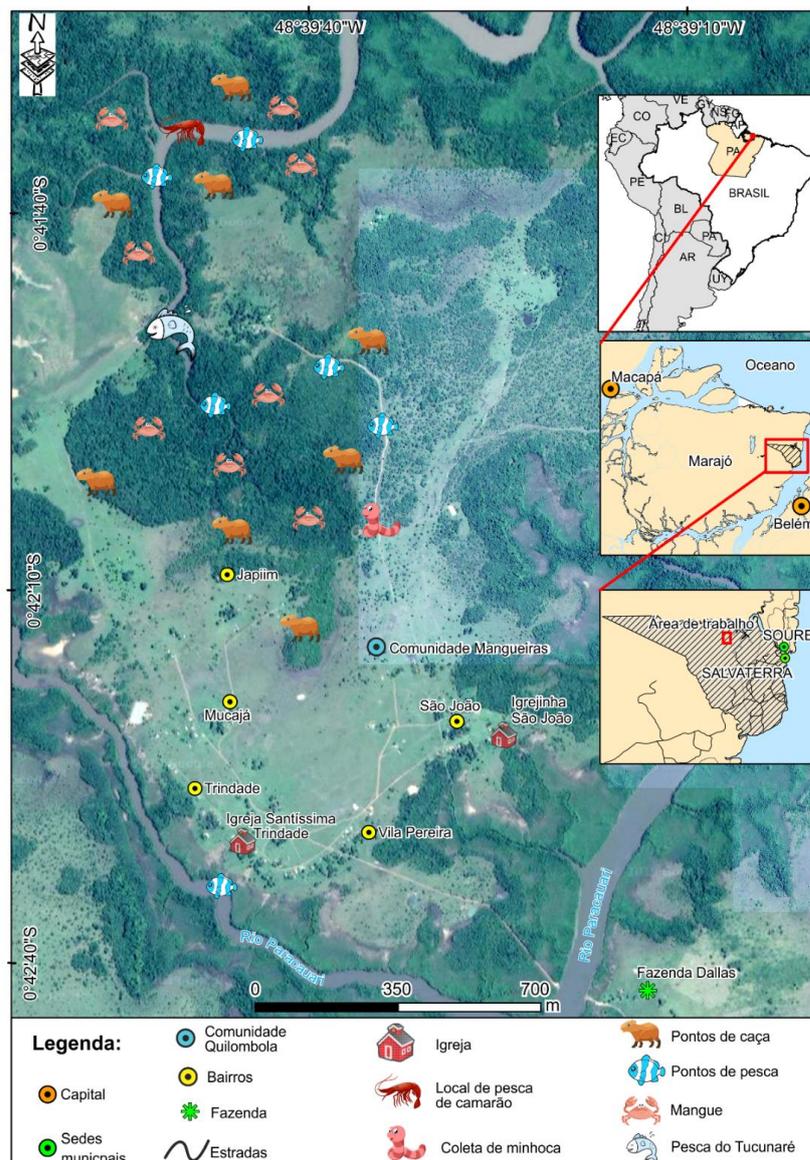
O conhecimento ecológico tradicional sempre esteve baseado culturalmente na observação e na empiria das ações humanas praticadas no meio ambiente, compreendendo assim de que forma organizar os fatos. Desse modo, os povos

tradicionais aplicam o conhecimento através do que aprendem com as pessoas da comunidade a partir da experiência, da observação e das histórias que vêm sendo contadas e reproduzidas ao longo do tempo.

## 11 ÁREA DE ESTUDO E MÉTODOS

O estudo foi realizado no quilombo de Mangueiras, situado no município de Salvaterra, Ilha do Marajó, Estado do Pará (“00° 45’ 12” S 48° 31’ 00” W). A localidade pertence à mesorregião de Marajó e à microrregião do Arari (Figura 1). É considerada a maior ilha flúvio-marítima do mundo, sendo formada por várias ilhas, totalizando uma extensão de aproximadamente 50 mil m<sup>2</sup> de extensão. O território marajoara possui 16 municípios, sendo Soure e Salvaterra os mais populares e mais próximos da capital do Pará, Belém (BRASIL, 2007).

**Figura 1.** Mapa de localização da comunidade quilombola de Mangueiras – Salvaterra – Pará.



A metodologia utilizada partiu de um estudo descritivo quanti-qualitativo (BRUMER et al, 2008). Primeiramente, foi realizada uma pesquisa exploratória para que dessa forma se conseguisse verificar se a pergunta da investigação estaria adequada ao campo, com o intuito de se ter uma maior clareza e precisão de que dimensões teórico-metodológicas poderiam ser abordadas (QUIVY & CAMPENHOUDT, 2008).

Conduzimos entrevistas semiestruturadas (BERNARD, 1988) com e sem o uso do gravador. Estas foram de grande importância para a pesquisa, no sentido de listar os diversos recursos da sociobiodiversidade pesqueira e que são utilizados como fonte de alimento pelas famílias quilombolas. A aplicação desse método na região da Ilha do Marajó é fundamental para que se possa identificar quais espécies são encontradas no local, bem como o processo de extração dos organismos de forma a verificar os modos de retirada e os instrumentos de captura.

Desse modo a metodologia abordou a Etnoecologia com a perspectiva da interdisciplinaridade entre as ciências sociais e naturais para que assim se consiga compreender as inter-relações entre as sociedades humanas e o ambiente natural (TOLEDO, 1992; TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2009). Para acessar informações referentes aos saberes e práticas da pesca artesanal nas comunidades quilombolas, nos apoiamos na observação participante (GEERTZ, 1989). O uso deste método permitiu acompanhar o trabalho das pessoas na comunidade na busca pela obtenção dos alimentos. Assim, o pesquisador pôde residir com o grupo social estudado, obtendo uma vivência real dos acontecimentos, afim de compreender as dinâmicas do lugar, bem como as relações sociais e ambientais existentes. Para complementar essas observações, o uso da fotografia foi de grande contribuição para o trabalho, pois além de registrar as observações em campo, mostrou-se relevante para auxiliar na pista taxonômica e consulta a especialistas sobre as espécies de peixes e mariscos utilizados na alimentação cotidiana.

Para a seleção dos interlocutores e grupos focais adotamos alguns critérios como as relações que essas pessoas possuem com o recurso pesqueiro, se pescam com a finalidade de subsistência ou para venda, qual a disposição do seu trabalho no contexto familiar, se exerce alguma atividade de preparo ou venda de peixes e mariscos levando em consideração que o grupo doméstico possui disposição em seus respectivos trabalhos e como ocorre a reprodução de sociabilidade e reciprocidade.

Também consideramos que os interlocutores deveriam ter um tempo de pesca igual ou superior a 25 anos.

Coletamos dados referentes ao padrão e qualidade de vida, espécies capturadas, posse e uso de equipamentos, formas de uso e beneficiamento do pescado, além do processo de comercialização, renda e os conflitos socioambientais existentes na comunidade. Com efeito, também nos interpelamos os pescadores e pescadoras quanto aos locais mais frequentes de pesca, horários de colocar ou retirar redes, horários de assentar espinhel ou atirar tarrafas.

A amostragem utilizada nesses casos contou com a participação de pescadores, marisqueiros e pessoas envolvidas com a pesca na área. A indicação das espécies de peixes e mariscos conhecidos foi realizada por meio da técnica de Lista Livre (*free list*), que parte do princípio de que as espécies mais citadas e colocadas nas primeiras posições da lista são aquelas que possuem uma maior importância cultural (ALBUQUERQUE et al., 2010). Após o levantamento da lista livre, os dados foram rodados no programa ANTHROPAC.

Para o escalonamento multidimensional, calculamos os dados estatísticos a partir do programa *Past statistic*. Conforme Romney e Weller (1984), através de representações gráficas, é possível evidenciar as similaridades, assim como o distanciamento dos entrevistados, com base nas respostas dadas. Para Romney e Weller (1984, p. 73), “[...] indivíduos mais parecidos ficam próximos no centro da imagem e menos parecidos, separados pela periferia da imagem”.

## **12 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **12.1 CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA DOS PESCADORES**

A média de idade dos pescadores entrevistados foi de 50 anos. Levando-se em conta essa idade também foi possível identificar a média do tempo de pesca, o qual foi equivalente a 40 anos. Na tabela 1 pode-se verificar a faixa etária das pescadoras e pescadores mangueirenses entrevistados no período de outubro de 2018 a novembro de 2019. Assim, é possível afirmar que os interlocutores possuem domínio na atividade que exercem, considerando que a praticam desde a infância.

A maior parte dos entrevistados cursou da 1ª a 4ª série do ensino fundamental, pois a escola da comunidade funcionava até este nível. Após esse período, quem desejasse prosseguir com os estudos teria que se deslocar para a cidade. Como as condições para prosseguir os estudos eram poucas e precárias, desistiam e se dedicavam às atividades de subsistência como, por exemplo, a pesca, caça, extrativismo vegetal e a agricultura. Então, cerca de 100% da comunidade, dentre homens e mulheres, tinham que aprender a pescar muito cedo, uma vez que esta é a principal atividade produtiva na comunidade, pois está encontra-se cercada por rios, lagos e mangues.

**Tabela 1.** Faixa etária das pescadoras e pescadores mangueirenses entrevistados no período de outubro de 2018 a novembro de 2019. Dados de campo.

<b>Faixa etária</b> <b>(anos)</b>	<b>Número de pescadores</b>	<b>%</b>
<b>36 – 45</b>	09	40,9
<b>46 – 55</b>	02	9,10
<b>56 – 65</b>	06	27,28
<b>≤ 66</b>	05	22,72
<b>TOTAL</b>	22	100

Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

Outras atividades exercidas pelos interlocutores da comunidade foram identificadas como forma de complementação de renda, como: vigilante, pedreiro, carpinteiro, electricista, artesão(a), produtor de animais, trabalhos gerais em fazendas, cozinheira, autônoma, padeiro (a), professor(a), técnico(a) de enfermagem, ou outras atividades ligadas a pesca, como pesca esportiva, confecção de rede de espera e demais utensílios, entre outros.

A pesca é uma atividade que se inicia muito cedo na vida dos jovens dessa comunidade. As entrevistas e conversas evidenciaram esse fato, visto que as famílias com quem conversamos e as quais foram consideradas as mais experientes nas atividades, iniciaram com 8 a 10 anos de idade acompanhando os pais ou avós, como também pôde ser observado no trabalho de Santos et al (2018). Ainda é muito comum o início das práticas pesqueiras acontecerem ainda na infância, no entanto, diferentemente do que ocorria nos “tempo antigos” quando as crianças deixavam de estudar, por uma série de dificuldades de acesso à educação e se dedicavam só às

atividades de sobrevivência como, por exemplo, a pesca, atualmente esse fato não ocorre visto que as atividades produtivas são exercidas apenas fora do horário das aulas.

Antes os pescadores paravam de estudar para garantirem seu sustento. Esse fato explica-se pelas dificuldades de acesso que estes tinham para chegar até a escola, pois ainda não havia ônibus escolar para levá-los até o município de Salvaterra. Atualmente, a escola conta com ensino do 1º ao 9º ano do ensino fundamental. Para continuar estudando, é necessário se dirigir às escolas de Salvaterra que, hoje, contam com um ônibus de meio de transporte.

Os pescadores de Mangueiras demonstram grande domínio na atividade de pesca, o qual não se apresenta apenas pelo tempo em que é praticada, mas pelas quantidades de técnicas, apetrechos e instrumentos utilizados. Nessa atividade eles reconhecem qual a melhor técnica a ser empregada a fim de capturar determinada espécie, assim como o processo de reprodução, dieta e comportamento dos peixes que estão presentes rotineiramente em suas vidas.

## 12.2 CARACTERIZAÇÃO DO AMBIENTE LOCAL

Os tipos de ambientes que predominam na comunidade quilombola de Mangueiras são mangues, igapós e campos inundados com algumas partes da comunidade periodicamente inundadas pelas águas. O rio que circunda toda a comunidade é chamado de Rio Paracauari ou também conhecido como Rio Mangueiras (Figura 2). É um ecossistema que possui uma espécie de floresta inundada em algumas partes, e também existe a formação de pequenas ilhas, onde geralmente são montados os acampamentos de pesca.

**Figura 2.** Rio Paracauari na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.



Foto: Anael Nascimento, 2019.

Existe uma variação sazonal influenciada diretamente pelos níveis de água dos rios e lagos que nos mostra dois momentos distintos e característicos da comunidade: a- quando ocorre o inverno amazônico onde se tem um período de cheias e inundações iniciando em janeiro e indo até junho. Nesse período o regime de chuvas costuma ser maior, e pode oscilar e variar um pouco nos meses de ano a ano e b- momento do verão amazônico, quando se observa a temporada seca, e ocorre nos meses de julho a dezembro, onde a incidência de chuvas já diminui gradativamente e os rios começam a baixar os níveis de água e em algumas partes próximas da comunidade começa-se a ter acesso aos lagos que são formados nesse período e que os quilombolas utilizam para a pesca.

Para avaliar a característica sazonal da comunidade referenciamos a partir da ideia de Farias (2001), que preconiza em seu trabalho em Camacho – SC que os pescadores se organizam de forma a se ater a mudanças e deslocamentos de acordo com as estações do ano, sendo privilegiada não apenas uma condição econômica, mas também as práticas exercidas no cotidiano e que representam os modos de vida daqueles que ali vivem. Levando este fato em consideração essas características também ocorrem em Mangueiras, sendo importante destacar que na região que se encontra a comunidade, especificando mais claramente a região amazônica, as estações do ano são divididas nas duas já explicitadas anteriormente.

A pesca artesanal é uma atividade que se é aprendida de geração em geração por meio da oralidade. A família transmite todo o conhecimento adquirido, os mais experientes são capazes de manter uma relação impressionante com o meio através das observações das marés, os ventos e as fases da lua que são fenômenos importantes para que os pescadores se adequem ao ambiente. Esse tipo de conhecimento é determinante na escolha de que técnicas e estratégias serão utilizadas para se obter maior eficiência (DIEGUES, 1983, 1995; BEGOSSI, 1992; SILVANO, 1997).

Estudos como o de Freitas et al (2013) mostram o quanto atualmente a produtividade na pesca pode estar sendo ameaçada devido ao uso indevido da terra por meio do desmatamento, construções de barragens e até mesmo através das mudanças climáticas que têm ocorrido. É evidente que situações provocadas pelo ser humano como essa acabam gerando um custo que altera os ciclos hidrológicos e que de uma maneira ou de outra impactam a vida dos peixes e dos pescadores que deles precisam para sobreviver. É importante destacar que o processo erosivo nas margens da várzea causam assoreamento no leito dos rios e dos lagos, o que modifica a paisagem afetando consideravelmente a sobrevivência de peixes que ficam próximos às margens em seus esconderijos e também a procura de alimentos.

A sazonalidade influencia diretamente no ritmo de vida social destes quilombolas e as atividades que são executadas obedecem claramente os fenômenos da natureza presente nesses dois momentos que marcam as vidas dos mangueirenses. Dessa forma, os níveis das águas determinam quais os melhores momentos para irem para o mangue, ou mesmo fazerem as pescarias no rio. Isso faz com que os comunitários busquem estratégias que são adquiridas através do conhecimento tradicional que foi sendo construído ao longo dos anos pelas observações do ambiente, assim como também observou Alencar (2014) em seus estudos na RDS Mamirauá, onde a sazonalidade também influencia consideravelmente no calendário de atividades pesqueiras das famílias nesta parte do Amazonas.

Assim como descreveram Ramires et al (2007) em suas investigações, os pescadores diferenciam as épocas do ano em verão e inverno, além de também destacarem a sazonalidade no que se refere a captura de determinados peixes, como por exemplo, o pescado do verão, o pescado do inverno e o pescado do ano inteiro, as épocas para cada tipo de peixe tenham sido bem observadas também notou-se algumas oscilações quanto ao período opinado pelos quilombolas sobre o aparecimento das

espécies, assim, a maioria determinou que os peixes mais frequentes dentro da temporada são estes que podem ser observados na tabela 2.

**Tabela 2.** Peixes mais capturados de acordo com a estação do ano na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.

Peixes de verão	Peixes de inverno	Peixes do ano inteiro
Sarapó ou sarapau	Cachorrinho do padre	Bacu
Piranha	Carataí	Bagre
Traíra	Dourada	Filhote
Aracu	Cangatá	Tambaqui
Mandubé	-	Pacamu ou Pacamon
Jiju	-	Sarda

Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

Autores como Costa-Neto e Marques (2000) também evidenciam essa diferença que os pescadores fazem de acordo com a estação do ano. Assim como ocorre na comunidade de Mangueiras e como destacam os autores citados, o conhecimento tradicional está muito atrelado aos aspectos referentes a distribuição espacial e temporal dos recursos pesqueiros, características que podem interferir na pescaria quanto a localização do pescado ou mesmo abundância. Geralmente, o período do inverno amazônico marca de forma significativa o período reprodutivo da maioria das espécies, o que modifica comportamento e localização dos peixes, que são respostas aos estímulos ambientais sofridos por esses no período, além disso, é bem comum que os pescadores associem a sazonalidade dos peixes a outro fatores como, por exemplo, fenômenos meteorológicos.

Dessa forma, o conhecimento tradicional nas práticas pesqueiras é fundamental. A relação que os pescadores fazem com as fases da lua é importante, pois elas atuam como um regulador das práticas pesqueiras no sentido de em que local e horário serão aplicadas as técnicas de pesca. Da mesma forma ocorre com as marés, que são fatores ecológicos determinantes no momento de aplicar algumas técnicas de captura do pescado. Abaixo segue um relato da captura de filhote em lua

nova. Os pescadores foram até próximo a uma fazenda na expectativa de pescar esse peixe.

*“Eu fui atrás do filhote, eu não te falei que hoje era um dia bom, em dia de lua é bom aproveitar, pode ter sorte. Eu fui com um parceiro pra iscar a linha, mas como tava muita chuva, fomos logo olhar a rede, a maré já tava dobrando de vazar, aí ele disse assim, bora colher a rede. Mas não demorou, ele disse: me ajuda, me ajuda que é um filhote [...], aí eu fui pra lá ajudar, ele (filhote) deu uma porrada que tirou a rede das nossas mãos, ele buiou com a rede na cara, eu enxerguei ele, tava com a cabeça pra cima e o rabo pra baixo, aí eu dei um nó de força, aí eu segurei na rede e no cabo que eu tinha dado nó de força e dei com um ferro na cabeça dele, ele amolestrou e virou de peito pra cima, aí nós embarquemos” (Fabiano, 45 anos).*

Os períodos lunares são norteadores para os pescadores e muitas vezes determinam o sucesso ou o insucesso da pescaria. Contudo, constatamos que as fases da lua dizem respeito a facilidade e quantidade de captura de determinada espécie, ou seja, isso não significa dizer que só se pega peixe em luas. Pelo contrário, indica que certas espécies de peixes preferem determinadas fases lunares. Um bom exemplo é o filhote, comumente encontrado na lua nova, como pode ser observado na narrativa acima, quando os pescadores capturaram um filhote de aproximadamente 40 kg o qual foi vendido em Soure e o dinheiro da venda repartido em partes iguais.

Para analisar a importância do entendimento dos períodos lunares para os pescadores usamos como referência Costa – Neto e Marques (2001). Estes autores afirmam que possuir um domínio do calendário lunar oferece um leque de possibilidades e adaptabilidades de técnicas, sendo estas mais apropriadas para as espécies frequentes daquele período lunar, favorecendo a decisão do local em que se vai pescar tomando como base as informações prévias dos fenômenos cósmicos e do ambiente de maneira geral.

A vegetação das margens dos rios é composta por açazeiro, tucumanzeiro, coqueiro, inajazeiros, mas, sobretudo mangueiros. Este último predomina em áreas que possuem intermediações com os terrenos lamacentos dos igarapés (furos) que se conectam aos rios. Os furos são uma forma de comunicação natural entre rios ou lagoas e também podem se chamar igarapés. O mangal então se apresenta com uma vegetação densa e alagada e fica de um lado e outro do rio, caracterizando a paisagem

dos furos e muitas vezes essa vegetação serve para colocar as redes de um lado para o outro para aguardar o pescado. Em meio a estas paisagens também se tem uma floresta mais firme, na qual as inundações não são tão fortes e esses locais geralmente servem de acampamento aos pescadores, onde montam suas barracas, descansam, comem e param para conversar um pouco. A medida que se sobe o leito do rio, as modificações das paisagens das margens não são tantas, a não ser pela largura da foz e pela vegetação que pode ser mais densa e alta.

### 12.3 NO RITMO DAS MARÉS

A maré na comunidade de Mangueiras é importante e marca como se darão os deslocamentos para a pesca. Os fluxos e as intensidades das águas são comportamentos observados por todos da comunidade, que estão sempre perguntando ou falando a que horas enche ou vaza o rio. As marés estão relacionadas com componentes astronômicos, os quais influenciam na regularidade dos ciclos, sejam eles diários ou quinzenais; portanto, a observação das fases da lua também direciona a comunidade e, particularmente, os pescadores. Esse fato também pôde ser observado no trabalho de Souza (2004), no qual relata a importância que os pescadores artesanais atribuem às condições ambientais, visto que, para eles, o sucesso ou o fracasso da pescaria depende muito das fases da lua, das variações de maré e da presença ou ausência de chuvas.

As marés mortas ou águas mortas são as consideradas melhores para a pescaria de linha (espinhel) ou de rede, pois as águas não “crescem tanto”, facilitando a captura dos peixes, pois nesse momento os pescadores estão levando em consideração apenas o volume das águas. As marés vivas ou águas vivas, embora em alguns relatos termos constatado a fala de que nesse período seja difícil a pesca pelo aumento no volume das águas, há uma certa contradição quando neste mesmo período é comum se pescar o bagre, pois este peixe costuma boquejar<sup>2</sup> em luas cheias e novas e nessas luas é possível perceber um aumento na atividade dos peixes, que é quando as águas crescem e conseqüentemente diminui a quantidade de peixes por espaço. Ainda considerando as águas vivas é importante destacar que nesse ritmo de maré fica

---

<sup>2</sup> O ato de boquejar pelo bagre caracteriza-se quando o peixe vem até a superfície em cardume e fica com a boca exposta.

oportuno para se pescar de tapagem<sup>3</sup>, uma vez que a maré enche e seca totalmente possibilitando a despescagem do peixe, enquanto durante as águas mortas os igarapés que são tapados não secam totalmente, dificultando o processo.

É comum na comunidade as famílias terem várias denominações para as causas da temporalidade existente, principalmente em questões referentes a marés, já que o grupo social se atenta e baseia-se nas águas para realizar diversas atividades e principalmente a pescaria e mariscagem. Nesse sentido existem as águas de *lanço* que ocorrem na lua cheia e nova e isso faz com que as águas aumentem de tamanho. Quando as águas estão de *lanço* fica propício para sair com a montaria<sup>4</sup>, assim o *lanço* marca a saída e a volta da pescaria, pois os pescadores conseguem sair do porto e retornar sem com que a montaria toque o fundo.

#### 12.4 CONHECIMENTOS ICTIOLÓGICOS TRADICIONAIS

O sistema ao qual está associada a relação presa/predador é sempre aperfeiçoado por pescadores que estão em constantes observações e já possuem um conhecimento significativo sobre a ecologia dos peixes, além do que muitos desses conhecimentos, como destaca Marques (1991), são ajustados com os conhecimentos ictiológicos da academia. É um sistema culturalmente adotado e que está interligado a uma organização socioespacial que estabelece regras para a exploração dos recursos e que fica predefinida acerca dos possíveis conflitos existentes nesses espaços.

Estudos como estes são importantes, pois corroboram com trabalhos como os de Marques (1991), Begossi e Figueiredo (1995), Paz e Begossi (1996), que também tratam dos conhecimentos ecológicos locais de pescadores e valorizam dessa forma as etnotaxonomias das comunidades. Nestas tabelas (ver Tabela 3) podemos verificar que a interação do ser humano com a natureza acarreta em uma classificação específica e popular sobre a ecologia trófica e distribuição espaço-temporal, que foi adquirida e conhecida por conhecimentos tradicionais e científicos e que se baseia pelos preceitos

---

<sup>3</sup> Tipo de pesca que é realizado com um tapume ou seja, uma espécie de cerca com varas de bambu ou açazeiro sendo as varas chamadas de cambitos; nestes são colocadas as redes para fechar todo o furo (um curso d'água) e encurralar os peixes.

<sup>4</sup> Montaria é a definição que os quilombolas de Mangueiras utilizam para as pequenas embarcações que possuem um motor acoplado na traseira e é conduzido com a ajuda de um bastão que determina as direções. A montaria também pode ser chamada de rabeta. As embarcações que não possuem motor são chamadas de canoas.

propostos por Marques (2001) em “Pescando pescadores”, quando este compara os conhecimentos descritos pelos pescadores com o que está estabelecido na literatura acadêmica.

**Tabela 3.** Conhecimentos tradicionais e conhecimentos acadêmicos sobre os recursos pesqueiros. Dados de campo e de literatura.

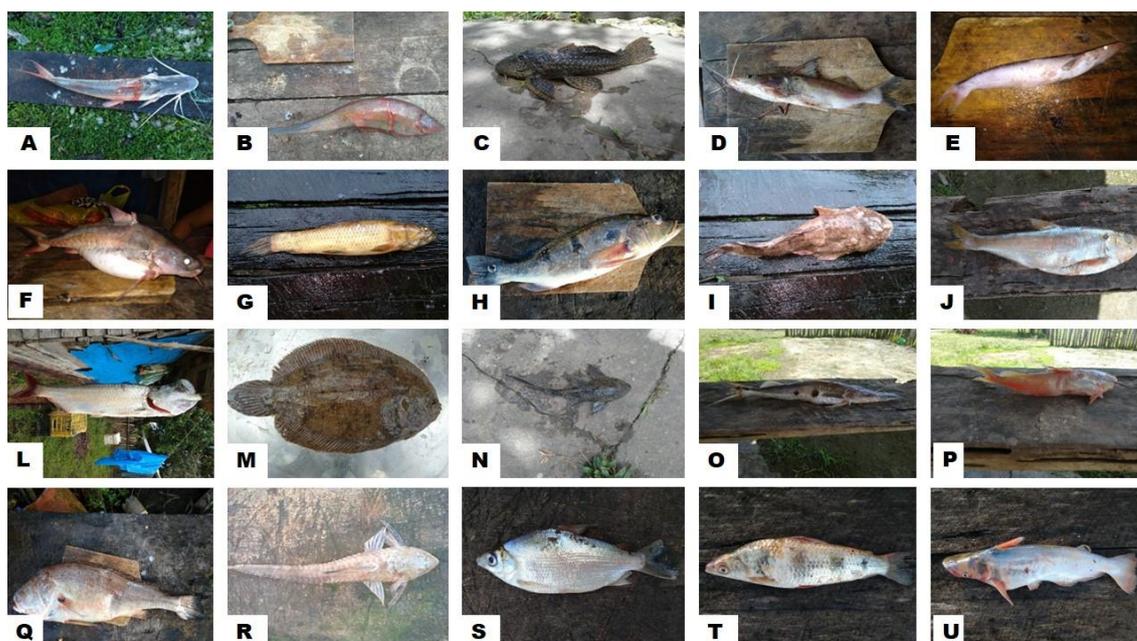
Citação dos pescadores	Citação da literatura
“O tucunaré come os matupirizinhos, insetos e camarão de perto dos galhos”	“A dieta de <i>Cichlidae monoculus</i> consistiu basicamente de quatro categorias principais: peixes, crustáceos, insetos e resíduos orgânicos” (SANTOS et al. 2001).
“Sabe, o tucunaré ele é manhoso quando ta de filhotinho, ele não come de jeito nenhum, ele fica protegendo eles, ficam próximo do ninho né, tem que saber porque jogou a isca e se tiver manhoso, difícil pegar”	“A família <i>Cichlidae</i> é composta por peixes que põem guarda aos ovos e filhotes” (LOWE-MCCONELL, 1975).
“Ele tucunaré é esperto guarda os filhotes na boca, pra cuidar deles, a fêmea cuida bem dos filhotes”.	“O casal de tucunarés abriga a prole durante várias semanas” (JUNK, 1983).
“Pacamu faz buraco na ribanceira, o acari, jiju também, eles fazem mais pra botar”	“ <i>Batrachoides surinamensis</i> é tipicamente encontrado em águas rasas salobras de ambientes estuarinos.” (GARCIA JR. 2017).
“O tamuatá é peixe de lama, ele gosta de ta enterrado lá, é muito fácil achar tamuatá na lama”	“O tamboatá <i>Hoplosternum littorale</i> (Hancock, 1828), um siluriforme, predominante nas lagoas, que são ambientes rasos e ricos em macrófitas aquáticas.” (HAHN et al., 1997).
“Eu tenho curiosidade num peixe, eu nunca vi ele ovado, sabe qual é? É o bacu, não sei quando ele se reproduz, mas a gente tem ele o ano todo, eu tenho para mim que ele pari, por que não tem ova, a gente vê o bacuzinho mas de que forma ele tem, é sem explicação, a gente não vê nem filhinho dentro”	“Já a ecologia da reprodução da maioria dos Suliriformes da Amazônia é pouco conhecida. De acordo com a literatura, nunca se encontrou alevinos de <i>Brachyplatystoma flavicans</i> , <i>B. vaillantii</i> e <i>Lithodoras dorsalis</i> na Amazônia Central ou nas cabeceiras dos tributários que drenam os maciços do Brasil e das Guianas. A reprodução dessas espécies ainda é desconhecida e apesar de existir uma atividade pesqueira intensa, tanto no estuário quanto nas calhas principais dos rios da Bacia Amazônica, que explora essas espécies principais as do gênero <i>Brachyplatystoma</i> , são raríssimos os indivíduos que são capturados ovados. O registro de alevinos de <i>Brachyplatystoma flavicans</i> , <i>B. vaillantii</i> e <i>Lithodoras dorsalis</i> são os primeiros em toda Amazônia e sugerem que as espécies se reproduzem nas proximidades do estuário” GOULDING (1979, 1980 e 1981), Relatório da SEMA (2010).
“A sarda não é peixe de cabeceira, ela é	“As migradoras como <i>Hemiodus</i>

<p>peixe de baixa, ai a sardinha só sobe no período da comédia, ela é de baía.”</p>	<p><i>immaculatus</i>, <i>Hemiodus</i> sp. “microlepis longo”, <i>H. gracilis</i>, <i>Hypophtalmusedentatus</i>, <i>Potamorhina</i> spp., <i>Psectrogaster rutiloides</i>, <i>Pellonaflavipinis</i>, <i>Semaprochilodus insignis</i>, <i>Semaprochilodus taeniurus</i> e <i>Cyphocharax abramoides</i>, se agrupam em cardumes e realizam migrações longitudinais, rio acima, e/ou migrações laterais dentro do lago Tupé, conforme as mudanças do nível d’água. Esses peixes desenvolvem parte do seu ciclo de vida no lago, durante a época de inundação, e outra parte no rio, na seca.” (BELTRÃO; SOARES, 2018)</p>
<p>“No inverno dá uma grande comidia pra cá, dá o tapereba, ananin ai os peixes que gostam disso, vem tudo pra cá bem perto”</p>	<p>“Outros aspectos reconhecidos pelos pescadores, como movimento das marés, reprodução, busca por alimento (comedia)” (BARBOZA e PEZZUTI, 2011).</p>
<p>“A andiroba é bom demais pra pegar o tambaqui, é bom pegar eles nesses furos que tem andirobeira, quando cai um ele come”</p>	<p>“Tambaqui procura seus alimentos em floresta inundada quando os frutos caem na água” (GOULDING, 1980).</p>
<p>“Não sei se seja mito, eu realmente não sei por que o jiju menstrua igual a mulher. Todo mundo diz que é, tem um período que se vê, várias pessoas já pegaram o peixe menstruado, quando pega ele nesse período ele sai sangue, ai por isso a gente diz que ele menstrua. Quando pega a fêmea já dá pra ver, ai o macho não, a fêmea tem o oveiro que o jiju bota, o macho não, ele tem tipo os testículos, e esse negócio é cheio de leite, dentro dele, é comprido e se cortar sai leite”</p>	<p>“O jeju é evitado porque tem a carne “adocicada”, “sem gosto” e “solta leite da toba” (o “leite” foi descrito como o esperma do peixe que é liberado durante o período reprodutivo)” (SILVA, 2007).</p>
<p>“Só que quando vem a chuva, o peixe sobe”</p>	<p>“A migração ocorre no início da enchente, quando os cardumes de peixes <i>caraciformes</i> descem dos seus habitats nos rios afluentes[...]. A desova que ocorre geralmente entre dezembro e janeiro é do tipo sincrônico e total e requer perfeita adaptação aos ritmos do ciclo hidrológico”. (SÁ OLIVEIRA, 2002)</p>
<p>“O bagre ele choca os ovos dele, a fêmea bota e o macho choca, ele bota os ovos tudo na guelra e de lá já sai o peixinho da boca dele, agora não sei como é esse mistério que ele faz. Quando a gente pega o bagre macho, ele ta cheio de ovo na boca”</p>	<p>Na região bragantina, já foi registrado o comportamento de cuidado parental dentre os bagres através da incubação de ovos (KRUMME et al. 2004).</p>
<p>“O tamuatá ele bota mas é naquelas bolas de capim, ele choca também mas já é naquelas bolas de capim né e quando ta o ovo dele fica cheio de espuma, tipo para cobrir ou proteger os ovos e ele fica muito agressivo e geralmente isso é no seco, se tu passar ele te ataca”</p>	<p>“Na natureza, em época chuvosa, o tamoatá constrói um ninho flutuante em forma de concha, utilizando material vegetal morto, no qual deposita uma massa adesiva de ovos no lado escuro do ninho, em uma cama de espuma” (MIRANDA e CRESCÊNCIO, 2008).</p>
<p>“Tem um peixe Baiacu ai, que a gente não</p>	

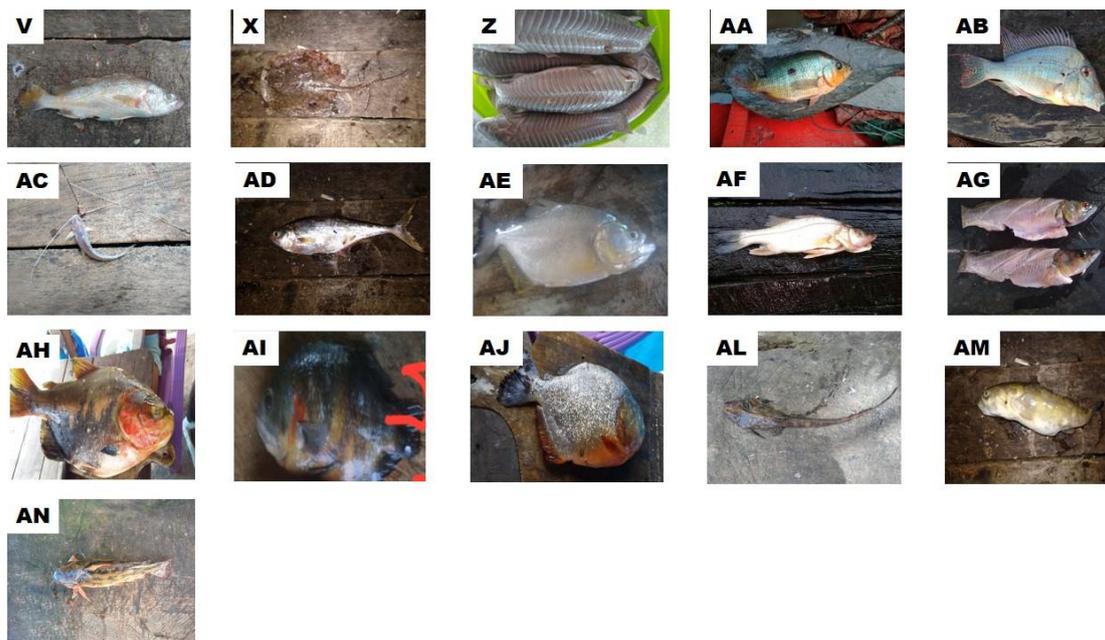
<p>come, porque ele tem tipo um veneno e faz mal, intoxica. Mas tem canto por ai que come né, acho que eles sabem tirar esse veneno”</p>	<p>“Das duas espécies de baiacus coletadas, apenas <i>Colomesus</i> sp. foi considerada comestível, mas somente se esta for tratada por especialistas, pois nem todos sabem como manejá-la” (COSTA-NETO, 2009).  O baiacu possui uma propriedade tóxica dos baiacus deve-se à tetrodotoxina (TTX) e, bloqueadoras de canais de Na<sup>+</sup> dependentes de voltagem de nervos e músculos (OLIVEIRA e FREITAS, 1996).  “O baiacu, é geralmente evitado pelos moradores por não saberem limpá-lo ou manuseá-lo, também por ser um peixe considerado “venenoso” (PRADO et al 2017).</p>
--	--

Registramos 55 espécies de peixes (Figura 3), dentre estas, 6 não são utilizados na alimentação: lamprea, baiacu, poraquê, rebeca, tralhoto e o boto, o restante são consumidas e/ ou comercializadas na comunidade estudada. A pesca artesanal é composta por um conjunto de conhecimentos que os pescadores locais têm acerca da ictiofauna. Esses conhecimentos são reproduzidos dentro e fora da comunidade por homens, mulheres, jovens e crianças, conhecimentos que são passados rotineiramente através da oralidade e da troca constante de experiências.

**Figura 3.** Peixes consumidos, comercializados ou pescados na comunidade quilombola de Mangueiras – Ilha do Marajó – Pará, Brasil.



2. A) Barba chata; 2.B) Tuí; 2.C) Acari espinhento; 2. D) Mandí; 2. E) Mandubiri;  
 2. F) Bacu; 2. G) Traíra; 2. H) Tucunaré; 2. I) Pacamu; 2. J) Sardá; 2. L) Pirapema;  
 2. M) Chuía/Saluía; 2. N) Acari boi; 2. O) Pintado; 2. P) Cangatá; 2. Q) Pescada  
 cascuda; 2. R) Acari muxinga; 2. S) Branquinha; 2. T) Aracu; 2. U) Mandubé.  
 Fotos: Anael Nascimento.



2. V) Pescada branca; 2. X) Arraia; 2.Z) Tamuatá; 2. AA) Acará folha; 2. AB) Acará  
 branco; 2. AC) Barbaço; 2. AD) Xáreu; 2. AE) Piranha branca; 2. AF)  
 Camurim/robalo; 2. AG) Jacundá; 2. AH) Tambaqui; 2. AI) Apaiari; 2. A.J) Piranha  
 Vermelha; 2. AL) Acari boi; 2. AM) Baiacu; 2.AN) Cachorrinho do Padre.

Na tabela abaixo podem ser observados como os pescadores definem e conhecem sobre as características da ecologia dos peixes, habitat, alimentação, entre tantos conhecimentos da ictiofauna que são importantes para que os pescadores consigam ter sucesso em suas pescarias. Os interlocutores explicaram de que forma conseguem entender a ecologia das espécies como pode ser identificado na narrativa de Cristina.

*“Esses peixinhos daqui a gente sabe tudo que come, esse tal de bacu come de tudo, mas ele gosta da florzinha de aninga, uma vermelhinha*

*e do caramujo, ele adora. A gente sabe por que quando abre tá tudo na tripa”(Cristina, 45 anos).*

**Tabela 4.** Peixes da comunidade quilombola de Mangueiras, pista taxonômica, modo de captura (apetrechos), habitat, dieta e cobertura do corpo.

Nº de ordem	Espécies de peixes	Pista taxonômica	Apetrechos	Habitat	Dieta	Cobertura do corpo
1	Sarapau ou Sarapó	<i>Gymnotus</i> spp.	Rede	Lago	Limo	Escama
2	Cação	<i>Carcharrhinus</i> spp	Rede	Rio	Sem informações	Pele
3	Tralhoto	<i>Anableps microlepis</i>	Não se captura	Rio e lago	Sem informações	Pele
4	Espardate	<i>Pristis perotteti</i>	Rede	Rio	Não soube	Pele
5	Cachorra	<i>Hydrolycus scomberoides</i>	Rede	Rio	Camarão	Escama
6	Mandí	<i>Pimelodus blochii</i>	Rede	Rio	Limo e frutas	Pele
7	Matupiri	<i>Astyanax</i> sp.	Rede / Paneiro / Tarrafa	Rio	Sem informações	Escama
8	Pirarucu	<i>Arapaima gigas</i>	Linha (Espinhel) / Rede	Rio	Peixes menores	Escama
9	Peixe agulha		Rede	Rio	Camarão	Escama
10	Surubim – Pintado	<i>Pseudoplatystoma fasciatum</i>	Rede	Rio	Camarão – minhoca	Pele
11	Arraia	<i>Potamotrygon falkneri</i>	Rede	Rio	Matupiri – sardinha – Unha de gato	Pele
12	Chuíá – Saluíá	<i>Hypoclinemus mentalis</i>	Linha (Espinhel) / Rede	Rio	Limo	Pele
13	Bandeirada		Rede e Isca artificial	Rio	Sem informações	Escama
14	Pratinha		Rede / Paneiro de arame	Rio	Camarão	Pele
15	Amarelinho – Cangatá	<i>Aspistor quadriscutis</i>	Rede	Rio	Minhoca	Escama
16	Aruanã	<i>Osteoglossum bicirrhosum</i>	Rede	Rio	Camarão – matupiri	Escama
17	Carataí	<i>Pseudauchenipterus nodosus</i>	Rede	Rio	Minhoca	Pele
18	Camurim – Robalo	<i>Centropomus paralellus</i>	Rede	Rio	Limo	Escama
19	Piranha Preta	<i>Serrasalmus rhombeus</i>	Rede/paneiro	Lago	Come tudo	Escama
20	Piranha Branca	<i>Serrasalmus</i> sp.	Rede/Paneiro	Lago	Come tudo	Escama

21	Piranha Vermelha	<i>Pygocentrus nattereri</i>	Rede/Paneiro	Lago	Come tudo	Escama
22	Traíra	<i>Hoplias malabaricus</i>	Rede	Lago	Matupiri – camarão	Escama
23	Cachorrinho do Padre	<i>Trachycorystes galeatus</i>	Rede	Lago	Camarão – limo – mururé	Pele
24	Aracu	<i>Schizodon</i> spp	Rede	Lago	Limo	Escama
25	Mandubé	<i>Ageneiosus</i> spp	Rede	Lago	Camarão e limo	Pele
26	Jiju	<i>Hoplerythrinus unitaeniatus</i>	Rede	Lago	Limo	Escama
27	Apaiari	<i>Astronotus</i> sp.	Rede	Lago	Limo	Escama
28	Tuí	<i>Ramphichthys</i> sp.	Rede	Rio	Limo e camarão	Escama
29	Branquinha – Caratapioca	<i>Potamorhina latior</i>	Rede	Lago	Camarão	Pele
30	Tamuatá	<i>Hoplosternum littorale</i>	Rede – Tarrafa	Lago	Limo	Casca
31	Dourada (branca e amarela)	<i>Brachyplatystoma rousseauxii</i>	Rede	Rio	Matupiri	Pele
32	Bagre	<i>Ariidae</i> spp.	Linha (Espinhel) / Rede	Rio	Come tudo	Pele
33	Filhote	<i>Brachyplatystoma filamentosum</i>	Rede	Rio	Come outros peixes	Pele
34	Tambaqui	<i>Colossoma macropomum</i>	Rede	Rio	Castanha de andiroba e frutos	Escama
35	Bacu	<i>Lithodoras, Megalodoras</i>	Rede	Rio	Come tudo	Pele
36	Pacamu – Pacamon	<i>Paulicea luetkeni</i>	Linha (Espinhel)	Rio	Camarão	Pele
37	Pirapema	<i>Megalops atlanticus</i>	Rede	Rio	Matupiri	Escama
38	Tainha	<i>Mugil</i> sp	Linha (Espinhel)	Rio	Minhoca	Pele
39	Sarda	<i>Pelonna</i> spp.	Rede – Tarrafa	Rio	Gordura de maré e lama	Escama
40	Mapará	<i>Hypophthalmus</i> sp.	Rede	Rio	Camarão	Pele
41	Acari (espinhento, branco, chuteira,	<i>Pterygoplichthys</i> spp	Rede	Rio	Camarão	Casca

	muxinga)					
42	Acari boi	<i>Pseudauchenipterus nodosus</i>	Rede	Rio	Camarão	Casca
43	Pescada (Branca, amarela, cascuda, preta, curuvina)	<i>Plagioscion squamosissimus</i>	Rede	Rio	Limo	Escama
44	Barba chata	<i>Brachyplatystoma platynemum</i>	Rede	Rio	Camarão	Pele
45	Barbaço		Rede	Rio	Camarão	Pele
46	Tucunaré	<i>Cichla melaniae</i>	Tarrafa – Rede – Linha com isca artificial	Rio	Tamaru – minhoca	Pele
47	Jandiá	<i>Rhamdia sp.</i>	Rede	Lago	Camarão – matupiri	Pele
48	Coró		Rede	Rio	Camarão	Escama
49	Xáreu	<i>Caranx spp</i>	Rede	Rio	Caraca	Pele
50	Acara (Folha e Branco)	<i>Aquidens spp.</i>	Rede	Lago	Matupiri – Sardinha – unha de gato	Escama
51	Lampreia	<i>Synbranchus sp.</i>	Rede	Lago	Sem informações	
52	Baiacu	<i>Colomesus spp.</i>	Rede	Rio	Sem informações	Pele
53	Rebeca	<i>Aspredo aspredo</i>	Rede	Rio	Sem informações	Pele
54	Jacundá	<i>Crenicichla sp.</i>	Rede	Lago	Limo	Escama
55	Boto	<i>Sotalia fluviatilis</i>	Rede	Rio	Sem informações	Pele

Dessa forma, é importante valorizar os estudos etnoecológicos para o conhecimento local da comunidade. Na perspectiva de Toledo (1992) e Nazarea (1999), a etnoecologia é um estudo capaz de agregar conhecimentos, estratégias, atitudes que possam englobar diferentes culturas e assim reproduzir conhecimentos acerca da existência social de um povo por meio de um manejo adequado de recursos naturais. Além disso, possui um enfoque teórico-metodológico que se concentra no estudo da relação ser humano-natureza e que apresenta a importância do papel do humano referente a sua cognição se mostrando fundamental ferramenta no manejo, sustentabilidade e conservação dos recursos. Marques (2001: p. 49) define os objetivos da etnoecologia como:

Etnoecologia é o estudo das interações entre a humanidade e o resto da ecosfera, através da busca da compreensão dos sentimentos, comportamentos, conhecimentos e crenças a respeito da natureza, característicos de uma espécie biológica (*Homo sapiens*) altamente polimórfica, fenotipicamente plástica e ontogeneticamente dinâmica, cujas novas propriedades emergentes geram-lhe múltiplas discontinuidades com o resto da própria natureza. Sua ênfase, pois, deve ser na diversidade biocultural e o seu objetivo principal, a integração entre o conhecimento ecológico tradicional e o conhecimento ecológico científico.

Outro fator interessante na classificação e reconhecimento de espécies na comunidade de Mangueiras é que os interlocutores afirmam que um peixe pode ter mais de uma variedade pertencente a mesma espécie. Os interlocutores citaram exemplos como a piranha branca, piranha vermelha, dourada branca, dourada amarela, acari espinhento, acari boi, acari muxinga, acari branco, acari chuteira, acará folha, acará branco, pescada branca, pescada amarela, pescada preta, pescada curuvina, pescada cucuruta. Assim, também ocorre no trabalho de Ramires et al (2007), no qual os pescadores afirmam que os peixes, dependendo da espécie, possuem variedades. Neste caso, como não realizamos coleta de peixes e nem os identificamos sistematicamente, empregamos aqui o termo etnoespécies, no sentido de considerar a classificação *folk*, ou seja, nativa. Contudo, contamos com a colaboração de especialistas em ictiologia para, por meio das fotografias e descrições das características observadas, chegar ao que neste estudo denominamos de pista taxonômica.

Trabalhos como os de Costa-Neto e Marques (2000) mostram a verificação da etnoictiologia a partir da classificação de pescadores evidenciando que estes fazem uma hierarquia de espécies categorizando etnoespécies e etnofamílias. Esse tipo de categorização também foi observado em Mangueiras quando os pescadores afirmavam: “*esse peixe aqui é igual aquele lá, só que*”, “*fazem parte da mesma família*”, “*é quase a mesma coisa*”, o que mostra uma cognição ligada a natureza e que torna-se fundamental nos processos de captura.

De acordo com Ramires et al. (2007), os pescadores costumam fazer a diferenciação do sexo do peixe através da ova. A literatura demonstra que dificilmente há características externas que podem apontar essa diferença entre macho e fêmea, sendo que as gônadas masculinas são reduzidas enquanto as femininas em fase de maturação conseguem ser vistas a olho nu e dessa forma permitir que se diferencie o gênero através dessa característica (VAZZOLER, 1996). Assim também ocorre na comunidade de Mangueiras, onde os pescadores conseguem fazer a distinção entre macho e fêmea através da ova, exceto com o tucunaré (Figura 4), pois este possui uma distinção anatômica externa, onde este peixe em estágio de maturação sexual possui um adorno protuberante de “gordura” ou “*tutiço*”, localizado na parte dorsal próxima a cabeça como é caracterizado pelos quilombolas; isso costuma ocorrer na época da reprodução. Outro ponto observado por eles nessa espécie é que os adultos em época de reprodução não se alimentam. Para 100% dos pescadores e pescadoras entrevistadas todos os peixes são diferenciados entre adultos e filhotes pelo seu tamanho.

**Figura 4.** Tucunaré macho capturado no Rio Paracauari na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.



Foto: Anael Nascimento, 2019.

Em Mangueiras tem crescido significativamente a pesca esportiva do tucunaré, oportunizados em acompanhar uma dessas pescarias pudemos entender melhor como se é utilizado a linha de mão que atualmente para esse tipo de pesca só tem se utilizado a isca artificial, que é lançado próximos as margens dos rios e igarapés onde se encontram mais facilmente os tucunarés por ser o seu habitat principal, estes gostam de estar pertos de galhos, troncos e mangueiros abarrancados. De acordo, com os pescadores este é o lugar que os tucunarés mais ficam tanto pela comida<sup>5</sup> como pelo fato de ser o local ideal para proteger seus filhotes. Após o lançamento da isca, esta ao encontrar a água deve ser puxada de volta de forma que faça o movimento como se fosse de um peixinho.

## 12.5 PESCA PARA COMERCIALIZAÇÃO E CONSUMO

Em relação a atividade desenvolvida pelos pescadores, existem alguns critérios como a definição do local que vão pescar de acordo com a finalidade que irão

---

<sup>5</sup> Comida é o termo usado pelos pescadores para designar o período em que a oferta de alimento para os peixes é maior, por exemplo, quando se tem uma alta oferta de matupirizinho para os peixes maiores se alimentarem. Esse fenômeno ocorre em períodos específicos de marés e luas que auxiliam nesse processo.

dar ao produto final. Se o recurso for para a subsistência, a pesca fica restrita aos lagos, rios e mangues próximos a sua residência, onde estão concentrados os “peixes menores”. Mas se caso for para a venda, eles se organizam para ir pescar no Rio do Saco que fica distante de 4 a 5 horas da comunidade e que estes chegam até lá fazendo uso de suas rabetas/montaria. No chamado Rio do Saco estão concentrados os “peixes maiores” e que são destinados na sua grande maioria para a comercialização. Para este local os homens costumam ir pescar e vender diretamente para as geleiras que vêm buscar o peixe no Rio do Saco para comercializar em Salvaterra, Soure, Ponta de Pedras ou no Ver – o – Peso / Belém.

A pesca no Rio do Saco é uma atividade produtiva e quase que destinada exclusivamente para o comércio. Depende de um saber fazer característico, onde se revela uma organização de trabalho importante, estabelecendo uma prática e uma identidade tipicamente masculina, atribuída por ser uma pescaria com maior dificuldade, pois trata-se de uma área distante, necessitando permanecer no acampamento exposto ao perigo dos rios e lagos, ao sol e aos insetos. Os lagos que costumam ser frequentados no período do verão amazônico para a pesca são: Capivara, Valha-me-Deus, Vai quem quer, Renasença, Fazenda Teso e Jacitara.

Quando questionados sobre as formas de captura, preparo e consumo dos recursos pesqueiros, uma série de técnicas próprias foram evidenciadas, cada detalhe e com quem aprenderam fazer determinadas atividades. Mas o que nos chamou muito atenção foi o entusiasmo com que esses conhecimentos estavam sendo contados, repletos de simbolismo e memórias de como a comunidade já foi e vem sendo reconstruída.

Geralmente as mulheres da comunidade pescam mais nos Mangues. Elas relataram ser uma distração e uma diversão e que quando a “parceira” não está não é a mesma coisa. Consegue pegar o caranguejo e o caramujo, mas falta algo. Os laços de solidariedade e reciprocidade entre as pescadoras ficaram bem evidentes não como um trabalho, mas sim como um espaço de sociabilidade. Em meio a essa situação também podemos observar esse fato no trabalho de Machado (2007), o qual mostra um pouco dessa invisibilidade do que é considerado trabalho nas áreas de manguezais, pois assim como ocorre em Mangueiras a pouca visibilidade se dá porque a coleta de crustáceos e mariscos não se dá em áreas distantes ou de rio e também não está associada a peixes.

Essa identidade de trabalho relacionado a pesca está muito atrelada ao gênero masculino e isso não quer dizer que as mulheres não pesquem, mas quando se pede para citar pescadores com experiência de uma forma geral, os nomes citados são sempre masculinos embora as mulheres tenham tanta experiência quanto os homens, pois estas também iniciam as atividades nos rios e mangues desde muito cedo.

É comum que as mulheres pesquem apenas nas proximidades, pois estas administram muitas atividades ao longo do dia, pescam próximo a casa porque levam os filhos para pescar ou tomam conta dos mesmos além de voltar com maior rapidez para cuidar das refeições e dos afazeres da casa. Elas também costumam pescar mais de rede e tarrafa, usam também o espinhel, no entanto, no que diz respeito a esses instrumentos de captura, as pescadoras têm um maior cuidado ou desconfiança em relação ao anzol, pois relatam apresentar perigo no manuseio.

Os pescadores de Mangueiras embora estejam localizados no município de Salvaterra, possuem relações comerciais mais fortes em Soure, devido a facilidade de levarem os pescados por via hídrica, em suas rabetas levam até Soure que fica a mais ou menos uma hora e meia da comunidade por via hídrica. Os pescadores só executam viagens longas para pescar como por exemplo quando vão ao Rio do Saco, quando as espécies – alvos possuem um alto valor comercial e se encontram um pouco mais distante. É comum que, quando vão em busca desse tipo de pescado, dediquem mais tempo, quando estes pretendem capturar filhote, dourada, camurim e outras espécies mais caras. Embora seja distante e se gaste uma boa quantidade de combustível, ainda assim é vantajoso, uma vez que a quantidade de recursos que estes capturam compensa os gastos e traz um bom retorno financeiro.

Em relação a comercialização de pescado e mariscos dentro da comunidade, esta é feita por crianças e jovens (Figura 5), neste caso os pais saem para pescar ou mariscar e quando trazem o recurso, estes saem por Mangueiras com as cambadas.<sup>6</sup> A venda também pode ser realizada na casa do próprio pescador, essa comercialização apenas se dá caso o pescador/marisqueiro tiver excedente, pois no geral a pesca ou mariscagem é realizada para consumo.

---

<sup>6</sup> Cambada é uma porção de peixes que ficam pendurados em um cordão ou cipó ou embira. Este procedimento facilita o transporte do pescado até a casa ou feiras e comércios, quando os pescadores saem para vender o pescado.

**Figura 5.** Crianças comercializando o pescado na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.



Foto: Anael Nascimento, 2019.

#### 12.6 A ORGANIZAÇÃO DO ACAMPAMENTO E DAS EQUIPES DE PESCA

O acampamento geralmente fica localizado em uma área mais alta, aonde os índices de alagamento não sejam tão elevados. Para construir a barraca/choupana (Figura 6) é preciso antes retirar madeiras e varas e corta-las de acordo com o tamanho que se deseja. Os grupos que ficam no acampamento iniciam um processo de montagem da barraca bem rápido. Para esse trabalho é necessário o uso de terçados e facões para cortar as madeiras na medida em que desejam e assim, após os cortes, fazem as amarras necessárias para fixarem bem a barraca.

**Figura 6.** Local de construção da barraca no acampamento de pesca na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.



Foto: Anael Nascimento, 2019.

A barraca possui um assoalho que é um piso de madeira com tábuas corridas e encaixadas umas nas outras. Esse assoalho serve para quando ocorre um alagamento na área, estes ficam em cima e guardarem seus utensílios de trabalho e uso pessoal, como: redes, tarrafas, pente, escova, creme dental, etc. Esse assoalho também pode servir para o descanso diurno para aqueles que não levam redes, deitam por cima de um pano sobre o assoalho. A barraca conta com quatro ou mais esteios que apoiam a estrutura como um todo e em cima são colocadas travessas na qual são amarradas as redes de dormir.

Após a barraca montada, as redes armadas, os pescadores saem pra colocar as redes de espera conforme as observações feitas em relação à maré. Ao final do dia quando já começa a escurecer alguns jantam, vão tomar banho e conversar sobre as pescarias do dia, contar histórias e se divertir com piadas e brincadeiras. No entanto, se a noite estiver propícia para a pesca, estes com certeza estarão no rio ou nos lagos. As conversas sobre as pescarias também ocorrem durante o dia nos períodos de refeições e descansos. Também é comum após colocar a rede de espera, estes retornarem e dormirem um pouco no acampamento.

Nos acampamentos o incômodo com os insetos e as carapanãs (nome local para mosquitos) são frequentes. Há locais de acampamentos que os pescadores

chegam a passar querosene por todo o corpo para afastar os “bichinhos” indesejados. As fumaças das fogueiras também costumam afugentar estes “invasores”. No dia seguinte os trabalhos iniciam novamente. Cada um vai até sua montaria e preparam-se para sair para a pescaria. As saídas sempre acontecem em meio a brincadeiras e desafios de quem vai pegar mais peixe ou quem irá pescar os peixes maiores.

Na montaria é comum se ter sal, farinha, frutas e carvão; além, claro, dos apetrechos de pesca. Algumas vezes os pescadores não retornam para o acampamento para comer, preferindo as refeições na própria montaria com uma pequena churrasqueira que sempre fica no porão ou na proa da mesma. Após conseguir uma quantidade de peixes significativa estes voltam para o acampamento para tratar os peixes e coloca-los no isopor, além de separar alguns para serem consumidos na hora mesmo. Sempre quando falamos sobre as refeições nos acampamentos, muitas vezes é associado com fartura, por ter variadas espécies e serem preparadas de diversas formas.

Um dos cuidados que se deve ter no acampamento é com os gaviões, que a todo o momento tentam atacar os peixes que foram capturados pelos pescadores e que por vezes ficam expostos na montaria ou em alguma parte pegando sol para aqueles peixes que passaram um pouco do tempo de ser desmalhado, então para que não estrague a carne esse costuma ser salgado. É bem comum se ouvir dos pescadores *“Aqui no acampamento tem que ter cuidado com os gaviões, eles são ladrões”*, assim como no trabalho do Sautchuk (2007), que também mostra a indignação que os pescadores têm quando um gavião atreve-se a “tomar” o pescado, o que geralmente ocorre quando o pescado está exposto ao sol ou mal cobertos.

Os cuidados com os peixes são realizados as margens dos rios. Os peixes são às vezes descabeçados mas em sua grande maioria não, são eviscerados, e quando de escamas, são descamados. Alguns peixes recebem vários *lanhos*, que nestes casos são cortes e outros recebem apenas um *lanho* longitudinal, em seguida é aplicado sal. Em alguns casos os peixes são apenas colocados no isopor.

Os pescadores dependem então dos familiares para executar as atividades haja vista que é necessária uma organização de trabalho (Figura 6) para se ter acesso aos recursos e aos territórios de pesca. As relações se dão através das noções de reciprocidade proposta por Sabourin (2008). É notório que os comunitários de

Mangueiras veem na pesca uma fonte de renda e uma forma de se garantir uma reprodução sociocultural. Os pescadores e pescadoras refletem sua sobrevivência, sociabilidade e cultura através das atividades de pescas e mariscagem, pois passam o ano inteiro se reinventando e articulando estratégias para os momentos de escassez ou mesmo para manter o equilíbrio das espécies, sejam peixes, camarões, caranguejos, siris, caramujo ou turu. Para referenciar sobre a necessidade de relações e organizações de trabalho acerca da pesca pode-se ser encontrado semelhança com o trabalho de Alonso-Población (2014) realizado na vila de pescadores de Saviño, o autor articula sobre os riscos e trabalhos entre os pescadores de uma cidade costeira. Dessa forma, também podemos encontrar relatos semelhantes pelos interlocutores de Mangueiras, que tratam da pesca que envolve riscos e muita imprevisibilidade e por isso essa rede de apoio está sempre se fortalecendo e se firmando através das relações com pai, filhos, irmãos, primos e sobrinhos.

**Figura 7.** Pescadores organizando seus apetrechos na figura A e saindo para pescaria na figura B na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.



Foto: Anael Nascimento, 2019.

Esse conjunto de relações se torna essencial, pois garante condições necessárias para que haja uma continuidade dessa atividade através das transferências de saberes das atividades de pesca. A partir do final de abril já começam os preparativos para a ida ao Rio do Saco, pois a partir de 1 de maio, quando a pesca está

liberada, as equipes de pesca se organizam em relação aos melhores horários de saída, organização de mantimentos e dos apetrechos de pesca. Nesse sentido, os pescadores fabricam ou reparam/concertam suas redes, tarrafas, montarias, compram ou concertam lonas, ferramentas, mosquiteiros e preparam o material para a construção do acampamento.

As montarias têm capacidade para abrigar de 6 a 8 pessoas geralmente, no entanto, cada montaria costuma abrigar duas pessoas nas atividades de pesca (Figura 8). As equipes costumam ter umas 16 pessoas, ou seja, saem da comunidade aproximadamente 8 montarias. Nessa pescaria eles levam mantimentos (rancho), utensílios domésticos como panelas, talheres, pratos e verduras para temperar os peixes, assim como a farinha de mandioca para acompanhar, também levam frutas. Os objetos de uso pessoal como roupas, toalhas, redes e mosquiteiros são colocados em sacolas plásticas ou em baldes tampados para evitar que no meio do percurso ocorra uma chuva e molhe tudo.

**Figura 8.** Montaria com dois pescadores em exercício na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.



Foto: Anael Nascimento, 2019.

Os pescadores levam água para beber, no entanto, como o período de pescaria costuma ser longo, a água acaba e estes precisam consumir a água dos rios e lagos. Porém, chega um período do ano que a água começa a ficar salgada, alguns armazenam, mas não sendo possível, consomem a água mesmo assim, sem passar por um tratamento prévio.

Durante a pescaria, os grupos se organizam de modo que em cada montaria contenha dois pescadores, assim enquanto um pilota, o outro fica com a responsabilidade de lançar a rede na água ou tarrafejar se for o caso, para que assim estes consigam capturar os peixes. No trabalho de Alencar (2017), na Reserva Mamirauá, o mais experiente direciona a canoa para fazer um círculo com a rede e assim vai corrigindo quem está jogando a rede. No caso de Mangueiras, essa função não está ligada a experiência ou mesmo idade do pescador se formos considerar assim, visto que é comum se ter alguém com mais experiência jogando a rede, enquanto alguém mais jovem ou “com menos” experiência pilota a montaria, é muito comum na comunidade se ver crianças e adolescentes já pilotando a montaria para seus pais e avós.

As formas de pilotar devem estar interligadas. O piloto deve observar bem as necessidades que o proeiro tem em determinado lugar para que esse consiga posicionar bem a rede na água ou usar a tarrafa no local ideal. O pescador ou pescadora que irá capturar o peixe e ficar na proa, deve dar as informações necessárias para que o piloto atenda às necessidades desejadas e o manejo ideal conforme este precisa, e assim direcionando, a todo o momento estes se comunicam através de gestos ou indicações que são observadas em suas ações.

Os dois pescadores se auxiliam na ida a pesca, carregam para montaria os utensílios e instrumentos que precisam, abastecem a montaria e juntos a empurram para o rio. O que pilota então a direciona, quando desejam parar em algum lugar, fazem uso do remo para redirecionar a montaria; neste caso, os dois podem exercer essa função.

Há também pescadores que muitas vezes vão sozinhos para a pescaria, os quais necessitam fazer muito esforço, pois ficam responsáveis por executar as duas funções, a de piloto e a de lançador de rede ou tarrafa. Exercer essa atividade sozinho exige muita experiência, habilidade e força física.

Os riscos da pescaria são os mais variados possíveis como, por exemplo, quando a rede fica presa nos galhos das árvores, que são locais que estes costumam posicionar a rede já que muitos pescadores desejam capturar peixes que tem o comportamento de estar nesses lugares para fazer morada ou se esconder de alguns predadores. O grande risco que ocorre é se o pescador não quiser perder a rede, este

necessita mergulhar para soltar a rede e isso torna propício o risco desses encontrar com um jacaré ou mesmo outros perigos que os rios e lagos oferecem.

Os relatos sobre as temporadas no acampamento são regadas de falas sobre abundância, quando os pescadores vão para o Rio do Saco, costumam levar cachorros, alguns para “espantar as coisas ruins”, outros costumam levar para companhia, também levam cachorros novinhos, pois como ficam nas beiras dos rios e lagos sempre tem peixes “sobrando” durante as refeições então os cachorros novinhos são alimentados com muito peixe e leite, o que segundo relatos deixam eles fortes com pelos bonitos atribuindo esse fato a alimentação, assim eles voltam muito “bonitos” para a comunidade. Os cachorros se alimentam juntamente com os pescadores que a todo o momento lhes jogam pedaços de peixes durante as refeições.

## 12.7 CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS NA PESCARIA

Para que a pesca seja eficiente o pescador ou pescadora deve deter conhecimento sobre a espécie alvo que se deseja capturar, conhecer a dieta, habitat e a sazonalidade. Essas observações geralmente iniciam ainda na infância quando as crianças começam a acompanhar os pais ou os avôs nas atividades produtivas. Estes então acabam observando e recebendo os conhecimentos que são aprendidos e aplicados nesta. Dessa forma, a comunidade acaba estabelecendo um calendário anual e produtivo de quando e como as atividades ligadas a subsistência pode se manter e refletir nas decisões de pescarias e outras assim observações relativas em relação às marés, fases da lua, chuvas e demais fenômenos naturais. Nesse sentido Murrieta (2001) classifica esses saberes como “segredos de pescaria”, o qual consiste justamente nesses conhecimentos acerca do meio.

Com isso, os saberes são o resultado de um processo de construção de habilidades, práticas e interações com os animais e ambientes. A decisão de onde a pescaria será feita é geralmente avaliada por um conjunto de elementos como uma vegetação específica abrigos das espécies etc.

Em Mangueiras é comum se ouvir sobre a diminuição das espécies, sobre as ameaças que os recursos naturais têm sofrido com as ações humanas, com o uso contínuo e acelerado de tais recursos. Essas retiradas ocasionam uma forte ameaça a

sustentação da vida e o meio de subsistência dos quilombolas, parte do conhecimento dessas pessoas é associado à biologia e ecologia, os quais aprenderam a partir da observação dos fenômenos e seus comportamentos.

Considerando esses aspectos, os estudos etnobiológicos ou etnoecológicos representam uma ferramenta importante ao mostrar os aspectos científicos refletidos nos conhecimentos ecológicos locais das comunidades quilombolas que estreitam os laços que há entre as formas de saber sobre a natureza. Neste estudo priorizou-se tratar a percepção dos quilombolas sendo mais específica os quilombolas que são pescadores e correlacionar com os conhecimentos científicos.

A seguir alguns relatos que mostram o conhecimento dos pescadores artesanais referentes ao comportamento das espécies alvos, época do ano de reprodução, frequência de aparecimento e a preferência alimentar por cada espécie, esse conhecimento ecológico os favorecem pois aumentam as chances de captura. O conhecimento ecológico apresentado pelos pescadores jamais deve ser deixado de levar em consideração, a relação que estes estabelecem com a natureza, isso faz com que haja uma boa gestão no uso dos recursos. É uma questão de modo de vida, são cosmologias, saberes e práticas locais que demarcam um valor e uma identidade.

*“As fases da lua nesse período agora é mais filhote né, que ele é de lua né, pesca de lua, pesca de véspera dá pra pegar eles, até três dias depois da lua eles estão assanhados, sendo saída de lua eles se assanham. A piranha de cambada também é de lua” (Fabiano, 45 anos).*

*“A dourada a gente pega ela na bubuia<sup>7</sup>, bota a rede no rio né, espalha a rede no rio e bota uma alça de corda, não bota perto, é uma alça de corda em cada bóia. Aí ta vazando (explicações referente a maré) ela vai embora, ai quando a maré vem a gente pega ela na flor d’agua”. (Fabiano, 45 anos)*

*“Quando a noite é escura é o adequado pra pesca, prefiro pescar a noite, esses peixes vivem mais pra banda da cabeceira” (Elielson, 44 anos).*

---

<sup>7</sup> Bubuia é uma expressão utilizada para explicar uma técnica de pesca que é realizada com a rede, nesse caso pegar a dourada de bubuia é quando o pescador não coloca peso na rede, ou seja, nas pontas onde geralmente se usa pedra para que a rede afunde não se coloca nada. A rede não afunda completamente e os pescadores vem arrastando ela de forma que a rede siga a rotação da maré e assim capture os peixes, sendo que os pescadores afirmam na parte do rio próximo a comunidade ser mais fácil pegar dourada com essa técnica.

*“Pra cá tem o aracu, e a gente nem pega ele no anzol, nem pensar porque para gente não dá de pegar assim. Aqui, tem a aninga, uma fruta, a gente cozinha ela e coloca no anzol pra pegar bacu, ele gosta muito, essas coisas a gente nunca termina de aprender, mas o bacu é um peixe que come quase tudo come a manga, coco” (Elielson, 44 anos).*

O conhecimento tradicional dos pescadores locais passa a ser moldado conforme o tempo, incorporando a manutenção da atividade da pesca acompanhando as principais transformações sociais e ecológicas sofridas no espaço e no decorrer do tempo. Quando o ambiente passa por uma situação de crise e preciso ter uma habilidade para entender essas alterações e se adequar, mantendo o conhecimento tradicional sempre em resiliência. É possível ver nos relatos dos interlocutores as mudanças no uso de instrumentos para pescar e as técnicas utilizadas a seguir.

*“Conforme o tempo foi passando vieram outro tipo de pesca e a antiga ela ta ficando mais difícil, porque de primeiro tinha uma tal de siririca, que era parecido um caniço, a gente amarrava uma pena de Guará nela e saia puxando ela em cima d’água assim para pegar Tucunaré, de linha a gente não consegue mais distante, hoje em dia pode passar a siririca em cima d’água que não pega, agora a gente só pega com isca artificial, o tucunaré não cai mais nessa.” (Elielson, 44 anos).*

*“Pra piranhar é bem simples, eles usam a capivara, porque dela tem o sangue né, então é só bater a capivara na água, e lá vem elas atacarem, ai joga o paneiro em cima e pronto”. (Cristina, 45 anos).*

## 12.8 PESCA ARTESANAL E OS APETRECHOS/INSTRUMENTOS UTILIZADOS

Essa pesquisa é de fundamental importância uma vez que mostra a reprodução dos modos de vida do Quilombo de Mangueiras, sendo mais específica aqueles recursos que pertencem a pesca artesanal. Essa atividade é executada para atender a duas demandas, uma referente ao abastecimento de peixes e mariscos na cidade e na própria comunidade, gerando uma rede de comercialização e renda, a outra demanda é exercer essa atividade com a finalidade apenas de subsistência de modo que estes consigam se reproduzir socialmente enquanto pescadores ou até mesmo enquanto unidade familiar.

A atividade da pesca artesanal em Manguairas está presente nos territórios pesqueiros dos rios, igarapés, lagos e mangues. Nessa comunidade a atividade pesqueira dificilmente é executada de forma monovalente, ou seja, quando a pesca é a única atividade do pescador, tomando o tempo quase que integralmente. Embora este pescador monovalente destine parte do seu tempo a outras atividades que não sejam relacionadas a pesca, está sempre será prioridade. O termo pescador monovalente é utilizado por Furtado (1993), que define justamente isso, que geralmente este pescador quando não está no rio, está concertando ou organizando seus instrumentos e apetrechos.

Existe também o pescador polivalente também utilizado por Furtado (1993) para caracterizar o pescador que desenvolve diversas atividades além da pesca em si. Geralmente este destina a pesca mais ao consumo doméstico, nesses casos a comercialização ocorre mais no período de safra, a realização de várias atividades costuma ocorrer de acordo com a sazonalidade da pesca, do extrativismo e da caça. Na comunidade de Manguairas, a ocorrência dessa categoria de pescadores é mais comum, quase todos os pescadores desenvolvem uma série de atividades. Em relação a comercialização nesse caso, costumam vender na própria comunidade e na cidade, sendo que na cidade a venda é mais comum no período que é caracterizado de verão amazônico que ocorre entre os meses de maio a dezembro, período em que a pesca está aberta, ou seja, que é permitido pescar.

No período chamado de inverno amazônico, onde as chuvas são mais intensas e que ocorrem nos meses de janeiro a abril, segundo os moradores de Manguairas. A venda de peixes e mariscos é muito pequena e se/quando ocorre é apenas na própria comunidade. No período do inverno amazônico é comum que a pesca seja realizada apenas para o próprio consumo. Na comunidade cada pescador trabalha de forma autônoma, estabelecem parcerias com outros pescadores configurando um nível de organização de trabalho distinto, além disso estabelecem metas, organização, formas de pescar e quando se há outras atividades e produções estas também são incorporadas, de forma que se tenha um circuito de pescaria adequado ao uso de tempo que cada indivíduo constitui para exercer tal função. Os próprios pescadores e familiares criam alternativas e possibilidades de manejos adequados ao meio ambiente a qual estão inseridos.

Apresentar a realidade local evidencia as dificuldades sofridas por essa categoria que luta por sua subsistência, notadamente diversos conflitos/problemas socioambientais são expostos de maneira sutil, que polemizam a real situação que se encontram os ambientes lacustres e os rios, que constituem fonte importante da dieta local. Assim, a gradativa redução dos recursos pesqueiros tem uma relação estritamente associada ao mal uso do rio, a destruição das nascentes dos lagos, o assoreamento dos lagos pelos búfalos presentes nas fazendas, a ocorrência de represa dos rios, a derrubada de matas ciliares. O interessante é que quando questionados sobre a redução dos estoques, estes relatam o aumento do número de rabetas dentro da comunidade e nas proximidades, segundo eles antes nem todos tinham rabetas para ir ao Rio do Saco e fazerem pescarias com uma quantidade maior de peixes, hoje quase todos na comunidade tem acesso a este transporte.

Os territórios que caracterizam-se como pontos de pesca ou os chamados *pesqueiros* devem manter sua preservação para que consigam atender a demanda de oferta de alimentos para os povos tradicionais que fazem uso desses recursos para sobreviver, pois a biodiversidade preservada fará com que não seja comprometida os usos locais presentes ou futuros, neste caso deve-se ter consciência do volume de recursos retirados bem como o tempo adequado de retirada. É importante destacar que a eficiência de preservação não deve estar apenas atrelada aos peixes, crustáceos e moluscos, mas devem também obedecer aquilo que os mantêm como fauna e flora importante na alimentação dessas espécies e reguladoras do ecossistema como um todo.

Em momento algum citaram os barcos “geleiros” ou os donos dessas embarcações, que são os barcos que vêm de outras cidades como por exemplo Belém ou até mesmo de outros estados como Tocantins, Mato Grosso. Estes vêm com a finalidade de comprar pescados em grande escala. No entanto, não são vistos pela comunidade como possível causa para a diminuição do pescado/recurso. Estes costumam atribuir uma parcela de culpa a quantidade e a facilidade em se ter uma rabeta, fazendo com que quase todos da comunidade tenham antes o transporte utilizado era o barco a remo, então poucos se aventuravam em ir até o Rio do Saco.

Em se tratando do acesso a mercadorias, os quilombolas tem um acesso relativamente facilitado, no entanto é nítido a relação que possuem com os recursos naturais em prol de sua subsistência e a importância que se tem dos conhecimentos que foram sendo transmitidos de geração a geração oralmente, e que assim colaboram

para a resistência da ocupação do território que garante-lhes a reprodução econômica e social. Essa representação de modo de vida inspira-lhes a atribuir significância a símbolos, mitos e rituais constantemente presentes em suas atividades, são criados instrumentos e apetrechos que facilitam o dia a dia e que produzem uma autoidentificação de uma cultura particular.

Quanto à confecção dos instrumentos de trabalho, muitos deles tecem as próprias redes com tamanhos variados e de acordo com a espécie-alvo que desejam capturar. As agulhas de tecer podem ser compradas em casa de pesca ou podem ser confeccionadas por eles mesmo, quanto aos fios estes podem ser de *nylon*, algodão ou até mesmo os de saco de cebola. O tipo de material que será utilizado para fabricar as redes depende muito da renda e do gosto do comprador. Embora exista diversidade nos aparelhos de pesca empregados na comunidade, a rede de espera (diversificada em malhagens e tamanhos) e a tarrafa são os aparelhos que 100% dos pescadores entrevistados possuem.

## 12. 9 PRÁTICAS PESQUEIRAS

### 12. 9.1 Tapagem

A tapagem (Figura 9) é uma técnica utilizada pelos pescadores os quais empregam a rede em pequenos furos, obedecendo sempre os fluxos da maré, pois essa técnica depende do acompanhamento frequente dessas alterações cósmicas. Nas tapagens são colocadas rede, sustentadas por estacas de um lado a outro do furo, após a sustentação da rede, esta pode receber os peixes, camarões, caranguejos e siris, sendo estes dois últimos pegos em menor quantidade uma vez que esta técnica geralmente não tem o intuito de capturar essas espécies, entendendo assim que pega-se apenas o que por ventura aparecer. As estacas de madeira são colocadas quando as marés estão baixas, um ou mais pescadores entram no furo e começam a armar a rede de um lado para o outro, já com a rede estendida é só esperar a maré encher para que esta prenda os peixes ou crustáceos que vierem com a maré cheia.

**Figura 9.** Pescadores preparando a tapagem para camarões na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.



Foto: Anael Nascimento, 2019.

### 12.9.2 Rede

A rede de pesca é um dos apetrechos mais utilizados pelos pescadores e pescadoras de Mangueiras, é a prática pesqueira que estes mais gostam de utilizar. A rede possui uma vida útil que não tem um padrão certo mas que os próprios pescadores conseguem definir, entre cuidados, confecções e reformas destas. As redes geralmente tem um local específico da casa ou do quintal que ficam guardadas, algumas famílias da comunidade possuem uma “casinha” que funciona como um depósito de todos os utensílios que precisam para realizar as pescarias.

As vezes redes são reutilizadas, pega - se retalhos das antigas para fazerem remendos. Além disso, é importante destacar que esse apetrecho muitas vezes é fabricado/tecido pelas próprias pessoas da comunidade ou então também pode ser comprada em casas que vendem utensílios de pesca.

Após aguardar o melhor horário e maré para colocar a rede, os pescadores vão até o rio lança-la, de forma que está fique em um bom local e contra a corrente. Ao ser lançada a rede precisa armar bem para que possa exercer a função com eficiência, o local de lançamento deve ser bem observado para que esta não tenha riscos de prender em muitos galhos ou em um ponto que acumule sujeira e pedras, evitando esse tipo de problema é melhor pois a rede dura mais e a pescaria atinge eficiência.

**Figura 10.** Pescador e sua rede de espera na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.



Foto: Anael Nascimento, 2019.

### 12.9.3 Espinhel

A técnica de pesca que utiliza o espinhel também é realizada na comunidade quilombola de Mangueiras, a prática pode ser realizada nos igarapés e no rio. Assim, o espinhel é constituído por uma linha principal que fica de uma ponta a outra amarradas nos mangueiros ou estacas, este apetrecho possui linhas na vertical mais curtas, estas linhas estão fixadas na principal alcançando todo o comprimento com intervalos regulares. Nas linhas secundárias são fixadas o anzol o qual serão colocadas as iscas.

### 12.9.4 Tarrafa

A prática pesqueira com a utilização de tarrafa consiste na pesca para peixes e camarões, se trata de uma rede circular que possui pesos na extremidade. O tarrafeador deve ficar na proa da montaria segurando as extremidades da tarrafa em uma das mãos e apoiando o restante com a outra, a base do apetrecho deve ser posta na boca para que se possa apertar essa parte com os dentes, quando o pescador estiver bem posicionado este faz um movimento de rotação e lança a tarrafa. Esse apetrecho pode ser utilizado para pescar peixe e camarão, a diferença está apenas no tamanho da malha e da tarrafa propriamente dita.

**Figura 11.** Fabiano tarrafeando na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.



Foto: Acervo fotográfico do projeto “Comida de Quilombo”, 2019.

#### 12.9.5 Torrão

A pesca de torrão ou turrão como também pode ser chamada, é uma prática realizada na comunidade de Mangueiras, onde cercam-se com as redes as “torres” que são porções de terra aglutinadas podendo ser mais ou menos enrijecida e batem nelas, assim os peixes saem de dentro dos buracos das torres e são malhados nas redes. São muito comuns de serem encontrados nesses ambientes o jiju, pacamu e o acari, pois são peixes que fazem desses locais seu esconderijos ou desovam.

**Figura 12.** Torrões na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.



Foto: Anael Nascimento, 2019.

#### 12.10 A COLETA DAS ISCAS

No que tange as iscas preferencialmente utilizadas pelos pescadores de Mangueiras há uma diversidade de escolhas, dentre as mais citadas estão as frutas como manga, taperebá, aninga, cajuzinho entre outros, também são usadas como iscas camarão, minhocas e o tamaru, este último é semelhante a um camarão e possui uma espécie de unha, o local onde pode ser encontrado é na lama.

A coleta de minhocas (figura 13) para servirem de iscas geralmente ocorre em uma tarde antes da pescaria acontecer. Os locais onde há a coleta de minhocas já são selecionados pelos próprios moradores. Esse local de coleta de minhocas fica em um campo abaixo do cajueiro, onde se percebe que na sombra há um maior número de minhocas. Para a retirada das minhocas existe uma técnica há o lado certo em que se deve pegá-la e pressioná-la até que está “folgue”<sup>8</sup> o corpo e saia da terra. Se caso, pressione no lado que os pescadores definiram como rabo, a minhoca se partirá ao meio mas não sairá por completo. A ponta mais clara e maior chamam de cabeça, que é a parte correta a se pressionar segundo os pescadores.

---

<sup>8</sup>O termo “folgue” é utilizado pelos pescadores para explicar o processo de retirada das minhocas da terra. Neste caso, é necessário coletar a minhoca do solo pelo lado correto, ou seja, a cabeça, para que ela relaxe e se torne mais fácil arrancá-la. Se o pescador tentar retirá-la pelo rabo, o animal se estressa e se parte, ao passo que pela cabeça, não. É este procedimento que os pescadores definem como “folgue”.

**Figura 13.** Coleta de minhocas na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.



Foto: Anael Nascimento, 2019.

#### 12.11 A PEGA

Na comunidade de Mangueiras é bem marcante as paisagens de manguezais, que são as zonas úmidas entre o ambiente aquático e o terrestre. Essa zona de transição sofre influência direta do regime de marés, sendo ambiente de berçário para muitas espécies animais nas fases iniciais de vida, pois possuem alimentação e proteção adequadas ao desenvolvimento destes. Outra prática fundamental nessa comunidade, que as famílias chamam de “*pega*”, é a coleta do caranguejo, caramujo e turu. Em sua grande maioria esse tipo de extrativismo animal é praticado por mulheres e crianças que vão até os mangues, lagos e igarapés das proximidades praticarem tal atividade. Geralmente as mulheres vão acompanhadas de vizinhas e filhos (Figura 14).

**Figura 14.** Marisqueira acompanhada de filhos e sobrinhos na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.



Foto: Anael Nascimento, 2019.

A pega de mariscos apesar de importante na alimentação desses povos, ainda possui uma expressividade reduzida caso comparada com a pesca dos peixes. O fato dessa baixa expressividade também pode estar atrelada a questão de gênero, visto que as mulheres e também as crianças são peças fundamentais nessa atividade. A pega para a maioria das mulheres se restringe ao período do inverno amazônico. Poucas são as mulheres que coletam na época da safra<sup>9</sup>/verão amazônico, isso não quer dizer que no período da safra, estas não participem de alguma forma das atividades relacionadas a pega e a pesca, neste caso podem não estar diretamente no rio ou mangue. Desse modo, neste período as mulheres costumam ajudar seus maridos e filhos a se prepararem para ir pescar, seja coletando minhocas, tecendo redes ou organizando os apetrechos que estes levarão aos rios e lagos.

A atividade marisqueira é tão tradicional quanto a pesca artesanal nesta comunidade, pois os quilombolas possuem um conhecimento ecológico tradicional importante sobre os manguezais. Esta prática inicia-se ainda na infância por volta dos oito anos quando as mulheres levam seus filhos para o mangue para pegar caranguejo, siri, sarará (*Goniopsis cruentata*), caramujo e turu, todos são considerados importantes

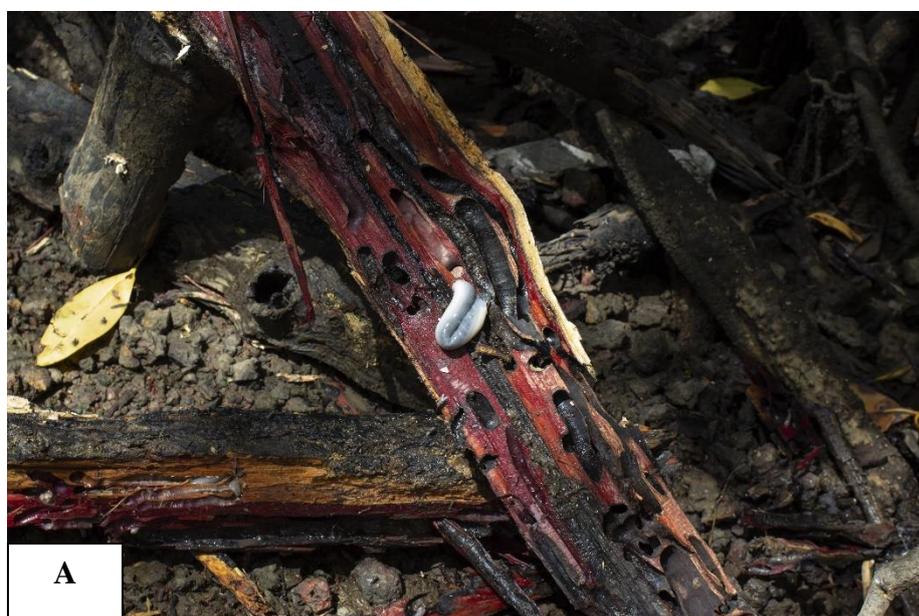
---

<sup>9</sup> Safra é a definição que a comunidade costuma usar cotidianamente para destacar o período que tem abundância de algum recurso ou trabalho. As safras no quilombo tem uma relação estreita com a sazonalidade, pois está marcando o início ou fim de cada tipo de alimento disponível. É muito comum em Mangueiras a expressão: “*Aqui tudo é por safra*”.

na dieta da comunidade em geral. Sendo que o sarará, um pequeno crustáceo que é utilizado no vinho polpa do fruto transformada em suco (consistente) do tucumã, pois os interlocutores acreditam que ao adicionar o sarará no vinho fará com que este tenha uma melhor viscosidade e textura, considerada importante no prato cunhapira<sup>10</sup>.

Os turus são moluscos perfuradores de madeira e estão presentes nas mais diversas árvores do manguezal, como ananin, andirobeiras e mangueiro, no entanto, as interlocutoras afirmaram que os turus que estão presentes nas andirobeiras não são bons para consumo pois tem um gosto mais amargo e por isso elas pegam apenas aqueles que estão nos mangueiros. Os turus (Figura 15 A) desempenham um papel fundamental na deterioração da madeira, estes possuem um corpo gelatinoso e ficam seguros no mangueiro através de “dentes” (Figura 15 B) como denominam as mulheres apanhadoras de turus.

**Figura 15.** Na figura A tem-se um turu em um mangueiro e na figura b vê-se o que os quilombolas definem como dentes de turu na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA.



---

<sup>10</sup> Prato típico preparado em Mangueiras feito com o vinho do tucumã e adiciona-se dois sarará, temperos e carnes.



Foto: Anael Nascimento, 2019.

Na comunidade afirmaram a existência de duas espécies de turu, sendo o turu açu e o turuí, a diferença entre eles é que o primeiro citado tem lama na “barriga” e o outro, não. Neste caso, o consumo *in natura* é indicado se a espécie capturada for o turuí, ou seja, o que não tem lama na barriga. No entanto, caso a pega do molusco seja realizada para fazer o caldo qualquer uma destas serve. Além disso, é conhecido na comunidade como excelente “fortificante natural” e alimento afrodisíaco, ele pode ser utilizado para prevenir ou para combater doenças como fraqueza, tonturas e problemas respiratórios. O turu é vendido na própria comunidade a R\$ 10,00 o litro.

O camarão embora seja um crustáceo, os quilombolas não classificam como pega ou coleta e sim pesca. O crustáceo pode ser capturado por tarrafa, matapi ou pesca de tapagem, sendo esta última realizada com sacos de cebola (sacos de nylon de 60 kg) e necessitando que no momento da captura, os pescadores tenham que deixar a água turva para conseguir fazer a pescaria com eficiência. O matapi é um apetrecho muito utilizado na pesca do camarão, em formato de cilindro e com uma pequena abertura na lateral, nessa abertura são colocadas as iscas, que geralmente é farelo de coco e dessa forma eles são atraídos a entrar no matapi, depois de aguardar essa entrada é feita então a despescagem. Após a retirada do camarão do matapi, este é cozido na água e sal até que fique na cor vermelha e esteja pronto para a venda a R\$ 5,00 o litro. Furtado (2002) destaca que a Ilha do Marajó de modo geral tem uma

efetiva pesca artesanal do camarão, assim como outros municípios no estado do Pará, que tem uma significativa contribuição na captura do camarão de água doce.

Quanto a coleta do caramujo, alimento muito apreciado na comunidade, essa é tarefa de todos, no entanto, as crianças são as que mais desempenham essa atividade. É muito comum comentários como: *“Aqui criança não passa fome, eles vão ali no porto e rápido vem com um litro de caramujo”*, *“Essa molecada aqui faz farofa de caramujo para matar a fome”*, *“Os meninos não tem hora pra comer farofa de caramujo, bateu a fome eles pegam”*, *“Aqui moleque é assim, antes de nascer, já tão no rio, já tão no mangue”*. As crianças são então grandes apreciadoras da farofa de caramujo, fazem a pega do caramujo para conseguir fazer o prato mas se coletam a mais vendem o litro de R\$ 5,00 a R\$ 10,00.

Os caranguejos (*Ucides cordatus*) são pegos na época conhecida na comunidade como das “águas de caranguejo”, o qual os quilombolas relatam estar na safra do crustáceo pois eles estão andando. A safra de fartura da espécie é dada em 4 águas, que são distribuídas nos 3 primeiros meses do ano, janeiro, fevereiro e março onde os caranguejos que são pegos são os machos e a última água, no mês de abril, são encontradas as fêmeas. Já o siri é geralmente pego quando os pescadores e pescadoras fazem a pesca de tapagem para peixes ou camarão e acabam também conseguindo capturar o siri, sendo, portanto, uma pega oportunista.

## 12.12 O LUGAR DAS MULHERES NA PESCA

Nas últimas décadas muitos estudos de cunho etnográfico foram realizados acerca de comunidades que praticam atividades como a pesca, estudos estes situados em vários contextos sociais e ecológicos. Geralmente estudos como esses referem-se ao espaço ocupado na pesca em sua grande maioria por homens seja no rios, lagos, mares e igarapés. Assim, timidamente existem poucos trabalhos que coloquem como protagonista a mulher na pesca, pois é comum que esta não esteja tão associada a este tipo de cadeia produtiva, o que dificulta o reconhecimento destas na categoria. Essa temática pode ser observado com clareza no trabalho de Alencar (2001) que mostra o papel da mulher nos diversos setores da pesca, bem como na mariscagem, para a realização da pega de mariscos e crustáceos nos mangues.

A cadeia da pesca engloba uma série de atividades que exigem um saber tradicional importante, para que a prática seja executada de maneira eficiente, pois

necessita-se um domínio dos ventos, marés, das chuvas, técnicas de captura, reprodução, alimentação e comportamento das espécies. É importante considerar também que o tempo das mulheres é fragmentado em diversas atividades como cuidar da casa, dos filhos, do marido, quando se tem agricultura, cuida-se da roça, fazer as compras e na maioria das vezes todas as refeições.

A importância do reconhecimento da mulher no setor pesqueiro torna-se fundamental para aquelas que exercem rotineiramente essa prática e que precisam fragmentar seu tempo em diversas atividades para conseguir atender as necessidades da família como foi observado na comunidade quilombola de Mangueiras. Sendo assim, segundo Maneschy (2000), o papel da mulher é crucial visto que ela manipula esses ecossistemas para conseguir gerar uma renda seja diretamente da pesca ou de algum produto advindo dela; essas mulheres se organizam e fazem parte de um coletivo maior.

A forma de organização do trabalho na pesca em Mangueiras se apresenta de forma distinta em se tratando de gêneros, haja visto que existe uma dualidade dentro desse contexto principalmente quando nos referimos ao espaço, pois quando a pescaria é distante ou sendo mais precisa, no Rio do Saco, a visão é única e exclusivamente masculina, e é onde ocorre a atividade mais significativa em se tratando da economia do grupo, enquanto as pescarias nas proximidades da casa retratam um espaço tanto masculino como feminino, no caso da mulher também poder pescar nas proximidades é que além da segurança, permite a permanência da mesma mais próxima de casa para facilitar os demais afazeres domésticos..

Por isso na comunidade assim como no trabalho de Motta-Maués (1999), os espaços vistos como possíveis de serem frequentados pelas mulheres são tidos como de menor importância, mesmo que dentro do espaço doméstico esse represente alguma forma de obter renda. Apesar dessa abordagem é preciso constatar que mesmo que estas atividades não apresentem lucro alto, são importantes para o conjunto da renda familiar no contexto investigado.

### 12.13 “PANEMEIRA É COISA COMPLICADA”

A panema ou panemeira é uma expressão muito utilizada pelos mangueirenses para designar alguém que dá azar na pescaria. Esta condição de panema pode ser permanente ou temporária, sendo assim uma pessoa pode ser panema

ou apenas estar panema. Para livrar-se dessas condições diversas estratégias são realizadas, como por exemplo, a realização de trabalhos com pajés, fazer banhos com pimenta malagueta, defumação ou aplicar lambada em redes e demais instrumentos de pesca. A lambada consiste em usar pião roxo ou chama (planta local) e bater na rede, falando o desejo que se tem de afastar esse azar: *“Olha rede estou te batendo para sair dessa panemeira”*.

#### 12.14 MÃE D'ÁGUA

Muitas questões culturais permeiam o mundo da pesca no quilombo de Mangueiras. Os mitos estão sempre presentes no cotidiano dessas pessoas para enaltecer a forte relação que esses povos mantêm com a natureza. Muitos são os relatos de histórias de pessoas “castigadas” pela Mãe d’água ou também chamada de Mãe do Rio, estas atuando como protetoras das águas, castigando aqueles que desrespeitam o rio, seja jogando lixo ou o simples fato de falar alto ou falar palavrões. A grande observação é que a Mãe d’água se difere em algumas partes do rio, no Igarapé que possui uma ponte de acesso de Deus Ajude a outras comunidades, a mãe d’água é um tucunaré que dizem que possui olhos vermelhos e que já castigou muitos.

Já na comunidade de Mangueiras em uma parte do rio quem atua como protetora das águas é um Tralhoto, que é um peixe amazônico, também conhecido como quatro-olhos, por apresentar olhos proeminentes, fica localizado na superfície o que mostra ainda mais fortemente a divisão dos olhos em superior e inferior, o que permite que este tenha uma visão aérea e aquática. A designação da Mãe do rio se dá através de pajés que incorporam o peixe protetor e revela para a comunidade. Os mitos cercam-se de uma cosmologia que diz que aquele que interferir no meio ambiente de forma danosa sofre as consequências podendo chegar até a morte por afogamento ou flechada.

#### 12.15 DOMÍNIO CULTURAL DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES DE PEIXES NA COMUNIDADE

As espécies que mostram o índice de Saliência de Smith mais elevados são as que constam como um maior consenso cultural (CAULKINS; HYATT, 1999). No quadro abaixo é possível verificar a análise ao consenso cultural, a qual indica haver uma concordância nas citações de peixes no que se referem as espécies que são

preferivelmente consumidas na comunidade quilombola de Mangueiras, cuja saliência indicou como mais elevada o tamuatá, bacu, traíra, bagre e o aracu.

Percebe-se que a comunidade possui uma similaridade e padrões de respostas, atingindo índices de saliência para o tamuatá 0,796, bacu 0,785, traíra 0,531, bagre 0,503 e para o aracu 0,442, dessa forma muito dos dados qualitativos puderam ser vistos na apresentação e análise dos quantitativos conforme a comunidade descreve seus conhecimentos e preferências de consumo, nesse caso, os interlocutores citaram os cinco principais peixes que estes conhecem e conseqüentemente são os mais utilizados na alimentação.

As cinco primeiras etnoespécies mais citadas e consumidas não são vistas pela comunidade como reimosas. É importante destacar que embora estes tenham citado etnoespécies de alto valor comercial estas não ficaram no topo das listas, podemos levar em consideração que as espécies menos citadas muitas vezes estão atreladas a algum tabu alimentar ou são peixes que não estão com fácil acesso próximo da comunidade, sendo assim estes são passíveis de serem encontrados nos lagos ou são peixes de baía como são chamados pelos mangueirenses e só são encontrados no período da comida. Essa reflexão é possibilitada pela amostra de dados quantitativos que se observa e que facilmente detectados na base de dados qualitativos.

A pirapema, sarda, filhote, mapará e o camurim que são peixes considerados muito reimosos pelos quilombolas, representando um alimento que seja capaz de causar inflamações e dores nas pessoas principalmente aqueles que estejam com alguma vulnerabilidade, como por exemplo crianças, idosos, pessoas com ferimentos, mulheres menstruadas, grávidas ou no puerpério, possuíram índices de saliências bem mais próximos a zero, ou seja, não apareceram com frequência nas listas livres realizadas em Mangueiras. A piranha também foi pouco mencionada, pois esta espécie possui uma dualidade quando se trata de tabu alimentar, pois algumas pessoas dizem que a piranha é reimosa pois come de tudo, enquanto outros dizem que não é já que se trata de um peixe de escama.

O pacamu foi o peixe menos mencionado e quando referido ainda apareceu em último na lista de consumo. Esse fato pode-se atribuir devido muitas pessoas não gostarem da aparência do peixe, pois fatores como aparência, coloração, comportamento, sabor e cheiro são critérios para determinar as escolhas alimentares

como pode ser visto no trabalho de Silva (2007) com os ribeirinhos do Médio Solimões, o qual trata das preferências e tabus destes. Quando questionados sobre o porquê de muita gente não consumir o pacamu, afirmaram que: “*ele é um peixe feio, tem gente que não gosta*”, “*a cor dele é muito esquisita*”, “*eu como qualquer coisa mas não como ele não hein, parece um sapo*”. O acari nas suas mais diversas subespécies também não é muito apreciado na comunidade, para alguns sua aparência é “esquisita”, “estranha”, para outros tem um *pitiú*<sup>11</sup> muito forte.

O tralhoto apareceu poucas vezes na lista, o que evidenciou também que as indicações da lista livre ocorreram de acordo com a importância que os peixes têm para eles, neste caso é possível dizer que todos mencionaram mais as espécies importantes para a alimentação. O tralhoto é um peixe muito respeitado na comunidade, não se consome e muito menos deve-se “tirar brincadeiras” com ele, pois quem assim fizer está passível de castigo. Outro peixe que aparece com baixo índice é o jacundá visto que muitos na comunidade apesar de conhecer a espécie não dão muita importância, pois poucos quilombolas se atrevem a comer. Em Mangueiras acreditam que aquele que comer o jacundá pode se transformar em pajé.

No entanto, mesmo muitas espécies sendo consideradas um tabu pelos atores podem ser consumidas se caso este não esteja com nenhum grau de vulnerabilidade. Dessa forma, mesmo os reimosos estão inclusos na lista de peixes que são consumidos em Mangueiras. A ocorrência do consenso em muitas comunidades geralmente ocorre pelo grau de parentesco e proximidades das pessoas, que podem ocasionar similaridade no modo de vida e conseqüentemente o conhecimento acerca da diversidade, sendo neste caso observada na diversidade de peixes. Estes fatores também foram indicados por Morais et al. (2009), Arruda et al. (2018). Assim, as respostas quanto aos peixes preferivelmente consumidos, além das iscas e técnicas utilizadas para pescar obedeceram uma certa unanimidade nas respostas, o que mostra quão integrados estão as relações com esses atores.

Outro fato importante a ser observado é que os peixes de maiores valores comerciais em nenhum momento apareceram no topo da lista, o que mostra que os mangueirenses dão importância cultural a determinados peixes e que estes geralmente não possui um alto valor para venda. Na comunidade foi possível observar com a

---

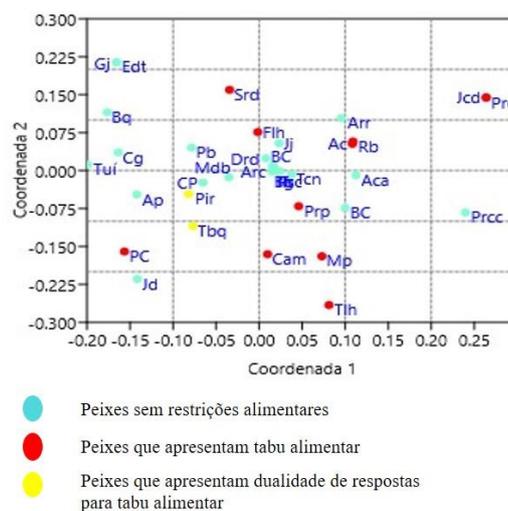
<sup>11</sup> Termo usado na região Norte para determinar cheiro forte de algo, por exemplo, de peixe, ou simplesmente caracteriza mal cheiro.

ajuda da lista livre que os peixes que são pescados mais próximos da casa e que possui um baixo valor comercial são os mais apreciados para consumo, enquanto os peixes de alto valor comercial são vendidos fora da comunidade e pouco apreciados.

Peixes como a gurijuba, mandubé e o pirarucu foram citados como peixes conhecidos, no entanto, são adquiridos com menos frequência, pois geralmente estão mais acessíveis no período da comida. O poraquê é um peixe pouco comum de ser capturado e quando ocorre é utilizado apenas na fabricação de remédio caseiro.

A análise do escalonamento multidimensional (MDS) expõe a representação de espécies no centro da imagem que mostram o consenso do domínio cultural destas na comunidade. As que ficam distante representam que foram citadas poucas vezes e como último item da lista, sendo atribuído uma menor significância. Assim, o consenso estabelecido entre as famílias quilombolas mostram um grau de similaridade significativo.

**Figura 16.** Escalonamento Multidimensional, utilizando o índice de Bray-Curtis, para determinar o conhecimento de espécies de peixes na comunidade quilombola de Mangueiras. Dados de campo, 2019.



**Quadro 1.** A análise de consenso sobre o domínio cultural dos peixes na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra – Pará, Brasil.

<b>Item</b>	<b>Frequency (%)</b>	<b>Salience</b>
Bacu	85,7	0,785
Tamuatá	85,7	0,796
Pescada	76,2	0,402
Traíra	76,2	0,531
Bagre	71,4	0,503
Aracu	61,9	0,442
Piaba	38,1	0,181
Dourada	38,1	0,195
Filhote	38,1	0,049
Cachorrinho do Padre	28,6	0,148
Jiju	28,6	0,105
Tucunaré	28,6	0,176
Sarda	23,8	0,029
Acará	23,8	0,115
Mandubé	23,8	0,079
Piranha	23,8	0,074
Pirapema	23,8	0,069
Tambaqui	23,8	0,094
Barba Chata	19	0,127
Camurim	19	0,036
Mapara	14,3	0,035
Rebeca	14,3	0,024
Apaiari	14,3	0,047
Cangatá	14,3	0,092
Acari	14,3	0,013
Branquinha	9,5	0,035
Jandiá	9,5	0,038
Tralhoto	4,8	0,004
Tuí	4,8	0,018
Espardate	4,8	0,01
Arraia	4,8	0,022
Poraquê	4,8	0,005
Pacamu	4,8	0,003
Pirarucu	4,8	0,008
Gurijuba	4,8	0,017
Jacundá	4,8	0,016

### 13 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesse estudo os quilombolas demonstraram uma variedade ampla de conhecimentos acerca da diversidade de espécies de peixes e mariscos que foram constantemente mencionadas ou pescados por eles, além de uma série de saberes a respeito do habitat, ciclos reprodutivos, fluxos migratórios e alimentação dessas espécies, o que permite uma melhor localização da ictiofauna possibilitando a definição de técnicas adequadas para a captura dos recursos pesqueiros com maior facilidade e no período favorável.

A metodologia empregada serviu para mostrar que há um consenso cultural acerca das espécies de peixes contidas na lista livre, outro ponto também observado é a similaridade de resposta em se tratando das práticas aplicadas na pesca. Além disso, a comunidade apresenta uma dinâmica interessante quando se trata de organização e participação familiar nas atividades produtivas, sendo mais específica na pescaria e mariscagem assim como também se organizam e compartilham o pescado capturado entre as equipes de pesca e seus familiares.

Aos poucos as práticas e os apetrechos utilizados foram sendo readaptados ou mesmo trocados, antes a maioria dos apetrechos eram confeccionados na própria comunidade, hoje embora os quilombolas ainda confeccionem bastante instrumento de trabalhos esse número reduziu se considerarmos a produção dos “tempos antigos”. Atualmente, os apetrechos são modelos mais modernos e facilmente adquiridos na cidade.

Os conhecimentos tradicionais foram sendo passados de geração a geração, no que se refere aos procedimentos adotados nas lógicas produtivas familiares. A convivência com os rios e lagos da comunidade fazem com que desde a infância estes consigam dominar as práticas de acesso ao recurso pelo fato de muito cedo conseguirem observar as estratégias necessárias na captura das espécies e assim desenvolvem uma habilidade importante e característica desse povo na forma como usam e manejam a biodiversidade.

### REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Ulisses Paulino de; LUCENA, Reinaldo Farias Paiva de; CUNHA, L. V. F. C. Métodos e técnicas de coleta de dados etnobiológicos **In: Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica.** Ed. NUPPEA, Recife, Brasil, 2010. p. 41–64.

ALENCAR, Edna Ferreira. Gênero e trabalho nas sociedades pesqueiras In: FURTADO, L. G.; LEITÃO, W.; DE MELLO, A. F. (Org.). **Povos das águas: realidade e perspectiva na Amazônia**. Belém: MPEG, 1993. p. 63-81.

ALENCAR, Edna Ferreira. Questões de Gênero em Projetos de Manejo de Recursos Pesqueiros na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá. In: LEITÃO, M<sup>a</sup>. do R. F. (Org.) **Pesca, turismo e meio ambiente**. 1ed. Recife: EDUFRPE, 2014, p. 123-143.

ALENCAR, Edna Ferreira; DE SOUSA, Isabel Soares. Aspectos Socioambientais da Pesca Manejada de Pirarucus (*Arapaima gigas*) no Sistema de Lagos Jutai-Cleto, Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá, AM. **Amazônica-Revista de Antropologia**, v. 9, n. 1, p. 36-71, 2017.

ALENCAR, Edna Ferreira; PALHETA, Sandra Pereira; DE SOUSA, Isabel Soares. Trabalho na Pesca, ação política e identidade: as mulheres da Colônia de Pescadores Z-32 de Maraã, Amazonas. **Aqui estamos nós”: entre as águas dos mares, nas águas dos rios, nas terras de trabalho na pesca artesanal**, p. 39-69, 2015.

ALMEIDA, Oriana Trindade., LORENZEN, Kai & D. G. MCGRATH. Commercial fishing in the Brazilian Amazon: regional differentiation in the fleet characteristics and efficiency. **Fisheries Management and Ecology** 10:109-115, 2003.

ALONSO-POBLACIÓN, E. O mar é femia. **Riesgo y trabajo entre los pescadores de una villa costera gallega**. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, 2014.

ARRUDA, J. C. de et al. Conhecimento ecológico tradicional da ictiofauna pelos quilombolas no Alto Guaporé, Mato Grosso, Amazônia meridional, Brasil. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 13, n. 2, p. 315-329, 2018.

BARBOZA, Roberta Sá Leitão.; PEZZUTI, Juarez Carlos Brito. Etnoictiologia dos pescadores artesanais da Resex Marinha Caeté-Taperaçu, Pará: aspectos relacionados com etologia, usos de hábitat e migração de peixes da família Sciaenidae. **Sitientibus série Ciências Biológicas**, v. 11, n. 2, p. 133-141, 2011.

BARROS, Flávio Bezerra. Etnoecologia da pesca na reserva extrativista Riozinho do Anfrísio-Terra do Meio, Amazônia, Brasil. 2012.

BEGOSSI, Alpina. & Renato A. M. Silvano. Ecology and ethnoecology of dusky grouper [garoupa, *Epinephelus marginatus* (Lowe, 1834)] along the coast of Brazil. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine** 4(1):20. Disponível em <http://www.ethnobiomed.com/content/4/1/20>. 2008.

BEGOSSI, Alpina. The ethnoecology of Caiçara metapopulations (Atlantic Forest, Brazil): Ecological concepts and questions. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine** 2(1):40. Disponível em <http://www.ethnobiomed.com/content/2/1/40>. 2006

BEGOSSI, Alpina; DE FIGUEIREDO, J. L. Ethnoichthyology of southern coastal fishermen: cases from Búzios Island and Sepetiba Bay (Brazil). **Bulletin of Marine Science**, v. 56, n. 2, p. 710-717, 1995.

BERNARD, Harvey Russel. Research methods in cultural anthropology. Newbury Park, CA: Sage, p. 149-179. 1988.

BERNARDI, Cristina Costa. **Conflitos sócio-ambientais decorrentes da bubalinocultura em territórios pesqueiros artesanais: o caso Olinda Nova do Maranhão.** Dissertação de mestrado. UCB, Brasília. 2005.

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

BRASIL, Decreto Presidencial Nº 6.040 Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT), de 07 de fevereiro de 2007.

BRUMER, Anitta. et al. A elaboração de projeto de pesquisa em ciências sociais. In: guazzelli, C. A.; pinto, C. R. J. B. (Org.). **Ciências humanas: pesquisa e método.** Porto Alegre: UFRGS, 2008. p. 125-147.

CARVALHO, Adriana Rosa. Conhecimento ecológico tradicional no fragmento da planície de inundação do alto rio Paraná: percepção ecológica dos pescadores. **Acta Scientiarum. Biological Sciences**, v. 24, p. 573-580, 2002.

CLAUZET, Mariana. **Conhecimento local e atividade pesqueira na enseada do Mar Virado, Ubatuba litoral norte, SP, São Paulo.** Dissertação de Mestrado, Universidade de São Paulo, Brasil, 123pp. 2003.

COSTA-NETO, Eraldo Medeiros.; MARQUES, José Geraldo Wanderley. Conhecimento ictiológico tradicional e a distribuição temporal e espacial de recursos pesqueiros pelos pescadores de Conde, Estado da Bahia, Brasil. **Etnoecológica**, v. 4, n. 6, p. 56-68, 2000.

COSTA-NETO, Eraldo Medeiros. Restrições e preferências alimentares em comunidades de pescadores do município de Conde, Estado da Bahia, Brasil. **Revista de Nutrição**, v. 13, n. 2, p. 117-126, 2000.

DERMAN, Bill; FERGUSON, Anne. Human rights, environment, and development: the dispossession of fishing communities on Lake Malawi. **Human Ecology** 23 (2):125-142. 1995. discipline. Etnoecológica, México: 1992.

DIEGUES, Antonio Carlos Sant'Ana. A pesca construindo sociedades. São Paulo: NUPAUB, 2004.

DO PARÁ, GOVERNO DO ESTADO et al. RELATÓRIO TÉCNICO DA FAUNA DA CONTRA COSTA DE SOURE–MAR TERRITORIAL–ILHA DE MARAJÓ–PARÁ.

DOS SANTOS, Andréa Carla Lira. et al. Caracterização da pesca e perfil socioeconômico do pescador que atua sobre as Pontes do Recife, PE. **Boletim do Instituto de Pesca**, v. 40, n. 2, p. 291-298, 2018.

FERNANDES-PINTO, MARQUES José Geraldo Wanderley. Conhecimento Etnoecológico de Pescadores Artesanais de Quaraqueçaba (PR). Em **Enciclopédia Caiçara**, Vol. I. Diegues AC (Org.). Ed. Hucitec-NUPAUB-CEC/USP. São Paulo, Brasil. 2004. 382 pp

FREITAS, Carlos Edwar Carvalho; RIVAS, Alexandre; CAMPOS, Caroline Pereira.; SANT'ANA, Igor; KAHN, James Randall; CORREA, Maria Angélica de Almeida; CATARINO, Michel Fabiano. 2013. The potential impacts of global climatic changes and dams on Amazonian fish and their fisheries. In: TURKER, H. (Org). New Advances and Contributions to fish biology. 1 ed. Croacia: INTECH, 1: 176-195.

FURTADO, Lourdes Gonçalves. Origens pluriétnicas no cotidiano da pesca na Amazônia: contribuições para projeto de estudo pluridisciplinar. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 1, n. 2, p. 159-172, 2006.

FURTADO, Lourdes Gonçalves. Pescadores do rio Amazonas: Um estudo antropológico da pesca ribeirinha numa área amazônica. **Coleção Eduardo Galvão. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi**. 1993.

FURTADO, Lourdes Gonçalves. Pesqueiros reais & pontos de pesca. Traços da territorialidade haliêutica ou pesqueira amazônica. 2002.

GEERTZ, Clifford. A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: **Zahar**. 1989.

JUNK, Wolfgang Johannes. A Ictiofauna da Região Amazônica. In: Amazônia: Desenvolvimento, Integração e Ecologia. (E. Salati, W. J. Junk, E.O.R. Shubart & A. E. Oliveira, eds) **Editora Brasiliense**. Brasília. p. 45-100. 1983.

LOWE-MCCONNELL, R.H. Ecological Studies in Tropical Fish Communities. Cambridge University Press. 1987

MACHADO, Denise. Catadoras de caranguejo e saberes tradicionais na conservação de manguezais da Amazônia brasileira. **Estudos Feministas**, p. 485-490, 2007.

MANESCHY, Maria Cristina. Da Casa ao Mar: papéis das mulheres na construção da Pesca responsável, in: Proposta nº 84/85 Março/Agosto de 2000. Disponível em: <http://www.portaldomar.org.br/blog/portaldomar-bd/categoria/mulheres/da-casa-aomar-papeis-das-mulheres-na-construcao-da-pesca-responsavel-maria-cristinamaneschy.16.1.2015>.

MICHELAT, Guy. 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.

MIRANDA, William Sandro da Cunha.; CRESCÊNCIO, Roger. Reprodução do tamoatá (*Hoplosternum littorale*) por manipulação ambiental. In: **Embrapa Amazônia Ocidental-Artigo em anais de congresso (ALICE)**. In: JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA EMBRAPA AMAZÔNIA OCIDENTAL, 3., 2007, Manaus. Anais... Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 2008. p. 187-197.(Embrapa Amazônia Ocidental. Documentos, 57)., 2008

MOTTA-MAUÉS, Maria Angélica. Pesca de homem/peixe de mulher (?): repensando gênero na literatura acadêmica sobre comunidades pesqueiras no Brasil. **Etnográfica**, vol. 3, nº 2, 1999, pp. 377-399.

MURRIETA, Rui Sérgio S. A mística do Pirarucu: pesca, ethos e paisagem em comunidades rurais do baixo Amazonas. **Horizontes antropológicos**, v. 7, n. 16, p. 113-130, 2001.

NAZAREA, Virginia D. Introduction. A view from a point: Ethnoecology as situated knowledge, in *Ethnoecology: situated knowledge/ located lives*. Editado por V. D. Nazarea. Arizona: The University of Arizona Press. pp.3-20. 1999.

OLIVEIRA, J.S., FREITAS, J.C. Toxicidade de peixes tetraodontídeos (Osteichthyes, Teleostei): dados preliminares. In: SIMPÓSIO DE BIOLOGIA MARINHA.1996, São Sebastião. Resumos. São Sebastião: Sociedade Brasileira de Ictiologia, 1996. p.34.

PAZ, Vilma A.; BEGOSSI, Alpina. Ethnoichthyology of galviboa fishermen of sepetiba bay, Brazil. **Journal of ethnobiology**, v. 16, n. 2, p. 157-168, 1996.

PRADO, Djalma Pereira. et al. Preferências, tabus alimentares e uso medicinal de peixes na reserva de desenvolvimento sustentável Barra do Una, São Paulo. **Ethnoscintia**, v. 2, n. 1, 2017.

RAMIRES, Milena; MOLINA, Silvia Maria Guerra.; HANAZAKI, Natália. Etnoecologia caiçara: o conhecimento dos pescadores artesanais sobre aspectos ecológicos da pesca. **Biotemas**, v. 20, n. 1, p. 101-113, 2007.

ROMNEY, A. Kimball; WELLER, Susan. C. Predicting informant accuracy from patterns of recall among individuals. *Social Networks*, New York, v. 6, n. 1, p. 59-77, Mar. 1984. DOI: [https://doi.org/10.1016/0378-8733\(84\)90004-2](https://doi.org/10.1016/0378-8733(84)90004-2).

SABOURIN, Eric. 2008. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. Vol.23 (66): 131-139.

SANTOS, Luciano Neves dos; GONZALEZ, Alejandra Filippo; ARAÚJO, Francisco Gerson. Dieta do tucunaré-amarelo *Cichla monoculus* (Bloch & Schneider)(Osteichthyes, Cichlidae), no reservatório de Lajes, Rio de Janeiro, Brasil. **Revista Brasileira de Zoologia**, v. 18, p. 191-204, 2001.

SÁ-OLIVEIRA, Júlio César.; CHELLAPPA, Sathyabama . Fecundidade e tipo de desova do tamuatá, *Hoplosternum littorale* Hancock (Osteichthyes, Siluriformes) no Rio Curiaú, Macapá, Amapá. **Revista Brasileira de Zoologia**, v. 19, n. 4, p. 1053-1056, 2002.

SAUTCHUK, Carlos Emmanuel. **O arpão e o anzol: Técnica e pessoa no estuário do Amazonas (Vila Sucuriju, Amapá)**. Tese de doutorado em antropologia. UnB, Brasília. 2007.

TOLEDO, Victor Manuel. What is ethnoecology? Origins, scope and implications of a rising discipline. *Etnoecológica*, v. 1, n. 1, p. 5-21, abr. 1992.

TOLEDO, Victor Manuel, et al. The multiple use of tropical forest by indigenous peoples in México: a case of adaptive management. *Ecology and Society* 7 (3):9. 2003.

TOLEDO, Victor Manuel; BARRERA-BASSOLS, Narciso. A etnoecologia: uma ciência pós-normal que estuda as sabedorias tradicionais. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, Curitiba, n. 20, p. 31-45, jul.-dez. 2009.

VAZZOLER, Anna Emilia A. M. *Biologia da reprodução de peixes teleósteos: Teoria e prática*. EDUEM, SBI, Maringá, Brasil, 69pp. 1996.

XU, Jianchu; MA,Erzi; TASHI, Duojie; FU, Yongshou; LU, Zhi & MELICK, David..  
Integrating sacred knowledge for conservation: Cultures and landscapes in southwest  
China. *Ecology and Society* 10(2).

## ARTIGO 2

### **"ENTRE MANGUES, RIOS E IGARAPÉS: PESCA, COMIDA E CULTURA NO QUILOMBO DE MANGUEIRAS (ILHA DO MARAJÓ, PARÁ)"**



Desenhos feitos por Reginaldo, Quilombola de Mangueiras.

**Artigo publicado na Revista Etnobiología, México.**

**Volume 17, Número 3, Dezembro, 2019. pp: 78-98.**

**ISSNe 2448-8151 • ISSN 1665-2703**

## **14 ARTIGO 2 - ENTRE MANGUES, RIOS E IGARAPÉS: PESCA, COMIDA E CULTURA NO QUILOMBO DE MANGUEIRAS (ILHA DO MARAJÓ, PARÁ)<sup>12</sup>**

Anael Souza Nascimento<sup>2</sup> e Flávio Bezerra Barros<sup>2,3</sup>

<sup>2</sup>Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (INEAF), Universidade Federal do Pará. Rua Augusto Corrêa, Nº 1, Cidade Universitária José da Silveira Netto, Guamá, CEP: 66075-110, Belém, PA, Brasil.

<sup>3</sup>Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq. E-mail: [flaviobb@ufpa.br](mailto:flaviobb@ufpa.br)

## **15 RESUMO**

Esta pesquisa apresenta os saberes e as práticas culturais em torno da alimentação na comunidade quilombola de Mangueiras, Ilha do Marajó, Estado do Pará. O grupo social enfrenta transformações em suas práticas alimentares, ocasionadas pela diminuição de recursos naturais (peixes e mariscos), pela facilidade de acesso ao comércio da cidade e advento de políticas públicas de assistência do governo brasileiro. Os procedimentos metodológicos partiram de uma abordagem qualitativa com observação participante, entrevistas não diretivas, listagem livre e etnofotografia. Os recursos pesqueiros se mostraram essenciais para os preparos de comidas como peixes fritos, assados e cozidos, mujica de caramujo, torta de caramujo, caranguejo ao leite do coco, ensopado de turu. No entanto, observamos o incremento de alimentos processados, ocasionado por uma maior relação com a cidade e acesso aos programas sociais do governo federal brasileiro, como bolsa família, aposentadoria e seguro defeso. Mesmo com todas as transformações ocorridas, é notável que o modo que se prepara os alimentos ainda se mantém e algumas práticas alimentares persistem como forma de valorização da cultura e resistência. As novas realidades políticas e sociais

---

<sup>12</sup>Pesquisa apoiada pelo projeto “Comida de quilombo no Brasil: saberes, práticas alimentares e experiências em contextos do Sul, Centro-Oeste e Norte”, financiado pelo CNPq (Processo Nº 443223/2016-5).

do quilombo têm influenciado nas práticas produtivas e alimentares das famílias com consequências nos hábitos alimentares e na segurança e soberania alimentar.

**PALAVRAS-CHAVE:** Sociobiodiversidade, antropologia da alimentação, povos tradicionais, Amazônia.

## BETWEEN MANGROVES, RIVERS AND STREAMS: FISHING, FOOD AND CULTURE IN QUILOMBO DE MANGUEIRAS (MARAJÓ ISLAND, PARÁ STATE)

### **16 ABSTRACT**

This research shows the knowledge and cultural practices around food in the quilombola community of Mangueiras, Marajó Island, State of Pará. The social group faces changes in their eating practices, caused by the decrease of natural resources (fish and shellfish), by the ease of access to the city's commerce and Brazilian Government public policies. The methodological procedures were based on a qualitative approach with participant observation, non-directive interviews, free listing and ethnophotography. Fishing resources proved essential for the preparation of foods such as fried, baked and cooked fish, mujica of snail, snail pie, coconut milk crab, turu stew. However, we observe the increase in processed foods, caused by a greater relationship with the city and access to social programs of the Brazilian federal government, such as family allowance, retirement and closed insurance. Even with all the transformations that have taken place, it is remarkable that the way food is prepared is still maintained and some eating practices persist as a way of enhancing culture and resistance. The new political and social realities of quilombo have influenced the productive and food practices of families with consequences on eating habits and food security and sovereignty.

**KEY WORDS:** Sociobiodiversity, anthropology of food, traditional peoples, Amazonia.

## 17 INTRODUÇÃO

Na Amazônia, a dieta alimentar de famílias rurais, principalmente em relação àquelas que integram as comunidades tradicionais que habitam regiões próximas a rios e outros corpos d'água, em se tratando de proteína, o peixe é o alimento mais consumido, como pôde ser observado por Murrieta *et al.* (2004) e Silva (2007). Desde os primórdios a dieta constituída de proteína animal está presente nos mais diferentes povos e culturas (Figueiredo e Barros, 2016). Dessa forma, as comunidades tradicionais necessitam cada vez mais garantir seu território para a manutenção dos seus sistemas alimentares e acesso aos recursos fundamentais à segurança e soberania alimentar para o bem viver.

Viver em uma situação de autonomia requer certa organização que Almeida (2003) expressa em relação aos camponeses, os quais possuem capacidades suficientes de suprirem suas necessidades alimentares. Nesse sentido, para se ter segurança alimentar é necessário que se garanta a qualidade, a quantidade e a frequência com que os alimentos são acessados.

De acordo com Maluf *et al.* (2000), o termo “segurança alimentar” passou a ser discutido após os problemas e consequências oriundos do fim da Primeira Guerra Mundial, quando alguns países enfrentaram dificuldades no acesso aos alimentos restritos por outros países. A alimentação passou a ser utilizada como arma, uma vez que nem todos os países teriam condições suficientes de produzir seus próprios alimentos. A partir daí também se pôde pensar em soberania, fortalecendo a ideia de que a soberania estaria dependente de sua capacidade de conseguir suprir as necessidades alimentares do conjunto da população.

Conforme os Princípios e Diretrizes da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é definida como:

[...] a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam sociais, econômica e ambientalmente sustentáveis. Uma política de SAN é um conjunto de ações planejadas para garantir a oferta e o acesso aos alimentos para toda a população, promovendo a nutrição e a saúde. Deve ser sustentável, ou seja, desenvolver-se articulando condições que permitam sua manutenção a longo prazo. Requer o envolvimento tanto do governo quanto da sociedade civil organizada, em seus diferentes setores ou áreas de ação – saúde, educação, trabalho, agricultura, desenvolvimento social, meio ambiente, dentre outros – e em diferentes esferas – produção, comercialização, controle de qualidade, acesso e consumo (Conselho Nacional de Segurança Alimentar, 2004).

Outro aspecto relevante é compreender a lógica de organização desses grupos sociais, os conhecimentos transmitidos de geração a geração e as relações estabelecidas entre as condições sociais e ambientais da comunidade. Com efeito, é crucial entender o modo como a história é interpretada a despeito dos hábitos e cultura alimentar, onde se valorize as práticas alimentares de preparo e consumo, bem como suas preferências (Maluf *et al.*, 2000).

O termo soberania alimentar foi inaugurado pela Via Campesina e promovido ao debate público no período em que ocorria a Cúpula Mundial da Alimentação, em 1996. Desde então tem se debatido em âmbito internacional conceitos e princípios frente às organizações, levando em consideração diversas dimensões, econômicas, políticas, sociais, ambientais e culturais a fim de se definir um maior controle às bases dos sistemas alimentares (Meirelles, 2004).

O conceito de soberania alimentar está ligado à representatividade dos povos, uma vez que prega a autonomia alimentar de acordo com seus hábitos e culturas; além da importância de definir suas políticas e estratégias relacionadas à produção, distribuição e consumo dos alimentos (Bosquilia *et al.*, 2016).

A soberania alimentar, neste contexto, propõe que cada povo ou comunidade possua o direito de escolher quais alimentos produzir e consumir, bem como o direito de definir quais modelos de produção, distribuição e consumo são os mais adequados à sua realidade, enquanto os aspectos ligados à segurança alimentar apenas garantem que o acesso ao alimento ocorra de forma indistinta (Carenzo, 2012).

A alimentação é um ato essencial à vida biologicamente falando e, por uma questão de sobrevivência, o alimento é um fator indispensável. Assim, o indivíduo necessita suprir a necessidade fisiológica de ingerir os nutrientes para manter o corpo em funcionamento. E essas questões variam de acordo com as particularidades de cada indivíduo (Lima *et al.*, 2015). Muitos estudos de caráter antropológico têm demonstrado que o ato de se alimentar vai além de uma necessidade biológica, evidenciando que a alimentação está intimamente relacionada com a cultura de um grupo social, o qual tem características próprias em relação às formas de produzir, preparar e consumir os alimentos (Firth, 1961; De Garine, 1995).

Da mesma forma, Contreras (2011) também afirma que as escolhas e os hábitos alimentares estão interligados com a cultura de um determinado grupo. Para este autor, nós somos o que comemos. Esta noção transcende o aspecto fisiológico e atinge a dimensão espiritual, quando esses hábitos estão culturalmente determinados, seja pela espiritualidade, seja pela memória afetiva.

A alimentação sofre diversas influências das limitações ocasionadas pelo meio ambiente (disponibilidade de recursos, verões prolongados, clima etc.) ou por questões econômicas; além disso, com o passar dos anos, os grupos humanos foram determinando e criando regras sobre o que é considerado alimento ou não (Costa-Neto, 2011). Da mesma forma Bourdieu (2009) evidencia que as condições, sejam elas

sociais ou econômicas, podem determinar os diferentes hábitos e como estes estarão organizados; por isso, é imprescindível que se observe a disponibilidade de acesso ou até mesmo de restrição pelo alimento, pois estes podem definir se as práticas alimentares permanecem ou se modifiquem.

Desse modo, pode-se entender que as escolhas alimentares dos indivíduos estão intimamente associadas à identidade de uma pessoa ou grupo social, uma vez que a aceitação de determinado alimento ou comida que pode ser consumida em uma população, pode não ser em outra, como ocorre na Ásia, onde o consumo da carne de cachorro é apreciado (Contreras e Gracia, 2004; Mintz, 2001) e abominado noutros contextos socioculturais.

Da Matta (1986) determina uma diferença entre alimento e comida. Para ele a comida é o alimento incorporado à uma cultura. Da Matta afirma ainda que toda substância nutritiva é um alimento, no entanto, nem todo alimento é comida. Segundo o autor, alimento é o que o indivíduo precisa para se manter vivo, ou seja, é algo mais geral; já no que diz respeito à comida, esta define uma cultura, uma identidade, um grupo ou até mesmo uma pessoa. Assim, defende o autor:

"Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere" (Da Matta, 1986).

No âmbito deste estudo, o qual envolve questões de alimentação e pesca em contexto quilombola, o elemento do conhecimento tradicional torna-se preponderante. Segundo a definição de Posey (1992) sobre o conhecimento de povos tradicionais, temos:

“o conhecimento tradicional é um sistema integrado de crenças e práticas características de grupos culturais diferenciados, e os povos tradicionais, geralmente afirmam que a natureza para eles não é somente um inventário de recursos naturais, mas representa também forças espirituais e cósmicas que fazem da vida o que é” (Posey, 1992).

Para Diegues (2000), os saberes tradicionais são resultados da co-evolução na qual as sociedades foram desenvolvendo na interação com o ambiente. É importante destacar o papel do homem em relação à manutenção da biodiversidade e construção de paisagens.

Dentro desse contexto de integração de crenças e práticas, os alimentos passam a ter características que manifestam tradições e práticas culturais de diversas comunidades que produzem os alimentos, os consomem, e possuem um sistema social e cultural particular; sendo assim, tais comunidades atribuem significados bem representativos ao que se come, quando e onde se come. Desse modo, a alimentação dos povos, dentro das perspectivas de saberes e práticas culturais, torna-se símbolo de resistência cultural. Essa representação diz muito sobre um grupo social, já que a cultura alimentar abriga “um conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado” (De Moraes Pacheco e Xavier, 2015).

Assim, a percepção de práticas alimentares se dá a partir de como os indivíduos se organizam na busca e preparação do alimento, como estes são selecionados, consumidos e utilizados quando disponíveis. Cada sociedade apresenta sistemas próprios de produção, armazenamento, elaboração, distribuição e até mesmo as formas de consumo. Quando se trata de um representante do coletivo, outras questões devem

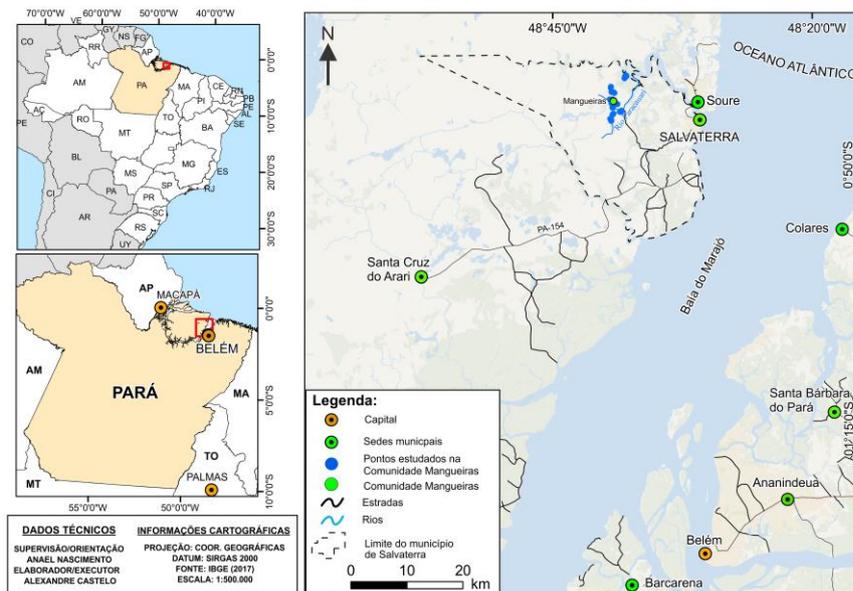
ser levadas em consideração como, por exemplo, por quem a comida foi preparada e como essa seleção e preparação implicam na vida das pessoas (De Moraes Pacheco e Xavier, 2015).

Para a transformação do alimento em comida, há todo um preparo e escolha do que se está adquirindo. Essa transformação do alimento em comida geralmente ocorre na cozinha. Nesse sentido, Péclat (2005) afirma que a comida pode ser transformada em cultura no espaço da cozinha, onde o alimento deixa de ser um simples alimento e passa a ser comida. A cozinha funciona como transformadora do produto em cultura.

O estudo teve como objetivo compreender, a partir dos saberes e práticas alimentares, o papel dos recursos pesqueiros na cultura alimentar dos quilombolas de Mangueiras, bem como as estratégias envolvidas na transformação da sociobiodiversidade pesqueira em comida, uma vez que, de acordo com Da Matta (1986), comida é o alimento incorporado à cultura, baseado nas ações de sociabilidade e reciprocidade.

## **18 ÁREA DE ESTUDO E MÉTODOS**

O estudo foi realizado no quilombo de Mangueiras, situado no município de Salvaterra, Ilha do Marajó, Estado do Pará (00° 45' 12" S 48° 31' 00" W). A localidade pertence à mesorregião de Marajó e à microrregião do Arari (Figura 1). É considerada a maior ilha flúvio-marítima do mundo, sendo formada por várias ilhas, totalizando uma extensão de aproximadamente 50 mil m<sup>2</sup> de extensão. O território marajoara possui 16 municípios: Afuá, Anajás, Bagre, Breves, Cachoeira do Arari, Chaves, Curralinho, Gurupá, Melgaço, Muaná, Ponta de Pedras, Portel, Santa Cruz do Arari, São Sebastião da Boa Vista, Soure e Salvaterra, sendo os dois últimos os mais populares e mais próximos da capital do Pará, Belém (Brasil, 2007).



**Figura 1.** Mapa mostrando a localização do quilombo de Mangueiras, Salvaterra/PA.

O município de Salvaterra dista cerca de 80 km de Belém e possui forte expressividade em relação às comunidades negras rurais da região. De acordo com a Coordenação das Associações de Quilombolas do Pará (2006), em 2006, o município registrava 12 comunidades quilombolas e esse número foi crescendo gradativamente e, em 2019, conta com 18 comunidades. Entretanto, a maioria dessas comunidades não possui título definitivo da terra, o qual constitui um documento que tanto pode ser emitido pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) como pelo Instituto de Terras do Pará (ITERPA). Na maioria dos casos as comunidades têm disponíveis apenas uma certificação de reconhecimento como quilombolas, concedida pela Fundação Cultural Palmares (FCP).

O quilombo de Mangueiras caracteriza-se por ter uma floresta um pouco densa, campos inundáveis e a maior parte composta por cerrado, além de áreas com

manguezais e igapós (Brasil, 2007). Na região predominam algumas espécies de palmeiras, tais como tucumanzeiros (*Astrocaryum aculeatum* Mart.), açazeiros (*Euterpe oleracea*), coqueiros (*Cocos nucifera*), inajazeiros (*Attalea maripa*). É notório em grande parte das comunidades rurais de Salvaterra a vegetação campestre, gramínea e savana.

A pesquisa foi conduzida a partir de uma abordagem qualitativa, priorizando a qualidade ante a quantidade de informações, de maneira a evidenciar a oralidade e a importante participação de cada sujeito. Brumer (2008) elucida que as entrevistas e observações de qualidade e com uma abordagem de menor rigidez concedem ao interlocutor maior liberdade e, conseqüentemente, ao pesquisador, um maior aprofundamento frente às questões subjetivas e às dimensões que os dados podem tomar no que tange o universo dos interlocutores.

Foram aplicadas entrevistas não diretivas (Michelat, 1987), as quais contaram com recursos como gravadores e caderno de campo. O caderno de campo foi um instrumento fundamental, uma vez que serviu para registrar observações, questionamentos e análises de discurso. Outra técnica empregada foi a observação participante (Geertz, 1989; Malinowski, 1978). Este procedimento clássico da Antropologia nos permitiu acompanhar o saber-fazer dos quilombolas de Mangueiras na preparação de alimentos advindos da sociobiodiversidade local.

As entrevistas foram realizadas com homens (17) e mulheres (7) trabalhadores e trabalhadoras na pesca e mariscagem com mais de 25 anos de experiência e idades entre 39 e 77 anos. Contudo, entrevistas e conversas informais foram efetivadas com os mais jovens afim de entender os processos numa perspectiva geracional, afinal, quando se está envolvido numa comunidade no contexto dessa temática, tudo deve ser considerado na observação e exercício de escuta. O termo de consentimento livre e

esclarecido (TCLE) foi aplicado para que os interlocutores pudessem autorizar a pesquisa e uso de imagens.

As observações e entrevistas foram ocorrendo ao longo dos períodos em campo e de forma gradativa, entre 1 e 8 de fevereiro, 10 e 22 de abril e 15 de julho e 9 de agosto de 2019. Essas temporadas em campo se revelaram fundamentais para as negociações das entrevistas, melhor observação do cotidiano e inserção na comunidade. Os primeiros contatos foram mais no sentido de estabelecer vínculo e confiança junto à comunidade. Em se tratando de todo o processo de observação e, nesse caso, dos preparos das comidas, priorizou-se um contato maior no ambiente da cozinha. Contudo, as observações não ficaram restritas a este espaço; outros ambientes de socialização, como festividades da igreja católica, rodas de conversa, campo de futebol, se materializaram em ricos espaços para ouvir conversas sobre comida. A técnica adotada para identificar os peixes mais consumidos e/ou comercializados na comunidade foi a listagem livre que parte do princípio de que os peixes mais citados e colocados nas primeiras posições da lista são aqueles que possuem uma maior importância cultural (Albuquerque *et al.*, 2010).

Nesse sentido, a pesquisa em campo adotou os princípios propostos por Oliveira (2000), os quais consistem no “olhar, ouvir e escrever”. Essas diretrizes foram importantes para realização da pesquisa, considerando o processo de observar e entender o contexto ao qual o estudo está inserido, uma vez que o olhar e o ouvir são funções imprescindíveis na pesquisa empírica e que refletem no processo da escrita e sua interpretação.

Para complementar essas observações o uso da etnofotografia teve papel significativo, pois se configura numa maneira de registrar os saberes e práticas da

comunidade em referência (Boni e Moreschi, 2007; Soares e Suzuli, 2009) através da valorização de imagens, enriquecendo a escrita etnográfica.

## **18 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Os hábitos alimentares possuem particularidades específicas e estão intimamente ligados à vários temas como religião, saúde, doenças, ambiente, fome e disponibilidade de recursos. Desse modo, as sociedades constroem as categorias referentes às comidas e carregam representações próprias de cada cultura e de cada povo. Essas dimensões e categorias são voltadas às características simbólicas e estão marcadas na produção, no preparo e no consumo dos alimentos, que enaltecem uma identidade, seja ela social, étnica ou ainda, religiosa (Mintz, 2001; Maciel, 2005; Romanelli, 2006).

### **19.1 ACESSO AOS ALIMENTOS**

Na comunidade de Mangueiras o principal alimento consumido pelas famílias advém dos recursos encontrados nos rios, manguezais e igarapés. Nestes ambientes, são coletados peixes, crustáceos (camarão, caranguejo e siri) e moluscos (caramujo e turu). A atividade pesqueira, exercida na comunidade, possui uma característica artesanal e sazonal. A sazonalidade é um fator determinante, pois a disponibilidade de alimentos necessários à sobrevivência ocorre de acordo com os seis meses de verão amazônico e os seis meses de inverno, característicos da região. A alimentação das unidades familiares é afetada por esta sazonalidade e, por conseguinte, as estratégias de aquisição de alimento se alteram de acordo com a abundância ou a escassez de determinado recurso, e da dinâmica produtiva de Mangueiras, já que as famílias dessa

região não executam apenas uma atividade para sobreviver. A caça e o extrativismo vegetal se configuram como atividades produtivas importantes na vida da comunidade. E alguns moradores possuem emprego na escola ou posto de saúde de Mangueiras e outros são proprietários de modestos comércios.

Dentre as principais dificuldades enfrentadas no quilombo de Mangueiras, a restrição de acesso aos recursos naturais pelos moradores é a mais apontada. Uma das grandes preocupações é quanto à diminuição dos recursos pesqueiros. A comunidade atribui essa diminuição ao uso dos rios e lagos pelos fazendeiros, uma vez que utilizam estes ambientes para a criação de búfalos e outras atividades produtivas como, por exemplo, o cultivo do arroz. O aumento da pesca predatória também tem sido uma das causas mais apontadas, já que pessoas de diversas regiões têm ido até a comunidade para praticá-la. Nesse caso, o pescado e os mariscos constituem as principais fontes de proteína na alimentação das famílias quilombolas, sendo também fonte de obtenção de renda, pois a grande maioria dos sujeitos sociais vende o excedente. Assim, presume-se que a soberania alimentar, que garante a autonomia alimentar de acordo com os hábitos e culturas das famílias de Mangueiras, está seriamente comprometida.

Corroborando com Ramalho (2002), que afirma que as questões referentes ao acesso e disponibilidade de alimento têm passado por um processo de transformação no contexto dos povos e comunidades tradicionais, os quais dependem fortemente da exploração desses recursos naturais, atividade na qual a reprodução econômica, social, cultural e ambiental se encontram imbricadas, a escassez ou falta de acesso aos recursos constitui um sério agravo à vida das famílias. Os rios, lagos e manguezais no entorno dessa comunidade representam muito mais que uma forma de subsistência, é

afirmação de identidade. E além de ser fontes de alimentação e renda, representam um universo simbólico e ideológico significativo.

Peixes e mariscos representam não apenas uma proteína capaz de manter suas necessidades biológicas atendidas, mas tem um valor ecológico, econômico e cultural representativo para os quilombolas. Estudos antropológicos, como os de Mintz (2001) e Maciel (2005), têm cada vez mais apresentado resultados que ligam a alimentação à aspectos culturais, além de fazer essa ligação com outras dimensões. Do mesmo modo, os estudos de Arruda *et al.* (2018) envolvendo a questão da pesca entre quilombolas no Mato Grosso, também apontam o papel cultural da pesca nas questões sobre alimentação.

A alimentação hoje já é percebida nos estudos antropológicos como uma experiência que perpassa a necessidade física, biológica e que não pode estar associada apenas a questão de sobrevivência. O ato de se alimentar deve ser encarado como ato multifacetado, já que hoje existem diversos estudos que mostram o quão complexo pode ser este ato (Contreras e Gracia, 2011; Cândido, 2015).

Os quilombolas de Manguieras têm relatado as dificuldades encontradas ao praticarem a pesca, a caça e o extrativismo, e têm atribuído essa restrição ao acesso, à criação de animais nas fazendas dos arredores, prática que modifica o ambiente ao longo do tempo, principalmente no que diz respeito aos lagos e rios. De acordo com Bernardi (2005), essas mudanças acarretam a diminuição da quantidade e qualidade dos peixes, bem como a diminuição da vegetação nativa, pássaros e animais silvestres. Todos esses problemas acabam interferindo consideravelmente na vida das populações tradicionais que ali se encontram e que se utilizam da pesca e da caça para se alimentar.

Outro fator comentado na comunidade é a sobrepesca, uma vez que cada vez mais tem sido comum ouvir relatos sobre o uso indiscriminado de redes com malhas abaixo do permitido, potencializando a captura de indivíduos de tamanhos menores. Ressalta-se que a falta de seletividade nesse tipo de pesca ocasiona problema na disponibilidade de pescado na região. Relatos semelhantes podem ser encontrados no trabalho de Nascimento e Guerra (2016). Estes autores, em estudo realizado na comunidade do Baixo Acaraqui, em Abaetetuba/PA, identificaram que, de acordo com os quilombolas entrevistados, no “tempo dos pais”, era muito mais fácil conseguir o pescado, diferente de hoje, quando a pesca bem sucedida tem sido mais rara, tal como vem ocorrendo em Mangueiras. Os peixes ainda existem, no entanto, o esforço aplicado na pescaria é muito maior e demanda muito mais tempo.

Os relatos também fazem menção ao crescimento das famílias nas comunidades, o que, conseqüentemente, aumenta o consumo e ocasiona redução do recurso. Outros recursos que têm diminuído significativamente são os caranguejos, camarões e siris (Figuras 2 A e B), os quais integram a dieta dos quilombolas com mais frequência no período do inverno, época conhecida na comunidade como das “águas de caranguejo”, período em que estes crustáceos estão andando. Os quilombolas dividem este tempo de fartura em 4 águas, sendo as 3 primeiras (janeiro, fevereiro e março) mais propícias a encontrar os machos e a última (abril), as fêmeas, que são conhecidas como *carandurus*.



A



B

**Figuras 2 A e B.** Camarões (A) e siris (B) prontos para o consumo na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA. Fotos: Anael Nascimento.

É preciso considerar ainda que a alimentação envolve práticas, imaginário, escolhas, crenças e um simbolismo característico de cada povo (Canesqui e Garcia; 2005). Por isso, é importante perceber a relação que estas dimensões possuem com o meio e com o próprio alimento, capaz de constituir uma trajetória de como este alimento foi e como é encontrado hoje. Dentro desse contexto, existe o risco das comunidades perderem sua soberania alimentar por não conseguirem ter acesso necessário aos recursos dos quais tiram o sustento.

Para superar esses obstáculos, a comunidade passou a desenvolver estratégias capazes de minimizar os impactos sofridos a partir dos conflitos existentes com atores indesejados (fazendeiros e pescadores de fora). Já que a produção das famílias possuía um preço baixo, atrelada às dificuldades de acesso aos recursos, estratégias de obtenção de itens alimentares diversificados foram surgindo. Hoje, através da renda obtida pela comercialização da pesca e dos recursos recebidos pelos programas sociais do governo, adquirem produtos processados/industrializados tanto para o consumo

familiar como para a venda na comunidade (exs.: feijão, arroz, macarrão, óleo, carnes enlatadas, embutidos, dentre outros).

Em Mangueirias tem ficado cada vez mais frequente o consumo de processados (Figura 3). Apesar da distância, o acesso à cidade ficou mais facilitado e esse fator contribui cada vez mais para a entrada deste tipo de alimento. Outro elemento que também veio a corroborar foi a chegada da energia elétrica, possibilitando a aquisição de eletrodomésticos, como *freezer* e geladeira, facilitando o armazenamento e, conseqüentemente, o consumo de comidas congeladas. Quando questionados sobre esse novo hábito, a resposta, na grande maioria, mobilizava a ideia de praticidade da preparação. Como disseram alguns moradores: “*você vai até a cidade, compra uma comida congelada e isso faz com que você ganhe tempo*”. O consumo de massas, biscoitos, achocolatados, salsichas, calabresas, macarrão instantâneo, tem aumentado gradativamente, assim como o aumento no consumo de sucos industrializados e refrigerantes, influenciando em um gasto maior com alimentos comprados nos mercadinhos da comunidade ou mesmo em Salvaterra. Observa-se que a camada mais jovem da comunidade encontra-se mais voltada para estas práticas alimentares do que os mais velhos. Contudo, a presença das comidas tradicionais é incontestável.

Santos e Barros (2016), em investigação conduzida com quilombolas na região da Bocaina, em Mato Grosso, identificaram processos semelhantes de transformação nos hábitos alimentares, contudo, neste caso, a comunidade foi expulsa do seu território nos anos 1970 por fazendeiros. E no Maranhão, Barros *et al.* (2019, no prelo) estudaram os conflitos entre quilombolas e criadores de búfalos, processo que tem afetado fortemente o acesso das famílias aos recursos pesqueiros.

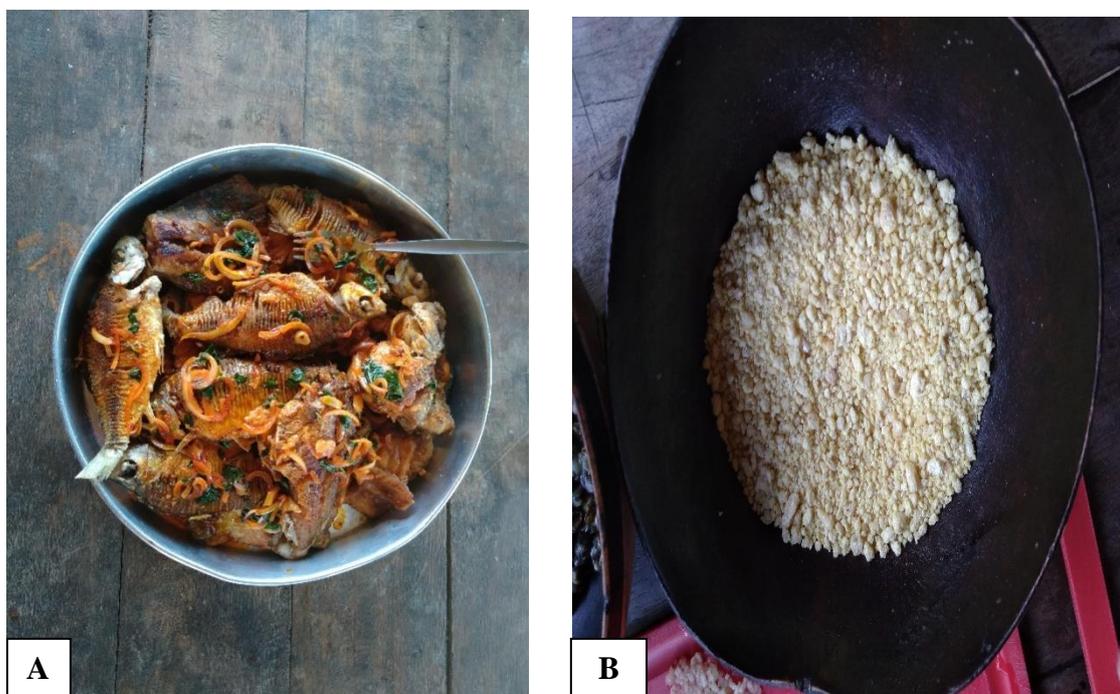


**Figura 3.** Alimentos industrializados/processados presentes na comunidade de Manguieras, Salvaterra/PA. Foto: Anael Nascimento.

O desenvolvimento das práticas alimentares exige uma adaptação ao ambiente e esse fato está associado às construções e conhecimentos locais que as famílias vão acumulando ao longo do tempo. A dificuldade de deslocamento até a cidade de Salvaterra tanto pela distância quanto pela falta de infraestrutura das estradas limitava o acesso ao comércio, além de que, os recursos adquiridos na própria comunidade possuíam baixa valorização. De acordo com as narrativas dos moradores é possível identificar que a necessidade fez com que se estabelecesse uma maior relação com o meio, bem como marcou a formação de uma identidade e de uma cultura.

A base alimentar na comunidade quilombola de Manguieras é constituída basicamente de peixes, farinha de mandioca e frutas (Figuras 4 A e B). A carne bovina é consumida raramente. A maioria dos interlocutores alegou consumir carne apenas duas ou três vezes ao mês. Geralmente este consumo ocorre quando o pai de família ou homem da casa é chamado para matar algum gado nas propriedades ou fazendas próximas. Este acaba trazendo uma porção para consumir com a família. A mesma

frequência ocorre com a caça que dificilmente é servida na casa. Em relação aos alimentos como arroz, feijão e macarrão, também são consumidos, mas não existe uma obrigatoriedade destes produtos estarem presentes na mesa cotidiana.



**Figuras 4 (A e B).** Peixe frito (A) e farinha de mandioca (B), alimentos consumidos pelos quilombolas de Mangueiras, Salvaterra/PA. Fotos: Anael Nascimento.

## 19.2 ENTRE SABORES, IDENTIDADE E CULTURA

As noções referentes à alimentação ou mesmo à comida devem estar atreladas às historicidades de um povo, de como estes se relacionam com o alimento, com a natureza. As características locais influenciam completamente nas combinações culturais que serão realizadas para reproduzirem, significarem ou ressignificarem o ato de comer; sendo assim, conforme esse espaço social se altere, o contexto alimentar pode ser reordenado. Particularizando, por exemplo, o contexto alimentar da

comunidade quilombola de Mangueiras, que vivia em torno da agricultura e da pesca, hoje já não pratica mais a agricultura devido a inserção da criação de animais soltos (bois e vacas, búfalos, porcos, cabras, galinhas, patos, marrecas).

Nesse caso, a comunidade já estabeleceu novas formas de comércio e de adquirir alimentos. É claro que muitas tradições ainda são seguidas e passadas de geração a geração, mas atualmente estas tradições estão mescladas com valores, significados e novas práticas alimentares como, por exemplo, o aumento no consumo de processados. A comida, então, pode ser encarada por esses sujeitos sociais como uma necessidade atrelada à pesca rotineira, às preparações ou à uma comensalidade característica, evidenciando o modo de comer, as receitas e escolhas, a seleção de temperos e materiais, a forma de organização da casa, a divisão de quem prepara o que.

Contreras e Gracia (2011) afirmam que a noção de que “somos o que comemos” pode estar atrelada ao aspecto fisiológico ou espiritual, e isto implica na incorporação da cultura daquilo que se é ingerido e que reflete elementos da nossa espiritualidade ou das memórias afetivas. Esse aspecto de relacionar a comida com a espiritualidade também foi observado na comunidade, que respeita certas datas religiosas e comem apenas o que é permitido naquele período, ou seja, há regras atribuídas ao que comer ou não num determinado tempo, como ocorre na Semana Santa.

Em relação às memórias afetivas é muito comum nos relatos se ter um certo saudosismo de alguns pratos da culinária do quilombo, embora muitos deles ainda sejam preparados, a forma como se é preparado pode ter mudado. O que ainda permanece bem preservado é o uso do fogão a lenha, mas geralmente quando

relembrem do momento das refeições, sempre lembram do coletivo, de como tudo era dividido, compartilhado, de ser um momento divertido tanto na preparação como no ato de comer em si, pela contação de histórias, aventuras e as brincadeiras.

### 19.3 DA NATUREZA À COZINHA: A TRANSFORMAÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA EM COMIDA

O alimento e a comida são categorias diferentes mas interligadas em que são possíveis expressar modos diversos de perceber em momentos diferentes, por exemplo, enxergar um alimento antes da preparação e percebê-lo depois, já na forma de comida e com uma série de simbolismos atrelados. Desse modo, o processo culinário é um transformador do alimento em comida (Woortman, 1978).

Em Mangueiras preparam-se os peixes capturados na natureza de diversas maneiras. Podem ser fritos, assados na brasa ou de forno (Figura 5), pode ser feito na folha da bananeira ou com a barriga recheada de farinha de mandioca e temperos como cebola, tomate, cheiro verde e pimentinha, ou ainda podem ser moqueados ou cozidos, seja no caldo tradicional ou no leite do coco (Figura 6). Todos esses preparos podem ser feitos na comunidade ou nos ambientes de pescaria. Quando são preparados em casa, geralmente fica a critério das mulheres prepararem, no entanto, também há homens cozinheiros, principalmente durante as pescarias curtas próximas das cercanias das casas ou em pescarias demoradas, no caso daquelas desenvolvidas no Rio do Saco. Nestes casos, eles próprios preparam suas refeições a base de peixe.



**Figura 5.** Peixe assado de forno acompanhado de feijão, arroz e macarrão na comunidade de Mangueiras, Salvaterra/PA. Foto: Anael Nascimento.



**Figura 6.** Peixe ao leite de coco na comunidade de Mangueiras, Salvaterra/PA. Foto: Anael Nascimento.

Todos os pescadores entrevistados disseram saber cozinhar e que geralmente o fazem mais quando estão nas pescarias. Em casa mais auxiliam as esposas cortando uma lenha ou assando um peixe. Poucos são os que assumem todos os dias a tarefa de cozinhar para a família, mas quando necessário, o fazem. Há famílias na comunidade

que, na maioria das vezes, os homens preparam a comida e, principalmente, se for uma comida considerada especial, como, por exemplo, “pacamu ao leite de coco”. Como também descrito no trabalho de Giordani (2015), os homens guaranis também cozinham, não havendo separação clara e definitiva que mostre que a mulher está no espaço da cozinha e os homens são provedores dos alimentos. Entretanto, há alimentos marcadamente preparados por mulheres.

Dentre os modos de preparos citados, o preferido, sem dúvidas, é o peixe cozido. O caldo dá força e saciedade, além de tudo, é uma das formas de preparo nas quais o rendimento é maior e se aproveita mais as partes do peixe, como pode ser observado nessa narrativa: *“Dá pra aproveitar tudo, se tiver só cabeça de peixe aí na geladeira, já dá pra fazer um caldinho, é uma delícia, eu mesmo prefiro a cabeça, gosto de chupar”*. Além do mais o caldo é uma ótima opção para ser consumido apenas com a farinha de mandioca.

O peixe cozido é uma das comidas mais apreciadas. Quando se tem esta comida, a panela é colocada sobre a mesa e todos se servem diretamente nela, colocando a quantidade de caldo que desejam consumir e adicionando a farinha de mandioca para se formar o pirão, que geralmente fica com uma consistência amolecida. O caldo tem que ter o “sabor” do peixe. Por exemplo, não se pode colocar muito tempero a ponto de tirar o gosto característico do peixe. Os temperos devem ser usados moderadamente e geralmente não passam de colorau (urucum processado de forma sólida) ou urucum (na sua versão líquida), sendo este último o mais apreciado, sal, cebola, tomate e alfavaca. Outra questão importante é ficar atento ao ponto de cada peixe e que pode variar conforme a espécie ou até mesmo o local onde foi pescado. Acerca dessa questão, dona Marinalva contou o seguinte:

*“Uma vez o meu marido pegou esse peixinho aqui (apontando para o bacu que estava em cima do jirau), ele pegou um grandão no Rio do Saco, mas os do Rio do Saco não são tão bons, ele cozinhou, cozinhou e não amoleceu. A gente come, mas eu prefiro os daqui de perto” (Marinalva, 45 anos).*

Os preparos de peixes podem ser os mais variados. Quando se tem crianças ou mesmo pessoas doentes, por exemplo, os peixes cozidos são os mais indicados, visto que neste modo de preparo, a comida possui propriedades que trazem saúde e vitalidade. Para as crianças é importante já que, assim, elas crescerão fortes e saudáveis. Quando começam a sentar ou até antes disso, inicia-se uma rotina alimentar que inclui principalmente o pescado, sendo, portanto, muito comum ouvir na comunidade comentários do tipo *“Aqui criança de 6 meses não toma leite, toma logo caldo de bacu”*. E para aqueles que estão doentes, restauram a saúde e revigora, como destacou a senhora Marluce:

*“[...]Olha, eu faço exame e não dá nada, sabe o que é, a gente come muito cozido[...].” (Marluce, 54 anos).*

Em uma mesma refeição pode-se ter variadas comidas (Figura 7), sendo comum quando se tem peixe frito ou assado, também haver peixe cozido servido à mesa. Na época do peixe abundante, período do verão, é o momento que, como dizem os quilombolas de Mangueiras, abriu a pesca, ou seja, a partir de 1º de maio, quando se encerra a época do defeso. Este período de permissão se estende até novembro, no entanto, quando o regime de chuvas continua forte, mesmo nesse período, eles dizem que o inverno tardou.



**Figura 7.** Variadas comidas servidas à mesa da família quilombola em Mangueiras, Salvaterra/PA. Fotos: Anael Nascimento.

Os principais itens de alimentação durante as temporadas de pesca são a farinha de mandioca, o peixe, o açúcar, o café, o óleo, frutas, temperos. Durante as pescarias são preparados geralmente peixes assados e cozidos. Se há abundância, o preparo do peixe não se restringe apenas a horários de refeições, podendo ser preparados ocasionalmente em qualquer intervalo da pesca, quando os pescadores se dão o prazer de comer um peixe assado ou mesmo cozido, momento de descanso, descontração e comensalidade. Em se tratando do paladar e quando questionados sobre suas dietas, os pescadores logo afirmaram gostar de “comida de barco”, uma referência que eles fazem às comidas rápidas feitas no barco ou na beira do rio. Relatam que têm um gosto singular e agrada ao paladar destes que vivem e possuem uma ligação forte com as águas.

O paladar dos mangueirenses foi construído a partir das vivências e adaptações ao meio. Com efeito é interessante verificar que os peixes que são preferencialmente consumidos pela comunidade, possuem menor valor comercial e ficam localizados no rio ou igarapés (furos) próximos das casas. Os peixes que possuem alto valor

comercial não os atraem muito, pois dizem não gostar tanto do sabor. Outro aspecto a ser considerado é que os peixes de alto valor comercial são encontrados mais facilmente no Rio do Saco, distante cerca de 4 a 6 horas de rabetá da comunidade. Neste rio, ambiente distinto dos furos e igarapés, os peixes apresentam uma dieta diferente daqueles encontrados nos igarapés próximos à comunidade.

O comportamento alimentar dos peixes muda de acordo com a escassez ou abundância dos alimentos disponíveis na natureza, que é o que deve ocorrer com os peixes de igarapé e os do Rio do Saco, que podem ter dietas distintas consoante ao ambiente que ocupa. Outra diferenciação que os quilombolas fazem é com os peixes que são mantidos em cativeiros e os pescados no rio. Os peixes da piscicultura possuem gosto diferente e inferior aos do rio. Estas diferenças dizem respeito a dieta, sendo que os peixes de criatórios têm sua dieta baseada em ração, enquanto que os tambaquis comem castanhas de andiroba e frutos. Portanto, essas variações bióticas e abióticas podem interferir na dieta dos peixes ocorrendo mudanças ou alterações no seu comportamento alimentar (Hartz *et al.*, 1996; Winemiller e Jepsen, 1998; Bennemann *et al.*, 2005).

A maneira de manipular os peixes antes de sua preparação mais elaborada é praticamente igual em todos os casos. No primeiro passo, que corresponde ao ato de retirar as vísceras, o que difere é a chuía (também conhecido como saluía), cujas vísceras não são extraídas, ou seja, o peixe é apenas lavado com limão e sal e colocado para fritar ou assar. No caso dos demais peixes, é necessário a evisceração. Geralmente, tão logo os pescadores chegam com peixes, estes logo são tratados, sejam para consumo imediato ou não. A partir daí podem ser cortados em cubos médios para cozinhar, ou preparados em forma de filés para fritar ou apenas *lanhados*. “*Lanhar*”, neste caso, significa aplicar cortes na horizontal ou, em casos de peixes com muitas

espinhas, na vertical. Os “*lanhos*” também propiciam um maior contato do sal e limão com a carne. Estes peixes são assados inteiros na brasa ou fritos em óleo.

Antigamente o pescado trazido da pescaria logo era tratado e salgado, pois não havia maneira de conservar. Apesar de possuírem geladeira e *freezer* atualmente, esta prática não foi extinta. Quando questionados sobre esse imediatismo, a resposta é que fica mais fácil descamar e tratar peixes frescos, bem como a segurança de não estourar o fel.

O consumo de peixe salgado é muito apreciado na comunidade, guardando uma ligação com a memória que as pessoas têm dos tempos pretéritos. É notório que a diminuição do consumo do peixe salgado ocorreu, pois antes a técnica da salga era empregada como método de conserva, uma vez que não havia energia elétrica para conservá-lo em eletrodomésticos, como ocorre atualmente. Diferentemente do que foi observado em Sucuriju, no Amapá (Sautchuk, 2007), onde o peixe salgado não é muito apreciado, no nosso caso ocorre justamente o contrário. Ou seja, em Mangueiras, peixe salgado é fortemente apreciado pelas famílias.

A pesca de peixes e camarões e a coleta de mariscos ocorrem o ano inteiro, no entanto, no período da piracema, época em que a pesca está fechada para que ocorra a reprodução, a atividade diminui e se pesca apenas para o consumo da família. Apesar da pesca ocorrer praticamente todo o ano, existem regras locais em algumas datas em que se pode ou não pescar, como por exemplo, no período da semana santa ou datas relacionadas a algum santo. No período da semana santa os sujeitos assumem o compromisso de respeitar a data religiosa e não praticar a pescaria ou quaisquer outras atividades, pois, caso haja descumprimento, são passíveis de castigos. Estes interditos são verificados em várias comunidades tradicionais e descritos em estudos

antropológicos e etnoecológicos. Barros (2017), estudando comunidades ribeirinhas da Terra do Meio (Pará), verificou que em dias santos (Natal, São João, São Pedro etc.) e, sobretudo, na semana santa, várias atividades produtivas do cotidiano são encerradas em respeito às regras cristãs presentes na comunidade. Este autor ouviu e registrou diferentes histórias de pessoas que se prejudicaram ao tentar burlar normas estabelecidas.

Ainda nesse contexto da semana santa foram observadas as sociabilidades que ocorrem na família, bem como o respeito para este período, quando a comunidade fica silenciosa, não se pode ter som alto ou falar alto. Os preparos das comidas são realizados em conjunto, estando toda a família encarregada de alguma atividade. Costumam comer peixes, camarões, caranguejos ou siris, na medida em que não se pode, em hipótese alguma, consumir carnes vermelhas. Como a quantidade de peixes fica maior nesse período, toda a família se reúne para o tratamento, como pode ser observado na Figura 8.



*Figura 8.* Membros da família Barbosa tratando peixe para a semana santa na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA. Foto: Anael Nascimento.

A memória dos tempos passados ora é acionada como um período de fome e de dificuldades, ora como uma história marcada por trocas, sabedorias, sociabilidades e até mesmo como um momento em que se aproveitava melhor os alimentos. A referência à um passado de fome, por exemplo, está mais associada ao que pode ou não ser comprado, do que realmente uma ligação com o recurso, já que os quilombolas, quando questionados sobre a quantidade de recursos pesqueiros, falaram em abundância e na facilidade de obtenção contínua e acessível nos “tempos dos pais e avós”. Já as dificuldades associadas à fome estão mais relacionadas ao consumo de arroz, feijão, açúcar, café, produtos que eram comercializados na cidade e de difícil

acesso na época. Às vezes havia disponibilidade na comunidade para vender, no entanto, a um valor superior ao da média negociado na cidade, conforme observa-se no relato de Noemi.

*“Na verdade, não circulava dinheiro, a gente vivia mais da troca, um tinha farinha, o outro tinha o peixe, tipo assim, açúcar, tinha açúcar, mas não era uma coisa assim que fizesse tanta diferença né no dia a dia, eles ensinavam a gente tomar mingau sem açúcar. Não era como hoje, tu precisa ter açúcar. Hoje se vê alguém tomando mingau de farinha porque não tem café, é uma tristeza né, porque aquela pessoa tá em uma pobreza extrema né não tem nenhum café da manhã, na época não era tudo igual, não tinha essa diferença, as coisas mudaram muito” (Noemi, 51 anos).*

Diferente do que foi identificado no estudo de Nascimento e Guerra (2016), em que a comunidade Acaraqui menciona um passado de fartura em face da abundância de recursos presentes, no caso de Mangueiras, a “fome” relatada no tempo antigo se refere à impossibilidade de obtenção de mantimentos, tais como arroz, café, feijão, macarrão. Contudo, tanto numa comunidade como na outra, havia fartura de recursos naturais.

A facilidade na obtenção do recurso e em um tempo menor, com uma quantidade suficiente para o sustento da família são memórias vinculadas à um tempo passado em que a penosidade do trabalho era vista de forma diferente, uma vez que naquela época “Era só colocar uma rede e colher”. Este pensamento se refere ao tempo das farturas de peixes e menores disputas com atores indesejados, quando o tempo de espera na rede era menor e havia maior quantidade de peixes. Neste sentido, vale ressaltar a importância de alguns peixes na comunidade, os quais foram citados como os mais consumidos (Tabela 1).

**Tabela 1.** Peixes mais consumidos pelas famílias da comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA. Fonte: Pesquisa de Campo, 2019.

<b>NOME COMUM</b>	<b>PISTA TAXONÔMICA</b>
<b>Bacu</b>	<i>Lithodoras, Megalodoras</i>
<b>Bagre</b>	<i>Ariidae spp.</i>
<b>Pacamou/ Pacamu</b>	<i>Paulicea luetkeni</i>
<b>Pescada</b>	<i>Plagioscion squamosissimus</i>
<b>Traíra</b>	<i>Hoplias malabaricus</i>
<b>Acará</b>	<i>Geophagus altifrons</i>
<b>Pirapema</b>	<i>Megalops atlanticus</i>
<b>Cachorrinho do padre</b>	<i>Trachycorystes galeatus</i>
<b>Camurim – Robalo</b>	<i>Centropomus paralellus</i>
<b>Tucunaré</b>	<i>Cichla melaniae</i>
<b>Mandubé</b>	<i>Ageneiosus brevifilis</i>
<b>Aracu</b>	<i>Leporinus freiderici</i>
<b>Tamuatá</b>	<i>Hoplosternum littorale</i>

**Fonte:** Pesquisa de campo, 2019.

Muitas comidas continuam sendo preparadas como nos “tempos passados”. O que mudou foi o ambiente, os utensílios da cozinha, a pressa em se preparar, a compra dos temperos que antes eram produzidos na própria comunidade e também a frequência com que alguns pratos são elaborados. Na Tabela 2, os ingredientes e as formas de preparo de algumas comidas são apresentadas, como por exemplo, a mujica de

caramujo (Figura 9), tão presente na memória da senhora Noemi, conforme nos relata a seguir.

*“A gente comia muito a mujica de caramujo, o caramujo né matou muito nossa fome, é muito bom, muito gostoso. Engraçado que hoje se pega, mas não se pega como antes, e eles estão desaparecendo, eu acho que pra eles darem bem, tem que ficar pegando, quanto mais pega mais dá.” (Noemi, 51 anos).*



**Figura 9.** Mujica de caramujo pronta para o consumo na comunidade quilombola de Mangueiras. Foto: Anael Nascimento.

**Tabela 2.** Receitas de comidas do quilombo de Mangueiras, Salvaterra/PA. Fonte: Pesquisa de campo, 2019. Legenda: (1): comidas cotidianas e (2): comidas de ocasiões especiais.

COMIDAS	INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
<b>Robalo/Camurim ao forno (1)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peixe Robalo</li> <li>• Alho</li> <li>• Cebola</li> <li>• Limão</li> <li>• Sal</li> <li>• Cheiro Verde</li> <li>• Tomate</li> <li>• Óleo</li> <li>• Colorau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpe o peixe e lave com sal e limão.</li> <li>• Corte os temperos (cebola, alho, tomate, cheiro verde)</li> <li>• Refogar os temperos com óleo e colorau/urucum, passar o tempero no peixe, colocar o tempero dentro da barriga e levar ao forno por 30 minutos.</li> </ul>
<b>Filezinho de Bacu (1)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peixe Bacu</li> <li>• Limão</li> <li>• Alho</li> <li>• Sal</li> <li>• Óleo</li> <li>• Trigo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faça os filés do peixe</li> <li>• Deixe de molho no limão, sal e alho.</li> <li>• Esquente o óleo, passe o filé no trigo e frite.</li> </ul>
<b>Pacamon ou Bacu ao leite de coco (1 e 2)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peixe Pacamon - Bacu</li> <li>• Leite de coco</li> <li>• Cebola</li> <li>• Alho</li> <li>• Tomate</li> <li>• Cheiro Verde</li> <li>• Sal</li> <li>• Óleo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bater um coco com meio litro de água no liquidificador para fazer o leite de coco.</li> <li>• Refogar os temperos (cebola, alho, tomate, cheiro verde).</li> <li>• Adicionar o peixe na panela juntamente com o refogado dos temperos e em seguida o leite de coco, até o peixe ficar no ponto.</li> </ul>

<b>Guisadinho de Bagre</b> (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peixe Bagre</li> <li>• Cebola</li> <li>• Tomate</li> <li>• Sal</li> <li>• Cebolinha</li> <li>• Cheiro Verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortar o bagre miudinho.</li> <li>• Cortar e refogar cebola, alho, cheiro verde, tomate e sal.</li> <li>• Acrescentar o peixe e colocar só um pouco de água.</li> <li>• 10 minutos no fogo e está pronto.</li> </ul>
<b>Raspado de Pirapema</b> (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peixe Pirapema</li> <li>• Alho</li> <li>• Cebola</li> <li>• Tomate</li> <li>• Sal</li> <li>• Cheiro Verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abre a Pirapema ao lado e raspa com uma colher.</li> <li>• Depois de tirar a polpa, refogar alho, tomate, cebola, cheiro verde, sal e depois adiciona a polpa aos temperos refogados, até ficar no ponto douradinho.</li> </ul>
<b>Caramujo com ovo</b> (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caramujo</li> <li>• Cebola</li> <li>• Óleo</li> <li>• Sal</li> <li>• Cheiro Verde</li> <li>• Ovo de galinha caipira</li> <li>• Tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferver o caramujo na água.</li> <li>• Retirar o caramujo da concha com um espinho de laranjeira.</li> <li>• Fritar o ovo com cebola, tomate, alho, cheiro verde e sal.</li> <li>• Antes de o ovo ficar pronto, acrescenta o caramujo.</li> </ul>
<b>Torta de Caramujo</b> (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caramujo</li> <li>• Cebola</li> <li>• Óleo</li> <li>• Sal</li> <li>• Cheiro Verde</li> <li>• Tomate</li> <li>• Ovo de galinha caipira</li> <li>• Trigo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferva o caramujo com água</li> <li>• Retire o caramujo da concha.</li> <li>• Refogue o caramujo com cebola, tomate, alho, cheiro verde e sal.</li> <li>• Bata o ovo com trigo e sal, pôr para fritar.</li> <li>• Coloque uma colher do caramujo temperado e enrole</li> </ul>
<b>Mingau de Caramujo</b> (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caramujo</li> <li>• Cebola</li> <li>• Sal</li> <li>• Cheiro Verde</li> <li>• Tomate</li> <li>• Alho</li> <li>• Farinha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faça um caldo com cebola, tomate, alho e cheiro verde.</li> <li>• Quando o caldo ferver, acrescente um pouco de farinha e o caramujo.</li> </ul>

---

<b>Traíra Moqueada (1 e 2)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peixe Traíra</li> <li>• Cebola</li> <li>• Sal</li> <li>• Cheiro Verde</li> <li>• Tomate</li> <li>• Farinha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faça uma farofa com cebola, tomate, alho e cheiro verde.</li> <li>• Coloque a farofa na barriga do peixe e asse apenas no outro dia.</li> </ul>
<b>Ova de Bagre (1)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ova de Bagre</li> <li>• Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estourar a ova e bater com açúcar.</li> </ul>

---

<b>Desfiado de bacu com legumes e ovo (2)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacu salgado</li> <li>• Batata</li> <li>• Cenoura</li> <li>• Ovo</li> <li>• Cebola</li> <li>• Alho</li> <li>• Tomate</li> <li>• Cheiro Verde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cozinhe o Bacu e desfie.</li> <li>• Corte os legumes e os cozinhe a parte.</li> <li>• Refogue o Bacu desfiado com os temperos (cebola, alho, tomate e cheiro verdade), acrescente os legumes e rodela de ovos cozidos.</li> </ul>
---	--	--

---

<b>Refogado de arraia (1)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arraia</li> <li>• Óleo</li> <li>• Cebola</li> <li>• Alho</li> <li>• Tomate</li> <li>• Cheiro Verde</li> <li>• Sal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire a pele da arraia.</li> <li>• Refogue a cebola, tomate, alho, cheiro verde e sal.</li> <li>• Acrescente a arraia e continue mais um pouco o refogado.</li> </ul>
-------------------------------	---	---

---

<b>Caranguejo ao leite do coco (2)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polpa de caranguejo</li> <li>• Alho</li> <li>• Cebola</li> <li>• Tomate</li> <li>• Cheiro verde</li> <li>• Sal</li> <li>• Azeite</li> <li>• Leite de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque o azeite, os temperos e a polpa de caranguejo e refogue.</li> <li>• Adicione o leite de coco e deixe ferver.</li> </ul>
--	---	--

---

---

<b>Caldo no turu (1)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alho</li> <li>• Cebola</li> <li>• Tomate</li> <li>• Cheiro verde</li> <li>• Sal</li> <li>• Chicória</li> <li>• Azeite</li> <li>• Alfavaca</li> <li>• Turu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refogue os temperos, alho, cebola, tomate, chicória, cheiro verde, alfavaca no azeite.</li> <li>• Adicione o turu aos temperos refogados, refogue mais um pouco e coloque água até cobrir.</li> </ul>
<b>Bobó de camarão com macaxeira (2)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Camarão médio, limpo</li> <li>• Macaxeira</li> <li>• Dendê</li> <li>• Cebola</li> <li>• Alho</li> <li>• Azeite</li> <li>• Pimenta</li> <li>• Sal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descasque a macaxeira, corte em pedaços grandes e coloque numa panela com água.</li> <li>• Leve a panela ao fogo alto e deixe cozinhar até a macaxeira ficar bem macia.</li> <li>• Espete com um garfo para verificar.</li> <li>• Enquanto a macaxeira cozinha, separe e pique os ingredientes pedidos na receita.</li> <li>• Numa frigideira, coloque o azeite e leve ao fogo para esquentar.</li> <li>• Junte o alho e refogue por 2 minutos, não deixe queimar.</li> <li>• Acrescente o camarão na frigideira, mexa bem e refogue por 3 minutos.</li> <li>• Quando estiver bem quente, junte a cebola.</li> <li>• Mexa e refogue por 5 minutos.</li> <li>• Desligue o fogo.</li> <li>• Quando a macaxeira estiver cozida, desligue o fogo e escorra a água.</li> <li>• Coloque a macaxeira no copo do liquidificador e bata até virar uma massa.</li> <li>• Coloque o camarão refogado numa panela, junte o creme de mandioca e leve ao fogo.</li> <li>• Quando ferver, tempere com sal e pimenta.</li> </ul>

---

**Fonte:** Pesquisa de campo, 2019.

Quando questionados sobre o porquê de se ter um maior saudosismo das comidas daquela época, mesmo muitas delas ainda sendo preparadas até hoje, uma das

primeiras respostas era: *“naquele tempo era tudo fresquinho, tirado do rio ou do mangue e feito na hora, hoje não”*. É interessante observar que mesmo considerando a praticidade de se ter energia e uma geladeira que conserve os alimentos, os entrevistados comentam acerca dos pontos negativos, como por exemplo, a alteração no sabor dos alimentos.

#### 19.4 À MESA COM A FAMÍLIA

A cozinha é um dos aspectos mais importantes na comunidade, pois nela é possível identificar tradição, sociabilidades e memórias afetivas essenciais nesse espaço social. É um lugar de identidade social dinâmica envolto por um coletivo, que é mutável e se reconstrói o tempo inteiro a partir do tempo, do ambiente e das novas inserções alimentares, ou seja, um espaço que passa por constantes transformações.

A construção do conceito de cozinha, em um determinado grupo étnico pode ser considerada um espaço de pertencimento, dadas às construções histórico-culturais de alimentação que o grupo passa ou passou. Em Mangueiras é na cozinha que acontecem praticamente todas as reuniões com os familiares e amigos, sendo, portanto, um ambiente de afetividades, sociabilidades e representações, conforme preconizaram Carneiro (2005), e Bianca abaixo, em seu relato.

Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem (Carneiro, 2005).

*“Aqui as pessoas já entram pela cozinha, é o lugar onde a gente compartilha o alimento, a gente come o que produz, come o que a gente ganha dos vizinhos, reparte né as coisas, é o lugar em que a gente mais fica e conversa, eu acho que é o lugar mais importante da casa” (Bianca, 23 anos).*

A maioria das comidas costuma ser preparada no fogão a carvão, o qual, como dizem os entrevistados, dá um sabor especial, além de economizar o gás de cozinha. Estes fogões tradicionais são elaborados a partir de argila (barro) encontrada nas cercanias da comunidade. Por se tratar de lugares especiais no conjunto da casa, as cozinhas (tanto a de fora como a de dentro) são arrumadas com panelas, mesa, armários, e utensílios de uso diário. Ouvimos relatos que no passado, as donas de casa enfeitavam os fogões com conchas retiradas dos caramujos. Este tipo de fogão a carvão atua como um marcador da cozinha externa, havendo ainda quase em todas as casas a mesa grande e cadeiras para as refeições em família. Esta cozinha externa se constitui ainda como ambiente para se guardar utensílios e até ferramentas de trabalho.

Algumas louças usadas no cotidiano podem ficar nas proximidades dos fogões a carvão, penduradas nas paredes, em bacias ou até mesmo em uma bancada ao lado do fogão. Outros elementos também observados foram as mudanças nos utensílios das cozinhas em Mangueiras. Conforme o passar do tempo, segundo disseram, o pilão, por exemplo, era parte importante da cultura alimentar, no entanto, foi desaparecendo e hoje encontra-se presente em poucas casas, porém, está presente na memória dos moradores. O uso de cuias nos momentos das refeições é um costume que praticamente desapareceu, sendo ainda utilizadas em situações esporádicas, como para tomar tacacá ou açai. Em razão da pouquíssima quantidade de pratos, os membros das famílias os compartilhavam em três com a mesma refeição. Hoje, as cuias foram dando lugar aos pratos convencionais. Nem mesmo para tomar caldo de peixe ou ensopado de turu (Figura 10) elas servem no contexto local.



**Figura 10.** Ensopado de turu servido no prato. Foto: Anael Nascimento.

As comidas mais saborosas são preparadas na cozinha externa. É interessante perceber também que após as construções das casas novas adquiridas com o cheque moradia (Programa do Governo Estadual do Pará), estes fizeram uma cozinha dentro da casa, com um fogão a gás, armários, mesas, no entanto, se utiliza pouco ou nem se utiliza, pois preferem a cozinha externa.

A maioria das comidas costuma ser preparada no fogão a carvão. Há diversas vantagens, segundo os quilombolas, no uso deste tipo de fogão. Dá um sabor especial à comida, economiza o gás de cozinha e o tempo do cozimento é menor. A cozinha, como sempre, foi um espaço valorizado pelas famílias quilombolas, que decoravam esse ambiente para ficar com uma identidade própria, usavam as conchas de caramujo para enfeitar os fogões, apenas para citar um exemplo. Esse tipo de fogão é o marcador da cozinha externa.

As louças de uso cotidiano podem ficar nas proximidades dos fogões a carvão, penduradas nas paredes, em bacias ou até mesmo em uma bancada ao lado do fogão. Vários objetos são guardados nessa parte, tais como bacias, panelas de alumínio e barro, recipientes para guardar alimentos, dentre outros.

Outros elementos também observados foram as mudanças nos utensílios das cozinhas em Mangueiras. Com o passar do tempo, o pilão, que era muito utilizado na comunidade, praticamente desapareceu, sendo encontrado em poucas casas. Entre os mais velhos, é lembrado com certo saudosismo. As cuias, igualmente usadas nas refeições, também não se vê mais com a frequência de outrora. Como pratos eram raros na comunidade, antigamente um mesmo prato, quando presente em algumas famílias, era compartilhado por 3 pessoas (geralmente crianças) simultaneamente na hora das refeições. As cuias eram bastante usadas para tomar mingau de farinha e caldo de peixe ou turu. Hoje, os pratos e tigelas ganharam espaço e só em casos excepcionais é que o uso da cuia é feito, geralmente para o consumo do tacacá ou açai.

As cozinhas, então, são assim diferenciadas em cada país, região, grupo étnico ou qualquer pertencimento. São culturalmente importantes, representativas e reconhecidas como um espaço de partilha e alimentação. Assim, na cozinha, as comidas são parte integrante, mas que por trás dela existe um grupo, um jeito, uma identidade. Esta não pode ser reduzida a um lugar de receitas prontas e acabadas, convertida em fórmulas ou combinações. Consiste, sim, em espaço onde a criatividade, a necessidade e a simbologia podem prevalecer devido ao fato de a cozinha jamais ser vista apenas como espaço físico, delimitando um lugar de preparação de pratos.

As refeições em Mangueiras são realizadas coletivamente no espaço da cozinha, não havendo privilégios quanto ao gênero ou faixa etária. Percebemos uma diferenciação quando ocorre de haver visitas na casa. Neste caso, a visita tem a prioridade de se servir e é chamada a este ato. De modo geral também observamos que, durante as refeições, cada pessoa tem a liberdade de se servir e não de ser servida. Quando se trata de alimentação, em geral, os membros da família estão sempre juntos, seja para ir buscar a matéria-prima na natureza, seja no momento do preparo e, principalmente, do consumo. Em quaisquer dessas etapas, a sociabilidade configura-se como elemento essencial para o fortalecimento dos laços familiares. Nestes momentos operam o prazer de estar e comer juntos.

A circulação de alimentos e produtos na comunidade se dá de diversas formas, bem como também ocorre com a comida, levando em consideração as trocas/doações de peixes crus ou preparados nas suas mais distintas maneiras, como mujicas de caramujos e ensopados de turu. Estas práticas sociais ocorrem na própria comunidade com os parentes mais próximos e com os vizinhos. Em Mangueiras, as pessoas não partilham apenas o ambiente e a comida, mas também os conhecimentos, numa convivência que permite que aquele vizinho seja lembrado a cada comida preferida preparada por outro. Percebe-se, portanto, o engajamento coletivo nessas trocas, que fortalecem os laços familiares e de amizade, numa perspectiva de reciprocidade, como pontua Sabourin (2008).

## **20 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O acesso aos alimentos pelas famílias da comunidade quilombola de Mangueiras estava baseado em um autoconsumo, algo mais voltado para a subsistência, quando havia uma maior abundância de recursos naturais. As

dificuldades enfrentadas, numa arena de disputa com outros atores, são cada vez mais presentes, levando as famílias a pensarem e criarem novas estratégias capazes de minimizar impactos que recaiam sobre a segurança e soberania alimentar da comunidade, pois a qualidade e quantidade de peixes, caranguejos e siris, não são mais as mesmas.

Tanto os conflitos territoriais como o aumento populacional forçaram as pessoas da comunidade a buscarem outras formas de acesso ao alimento associadas a novos arranjos econômicos, resultando em uma maior dependência do comércio para a obtenção de alimentos processados. Com efeito, as transformações ocorridas nesse sentido, influenciam nas práticas de produção e modos de comer. Mesmo com todas as mudanças registradas no quilombo, como a chegada de energia, maior acesso à cidade, é incontestável a manutenção de comidas tradicionais, ainda que ressignificadas com outros temperos, utensílios e formas de preparo. Os modos de obter, preparar e consumir as comidas do quilombo continuam vivos na vida da comunidade, ainda que transformações de diferentes naturezas venham acontecendo.

As sociabilidades, reciprocidades e o espírito de comunhão se fazem presentes na comunidade, demonstrando que, a alimentação é um componente da vida humana que não pode ser vista por uma única lente. Sua compreensão deve, de sobremaneira, contemplar as dimensões biológicas, sociais, culturais, ambientais e históricas. Nossa investigação, com efeito, buscou elucidar os aspectos socioculturais do comer em Mangueiras. Por fim, esta experiência demonstrou que a comida de quilombo nesta comunidade não ficou estagnada no tempo, mas incorporou elementos da modernidade na medida que reinventou tradições, numa espécie de mecanismo de resistência em defesa do território, da cultura e da vida.

## LITERATURA CITADA

- Almeida, O. T., K. Lorenzen & D. G. McGrath. 2003. Commercial fishing in the Brazilian Amazon: regional differentiation in the fleet characteristics and efficiency. *Fisheries Management and Ecology* 10:109-115.
- Albuquerque, U. P de; Lucena, R. F. P de; Cunha, L. V. F. C. 2010. Métodos e técnicas de coleta de dados etnobiológicos In: Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica. Ed. NUPPEA, Recife, Brasil, p. 41–64.
- Arruda, J. C. de; Silva, C. J. da; Sander, N. L.; Pulido, M. T. 2018. Conhecimento ecológico tradicional da ictiofauna pelos quilombolas no Alto Guaporé, Mato Grosso, Amazônia meridional, Brasil. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, v. 13, n. 2, p. 315-329, maio-ago.
- Barros, F. B. 2017. Os caçadores do Riozinho do Anfrísio: Saberes e práticas culturais entre narrativas e imagens. *Muiraquitã – Revista de Letras e Humanidades*. v.5, n. 1., p. 152-186.
- Barros, F. B.; Porro, N. S. M.; Linhares, A. da S.; Brito, C. de S. 2019 (no prelo). A tradição da pesca no Território Sesmária do Jardim (Maranhão): conflitos socioambientais e estratégias de mobilização. *Vivência: Revista de Antropologia*.
- Bennemann, S. T; Gealh, A.M; Orsi, M.L; Souza, L.M. 2005. Ocorrência e ecologia trófica de quatro espécies de Astyanax (Characidae) em diferentes rios da bacia do Rio Tibagi, Paraná, Brasil. *Iheringia, série zoologia*, Porto Alegre, v. 95, n.3, p. 247 – 254.
- Bernardi, C. C. 2005. *Conflitos sócio-ambientais decorrentes da bubalinocultura em territórios pesqueiros artesanais: o caso Olinda Nova do Maranhão*. Dissertação de mestrado. UCB, Brasília.
- Bourdieu, P. 2009. A economia das trocas simbólicas / Pierre Bourdieu; introdução, organização e seleção Sergio Micele. São Paulo: *Perspectiva*.
- Brasil. 2007. Plano de Desenvolvimento Territorial Sustentável do Arquipélago do Marajó.
- Brumer, A; rosenfield, C. L; holzmann, L; santos, T. S. 2008. A elaboração de projeto de pesquisa em ciências sociais. In: guazzelli, C. A.; pinto, C. R. J. B. (Ogr.). *Ciências humanas: pesquisa e método*. Porto Alegre: UFRGS, p. 125-147.
- Canesqui, A. M.; Garcia, R. W. D. 2005. Antropologia e Nutrição: diálogo possível. *SciELO – Editora Fiocruz*.
- Carenzo, S. 2012. Entre o esquecimento e o resgate: aportes para a reconstrução das trajetórias sociais da alfarroba nas províncias do Chaco e Formosa (Argentina). Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latinoamericanos. *Editora UFRGS*. Porto Alegre, p. 103-134.
- Carneiro, H. S. 2005. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: questões & debates*, v. 42, n.1.

- Conselho Nacional de Segurança Alimentar.2004. Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional. Brasília.
- Contreras, H. J.; Gracia, A. M. 2004. Alimentación,“cocina” e identidad cultural. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Da Matta, R. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: *Rocco*, 1986.
- De Camargo Bosquilia, S. G. C. & Pipitone, M. A. P. 2016. A Soberania Alimentar e o Programa Nacional de Alimentação Escolar no município de Piracicaba (SP)– concepções e redefinições. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 23(2), 973-983.
- DeMoraes Pacheco, S. S. Q.; Xavier, K. O.2015. Práticas alimentares do grupo indígena Kariri-xocó, de Lauro de Freitas-BA: sustentabilidade e desafios em contextos de mudanças. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 10, n. 3, p. 649-662.
- Oliveira, R. C. de.1996. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. *Revista de antropologia*, p. 13-37.
- De Souza L., R.; Neto, J. A. F.; Farias, Rita de C. P. 2015. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 10, n. 3, p. 507-522.
- Diegues, A. C. S.; Arruda, R. S. V.; Da Silva, V. C. F.; Figols, F.A. B.; Andrade, D. 2000. Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil. São Paulo: NUPAUB-USP/PROBIOMMA/CNPq.
- Figueiredo, R. A. Alves de e Barros, F. B. 2016. Caçar, preparar e comer o ‘bicho do mato’: práticas alimentares entre os quilombolas na Reserva Extrativista Ipaú Anilzinho (Pará). *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, v. 11, n. 3, p. 691-713, set.-dez.
- Firth, R. 2013. We the Tikopia: A sociological study of kinship in primitive. *Polynesia*. Routledge.
- Geertz, C. 1989. A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Zahar.
- Giordani, R. C. F. 2015. “Mulheres e água, homens e fogo”: Gênero e transformação na cozinha guarani. *Sociedade e Cultura*, V. 18, n.1, p. 91 -100.
- Hartz, S.M; Silveira, C.M; Barbieri, G. 1996. Alimentação de *Astyanax Baird & Girard*, 1854 ocorrentes na lagoa do Caconde, RS, BRASIL (Teleostei, Characidae). *Revista Unimar*, v.18, n.2, p. 269 – 281.
- Maciel, M. E.2005. Identidade cultural e alimentação. In: Canesqui, A. M e Garcia, R.W.D (Org). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: *Editora Fiocruz*,p. 49-55.

Malinowski, B. 1978. Argonautas do Pacífico Ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. São Paulo: Abril Cultural. Coleção Os Pensadores.

Maluf, R.; Menezes, F.; Marques, S. B. 2000. Caderno “Segurança Alimentar”. Paris: Fhp.

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

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

Mintz, S. W. 2001. Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, [SI] Vol. 16. nº 47, p. 32-42, out.

Murrieta, R. S. S., Batistoni, M., Junior, P., & Nelson, N. 2004. Consumo alimentar e ecologia em populações ribeirinhas na Região da Floresta Nacional de Caxiuanã (PA). *Boletim Rede Amazônia: Diversidade Cultural e Perspectivas Socioambientais*, 3(1), 85-94.

Nascimento, E. C. do; Guerra, G. A. D. 2016. Do avortado ao comprado: práticas alimentares e a segurança alimentar da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Ciências Humanas*, v.11, n. 1, p. 225- 241.

Péclat, G. T. S. C. 2005. Hábitos alimentares e a noção simbólica do de comer em Goiás. *GUANICUNS: Revista da Faculdade de Educação e Ciências Humanas de Anicuns*, Goiás, n. 2, p. 211-223.

Posey, D. A. 1992. Etnobiologia e etnodesenvolvimento: importância da experiência dos povos tradicionais. *Seminário Internacional sobre meio ambiente, pobreza e Desenvolvimento da Amazônia, Belém*, 112-117.

Ramalho, S. 2002. *Segurança Alimentar em Porto de Sauípe*, Dissertação de Mestrado em Nutrição; UFBA, Salvador.

Romanelli, G.O. 2006. O significado da alimentação na família: Uma visão antropológica. Simpósio Transtornos Alimentares: anorexia e bulimia nervosa. *Revista Medicina*, Ribeirão Preto, 39 (3): 333 – 9, jul/set.

Sabourin, E. 2008. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. Vol.23 (66): 131-139.

Santos, T. A. C. e Barros, F. B. 2016. “O povo está esparramado...”: o processo de desterritorialização vivenciado pelos quilombolas da Bocaina, Mato Grosso. *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 24, n. 1.

Sautchuk, C. E. 2007. *O arpão e o anzol: Técnica e pessoa no estuário do Amazonas (Vila Sucuriju, Amapá)*. Tese de doutorado em antropologia. UnB, Brasília.

Silva, A. L. da. 2007. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). *Revista de Antropologia*, São Paulo, v. 50, n. 1, p. 125-179, jan.-jun.

Winemiller, K.O; Jepsen, D.B. 1998. Effects of seasonality and fish movement on tropical river food webs. *Journal of fish biology*. V. 53, p. 267 – 296.

Woortamann, K. 1978. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda. *Relatório Técnico Série em Antropologia*, n. 20.

***“Aqui nossa comida é de rio e de lago”*: Preferências e tabus alimentares na comunidade de Mangueiras (Ilha do Marajó – Pará)**



**Esse artigo será submetido ao *Journal of Ethnic Foods***

## **21 ARTIGO 3 - “AQUI NOSSA COMIDA É DE RIO E DE LAGO”: PREFERÊNCIAS E TABUS ALIMENTARES NA COMUNIDADE DE MANGUEIRAS (ILHA DO MARAJÓ – PARÁ)**

Anael Souza Nascimento<sup>2</sup> e Flávio Bezerra Barros<sup>2,3</sup>

<sup>2</sup>Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (INEAF), Universidade Federal do Pará. Rua Augusto Corrêa, Nº 1, Cidade Universitária José da Silveira Netto, Guamá, CEP: 66075-110, Belém, PA, Brasil.

<sup>3</sup>Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq. E-mail: [flaviobb@ufpa.br](mailto:flaviobb@ufpa.br)

### **22 RESUMO**

Os recursos naturais são usados e manejados de formas diferentes dependendo da época do ano e da comunidade, pois estas são influenciadas não apenas pela disponibilidade e distribuição da biodiversidade, mas também por relações socioculturais. No presente artigo, descrevemos as preferências e tabus alimentares relacionados aos recursos pesqueiros da comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra (Ilha do Marajó, Pará). Foram entrevistadas 22 pessoas e observadas as práticas cotidianas quanto às preferências e restrições alimentares em suas unidades familiares. Além das entrevistas também tivemos conversas informais com crianças, jovens, adultos e idosos, para que assim pudéssemos entender melhor o contexto geral da comunidade. Na comunidade de Mangueiras, as escolhas alimentares são influenciadas diretamente pelas características ambientais, além de preferências individuais ligadas as questões sociais e culturais do quilombo. Os tabus têm um papel importante, influenciando diretamente nas escolhas das espécies alvos.

**Palavras-chaves:** Escolhas alimentares. Amazônia. Restrições.

### **23 ABSTRACT**

The use and management of natural resources are used in different ways, depending on the time of year and the community, as these are influenced not only by the availability and distribution of biodiversity, but also by socio-cultural relations. In this article, describing how to use and food taboos related to the fishing resources of the quilombola community of Mangueiras, Salvaterra (Marajó Island, Pará). 22 people were interviewed and observed as daily practices regarding restrictions and storage of food in their families, in addition to the interviewees also had access to information with children, youth, adults and the elderly, so that they could better understand the general context of the community. In the community of Mangueiras, how food choices

are influenced by environmental characteristics, in addition to using individual individuals as social and cultural quilombo issues. Taboos play an important role and directly influence species choices.

**Keywords:** Food choices. Amazon. Restrictions.

## 24 INTRODUÇÃO

A colonização portuguesa no seu processo de ocupação na Amazônia influenciou fortemente na cultura dos grupos sociais amazônicos, através de missões religiosas, intervenções do estado e o crescente fluxo migratório. Levando em consideração esses aspectos, as diferentes aproximações com outras culturas e ideias, acredita-se que tenha uma contribuição na modificação, ou até mesmo anulação, de certos hábitos e costumes desses povos (MENDES, 2006).

Em se tratando de alimentação, a comida desempenha um papel diferente dependendo do contexto ao qual se está inserido, mas uma questão importante a ser destacada é a relação que a comida tem com o simbólico. Assim, Péclat (2005) discorre sobre isso afirmando que: “O homem está distante de “comer de tudo”, pois este é por uma questão cultural um ser seletivo. A comida perpassa o ato simples de atender as necessidades orgânicas. A afirmação de identidade se dá quando existe uma classificação alimentar no qual “nós” podemos comer determinado alimento e “outros” não, o que já define o que é “comida para nós e comida para os outros.”

De acordo com Costa-Neto (2011), os grupos humanos ao longo de suas evoluções foram sendo influenciados pelo meio em que estavam inseridos seja por limitações ambientais ou econômicas, devido a esses fatores tiveram que se adaptar aos mais diversos ambientes e alimentos. Aos poucos foram criando suas próprias restrições sobre o que para aquele grupo é considerado comestível ou não.

Outros pesquisadores como Almeida (2004), Acevedo Marin e Castro (2009), tratam as interdições alimentares como um elemento de identidade cultural encarado de formas complexas, mas que estão presentes de maneiras bem evidentes no contexto de povos tradicionais e podem ser de cunho religioso ou cosmológico.

O consumo de alimentos é determinado por certos fatores de ordem cultural e social que refletem na preferência e restrições alimentares de indivíduos, isso faz com

que haja uma limitação ou ampliação nos alimentos que estão disponíveis para consumo (Macbeth e Lawry, 1997). Segundo Figueiredo e Barros (2016), as restrições acabam constituindo certos tabus alimentares, os quais estão associados a crenças, hábitos e costumes de acordo com sua cultura; os tabus podem ocorrer temporariamente ou de forma permanente. As restrições costumam ocorrer com frequência se as mulheres estiverem no período menstrual, grávidas ou no pós-parto; outras restrições também costumam ocorrer se constatados enfermidades como doenças inflamatórias e erupções cutâneas.

Em se tratando desse tipo de restrições, Murrieta (2001) define que é uma maneira de resguardar os indivíduos em situações “vulneráveis”, é uma forma de proteger contra agressões externas, exigindo que haja um equilíbrio da mente e do corpo. Assim, os indivíduos são proibidos de consumir determinados alimentos “perigosos (reimosos)” em determinadas situações.

Os tabus temporários, conforme Bynum (1997), estão interligados com períodos importantes do ciclo de vida, sendo estes a gravidez, menstruação e puerpério. Garine (1994) vem caracterizar os tabus alimentares conforme sua reprodução social, que pode variar entre indivíduos e grupos, e que interferem em comportamentos.

A partir dessas restrições que foram sendo criadas por grupos sociais, uma série de critérios foi sendo posto para definir que tipo de alimento cada sujeito pode ou não consumir dependendo do estado de saúde em que se encontra. Woortmann (2008) evidencia que os alimentos podem possuir “reima”, que é quando este não pode ser consumido por qualquer pessoa pois pode-se fazer “mal”; é necessário que para o sujeito consumir um alimento reimoso este deve estar em pleno estado de saúde. Neste texto, o autor ainda trata dos alimentos “mansos”, os quais não apresentam “perigo” a ninguém. O alimento considerado reimoso jamais pode ser consumido por alguém que esteja com ferimentos na pele ou algum tipo de infecção (Woortmann, 2008).

A cultura é um fator determinante nos critérios que envolvem o ser ou não “reimoso”, a partir de que um animal não se enquadre nas taxonomias estabelecidas por determinada cultura como positiva e este fuja às regras e características gerais da maioria das espécies, estes podem ser enquadrados na categoria. Geralmente animais que habitem o mangue como, por exemplo, o caranguejo, é visto como reimoso pelo espaço em que vive e também pelas características do corpo (Woortmann, 2008).

Na região amazônica é culturalmente notado a existência de uma série de preferências alimentares atreladas aos peixes, pois uma parte significativa de suas populações Amazônia, é formada por povos ribeirinhos. Ainda dentro dessa perspectiva há uma série de restrições alimentares que pode ser permanente ou temporária dependendo da vulnerabilidade de cada indivíduo. As restrições alimentares impedem aqueles que não podem consumir o alimento, por este ser reimoso, o que caracteriza um alimento que causa inflamações, geralmente são definidas por condições como menstruação, gravidez, lactantes, puerpério, ferimentos, doenças ou mesmo a faixa etária, como por exemplo, crianças e idosos.

O objetivo do presente artigo consiste em descrever as preferências e tabus alimentares acerca dos recursos pesqueiros, desse modo entender como se dão os usos, consumos e aversões do pescado entre homens e mulheres na comunidade quilombola de Manguairas; além de também de observar como essas questões são vistas dentro das mais diversas faixas etárias.

## **25 METODOLOGIA**

Este estudo foi desenvolvido na comunidade quilombola de Manguairas, situada em Salvaterra, na Ilha do Marajó – Pará. O quilombo apresenta características sazonais bem marcadas entre inverno amazônico e verão amazônico, que divide o ambiente local em duas grandes estações sendo a primeira bem chuvosa (dezembro a junho) e a outra seca (julho a novembro), caracterizando um clima quente e úmido.

Manguairas é um quilombo cercado por águas e por muito tempo teve o acesso a cidade dificultado, hoje com a abertura de uma estrada que chega bem próximo a comunidade essa realidade mudou, agora os quilombolas conseguem chegar as margens do rio e atravessar em uma balsinha até o outro lado, onde se tem acesso a uma estrada que leva até o centro da comunidade. O acesso a cidade também trouxe consigo pequenas melhorias mas que resultaram em significativas mudanças como por exemplo, a educação, principalmente em se tratando de alunos do ensino médio, pois em Manguairas a escola possui até o 9º ano do ensino fundamental, assim também como o acesso a saúde, emprego dentre outros.

O povo tradicional estudado tem uma economia bem diversificada, sendo as principais atividades exercidas a pesca artesanal, extrativismo animal e vegetal,

confeção de cestarias, pequenos comércios e os programas sociais do governo (bolsa família, aposentadoria, seguro defeso, auxílio maternidade e etc). Os dados coletados referentes a preferências e tabus alimentares ocorreram através de entrevistas semiestruturadas (BERNARD, 1988) com 22 quilombolas entre homens e mulheres. Além da realização de conversas informais com crianças, jovens, adultos e idosos, para entender o contexto geral sobre alimentação.

Para obter dados referentes as preferências e tabus alimentares na comunidade quilombola, nos apoiamos na observação participante (GEERTZ, 1989). O uso deste método permitiu acompanhar as escolhas e rejeições alimentares praticadas pelos indivíduos da comunidade. Também utilizamos a técnica da lista livre (*free list*) (ALBUQUERQUE et al., 2010), neste caso solicitamos e levamos em consideração que os atores sociais listassem 5 etnoespécies de peixes de sua preferência para consumo, bem como também listassem 5 peixes que estes não comem e o porquê dessas escolhas. Neste artigo, os nomes nativos das etnoespécies de peixes foram escritos tal como são denominados pelos interlocutores.

## **26 RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Na comunidade quilombola de Mangueiras, as refeições mais rotineiras são constituídas de peixe assado, cozido ou frito (sendo os dois últimos tipos de preparo podendo ocorrer juntos em uma única refeição) acompanhadas de arroz, feijão e farinha de mandioca (geralmente adquiridas em comunidades vizinhas ou na cidade), a salada e o macarrão não são obrigatoriedades de aparecer nas refeições e ocorrem de forma mais esporádica. Quando o prato principal é peixe cozido o complemento pode ser apenas a farinha de mandioca, sendo feito o pirão, que é quando se adiciona a farinha ao caldo quente de peixe, de modo que a consistência fique amolecida.

Dessa forma, em relação as preferências alimentares, todos os atores sociais entrevistados afirmaram consumir peixes todos os dias se tiver. Quanto aos peixes preferidos mais citados pode – se destacar o bacu, tamuatá, traíra, bagre e o aracu. No quadro 01 abaixo estão os peixes preferencialmente escolhidos, bem como o modo de preparo em que esses peixes ficam mais saborosos, segundo relatos dos quilombolas. É interessante observar que as preferências alimentares podem estar associadas com a disponibilidade e abundância de determinada espécie na região. Durante as entrevistas e o questionamento sobre os alimentos mais consumidos na comunidade, surgiram

diversas narrativas que evidenciaram a preferência pelo recurso pesqueiro, era comum relatos como: *“Aqui nossa comida é de rio e de lago, até tem comida daí de fora, mas aqui todo mundo gosta de peixe”*, *“Não tem segredo, é só ir no rio, agora o peixe ta menos, mas a gente pega assim mesmo”*. A observação é interessante e demonstra ainda mais como a escolha está associada com o ambiente em volta, uma vez que a comunidade é cercada por rios e lagos e a oferta maior no quilombo continua sendo para recursos pesqueiros.

<b>PREFERÊNCIAS DE PEIXES</b>	<b>MODO DE PREPARO</b>
Bacu	Assado, frito e cozido
Tamuatá	Cozido
Traíra	Cozido, frito
Bagre	Cozido, frito
Aracu	Cozido, frito

**Quadro 1.** Preferências alimentares e modo de preparo.

Fonte: Dados de campo, 2019.

É importante destacar que as preferências alimentares são afetadas pela sazonalidade da região, ou seja, as escolhas alimentares e a preferência por determinado pescado também pode ser interferida de acordo com a demarcação das duas estações, seja esta inverno ou verão amazônico. O bacu, por exemplo, é um peixe que tem abundância durante todo o ano e conseqüentemente a escolha deste não é afetada por características ambientais.

Observamos que o tamuatá, um peixe muito apreciado na comunidade, é evitado durante um período do ano, que costuma ocorrer entre setembro e outubro. Durante esta época do ano, o tamuatá é considerado impróprio ao consumo, pois sua carne estraga com a “entrada do salgado” ou, como relatam os quilombolas, sua carne fica muída e o gosto fica ruim, não servindo para consumo. A entrada do salgado se configura no momento em que ocorre a entrada da água salgada do mar no rio. É possível identificar tabus alimentares temporais em outras pesquisas, como por

exemplo, a de Madi e Begossi (1997), na qual o peixe mandi não é consumido nos períodos de seca por apresentar gosto e cheiro de querosene. Desse modo, o tabu alimentar é algo temporal, pois aparece como restrição apenas em determinada época.

De fato durante a pesquisa foi possível constatar que as preferências alimentares se dão pelos alimentos que estão em maior abundância no ambiente, muitas respostas também logo classificaram alguns peixes e muitos afirmaram meu peixe de inverno preferido é o cangatá e o meu peixe preferido do ano todo é o bacu, ambos são peixes que não apresentam reima. Também houve interlocutores que relataram não possuir preferência alimentar em relação aos peixes. Devido a fatos como estes é necessário entender que as escolhas alimentares sofrem alterações a partir das condições apresentadas sejam elas sazonais, ambientais ou até mesmo econômicas.

As escolhas alimentares em relação ao pescado também podem variar de acordo com a coloração, sabor, consistência, aparência, comportamento, cheiro e gordura. Etnoespécies como a pescada, barbaço foram citadas como pouco apreciadas ou peixes indicados apenas para pessoas doentes, pois afirmaram não ter graça, não ter muito gosto, por apresentarem pouca gordura. A maioria dos peixes citados como preferência e questionados o porquê da escolha se referem a espécies com alto teor de gordura, bem como a carne consistente.

Na comunidade de Mangueiras, todas as escolhas alimentares do pescado foi definida pelo teor de gordura, pela consistência e sabor acentuado do peixe assim também observaram Begossi e Braga (1992) ao estudar as populações do Rio Tocantins que também têm preferências por peixes gordurosos e não os caracterizam como tabu alimentar.

É importante observar também que os peixes de alto valor comercial que são vendidos fora da comunidade são peixes quase nunca mencionados pelos quilombolas como preferência, como por exemplo, o filhote, espécie de alto valor comercial e que não é valorizado pela comunidade para consumo, apenas para venda. Os atores afirmaram que *“ah se cortar um peixe desse aqui vai estragar, fica todinho aí, ninguém corta filhote aqui, não vende, a galera não gosta”*, *“Não sei porque vende ai pra fora tão caro, é sem graça o gosto”*.

Desse modo, antes que se iniciem as vendas do pescado, são retirados a parcela que vai servir para o consumo da família, só então é destinado o restante a venda ou doação, como por exemplo quando se tem acari, que é um peixe que quando vem na rede geralmente é solto ou então doado, durante a pesquisa não se vê esse peixe a venda, poucas pessoas na comunidade gostam de consumir, muitos reclamam do *pitiú* que esse peixe tem.

Ao iniciarmos a pesquisa no quilombo, as preferências e restrições alimentares em relação ao pescado se deram a partir de questões como: peixes de escama quaisquer pessoa pode comer, pois não faz mal, enquanto os peixes de pele, pessoas com alguma liminaridade, sobretudo mulheres, não podem comer pois causa infecções e inflamações no geral. No entanto, contradições foram ocorrendo a partir das respostas dos interlocutores que afirmaram por exemplo, que o bagre embora seja de pele não é reimoso, a não ser o bagre preto, neste caso a proibição não está enquadrada no fato do bagre ser de pele e sim o tabu já está associado a cor. Alguns trabalhos na Amazônia como o de Begossi e Braga, (1992) e Murrieta, (1999) relatam a proibição do consumo do bagre sendo considerado reimoso ou carregado. O camurim também possui dois tipos, um branco e o preto e além de ser reimoso, o de coloração preta, segundo os pescadores, possui um odor diferente e estes não são adeptos ao gosto.

Alguns peixes e crustáceos foram caracterizados como reimosos e que devem ser evitados por aqueles que tenham ferimentos e doenças inflamatórias, assim como devem ser restritos para mulheres no período menstrual, gravidez ou puerpério. Durante a pesquisa as respostas em relação a homens e mulheres não foram tão discrepantes, visto que ambos afirmaram basicamente as mesmas espécies, no entanto, em se falando de reima as mulheres sempre foram parâmetro, por exemplo: *“Pirapema? Mulher de filhinho não pode nem pensar em comer, faz muito mal, pra ela e pro bebê”*.

Dessa forma, a pirapema é uma espécie considerada extremamente reimosa, esta também é conhecida como *“creca”*, pois em uma pessoa com vulnerabilidade pode ocasionar coceiras dentre outros problemas de saúde, mas esse *“apelido”* foi dado por esse motivo. A espécie é reimosa embora seja um peixe de escamas, originando um tabu alimentar na comunidade por apresentar uma grande quantidade de espinhas *“pelo meio da carne”* assim como se referem os mangueirenses. Aversões

alimentares do tipo também são encontradas nos trabalhos de Costa-Neto (2000); Hanazaki (2001); Feitosa (2011).

A piranha foi uma das espécies que mais apresentou dualidade em relação ao aspecto reimoso, isto porque muitos interlocutores a julgaram como reimosa por ser um peixe que “*come de tudo*” e outros não, por ser um peixe de escama, caracterizando-a pelo princípio de que peixe de escamas não fazem mal, enquanto os peixes de pele são reimosos. Na pesquisa de Silva (2007), as piranhas foram citadas por 60% dos entrevistados como reimosa por apresentar dentes, ter uma dieta generalista e um comportamento canibal, o que a assinala como “animal impuro”.

Diversas etnoespécies foram citadas como aversões alimentares por questões referentes ao paladar ou a estética visual. Os sujeitos ao longo da história e do contexto acabam criando uma cultura do alimento que possua características “ideais” para serem consumidas, o visual, a cor ou até mesmo onde vivem cada animal pode gerar uma certa restrição que pode variar de comunidade para comunidade. Podemos perceber isso claramente quando Mary Douglas (1966), em Pureza e Perigo, mostra o exemplo clássico do porco que é considerado “impuro” em algumas religiões, na cultura brasileira o porco é considerado um alimento reimoso, isso deve-se ao fato do porco “*comer de tudo*” e viver na lama, bem como questões bíblicas que permeiam o animal. Assim, também acontece com os peixes, muitos são restritos devido a alimentação que estes têm, a cor ou por ser um peixe de “pele” (sem escamas) acabam sendo considerados reimosos em determinadas situações.

A ictiofauna conta com espécies que são utilizadas como recurso alimentar, assim como também peixes que são de uso medicinal, como no caso de Mangueiras que empregam determinadas partes do peixe como espinhas e banhas para curar inflamações e dores. A traíra por exemplo é um peixe usado como recurso alimentar e sua banha é utilizada para tratar dor no ouvido e não se encontra restrições para serem consumidas. Enquanto o poraquê, este é utilizado apenas para fins medicinais e não são consumidos na comunidade, no entanto o fato de não servir nas refeições não está ligado ao seu valor terapêutico, mas sim com a dificuldade e até mesmo receio em se capturar pois é um peixe que necessita ter cautela ao se pescar, já que os riscos de se levar um choque são altos e muitos temem.

*“O peixe que eu não gosto de comer é o xaréu, ele dá pra cá na época do verão. Eu acho a carne dele estranha, ele tem duas espécies de carne no mesmo peixe, no corpo dele, uma branca e uma roxa. Eu não como pela cor, acho esquisito” (Elielson, 44 anos)*

*“Olha, eu acho que eu como todos os peixes, não tem peixe que eu não coma. Pera na verdade, acho que o poraquê eu não como, não é aquele peixe elétrico, deve ter gente que coma mas eu não” (Cristina, 42 anos).*

Alguns relatos sobre reima também podem ser evidenciados com o tambaqui, que apesar de ser um peixe de escama, é considerado reimoso por interlocutores, ou seja, mais uma espécie que apresenta uma dualidade quanto ao ser perigoso ou não, haja visto que muitos o comem normalmente por ser peixe de escama, por exemplo, algumas pessoas disseram fazer muito mal a crianças e o tabu de que até a fumaça deste peixe quando está assando prejudica-os.

*“A minha mãe nunca deixou a gente comer tambaqui quando eu tava de parto, ela logo dizia, a fumaça do tambaqui faz mal, nem pensar em comer. Eu e minhas irmãs obedecia e até hoje eu tenho medo de comer, vai que eu to com alguma coisa, ih nem pensar” (Marinalva, 44 anos).*

Muitos são os tabus alimentares presentes no dia a dia dessa comunidade, os relatos dizem que Salvaterra é a terra dos corós, que é um peixe de pequeno porte e bem gordo. Em Mangueiras também é possível encontrá-los. No entanto, o consumo deve-se restringir ao corpo não sendo permitido o consumo de sua cabeça, pois esta embbedada a quem consumi-la. Outros dizem que se esta for consumida no mês de junho, pode gerar náuseas e dor de cabeça, pois nesse período a cabeça do coró fica envenenada. Para conseguir eliminar os sintomas ocasionados pelo consumo dessa parte do peixe, só tomando o chá feito da cabeça deste, que neste caso funciona como se fosse um “antídoto”.

Assim como o coró em determinada época do ano tem esse tabu de estar envenenado, o baiacu também é evitado por esta mesma condição. A diferença entre os dois é que o coró fica envenenado apenas uma época do ano e na parte da cabeça enquanto o baiacu possui veneno (toxinas) de modo permanente. De acordo com Silva (2007), os peixes do estuário de Itapicuru como o baiacu e o ninquim também não são consumidos por serem classificados como venenosos, no entanto a investigação

permitiu considerar que o baiacu pode ser consumido apenas se for tratado por especialistas de modo que este retire a toxina presente neste.

Na comunidade de Mangueiras ao questionarmos sobre consumo ou não de peixes diversas foram as respostas. Muitos afirmaram não consumir peixes de pele (sem escamas), embora mesmo fazendo essa alusão a peixes de pele reimosos, existem exceções. Enquanto outros afirmaram não comer peixes que possuem muitas espinhas, seja pela dificuldade de retirar-las, seja por já ter ficado engasgado com ela ou simplesmente considerar que peixes que possuem muitas espinhas não fazem bem. E também houve os interlocutores que afirmaram não possuir aversão alimentar com nenhum peixe.

O tralhoto é um peixe carregado de significado simbólico para a comunidade e está sujeito ao tabu alimentar permanente devido sua atuação mística no quilombo, haja visto que através das revelações feitas por um pajé, este “baixou”<sup>13</sup> e afirmou ser mãe de partes do rio. Uma pescadora relatou que “*aqui ninguém come tralhoto em respeito, isso não pode ser mudado*”. O peixe possui poderes que vão desde deixar o indivíduo com dor de barriga, dor de cabeça, flechadas, mal estar, entre outros. As pessoas só são castigadas caso descumpram algum acordo com a natureza ou mesmo falta de respeito com o próprio peixe, os pais alertam seus filhos a não tirarem brincadeiras com a mãe do rio, pois se caso levarem uma flechada e não for tratada dentro de sete dias, a criança ou mesmo o adulto pode morrer.

Durante as entrevistas sobre escolhas e tabus alimentares as mulheres sempre foram utilizadas como parâmetro para a vulnerabilidade, visto que esta ao estar menstruada é vista como se tivesse com uma ferida por dentro. Outro aspecto importante é que o tabu de fazer mal determinadas espécies de peixe para mulheres que os consumirem, não se dá apenas por este fato, mas também quando as mulheres estão no período menstrual não podem se aproximar do rio, pois é um desrespeito a mãe do rio. É importante lembrar que quando uma mulher menstruada vai para o rio, a flechada ou o mau que poderá acometer não será destinado para ela, mas sim ao próximo corpo frágil ou “aberto” que por ali passar. Neste caso, estas precisam tomar cuidado, porque aquele que for flechado e não for tratado dentro de sete dias poderá morrer. Neste caso é evidente que os tabus associados aos peixes não se referem

---

<sup>13</sup> Situação que pajé incorpora alguma entidade.

apenas ao consumo, mas outras regras e regimentos foram estabelecidos para que se respeite esses peixes, sejam eles encantados ou não.

O jacundá também é uma espécie cercada de valores simbólicos, sendo tratada como restrita pois aquele que comer este peixe está sujeito a virar pajé. No entanto, na comunidade existem aqueles que mesmo com essa espécie cercada de mitos, continuam a consumir sem problema algum, enquanto outras afirmam possuir total aversão.

O pacamu foi o peixe menos citado e, quando referido, ainda apareceu em último na lista de consumo. Esse fato pode-se atribuir devido muitas pessoas não gostarem da aparência do peixe, pois fatores como aparência, coloração, comportamento, sabor e cheiro são critérios para determinar as escolhas alimentares como pode ser visto no trabalho de Silva (2007) com os ribeirinhos do Médio Solimões o qual trata das preferências e tabus destes. Quando questionados sobre o porquê de muita gente não consumir o pacamu, muitos o acham parecido com um sapo, acham feio e não gostam de sua cor.

O jandiá também foi uma das espécies citadas por algumas pessoas como de aparência feia, um dos interlocutores chegou a mencionar que não o consome pois já o viu se transformar em sapo. Dessa forma, é interessante observar como os pescadores de Manguieras atribuem suas escolhas alimentares a questões cosmológicas e as relações que mantêm com a natureza, seja se privando de consumir um peixe que para eles pode ser encantado ou até mesmo possuir poderes sobrenaturais.

## **27 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

As escolhas e tabus alimentares são resultado da influência de muitos fatores que são geradas de perspectivas diferentes entre as gerações, questões como preferências individuais, econômicas, sazonalidade e abundância de espécies são imprescindíveis no momento da decisão sobre o que comer. Aspectos como a familiaridade são muito mais valorizados que o valor comercial das espécies.

O presente artigo mostrou que o aspecto da reima pode ser determinante dependendo de quem é a escolha alimentar e que tipo de vulnerabilidade este apresenta. Embora muitos peixes apresentem unanimidade em relação ao tabu, outros mostraram certa dualidade, o que mostra que ao se avaliar tabus alimentares na

comunidade de Mangueiras também devem ser observados o contexto que determinada espécie se encontra, assim como quem irá consumi-la. Os tabus tem um papel importante e que influencia diretamente nas escolhas das espécies alvos a serem capturadas.

## REFERÊNCIAS

ACEVEDO MARIN, Rosa Elisabeth; CASTRO, Edna Ramos de. Mobilização Política de Comunidades Negras Rurais: domínios de um conhecimento praxiológico. **Novos cadernos NAEA**. Belém: UFPA/NAEA, v. 2, n.2, p. 73-106, 1999.

ANDRADE, J. N.; COSTA -NETO, E.M. Primeiro registro da utilização medicinal de recursos pesqueiros na cidade de São Félix, Estado da Bahia, Brasil -DOI: 10.4025/actascibiolsci. v27i2. 1328. Acta Scientiarum. Biological Sciences, v. 27, n. 2, p. 177-183, 2008.

BEGOSSI, A. & BRAGA, B. "Food Taboos and Folk Medicine among Fishermen from the Tocantins River (Brazil)", **Amazoniana**, vol. 12(1): 101-18, 199

BYNUM, C. W. 1997 "Fast, Feast and Flesh: the Religious Significance of Food to Medieval Women", in COUNIHAN, C. & Esterik, P. (eds.), *Food and Culture*, London, Routledge, pp.138-58.

COSTA - NETO, E.M. Restrições e preferências alimentares em comunidades de pescadores do município de Conde, Estado da Bahia, Brasil. *Rev. Nutr*, v. 13, n. 2, p. 11 - 126, 2000.

DE GARINE, Igor. Los aspectos socioculturales de la alimentación. In: CONTRERAS, Jesús (Comp.). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995. p. 129-170.

DOUGLAS, M. 2014. Pureza e perigo. São Paulo: Perspectiva. Série Debates, 228p.

FEITOSA, M. A. Pesca artesanal no semiárido paraibano: um enfoque etnoictiológicos .2011. 114 f. Dissertação de mestrado. PRODEMA, Universidade federal da Paraíba/ João Pessoa (PB)

HANAZAKI, N. Ecologia de caixaras: uso de recursos e dieta. 2001. 213 f. Tese de Doutorado – Instituto de Biologia, Universidade de Campinas/ Campinas, Brasil.

MACBETH, H; LAWRY, S. Food Preferences and Taste: an introduction. In: MACBETH, Helen (Ed.). *Food Preferences and Taste: continuity and change*. Oxford: Berghahn Books, 1997. p. 5-13.

MADI, E., E BEGOSSI, A. Pollution and food taboos: a practical reason? **Journal of Human Ecology** 8(6): 405-408, 1997.

MENDES, P. M. et al. Segurança alimentar em comunidades quilombolas: estudo comparativo de Santo Antônio (Concórdia do Pará) e Cacao (Colares, Pará). 2006.

MURRIETA, R. S. S; BATISTONI, M; PEDROSO JUNIOR..N. Consumo alimentar e ecologia em populações ribeirinhas na Região da Floresta Nacional de Caxiuanã (PA). Boletim Rede Amazônia, v. 3, n.1, p. 85-94, 2004.

PÉCLAT, G. T. S. C. Hábitos alimentares e a noção simbólica do de comer em Goiás. GUANICUNS: Revista da Faculdade de Educação e Ciências Humanas de Anicuns, Goiás, n. 2, p. 211-223, 2005.

SILVA, A. L. da. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). **Revista de antropologia**, v. 50, n. 1, p. 125-179, 2007.

WOORTMANN, Klaas. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, 2008.

## 28 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesse estudo os quilombolas demonstraram uma variedade ampla de conhecimentos acerca da diversidade de espécies de peixes e mariscos que foram constantemente mencionadas ou pescados por eles, além de uma série de saberes a respeito do habitat, ciclos reprodutivos, fluxos migratórios e alimentação dessas espécies, o que permite uma melhor localização da ictiofauna possibilitando a definição de técnicas adequadas para a captura dos recursos pesqueiros com maior facilidade e no período favorável e assim garantir a alimentação da família.

A cultura alimentar no quilombo de Mangueiras é carregado principalmente da memória viva dos ancestrais que mantêm as tradições ainda sólidas com algumas modificações mas com base presente, mesmo com muitos fatores e acontecimentos históricos que influenciam diretamente nas escolhas diárias dos alimentos a serem consumidos.

As famílias quilombolas acessam aos alimentos e se baseiam no estilo de vida do autoconsumo, algo mais voltado para a subsistência, mesmo que hoje a abundância de recursos naturais seja de menor amplitude, segundo os quilombolas. As dificuldades enfrentadas e disputa com outros atores para se conquistar cada vez mais seu território tem sido frequentes e assim os quilombolas criam novas estratégias capazes de minimizar impactos que recaiam sobre a segurança e soberania alimentar da comunidade, pois a qualidade e quantidade de peixes, caranguejos, camarões e siris, não são mais as mesmas.

As mudanças ocorridas nas práticas alimentares se devem a alguns fatores como aquisição, preparação e até mesmo as formas de consumo que foram sendo readaptadas e refletidas a partir das mudanças ambientais e econômicas na comunidade quilombola de Mangueiras. As dificuldades de acesso ao recurso tem feito com que os quilombolas lutem cada vez mais pelo seu território e pelo acesso ao alimento, ultrapassando as margens e as cercas colocadas como limites pelos fazendeiros.

É possível observar a forte ligação de parentesco na comunidade, onde os conhecimentos e as terras são herdadas. Embora cada quilombola com sua família deseje sua casa e o seu espaço no território de forma que consiga exercer sua autonomia, estes ainda estão atrelados aos fundos da casa dos pais ou avós, configurando uma divisão espacial característica da comunidade. Mesmo cada quilombola tendo sua casa, as decisões totais acerca do terreno só pode vim do responsável mais velho.

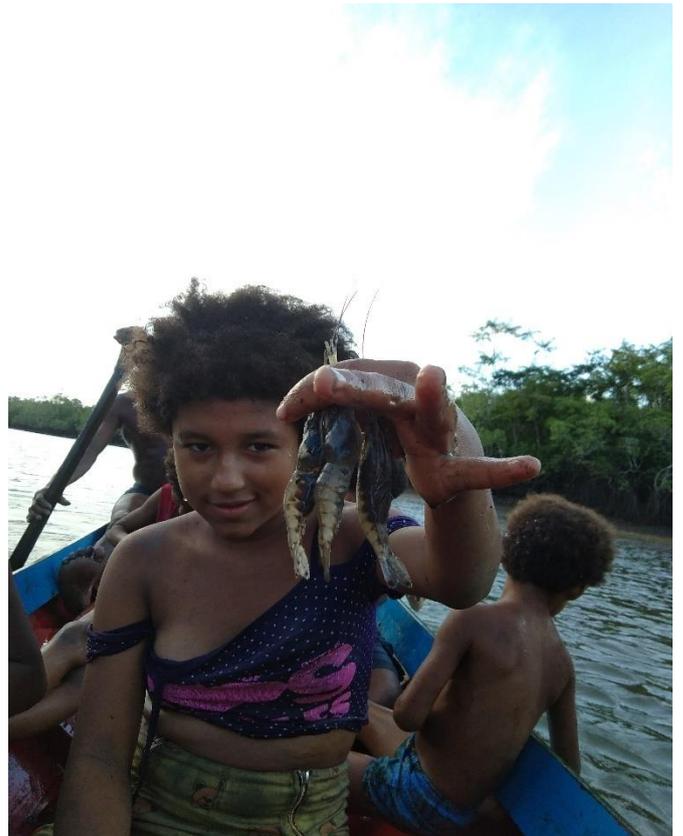
Em relação aos tabus alimentares estes não são impedidos totalmente do consumo, embora exista a crença, cada indivíduo faz a escolha do que comer ou não. O que mostra que existem alimentos e comidas indispensáveis e dispensáveis.

















## **APÊNDICES**

## ROTEIRO DE ENTREVISTA

### DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Anael Souza Nascimento

Projeto “Comida de quilombo no Brasil: saberes, práticas alimentares e experiências em contextos do Sul, Centro-Oeste e Norte” (Chamada CNPq/MCTIC N° 016/2016).

#### • DADOS SOCIOECONÔMICOS

Nome: \_\_\_\_\_ Conhecido como: \_\_\_\_\_

GPS: LAT \_\_\_\_\_ LON \_\_\_\_\_

Idade: \_\_\_\_\_ Sexo: \_\_\_\_\_

Profissão do pai \_\_\_\_\_ Tempo de pesca: \_\_\_\_\_ anos

Estado civil: \_\_\_\_\_

Nome do (a) esposo (a): \_\_\_\_\_

Esta área é sua \_\_\_\_\_ De quem \_\_\_\_\_

Há quanto tempo mora aqui \_\_\_\_\_

O senhor (a) estudou? \_\_\_\_\_ Até que série? \_\_\_\_\_

Quantos filhos o senhor (a) tem? \_\_\_\_\_

Todos os filhos moram aqui? \_\_\_\_\_ Quantos estão fora? \_\_\_\_\_

Por que saíram da comunidade? \_\_\_\_\_

Quantos deles pescam \_\_\_\_\_

Atividades \_\_\_\_\_

Renda: \_\_\_\_\_ Pesca \_\_\_\_\_

Outras \_\_\_\_\_

Tipo Barco \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_

Locais onde pesca (nome pesqueiros)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Locais onde desembarca o pescado

Quantidade de desembarques (semana/ mês/ quinzena)

Normalmente em que dias da semana desembarca:

O senhor verifica as fases da lua quando vai pescar \_\_\_\_\_

Porque? \_\_\_\_\_

### • HÁBITOS E PRÁTICAS ALIMENTARES

- 1 – Quais são seus hábitos alimentares?
- 2 – Em que peças são servidas as refeições?
- 3 – Com quem come (só, com a família, com amigos)?
- 4 – Quem costuma preparar as refeições?
- 5 – Tem os mesmos hábitos alimentares do restante da família?
- 6 – Seus hábitos alimentares são muito diferentes do restante da família?
- 7 – Quem costuma fazer as compras dos produtos alimentícios em sua casa?
- 8 – Quem escolhe o cardápio das refeições cotidianas?
- 9 – Qual o papel das mulheres em sua família?
- 10 – Como se dá as divisões de tarefas da cozinha com os homens da família?
- 11 – Há algum prato que seja feito apenas por homens ou por mulheres?
- 12 – A cozinha é um lugar importante na sua casa?

### • LISTA LIVRE

#### LISTA LIVRE DOS PEIXES E MARISCOS ÚTEIS À ALIMENTAÇÃO E OBTENÇÃO DE RENDA DAS FAMÍLIAS

NOME DOS PEIXES E MARISCOS	ONDE VIVE (LOCAL DO LAGO)	EPOCA DE DEFESO E REPRODUÇÃO.

	''	

Quem o senhor (a) indica que possua conhecimentos da pesca artesanal como o senhor? Que pode fazer uma lista assim.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Dentre dessa lista quais os peixes mais consome? Existe uma parte especifica do peixe a ser consumida? Qual a forma de preparo? Como e quando é pescado (técnicas e instrumentos)?

Nome	Forma de captura	Melhor parte	Preparo	Espécie / Época

### ÚLTIMA PESCARIA:

( ) Hoje ( ) 1 dia ( ) 3 dias ( ) 5 dias ( ) 1 semana ( ) mais de 15 dias ( ) 1 mês ou mais ou \_\_\_\_\_

Local \_\_\_\_\_

Instrumento utilizado \_\_\_\_\_

Peixes: total (kg): \_\_\_\_\_ Quais??

### • PREFERÊNCIAS E TABUS ALIMENTARES

NOME: \_\_\_\_\_

DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**1 - Que peixes você mais gosta de comer? Porque?**

<b>PEIXES</b>	<b>PORQUE?</b>

**2 - Que peixes você não come? Porque?**

<b>PEIXES</b>	<b>PORQUE?</b>

**4 - Que peixes você come quando esta doente? Porque? Que tipo de doença?**

<b>PEIXES</b>	<b>PORQUE?</b>	<b>QUE TIPO DOENÇA?</b>

**5 - Que peixes você não come quando esta doente? Porque? Que tipo de doença?**

<b>PEIXES</b>	<b>PORQUE?</b>	<b>QUE TIPO DE DOENÇA?</b>
---------------	----------------	----------------------------


Desenhos produzidos pelo Reginaldo, Quilombola de Mangueiras.







