



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

**Rodrigo Augusto Alves de Figueiredo**

**A COMIDA QUE VEM DA MATA**  
**Aspectos etnoecológicos da caça em uma comunidade quilombola da Reserva**  
**Extrativista Ipaú-Anilzinho (Amazônia, Brasil)**

**Belém**  
**2014**

**Rodrigo Augusto Alves de Figueiredo**

**A COMIDA QUE VEM DA MATA**  
**Aspectos etnoecológicos da caça em uma comunidade quilombola da Reserva**  
**Extrativista Ipaú-Anilzinho (Amazônia, Brasil)**

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

Área de concentração: Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável

Orientador: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros.

**Belém**  
**2014**

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) –  
Biblioteca Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural / UFPA, Belém-PA**

---

Figueiredo, Rodrigo Augusto Alves de

A comida que vem da mata: aspectos etnoecológicos da caça em uma comunidade quilombola da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Amazônia, Brasil) / Rodrigo Augusto Alves de Figueiredo; orientador, Flávio Bezerra Barros - 2014.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal do Pará, Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural, Embrapa Amazônia Oriental, Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável, Belém, 2014.

1. Caça de subsistência. 2. Quilombolas – Amazônia - Alimentos. 3. Hábitos alimentares. I. Título.

CDD – 22. ed. 639.1

---

**Rodrigo Augusto Alves de Figueiredo**

**A COMIDA QUE VEM DA MATA**  
**Aspectos etnoecológicos da caça em uma comunidade quilombola da Reserva**  
**Extrativista Ipaú-Anilzinho (Amazônia brasileira)**

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

Data da aprovação. Belém - PA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Banca Examinadora

---

Dr. Flávio Bezerra Barros  
UFPA/NCADR (presidente)

---

Dr<sup>a</sup>. Rumi Regina Kubo  
UFRGS/PPGDR (examinador interno)

---

Dr. Eraldo Medeiros Costa Neto  
UEFS/DCBIO (examinador externo)

Dedico este trabalho especialmente aos caçadores da comunidade de Joana Peres (Resex Ipaú-Anilzinho, Baião/PA) e suas respectivas famílias.

## AGRADECIMENTOS

A Deus por ter me guiado em espírito durante mais esta realização acadêmica.

Aos moradores da comunidade quilombola de Joana Peres por me permitirem adentrar no seu cotidiano de vida, participando das práticas de caça e preparação de alimentos oriundos da fauna silvestre, e pela calorosa acolhida oferecida nas suas casas ao longo da pesquisa.

À minha mãe, Elza Alves Teixeira (*in memoriam*), ao meu pai, Augusto Renato de Figueiredo, e aos meus irmãos, Renan e Jéssica Alves de Figueiredo, pelo incentivo, confiança e admiração. E aos demais familiares que, de alguma forma, contribuíram para essa realização.

À Universidade Federal do Pará, representada pelo Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural (NCADR), juntamente com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) – Amazônia Oriental, através do Programa de Pós Graduação em Agriculturas Amazônicas (PPGAA), pela oportunidade de obtenção do título de Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável.

Ao prof. Dr<sup>o</sup>. Flávio Bezerra Barros por me apresentar a Etnoecologia, depositando em mim a confiança para a realização de um trabalho na interface desse campo científico, e pela sua presença marcante na orientação, que resultou na transmissão de conhecimentos, críticas e conselhos.

Aos demais professores do Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável (MAFDS) da UFPA e do Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PPGDR/UFRGS), especialmente: Rumi Regina Kubo, Gabriela Coelho de Souza, Marlise Amália Reinehr Dal Forno e Luciano Silva Figueiredo.

Ao Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), representado por Sheyla da Silva Leão e Fernando Barbosa Peçanha Júnior, pelo consentimento e incentivo dado à realização da pesquisa.

A todos os demais que colaboraram para a materialização deste trabalho.

“O papel da cultura nas relações do homem com a natureza é o ponto de partida da concepção de um desenvolvimento sustentável que possa garantir a sobrevivência da espécie numa cadeia de harmonia e de reciprocidade com a natureza”

Marin J. (1996)

## RESUMO

Este trabalho apresenta alguns aspectos relacionados ao uso da fauna silvestre em práticas alimentares por moradores da Vila de Joana Peres, uma comunidade quilombola da Reserva Extrativista (RESEX) Ipaú-Anilzinho (Pará, Brasil), abordando: etnoespécies utilizadas, preferências alimentares, segurança alimentar, estratégias de obtenção do alimento, condições políticas e socioambientais. O aporte teórico da investigação está atrelado ao campo da etnoecologia e ancorado em autores como Descola, Vitor Toledo e outros teóricos que desenvolveram estudos antropológicos em torno da relação homem e animal na Amazônia. Os procedimentos metodológicos envolveram principalmente a observação participante, entrevistas abertas e semiestruturadas, e os resultados foram analisados a partir das perspectivas qualitativa e quantitativa. O trabalho evidenciou que a atividade de caça envolve tanto aspectos nutricionais quanto sócio-identitários no plano da reprodução das famílias, que, a partir de seus modos de comer e organizar o espaço, estabelecem diversas relações com os alimentos ligadas aos usos, costumes, imaginário, simbólico, infraestrutura econômico-ambientais e às diferentes formas de sociabilidade.

**PALAVRAS-CHAVE:** Caça de subsistência. Práticas alimentares. Saberes tradicionais. Quilombolas. Amazônia.



## ABSTRACT

This work presents some appearances related to the use of the wild animals in alimentary practices by habitants of Vila of Joana Peres, a community quilombola of the Reserva Extrativista (RESEX) Ipaú-Anilzinho (Pará, Brazil), tackling: ethno-species used, alimentary preferences, alimentary security, strategies of obtaining of the food, political conditions and partner-environmental. The theoretical contribution of the investigation is associated to the field of the ethnoecology, wrapping authors like Descola, Victor Toledo and other theorists that developed anthropological studies around the relation man and animal in the Amazônia. The methodological procedures wrapped mainly the observation participant, open interviews and semi-structured, and the results were analysed from the qualitative and quantitative perspectives. The work revealed that the activity of hunting wraps so many nutritional appearances how much socioculturales in the plan of reproduction of the families, that, from his ways to eat and organize the space, establish diverse relations with the foods connected to the uses, habits, imaginary, symbolic and economic and environmental infrastructure, between others.

**KEYWORDS:** Subsistence hunting. Alimentary practices. Traditional knowledges. Quilombolas. Amazônia.

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	11
<b>2. OBJETIVOS</b> .....	14
2.1 OBJETIVO GERAL .....	14
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	14
<b>3. CONSIDERAÇÕES METODOLÓGICAS</b> .....	15
3.1 ÁREA DE ESTUDO E POPULAÇÃO HUMANA .....	18
<b>3.1.1 O município de Baião</b> .....	20
<b>3.1.2 A Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho</b> .....	21
3.1.2.1 Questões históricas .....	22
3.1.2.2 Aspectos geoambiental e socioeconômico .....	28
<b>3.1.3 A Vila de Joana Peres</b> .....	37
<b>REFERENCIAS</b> .....	48
<b>4. ARTIGO 1 – ASPECTOS DA ATIVIDADE DE CAÇA EM UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA DA RESERVA EXTRATIVISTA IPAÚ- ANILZINHO, AMAZÔNIA, BRASIL</b> .....	53
<b>RESUMO</b> .....	53
INTRODUÇÃO .....	54
MATERIAL E MÉTODOS .....	55
RESULTADOS .....	58
CONCLUSÃO .....	76
<b>REFERENCIAS</b> .....	79
<b>5. ARTIGO 2 – ETNOECOLOGIA DA CAÇA: SABERES, CRENÇAS E ESTRATÉGIAS DOS CAÇADORES DA VILA DE JOANA PERES, RESERVA EXTRATIVISTA IPAÚ-ANILZINHO, BAIÃO/PA</b> .....	84
<b>RESUMO</b> .....	84
INTRODUÇÃO .....	85
MATERIAL E MÉTODOS .....	86
RESULTADOS .....	89
CONCLUSÃO .....	100
<b>REFERENCIAS</b> .....	103
<b>6. ARTIGO 3 – CAÇAR, PREPARAR E COMER O “BICHO DO MATO”: O USO DA FAUNA SILVESTRE EM PRÁTICAS ALIMENTARES POR UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA DA AMAZÔNIA BRASILEIRA</b> .....	107
<b>RESUMO</b> .....	107

INTRODUÇÃO .....	108
MATERIAL E MÉTODOS .....	109
RESULTADOS .....	112
CONCLUSÃO .....	139
<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>142</b>
<b>7. CONCLUSÃO GERAL .....</b>	<b>148</b>

## 1. INTRODUÇÃO

A pesquisa etnoecológica, através de seus pressupostos teóricos e metodológicos, desenvolve-se a partir de diferentes abordagens acerca da interação entre natureza e cultura (JOHNSON, 1974; POSEY, 1987). Neste contexto, ela se propõe a entender o mundo natural e a nossa relação com o mesmo, apontando para novos aportes epistemológicos entre as humanidades e as ciências naturais, situados principalmente no campo da Ecologia e Antropologia (COELHO-DE-SOUZA *et al.*, 2011). Instigada por este objetivo, a constituição da etnoecologia passa pelo reconhecimento de modos de conhecimento alternativos, direcionando seu olhar para as “ecologias tradicionais” de diferentes grupos humanos. É nessa perspectiva que este trabalho se debruça sobre a atividade de caça, buscando analisar diferentes aspectos do uso da fauna silvestre em práticas alimentares por uma comunidade quilombola da Reserva Extrativista (RESEX) Ipaú-Anilzinho (Amazônia brasileira).

Historicamente, diversos grupos humanos que vivem em áreas tropicais têm explorado os recursos de fauna para múltiplas finalidades desde alimentação, atividades culturais e comércio (REDFORD, 1992). Neste sentido, ainda hoje os usos da fauna para alimentação têm desempenhado um papel importante para sua reprodução social e cultural, cuja diversidade de estratégias de captura, produção e consumo alimentar constitui um dos aspectos privilegiados de estudos nesse campo temático. No que se refere especificamente às populações camponesas da Amazônia, um panorama geral das discussões sobre a atividade de caça permite-nos apontar que há diferentes abordagens em torno do tema, envolvendo aspectos socioculturais, econômicos e ecológicos, que tratam principalmente sobre: o determinismo ecológico-geográfico, os mitos e tabus alimentares, a dieta e uso da fauna, a conservação dos recursos naturais, o valor cognitivo e simbólico da caça e a relação dos caçadores com os recursos de fauna (CAMPOS, 2008).

Entretanto, é possível observar que as discussões envolvendo a sustentabilidade da caça no sentido de avaliar seus impactos nos ecossistemas locais e propor planos para o monitoramento ou manejo da fauna têm sido uma constante na literatura acadêmica. Por um lado, fazem parte dessa discussão autores que defendem a ideia de ambientes “naturais” sem a intervenção humana e consideram a caça como uma atividade insustentável, que gera alterações profundas sobre a estrutura da floresta e da fauna (REDFORD, 1992; ALVARD, 1994; TOWNSEND, 1999; COLCHESTER, 2000; LOPES *et al.*, 2000; PERES, 2000; BENNET; ROBISON, 2000; TERBORGH; PERES,

2000). Por outro, existem os autores que defendem um modelo de caça controlada, que envolve a satisfação das necessidades humanas associada a um manejo adequado dos recursos, pois consideram que a pressão de caça depende da taxa e dos critérios de seleção em que diferentes espécies são capturadas, além de outros fatores sociais e ecológicos (ROBSON; BODMER, 1999; COLCHESTER, 2000; SCHWARTZMAN et al., 2000). Com efeito, poucos esforços têm sido orientados para uma compreensão das relações sociais e culturais que estão intimamente ligadas à alimentação humana no âmbito da atividade de caça.

Certamente, mais que um ato nutricional, alimentar-se é um ato social e cultural, que envolve representações e imaginários, símbolos, escolhas, usos e classificações dos alimentos, cujas referências estão presentes na própria dinâmica dos hábitos e práticas alimentares de um grupo social. É nessa relação de privilégio da linguagem da alimentação, que o pensamento mitológico de Lévi-Strauss (1966) apresentou novas possibilidades de focalizar elementos culturais e ideológicos relacionados às práticas de obtenção, preparação e consumo dos alimentos. Do ponto de vista metodológico, Lévi-Strauss idealizou a concepção do “Triângulo Culinário” (cru-cozido-podre) para entender as operações sociais e simbólicas ligadas à alimentação na articulação entre natureza e cultura, enfatizando que os alimentos também são “bons para pensar”.

Embasado nas ideias do sociólogo Pierre Bourdieu (1983), sobre processos sociais, parte-se do entendimento de que os processos de alimentação, enquanto sistemas de homens e mulheres, compreendem um conjunto de comportamentos, pensamentos e demandas dos indivíduos que se materializa nas práticas cotidianas de obtenção, preparação e produção dos alimentos. A leitura de Bourdieu (1983) também nos leva a refletir que em situações em que predominam o acesso coletivo aos recursos naturais, tende-se a desenvolver um conjunto de normas sociais e regras de reciprocidade entre os indivíduos, que abrem espaço para práticas de sociabilidade na organização familiar do trabalho e comunitária camponesa. Sendo assim, podemos dizer que os processos de usos dos recursos de fauna para alimentação são influenciados por relações dialéticas que definem a natureza das suas ações.

Como destacado por Santos (2005, p. 12), “alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações”. Isso nos leva a refletir que as práticas alimentares, enquanto conjunto de teoria e ação, incorporam tanto os aspectos nutricionais quanto cosmológicos e sócio-identitários dos alimentos, abrangendo processos histórico-

culturais. Portanto, ao contrário do que se pensa abertamente, os alimentos não são somente alimentos *per se*, uma vez que representam manifestações sociais e culturais que outorgam identidade aos indivíduos.

A respeito, é de se destacar que os caçadores são detentores de um vasto conhecimento sobre sua região e os recursos que nela ocorrem, sendo capazes de reconhecer os comportamentos de grande parte dos animais. Entre as variedades de espécies possíveis, eles selecionam o que deve servir de comida no interior do grupo doméstico frente àquilo que é ecologicamente possível e historicamente assimilado. Neste contexto, a família se reproduz nos plano das representações entre natureza e cultura a partir de seus modos de comer e organizar o espaço, que desvelam inconscientemente a estrutura geracional de parentesco e de gênero (homens e mulheres) dos grupos domésticos na articulação entre trabalho, comida, espaço e hierarquia (WEDIG et al., 2008).

A considerar-se essa perspectiva, esta dissertação é composta por três trabalhos (artigos) com metodologias distintas, a fim de apreender como os recursos cinegéticos para uso alimentar são apropriados e utilizados na área estudada. Cada capítulo corresponde a um objetivo específico traçado. No primeiro capítulo, procurou-se caracterizar a atividade de caça, enfatizando aspectos ligados à alimentação e segurança alimentar. No capítulo dois foram descritos os saberes tradicionais, crenças e estratégias que agem sobre as atividades cotidianas dos caçadores. No terceiro e último capítulo investigou-se sobre as diferentes formas de uso dos recursos cinegéticos em práticas alimentares, destacando a organização familiar do trabalho, os conhecimentos locais e as formas de sociabilidade que pairam sobre os processos de produção e consumo de alimentos no âmbito da atividade de caça.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 OBJETIVO GERAL**

Analisar aspectos etnoecológicos do uso da fauna silvestre em práticas alimentares em uma comunidade quilombola da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho, Baião/PA.

### **2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- a) Caracterizar a atividade de caça na Vila de Joana Peres, enfatizando aspectos ligados à alimentação e segurança alimentar;
- b) Descrever os conhecimentos tradicionais, crenças e práticas dos caçadores;
- c) Descrever a organização familiar do trabalho e aspectos de sociabilidade relacionados ao uso dos recursos de fauna silvestre em práticas alimentares.

### 3. CONSIDERAÇÕES METODOLÓGICAS

A partir dos objetivos traçados para a realização deste estudo, optou-se por trabalhar com a abordagem qualitativa, por meio da qual o pesquisador tem o ambiente como sua fonte direta de dados. De acordo com Alves-Mazzotti e Gewandsznajder (1999), essa abordagem tem como interesse central captar o significado (valores, crenças, atitudes, símbolos, aspirações etc.) que as pessoas dão às coisas dentro do contexto no qual ocorrem e do qual faz parte, possibilitando maior liberdade de diálogo e interação entre pesquisador/pesquisado. Partindo dessa premissa, adotou-se a perspectiva analítica da ciência etnoecológica, enfatizando os aspectos simbólicos que envolvem o tema da fauna silvestre e as interações dos grupos humanos com esta e, assim, abordando diferentes autores relacionados à temática no decorrer dos artigos.

Nessa perspectiva, o método etnográfico (BERNARD, 1994; CAMPOS, 2002) foi utilizado neste trabalho para subsidiar o processo de coleta e análise dos dados, combinando tanto técnicas informais como mais estruturadas, com o objetivo de realizar uma descrição-interpretativa dos saberes, técnicas e práticas reproduzidas na articulação entre natureza e cultura no contexto investigado.

O processo de amostragem dos dados teve início em janeiro de 2014 e foi concluído em junho de 2014. Os dados foram obtidos por meio de entrevistas não estruturadas, utilizando-se a “metodologia geradora de dados” (POSEY, 1986), com o intuito de registrar o máximo de informações sobre o conhecimento e a utilização dos recursos de fauna. E entrevistas semiestruturadas (BERNARD, 1994), por meio da aplicação de questionários a 50 informantes, entre caçadores e moradores de modo em geral, de ambos os sexos e de idades que variaram de 15 a 70 anos.

Os questionários abordavam questões sobre o perfil socioeconômico dos entrevistados, os conhecimentos acerca da atividade de caça na RESEX e do uso da fauna em práticas alimentares. Com relação ao perfil socioeconômico, os questionamentos versavam sobre sexo, idade, local de nascimento, ocupação principal, grau de escolaridade, tempo de moradia, quantidade de habitantes por domicílio, dentre outros. Enquanto para o levantamento de dados sobre a caça e alimentação, os questionamentos versavam sobre espécies utilizadas, estratégias empregadas, locais de captura, categorias de uso, sociabilidade dos recursos, alimentos mais e raramente consumidos e preferências alimentares.



As entrevistas foram realizadas nas moradias dos entrevistados, sendo que, no caso das entrevistas semiestruturadas, somente uma pessoa de cada domicílio participou da pesquisa, tendo sido desconsiderados aqueles moradores que não apresentavam conhecimentos sobre os assuntos investigados. Também não foram levados em consideração àqueles domicílios ocupados somente nos finais de semana ou períodos de festas e férias. As declarações foram registradas em gravações digitais, posteriormente ouvidas e transcritas, respeitando as expressões e palavras nativas do universo pesquisado.

Durante a permanência em campo, a observação sociológica (BEUD; WEBER, 2007) tornou-se indispensável para a realização do trabalho etnográfico, permitindo a percepção, memorização e anotação, em caderno de campo, das formas de apropriação e uso dos recursos faunísticos, dentro e fora da unidade doméstica, pelos caçadores e suas respectivas famílias. Neste ponto, é de se destacar que a partir das experiências de incursões no plano da mata e da cozinha foi sendo possível ter uma aproximação e compreensão mais sofisticada das realidades materiais e simbólicas do objeto de estudo. Precisamente, a observação desde as formas de capturar, preparar e consumir os alimentos inspirou toda uma representação do contexto humano vivenciado.

Também é de se ressaltar, neste trabalho, o peso da história oral enquanto forma particular de conhecimento dos estudos etnográficos (THOMPSON, 1992). Seguindo essa linha interpretativa foi possível resgatar as trajetórias de criação da RESEX Ipaú-Anilzinho e de ocupação da vila de Joana Peres por meio das narrativas e dos depoimentos prestados pelos moradores entrevistados. Cada pequena recordação emanava uma carga de história, revelando circunstâncias dos tempos passados. Nessa experiência retórica, os nomes de João Maria Ferreira, Elias Gomes, Domingas Viana, Dirço Ferreira Viana, Raimunda Iracy e Elói da Rocha de Souza merecem destaque, visto que a história oral é construída socialmente em torno de pessoas.

Além disso, a imagem fotográfica foi utilizada como ferramenta de registro e compreensão da realidade (SIMONIAN, 2007), contribuindo para identificar e analisar os aspectos mais diversos do cotidiano da pesquisa mediante uma série de fotografias organizadas de maneira independente ou em formato de pranchas ao longo do trabalho. Nestes termos, ainda procurou-se explorar imagens como desenhos de animais feitos pelos próprios moradores, inclusive crianças, por meio da aplicação da metodologia de mapas mentais (ALBUQUERQUE et al., 2010), o que auxiliou na sustentação de

diálogos com os caçadores. Assim, é importante mencionar que todas as formas de registro sobre o cotidiano e as práticas locais tiveram o consentimento das pessoas que apresentaram interesse em participar da pesquisa, com base na elaboração do Termo de Anuência Prévia (TAP) (Anexo A). Por fim, ressalte-se que o processo de análise e sistematização dos dados foi baseado nos materiais anteriormente citados.

#### Levantamento de dados secundários

Dada a escassez das fontes documentais escritas, sobretudo, de cunho qualitativo, sobre a população estudada, tanto antes como depois da criação da RESEX Ipaú-Anilzinho, a etapa de levantamento de dados secundários restringiu-se à consulta das informações demográficas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e do Laudo Biológico da Área de Ipaú-Anilzinho (CNPT; IBAMA, 2008) para a caracterização geoambiental e socioeconômica da área, e dos estudos etnográficos sobre os povoados negros rurais do Tocantins a fim de estabelecer um diálogo complementar entre evidência escrita e oral.

#### Os caçadores

Foram identificados como caçadores aqueles indivíduos reconhecidos pela comunidade ou que se autorreconheceram como detentores do saber a ser investigado. Dentre os 34 caçadores identificados, optou-se por escolher dez caçadores para colaborar mais ativamente na pesquisa, nesse caso, os especialistas locais (ALBUQUERQUE *et al.*, 2010). O critério de escolha foi estabelecido por indicação dos próprios caçadores mediante a elaboração de uma lista livre. Deve-se mencionar, no entanto, que, além dos especialistas locais, os demais caçadores identificados participaram do processo de entrevistas.

#### Ética aplicada e ambiental

Embora o abate de animais silvestres para subsistência seja legalizado pela Lei de Crimes Ambientais (Lei 9.605/1998), a caça é proibida por lei federal no Brasil e sua importância como fonte de alimentação para as populações tradicionais brasileiras têm sido negligenciada no manejo das unidades de conservação (ANDRIEGUETTO-FILHO *et al.*, 1998). Isso torna possível a iminência de conflitos entre práticas humanas e ações

de fiscalização e proteção ambiental, podendo tanto o pesquisador como os caçadores sofrer as mesmas penalidades legais. Nesta direção, estudos sobre a atividade de caça nas UC necessitam de instrumentos legais de confidencialidade profissional para o reconhecimento dos princípios do direito ao processo, inclusive ao acesso dos bens culturais imateriais das populações nela inseridas.

Portanto, cabe destacar que este estudo de mestrado obteve aprovação do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBIO), por meio do Sistema de Autorização e Informação em Biodiversidade (SISBIO), estando de acordo com o art. 33 da IN 154/2009, sob licença nº 41866-1 de 13 de novembro de 2013 (Anexo B), e do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) mediante processo de autorização nº 01450.004703/2014-85 de 12 de maio de 2014 (Anexo C).

### 3.1 ÁREA DE ESTUDO E POPULAÇÃO HUMANA

Inicialmente, gostaria de registrar aqui, mesmo que de modo sucinto, minha história de ligação com a área deste estudo que compreende a Vila de Joana Peres, localizada na RESEX Ipaú-Anilzinho, município de Baião, estado do Pará, cujo primeiro contato ocorreu por intermédio de uma atividade de campo realizada em novembro de 2009 junto ao curso de especialização em Áreas Protegidas (AP) e Unidades de Conservação (UC), promovido pelo Núcleo de Altos Estudos Amazônicos da Universidade Federal do Pará (NAEA/UFPA).

A partir de então, em meio às conversas mantidas com os moradores da Vila, especialmente com o Sr. João Maria Ferreira, mais conhecido como seu “Jango”, que à época era presidente da RESEX, senti-me bastante motivado a conhecer não somente a realidade desse núcleo comunitário, mas também dos demais que integram esta UC. Nesse intento, redefini minha área de estudo a fim de analisar as possibilidades e limites para o desenvolvimento do turismo nessa região. Muitos moradores relataram, e ainda relatam, o desejo de que a atividade turística possa se desenvolver em Ipaú-Anilzinho, pois ela é inexistente, apesar de todo seu potencial. Essa constatação influenciou diretamente no meu desejo e decisão de trabalhar em Ipaú-Anilzinho. Porém, tinha consciência do grande desafio que seria desenvolver uma pesquisa científica nessa Unidade, incluindo as dificuldades de transporte e trafegabilidade na região.

Importa destacar que, uma vez decido trabalhar na RESEX Ipaú-Anilzinho, meu trabalho de campo, ocorrido em março de 2010, abrangeu quatro comunidades que compõem a Reserva, sendo elas: Joana Peres, Anilzinho, Xininga e Lucas. Dentre estas, Joana Peres serviu como ponto de apoio da pesquisa *in loco* por apresentar a melhor infraestrutura e por ser o lugar onde acontecem as principais discussões relacionadas à RESEX, sendo considerada “comunidade-mãe”. Conseqüentemente, isso possibilitou meu convívio mais forte com o grupo de moradores de Joana Peres, particularmente com o grupo familiar de seu Jango, dado os dias de acolhimento que pude usufruir na residência de sua irmã.

Durante as atividades de campo, seu Jango ainda ofereceu-me uma companhia quase que inseparável nos percursos realizados pelas comunidades, matas, rios e igarapés da região. Esses ambientes e muitos outros que percorri, observando as formas de trabalho e organização comunitária, ouvindo histórias comuns, entrevistando etc., permitiu-me ter um olhar rebuscado do contexto situacional da RESEX Ipaú-Anilzinho, em suas diferentes dimensões: socioeconômicas, políticas, culturais e ambientais. Assim, também foi possível esboçar o potencial que a Reserva possui para a prática do turismo, principalmente sob a perspectiva do ecoturismo. Ao final do trabalho de campo, estava provido do sentimento de êxito e motivado a continuar desenvolvendo novos estudos científicos na área, tendo em conta a sua necessidade nesse sentido.

Sendo assim, no ano de 2012, ao preparar meu projeto para o Mestrado na UFPA, delimito a RESEX Ipaú-Anilzinho como o campo de pesquisa, dessa vez com o objetivo de me debruçar sobre o tema da agroecologia. No entanto, sob orientação do meu orientador, Prof.º Dr.º Flávio Bezerra Barros, um novo objetivo de pesquisa foi traçado no sentido de analisar alguns aspectos etnoecológicos da atividade de caça na comunidade de Joana Peres. Tal decisão se deu em função da existência de dados a respeito, coletados a partir da pesquisa *in loco* do meu trabalho monográfico, como ainda de outras atividades e visitas que realizei na comunidade junto ao ICMBio; nesse ínterim, fortalecendo meu vínculo com os moradores. O fato de Joana Peres apresentar o maior número de famílias e, eventualmente, de caçadores, dentre as comunidades da RESEX, também contribuiu para essa decisão.

Para uma melhor compreensão do contexto situacional na qual a área deste estudo encontra-se inserida, apresentarei, primeiramente, algumas informações gerais acerca do município de Baião e da RESEX Ipaú-Anilzinho e, posteriormente, algumas

informações da Vila de Joana Peres. Convido a todos a explorarem estas páginas no intento de conhecer um pouco sobre o Patrimônio Ambiental e Sociocultural que conformam esses territórios. E, assim, buscarem saber mais!

### 3.1.1 O município de Baião

A formação histórica do município de Baião remonta às missões jesuíticas do período colonial na Amazônia, datadas de 1694, quando o então governador e capitão-general do Grão-Pará Antônio de Albuquerque Coelho de Carvalho concedeu uma vasta sesmaria de terra ao português Antônio Baião, dando-lhe a missão de povoar e explorar a Capitania de Cameté a partir da fundação de uma Vila. Após estudar a região, Antônio Baião edificou uma igreja – marco do processo de colonização lusitana – num recinto alto à margem direita do rio Tocantins, deixando nela a imagem portuguesa original de Santo Antônio de Pádua, que se tornou o padroeiro da localidade. A partir de então o recinto passou a ser povoado (RAMOS, 2009).

Baião compreende um dos primeiros núcleos populacionais da microrregião paraense de Cameté, mais conhecida como Baixo Tocantins<sup>1</sup>, sendo banhada pelas águas do rio Tocantins, que atravessa o município no sentido Norte-Sul, abrangendo quatro distritos: Baião (distrito-sede), Joana Peres (2°), São Joaquim de Itaquara (3°) e Umarizal do Tocantins (4°). Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (2010) indicam que a população de Baião corresponde a 36.882 habitantes, sendo “baionense” a designação dada para aquele que nasce no município. Sua economia é representada atualmente pelas atividades de agricultura e extrativismo vegetal, com destaque para a produção da mandioca (*Manihot esculenta*) nas áreas de terra firme e do açaí (*Euterpe oleracea*) e da castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*) na região das ilhas.

Em tempos passados, após uma sobrevida do ciclo da borracha na Amazônia, no período compreendido entre 1942 e 1945, o município destacou-se como o maior produtor e exportador de pimenta-do-reino do Estado do Pará. Segundo Ramos, “a pimenta-do-reino representou 22,5% da produção agropecuária da Amazônia, e o Brasil se tornou o seu maior produtor e o terceiro maior exportador mundial. O estado do Pará

---

<sup>1</sup>Sete municípios compõem a região: Abaetetuba, Igarapé-Miri, Limoeiro do Ajuru, Cameté, Mocajuba, Baião e Oeiras do Pará.

foi o maior produtor” (2009, p. 53). Desde então, as condições sociais de vida (saúde, educação etc.) têm evoluído de modo gradativo na localidade.

De acordo com a tradição religiosa, durante o mês de junho realiza-se a festividade em devoção a Santo Antônio de Pádua. A abertura do festejo se dá com a realização da procissão do círio no 1º. dia do mês, cujo percurso parte, alternadamente, ou da comunidade do Maracanã ou da comunidade do Limão até a Igreja Matriz. Durante o festejo também se realiza o círio fluvial. O encerramento ocorre no 13º dia de junho com missa e festa dançante. Esse período de treze dias é considerado como a “Trezena de Santo Antônio”, no qual se realizam homenagens, festejos, novenas, leilões e arraial. Do mesmo modo, durante o mês de agosto, no período de 22 a 31, realiza-se a festividade de São Raimundo Nonato.

O Prédio-sede da Prefeitura, com linhas barrocas, o Palacete Fernando Guilhon (1906) e a igreja Matriz de Santo Antônio de Pádua (1922), juntos, constituem o principal patrimônio histórico do município. Dentre as manifestações culturais, têm-se o tradicional samba-de-cacete, os cordões de pássaros e animais, como os cordões do Japiim, Beija-flor e Pavão, que fazem louvações à mãe-natureza no período de junho a setembro, e a Semana Estudantil Baionense realizada no mês de julho – evento que ultimamente tem impulsionado o fluxo turístico na localidade pelas várias atividades desenvolvidas (jogos, festival de calouros, apresentações culturais etc.). Na culinária, destacam-se pratos típicos que vão desde o peixe moqueado aos apetitosos quelônios.

### **3.1.2 A Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho**

A RESEX Ipaú-Anilzinho é uma UC de Uso Sustentável, criada pelo Decreto Presidencial s/nº de 14 de junho de 2005, com uma superfície territorial de 55.816,10 ha. Está situada entre a margem esquerda do rio Tocantins (sentido Leste) e a margem direita do rio Jacundá (sentido Oeste). O acesso à área pode ser realizado via rodoviária pela BR-422 (Transcarnatá) e via fluvial pela margem esquerda do rio Tocantins e seu afluente Joana Peres. O Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) é órgão público responsável pela administração da Unidade, que também conta com a formação de um Conselho Gestor e o apoio logístico, técnico e financeiro do Programa Áreas Protegidas da Amazônia (ARPA).

#### **3.1.2.1 Questões históricas**

A criação da RESEX Ipaú-Anilzinho é reflexo da mobilização social empreendida pelos moradores da região de Anilzinho<sup>2</sup> para manter sua organização econômica e política, sua estrutura familiar, frente aos conflitos fundiários que se potencializaram nas terras de uso comum do grupo na segunda metade do século XX. Estes conflitos dizem respeito ao encontro das relações antagônicas nas formas de apropriação do território que ocorrera de modo generalizado na Amazônia brasileira como desenvolvimento da nova fronteira econômica influenciada pelo Estado por meio da política nacional desenvolvimentista (ver também BECKER, 1982). Com isso, observou-se um crescimento contínuo de ocupação na região apoiado na introdução de novos atores e interesses externos ao extrativismo.

No caso em estudo, a abertura da rodovia Transcametá<sup>3</sup> (1976) atravessou os limites da antiga reserva de castanhais de servidão pública<sup>4</sup> da população baionense, na sua extensão norte, abrindo oportunidades para o desenvolvimento de atividades agropecuárias e madeireiras sobre as áreas tradicionais de coleta de castanha. Em função disso, muitas famílias ali historicamente situadas passaram a ser ameaçadas de perda de seus territórios por diversas formas, sobretudo, pela forma física, através das práticas de grilagem e uso predatório da floresta. Conforme ressaltado por Murrieta e Rueda (1995, p. 5): “esta política de destruição da floresta aniquilou o extrativismo em várias regiões, como por exemplo, no estado do Pará, onde foram derrubados os castanhais mais ricos do país”.

Diante da ameaça de expropriação de um modo de vida, os moradores de Anilzinho procuraram direcionar ações de resistência aos seus adversários para resguardar a permanência do grupo em territórios ancestrais. Como resultado disso, instaurou-se uma dinâmica de conflitos com uso de diferentes instrumentos para

---

<sup>2</sup>Uma terra herdada do universo das comunidades negras rurais formadas no vale do rio Tocantins, especialmente, por escravos negros fugidos, ainda no período colonial.

<sup>3</sup>Atual BR-422 que interliga os municípios de Novo Repartimento (sentido sul) e Limoeiro do Ajuru (sentido norte), atravessando os municípios de Tucuruí, Baião e Cametá, no Estado do Pará.

<sup>4</sup>Os chamados castanhais de servidão pública ou “castanhais do povo” constituíam uma extensão de terra devoluta do Estado na qual podia ser garantida, coletivamente, por lei, a “extração livre” da castanha, isto é, sem a dependência de um patrão, mediante o pagamento de uma taxa de inscrição pelos pequenos produtores às prefeituras locais. Nessas áreas, a coleta não poderia ultrapassar o limite estabelecido pelo poder público municipal. Para melhor compreensão da indústria extrativa da castanha na região do Tocantins, consultar: EMMI (2002).

intervenção da atuação de ambas as partes. Uma síntese retrospectiva da emergência desses conflitos pode ser observada no trecho da narrativa do Padre Thiago Poels<sup>5</sup>:

*Com a abertura da estrada Transcametá, apareceram grileiros do sul do país, com interesse de se apropriar desta região, lá existiam algumas pequenas propriedades à beira do rio Anilzinho e Ipaú, tinha alguns estabelecimentos de comércio para a compra de castanha, as terras eram devolutas e a maior parte estava dentro do decreto da reserva. Apareceu um homem chamado Tião, querendo ocupar toda área, e não conseguiu porque o povo começou a resistir, então vendeu a área para um fazendeiro do sul, que deixou como capataz o Gustavo, que foi pedir apoio da juíza de Tucuruí, que mandou dois caminhões e dois jeeps com soldados armados de fuzis e metralhadoras que começaram a caçar os homens que estavam trabalhando. Através de ameaças embarcaram todos os homens nos caminhões e levaram para Tucuruí.*

As narrativas orais de moradores mais antigos revelam o uso de ameaças de mortes, prisões, violências, despejos e perseguições impostas por grileiros e fazendeiros que à época tentaram apropriar-se das áreas de servidão pública a partir dos desdobramentos das práticas de grilagem, o que ocasionou reações diversas por parte dos expropriados. Alguns aceitaram em silêncio. Outros se muniram de armas brancas, como facões, numa tentativa fracassada de intimidação das ações adversárias.

Ao reconstituírem esses fatos, os entrevistados revelam um conhecimento de nomes e ações quanto aos casos de enfrentamentos considerados mais tensos: o primeiro, com o fazendeiro Lázaro Barbosa, que praticou uma série de atos arbitrários sob a alegação dos moradores estarem “invadindo” terras privadas; o segundo, com o senhor Sebastião, que resultou na queima e derrubada das casas daqueles que reagiram à ação de despejo por ele imposta, aumentando, com isso, a insatisfação dos antigos ocupantes que procuraram se rearranjar no espaço. A partir desse episódio, algumas famílias, amedrontadas, viram-se forçadas a abandonar suas residências, partindo para o município de Tucuruí.

Ao longo do tempo, a situação de conflito prolongado motivou a mobilização dos moradores na adoção de diferentes iniciativas para permanecer na terra, dentre as

---

<sup>5</sup>Sacerdote lazarista (holandês) que chegou à Prelazia de Cametá, juntamente com as primeiras irmãs vicentinas, no ano de 1941, tornando-se um representante importante no processo de participação da Igreja Católica local na luta pela terra.



quais, o Movimento do Anilzinho (1979), que consistiu na tomada do Sindicato dos Trabalhadores Rurais (STR) de Baião pelos trabalhadores (as) alinhados (as) à atuação de um novo sindicalismo<sup>6</sup>. Esse movimento, considerado um marco recente da luta camponesa no Baixo Tocantins, contou com a adesão da Igreja Católica local na luta contra a pressão da grilagem e usurpação de terras por meio da atuação das Comunidades Eclesiais de Base (CEB) (PINTO, 2002).

Outro momento da mobilização social empreendida pelos moradores resultou na organização dos Encontros Anuais de Anilzinho, que, enquanto lugar de formulação de estratégias conjuntas, totalizaram onze encontros no período compreendido entre os anos de 1980 e 1992. É interessante notar que a organização desses encontros abriu espaço para a discussão de temáticas voltadas às lutas sociais da classe camponesa de todo território tocantinense, envolvendo a participação de diferentes grupos sociais. Segundo Pinto (2002), os Encontros de Anilzinho foram realizados em diferentes comunidades então pertencentes à Prelazia de Cametá<sup>7</sup>, como propósito de conscientizar os trabalhadores rurais quanto à importância da luta pela permanência na terra e, assim, encorajá-los em busca da emancipação dos territórios nos quais construíram seus modos de vida e trabalho.

A considerar-se essa perspectiva, um dos resultados práticos adveio com a elaboração da chamada Lei de Anilzinho: uma estratégia de territorialidade coletiva elaborada e escrita pelos próprios trabalhadores rurais, com assessoria da Igreja Católica, em resposta às diversas formas de opressão que lhes foram impostas, sobretudo, por fazendeiros e grileiros, sem nenhuma intervenção do Estado, até então, especialmente das instituições responsáveis pela terra, no que se refere à proteção dos seus direitos consuetudinários. O ato de elaboração da primeira versão da Lei ocorreu durante a realização do I Encontro de Anilzinho entre os dias 10 e 11 de julho de 1980. Durante os demais encontros, ela passara por alterações ou reformulações no que diz respeito ao acolhimento de novas demandas da classe campesina.

---

<sup>6</sup>Analizando o processo de organização do STR do município de Baião, Pinto (2002) afirma que o novo sindicalismo trata-se de uma atuação sindical mais voltada em defesa dos direitos do grupo de trabalhadores, especialmente sobre a questão da posse da terra, em oposição ao caráter assistencialista (médico e odontológica) que predominava na gestão da organização à época.

<sup>7</sup>Correspondente aos municípios de Baião, Breu Branco, Cametá, Igarapé-Miri, Limoeiro do Ajuru, Mocajuba, Novo Repartimento, Oeiras do Pará, Oeiras do Pará e Tucuruí e Pacajá.

*Nós camponeses da região Tocantina (Baião, Tucuruí, Marabá, Mocajuba, Cametá e Oeiras do Pará), reunimos nos dias 10 e 11 de julho de 1980, na comunidade de Anilzinho-Baião, em encontro que teve como tema: Terra para quem trabalha nela, depois de termos analisado a realidade em que nos encontramos: grilagem em massa e violenta e as mais diversas formas de opressão cometidas pelas autoridades, deixando-nos em completo abandono, resolvemos tomar as seguintes resoluções: 1. Resistir na terra; 2. A terra é da comunidade; 3. A terra é para trabalhar nela [...]; 4. Fazer demarcação da área sem esperar pelo governo; 5. Defender a terra com armas se for preciso, machado, machado, espingarda, etc. reagir ao ataque da grilagem; 6. Comunicar e denunciar as arbitrariedades às comunidades vizinhas [...] imprensa [...]; 7. Fazer oposição sindical e política. Troca de delegado sindical pelego [...]; 08. [...] Criar comissão de terra; 09. Constituir casa comunitária ou capela e exigir posto médico [...] para dar mais segurança na terra; 10. Organizar a comunidade [...] através de trabalho coletivo; 11. Criar um fundo de manutenção dos encontros; 12. Lutar pela reforma agrária radical e imediata (Lei de Anilzinho).*

Aqui importa mencionar o caráter estratégico da Lei de Anilzinho, quando, a partir da troca de experiências particulares, representou um instrumento trazido para o campo das relações políticas que motivou a aliança com organizações, produzindo novos processos internos de mobilização. Sem nenhuma dúvida, ela constituiu um fato importante na história de luta do campesinato tocantinense, talvez um dos mais emblemáticos no conjunto das comunidades negras rurais que já estiveram envolvidas em conflitos nessa região, ampliando o espaço da luta pelo direito à terra. Com isso, na medida em que se prosseguiram as mobilizações, tornou-se possível mediar as ameaças e opressões sobre as terras de Anilzinho, fortalecendo a ação de permanência do grupo de moradores.

Deve-se ressaltar, no entanto, que esse cenário de apaziguamento não seria possível sem a colaboração da Igreja Católica na presença do Padre Thiago Poels. Segundo depoimentos dos moradores, entre eles, Raimunda Iracy (50 anos), o sacerdote lazarista (holandês) passou a intermediar diálogos e acordos com os fazendeiros que chegaram à região apropriando-se das terras de servidão pública:

*Se houve um acordo foi porque o Padre Thiago teve grande participação nesse processo. Ele conversava com os fazendeiros tentando mostrar o tamanho da gravidade que eles estavam fazendo com a população. Os fazendeiros sempre o atendiam, sempre o recebiam muito bem, nessa parte não vou falar contra os fazendeiros. Conversando com o Padre, o fazendeiro começava a recuar.*

A partir dos diálogos, algumas terras foram retomadas. Outras foram negociadas em suas formas de acesso e uso, mas não deixaram de estar vinculadas aos objetivos de luta dos moradores. E, por esse motivo, em 2000, por influência do STR de Tucuruí, houve mais um confronto na região. Na ocasião, alguns moradores se organizaram para reocupar a área que lhes fora tomada com a instalação da fazenda Santa Fé por empreendedores paulistas, trazendo à tona as situações concretas de problemas relacionados à posse da terra.

De forma contundente, a luta pela permanência na terra tradicionalmente ocupada encontraria ecos de maior expressão com a criação da RESEX Ipaú-Anilzinho, com base na Lei nº 9.985 de 18 de julho de 2000, que regulamenta o artigo 225 da Constituição Federal e institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC). Conforme rege este sistema, a RESEX é uma categoria de UC utilizada por populações extrativistas tradicionais a fim de assegurar os meios de vida e a cultura dessas populações mediante o uso sustentável dos recursos naturais. Nela é permitida a realização de visitação pública e de pesquisas científicas, desde que ocorram em consonância com as políticas institucionais (BRASIL, 2000).

A proposta de criação de Ipaú-Anilzinho foi apresentada na data de 30 de junho de 2001 por diversas lideranças, associações e sindicatos de trabalhadores rurais durante a reunião do Fórum Agrário da região de Tucuruí, junto a Superintendência Regional do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) de Marabá. Somado a isto, declarações de apoio à criação da Reserva foram proferidas pela Prefeitura e Câmara Municipal de Baião, como, também, por outras diversas organizações da região tocaninense ligadas aos movimentos sociais no campo. Exemplo, nesse sentido, tem-se a Federação dos Trabalhadores na Agricultura (FETAGRI) do Estado do Pará e Amapá (Regional Auto Tocantins) e a Associação dos Trabalhadores Rurais Agro-Extrativistas e Pescadores Artesanais das Ilhas do Lago da UHE Tucuruí.

Em 29 de outubro de 2001, os moradores de Anilzinho encaminharam um abaixo assinado ao Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), reivindicando a realização de estudos técnicos para a criação de uma RESEX nos limites das suas terras. O abaixo assinado foi encaminhado posteriormente pelo IBAMA ao Ministério do Meio Ambiente (MMA). Na sequência, no período de 06 a 10 de novembro de 2001, vistorias técnicas passaram a ser realizadas na área pelo Centro Nacional de Populações Tradicionais (CNPT) e IBAMA, ressaltando a especificidade das raízes históricas e sociais das famílias nela presentes. No ano seguinte, um estudo socioeconômico e biológico realizado por técnicos do CNPT e lideranças locais reconheceu a importância social, econômica, ecológica e cultural da área para a criação de uma unidade de conservação.

Nesse ínterim, emergiu como ponto importante a possibilidade de ampliação da área reivindicada para a delimitação do território dentro dos limites do 2º. Distrito Municipal de Baião. Em um primeiro momento, essa área seguiria do rio Ipaú ao rio Anilzinho, englobando apenas as terras do grupo de moradores de Anilzinho. Em um segundo momento, subindo o rio Anilzinho, essa área passaria a englobar as terras dos moradores de Joana Peres. Sendo assim, coube aos moradores de Anilzinho tomar a decisão sobre a ampliação da área inicialmente reivindicada. João Maria Ferreira (46 anos) recorda:

*Ao olhar a área, os técnicos consideraram pequeno o terreno que estava sendo solicitado para a criação de uma reserva. Então, o que aconteceu? Joana Peres é a sede do segundo distrito. O Ipaú é a parte sul da reserva, lá em cima, é onde se começa o limite do distrito. Aqui no Paritá-açu, na parte norte, é aonde se termina o limite. O técnico falou se não poderia estender a área da reserva daqui do limite do Ipaú até o Paritá-açu. Os moradores de Anilzinho concordaram que se fosse tirado o ponto do Ipaú até o Paritá-açu. Depois disso chamou a comunidade de Joana Peres para se reunir com eles e tratar sobre a proposta de criação da RESEX.*

Ocorridas as negociações internas, prosseguiu-se com os processos relativos à criação da UC, que, a partir da realização de audiências públicas, teve seu posicionamento favorável pela Secretaria do Patrimônio da União. Com base no art. 18 da Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000, a RESEX Ipaú-Anilzinho teve sua criação homologada pelo Decreto Presidencial s/nº de 14 de junho de 2005 a fim de solucionar

os conflitos fundiários, conter a prática do desmatamento e subsidiar atividades extrativistas sustentáveis na região. Conforme rege o SNUC, esta categoria de UC é utilizada por populações extrativistas tradicionais a fim de assegurar os meios de vida e a cultura dessas populações, junto ao uso sustentável dos recursos naturais, sendo nela permitida a realização de visitação pública e de pesquisas científicas, desde que ocorram em consonância com as políticas institucionais. O nome “Ipaú-Anilzinho” é uma referência ao canal (igarapé) do Ipaú, que é braço do rio Jacundá, e ao rio Anilzinho, que é afluente esquerdo do rio Tocantins, os quais margeiam a comunidade de Anilzinho, protagonista do processo de mobilização para criação da Reserva<sup>8</sup>.

### 3.1.2.2 Aspectos geoambiental e socioeconômico

A região da RESEX Ipaú-Anilzinho constitui uma porção singular do território do Baixo Tocantins, caracterizada por uma grande heterogeneidade ambiental. De acordo com dados do CNPT/IBAMA (2001), o meio ambiente físico local é caracterizado por solos do tipo Latossolo Amarelo Distrófico textura média, em maior proporção, e Gleys Eutróficos e Distróficos textura indiscriminada, em menor proporção. O clima é quente e úmido, do tipo equatorial *Ami*, da classificação de Köppen, com uma temperatura média anual de 26,3°C e umidade relativa do ar acima de 80%.

A precipitação pluviométrica varia entre 2.202 mm a 3.000 mm anuais e as variações do clima não têm verão ou inverno estacional. Porém, o período de maior incidência de chuvas, que vai de janeiro a junho, é chamado de inverno, e o de menor incidência, que vai de julho a dezembro, é chamado de verão. O mês de abril é considerado como o de maior pluviosidade, já chegou a registrar cerca de 44,1 mm, e o de novembro como o de menor pluviosidade, já registrou apenas 9 mm.

A riqueza biológica da RESEX está representada pelos: a) mamíferos: veado-mateiro (*Mazama americana*), macaco-guariba (*Alouatta belzebul*), porco-do-mato (*Tayassu pecari*), cutia (*Dasyprocta leporina*); b) peixes: tucunaré (*Cichla Monoculus*), curimatã (*Prochilodus spp.*), aruaná (*Osteoglossum bicirrhosum*), pescada-branca

---

<sup>8</sup>É importante notar, que, até a criação da Reserva, as mobilizações empreendidas pelos grupos de moradores não impediu as ocorrências de degradação da floresta, seja para a instalação de pastos, especialmente em grandes propriedades, ou para a exploração irregular da atividade madeireira, o que resultou na diminuição das áreas de castanhais da região.

(*Cynoscion microlepidotus*); c) aves: arara-vermelha (*Ara chloropterus*), guará (*Casherodivas* sp.); d) réptil: jabuti-amarelo (*Chelonoidis denticulata*); jabuti-vermelho (*Chelonoidis carbonaria*); jacaré-açú (*Melanosuchus niger*), jacaré-tinga (*Caiman crocodylus*); e) quelônios: tartaruga-da-Amazônia (*Podocnemis expansa*), tracajá (*Podocnemis unifilis*); entre outros (CNPT/IBAMA, 2001).

Os tipos de vegetação incluem floresta de terra-firme, floresta sazonalmente inundadas (várzea) e floresta de campinarana, com predominância fitofisionômica da Floresta Densa dos Baixos Platôs que apresenta a ocorrência frequente de castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*), bacuri (*Platonia insignis*), seringueira (*Hevea brasiliensis*), maçaranduba (*Manikara amazonica*), mogno (*Swietenia macrophilla*), com destaque para a primeira (CNPT/IBAMA, 2001).

A *Bertholletia excelsa* (Fotografia 1), conhecida popularmente como castanheira-do-Brasil, é considerada o principal produto extrativista da RESEX Ipaú-Anilzinho, sendo ostentada como símbolo da Unidade. Ela é uma árvore da família Lecythidaceae, típica de terra firme, cuja distribuição geográfica abrange a região Amazônica<sup>9</sup>, ocorrendo naturalmente no escudo das Guianas – abrange o Suriname, as Guianas e o sul da Venezuela – Brasil, leste da Colômbia, leste do Peru e leste da Bolívia. É considerada uma das espécies nativas mais altas dessa região, variando entre 30m e 50m de altura e de 1m a 2m de diâmetro, podendo viver centenas de anos. É a única do gênero *Bertholletia*, batizada, assim, em homenagem ao químico francês Claude Louis Berthollet (PATERNOSTRO, 1945; SERRANO, 2005).

A castanheira produz frutos conhecidos comercialmente como castanha-do-pará, de alto valor proteico e calórico, e com grande aceitação no mercado. Paternostro (1945) afirma que a castanha foi identificada pelos jesuítas Gonçalo Pires e Manoel Brandão, da missão de Cametá, em 1669. Sua frutificação ocorre principalmente no período de janeiro a maio e seu “leite” possui grande valor na culinária local. Segundo Ferreira (1986), a etimologia da palavra “castanha” corresponde ao latim *castânea*, oriundo do grego *kástanon*. No trabalho de Serrano (2005) podem ser encontradas outras informações sobre *B. excelsa*.

---

<sup>9</sup> Compreende os seguintes países da América do Sul: Brasil, Bolívia, Peru, Equador, Colômbia, Venezuela, Guiana, Suriname e Guiana Francesa.

Fotografia 1 – *Bertholletia excelsa*.

Fonte: elaborado pelo autor (2014).

Com relação à cobertura florestal, dados do Projeto de Monitoramento da Floresta Amazônica Brasileira por Satélite (PRODES)<sup>10</sup> (2013) apontam que a RESEX Ipaú-Anilzinho possuía 42,8% de área desmatada até 2012, com os altos índices concentrados no período compreendido entre os anos de 1997 e 2000, fato que até então posicionava-a no segundo lugar do ranking de desmatamento em UC dessa categoria no Estado do Pará. Vale mencionar, no entanto, que os índices exponenciais registrados no referido período são anteriores à data de criação da Reserva, que, atualmente, têm contribuído para a redução do desmatamento na área delimitada. Os próprios dados disponibilizados pelo PRODES permitem afirmar que, com a criação de Ipaú-Anilzinho, o desmatamento na região registrou uma queda de 92%, reduzindo de 170,2 km<sup>2</sup> (1997-2004) para 13,2 km<sup>2</sup> (2005-2012). O total da área com floresta até 2012 correspondia a 245 km<sup>2</sup>, o equivalente a 44% do seu território.

Em que pesem os avanços, ainda hoje a atuação ilegal de grupos madeireiros vem contribuindo para as práticas de desmatamento na RESEX Ipaú-Anilzinho, mesmo que em menor proporção. Por ocasião do trabalho de campo, tornou-se possível

---

<sup>10</sup>Sistema de domínio do Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (INPE) que calcula a perda de floresta primária a cada ano por satélites.

observar que a devastação florestal empreendida por esses grupos é agravante nas estradas vicinais (não oficiais) de difícil acesso ao longo da BR-422, particularmente no perímetro do Km 50 e Km 120. É comum encontrar nessas áreas vestígios de exploração madeireira a corte raso, o que é proibido por lei ou somente permitido com autorização do IBAMA.

Outro fator de ameaça é a regularização fundiária inconclusa da Reserva, existindo áreas de propriedade particular (fazendas) que esbarram no direito das populações de continuar mantendo o livre acesso a terra e seus recursos. A lentidão do processo de desapropriação e indenização de fazendeiros que se encontram localizados na área tem prolongado situações de tensão entre estes e os reais beneficiários da RESEX. A presença de alguns projetos de assentamentos na zona de amortecimento também representa um perigo iminente aos objetivos de conservação da Unidade, o que demanda melhor atenção por parte da sua gestão.

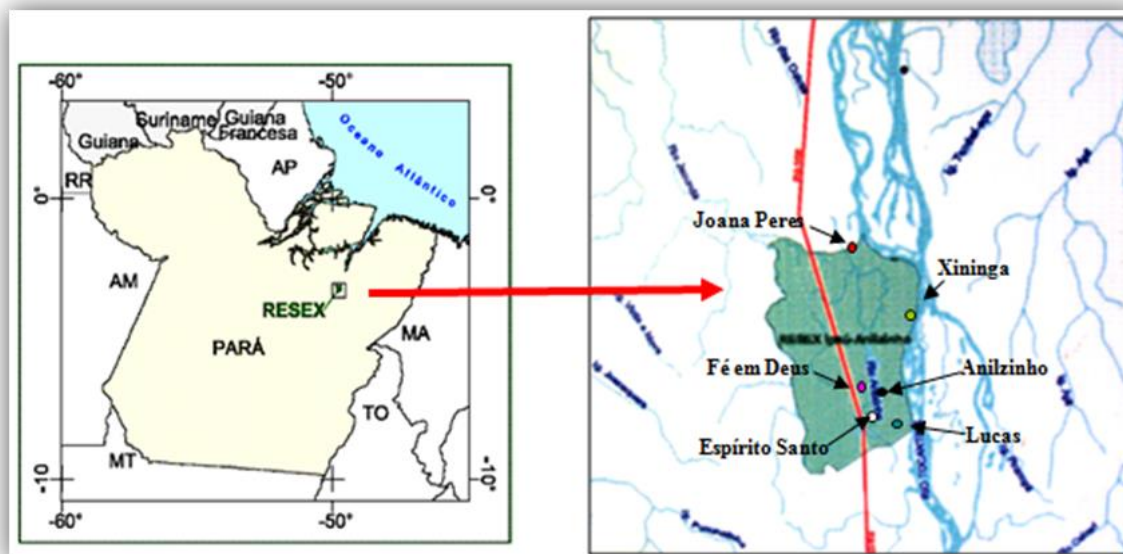
A população de Ipaú-Anilzinho totaliza cerca de 600 famílias distribuídas em seis comunidades: Joana Peres, Anilzinho, Xininga, Lucas, Espírito Santo e Fé em Deus (Mapa 1). Dessas, apenas as comunidades Joana Peres, Anilzinho e Xininga são reconhecidas como populações extrativistas tradicionais<sup>11</sup>, sendo que os habitantes de Joana Peres e Anilzinho se autorreconhecem como quilombolas (descendentes de africanos), enquanto os habitantes de Xininga possuem um modo de vida tipicamente ribeirinho. Já as comunidades Espírito Santo, Fé em Deus e Lucas são constituídas por migrantes recém-chegados de outros municípios paraenses e do país, cujas formas de uso e de apropriação do território se contrapõem aos modos de vida das populações ali historicamente situadas. Frente a essa situação, o ICMBIO, juntamente com o Ministério Público Federal (MPF), tem procurado discutir e negociar a saída desses grupos não tradicionais da área da RESEX através de um processo de desapropriação por indenização.

---

<sup>11</sup>Embasado no Art. 18º da Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000, que diz: “A Reserva Extrativista é uma área utilizada por populações extrativistas tradicionais, cuja subsistência baseia-se no extrativismo e, complementarmente, na agricultura de subsistência e na criação de animais de pequeno porte, e tem como objetivos básicos proteger os meios de vida e a cultura dessas populações, e assegurar o uso sustentável dos recursos naturais da unidade”.



Mapa 1 – Mapa de localização da RESEX Ipaú-Anilzinho e suas respectivas comunidades no município de Baião, Estado do Pará, Brasil.



Fonte: ICMBio (2014).

As populações tradicionais desenvolvem atividades como a pesca (comercial e de subsistência), a caça de animais silvestres, a coleta de produtos da floresta (seringa, óleos de andiroba, frutos, madeira, dentre outros) e a agricultura de subsistência, que assumem um papel mais central ou secundário dentro do calendário da produção familiar a partir de uma série de (re)arranjos relacionados às condições ecológicas, econômicas e sociais de seu meio ambiente.

A pesca desempenha um papel mais central não somente por seu valor econômico, mas também por seu valor cultural e simbólico. Tem como característica ocorrer principalmente nos lagos interiores da Reserva, onde existem áreas de inundação que funcionam como berçários à procriação de espécies comestíveis e renováveis da fauna aquática regional. Ela é tradicionalmente artesanal, isto é, desempenhada com tecnologias de baixo impacto ambiental, dentro dos moldes da pequena produção destinada ao autoconsumo e mercado.

Os pescadores utilizam técnicas tradicionais para manejar os recursos pesqueiros, por meio das quais reproduzem tanto os conhecimentos herdados de seus ancestrais quanto os conhecimentos que aprendem diariamente diante da observação da natureza. Os principais apetrechos utilizados são a malhadeira, o caniço ou linha-de-mão, a tarrafa, o espinhel e o matapi. As quatro espécies mais capturadas são: curimatã

(*Prochilodus argenteus*), branquinha (não identificado), tucunaré (*Cichla monoculus*) e mapará (*Auchenipterus nuchalis*). Parte da produção é conservada pelo processo da salga para ser, posteriormente, consumida ou comercializada por meio de atravessadores.

No terreiro de trás das casas, os moradores ainda criam galinhas, patos e porcos para consumo doméstico. Alguns também possuem criações de gado bovino, porém em número reduzido. Nesses mesmos espaços é comum encontrar um grande número de pequenas plantas (alfavaca, chicória, hortelãzinho, erva-cidreira, couve, dentre outras), que são cultivadas em canteiros suspensos (os jiraus) para protegê-las dos animais e utilizadas tanto para uso medicinal como alimentar.

Em Ipaú-Anilzinho, há diferentes tipos de casa, grandes e pequenas, que servem de moradia principal ou apenas para estadia provisória das famílias durante a jornada de trabalho nos roçados. Com exceção da comunidade de Xininga, a maioria das moradias principais obedece ao padrão do Programa Habitacional do INCRA, com formato retangular, composto por uma sala, um quarto, uma cozinha e um banheiro interno, parede de alvenaria com reboco, piso de cimento e cobertura de telhas de barro. O modelo mais comum de casa para estadia provisória é de um único cômodo, geralmente formado por paredes de madeira, cobertura de telhas de barro e piso de chão batido. No caso da comunidade de Xininga predominam as moradias do tipo palafita, uma vez que ela se encontra localizada em áreas sujeitas periodicamente a alagamentos em função da dinâmica do rio Tocantins.

Na comunidade de Lucas, a beleza rústica de algumas casas de madeira ali presentes chama a atenção dos visitantes. São construções simples, de pequenas dimensões, com paredes e pisos formados por varas tecidas de ajareuá (não identificado) e coberturas de palha, que foram idealizadas e erguidas pelos próprios moradores para abrigar famílias pequenas. Um fato interessante é de que, nos dias de hoje, essas casas também representam uma espécie de memória de fundação da comunidade, pois são construções consideradas pioneiras, que, dentre outras do mesmo tipo, não foram derrubadas para dar lugar ao modelo de casa que vem sendo construído na Reserva pelo INCRA.

Em termos de organização social (associativismo), desde a data de 29 de fevereiro de 2004, as comunidades tradicionais têm se organizado para desenvolver atividades sustentáveis através da Associação dos Trabalhadores e Trabalhadoras

Rurais, Extrativistas, Pescadores e Pescadoras Artesanais da Reserva Extrativista do Anilzinho (ATREPREA), considerada pelos próprios como a “Associação-Mãe” da RESEX. Muitos moradores também fazem parte do quadro de associados da Colônia de Pescadores Z-34 de Baião e dos Sindicatos de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Baião e de Tucuruí. Além disso, existem outras sete associações de trabalhadores rurais distribuídas entre os núcleos comunitários. A comunidade de Xininga a única que não possui uma associação.

O comércio é uma atividade incipiente na RESEX. E serviços públicos, tais como esgotos, abastecimento de água, luz elétrica, saúde e educação, também são mínimos. Até o momento, a coleta de esgotos sanitários está restrita às casas construídas mais recentemente através do programa habitacional do INCRA, que possuem banheiros internos com privadas higiênicas e fossas sépticas. As demais possuem banheiros externos caracterizados pela construção de casinhas de madeira, cobertas ou não, e fossas rudimentares constituídas por um buraco no chão (fossa negra). Na comunidade de Xininga, as fossas rudimentares estão instaladas em áreas sujeitas à inundação, colocando em risco a contaminação dos cursos de água.

O serviço de coleta de lixo é existente apenas na Vila de Joana Peres. Nas demais comunidades os resíduos domésticos são geralmente enterrados ou queimados em locais específicos, sendo que em Lucas parte dos resíduos é reaproveitada pelos moradores na fabricação de objetos artesanais.

Em Joana Peres funciona também o único sistema de abastecimento de água, construído pelos próprios comunitários, pelo qual a água é bombeada de um poço artesiano para uma caixa d’água e, posteriormente, distribuída para as unidades domésticas. Os moradores pagam uma taxa mensal no valor de R\$ 3,00 (três reais) para a manutenção do serviço. Nas comunidades de Lucas e Xininga a água é captada diretamente do rio com a utilização de baldes ou bombas d’água. Nas demais, o abastecimento é realizado basicamente por meio de poços particulares (tipo amazonas). Alguns moradores possuem reservatórios de água (baldes ou caixas d’água) em seus domicílios e utilizam-na para beber, fazer higiene e lavagem.

Desde 2010, a maioria das unidades domésticas tem acesso à luz elétrica por meio do sistema monofásico rural do programa federal “Luz para todos”, mas, ainda assim, é frequente a ocorrência de falhas nesse sistema. Com o funcionamento desse programa, muitas famílias passaram a ter acesso à informação através de aparelhos de

rádio e televisão. A Vila de Joana Peres ainda possui uma rádio comunitária (Minha Esperança Publicidade) que funciona durante oito horas por dia.

Em Ipaú-Anilzinho, encontram-se instalados dois postos de saúde comunitários: um localizado em Anilzinho e outro em Joana Peres. Entretanto, apenas este último tem prestado atendimento à população, uma vez que o posto de Anilzinho encontra-se desativado e em situação de completo abandono. O posto de saúde comunitário de Joana Peres funciona em um pequeno prédio de alvenaria e conta com um corpo clínico composto por técnico de enfermagem (1), auxiliar de enfermagem (1) e agente comunitário de saúde (3), que é mantido pela Prefeitura e presta atendimento em condições limitadas. Por esse motivo, não são raros os casos nos quais os pacientes precisam se deslocar tanto para a sede municipal de Baião como para outros municípios próximos em busca de atendimento médico. O nível de informação e de campanhas preventivas de saúde em toda Reserva é considerado baixo.

No que diz respeito à educação, a Vila de Joana Peres, não obstante, é a que apresenta melhor estrutura com cinco escolas em funcionamento, sendo três de ensino fundamental e médio, uma de ensino de 1ª a 4ª séries e uma de ensino pré-escolar. Na Vila de Anilzinho há somente uma unidade escolar (Escola Municipal de Ensino Fundamental João Borges Balieiro) que oferece o Ensino Fundamental e Médio e o curso de Ensino de Jovens e Adultos (EJA), atendendo também a demanda da comunidade Fé em Deus. Em Lucas, o barracão comunitário funciona como prédio escolar, onde é oferecido somente o ensino do pré-escolar a 4ª série. Após essa etapa, o prosseguimento dos estudos só se torna possível com o deslocamento dos moradores para outras localidades próximas. Situação idêntica a essa ocorre na comunidade Espírito Santo. Já a comunidade de Xininga é totalmente carente desse tipo de serviço, sendo que os moradores com algum nível de instrução buscam repassar os seus conhecimentos aos demais, alfabetizando-os.

Em termos de comunicação, os comunitários da Reserva contam com duas linhas telefônicas públicas, sendo uma na Vila de Joana Peres e uma na comunidade de Lucas. Em algumas áreas é possível captar o sinal de telefonia celular com o uso de antena rural. A Fotografia 2 reúne alguns aspectos acima descritos dessa UC que necessita de melhorias especialmente no que diz respeito aos serviços públicos.

Fotografia 2 – Aspectos da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho, município de Baião, estado do Pará (Brasil).



A) Barco com matapi no rio Anilzinho



B - Pescadores tradicionais preparando iscas de camarão



C - Aspecto da casa do programa habitacional do INCRA



D - Aspecto da casa de madeira na comunidade de Lucas



E - Família residente da comunida de Xininga



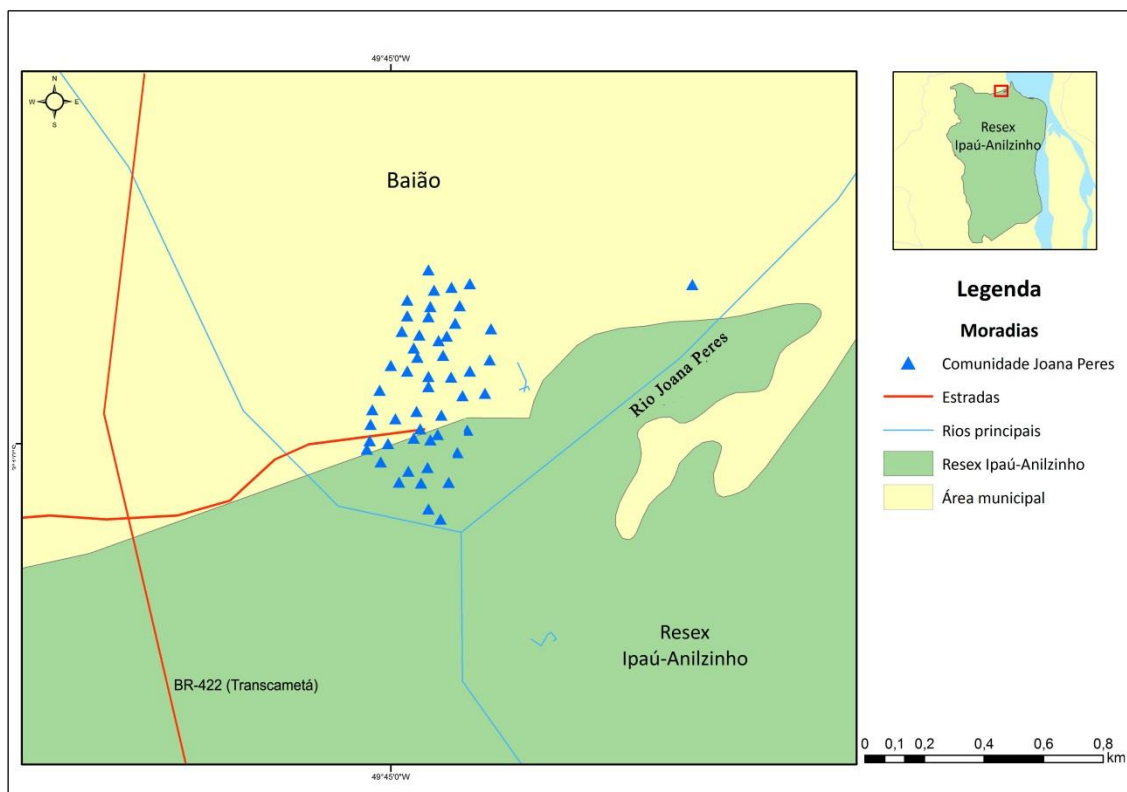
F - Artesanato local (Xininga)

Fonte: elaborado pelo autor (2014).

### 3.1.3 A Vila de Joana Peres

A Vila de Joana Peres, como é comumente chamada, está localizada à margem esquerda do rio de mesmo nome (Mapa 2), porção norte da RESEX Ipaú-Anilzinho, sendo cercada a leste por várias ilhas (Paranambucaua, Periquito, Jacaré, dentre outras) com vegetação composta por matas aluviais delimitadas pelo rio Tocantins e seus afluentes (Anilzinho e Joana Peres) e hidrologia praticamente restrita aos encontros de furos e braços de rios. No período do verão, quando baixam as águas do rio Tocantins, emergem belas praias ao longo do rio Joana Peres, como a Prainha, que se torna o principal atrativo de lazer dos seus moradores e visitantes na ocasião. Já no período do inverno, quando há maior incidência de chuvas, surge no ramal Joana Peres o igarapé da Campina que faz a diversão de crianças e jovens.

Mapa 2 - Localização da Vila de Joana Peres na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Baião, Pará).



Fonte: elaborado pelo autor (2010).

A Vila, como é comumente chamada, é considerada local de passagem obrigatória para aqueles que têm acesso à Ipaú-Anilzinho a partir da sede municipal de Baião, por onde adentram a maioria dos seus visitantes. De Baião à Joana Peres são cerca de três horas de barco (popopô) navegando pelo rio Tocantins e seu afluente, Joana Peres, havendo duas embarcações que realizam o percurso todas as segunda, quarta e sextas-feiras a partir do trapiche municipal de Baião. Outra via de acesso é pela Rodovia BR-422, Km 98, adentrando o ramal Joana Peres com 5 km de extensão. O barco é o principal meio de transporte utilizado para se deslocar, comprar e transportar mercadorias na região.

Para fazer a leitura da origem do povoado de Joana Peres é necessário ter em conta a longa trajetória de formação de quilombos na Amazônia nos séculos XVIII e XIX, mais especificamente na região do Vale do Tocantins (atual Baixo Tocantins), influenciado pelo crescimento da colonização portuguesa. Na ocasião, essa região assistiu a chegada de um grande número de homens e mulheres trazidos da África na condição de escravos para dedicar-se às atividades de lavouras de exportação (cana-de-açúcar, tabaco, arroz, algodão, cacau etc.) nos engenhos e sítios das Vilas e freguesias fundadas na então Província do Grão-Pará (ver também ACEVEDO; CASTRO, 1999; PINTO, 2001; GOMES, 2006). Nesse círculo agrário, formas de resistência contra a dominação da sociedade escravocrata, seja pelos movimentos de fuga de escravos ou jogos de negociações com os seus senhores, tornaram-se um ponto estratégico para a formação dos chamados quilombos, refúgios ou mocambos de preto. Deste modo, até o alvorecer da abolição, em 1885, a formação de quilombos no Vale do Tocantins alcançou grandes proporções, estabelecendo-se em áreas não totalmente isoladas da sociedade envolvente no intento de articular suas práticas econômicas.

Joana Peres é exemplo remanescente dessa trajetória de ocupação. Trata-se de um grande povoado, comparado a outros da região tocantinense, com cerca de 1.800 a 2.000 habitantes. Nos retalhos da memória, alguns dos descendentes mais velhos recordam que, por volta de 1781, um grupo de negros organizou uma fuga adentrando as matas e igarapés da margem esquerda do rio Tocantins até chegar às proximidades da área de cultivo da lusitana “Joana Pires”. Ali decidiram estabelecer algumas casas de palha, tomando para si a condição de libertos, ainda que temerosos com a perseguição das forças legais. Assim, aos poucos, os aquilombados começaram a reconstruir seus modos de vida, desenvolvendo atividades de extrativismo, caça, pesca e agricultura de

subsistência. Desde então, a população de Joana Peres foi crescendo com a chegada de novos negros fugidos ou libertos pela Abolição.

Conforme repetem as novas gerações a partir das histórias contadas por seus avós, das constantes saídas de negros para realizar pequenas trocas nos entrepostos mercantis circunvizinhos viria a construção da relação harmoniosa com a lusitana Joana Pires. Ela é personificada como “uma senhora de grande bondade e caridosa”, de quem herdaram as terras que constituem no presente o seu território. Uma herança não registrada em documento, mas transmitida entre as gerações do grupo por meio da oralidade. Ao longo desse tempo, as lembranças de Joana Pires ainda permanecem bastante vivas entre os moradores, uma vez que o nome da comunidade faz alusão à sua memória.

No passado contado por seus ancestrais, surgem evidências de que, a partir da década de 1920, a exploração da pesca e do extrativismo vegetal gerou um impulso econômico jamais visto na localidade, que durante certo tempo figurou como o maior centro comercial do município de Baião. Como diz seu Jango<sup>12</sup>, “Joana Peres era o principal porto de embarque e desembarque que tinha na região, porque nós éramos o maior produtor de castanha, de peixe, de borracha, de maçaranduba. Os grandes comércios eram aqui nessa localidade<sup>13</sup>”. Entretanto, esse ciclo produtivo foi sendo lentamente interrompido pelos ataques de índios, principalmente dos Assurinís, que se intensificaram na região, entre 1940 e 1970, ocasionando várias mortes e danos materiais às famílias, inclusive em localidades vizinhas, como Paxibal e Paritá.

Sabe-se que anteriormente à colonização portuguesa já existiam nessa região índios de diversas etnias que utilizavam a fauna e flora locais para sua própria sobrevivência. Segundo Pedrazzani e Leitão (2012), com o avanço da construção da Estrada de Ferro do Tocantins (EFT), na década de 1920, cujo objetivo era facilitar o transporte da produção da castanha da região do Baixo Tocantins, os grupos indígenas tiveram seus territórios invadidos, iniciando uma sucessão de ataques aos coletores de

---

<sup>12</sup>João Maria Ferreira, 49 anos – Vila de Joana Peres/Baião.

<sup>13</sup>No trabalho de Paternostro (1945), tem-se registrado que até o ano de 1945 existiam 55 palhoças (portos) na boca do rio Joana Peres. Uma palhoça significa um porto na margem do rio. Outros portos por ele identificados, nesse mesmo ano, na margem esquerda do rio Tocantins, encontravam-se nas localidades de: Umaripicu (duas palhoças), Pampelônia (oito palhoças), São Bernardo (uma palhoça), Umarizal (uma palhoça), Paritá (uma Palhoça) e Joana Peres (55 palhoças).



castanha e trabalhadores da EFT. Por essa época, o Serviço de Proteção ao Índio (SPI) procurou dialogar com os indígenas, mas poucos resultados surgiram.

Segundo relatos, o primeiro grande ataque em Joana Peres ocorreu em 1926, quando “muitas pessoas foram atingidas, inclusive uma senhora de nome Mariana. Morreu ela e as duas filhas gêmeas, de sete anos, que foram flechadas pelos índios na época”<sup>14</sup>. Desse episódio, a senhora Domingas Raimunda Viana, 88 anos, traz nas costas a marca da flechada que lhe atingiu quando então era criancinha. Uma lembrança bastante emblemática do passado já vivido e contado por seus irmãos mais velhos.

Outro momento dos ataques indígenas destacado no discurso dos narradores é o ano de 1940, associado ao episódio de refúgio dos habitantes na ilha defronte à margem direita do rio Anilzinho, onde permaneceram até meados de 1957, quando uma grande enchente atingiu a região forçando-os a retornar ao seu lugar de origem. Ocorre que, em 1968, ainda temerosos com a violência imposta pelos indígenas, os habitantes regressaram à ilha, permanecendo por lá até 1974, quando, a partir da cessão dos riscos de ataques, “eles puderam se reestabelecer definitivamente na terra firme”<sup>15</sup>. Um dos motivos para tal fato pode ser atribuído à retirada das etnias Parakanã e Assuriní da margem esquerda do rio Tocantins pelo SPI<sup>16</sup>.

Apesar disso, logo no retorno das famílias à terra firme teve início o conflito com o fazendeiro Lázaro Barbosa. De acordo com relatos, esse conflito deu-se com a compra das terras do senhor Raimundo Melo (antigo ocupante) pelo fazendeiro, que então avançou sobre uma grande área de uso comum com o objetivo de instalar a estrutura da fazenda Primavera, o que de fato aconteceu. Em suas narrativas, os entrevistados salientaram que o clima de tensão tomou conta da comunidade nesse período:

Foi um conflito muito perigoso. Não chegou a morrer ninguém, mas teve uma tensão muito grande dentro da comunidade. Todo mundo vivia numa preocupação muito grande. Os homens não dormiam direito na época. Todo dia tinha movimentação na comunidade. Era gente armada pra querer se defender, né? Todo mundo fica precavido com o que está acontecendo. Então, nessa época, nós, eu digo, nós, porque eu era criança, mas eu já ficava preocupado com a situação em que nós vivíamos.

<sup>14</sup>Dirço Ferreira Viana, 62 anos – Vila de Joana Peres/Baião.

<sup>15</sup>Raimunda Iracy, 50 anos – Vila de Joana Peres/Baião.

<sup>16</sup>Sobre a atual situação dos indígenas Parakanã e Assurinís, ver Pedrazzani e Leitão (2012).

A situação mudou no início dos anos 1980, quando, por meio de uma negociação pacífica, intermediada pelo Padre Thiago Poels, técnicos do ITERPA realizaram a demarcação do território de Joana Peres e da fazenda Primavera. No falar do senhor Elias Gomes, de 40 anos, “a área da fazenda ficou muito próxima à Vila, mas teve limite, pelo menos o conflito acabou”. Deste modo, pela primeira vez, foram estabelecidas novas regras nas áreas de acesso comum do grupo de moradores em função da presença de sujeitos externos ao extrativismo.

Muito antes da instalação da fazenda Primavera, que no presente compreende a área da empresa Galletti, os habitantes de Joana Peres tinham acesso a um território livre para a coleta da castanha, mas, hoje, com os retalhos das terras, eles utilizam apenas 25% da área. Por isso não hesitam em afirmar que, desde os anos 1980, começou a haver um declínio do extrativismo da castanha como consequência da destruição da floresta para a instalação de pastos, especialmente em grandes propriedades, o que gerou impactos negativos na economia extrativista local. Ainda contribuiu para o agravamento dessa situação a ação ilegal de madeireiros, que tiveram o acesso ao interior da floresta facilitado pela abertura da rodovia Transcarnatá, em 1972, a partir de quando se tornou crescente o desmatamento na região, de modo a restringir as áreas de ocorrência natural da castanha.

Insatisfeitos com tal situação, no ano de 2001, os moradores de Joana Peres se organizaram para reivindicar os títulos definitivos de suas propriedades como terras de quilombos, com base no artigo 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias (ADCT) da Constituição de 1988 que diz: “Aos remanescentes das comunidades dos quilombos que estejam ocupando suas terras é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o Estado emitir-lhes os títulos respectivos”. Mas essa demanda social encontrou respaldo maior nos diálogos sobre a criação da RESEX Ipaú-Anilzinho, cuja mola propulsora foi a possibilidade de ampliação da área inicialmente reivindicada pelo grupo de moradores de Anilzinho – localidade vizinha – para compreender o território da Reserva. Desde então, a partir de negociações internas, o povoado de Joana Peres passou a participar do processo de criação desta unidade de conservação que teve sua institucionalização em 14 de junho de 2005.

Atualmente, a Vila de Joana Peres é sede do 2º. Distrito Municipal de Baião<sup>17</sup>, que possui uma população de 6.457 habitantes, com 82,27% (5.312) vivendo na área urbana e 17,73% (1.145) na área rural. O distrito de Joana Peres foi criado e anexado ao município de Baião pelo decreto-lei estadual nº 3.131, de 31 de outubro de 1938. Mais à frente, ele foi extinto pela lei estadual nº 1.127, de 11 de março de 1955, sendo o seu território adquirido pelo novo distrito de Pampelônia (ex-povoado), criado pela mesma lei estadual acima citada. Entretanto, a criação do distrito de Pampelônia foi anulada pelo Acórdão do Superior Tribunal Federal, de 04 de outubro 1955, voltando este território a pertencer ao distrito de Joana Peres e, assim, permanecendo (IBGE, 2010). Os limites do Distrito estão demarcados da seguinte forma: ao norte, distrito de Umarizal; a leste, distrito de São Joaquim de Itaquara; a oeste, os limites do município de Baião com o município de Oeiras do Pará; ao sul, com a calha do Igarapé Ipaú. Joanaperense é o designativo daquele que nasce na Vila de Joana Peres.

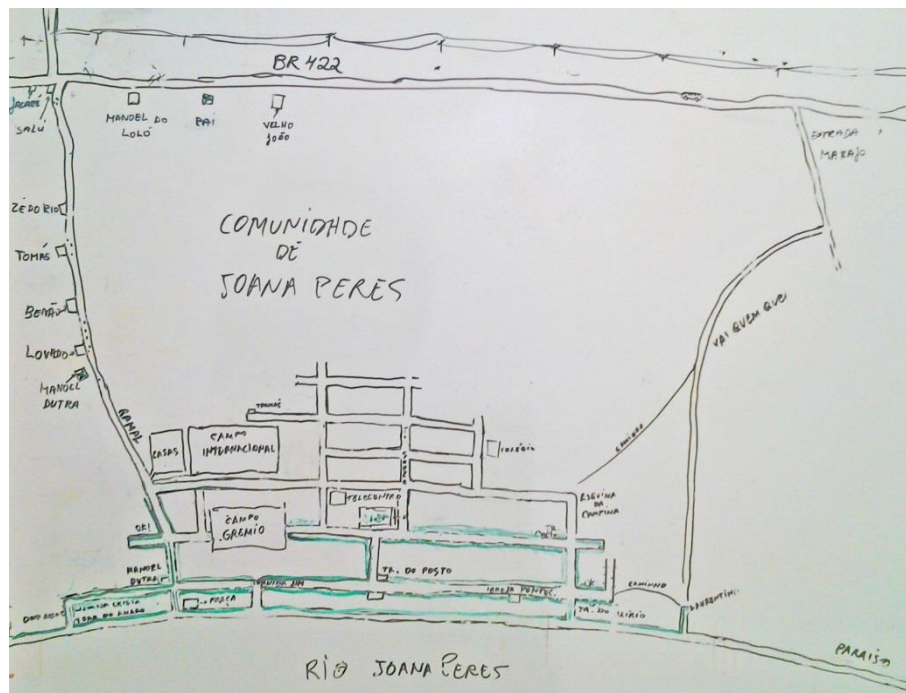
Na entrada do povoado encontra-se um embarcadouro, uma pracinha, que foi construída recentemente (2013) pelos próprios comunitários, e a Igreja da Santíssima Trindade, com seu salão comunitário, onde geralmente acontecem os festejos, as festas de aniversário e as principais discussões tanto da comunidade como da RESEX.

Assemelhando-se a um formato semicircular, a estrutura da Vila possui sete ruas, dez travessas e dois ramais (Figura 5), onde estão distribuídos os domicílios (entre sítios e moradias principais) de cerca de 280 famílias residentes regularmente, o que não leva em consideração, portanto, aqueles domicílios ocupados somente nos finais de semana ou períodos de festas e férias. A maioria das moradias principais caracteriza-se por paredes externas de alvenaria com reboco, telhas de barro, piso de cimento e banheiros internos. Algumas possuem no terreno de trás (quintal ou terreiro) a Casa de Farinha, que serve para a produção artesanal da farinha de mandioca (ou farinha d'água), e os jardins ou canteiros suspensos (jirais), que dispõem de um grande número de plantas para uso medicinal, alimentar (temperos) ou decorativo.

---

<sup>17</sup>Como distrito, Joana Peres abarca vários povoados rurais do município de Baião.

Mapa 3 – Mapa mental da Vila de Joana Peres.



Fonte: Pesquisa de campo (2014).

A povoação de Joana Peres tem a pesca (comercial e de subsistência) como sua principal fonte de renda e alimentação. Outras atividades desempenhadas pelos seus habitantes incluem o extrativismo vegetal, a agricultura, a criação de animais de pequeno porte, a caça de animais silvestres e a pesca de quelônios aquáticos. A aposentadoria e outros benefícios governamentais, como bolsa família, representam uma importante renda adicional na economia familiar.

É importante mencionar que, desde 1984, as famílias de Joana Peres passaram a sofrer com o forte impacto ambiental da instalação da Usina Hidrelétrica (UHE) de Tucuruí, que ocorrera de modo generalizado na região do Baixo Tocantins. Dentre os fatores negativos apontados estão: a poluição dos rios, a redução do pescado e a alteração do ciclo hidrológico. Ainda hoje é comum encontrar espécies de peixes mortas, em suspensão nos rios, como consequência do fenômeno chamado piracaú<sup>18</sup>. Espécies como o jaraqui (*Semaprochilodus theraponura*), a pirapitinga (*Piaractus brachypomus*), a pirabanha (*Brycon* spp.) e a pratiqueira (*Mugil gaimardicus*) são consideradas em extinção pelos habitantes.

<sup>18</sup>Mortandade sazonal de peixes.

No que se refere ao extrativismo, é interessante notar que, além da castanha-do-pará, a coleta da flor da periquiteira (não identificado) e da folha da acapurana (não identificado) está presente no cotidiano de um único habitante<sup>19</sup> da Vila que faz desta atividade há mais de trinta anos uma importante fonte de renda alternativa para sua família. A coleta dessas espécies vegetais não cultivadas ocorre, geralmente, próximo à margem do rio Joana Peres e das áreas de castanhais da região, principalmente entre os meses de setembro e novembro, e tem como objetivo sua comercialização para a ornamentação de arranjos florais. Após essa etapa, elas são ensacadas separadamente, ficando prontas para circular tanto em mercados regionais (Cametá) como nacionais (Minas Gerais) e internacionais (Estados Unidos e França) por intermédio de atravessadores. Cada saca recebe a quantidade de um milheiro e é comercializada a um preço médio de R\$ 25,00 (vinte e cinco reais).

Quanto à agricultura, é notável o predomínio do cultivo da pimenta-do-reino, que representa uma importante base econômica da agricultura familiar. Em tempos passados (final de década de 1980), através do incentivo do Padre Thiago Poels<sup>20</sup>, Joana Peres se destacou como a principal produtora da pimenta-do-reino na região baionense, com sua produção concentrada na região da zona rural conhecida como “Centro”, onde, ainda hoje, a maioria das propriedades agricultoras encontra-se localizada. Nessa região, as características dos sistemas agrícolas locais se traduzem na diversificação de produtos (mandioca, cupuaçu, café, cacau etc.) e técnicas tradicionais utilizadas para o fortalecimento da produção.

O povoado de Joana Peres é atendido pelo serviço de energia elétrica da Rede Celpa – uma empresa privada do setor elétrico brasileiro –, sendo comum a ocorrência de falhas (quedas) no sistema de distribuição, principalmente em períodos de chuvas intensas. Por esse motivo, alguns habitantes possuem máquinas (motores) movidas a óleo diesel que funcionam como geradores de energia.

Com saneamento básico limitado, o abastecimento de água é feito por um poço artesiano, de onde a água é bombeada e distribuída para os domicílios. Do responsável de cada domicílio abastecido é cobrada uma taxa mensal no valor de R\$ 3,00 (três reais) para a manutenção do serviço. A coleta de esgotos sanitários está restrita aos domicílios construídos pelo programa habitacional do INCRA, que possuem banheiros internos

---

<sup>19</sup> Senhor José Machado da Pontes, 59 anos, Vila de Joana Peres, Baião/PA.

<sup>20</sup> Uma liderança da igreja católica de grande influência no Baixo Tocantins naquela época.

com privadas higiênicas e fossas sépticas. A água utilizada para lavar louça, por exemplo, é geralmente despejada nos quintais, onde se formam pequenos esgotos a céu aberto sem nenhum tratamento. Ademais, durante duas vezes na semana (segunda e sexta-feira), os habitantes contam com o serviço de coleta de lixo oferecido pela Prefeitura. O depósito do lixo coletado é feito em uma área exclusiva (lixão), distante 2 km da zona urbana.

Na Vila de Joana Peres encontra-se instalado o único posto de saúde da RESEX. A ausência de médicos, falta de medicamentos e materiais básicos de primeiros socorros estão entre as reclamações feitas pelos usuários. Deve-se mencionar, nesse sentido, que, em muitos casos de partos e doenças, é recorrente a procura da senhora Benedita, uma parteira considerada “médica” que atende tanto os habitantes da Vila como os das localidades vizinhas, particularmente daquelas onde a medicina oficial não chega. Nas histórias de vida contadas, são várias as práticas e saberes que essa senhora demonstra ter sobre as plantas cultivadas para curar os males dos enfermos no dia-a-dia. É um dom que diz ter herdado de sua mãe e aperfeiçoado ao longo dos anos nas experiências sob a condição de médica popular.

No campo educacional, a povoação possui cinco escolas em funcionamento, sendo três de ensino fundamental e médio, uma de ensino de 1ª a 4ª séries e uma de ensino pré-escolar, que também atendem a população de localidades vizinhas. Na terceira rua existe um Telecentro do Programa Nacional de Apoio à Inclusão Digital nas Comunidades (Telecentros – BR) que ainda não se encontra em funcionamento. Esse espaço será equipado com microcomputadores conectados à internet, com o objetivo de levar informação e conhecimento aos moradores residentes. Além disso, a perspectiva é de que a população receba cursos de capacitação profissional para a promoção da educação formal, especialmente entre os jovens.

Atualmente, as principais opções de lazer giram em torno dos jogos de futebol no campo do Grêmio e do Internacional e aos encontros de pescadores, jovens e crianças na Praça Joana Peres. No campo do Grêmio é realizado anualmente, entre os meses de janeiro e março, o Campeonato de Inverno de Futebol de Campo, que contempla a categoria adulto-juvenil tanto masculino como feminino. Do mesmo modo, na semana da Pátria, ainda é realizado o Torneio de Futsal na quadra poliesportiva da comunidade. A hospitalidade e organização comunitária são características marcantes de sua gente, propiciando um ambiente para criar e fortalecer relações sociais.

A cultura do povo joanaperense está imbricada de valores religiosos herdados do contato dos seus ancestrais com os colonizadores brancos. Nesse sentido, destacam-se as manifestações do catolicismo com a procissão em homenagem a São Sebastião (20 de janeiro), momento em que a imagem do santo é conduzida pelas ruas da Vila e seguida pelos devotos que pagam promessas; a Festa dos Jovens (julho); a Festividade da Santíssima Trindade (agosto), que tem como ponto alto a procissão do círio em homenagem a padroeira local; e as comemorações a Santo Antônio de Pádua (junho), o santo padroeiro de Baião. Além disso, têm-se as tradicionais apresentações de danças de quadrilhas durante os arraiais da quadra junina (junho).

Na gastronomia, a alimentação remete a uma cozinha afro-indígena, original nos modos de preparo de pratos típicos, considerados de grande valor nutritivo, como o desfiado de peixe, o guariba (*Alouatta belzebul*) na castanha e, especialmente, o jabuti (*Chelonoidis* spp.) na castanha, que é consumido tradicionalmente no período da Semana Santa. Dentre os acompanhamentos, tem-se a farinha d'água, os sucos e sobremesas derivados de frutas regionais (açai, cupuaçu, bacuri, muruci, taperebá, por exemplo). O açai (*Euterpe oleracea*) acompanhado de peixe frito, camarão ou charque, também é consumido como refeição no dia-a-dia, sendo o alimento preferido da criançada. A Fotografia 3 reproduz alguns aspectos acima descritos sobre a Vila de Joana Peres.

Fotografia 3 – (A) Visão do rio Anilzinho na frente da Vila. Na outra margem, a ilha em que as famílias se refugiaram dos ataques indígenas; (B) Aspecto da segunda rua; (C) Dona Raimunda mostrando a marca da flechada nas costas; (D) Pescadores tradicionais no rio Paranambucaua; (E) Procissão em homenagem a São Sebastião; (F) Ouriço da castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*); (G) Folhas da acapurana ensacada, prontas para comercialização.



Fonte: elaborado pelo autor (2014).



## REFERENCIAS

ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; ALENCAR, N. L. (2010). Métodos e técnicas para a coleta de dados. In: Albuquerque, U. P.; Lucena, R. F. P.; Cunha, L. V. F. C. (Eds). **Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica**. Recife: Editora NUPEEA, p. 41-72.

ALVARD, Michael S. Conservation by native peoples. **Human Nature**, v. 5, n. 2, p. 127-154, 1994.

ALVES-MAZZOTTI, Alda J.; GEWANDSZNADJER, Fernando. **O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa**. 2. ed. São Paulo: Pioneira, 1999.

ANDRIGUETTO-FILHO, José Milton; KRÜGER, Adolf Carl; LANGE, Maria Bernadete Ribas. Caça, biodiversidade e gestão ambiental na Área de Proteção Ambiental de Guaraqueçaba, Paraná, Brasil. **Biotemas**, v. 11, n. 2, p. 133-156, 1998.

BEAUD, S.; WEBER, F. Observar. In: NEAUD, Stéphane; WEBER, Florence F. **Guia para a pesquisa de campo: produzir e analisar dados enográficos**. Tradução de Sérgio Joaquim de Almeida. Petrópolis: Vozes, 2007, p. 95-117.

BECKER, Bertha K. **Geopolítica da Amazônia: a nova fronteira de recursos**. Rio de Janeiro: ZaharEditores, 1982.

BENNETT, Elizabeth L.; ROBINSON, John G. Hunting for sustainability: the start of a synthesis. **Hunting for sustainability in tropical forests**, p. 499-519, 2000.

BERNARD, H. Russell. **Research methods in anthropology: qualitative and quantitative approaches** (second edition). Walnut Creek, CA: AltaMira Press, 1994.

CAMPOS, M. A. 2008. **Cruzando ecologias com os caçadores do Rio Cueiras: saberes e estratégias de caça no Baixo Rio Negro, Amazonas**. Dissertação de Mestrado, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Universidade Federal do Amazonas. 111p.

BOURDIEU, P. Esboço de uma Teoria da Prática. In: ORTIZ, R. (org.). **Pierre Bourdieu: sociologia**. São Paulo: Ática, 1983. p. 46-81. Tradução de Paula Montero e Alicia Auzmendi.

BRASIL. Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza. **Lei 9.985 de 18 de julho de 2000 e Decreto 4.340 de 22 de agosto de 2002**. Ministério do Meio Ambiente, 2ª Ed. Brasília: 2002.

CAMPOS, M. D. Etnociência ou etnografia de saberes, técnicas e praticas? In: AMOROSO, Maria C.; MING, Lin C.; SILVA, Sandra M. P. (Orgs.) **Métodos de coleta e análise de dados em etnobiologia, etnoecologia e disciplinas correlatadas**. Rio Claro, SP: UNESP/CNPQ, 2002. pp. 47-91.

CNPT/IBAMA. Laudo biológico da área de Ipaú e Anilzinho. In: **Plano de manejo participativo da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (não publicado)**. MMA/ICMBio/DIUSP, 2008.

COELHO-DE-SOUZA, Gabriela; BASSI, Joana Braun; KUBO, Rumi Regina. Etnoecologia: dimensões teórica e aplicada. In: COELHO-DE-SOUZA, Gabriela. (Org.). **Transformações no espaço rural**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2011. p. 25-48.

COLCHESTER, M. 2000. Self-determination or environmental determinism for indigenous peoples in tropical forest conservation. **Conservation Biology**, v. 14 (5):1365-1367.

EMMI, Marília Ferreira. Os castanhais do Tocantins e a indústria extrativa no Pará até a década de 60. **Paper do NAEA**. Belém, v. n. 166 p. 1-21, out., 2002.

FERREIRA, A. B. H. **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. 2.ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986. p.365.

GOMES, Flávio. No labirinto dos rios, furos e igarapés: camponeses negros, memória e pós-emancipação na Amazônia, c. XIX-XX. **Revista História Unisinos**, vol. 10, nº. 3, p.281-292, setembro/dezembro 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo 2010**. Disponível em: <<http://www.censo2010.ibge.gov.br/apps/mapa/>>. Acesso em: 14 jan. 2014.

JOHNSON, A. W. 1974. Ethnoecology and planting practices in a swidden agricultural system. **American Ethnologist** 1: 87-101.

LÉVISTRAUSS, Claude. Culinary triangle. **New Society**, v. 8, n. 221, p. 937-940, 1966.

LOPES, A. M.; FERRARI, S. F. Effects of human colonization on the abundance and diversity of mammals in Eastern Brazilian Amazonia. **Conservation Biology**, v. 14, n. 6, p. 1658-1665, 2000.

MARIN, Rosa Acevedo; CASTRO, Edna Ramos. Mobilização Política de Comunidades Negras Rurais – Domínios de um conhecimento praxiológico. **Novos Cadernos NAEA**, Vol. 2 nº 2, Belém-PA, dezembro de 1999.

MURRIETA, Júlio R.; RUEDA, R. (Ed.). **Extractive reserves**. Gland: IUCN-World Conservation Union, 1995. 133 p.

PATERNOSTRO, Júlio. **Viagem ao Tocantins**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1945.

PEDRAZZINI, Gabriel; LEITÃO, Wilma. Os Assuriní da Terra Indígena Trocará (PA) e os impactos etnoambientais: do contato à instalação da UHE Tucuruí. In: CABRAL, Ana Suely Arruda Câmara, et al. (Org.). **Contribuições para o inventário da língua Assuriní do Tocantins**. Brasília: Laboratório de Línguas Indígenas/UNB, 2012. p. 59-82.

PINTO, Benedita Celeste de Moraes. Escravidão, fuga e a memória de quilombos na região do Tocantins. **Projeto História**, nº 22. São Paulo: EDUC, 2001. p. 334.

PINTO, Sandolene S. R. **Organização política de trabalhadores rurais e a questão ambiental**. Um estudo com o sindicato dos trabalhadores rurais do município de Baião/PA. Santarém: UFPA/CCS, 2002.

POSEY, Darrel A. Introdução: etnobiologia, teoria e prática. In: RIBEIRO, D. **Suma Etnológica Brasileira**. Petrópolis: Vozes; FINEP, 1986. Cap. I, p. 15-25.

\_\_\_\_\_. Etnobiologia: teoria e prática. In: Ribeiro, B. G. (org). **Suma Etnológica Brasileira: Etnobiologia**. 3ª. Ed. – Belém: Editora da UFPA, 1987.

PROJETO MONITORAMENTO DA FLORESTA AMAZÔNICA BRASILEIRA POR SATÉLITE (PRODES). **Dados por Unidades de Conservação**. Disponível em: <<http://www.dpi.inpe.br/prodesdigital/prodesuc.php>>. Acessado em: 10 nov. 2013.

RAMOS, Sandoval C. **Baião, a história de um município**. Belém: Valente, 2009.

REDFORD, Kent H. The empty forest. **BioScience**, California, v. 46, n. 6, p. 412-422, jun. 1992.

ROBINSON, J. G.; BODMER, R. E. 1999. Hacia el manejo de la vida silvestre en los bosques tropicales. In: FANG, T. G.; MONTENEGRO, O. L.; BODMER, R. E. (ed). **Manejo y conservación de fauna silvestre en América Latina**. Museo Noel Kempf Mercado: University of Florida: Instituto de Ecología: WCS: p. 15-26.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 22 n. 42, p. 11-31, jan.-jun. 2005.

SCHWARTZMAN, S.; MOREIRA, A.; NEPSTAD. D. 2000. Rethinking tropical Forest conservation: Perils in parks. **Conservation Biology**, v. 14 (5): 1351-1257.

SERRANO, R.O.P. **Regeneração e estrutura populacional de Bertholletia excelsa H.B.K. em áreas com diferentes históricos de ocupação no vale do Rio Acre (Brasil)**. Dissertação (Mestrado em Ecologia e Manejo de Recursos Florestais) – Universidade Federal do Acre - UFAC. Rio Branco, 2005. 59p.

SIMONIAN, L. Uma relação que se amplia: fotografia e ciência sobre e na Amazônia. In: KAHWADGE, C.; RUGGERI, Sandro (Org.). **Imagem e pesquisa na Amazônia: ferramentas de compreensão da realidade**. Belém: Alves Gráfica e Editora, 2007, p. 15-52.

TERBORGH, J.; PERES, C. A. 2002. O Problema das pessoas nos Parques. In: TERBORGH, J.; VAN SCHAIK, C.; DAVENPORT, L.; RAO, O. (orgs.). **Tornando os Parques Eficientes – Estratégias para a Conservação da Natureza nos Trópicos**. Curitiba: UFPR, p. 334-346.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado: história oral**. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1992, pp. 25, 43-45.

TOWNSEND, Wendy R. Algunas técnicas para ampliar la participación en el manejo de la fauna silvestre con comunidades rurales. **Manejo y Conservación de Fauna Silvestre en América Latina**, p. 141-145, 1999.

WEDIG, Josiane Carine; MARTINS, Viviane Santi; MENASCHE, Renata. Plantar, criar, comer: classificações da comida e das pessoas no interior de famílias rurais. **Simpósio Temático: Comida e Gênero.**

#### **4. ARTIGO 1 – ASPECTOS DA ATIVIDADE DE CAÇA EM UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA DA RESERVA EXTRATIVISTA IPAÚ-ANILZINHO, AMAZÔNIA, BRASIL**

**Resumo:** este trabalho objetiva caracterizar a atividade de caça em uma comunidade quilombola da Reserva Extrativista (RESEX) Ipaú-Anilzinho, enfatizando aspectos ligados à alimentação e segurança alimentar. A RESEX é uma Unidade de Conservação de uso sustentável, localizada no município de Baião, Estado do Pará, na porção setentrional da floresta amazônica brasileira. Os dados aqui apresentados foram obtidos a partir da observação participante, entrevistas abertas e semiestruturadas empreendidas entre janeiro e junho de 2014, e interpretados de modo qualitativo e quantitativo a partir do referencial da etnoecologia. Os resultados demonstram que a caça praticada pelos moradores é especialmente para fins de subsistência e representa um elemento característico da cultura e costumes da região, abrangendo tanto aspectos de natureza material como simbólica. Os entrevistados reconheceram 44 espécies animais utilizadas para alimentação, entre mamíferos, aves e répteis. As espécies mais citadas foram avaliadas como de maior valor utilitário (VU). Oito constam na lista de espécies ameaçadas da União Internacional para a Conservação da Natureza (IUCN, em inglês). Neste sentido, é importante destacar que a caça, quando não corretamente manejada, pode gerar impactos negativos sobre a fauna silvestre, o que demanda a realização de estudos de conservação na região, a fim de conciliar a satisfação das necessidades humanas e os objetivos da área natural protegida.

**Palavras-chave:** caça de subsistência; quilombolas; alimentação e segurança alimentar; unidades de conservação; Amazônia.

## INTRODUÇÃO

A atividade de caça tem desempenhado importante papel como estratégia de reprodução social de grupos humanos que vivem nas áreas de floresta tropical do planeta, onde os recursos faunísticos são utilizados para diversas finalidades, desde alimentação, comércio, animais de estimação (xerimbabos), confecção de artesanatos, usos medicinais e mágico-religiosos, entre outros fins, de acordo com os critérios de cada cultura (ASIBEY, 1974; ESSER, 1979; GODELIER, 1992; COSTA-NETO, 2000; SANTOS-FITA, 2012). Na Amazônia, a fauna silvestre constitui-se, primariamente, em uma fonte nutricional de alto valor proteico para subsistência de comunidades rurais que vivem nos locais mais isolados. No entanto, conforme nos advertem Andrieguetto-Filho (1998), a caça e sua importância como atividade produtiva das comunidades humanas têm sido negligenciadas no manejo das Unidades de Conservação (UC) no Brasil.

Neste ponto, os autores ressaltam que os estudos sobre a caça na Amazônia têm privilegiado as populações indígenas ou caboclas (MORAN, 1976; SMITH, 1976; AYRES; AYRES, 1979; MARTINS, 1992; SILVA, 2012), fazendo com que exista uma grande carência de pesquisas sobre esse tema entre as populações tradicionais não indígenas. A demanda por estudos a respeito advém da preocupação em compreender as condições contextuais e as formas pelas quais os seres humanos obtêm, escolhem e utilizam os recursos cinegéticos, a fim de resguardar o uso compatível destes em longo prazo. Parte-se do entendimento de que a caça é uma prática material que estabelece conexões entre os sistemas sociais e naturais, tendo em conta os aspectos ambientais, culturais e econômicos que incidem sobre as formas de organização social e os modos de uso dos recursos (RAYNAUT, 1994).

Nesse contexto, as pesquisas sobre populações tradicionais revelam interfaces entre as ciências sociais e as ciências da natureza, nas quais o enfoque da Etnoecologia tem contribuído para a compreensão das percepções e conceituações desenvolvidas pelas populações humanas sobre a natureza e dos diferentes usos e formas de manejo dos recursos naturais. A etnoecologia pode ser entendida como um campo científico multidisciplinar, oriundo das etnociências, que busca investigar como os grupos humanos se inter-relacionam, material e intelectualmente, com o ambiente em que vivem, enfatizando o papel do conhecimento ecológico tradicional (POSEY, 1987; TOLEDO, 1992; MARQUES, 2002).

Embora ainda tímida com relação ao tema da caça na Amazônia, a etnoecologia aponta para novos rumos de abordagem na compreensão das relações sociais e ecológicas que intermedeiam o uso dos recursos cinegéticos. Nessa perspectiva, o objetivo deste trabalho é caracterizar a atividade de caça em uma comunidade quilombola da Reserva Extrativista (RESEX) Ipaú-Anilzinho, enfatizando os aspectos ligados à alimentação e segurança alimentar. Em vista disso, procuramos descrever a categoria de caça predominante, as espécies mais suscetíveis ao abate, o perfil dos caçadores e da fauna caçada, os locais de caça, bem como as estratégias e técnicas utilizadas.

## MATERIAL E MÉTODOS

### ÁREA DE ESTUDO

A pesquisa foi realizada na Vila de Joana Peres (49°44'55.8"O, 3°00'57.2"S), na RESEX Ipaú-Anilzinho, uma Unidade de Conservação de Uso Sustentável, com 55.816,10 ha, localizada no município de Baião, Estado do Pará, na porção setentrional da floresta amazônica brasileira (Mapa 3). O conceito de “Reserva Extrativista” surgiu no Brasil na década de 1980 em decorrência da luta empreendida pelos seringueiros para a manutenção de seus modos de vida, garantia de acesso aos recursos naturais e conservação da Floresta Amazônica. Essa luta foi liderada pelo seringueiro e sindicalista Chico Mendes, assassinado no final dos anos 1980. De acordo com o Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC), a categoria RESEX tem o objetivo de promover a conservação dos recursos naturais e a manutenção dos modos de vida das populações tradicionais, uma vez que permite o uso dos recursos e a permanência das pessoas (BRASIL, 2000).

A RESEX Ipaú-Anilzinho teve sua criação homologada pelo decreto presidencial s/nº de 14 de junho de 2005 como resposta à mobilização social empreendida pelos moradores da região de Anilzinho<sup>21</sup> para manter a sua organização econômica e política, a sua estrutura familiar, em meio aos conflitos fundiários que se potencializaram nas terras de uso comum do grupo a partir da década de 1970, em decorrência da implementação de grandes projetos de colonização na Amazônia

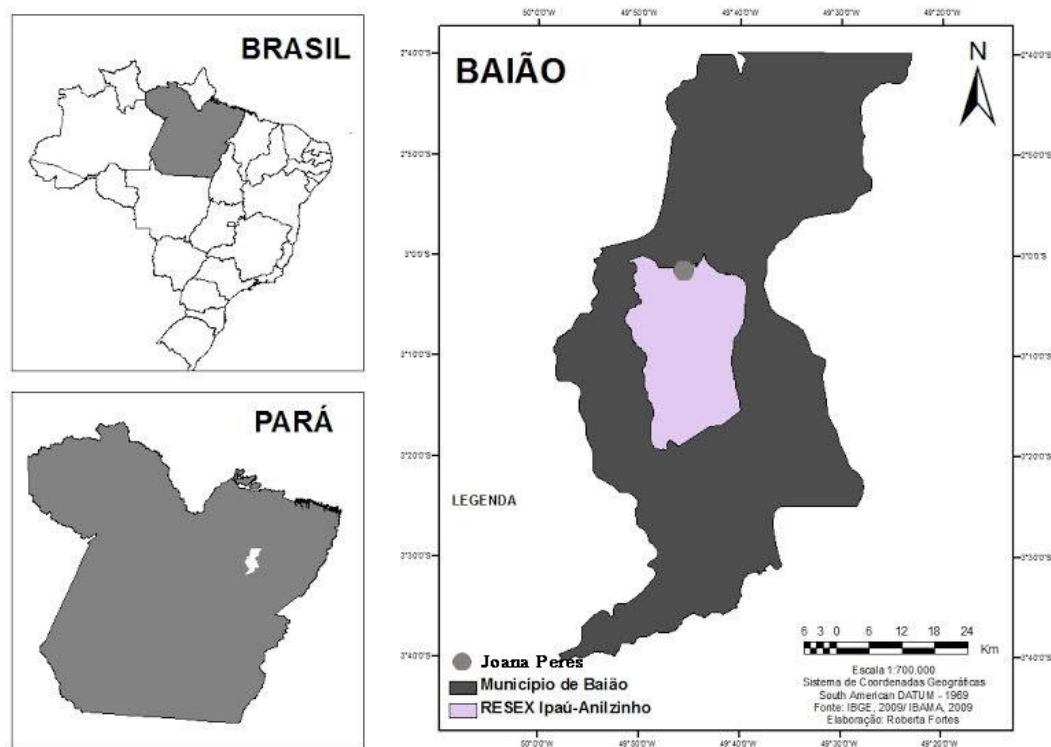
---

<sup>21</sup>Uma terra herdada do processo de formação de comunidades negras rurais no vale do rio Tocantins (Norte do Brasil) ainda no período colonial (ver também ACEVEDO-MARIN; CASTRO, 1999).



brasileira, que então favoreceram a entrada de agentes e interesses externos ao sistema extrativista.

Mapa 3 - Localização da área de estudo na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho, município de Baião (Pará, Brasil).



Fonte: elaborado pelo autor (2014).

A área da Reserva encontra-se delimitada pela margem esquerda do rio Tocantins, sentido Leste, e pela margem direita do rio Jacundá, sentido Oeste, apresentando uma diversidade de ambientes naturais que fomentam atividades socioeconômicas e culturais na região. Os tipos de vegetação predominantes compreendem as florestas de terra-firme, florestas sazonalmente inundadas (várzeas) e florestas de campinarana. O clima é quente e úmido, com temperatura média anual de 26,3° C e índice pluviométrico variando entre 2.202 mm a 3.000 mm anuais. O período chuvoso, também chamado de inverno, estende-se de dezembro a maio, e o período seco, ou verão, prolonga-se de junho a novembro (CNPT/IBAMA, 2001; IBGE, 2005).

Ipaú-Anilzinho apresenta uma população constituída por 600 famílias, distribuídas em seis comunidades: Anilzinho, Espírito Santo, Fé em Deus, Joana Peres,

Lucas e Xininga. Dentre estas, Joana Peres foi escolhida como área de estudo deste trabalho por apresentar o maior núcleo populacional, abrangendo 280 famílias que, em sua maioria, se autorreconhecem como *quilombolas*, categoria social utilizada para designar populações afrodescendentes remanescentes de escravos que se refugiaram em quilombos na época da escravidão no Brasil. Esta comunidade quilombola está localizada às margens do rio de mesmo nome, afluente do rio Tocantins, e apresenta como principais atividades econômicas a pesca, a coleta de *Bertholletia excelsa* (castanha-do-Brasil), a caça de animais silvestres e a pequena agricultura (roça).

## A COLETA DE DADOS

O trabalho de campo foi realizado entre janeiro e junho de 2014, sendo que entre os meses de setembro e dezembro de 2013 já haviam sido realizados alguns estudos exploratórios (*survey*). Nesse período, **34 caçadores** indicados pela comunidade e que apresentaram interesse em participar da pesquisa foram entrevistados de acordo com as recomendações contidas em Huntington (2000), incluindo a aplicação de questionários. Do total dos entrevistados, escolhemos dez para conduzir um acompanhamento mais direto por meio da observação participante (SPRADLEY, 1980).

Os questionários abordavam questões sobre o perfil socioeconômico dos caçadores quilombolas, nomes vernaculares de espécies e seus eventuais usos, locais de caça, frequência e estratégias empregadas, espécies susceptíveis ao abate e percepção de conflitos e impactos decorrentes da ação antrópica sobre o uso dos recursos cinegéticos na região. A partir desta técnica, tornou-se possível elaborar uma lista dos animais silvestres utilizados na alimentação. As espécies citadas foram identificadas com o auxílio de taxonomistas, a partir de registros fotográficos e informações adicionais solicitadas aos caçadores. Para cada uma das espécies citadas, procuramos calcular o índice de “Valor de Uso” (VU), que possibilita demonstrar o grau de importância relativa das espécies conhecidas localmente (PHILIPS *et al.*, 1993; ROSSATO *et al.*, 1999). Também procuramos verificar o estado de conservação das espécies citadas, consultando a Lista Vermelha de Espécies Ameaçadas da União Internacional para a Conservação da Natureza e dos Recursos Naturais (IUCN, 2014).

Aqui importa mencionar que estudos sobre a atividade de caça nas UC necessitam de instrumentos legais de confidencialidade profissional para o

reconhecimento dos princípios do direito ao processo, inclusive ao acesso dos bens culturais imateriais das populações nela inseridas. Por esta razão, esta pesquisa foi conduzida com o consentimento por escrito da comunidade estudada através do Termo de Anuência Prévia (TAP) e com a devida autorização do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) e do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), sob licenças nº 41866-1 e nº 01450.004703/2014-85, respectivamente.

## RESULTADOS

### A PRÁTICA DA CAÇA

Conforme observado, a prática da caça na comunidade quilombola de Joana Peres é destinada principalmente ao consumo familiar e oportunamente a uma comercialização entre as próprias famílias quilombolas. O termo “caça” é usado localmente tanto para designar o ato de abater animais silvestres, incluindo mamíferos, aves e répteis, que tenham utilidade alimentar, como para se referir a uma parte da fauna cinegética. A atividade revelou-se como uma prática de domínio masculino e da sociabilidade entre os homens nos processos de obtenção dos recursos alimentícios oriundos da fauna silvestre, como também observado nos estudos de Terra e Rebêlo (2005), Almeida *et al.* (2006) e Valsecchi e Amaral (2010).

Diz-se que “caçar é trabalho para homem” por diferentes condicionantes, dentre as quais: i) condições físicas; ii) formas de acesso e pertencimento a um dado território; iii) conhecimentos relacionados aos hábitos e comportamentos dos animais; iv) estratégias de caça. Em raras situações, isto é, por algum motivo ocasional (caça oportunística), as mulheres acompanham o marido ou companheiro nesta atividade, mas, na verdade, compete a elas a tarefa de preparação da caça para consumo. Os moradores que não caçam costumam receber ou comprar parte da caça dos demais comunitários, sendo eles seus parentes, vizinhos ou amigos, sob a perspectiva da reciprocidade.

A atividade de caça ocorre durante o ano todo, muito embora o período do inverno (novembro a maio) seja considerado o de maior frequência em consequência das inundações periódicas que diminuem a oferta do pescado e influenciam mais diretamente na busca por outras fontes de alimento. Nessa dinâmica, a caça se apresenta

como uma prática significativa à subsistência das famílias locais, tendo em conta os baixos recursos econômicos da população estudada. Trechos das narrativas de caçadores entrevistados expressam tal entendimento:

*Caçar é tirar de lá (mata) pra cá (casa). É uma prática que só serve pra nossa alimentação mesmo, com o objetivo de buscar a comida do dia. A gente sai pro mato querendo garantir nosso sustento, vai procurar algum animal que nos sirva de alimento (João, 29 anos).*

*É um meio de sobrevivência, uma forma de você se manter e manter sua família. Aqui a gente não tem muita opção de trabalho, então a caça nos ajuda a viver. É uma das nossas fontes de alimento (Josué, 32 anos).*

*Pra mim, a caça significa muita coisa, principalmente pra gente se manter, né? Pra nossa alimentação. A finalidade principal é se alimentar. Mas também é um lazer (Aureliano, 62 anos).*

A maior parte dos caçadores entrevistados (n = 28) declarou ter iniciado na atividade por volta dos 12 anos, acompanhando seus pais durante as experiências cotidianas de caçadas. Assim, os filhos passam a adquirir conhecimentos quanto à orientação (rumo) nos locais de caça, as espécies caçadas e as diferentes estratégias e técnicas utilizadas, acumulando experiência pessoal. No entanto, um caçador só é reconhecido como tal quando passa a caçar sozinho utilizando armas de fogo. Isso demonstra que ele já sabe preparar o cartucho, carregar, sustentar e limpar a arma e fazer a mira. As caçadas são frequentemente realizadas sozinhas ou em pequenos grupos de duas a quatro pessoas, tanto de dia quanto de noite, sendo que a caçada em grupo é geralmente direcionada para animais que caminham em bandos, como *Tayassu pecari* (queixada). Muitas crianças e jovens acompanham o cotidiano dos pais e irmãos mais velhos na mata apenas com o intuito de aprendizado ou diversão.

Neste contexto, é de se destacar que caçar significa possuir um conhecimento apurado sobre os ambientes da floresta (tipos de vegetação, topografia, cursos d'água, período de maturação das árvores etc.), a lua e suas fases e a fauna silvestre. Um bom caçador, além de força e disposição física, precisa reconhecer os sons característicos, cheiros, rastros, hábitos de alimentação e de comportamento de grande parte dos animais, mantendo uma relação de familiaridade com eles. Com efeito, pudemos

observar que os caçadores possuem um vasto conhecimento etnoecológico sobre as espécies caçadas, com as quais têm contatos diários. A forma de aprendizagem deste conhecimento não se diferencia de outras populações tradicionais, uma vez que se realiza com a experiência cotidiana e com o tempo de prática, sendo transmitida de pais para filhos pela tradição oral (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2009).

## PERFIL SOCIOECONÔMICO DOS CAÇADORES

Os caçadores entrevistados desenvolvem diversas atividades ao longo do ano, entre elas a pesca, a agricultura e o extrativismo. Aqui é necessário destacar que a atividade de caça na região estudada é de domínio masculino, por isso todos os caçadores identificados e entrevistados são do sexo masculino, com idades que variaram de 14 a 62 anos. A maioria nasceu na região estudada (73%), enquanto os demais nasceram em outras diferentes localidades rurais do Estado do Pará (Baião (n = 02), Cameté (n = 02), Curuçá (n = 01), Limoeiro do Ajuru (n = 01), Mocajuba (n = 02) e Tucuruí (n = 01). O grau de escolaridade dos caçadores em geral é baixo, tendo em conta que a maioria (n = 26) possuía fundamental incompleto. Na composição da renda houve a prevalência de até um salário mínimo.

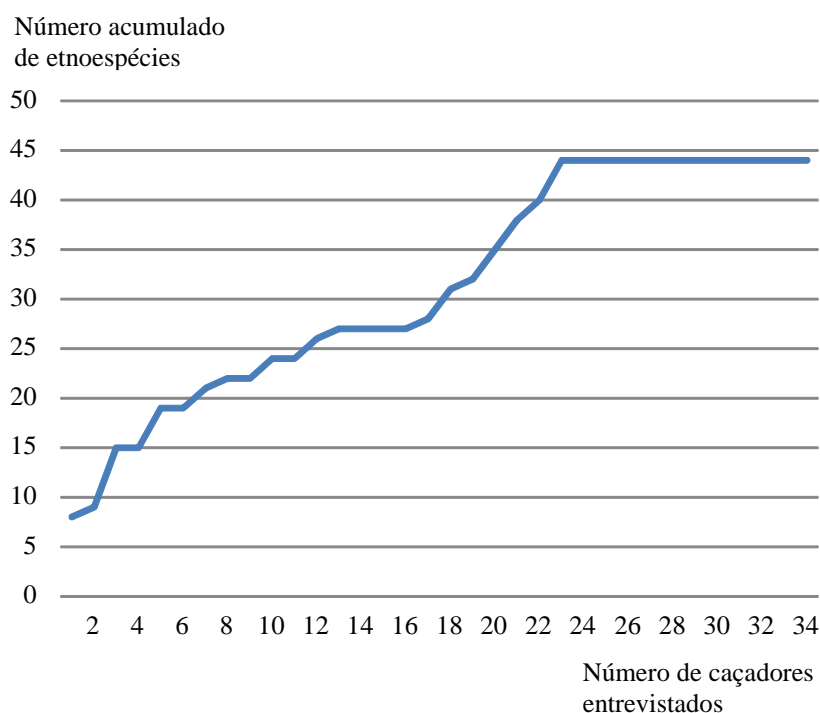
## UTILIZAÇÃO DA FAUNA SILVESTRE

Os entrevistados citaram 44 espécies que ocorrem na região e são capturadas para uso alimentar, sendo estas pertencentes a três categorias taxonômicas distintas: mamíferos, aves e répteis. Algumas espécies possuem nomes vernáculos (denominações localmente utilizadas) que foram mantidos neste estudo. O Gráfico 1 apresenta a curva de acumulação de espécies (GOTELLI; COLWELL, 2001) citadas nas entrevistas. O número médio de citações por entrevista foi de oito animais. O grupo de mamíferos foi o mais citado (n = 27), seguido pelo grupo das aves (n = 10) e dos répteis (n = 7).

Os Valores de Uso (UV) das espécies variaram de 0,02 a 0,91, com destaque para os seguintes mamíferos: *Dasyprocta leporina* (cutia) – VU = 0,55; *Tayassu pecari* (queixada) – VU = 0,58; *Euphractus sexcencus* (tatu-peba) – VU = 0,79; *Mazama americana* (veado-mateiro/vermelho) – VU = 0,82; e *Cuniculus paca* (paca) – VU = 0,91. As aves mais citadas foram: nambu-galinha (*Tinamus guttatus*) – VU = 0,08; pato-do-mato (*Cairina moschata*) – VU = 0,08; e jacupemba (*Penelope superciliaris*) – VU

= 0,11. Dentre os répteis, destacam-se o jabuti-amarelo (*Chelonoidis denticulata*) – VU = 0,17; o jabuti-vermelho (*Chelonoidis carbonaria*) – VU = 0,14; e a tartaruga-da-Amazônia (*Podocnemis expansa*) – VU = 0,17.

Gráfico 1 - Curva de acumulação de espécies para 44 espécimes de caça de uso alimentar registradas em uma comunidade quilombola da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará, Brasil)



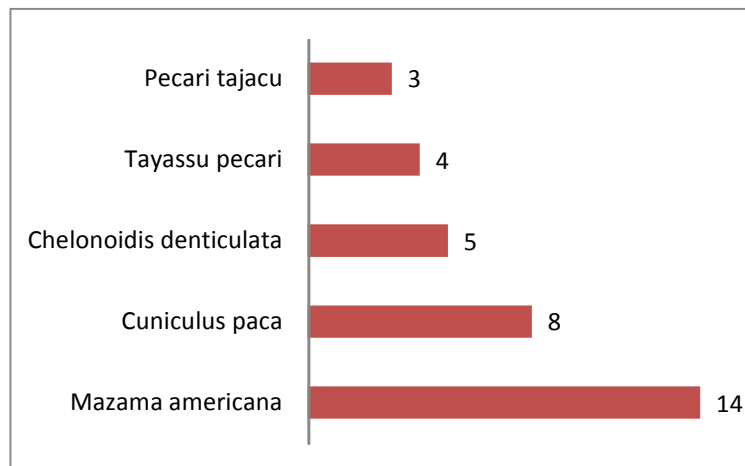
Fonte: elaborado pelo autor (2014)

## INDICATIVO DE SUSCEPTIBILIDADE AO ABATE

Com o objetivo de identificar a probabilidade de abate da fauna cinegética, cada caçador foi questionado sobre: i) qual espécie de caça abateria sempre que tivesse condições? ii) qual espécie de caça dificilmente tentaria abater? Deste modo, as cinco espécies mais citadas pelos caçadores em cada questionamento foram consideradas, demonstrando que quanto maior o número de citações maior ou menor é o nível de cobiça da espécie citada, a depender da situação analisada (ver Gráficos 2 e 3). Aqui importa ressaltar que os dados obtidos funcionam apenas como um indicativo a qual

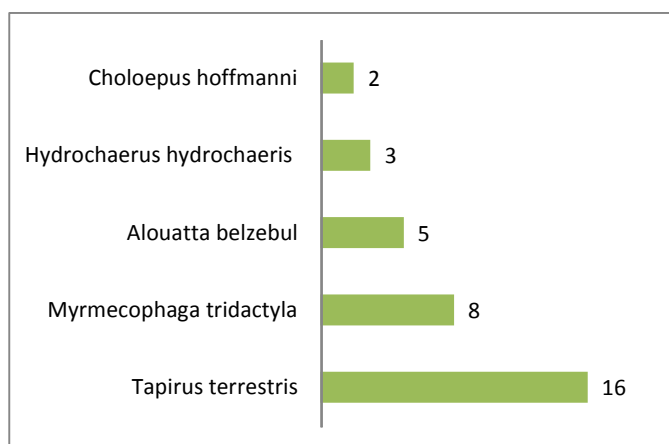
cada espécie citada está exposta nas diferentes circunstâncias apresentadas, não possuindo qualquer relação com a capacidade das respectivas espécies de lidar com a pressão de caça.

Gráfico 2 - Qual espécie de caça você abateria sempre que tivesse condições?



Fonte: elaborado pelo autor (2014)

Gráfico 3 - Qual espécie de caça você dificilmente tentaria abater?



Fonte: elaborado pelo autor (2014)

Quando inquiridos sobre o porquê das respostas, os caçadores declararam associar a susceptibilidade positiva ou negativa de determinada espécie ao abate a

critérios de preferência e aversão alimentar, respectivamente. Deste modo, pudemos verificar que as espécies citadas como mais suscetíveis ao abate estão entre aquelas mais preferidas para consumo, enquanto as espécies identificadas como menos suscetíveis figuram entre aquelas menos preferidas para consumo. A textura, o cheiro e o sabor da carne foram apontados como os principais fatores que determinam a preferência ou aversão alimentar por uma determinada espécie. No entanto, também observamos que padrões culturais (costumes, crenças, mitos, tradições familiares, hábitos) atuam sobre os processos de escolha e uso de alimentos.

Isso nos leva à reflexão de que as práticas alimentares são influenciadas por mitos e tabus que podem limitar o consumo dos recursos alimentícios disponíveis (MCDONALD, 1977; ROSS, 1978). Neste sentido, foi possível constatar que a espécie *Tapirus terrestris* é fortemente rejeitada para consumo na realidade estudada. Segundo os caçadores entrevistados, ela é um animal perigoso por ter o poder sobrenatural de se transformar em vários bichos da floresta, o que torna o consumo da sua carne potencialmente ofensiva, fazendo com que esta espécie de mamífero não se faça presente no cardápio da população local e não sofra potencial pressão de caça, diferentemente do que ocorre em outras regiões da Amazônia (CULLEN JR et al., 2001; SILVA, 2007; VALSECCHI; AMARAL, 2009; FERREIRA et al., 2012).

Podemos dizer que os mitos e tabus alimentares atuam como fatores de identidade e regras culturais formadas a partir do pensamento e das relações estabelecidas com os animais e desses com os humanos (DESCOLA, 1998). Com relação à *Tapirus terrestris* ainda é possível dizer que há uma forte relação entre tabus alimentares e conservação de recursos, uma vez que esta espécie consta na Lista Vermelha da IUCN e no apêndice II da CITES como vulnerável à extinção. Essa relação evidencia que as dimensões cognitiva e simbólica presentes na interação do homem com os animais devem ser levadas em consideração nos debates acerca da atividade de caça, conforme nos propõe autores como Lévi-Strauss (1989), Descola (1996) e Viveiros de Castro (2002).

## PERFIL DA FAUNA CAÇADA

Durante o trabalho de campo foram caçados 184 animais, sendo 125 espécimes de répteis, 52 de mamíferos e 7 de aves, como pode ser observado na Tabela 1.



Tabela 1 – Lista de espécies de caças abatidas para alimentação na Vila de Joana Peres, Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho, município de Baião, Estado do Pará, (Amazônia brasileira)

<b>Espécies</b>	<b>Nº de indivíduos abatidos</b>
<b>MAMÍFEROS</b>	
<i>Bradypus tridactylus</i> (preguiça-bentinha)	01
<i>Priodontes maximus</i> (tatu-canastra)	01
<i>Cabassous unicinctus</i> (tatu-rabo-de-couro)	02
<i>Hydrochaerus hydrochaeris</i> (capivara)	02
<i>Ozotoceros bezoarticus</i> (veado-branco)	02
<i>Bradypus variegatus</i> (preguiça-branca)	03
<i>Alouatta belzebul</i> (macaco-guariba)	04
<i>Mazama americana</i> (veado-vermelho)	04
<i>Euphractus sexcinctus</i> (tatu-peba)	05
<i>Dasyprocta leporina</i> (cutia)	06
<i>Pecari tajacu</i> (caítiu)	06
<i>Cuniculus paca</i> (paca)	07
<i>Tayassu pecari</i> (queixada)	09
<b>AVES</b>	
<i>Ara chloropterus</i> (arara-vermelha)	01
<i>Crax fasciolata</i> (mutum-pinima)	01
<i>Pauxi tuberosa</i> (mutum-castanha)	01
<i>Tinamus guttatus</i> (nambu-galinha)	02
<i>Cairina moschata</i> (pato-do-mato)	02
<b>RÉPTEIS</b>	
<i>Podocnemis unifilis</i> (tracajá)	03
<i>Podocnemis expansa</i> (tartaruga-da-Amazônia)	03
<i>Caiman crocodilus</i> (jacaretinga)	06
<i>Chelonoidis carbonaria</i> (jabuti-vermelho)	39
<i>Chelonoidis denticulata</i> (jabuti-amarelo)	74
<b>TOTAL</b>	<b>184</b>

Fonte: elaborado pelo autor (2014)

Este resultado chama atenção para o fato de que o grupo de répteis obteve o maior número de espécimes capturadas ou abatidas para alimentação, embora as espécimes de mamíferos tenha apresentado o maior número de citações, estando mais suscetível ao abate. Como ressaltado por Redford e Robinson (1987), Alvard *et al.* (1997), Trinca e Ferrari (2006, 2007), os mamíferos compreendem as espécies mais abatidas para alimentação em toda Amazônia em relação aos répteis e as aves.

Dentre as espécimes de répteis mais capturadas estão *Chelonoidis denticulata* (jabuti-amarelo; 74) e *Chelonoidis carbonaria* (jabuti-vermelho; 39). Isto pode estar diretamente relacionado à grande população desses animais na região, à facilidade de captura e, principalmente, ao período em questão, uma vez que a carne de jabuti é consumida tradicionalmente pelos moradores de Joana Peres durante a “Semana Santa”, fazendo com que as referidas espécies sejam bastante procuradas pelos caçadores. Neste contexto, constatou-se a existência de uma conexão entre fauna e cultura na região de estudo, revelando a caça como um elemento característico dos costumes locais, com valor utilitário para além das necessidades biológicas humanas.

Entre os mamíferos, as espécimes que apresentaram o maior número de registros foram: *Tayassu pecari* (queixada; n = 9), *Cuniculus paca* (paca; n = 7), *Pecari tajacu* (caititu; n = 6), *Dasyprocta leporina* (cutia; n = 6) e *Euphractus sexcencus* (tatupeba; n = 5). Este resultado corrobora com outros estudos realizados na região amazônica, que têm descrito a *Tayassu pecari* e a *Cuniculus paca* como as espécies de caça mais comumente abatidas para alimentação (EMMONS; FEER, 1997; HURTADO-GONZALES; LAKE, 2003; BODMER, 2004; FERREIRA *et al.*, 2012). Segundo Bonaudo *et al.* (2003) e Valsecchi e Amaral (2009), *Tayassu pecari* está entre as espécies de mamíferos de maior fonte de proteína animal consumida na região da rodovia Transamazônica (Pará, Brasil) e na Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) Amanã (Amazonas, Brasil), respectivamente.

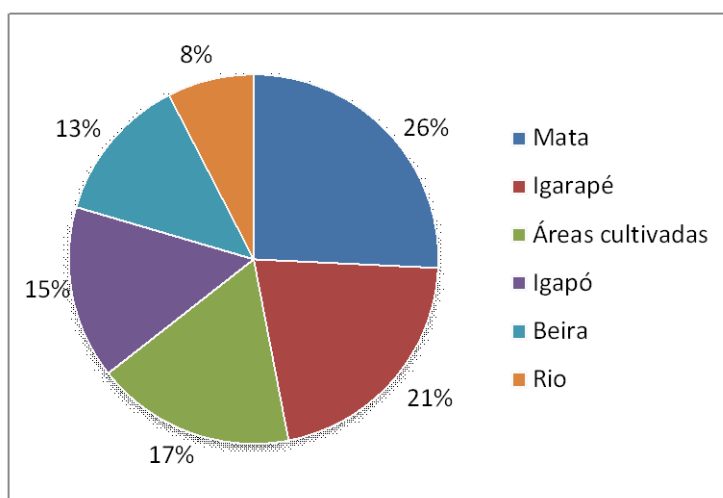
Em relação às aves, registrou-se o abate das seguintes espécimes: *Cairina moschata* (pato-do-mato; 02), *Tinamus guttatus* (nambu-galinha; 02), *Ara chloropterus* (arara-vermelha; 01), *Crax fasciolata* (mutum-pinima; 01) e *Pauxi tuberosa* (mutum-castanha; 01). Pudemos observar que as aves compreendem o grupo de animais de menor importância alimentar na região estudada, talvez em função da grande demanda pela carne de mamíferos e répteis, que estão entre as preferências alimentares dos moradores, ou ainda em função de uma diminuição na população das espécies deste

grupo, que parecem ser particularmente vulneráveis à caça. De acordo com Brooks e Fuller (2006), atenção especial deve ser dada às populações de cracídeos, uma das famílias de aves mais ameaçadas das Américas. Não diferente, a *Tinamus guttatus* (nambu-galinha), da família Tinamidae, é uma das aves que consta na Lista das Espécies Globalmente Ameaçadas de Extinção da IUCN - 2013.

## LOCAIS DE CAÇA

Há vários locais para praticar a atividade de caça ao longo do ano e eles encontram-se distribuídos principalmente entre zonas de mata, igarapés, beiras ou margens de rio, igapós e áreas cultivadas (a roça, o sítio e a capoeira). A proporção de cada local citado e frequentado pelos caçadores pode ser conferida no Gráfico 4.

Gráfico 4 - Proporção dos locais para praticar a atividade de caça na região da Vila de Joana Peres.



Fonte: elaborado pelo autor (2014)

O interior da mata (n = 34; 26%) é o espaço no qual os caçadores têm preferência para caçar, sendo por isso bastante frequentado durante o ano todo. O motivo por tal preferência está relacionado ao fato de que é neste espaço onde a maioria dos animais procura improvisar suas “casas” e se deslocar em busca de alimentos, principalmente de frutos silvestres nativos como o *Maximiliana maripa* (inajá) e a *Lucuma Lasiocarpa* (abiurana). Em função disso, uma prática muito comum entre os

caçadores é a espera da presa em frutíferas, onde diversas espécies silvestres costumam “perambular” (andar) atrás de comida em certos horários do dia.

Os igarapés (n = 28; 21%) também são espaços bastante frequentados pelos caçadores, levando em consideração que um território de caça na mata geralmente é acompanhado, a certa distância, pelo curso de um igarapé. Há animais de pequeno porte, como a paca, o tatu e o mutum, que são encontrados com certa facilidade nestes espaços. Quando o rio começa a secar, as caçadas às cabeceiras de igarapés passam a ser constantemente realizadas, principalmente no mês de julho.

As áreas cultivadas (n= 23; 17%), que compreendem a roça, o sítio e a capoeira, são consideradas bons locais para encontrar diversas espécies da fauna silvestre, como capivaras, caititus e queixadas, que são atraídas para esses locais em função das plantações que lhes servem de alimentação. Por isso mesmo, as caçadas em áreas cultivadas ocorrem com importância constante ao longo do ano, especialmente no sentido de oferecer proteção à roça. Os caçadores mais velhos, particularmente, costumam rastrear os horários nos quais os animais se deslocam às plantações, para que então possam abatê-los.

O igapó (n = 20; 15%) é outro local considerado bom para caçar, apresentando destaque no período da cheia, principalmente nos meses de abril e maio. Nesse período é comum observar mamíferos de pequeno porte que ficam isolados neste ambiente situado em terrenos baixos, próximos a rios e sujeitos periodicamente a alagamentos, cujo nível da água chega a alcançar as copas das árvores. Como a maioria das árvores de várzea frutifica durante as inundações, considera-se o igapó um pomar natural por apresentar frutos e sementes que são os principais alimentos de várias espécies de caça.

Diferentemente do igapó, a beira ou margem de rios (n = 17; 13%) é mais frequentada pelos caçadores na época do verão, principalmente nos meses de julho, agosto e setembro, quando certas espécies de animais costumam aparecer mais facilmente à procura de alimentação. As caçadas empreendidas neste espaço estão fortemente associadas à estratégia de “focar a noite”<sup>22</sup>, sendo comum a captura de jacarés. Por último, o rio (n = 10; 8%) revelou-se como o espaço menos frequentado pelos caçadores, estando associado às caças oportunistas e de encontros com os bandos de queixadas que atravessam os corpos d’água em diferentes ocasiões.

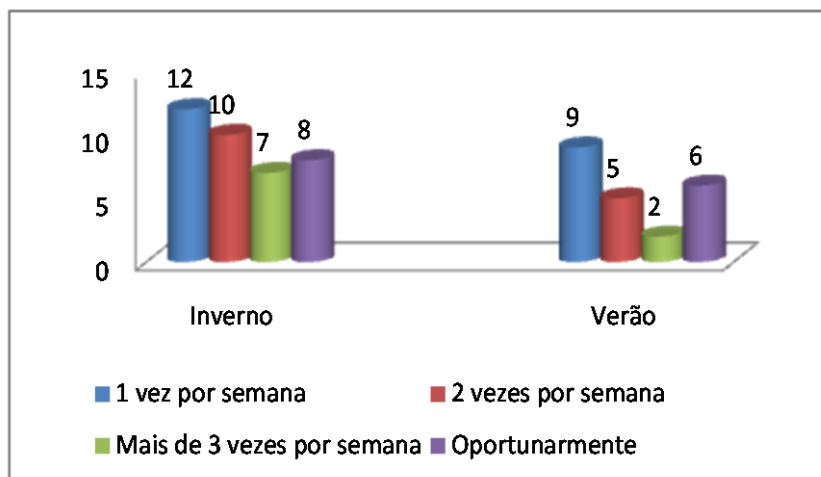
---

<sup>22</sup> Iluminar o caminho a percorrer com o auxílio de uma lanterna.

## FREQUÊNCIA DA ATIVIDADE ENTRE OS CAÇADORES

A atividade de caça ocorre ao longo do ano, tanto no inverno como no verão, mas nem todos os caçadores a praticam com a mesma regularidade. Apesar de ser importante para muitas famílias, a caça não constitui o único meio de sobrevivência ou de obtenção de alimentos, estando inserida numa série de arranjos produtivos que incluem a pesca, a agricultura, o extrativismo vegetal não madeireiro e a produção de farinha. O Gráfico 5 apresenta a frequência de realização das caçadas em cada período sazonal (inverno e verão).

Gráfico 5 - Frequência das práticas de caça segundo os caçadores da comunidade de Joana Peres



Fonte: elaborado pelo autor (2014)

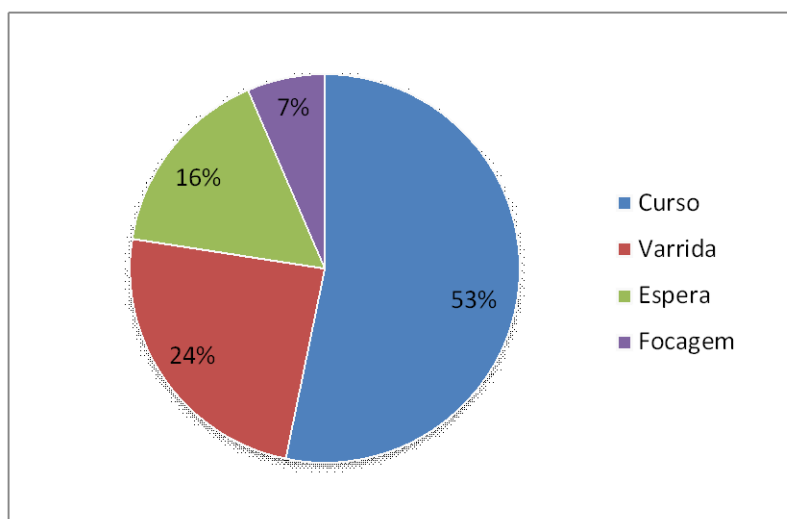
Os dados acima apresentados permitem apontar que a atividade de caça se destaca no período do inverno. Isso é esperado, uma vez que a menor eficiência da pesca nesse período influencia, mais intensamente, a busca por outras fontes de subsistência. Também, é no período do inverno em que há maior oferta de frutos silvestres que servem de alimentação aos animais, facilitando, assim, a apreensão da caça. Contribui para isso a incidência de fortes chuvas que mantêm o solo da floresta permanentemente úmido de modo a abafar o barulho dos passos do caçador e facilitar a visualização dos vestígios deixados pelos animais. Ademais, note-se que a caça oportunística, aquela que ocorre sem o planejamento do caçador, também se destaca no período do inverno, em consequência do maior deslocamento de moradores para as

áreas de mata no sentido de se dedicar mais diretamente às atividades de agricultura e extrativismo vegetal não madeireiro.

## VARIEDADE DE ESTRATÉGIAS E TÉCNICAS DE CAÇA

Existem diversas estratégias e técnicas para se abater uma caça. Algumas estratégias e técnicas podem ser usadas com mais frequência, enquanto outras são aplicadas apenas em certos períodos ou sob determinadas condições ambientais, considerando que a sazonalidade e as estações climáticas influenciam as maneiras de caçar. A proporção de cada estratégia utilizada pelos caçadores em suas atividades cotidianas pode ser visualizada no Gráfico 6.

Gráfico 6 - Estratégias de caça utilizadas pelos caçadores quilombolas da Vila de Joana Peres, Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará, Brasil)



Fonte: elaborado pelo autor (2014)

A caça a curso ( $n = 33$ ; 53%) representa a estratégia mais utilizada para o abate de animais, principalmente de espécies que formam grandes agregações, como *Tayassu pecari* (queixada) e *Pecari tajacu* (caititu). Esta estratégia pode ser empregada de maneira individual ou em grupo e consiste no percurso a pé de trilhas ou “picadas” feitas no interior da floresta a partir de uma trilha principal. No decorrer da caminhada, os caçadores procuram por vestígios (rastros, pelos, restos de frutos, tocas etc.) de alguma espécie de seu interesse e seguem em direção aos locais onde possam vê-la ou

rastreá-la. Na verdade, muitos locais são pontos nos quais algumas árvores podem estar produzindo frutos ou flores que servem de alimentação para os animais. Na região do Alto Rio Juruá (Acre, Brasil), a caçada a curso também foi apontada no trabalho de Ramos (2005) como a estratégia mais utilizada pelos caçadores locais.

Na caça utilizando a estratégia da “varrida” (n = 15; 24%), cuja denominação faz alusão ao ato de “varrer o chão”, deve-se primeiramente escolher uma área de trilha na mata, de preferência onde exista algum rastro de caça, para posteriormente limpar essa área, utilizando pequenos galhos (“ramas”) de árvores como uma espécie de vassoura para retirar as folhas e os gravetos que incidem sobre o chão e possam fazer barulho ao mais leve passo do caçador. O objetivo da “varrição” é facilitar o andar do caçador na área de trilha no sentido de que a caça não perceba sua presença ou aproximação. As varridas geralmente são realizadas em pequenos grupos de dois a quatro caçadores e ocorrem com maior frequência no final da tarde ou começo da noite, mas também podem ocorrer em outros horários do dia.

*Na varrida, a gente varre a localidade lá na mata até certa distância, fazendo braço de um lado pro outro, uma mediação, porque a caça, muitas das vezes, ela vai passar pelo braço, ela não vai atravessar no caminho exato da varrida, aí fica mais fácil pro camarada matar a caça tendo o braço. A gente fica esperando ela, pra lá e pra cá, andando na varrida. Aí, a gente escuta a zoada dela, o pisado na folha seca, e espera ela até aparecer pra matar (Dirley, 32 anos).*

Na caça de espera (n = 10; 16%), que na maioria das vezes é realizada sozinha, o caçador procura montar um estrado de madeira (“jirau”) em algum local específico do interior da floresta, a uma altura que varia de dois a cinco metros do chão, no intento de acomodar-se e ficar à espera da passagem da presa. Este local geralmente fica próximo de árvores em período de frutificação ou nas margens de cursos d’água, rios ou igarapés, que são frequentados pelos animais, sendo comum o abate de *Tayassu pecari* (queixada), *Pecari tacaju* (caititu), *Cuniculus paca* (paca) e *Mazama americana* (veado-mateiro). A espera pode ser realizada sem a montagem do jirau, com o caçador permanecendo no chão, embaixo de uma determinada árvore. No entanto, a espera sem o uso do jirau não é muito praticada entre os caçadores, sendo restrita a alguns. Na percepção dos entrevistados, a caça de espera é a estratégia mais eficiente com relação ao número de animais abatidos.

A estratégia com base na focagem (n = 4; 7%) já consiste em sair à procura da caça nas margens de rios e igarapés com a utilização de uma canoa pequena e auxílio de uma lanterna para “lumiar” (jogar feixes de luz) as margens. Trata-se de uma estratégia silenciosa na qual o caçador deve se manter sempre atento para observar a reflexão da luz pelos olhos da presa. Esta estratégia é menos frequente entre os caçadores e é mais direcionada para a caça de animais como primatas e jacarés.

Quanto às técnicas utilizadas (ver Gráfico 7), os caçadores fazem uso quase que exclusivo de espingardas de cartuchos de diversos calibres (12, 20, 28, 32, 36), corroborando com o estudo de Sanches (2004), que apontou o uso de armas de fogo como a técnica de caça mais comum no Brasil. Com isso, constatou-se que muitos têm utilizado técnicas menos ligadas ao passado e ao conhecimento tradicional, embora grande parte dos mais velhos ainda se utilizem com mais frequência de técnicas repassadas pelos seus ancestrais. As espingardas e demais bens relacionados a este armamento são adquiridos no município vizinho de Tucuuruí ou na própria Vila com comerciantes locais, sendo que alguns caçadores preferem preparar os próprios cartuchos. Foi observado que para o abate de animais de grande porte os caçadores utilizam balas, enquanto para o abate de animais de pequeno porte eles utilizam cartuchos de chumbo.

Outras técnicas de caça utilizadas são a caça com cachorros (n = 8; 18%), seguida pelo uso de armadilhas diversas (n = 4; 9%). A caça com cachorros é empregada principalmente para a captura de *Chelonoidis denticulata* (jabuti-amarelo) e *Chelonoidis carbonaria* (jabuti-vermelho). O cachorro ajuda a localizar os animais pelo faro, a acuar e persegui-los até suas tocas e esconderijos, facilitando o abate pelo caçador. Esse tipo de caçada consta como proibida no Plano de Manejo da RESEX Ipaú-Anilzinho por considerar que os cachorros ajudam a espantar as caças de seus territórios. Como alguns caçadores continuam a utilizar cachorros na caçada, esse assunto está suscetível a conflitos entre os comunitários e a gestão da Reserva. Situação similar a essa ocorre na RESEX do Alto Juruá (Acre, Brasil), como nos assinalam Almeida et al.(2006).

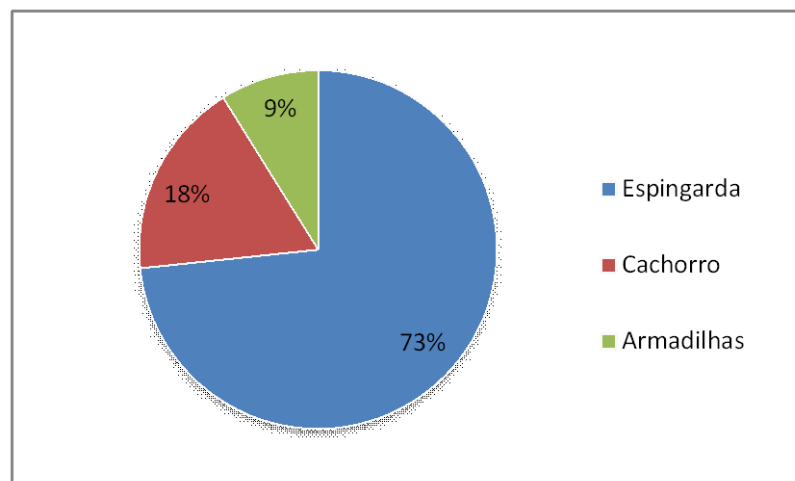
As armadilhas feitas com espingardas velhas e denominadas localmente como “tronco” são as mais utilizadas e preferidas devido à sua eficiência no abate de pequenos mamíferos. Tais armadilhas são mais empregadas no período de chuvas (inverno), quando o chão da floresta fica permanentemente úmido, facilitando a



identificação de caminhos ou trilhas deixados pelos animais, que então costumam repeti-los. A armação do tronco consiste em posicionar uma espingarda à altura da caça cobiçada, atrelando-se um fio ao gatilho. Este fio deve ser estirado e cruzado ao caminho da caça para que ela possa forçá-lo, fazendo então a espingarda disparar.

Há ainda outros tipos de armadilha, como a arapuca, feita de paus em formato piramidal e destinada a capturar aves e pequenos animais, e o mundé. Esta última é descrita por Azevedo e Barros (2013, p. 870) como “uma espécie de armadilha artesanal construída com materiais encontrados no próprio ambiente, como paus, varas e cipós”, também utilizada por caçadores do município de Abaetetuba (Pará, Brasil). Além disso, os quilombolas se utilizam de diversos apetrechos e utensílios em suas práticas cotidianas, como arco e flecha; anzóis e linhas; zagaias e arpões com vários tipos de pontas; pilhas e lanternas; cacetes (pedaços de madeira); e facões. O uso de cada um destes depende da espécie visada e do horário no qual se realiza a caçada.

Gráfico 7 - Técnicas de caça utilizadas pelos caçadores quilombolas de Joana Peres, Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará, Brasil)



Fonte: elaborado pelo autor (2014)

## IMPACTOS RELACIONADOS À ATIVIDADE DE CAÇA

Apesar da sua importância enquanto atividade produtiva das comunidades humanas, a caça quando não corretamente manejada pode favorecer a redução de populações de uma determinada espécie, dentre outras mudanças ecológicas (PERES, 2000; REDFORD, 1992; ALVARD, 1994; BOODMER et al., 1997). Neste contexto,

observa-se que o uso dos recursos cinegéticos tem firmado um importante debate no campo ético e científico quanto à sustentabilidade da caça nas florestas tropicais. Entre o direito de usar e a necessidade de conservar, a atividade de caça é um tema particularmente relevante para o manejo da área pesquisada, tanto pelo impacto sobre as populações animais quanto à promoção da segurança alimentar e manutenção das referências culturais das famílias quilombolas, considerando que a atividade está inserida numa rede de relações simbólicas, como ressaltado por Descola (1996).

Das 44 espécies animais citadas, sete constam na lista vermelha da IUCN (2013) como vulneráveis à extinção, sendo elas: *Tapirus terrestres* (anta), *Alouatta belzebul* (macaco guariba), *Tayassu pecari* (queixada), *Myrmecophaga tridactyla* (tamanduá-bandeira), *Priodontes maximus* (tatu-canastra), *Crax fasciolata pinima* (mutum-pinima), *Chelonoidis denticulata* (jabuti-amarelo) e *Podocnemis unifilis* (tracajá). Neste sentido, destaca-se que o declínio de animais de caça em comparação ao período anterior de criação da RESEX (2005) foi percebido por cerca de 79% dos caçadores entrevistados, que destacaram uma diminuição na população dos seguintes mamíferos terrestres: *Mazama americana* (veado-mateiro), *Cuniculus paca* (paca) e *Hydrochaeris hydrochaeris* (cavivara). Os depoimentos apontam que a suspeita da causa principal para a redução dessas espécies está relacionada à caça esportiva e comercial que é praticada principalmente por fazendeiros residentes na região, como, também, por pessoas de fora (invasores), sendo estas procedentes de municípios próximos, como Tucuruí e Cametá. Outros caçadores declararam que: i) perceberam o aumento de animais (6%); ii) não perceberam diferenças (15%).

Este cenário revela a necessidade de estudos mais específicos que possam analisar os reais motivos de ameaças às espécies citadas e seus danos potenciais à estrutura florestal, uma vez que, a partir dos dados disponíveis, pouco se pode afirmar a respeito dos impactos da atividade de caça sobre a dinâmica das populações animais locais. É importante reconhecer que outros efeitos de natureza ecológica e cultural podem representar uma ameaça aos recursos cinegéticos, dentre as quais podemos citar: o desmatamento, a urbanização, a perda de hábitat por projetos de desenvolvimento, a heterogeneidade do solo e da paisagem, as mudanças climáticas, os tabus e preferências alimentares e a incorreta exploração ou manejo da caça (CALOURO, 1995; EMMONS; FEER, 1997; ROBINSON; BODMER, 1999; SCHAWARTZMAN et al., 2000). Em

vista disso, a realização de estudos mais específicos também é essencial para que se possa indicar o *status* de conservação da fauna silvestre local.

## CAÇA DE SUBSISTÊNCIA NO CONTEXTO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

Os animais silvestres têm constituído uma importante fonte de proteína para subsistência e reprodução de diversas populações que vivem em áreas tropicais rurais, onde a caça de subsistência tem o objetivo de satisfazer as necessidades básicas do caçador e sua família (JORGENSEN, 1993; OJASTI, 2000). Essa atividade tem sido influenciada por diferentes fatores de natureza social, político-econômica, ambiental e cultural, que operam de forma decisiva sobre as estratégias e práticas alimentares de grupos humanos, nas quais seus membros são envolvidos em posições e disposições diferenciadas, a fim de garantir o acesso ao consumo de alimentos. Partindo deste entendimento, pode-se dizer que a caça voltada ao autoconsumo está estritamente relacionada ao tema da Segurança Alimentar e Nutricional<sup>23</sup> (SAN).

Vale destacar que o conceito de SAN ainda é um conceito em construção, existindo várias definições que lhe conferem significados diversos, mas intimamente conectados a dois princípios que são o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a soberania alimentar (MALUF, 2011). A definição adotada no Brasil, atualmente, diz que:

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

Esta definição reafirma o entendimento de que o ato de alimentar-se reflete a riqueza e a complexidade da vida humana em sociedade, abrangendo os mais diferentes tipos de interesses e representações que pairam sobre os processos de obtenção, preparação e consumo de alimentos. Importante observar, nesse sentido, que uma

---

<sup>23</sup> Conforme nos adverte Maluf (2011, p. 17), “é peculiar da formulação brasileira ter acrescentado o adjetivo “nutricional” à expressão consagrada internacionalmente como “segurança alimentar”. O propósito foi interligar os dois principais enfoques que estiveram na base da evolução dessa noção no Brasil, que são o socioeconômico e o de saúde e nutrição”.

alimentação adequada no contexto da SAN incorpora a interação entre necessidades biológicas, forças econômico-sociais, sustentabilidade ambiental e valorização cultural, estabelecendo uma conexão com o princípio (soberania alimentar) que a qualifica (MALUF, 2011). Este princípio procura dar importância à autonomia alimentar, logo, implica na garantia do direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias relacionadas com os alimentos e à alimentação, desde que não se comprometa a soberania de outros povos, a fim de preservar os hábitos alimentares tradicionais de cada cultura (BELIK, 2003).

De acordo com Maluf e Menezes (2000), o enfoque da SAN leva em conta três aspectos principais: a regularidade no acesso aos alimentos, a qualidade nutricional e os hábitos/cultura alimentar específicos de cada comunidade. No caso da realidade estudada, observa-se que a atividade de caça está enraizada na história evolutiva das famílias quilombolas, que sempre se utilizaram dos recursos cinegéticos como parte da sua alimentação cotidiana. Neste sentido, pode-se considerar que a caça de subsistência permite à comunidade manter uma alimentação contínua e saudável, inclusive pela ausência de componentes químicos e pela baixa dependência de produtos adquiridos externamente que possam lesar a saúde humana.

Segundo Peres (2000), a atividade de caça na Amazônia apresenta-se mais significativa nas áreas de floresta não inundada (terra firme) devido à carência de proteína animal nos ecossistemas aquáticos. A respeito, é interessante notar que, conforme observado, a carne de caça tende a cumprir papel relevante para a diversificação dos alimentos presentes no consumo diário das famílias da Vila de Joana Peres. Em função disso, sua ausência pode ser um fator de restrição da dieta de alimentos que são valiosa fonte de nutrientes.

A considerar o aspecto cultural, destaque especial pode ser dado à grande diversidade de estratégias de captura, produção e consumo alimentar que giram em torno da caça de subsistência na região estudada. Nesses termos, o uso da fauna em práticas alimentares revela-se como um dos elementos característicos da cultura local, contemplando uma variedade de saberes e técnicas que primam pela manutenção do modo de vida tradicional. Para concluir, os saberes tradicionais estão relacionados a um sistema cumulativo de experiências da relação entre os seres humanos com seus ambientes, envolvendo crenças (*kosmos*), conhecimentos (*corpus*) e práticas produtivas (*práxis*) que se desdobram na interface dos sistemas natural e cultural (TOLEDO

EBARRERA-BASSOLS, 2009). É assim que podemos destacar a caça voltada ao autoconsumo como uma prática material que influencia a reprodução desses dois sistemas, fortalecendo a segurança alimentar.

## CONCLUSÃO

Este estudo apresentou uma síntese das informações mais relevantes sobre a atividade de caça na comunidade quilombola de Joana Peres, inserida no âmbito da RESEX Ipaú-Anilzinho. Os resultados obtidos corroboram com o entendimento de que a caça é uma prática material de caráter ambiental, econômico e cultural de relativa importância para a subsistência de comunidades rurais. Foram entrevistados 34 caçadores que declararam o uso de 44 espécies de animais silvestres para alimentação, as quais pertencem a três categorias taxonômicas distintas: mamíferos, aves e répteis. Essa diversidade de animais pode ser comparada aos padrões de caça de outras regiões estudadas no mundo, conforme os estudos de Pierret e Dourojeanni (1967), Asibey (1974), Leopold (1977), Jorgenson (1995), Bolanos (2004), Pereira e Schiavetti (2010).

Os caçadores de Joana Peres utilizam-se, em suas práticas diárias, de seus conhecimentos tradicionais sobre os locais, as estratégias e técnicas de caça, e os animais caçados, o que lhes permite a devida apropriação e utilização dos recursos cinegéticos. Segundo os entrevistados, as práticas de caça são mais frequentes no período das enchentes (inverno), quando a pesca se torna mais escassa devido à dispersão dos peixes na área alagada (PEZUTTI et al., 2004). O consumo de animais de caça é considerado maior nesse período e por isso tende a desempenhar papel relevante para a subsistência e promoção da segurança alimentar dos grupos envolvidos, tendo em conta o baixo poder aquisitivo da população estudada e a consequente falta de recursos econômicos dos moradores para a compra de carne proveniente de criações.

Nos seis meses de estudo registrou-se o abate de 184 animais. Os répteis representaram a maior fração da fauna abatida, totalizando 61,4% de toda a produção da caça no período. Isso parece estar relacionado à abundância populacional e facilidade de captura das referidas espécies, como ainda ao fato da comunidade consumir tradicionalmente a carne de jabuti no período da Semana Santa.

Nesse contexto, a caça revelou-se um elemento característico dos costumes da região, logo parte legítima da identidade e cultura local. Apesar do peso de fatores

econômicos, tornou-se possível observar que os processos de uso da fauna cinegética também são influenciados por sistemas simbólicos, apresentando critérios de escolhas, dentro das suas possibilidades, que vão além do simples utilitarismo. Em termos de preferência, por exemplo, a espécie *Mazama americana* (veado-mateiro) ocupa um lugar de destaque, sendo a mais cobiçada pelos caçadores devido ao sabor e textura macia da sua carne. Em contraposição, a espécie *Tapirus terrestris* (anta) é fortemente rejeitada para consumo por motivações cosmológicas, constituindo-se em um tabu local permanente. Isso pode ter efeito significativo à proteção desta espécie que tem sofrido pressão de caça em outras regiões da Amazônia (SILVA, 2007; VALSECCHI et al., 2009; FERREIRA et al., 2012).

No entanto, estudos sobre a densidade populacional das espécies cinegéticas se fazem necessários para avaliações quantitativas confiáveis quanto à sustentabilidade da atividade de caça na região. Essas avaliações são importantes para identificar os riscos presentes e futuros sobre as espécies caçadas, particularmente aquelas que já estão ameaçadas ou vulneráveis à extinção. O controle da caça é um aspecto relevante ao manejo da Unidade de Conservação na qual a área deste estudo encontra-se inserida, onde os recursos naturais devem ser utilizados de maneira a conciliar as necessidades humanas com a conservação da biodiversidade. Por fim, importa destacar que a consideração do saber local sobre a prática da caça e da ecologia das espécies cinegéticas é fundamental na definição de estratégias de conservação dos recursos naturais e do patrimônio cultural. Logo à frente, a Fotografia 5 apresenta alguns aspectos relacionados à atividade de caça na Vila de Joana.

Fotografia 5 - Aspectos da atividade de caça na Vila de Joana Peres: A-B) Caçadores nos caminhos da mata; C) Caçador fabricando sua própria espingarda; D) caçador na cozinha preparando um tatu-peba (*Euphractus sexcinctus*) para o almoço; E) Mãe de família preparando um jabuti-vermelho (*Chelonoidis carbonaria*) para o almoço; F) Caçador mostrar um jacaretinga (*Caiman crocodilus*) capturado de forma oportunística; G) família almoçando uma cutia (*Dasyprocta leporina*) ao leite da castanha (*Bertholletia excelsa*)



Fonte: elaborado pelo autor (2014).

## REFERÊNCIAS

ALVARD, Michael S. Conservation by native peoples. **Human Nature**, v. 5, n. 2, p. 127-154, 1994.

ANDRIGUETTO-FILHO, José Milton; KRÜGER, Adolf Carl; LANGE, Maria Bernadete Ribas. Caça, biodiversidade e gestão ambiental na Área de Proteção Ambiental de Guaraqueçaba, Paraná, Brasil. **Biotemas**, v. 11, n. 2, p. 133-156, 1998.

ASIBEY, Emmanuel OA. Wildlife as a source of protein in Africa south of the Sahara. **Biological conservation**, v. 6, n. 1, p. 32-39, 1974.

AYRES, José M.; AYRES, Cristina. Aspectos da caça no alto rio Aripuanã. **Acta Amazonica**, v. 9, n. 2, p. 287-298, 1979.

AZEVEDO, Pierre de Aguiar; BARROS, Flávio Bezerra. Comida, remédio, renda: conhecimentos e usos da mucura (*Didelphis marsupialis*) por comunidades ribeirinhas da várzea amazônica. **Amazônica-Revista de Antropologia**, v. 5, n. 3, p. 862-878, 2014.

BELIK, Walter. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde e Sociedade**, 2003, 12.1: 12-20.

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - Lei 11.346 de 15 de setembro de 2006. Disponível em: <<http://www.abrandh.org.br/downloads/losanfinal15092006.pdf>>. Acessado em: 27 maio 2014.

BROOKS, Daniel M.; FULLER, Richard A. Biologia e conservação de cracídeos. In: **Conserving Cracids: the most Threatened Family of Birds in the Americas** (D.M. Brooks, Ed.). Misc. Publ. Houston Mus. Nat. Sci., No. 6. Houston: Texas, 2006. p. 9-15.

BOLANOS, JORGE E. Subsistence hunting by three ethnic groups of the Lacandon Forest, Mexico. **Journal of Ethnobiology**, v. 24, n. 2, p. 233-253, 2004.

BURITY, Valéria et al. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília, DF: ABRANDH, 2010.



CALOURO, Armando M. Caça de subsistência: sustentabilidade e padrões de uso entre seringueiros ribeirinhos e não ribeirinhos do Estado do Acre. **MSc Ecology Thesis, Universidade de Brasília, Brasília, 1995.**

COSTA-NETO, ERALDO MEDEIROS. Conhecimento e usos tradicionais de recursos faunísticos por uma comunidade afro-brasileira. Resultados preliminares. **Interciencia**, v. 25, n. 9, p. 423-431, 2000.

CULLEN JR, Laury; BODMER, Richard E.; VALLADARES PÁDUA, Claudio. Effects of hunting in habitat fragments of the Atlantic forests, Brazil. **Biological conservation**, v. 95, n. 1, p. 49-56, 2000.

CUNHA, A. S. de A., Araújo, P. J. P. e Santos, A. J. (2006). Panemado no mato: práticas de caça no quilombo de Damásio. Boletim da Comissão Maranhense de Folclore, 34, pp. 13-14.

DE CASTRO, Eduardo Batalha Viveiros. **A inconstância da alma selvagem e outros ensaios de antropologia**. Editora Cosac Naify, 2002.

DESCOLA, Philippe. **La selva culta: simbolismo y praxis en la ecología de los achuar**. Editorial Abya Yala, 1996.

\_\_\_\_\_. Estrutura ou sentimento: a relação com o animal na Amazônia. **Mana**, v. 4, n. 1, p. 23-45, 1998.

DIEGUES, Antônio Carlos. **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. 2000.

EMMONS, Louise. Neotropical rainforest mammals: a field guide. 1997.

ESSER, J. The importance of wild animals for utilization of marginal regions in the tropics and subtropics. **Animal Research and Development**: p. 121-127, 1979.

FERREIRA, Dayse Swélen Silva; CAMPOS, Carlos Eduardo Costa; ARAÚJO, Andrea Soares. Aspectos da atividade de caça no Assentamento Rural Nova Canaã, Município de Porto Grande, Estado do Amapá. **Biota Amazônia**, v. 2, n. 1, p. 22-31, 2012.

GALLOIS, Dominique Tilkin. Materializando saberes imateriais: experiências indígenas na Amazônia Oriental. **Colóquio Diversidade cultural, uma questão econômica**, 2005.

GOTELLI, Nicholas J.; COLWELL, Robert K. Quantifying biodiversity: procedures and pitfalls in the measurement and comparison of species richness. **Ecology letters**, v. 4, n. 4, p. 379-391, 2001.

HUNTINGTON, Henry P. Using traditional ecological knowledge in science: methods and applications. **Ecological applications**, v. 10, n. 5, p. 1270-1274, 2000.

JORGENSEN, Jeffrey P. (1993). Gardens, wildlife densities, and subsistence hunting by Maya Indians in Quintana Roo, Mexico.

\_\_\_\_\_. Maya subsistence hunters in Quintana Roo, Mexico. **ORYX-LONDON-**, v. 29, p. 49-49, 1995.

LEOPOLD, Starker. **Fauna silvestre de México: Aves y mamíferos de caza**. Instituto Mexicano de Recursos Naturales Renovables, 1977.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Pensamento Selvagem (o)**. Papyrus Editora, 1989.

MALUF, R. **Segurança Alimentar e Nutricional**. 3ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

MALUF, R.; MENEZES, F. **Caderno “Segurança Alimentar”**. Paris: FHP, 2000 [Série].

MARTINS, E. A caça de subsistência de extrativistas na Amazônia: sustentabilidade, biodiversidade e extinção de espécies. **Dissertação de Mestrado, Universidade de Brasília, DF. 114p**, 1992.

MORAN, Emilio F. Estratégias de sobrevivência: O uso de recursos ao longo da rodovia transamazônica. **Acta Amazônica**, v. 7, n. 3, p. 363-380, 1977.

OJASTI, J. *Manejo de fauna silvestre neotropical*. Smithsonian Institution/Man and Biosphere Program, Washington DC, 2000.

PAILLER, Sharon et al. Identifying conservation opportunities among malinké bushmeat hunters of Guinea, West Africa. **Human ecology**, v. 37, n. 6, p. 761-774, 2009.

PEREIRA, Jussara Paula Rezende; SCHIAVETTI, Alexandre. Conhecimentos e usos da fauna cinegética pelos caçadores indígenas “Tupinambá de Olivença”(Bahia). **Biota Neotropica**, v. 10, n. 1, p. 175-183, 2010.

PERES, Carlos A. Effects of subsistence hunting on vertebrate community structure in Amazonian forests. **Conservation Biology**, v. 14, n. 1, p. 240-253, 2000.

PEZZUTI, Juarez CB et al. A caça e a pesca no Parque Nacional do Jaú, Amazonas. **Janelas para a Biodiversidade no Parque Nacional do Jaú**. Fundação Vitória Amazônica, Manaus, Brasil, p. 213-230, 2004.

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

PIERRET, Paul V.; DOUROJEANNI, Marc J. Importancia de la caza para alimentación humana en el curso inferior del río Ucayali, Perú. **Revista Forestal del Perú**, v. 1, p. 10-21, 1967.

PINSTRUP-ANDERSEN, Per. Food security: definition and measurement. **Food security**, v. 1, n. 1, p. 5-7, 2009.

REDFORD, Kent H. The empty forest. **BioScience**, v. 42, n. 6, p. 412-422, 1992.

ROBINSON, John G.; BODMER, Richard E. Towards wildlife management in tropical forests. **The Journal of wildlife management**, p. 1-13, 1999.

ROSSATO, Silvia C.; DE LEITÃO-FILHO, Hermógenes F.; BEGOSSI, Alpina. Ethnobotany of caçaras of the Atlantic Forest coast (Brazil). **Economic botany**, v. 53, n. 4, p. 387-395, 1999.

SANCHES, Rosely Alvim. **Caçaras ea estação ecológica de Jureia-Itatins: litoral sul de São Paulo**. Annablume, 2004.

SILVA, Andréa Leme 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.

SILVA, Claudio Emídio. A caça entre os Asuriní do Tocantins: características e sustentabilidade. In: CABRAL, Ana Suelly Arruda Câmara (org.) et al. **Contribuições para o inventário da língua Asuriní do Tocantins**. Brasília: Laboratório de Línguas Indígenas/UnB, 2012.

SMITH, Nigel JH et al. Utilization of game along Brazil's transamazon highway. **Acta amazonica**, v. 6, n. 4, p. 455-466, 1976.

SPRADLEY, James P. **Participant observation**. 1980.

TERRA, Adriana Kulaif; REBÊLO, George Henrique. O uso da fauna pelos moradores da Comunidade São João e Colônia Central. **Biotupé: Meio Físico, Diversidade Biológica e Sociocultural do Baixo Rio Negro, Amazônia Central**, v. 1, 2005.

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

\_\_\_\_\_; BARRERA-BASSOLS, Narciso. A etnoecologia: uma ciência pós-normal que estuda as sabedorias tradicionais. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v. 20, 2009.

VALSECCHI, João; AMARAL, Paulo Valsecchi do. Perfil da caça e dos caçadores na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Amanã, Amazonas–Brasil. **Uakari**, v. 5, n. 2, p. 33-48, 2010.

## **5. ARTIGO 2 – ETNOECOLOGIA DA CAÇA: SABERES, CRENÇAS E ESTRATÉGIAS DOS CAÇADORES DA VILA DE JOANA PERES, RESERVA EXTRATIVISTA IPAÚ-ANILZINHO, BAIÃO/PA**

**RESUMO:** Esta pesquisa situa-se no campo da etnoecologia e apresenta alguns aspectos etnoecológicos da atividade de caça em uma comunidade quilombola da Reserva Extrativista (RESEX) Ipaú-Anilzinho, área protegida criada em 2005 no município de Baião, Pará (Amazônia brasileira). Estudamos os saberes, crenças e estratégias de caçadores sobre a fauna silvestre de importância alimentar. Os principais procedimentos metodológicos empregados foram observação participante e entrevistas semiestruturadas, com aplicação de questionários. Os resultados foram analisados a partir da abordagem qualitativa e quantitativa através da observação participante e aplicação de questionários, respectivamente, e apontaram que os caçadores quilombolas possuem conhecimentos sobre os recursos cinegéticos tão relevantes quanto o conhecimento acadêmico, e que as atividades de caça são mediadas tanto por elementos de ordem prática como de ordem simbólica, que devem ser reconhecidos como parte do patrimônio cultural local. Este conhecimento deve ser igualmente valorizado nos esforços de conservação e manejo da área estudada, contribuindo para o envolvimento da população nas estratégias de intervenção.

**PALAVRAS-CHAVE:** conhecimento ecológico tradicional, quilombolas, caça, alimentação, patrimônio cultural.

## INTRODUÇÃO

As relações entre os seres humanos e outros animais remontam aos primórdios da humanidade, pelas quais as sociedades pré-históricas conceberam a caça como importante fonte de alimentação para garantir sua sobrevivência (OJASTI; DALLMEIER, 2000). No meio rural, a fauna silvestre sempre ocupou lugar importante na cultura e economia de diversos grupos humanos representados pelas chamadas populações tradicionais<sup>24</sup>, incluindo os povos indígenas, que se apropriam dos recursos naturais por um repertório de conhecimento ecológico que geralmente é local, coletivo, dinâmico e transmitido de geração a geração (TOLEDO, 2002). O conhecimento ecológico tradicional (CET) é característico das populações tradicionais e expressa um corpo cumulativo de saberes, compreensões, hábitos e crenças acerca das relações dos seres vivos (incluindo os humanos) entre si e destes com seus ambientes (BERKES, 2003).

A construção desse conhecimento se dá através das relações que cada grupo ou sociedade étnica ou cultural estabelece com a natureza, e vem encorajando uma discussão mais participativa nos esforços de conservação e manejo da biodiversidade em todo o planeta. No México, estudo realizado por Martinez-Ballesté et al. (2006) apontou a contribuição das práticas tradicionais do povo Maya no uso e manejo de duas importantes espécies de palmeira (*Sabal yapa* e *Sabal mexicana*) para a economia local. Na China, Davis e Wismer (2007) ressaltaram o papel dos conhecimentos sobre a natureza dos povos rurais no gerenciamento de práticas florestais, especialmente no manejo de recursos e suas implicações econômicas e sociais. No Brasil, Costa-Neto (2000) procurou registrar o conhecimento tradicional sobre a fauna cinegética de uma comunidade afro-brasileira, destacando a relevância desse conhecimento para a devida apropriação dos recursos, em particular em unidades de conservação. Estudos similares entre outras populações podem ser observados em Marques (2001), Pelouquin e Berkes (2009), Pereira e Schiavetti (2010), Barros (2012) e outros.

---

<sup>24</sup>Aqui é importante mencionar que não existe um modelo de população tradicional, mas populações que por apresentarem algumas características gerais podem ser denominadas “tradicionais”, levando em conta os aspectos socioculturais e econômico-ambientais que são peculiares a seus contextos. No entanto, para efeito deste trabalho, entende-se por populações tradicionais aqueles grupos humanos culturalmente diferenciados, que possuem formas próprias de organização social e retiram diretamente da natureza os recursos necessários para a sua subsistência e reprodução sociocultural, utilizando conhecimentos, crenças e práticas gerados e transmitidos de geração a geração pela tradição oral (BEGOSSI, 2006, BRASIL, 2007; TOLEDO et al., 2009).

Neste contexto, um dos recortes científicos pelo qual o conjunto complexo das interações que as culturas humanas mantêm com a natureza tem sido abordado é a etnoecologia, campo de pesquisa interdisciplinar situado na interface das ciências sociais e naturais, principalmente entre a Antropologia e a Ecologia, tendo como objetivo central compreender as formas como os povos rurais percebem, concebem e conceituam os recursos, paisagens ou ecossistemas dos quais dependem para subsistir (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2009). Tal perspectiva propõe como foco de estudos em etnoecologia a análise a partir da inter-relação entre o sistema de crenças (*kosmos*), o conjunto de conhecimentos (*corpus*) e de práticas produtivas (*práxis*), considerando o contexto natural e cultural onde se desdobram. No entanto, outras definições teóricas e conceituais aproximadas para este campo do conhecimento têm sido propostas por diferentes autores (ver também ALVES et al., 2010).

Na Amazônia, estudos etnoecológicos com relação ao tema caça ainda são relativamente tímidos, mas também vêm contribuindo com abordagens sobre os conhecimentos ecológicos de caçadores, como os desenvolvidos, por exemplo, por Descola (1996), Fausto (2001), Viveiros de Castro (2002), Pezzuti (2003), Azevedo e Barros (2014). Esses estudos têm enfatizado cada vez mais a importância da Etnoecologia para a valorização dos saberes locais e uma gestão compartilhada dos recursos naturais. Nessa perspectiva, este trabalho apresenta alguns aspectos etnoecológicos da caça em uma comunidade quilombola da RESEX Ipaú-Anilzinho, privilegiando a cultura e os elementos simbólicos acerca do uso dos recursos cinegéticos para fins alimentares.

## MATERIAL E MÉTODOS

### ÁREA DE ESTUDO

Este trabalho foi realizado na comunidade de Joana Peres (49°44'55.8"O, 03°00'57.2"S), situada na RESEX Ipaú-Anilzinho (ver Figura 1), uma Área Protegida (AP) de Uso Sustentável criada através de Decreto Presidencial em 14 de junho de 2005, como objetivo de proteger os meios de vida e a cultura das populações extrativistas tradicionais<sup>25</sup> nela residentes a partir da interação com os recursos naturais

---

<sup>25</sup>Populações extrativistas tradicionais no mesmo sentido dado pelo Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza (SNUC), segundo a Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000, isto é, populações cuja

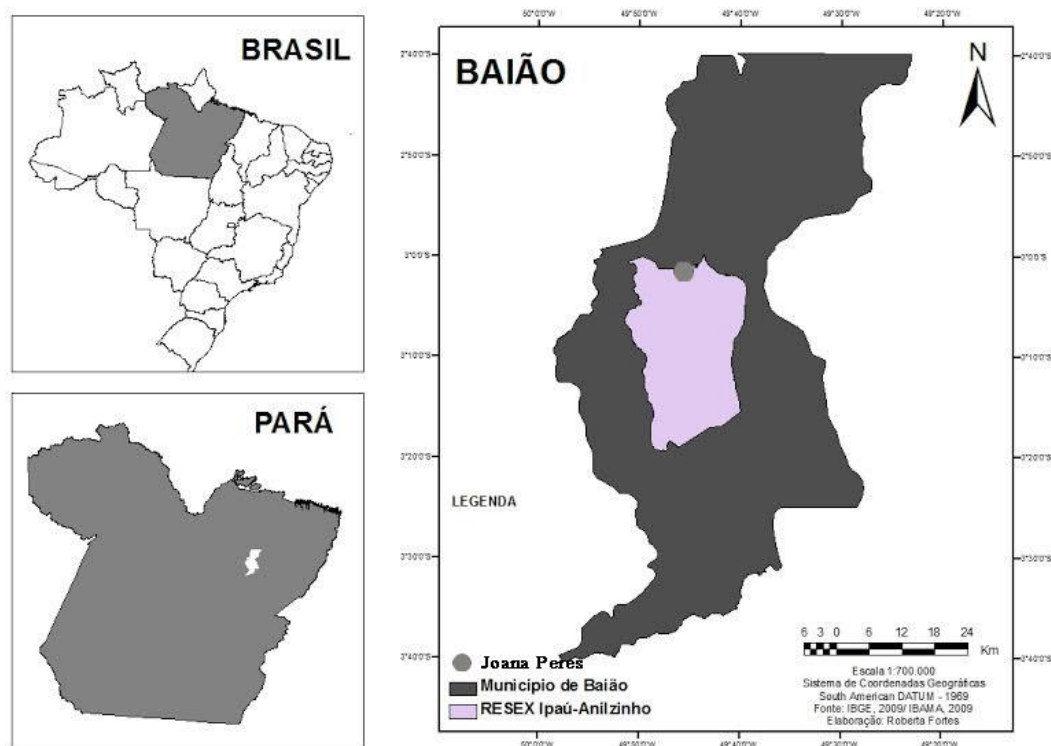
que os cercam. O conceito de “RESEX” está ligado historicamente ao processo de formação de Unidades de Conservação (UC) no Brasil mediante as demandas do movimento de seringueiros e castanheiros amazônidas emergido na década de 1980, representado pelo líder Chico Mendes, em defesa da preservação da floresta e manutenção dos seus modos de vida (ver também ALLEGRETTI, 1994).

Com 5.816,10 ha, a RESEX Ipaú-Anilzinho é delimitada pela margem esquerda do rio Tocantins, sentido Leste, e pela margem direita do rio Jacundá, sentido Oeste, apresentando uma diversidade de ambientes naturais que fomentam atividades socioeconômicas e culturais na região. A vegetação predominante é classificada como floresta densa de terra firme, com ocorrência frequente das espécies: Castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*), Bacuri (*Platonia insignis*), Seringueira (*Hervea brasiliensis*), Maçaranduba (*Manikara amazônica*) e Mogno (*Swietenia macrophylla*). O clima é quente e úmido com temperatura média anual de 26,3° C e índice pluviométrico variando entre 2.202 mm a 3.000 mm anuais. O período chuvoso, também chamado de inverno, estende-se entre os meses de dezembro e maio, e o período seco, ou verão, prolonga-se entre os meses de junho e novembro (CNPT/IBAMA, 2001).

A comunidade de Joana Peres compreende o maior núcleo populacional da Reserva com cerca de 280 famílias que, na sua maioria, se autorreconhecem como *quilombolas*, categoria étnica utilizada para designar populações descendentes de escravos africanos que passaram a constituir quilombos na época da escravidão no Brasil. Essas famílias possuem uma economia baseada no extrativismo, pesca artesanal, agricultura e criação de pequenos animais para o autoconsumo. A caça de animais silvestres é uma das práticas extrativistas que contribuem para a subsistência das famílias, estabelecendo importantes conexões na interface dos sistemas natural e cultural frente ao conhecimento ecológico tradicional no qual os caçadores se utilizam para a devida apropriação dos recursos.



Mapa 4 - Localização da área de estudo no interior da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho, município de Baião (Pará, Brasil)



Fonte: elaborado pelo autor (2014)

## A COLETA DE DADOS

A pesquisa foi desenvolvida entre janeiro e junho de 2014 a partir de uma abordagem etnoecológica (MARQUES, 2001; TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2009) no intento de registrar os conhecimentos, crenças e estratégias de que se valem os caçadores em suas atividades cotidianas. Nessa perspectiva, utilizamos a técnica da observação participante (SPRADLEY, 1980), método de investigação que permitiu a convivência com a população estudada e a inserção nas atividades de caça, e de entrevistas semiestruturadas (HUNTINGTON, 2000) por meio da aplicação de questionários pré-definidos, que então possibilitaram direcionar o diálogo para as questões a serem investigadas. As entrevistas foram registradas por escrito e/ou através de gravador.

Entrevistamos 34 caçadores apontados pelos próprios moradores da comunidade ou que se autorreconheceram como tais. Estes eram do sexo masculino e de idades que variaram de 15 a 65 anos. Dos 34 caçadores, dez foram selecionados para uma abordagem mais detalhada sobre os conhecimentos ecológicos acerca da fauna

cinagética, tais como: comportamento reprodutivo e social, hábitos alimentares, entre outros. Foi elaborada uma lista dos animais caçados na região, cuja identificação dos nomes científicos das diversas espécies citadas se deu a partir da elaboração de registros fotográficos e das informações coletadas nas entrevistas sobre as características das espécies. Também contamos com o auxílio de taxonomistas para realizar essa identificação. Os nomes vernaculares das espécies, bem como as expressões e palavras nativas, foram mantidos a fim de registrar e valorizar a visão tradicional.

Para cada caçador foram explicados os propósitos da pesquisa, tendo sido solicitado Anuência Prévia para a realização da mesma. Como a pesquisa envolve o acesso aos conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade, os procedimentos éticos foram devidamente considerados com o pedido de autorização junto ao Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) e ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), sob licenças nº 41866-1 e nº 01450.004703/2014-85, respectivamente. Estes procedimentos asseguram ao pesquisador os princípios do direito ligados à ética aplicada (HALDANE, 2007) e à ética ambiental (ROLSTON, 2007).

## RESULTADOS

### O UNIVERSO DA CAÇA

A alimentação é o principal fundamento para a prática da caça de animais silvestres na comunidade quilombola de Joana Peres, tratando-se de uma forma de economia de subsistência, uma vez que visa atender às necessidades do caçador e sua família. Na época das cheias (dezembro a maio), quando há uma redução na oferta do pescado, a carne de caça desempenha um papel importante na dieta dos moradores. Caça-se em média de uma a três vezes por semana, dependendo da necessidade. Nas entrevistas foram citadas 44 espécies cinagéticas utilizadas para alimentação entre mamíferos, aves e répteis (Tabela 1). Essa diversidade de animais pode ser comparada aos padrões de caça de outras regiões estudadas no mundo por Pierret e Dourojeanni (1967), Asibey (1974), Leopold (1977), Jorgenson (1995), Bolanos (2004), Pereira e Schiavetti (2010), Barros (2011) e outros.

Tabela 2 – Espécies de caça utilizadas para alimentação na comunidade quilombola de Joana Peres, Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho, Amazônia brasileira.

Nome local	Família	Nome científico	Nº de Citações
<b>MAMIFEROS (27)</b>			
Anta	Tapiridae	<i>Tapirus terrestris</i>	09
Caititu	Tayassuidae	<i>Pecari tajacu</i>	15
Capivara	Hydrochoeridae	<i>Hydrochaerus hydrochaeris</i>	17
Coamin/porco-espinho	Erethizontidae	<i>Coendou prehensilis</i>	02
Cutia	Dasyproctidae	<i>Dasyprocta leporina</i>	19
Lontra	Mustelidae	<i>Lutra longicaudis</i>	02
Macaco cuxiú-preto	Pitheciidae	<i>Chiropotes satanas</i>	02
Macaco guariba	Cebidae	<i>Alouatta belzebul</i>	13
Macaco-da-noite	Aotidae	<i>Aotus azarai</i>	01
Macaco-prego	Cebidae	<i>Cebus apela</i>	04
Mucura	Didelphidae	<i>Didelphis marsupialis</i>	03
Onça pintada	Felidae	<i>Panthera onça</i>	01
Paca	Dasyproctidae	<i>Cuniculus paca</i>	31
Porco-do-mato/queixada	Tayassuidae	<i>Tayassu pecari</i>	20
Preguiça bentinha	Bradypodidae	<i>Bradypus tridactylus</i>	02
Preguiça branca	Bradypodidae	<i>Bradypus variegatus</i>	02
Preguiça real/riá	Megalonychidae	<i>Choloepus hoffmanni</i>	02
Quandu/quati	Procyonidae	<i>Nasua nasua</i>	02
Tamanduá bandeira	Mymecophagidae	<i>Myrmecophaga tridactyla</i>	02
Tatu rabo-de-couro	Dasypodidae	<i>Cabassous unicinctus</i>	27
Tatu-bola	Dasypodidae	<i>Tolypentis tricinctus</i>	02
Tatu-canastra	Dasypodidae	<i>Priodontes maximus</i>	02
Tatu-de-quinze-quilos	Dasypodidae	<i>Dasybus kappleri</i>	01
Tatupeba	Dasypodidae	<i>Euphractus sexcinctus</i>	01
Veado amarelo/branco	Cervidae	<i>Ozotoceros bezoarticus</i>	10
Veado cariacu	Cervidae	<i>Odocoileus virginianus</i>	03
Veado mateiro/vermelho	Cervidae	<i>Mazama americana</i>	28
<b>AVES (10)</b>			
Arara-vermelha	Psittacidae	<i>Ara chloropterus</i>	02

Jaburu	Ciconiidae	<i>Jabiru mycteria</i>	02
Jacamim-de-costas-verdes	Psophiidae	<i>Psophia viridis obscura</i>	02
Jacupemba	Cracidae	<i>Penelope superciliaris</i>	04
Mutum-pinima	Cracidae	<i>Crax fasciolata pinima</i>	01
Mutum-castanha	Cracidae	<i>Pauxi tuberosa</i>	01
Nambu-galinha	Tinamidae	<i>Tinamus guttatus</i>	03
Pato-do-mato	Anatidae	<i>Cairina moschata</i>	03
Socó-boi	Ardeidae	<i>Tigrisoma lineatum</i>	01
Saracura-do-brejo	Rallidae	<i>Aramides cajaneus</i>	01

### RÉPTEIS (7)

Calango jacuraru	Teiidae	<i>Tupinambis teguixim</i>	02
Jabuti-amarelo	Testudinidae	<i>Chelonoidis denticulata</i>	06
Jabuti-vermelho	Testudinidae	<i>Chelonoidis carbonaria</i>	05
Jacaretinga	Alligatoridae	<i>Caiman crocodilus</i>	03
Jacaré-açú	Alligatoridae	<i>Melanosuchus niger</i>	02
Tracajá	Podocnemidae	<i>Podocnemis unifilis</i>	05
Tartaruga-da-Amazônia	Podocnemidae	<i>Podocnemis expansa</i>	06

Fonte: elaborado pelo autor (2014)

Conforme observado, a caça é normalmente praticada pelos homens e quase nunca por mulheres, que por sua vez são responsáveis pelo preparado da carne para consumo. Há uma organização familiar do trabalho nesse sentido na qual cada membro das famílias realiza uma função distinta. Alguns homens relataram que também sabem preparar a carne, mas preferem que as mulheres realizem tal função por elas terem um maior domínio e conhecimento culinário. Caçar exige, além de força e disposição, várias outras qualidades. Um bom caçador, por exemplo, precisa ter um conhecimento apurado sobre os animais: comportamentos, sons característicos, hábitos alimentares, locais que costumam frequentar, seus cheiros e modos de reprodução, como também sobre as estratégias e técnicas para rastejar, perseguir e acuar a caça.

Os **meninos** começam a caçar por volta dos doze anos, acompanhando os pais e irmãos mais velhos na mata e, assim, acumulando experiência pessoal. No entanto, um caçador somente é reconhecido como tal quando já caça sozinho, sabendo utilizar a arma empregada na caçada, principalmente a espingarda, e orientar-se na mata a partir

da luz do sol ou pelos rios, igarapés e trilhas. A floresta de terra-firme é o ambiente mais frequentado pelos caçadores, onde a ocorrência de uma diversidade relativamente grande de animais é comum.

O período chuvoso é considerado o mais propício para caçar, pois é quando amadurece a maior parte dos frutos nativos que servem de alimento aos animais e o chão da floresta encontra-se úmido, facilitando a identificação dos rastros por eles deixados, além de abafar o ruído dos passos do caçador. No período seco (junho a novembro) a frequência da atividade é menor devido às dificuldades de encontrar os animais, pois há poucas frutas maduras para alimentá-los, e tem-se uma maior oferta do pescado, que é o alimento mais consumido pelas famílias quilombolas nesse período. Alguns estudos desenvolvidos na Amazônia também identificaram o período chuvoso como a melhor época para a caça, destacando sua relevância para a subsistência das populações locais (PEZZUTI, 2003; ALMEIDA et al., 2002).

As práticas de caça não possuem horários fixos, pois variam em consonância com os locais, as estratégias e técnicas utilizadas, que levam em conta os hábitos dos animais ou da espécie cobiçada, além da própria habilidade do caçador. Quando a caçada ocorre em horários nos quais predominam a luz do sol, o caçador geralmente procura caminhar em direção ao centro da mata (caçada a curso) até localizar a presa ou então esperá-la em locais específicos (caçada de espera), como as frutíferas. Quando a caçada é feita pela parte da noite, o caçador normalmente busca esperar a caça numa rede suspensa de um galho de árvore (caçada de tocaia) ou fazer a “varrida” em algum lugar da mata. No entanto, a lua e suas fases exercem grande influência sobre a atividade de caça, sendo considerada a “maré da caça”.

Segundo os caçadores, os animais mudam a frequência e o horário em que se alimentam de acordo com a fase lunar. Nas fases de lua cheia, por exemplo, muitos animais de hábitos noturnos, como veado-mateiro (*Mazama americana*), tatu-peba (*Euphractus sexcinctus*) e paca (*Cuniculus paca*), costumam se refugiar ou sair de suas tocas para se alimentar no final da tarde, voltando antes da lua nascer. As fases de lua nova e crescente são consideradas as melhores para caçá-los, pois é quando não está enluarado e eles se movimentam mais pela mata à procura de alimento ou para acasalar. Isso nos permite discutir que o conhecimento tradicional não é algo estático, sendo mediado pelas interações que o ser humano mantém com o ambiente no qual se encontra inserido e reinventado frente às transformações e necessidades impostas pela

natureza (POSEY, 1996), podendo, inclusive, variar qualitativa e quantitativamente, de acordo com o gênero, faixa etária e, até mesmo, nível de empatia com o animal (ELLEN, 1997).

Quando se trata de caçada à noite, os quilombolas temem ser atacados pelo espírito de Anhangá, que ocupa um lugar central nas narrativas míticas locais relacionadas à caça. Anhangá é considerada uma figura maligna que pode assumir a forma de diversos animais, quando visível, mas o mais comum é a sua aparição na forma de um veado branco com olhos de fogo. O encontro com Anhangá pode fazer com que o caçador fique desorientado na mata e perca o caminho de volta ou, então, demore a encontrá-lo. Alguns dizem que “não se pode meter no caminho da Anhangá, pois ela não deixa o caçador ter sossego” (Raimundo, 42 anos), “ela faz caminho igual caça e desarma as armadilhas. Aonde ela está não passa caça alguma” (Josué, 27 anos). “Ela costuma assoviar e pisar em formato de caça para enganar o caçador. Não deixa animal nenhum passar na varrida” (Antônio, 60 anos).

É interessante notar que, ao escutar o assovio de Anhangá, o caçador deve regressar imediatamente da mata para evitar encontrá-la, desviando do seu objetivo inicial de caçar. Isso nos permite destacar os mitos como regras culturais (códigos de ética) que atuam no sentido de estabelecer limites e conduzir a ação social dos caçadores. A transgressão das regras culturais da caça pode provocar doenças espirituais (doenças de encanto), cujos sintomas incluem a ocorrência de alucinações, fortes dores de cabeça e no corpo e estados febris, que devem ser tratados por meio de receitas ou rituais específicos. Na região amazônica, é bastante conhecido as representações que certos animais possuem na reprodução da vida física e cultural das populações locais (VIVEIROS DE CASTRO, 1996; DESCOLA, 1998; LIMA, 2008; BARROS, 2011).

Na abordagem de Lima (2008), as cobras são protagonistas dos mitos sobre a caça entre os Katukina de duas terras indígenas localizadas no Acre, que as cultuam como forma de acesso aos conhecimentos xamânicos e, ao mesmo tempo, temem matá-las ou maltratá-las para não correr o risco de ficarem expostos à sua vingança. Viveiros de Castro (1996) argumentou que os animais são espíritos (“ex-humanos”) que perderam os atributos herdados ou mantidos pelos humanos, desempenhando um papel simbólico e prático de destaque na cosmologia ameríndia. Descola (1998), não obstante, ressaltou que a relação com o animal na Amazônia indígena é fortemente influenciada por esquemas de comportamento enraizados nos sistemas cosmológicos, ontológicos e

sociológicos característicos dessa área cultural. Barros (2011), estudando o sistema de caça entre os ribeirinhos do Riozinho do Anfrísio, no Pará, descreveu diversas situações em que caçadores foram castigados por seres sobrenaturais, “mães das matas”, “curupiras”, como consequência de abusos contra a caça ou mesmo lapsos cometidos, como por exemplo, matar por engano uma fêmea grávida ou acompanhada de filhote. É preciso reconhecer, portanto, que a atividade de caça está inserida numa trama complexa de relações sociais e ecológicas que envolvem importantes elementos de ordem simbólica, onde o conhecimento tradicional encontra-se profundamente envolvido com outros conceitos sociais e cosmológicos.

Neste sentido, o êxito na caça entre os quilombolas não depende somente dos conhecimentos, estratégias ou habilidades pessoais do caçador. O caçador ou o seu cão que se dedica muitas horas procurando a caça sem encontrá-la pode estar “panema”, termo local utilizado para designar aquele que é infeliz na caçada. Um caçador se torna panema quando uma mulher grávida ou menstruada da sua família consome carne de caça ou passa a mão sobre o seu ombro, ou ainda quando o sangue do animal que ele trouxe da mata entra em contato com as fezes, urina ou sangue humano. Além disso, o encontro com Anhangá pode causar “panemice”, impedindo o caçador de voltar para casa feliz e satisfeito. O estado de panema é considerado uma moléstia e afeta não somente o caçador como todo o grupo doméstico.

Nesse caso, o caçador tende a suspender suas caçadas até que se cure por meio de remédios ou banhos de ervas da mata. Uma receita comum entre os quilombolas para tirar panema é a defumação com folhas do pinhão-roxo (*Jatropha gossypifolia*), comumente cultivado nos terreiros das casas, cumaru (*Dipteryx odorata*) ou paxiúba (*Socratea exorrhiza*), aplicada no caçador e em sua espingarda. Para cachorros com panema, pode-se esfregar a folha do jumbú (*Acmella oleracea*) no seu focinho para abrir o faro novamente. A crença da panema é descrita entre outros povos da Amazônia por Galvão (1951), Da Matta (1977), Panzutti (1999), Barros (2012) e outros.

## OS CONHECIMENTOS TRADICIONAIS ACERCA DA FAUNA

A atividade de caça envolve um repertório de etnoconhecimentos que os caçadores quilombolas possuem e demonstram, em graus diversos, sobre os animais silvestres com os quais convivem e interagem diariamente. Esses conhecimentos,

transmitidos pelos seus antepassados por meio da oralidade e reinventado pela observação e trocas de experiências cotidianas, estão relacionados principalmente com o comportamento alimentar, etológico e reprodutivo dos animais, servindo de base para a devida apropriação dos recursos. Dessa forma, os caçadores sabem onde, quando e como abater determinada espécie, otimizando o sucesso da caçada.

Sobre o comportamento alimentar, os caçadores conhecem bastante sobre a anatomia animal e os alimentos preferidos de cada espécie (Tabela 2). Podemos dizer que há uma forte conexão de saberes acumulados com a experimentação, pois os caçadores também conhecem os hábitos alimentares de uma determinada espécie por examinar os ingredientes encontrados no seu estômago. As informações teórico-práticas que os caçadores apresentaram sobre os hábitos alimentares dos animais oferecem um rico referencial para a definição de estratégias de manipulação da cadeia trófica, como o cultivo de determinadas espécies em roças e sítios e a utilização das frutíferas como atrativos de caça.

Tabela 3 – Principais alimentos das espécies de caça segundo os caçadores de Joana Peres

<b>Animal</b>	<b>Exemplo de alimento (*plantas cultivadas)</b>
Anta	Folha de embaúba, Arumã
Caititu	Inajá e mandioca*
Capivara	Capim, canarana, marajazeiro, milho*, arroz*
Cutia	Tucumã, muruci, inajá, mandioca*
Guariba	Bacuri-tari, Abiorana, Inajá
Jaboti	Cajuaçu-vermelho
Mutum	Seringueira
Nambu	Bacuri-tari, Mandioca*
Paca	Sapucaia, Inajá
Queixada	Come de tudo
Tartaruga	Palmito, fava, pataca
Tatu	Inajá, minhoca, cupim, insetos
Veado	Bacuri-tari, sapucaia

Fonte: Pesquisa de campo (2014).



O conhecimento envolvendo o comportamento social dos animais é apurado entre os caçadores, revelando que eles são observadores assíduos da fauna cinegética local. O caçador sabe como o animal faz para descansar ou fugir rapidamente ao perceber sua presença, fazendo uma previsão da reação desse animal, a escolha do horário e a elaboração da melhor estratégia para a prática da caça. Para os animais que andam em bando, considerado aqueles grupos com cinco ou mais indivíduos, uma característica salientada é a existência de um “chefe” por bando, como é o caso das capivaras (*Hydrochaerus hydrochaeris*), porcos-do-mato (*Tayassu pecari*) e caititus (*Pecari tajacu*). Esse conhecimento mostrou-se similar com aquele registrado na literatura acadêmica por autores como Costa et al. (2002), Rufo (2012) e Garcia et al. (2009), respectivamente.

Destacamos trechos das narrativas relacionadas com o comportamento social de alguns animais de caça, de acordo com a percepção dos caçadores de Joana Peres:

*“O veado anda de madrugada e de dia ele fica mais na toca dele deitado. Geralmente de dia ele anda pouquinho. Ele pode estar na toca dele deitado, ele pode tá dormindo, mas o ouvido dele tá alerta, tá escutando tudo. Qualquer movimento que faça perto dele, ele pula da toca. Veado é um bicho muito arisco, assustado. Ele é muito rápido na perseguição. Só se escuta a carreira deles. Corre pela mata ou atravessa o rio, pois é ótimo nadador” (José Maria, 43 anos).*

*“A cutia é um bicho que não faz caminho, ela anda no caminho do outro e dá coincidência dela cair no caminho do caçador. Agora, ela tem um comportamento agressivo, ela morde” (Vicente, 29 anos).*

*“A capivara gosta de andar sempre em bando e é meio lenta. Sempre fica perto dos rios ou lagos, porque nada bem. É um bicho roedor e quando tá comendo a gente sente de longe. Ela é muito sutil quando sente que tem predador perto dela. É capaz de se movimentar que a gente não saiba a hora que ela saiu do lugar. Ela só se transforma em violenta se ela for agredida. Se ela não for agredida, ela não vem agredir ninguém. E se ela chegar a agredir alguém, sujeito a pessoa a levar fortes ferimentos” (Raimundo, 59 anos).*

*“Tatu no verão dá pra escutar o caminhar de longe na varrida, pois só anda de noite. É o bicho que mais demora a pegar, pois ele adora desviar o caminho” (Manoel, 22 anos).*

*“A diferença do guariba para outros macacos é que ela tem a hora de cantar. Os guaribas cantam de manhã bem cedo, quando não é de tardinha. Eles gostam de comer bacuri-tari. Conforme eles vão comendo, também vai caindo na água. Aí, é como a gente acha eles também. Quando um guariba dá contigo, ele se esconde. Ele sobe pra copa da árvore e fica quieto por de trás da folha, se escondendo” (Antônio, 27 anos).*

*“Já a preguiça é mansa, mais fácil de capturar, não foge como os outros animais. Só os machos costumam reagir. Tem que saber pegar” (Josué, 32 anos).*

Os caçadores também demonstraram ter um conhecimento profundo sobre o comportamento reprodutivo da fauna cinegética, apresentando informações relacionadas não somente aos modos e períodos reprodutivos dos animais, mas também aos comportamentos associados à reprodução, que, em geral, mostraram-se consistentes com as informações encontradas na literatura. Sobre a capivara (*Hydrochaeris hydrochaeris*), por exemplo, afirmaram que sua reprodução ocorre principalmente no período chuvoso (inverno), com a fêmea chegando a ter duas gestações por ano, variando de 1 a 8 filhotes cada, de ambos os sexos. A construção do ninho ocorre apenas perto do momento de parir, em um local isolado, e, assim que os filhotes nascem a fêmea procura manter distância dos machos, que costumam ficar agressivos com os recém-nascidos, podendo, até mesmo, matá-los. A Tabela 4 reúne algumas citações referentes ao conhecimento etnoecológico dos caçadores da Vila de Joana Peres em comparação com as citações científicas existentes a respeito.

Corroborando com o pensamento de Posey (1983), esse conhecimento etnoecológico, oriundo da interação dos caçadores com a fauna silvestre, pode ser essencialmente relevante para a conservação e o manejo da biodiversidade, tendo em conta que pesquisas sobre a atividade caça ainda são incipientes na Amazônia, especialmente no contexto das AP/UC (ANDRIGUETTO-FILHO et al., 1998). Todo esse conhecimento também deve ser reconhecido como elemento característico dos costumes locais, uma vez que representa a síntese histórica e cultural dos seus

habitantes, codificada nos mitos, crenças e práticas cotidianas que se desdobram de geração a geração.

Tabela 4 – Conhecimentos referentes ao comportamento reprodutivo de espécies cinegéticas, segundo a percepção dos caçadores da Vila de Joana Peres, Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará, Brasil)

CITAÇÕES DAS ENTREVISTAS COM OS CAÇADORES	CITAÇÕES CIENTÍFICAS
<p>“<u>Cutia</u> tem no máximo três filhos por ano, de três em três meses ela está de bucho”.</p>	<p>“Quanto aos aspectos reprodutivos, as cutias fêmeas parem de um a dois filhotes por parto; o período de gestação médio é de 117 dias” (PINHEIRO et al., 1989).</p>
<p>“O <u>caititu</u> reproduz de um a quatro filhotes. Não tem época certa, é durante o ano todo. Depois de dois meses a mãe não amamenta mais os filhotes”.</p>	<p>“Em condições naturais, a ninhada do <i>Pecari tacaju</i> varia de um a quatro filhotes, ocorrendo sem época preferencial. O desmame ocorre em torno de dois meses” (GARCIA et al., 2009).</p>
<p>“A geração dela (<u>capivara</u>) aumenta muito rápido. Cada uma é capaz de reproduzir duas vezes ao ano, podendo parir de um a oito filhotes numa mesma gestação”.</p>	<p>“<i>Hydrochaerus hydrochaeris</i> tem um ciclo de gestação de 145 a 150 dias, havendo a possibilidade de duas gestações por ano, com média de quatro filhos em cada” (COSTA et al, 2002).</p>
<p>“O <u>tatu</u> (referindo-se ao tatu-peba) põe muito filho, de dois a quatro filhotes, principalmente na parte do inverno, tempo chuvoso, que a gente vê a mãe com os filhos. Ela chega a parir duas vezes no ano”.</p>	<p>“(…) com prole de um a três filhotes de sexos iguais ou diferentes, de massa corpórea ente 95 a 115 g.” (GUCWINSKA, 1971; apud. MEDRI, 2008).</p>
<p>“A <u>anta</u> só pare um bicho, por vez, de dois em dois anos, porque uma gestão dura mais de um ano e ainda tem o tempo de tomar conta do filhote”.</p>	<p>“A gestação dura cerca de 390 a 400 dias, parindo um único filhote, que acompanha a mãe até um ano de idade” (SEKIAMA et al., 2006).</p>
<p>“A tartaruga (referindo-se a tartaruga-da-Amazônia) põe até entre 60 e 120 ovos no tabuleiro, entre setembro e dezembro. Depois, de 45 a 60 dias, as tartaruguinhas nascem. Elas só se reproduzem na própria praia onde nasceu”.</p>	<p>“<i>Podocnemis expansa</i> pode produzir de 40 a 160 ovos bem pequenos” (SALERA JR. et al., 2009).</p>

Fonte: elaborado pelo autor (2014).

## AS PRINCIPAIS TÉCNICAS DE CAÇA

Toda técnica de caça, assim como os instrumentos a ela associados, está diretamente relacionado a um conhecimento prévio do caçador sobre a ecologia das espécies cobiçadas. Desse modo, diferentes técnicas são voltadas para a captura de determinadas espécies-alvo, com destaque para: i) espingarda, ii) cachorros iii) zagaia, iv) arpão, v) tapuá, vi) arco e flecha, vii) tronco, viii) arapuça, ix) mondé, x) cacete e xi) coleta com as mãos (Tabela 5), muitas das quais são descritas entre outras populações da Amazônia por Pezzutti (2003), Almeida et al. (2006) e Silva (2012). Podemos observar que a espingarda é a técnica mais utilizada pelos caçadores quilombolas, e que cada uma das técnicas empregadas pode complementar-se entre si, dependendo da espécie e do local de ocorrência.

TABELA 5 – Descrição das principais técnicas de caça empregadas pelos caçadores quilombolas de Joana Peres, RESEX Ipaú-Anilzinho (Pará, Brasil)

Técnicas de caça	Descrição	Espécies-alvo
Espingarda	Arma de fogo de cartucheira utilizada ao percorrer trilhas na mata ou margear rios e igarapés à procura ou espera da presa em frutíferas. Muitos caçadores costumam “envenenar” a espingarda, colocando pimenta malagueta ( <i>Capsicum frutescens</i> L.) na munição de chumbo.	Todos os tipos de mamíferos e aves.
Cachorros	Procura ativa com auxílio de cães em trilhas na mata para rastrear a caça.	Mamíferos e répteis (jabutis).
Zagaia	Consiste de uma haste de aproximadamente 2,5m de comprimento, fabricada com madeira leve, possuindo uma superfície lisa. À extremidade mais espessa da haste é fixado um tridente de ferro, com uma série de dentes laterais, para segurar a presa. A mata de várzea é o melhor hábitat para a caça de zagaia.	Pequenos jacarés e tracajás encontrados nas margens dos igarapés, lagos e rios.
Arpão	Possui uma haste um pouco maior e mais pesada do que a zagaia, feita especialmente com madeira de paracuíba e pau d’arco ( <i>Tabebuia impetiginosa</i> ), com pontas farpadas e afiadas, de maior movimento e poder de penetração. Ao visualizar a presa o arpão é lançado e a presa fica presa pelas pontas. É necessário rapidez no uso desta técnica.	Serve para auxiliar na captura de capivaras e jacarés em lagos ou canais.
Linha, anzol e tapuá	Linha de náilon nº 40 presa a um anzol de tamanho 8 ou 10, iscado com palmito. O caçador sustenta o fio de náilon com sua mão para perceber que a presa está fisgando a isca, devendo esperar que ela venha à superfície respirar, para então fisgá-la imediatamente	Exclusivo para captura de tartarugas-da-Amazônia, de junho a setembro.

com o tapuá, uma espécie de objeto metálico pontiagudo com poder de penetração.

Arco e flecha	Arco de 11 palmos construído com madeira flexível, como paxiúba ( <i>Socratea exorrhiza</i> ), pupunharana ( <i>Duckeodendron Cestroides</i> ) e pau d'arco ( <i>Tabebuia serratifolia</i> ), e um cordão para impulsionar a flecha. A flecha consiste de uma haste feita da flecheira ( <i>Gynerium sagittatum</i> ), contendo uma ponta de ferro amarrada fortemente com náilon em uma das extremidades da haste. Também podem ser utilizados ossos de animais como pontas, porém, hoje, é menos frequente.	Macacos guaribas e tracajás.
Tronco	Armadilha feita com uma espingarda velha, que deve ser posicionada à altura da espécie cobiçada, atrelando-se um fio ao gatilho. Este fio deve ser estirado e cruzado ao caminho da caça para que ela possa forçá-lo, fazendo então a espingarda disparar.	Todos os tipos de mamíferos.
Arapuca	Armadilha feita de pequenos pedaços de madeira entrelaçados com barbante ou arame em formato piramidal. É colocada no chão em algum local no qual certas espécies de aves costumam aparecer (normalmente nas árvores frutíferas, próximas das águas), utilizando uma forquilha e dois pedaços menores de madeira em posição inclinada para lhe dar suporte. Em seu interior é necessário colocar sementes ou milho para atrair a presa e prendê-la na estrutura da armadilha a partir da derrubada da forquilha.	Exclusivamente para captura de aves, de pequeno a grande porte, dependendo do tamanho da armadilha.
Mundé	Consiste de uma armadilha feita com um tronco pesado, que deve ser inclinado sobre uma vara que o escora e funciona como desarme do tronco, que então atingirá a presa quando aproximar-se da isca junto à vara, ocasionando a morte do animal por esmagamento.	Todos os tipos de animais, dependendo do tamanho da armadilha. Porém é muito empregado para a captura de tatus.
Cacetes	Pedaços de pau para o abate de animais acuados em buracos ou ocos de pau, bem como aqueles encontrados na beira de rios ou igarapés.	Mamíferos de pequeno porte, como mucuras, e jacarés.
Coleta com as mãos	Captura direta na água.	Coleta de tracajás em praias ou em locais rasos.

Fonte: elaborado pelo autor (2014).

## CONCLUSÃO

A caça na comunidade quilombola de Joana Peres revelou-se uma atividade importante, com relevante papel sociocultural. Tal relevância tem como referência os próprios conhecimentos ecológicos apresentados pelos caçadores para a devida apropriação dos recursos. Estes conhecimentos compartilham uma forma peculiar de

visões de mundo, mediante as tradições, crenças e costumes locais, ligados por um passado comum, demonstrando uma estreita relação entre homem e natureza nas práticas do dia-a-dia. Os saberes construídos, as cosmologias e as regras culturais conformam identidades no âmbito de um patrimônio cultural que deve ser valorizado e preservado em todos os aspectos pela gestão da Reserva Extrativista (neste caso, o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade - ICMBio), tendo em conta que a manutenção dos modos de vida tradicionais constitui uma das suas finalidades.

Nessa perspectiva, diversos estudos de cunho antropológico e etnográfico que enfocam o conhecimento ecológico tradicional têm enfatizado a importância do envolvimento de populações humanas nos esforços de conservação da biodiversidade (POSEY, 1992; BALÉE, 1994; VIVEIROS DE CASTRO, 1996; BERKES, 1999; COSTA-NETO, 2000; FOLKE, 2004; BARROS, 2012; e outros). É partindo dessa perspectiva que os conhecimentos dos caçadores quilombolas de Joana Peres deveriam ser considerados no processo de elaboração de planos de manejo para a RESEX Ipaú-Anilzinho, uma vez que a mesma ainda encontra-se em fase de implementação. Como ressaltado por Hanazaki (2002), as RESEX representam um dos exemplos mais claros de como o conhecimento ecológico local é importante para conservar áreas e recursos naturais e, ao mesmo tempo, assegurar os meios de produção e a economia das populações locais. Sem dúvida, o manejo adequado dos recursos naturais aliado ao respeito pelo conhecimento tradicional fornece uma possibilidade para integrar a conservação da biodiversidade e o bem-estar dessas populações.

É relevante mencionar ainda que a realização de estudos etnoecológicos, no âmbito da caça, pode ter importantes implicações para o diálogo entre Estado e as comunidades locais na efetivação de estratégias conservacionistas, valorizando o manejo participativo e a cultura local. É nesse contexto que a etnoecologia, dentro de uma perspectiva teórica e aplicada, contribui para o fortalecimento da gestão compartilhada da sociobiodiversidade, trazendo elementos para uma melhor compreensão da relação das populações tradicionais com a natureza. Concluímos afirmando que os estudos etnoecológicos abarcam diferentes campos disciplinares e sujeitos sociais, permitindo uma visão sistêmica a partir do diálogo dos saberes tradicionais e científicos.

Fotografia 6 - A) Caçador na mata com facão e espingarda; B) Arapuca sendo montada; C) Tronco armado; D) Pinhão-roxo (*Jatropha gossypifolia*) para curar panema; E-F-G) Animais caçados (de cima para baixo): Tatu rabo-de-couro (*Cabassous unicinctus*); Cutia (*Dasyprocta leporina*); e Preguiça-branca (*Bradypus variegatus*)



Fonte: elaborado pelo autor (2014)

## REFERÊNCIAS

ALLEGRETTI, Mary Helena. Reservas extrativistas: parâmetros para uma política de desenvolvimento sustentável na Amazônia. O destino da floresta. Rio de Janeiro: **Relume Dumará**, 1994.

ALMEIDA, Mauro; CUNHA, Manuela Carneiro. **Enciclopédia da Floresta: o Alto Juruá: práticas e conhecimento das populações**. São Paulo, Companhia das Letras, 2002.

AZEVEDO, Pierre de Aguiar; BARROS, Flávio Bezerra. Comida, remédio, renda: conhecimentos e usos da mucura (*Didelphis marsupialis*) por comunidades ribeirinhas da várzea amazônica. **Amazônica-Revista de Antropologia**, v. 5, n. 3, p. 862-878, 2014.

BALÉE, William. **Footprints of the forest: Ka'apor ethnobotany. The historical ecology of plant utilization by an Amazonian people**. Columbia University Press, New York, 1994, 416pp.

BARROS, Flávio Bezerra. **Biodiversidade, uso de recursos naturais e etnoconservação na Reserva Extrativista Riozinho do Anfrísio (Amazônia, Brasil)**. Dissertação de Doutorado em Biologia da Conservação. Universidade de Lisboa, Faculdade de Ciências, 232p., 2011.

\_\_\_\_\_. Etnoecologia da pesca na Reserva Extrativista Riozinho do Anfrísio – Terra do Meio, Amazônia, Brasil. **Amazônica-Revista de Antropologia**, v. 4, n. 2, p. 286-312, 2012.

BERKES, Fikret **Sacred ecology: traditional ecological knowledge and resource management**. Philadelphia: Taylor & Francis, 1999.

CNPT/IBAMA. Laudo biológico da área de Ipaú e Anilzinho. In: **Plano de manejo participativo da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (não publicado)**. MMA/ICMBio/DIUSP, 2008.

COSTA, Deiler Sampaio et al. Reprodução de capivaras. **Arquivos de ciências veterinárias e zoologia da Universidade do Paraná**, v. 5, n. 1, p. 111-118, 2002.

COSTA-NETO, Eraldo Medeiros. Conhecimento e usos tradicionais de recursos faunísticos por uma comunidade Afro-Brasileira. Resultados preliminares. **Interciência**, v. 25, n. 9, p. 423-431, 2000.



DA MATTA, Roberto. “Panema: uma tentativa de análise estrutural”, In: **Ensaio de Antropologia Estrutural: o carnaval como um rito de passagem**, Petrópolis, Editora Vozes, 1977.

DESCOLA, Philippe. Estrutura ou sentimento: a relação com o animal na Amazônia. **Mana**, v. 4, n. 1, p. 23-45, 1998.

ELLEN, Roy F. Indigenous Knowledge of the Rainforest. In: **Human activities and the tropical rainforest**. Springer Netherlands, 1998. p. 87-99.

FOLKE, Carl. Traditional knowledge in social-ecological systems [editorial]. **Ecology and Society**, v. 9, n. 3, p. 7, 2004.

GALVÃO, Eduardo. Panema: uma crença do caboclo amazônico. **Revista do Museu Paulista**, v. 5, p. 221-5, 1951.

GARCIAP, A. R; KAHWAGE, P. R; OHASCHI, O. M. Aspectos reprodutivos de caititu (Tayassu tajacu). **Revista Brasileira de Reprodução Animal**, v.33, n.2, p.71-81, 2011.

HALDANE, J. Ética aplicada. In: BUNNIN, N.; TSUI-JAMES, E. P. (org.). **Compêndio de Filosofia**. São Paulo: Edições Loyola, 2007. p. 529-358.

HANAZAKI, Natalia. Comunidades, conservação e manejo: o papel do conhecimento ecológico local. **Biotemas**, v. 16, n. 1, p. 23-47, 2003.

HUNTINGTON, Henry P. Using traditional ecological knowledge in science: methods and applications. **Ecological applications**, v. 10, n. 5, p. 1270-1274, 2000.

MARQUES, Jose Geraldo Wanderley. **Pescando pescadores: ciência e etnociência em uma perspectiva ecológica**. NUPAUB/USP, 2001.

MEDRI, Isis Méri. **Ecologia e história natural do tatu-peba *Euphractus sexcinctus* (Linnaeus, 1758), no pantanal de Nhecolândia, Mato Grosso do Sul**. Universidade de Brasília. Tese de doutorado em Ecologia, 187p., 2008.

PANZUTTI, Nilce Migueles. Impureza e perigo para povos de floresta. **Ambiente & Sociedade**, n. 5, p. 69-77, 1999.

PEZZUTI, Juarez Carlos Brito. **Ecologia e etnoecologia de quelônios no Parque Nacional do Jaú, Amazonas, Brasil**. 2003. 149 f. Tese (Doutorado em Ecologia). Universidade de Campinas, Campinas.

PINHEIRO, Marcelo José; ANDRADE, Silvana Amaro; CUNHA, José Nailson. **Preservação e exploração de animais silvestres nativos: preá, cutia e mocó**. Caatinga, v. 6, único, 28-49, 1989.

POSEY, Darrell A. Traditional knowledge, conservation, and 'the rain forest harvest'. **Sustainable harvest and marketing of rain forest products**. Island Press, Washington, DC, USA, p. 46-50, 1992.

\_\_\_\_\_. Os povos tradicionais e a conservação da biodiversidade. In: PAVAN, C. (org.). **Uma estratégia latino-americana para a Amazônia**. São Paulo: Memorial, 1996, p. 149-157.

ROLSTON, H. Ética Ambiental. In: BUNNIN, N.; TSUI-JAMES, E. P. (org.). **Compêndio de Filosofia**. São Paulo: Edições Loyola, 2007. p. 557-571.

RUFO, Danilo Aqueu. **Parentesco e diferenciação genética em queixadas (Tayassu pecari) do Pantanal Mato-grossense (MS)**. 2012. 58 f. (Tese de Doutorado). Universidade de São Paulo.

SALERA Jr., MALVÁSIO, Adriana, PORTELINHA, Thiago Costa Gonçalves. Avaliação do potencial de predação de Podocnemis expansa e Podocnemis unifilis. **Acta Amazonica** 39:1-207, 2009.

SILVA, Claudio Emídio. A caça entre os Asuriní do Tocantins: características e sustentabilidade. In: CABRAL, Ana Suely Arruda Câmara (org.) et al. **Contribuições para o inventário da língua Asuriní do Tocantins**. Brasília: Laboratório de Línguas Indígenas/UnB, 2012.

SPRADLEY, James P. **Participant observation**. New York: Holt, Rinehart and Winston Ed., 1980.

TOLEDO, Victor Manuel Manzur; BARRERA-BASSOLS, Narciso. A etnoecologia: uma ciência pós-normal que estuda as sabedorias tradicionais. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v. 20, 2009.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. Os pronomes cosmológicos eo perspectivismo ameríndio. **Mana**, v. 2, n. 2, p. 115-144, 1996.

\_\_\_\_\_. Images of nature and society in Amazonian ethnology. **Annual Review of Anthropology**, p. 179-200, 1996.

## **6. ARTIGO 3 – CAÇAR, PREPARAR E COMER O “BICHO DO MATO”: ESTUDO SOBRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES DE UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA DA AMAZÔNIA BRASILEIRA**

**RESUMO:** A caça de animais silvestres tem desempenhado um papel importante para subsistência e reprodução de famílias rurais que vivem em diferentes regiões tropicais do planeta. No entanto, muitas dimensões do uso de recursos cinegéticos como fonte de alimentação ainda não foram suficientemente exploradas e são, conseqüentemente, ignoradas nas intervenções de conservação. Neste sentido, este artigo tem por objetivo analisar o uso da fauna silvestre em práticas alimentares por famílias da comunidade quilombola de Joana Peres, inserida na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho, uma área protegida localizada no município de Baião, Pará (Amazônia brasileira). O estudo foi desenvolvido a partir dos pressupostos da Etnoecologia. Destacamos os elementos de ordem social e cultural que norteiam os processos de obtenção, preparo e consumo de alimentos a partir da atividade cinegética. Os métodos utilizados foram a observação participante e entrevistas abertas e semiestruturadas. O trabalho evidenciou que a atividade cinegética envolve tanto aspectos nutricionais como socioculturais, uma vez que os recursos faunísticos fornecem proteína e as práticas alimentares são permeadas por diferentes processos que incluem costumes, imaginários, sociabilidades, tabus e modos de preparo.

**PALAVRAS-CHAVE:** caça, práticas alimentares, saberes tradicionais, quilombolas, Amazônia.

## INTRODUÇÃO

Os animais silvestres têm constituído uma fonte de proteína importante na história evolutiva humana e nas mais diferentes culturas. Estudos nesse sentido têm observado e descrito a caça como uma prática cotidiana em várias partes do mundo (BELTRÁN, 1966; LINARES, 1976; COOKE, 1981; GODELIER, 1992). Um dos aspectos que tem aflorado a partir destes estudos é a grande diversidade de usos da fauna silvestre, ligados à evolução cultural na relação homem/fauna, embora a alimentação de subsistência continue sendo o mais representativo.

Na África, por exemplo, os recursos faunísticos servem como a maior fonte de alimento para muitas famílias rurais que vivem no Sul do Sahara (ASIBEY, 1974) e na República do Congo (DE MERODE et al., 2003). Não obstante, estudos feitos no México identificaram que o consumo de diversas espécies de caça tem considerável relevância para subsistência e reprodução de comunidades rurais localizadas na região de Quintana Roo (JORGENSEN, 1995) e na Península de Yucatán (SANTOS-FITA et al, 2012). Na América do Sul, muitos grupos étnicos, tais como os povos indígenas, também dependem inteiramente da fauna silvestre para adquirir a energia necessária à sua sobrevivência (ESSER, 1979; OJASTI; DALLMEIER, 2000).

Neste ponto, é de se destacar que a caça está inserida numa rede de escolha e utilização de alimentos altamente influenciada pelos padrões ecológicos, econômicos e culturais que regem seu contexto social. No entanto, tem-se pouco conhecimento sobre os diferentes aspectos que estruturam e regulam o uso da fauna silvestre em práticas alimentares, especialmente entre as populações tradicionais brasileiras. Tem-se uma grande carência de estudos que incorporem melhor a compreensão da caça como uma atividade que estabelece conexões entre a ordem material e imaterial nos modos de exploração da natureza, tendo em conta que as relações dos seres humanos com seus ambientes abrangem questões de ordem perceptiva, cognitiva e prática sobre o território (DESCOLA, 1998; VIVEIROS DE CASTRO, 2002).

Estudos antropológicos sobre a alimentação como parte da cultura de um grupo humano têm revelado importantes descobertas e observações sobre a forma de produção, preparo e consumo de alimentos, demonstrando que o ato alimentar não responde apenas à satisfação de uma necessidade biológica (RICHARDS, 1939; FIRTH, 1970; DE GARINE, 1995). Essa ideia coloca em discussão o estudo da

alimentação como uma maneira de analisar o sistema de subsistência e a relação entre o ambiente e o desenvolvimento cultural (VILA, 2012). Cada grupo humano, ao longo de sua evolução, adaptou-se aos mais diversos tipos de ambientes e sua alimentação, conseqüentemente, sofreu influências das limitações ambientais e econômicas, mas também da estruturação de regras e interdições próprias, relacionadas com o que é considerado comestível ou não (COSTA-NETO, 2011). Depreende-se daí, por exemplo, as interdições alimentares de cunho religioso e cosmológico que pairam sobre o universo das populações tradicionais e atuam como um elemento de identidade cultural.

Nessa perspectiva, este artigo apresenta e analisa os resultados de um estudo sobre o uso da fauna silvestre em práticas alimentares por famílias de uma comunidade quilombola da Amazônia brasileira. Do ponto de vista metodológico, utilizamos a abordagem da Etnoecologia, uma ciência interdisciplinar na interface entre as Ciências Sociais e as Ciências Naturais, que tem como objetivo central compreender como as sociedades humanas se inter-relacionam com o ambiente natural que está em sua volta (TOLEDO, 1992; NAZAREA, 1999). A vantagem desta abordagem teórica é a possibilidade de dialogar com o conhecimento local sobre os recursos naturais numa perspectiva que converge com a diversidade de interações homem/animais.

Levando em conta o esclarecimento acima, as principais questões que a pesquisa procurou responder foram: i) Que características socioculturais estão presentes na atividade de caça e no ato de se alimentar? ii) Que animais são caçados para uso alimentar nesta parte da Amazônia? iii) Que preferências e restrições (tabus) estão presentes no consumo de caça na região? iv) Como se organiza o trabalho familiar em torno do extrativismo da fauna e quais as formas de sociabilidade presentes?

## MATERIAL E MÉTODOS

### ÁREA DE ESTUDO

A área deste estudo compreende a comunidade quilombola de Joana Peres (49°44'55"O, 03°00'57"S), localizada na Reserva Extrativista (RESEX) Ipaú-Anilzinho, uma Unidade de Conservação (UC) de Uso Sustentável, município de Baião, Pará (Amazônia Brasileira) (Figura 1). As RESEX constituem uma das categorias de áreas protegidas do Brasil, originalmente concebida como parte de uma luta empreendida por seringueiros da Floresta Amazônica na década de 1980. Essa luta foi liderada pelo

seringueiro e sindicalista Chico Mendes para a garantia de acesso aos recursos naturais e manutenção dos modos de vida dos povos da floresta. Nas RESEX, pelo seu status de UC de uso sustentável, a utilização dos recursos naturais deve se dar de maneira a conciliar tanto as necessidades humanas como os objetivos de conservação e desenvolvimento (ver ALLEGRETTI, 1989).

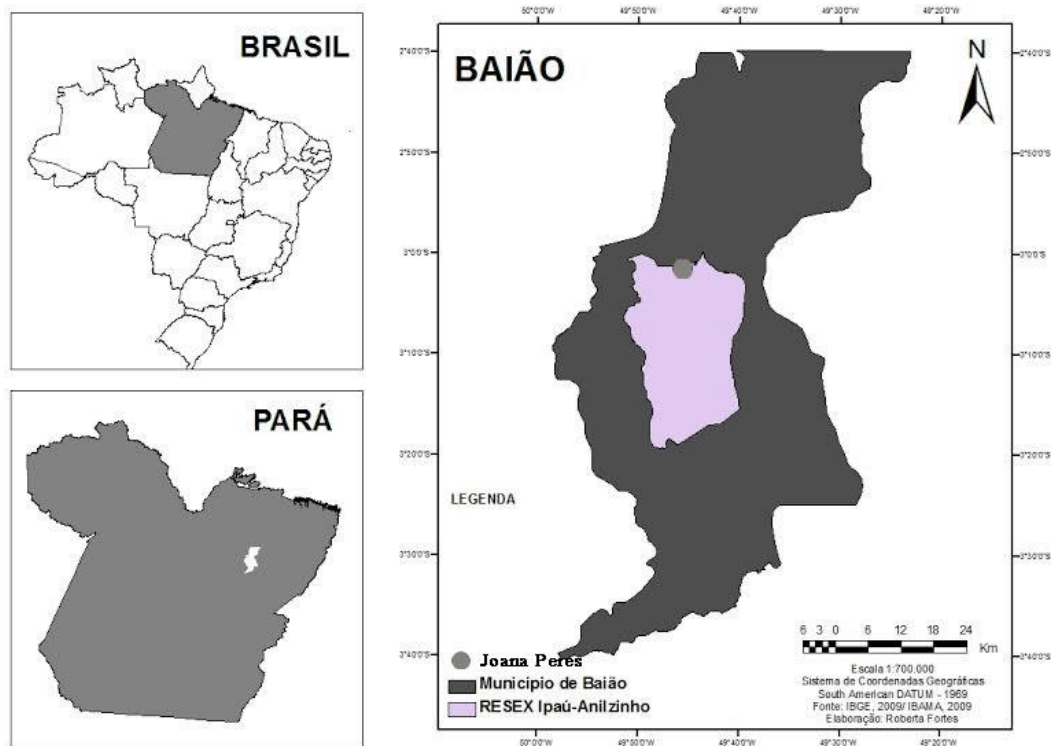
A RESEX Ipaú-Anilzinho foi criada pelo decreto presidencial s/nº de 14 de junho de 2005 como resposta à mobilização empreendida pelos moradores da região de Anilzinho<sup>26</sup> para manter a sua organização social em meio aos conflitos fundiários que se potencializaram nas terras de uso comum do grupo na década de 1980. Com uma área de 5.816,10 ha, Ipaú-Anilzinho é delimitada pela margem esquerda do rio Tocantins (sentido Leste) e margem direita do rio Jacundá (sentido Oeste), apresentando uma paisagem típica da floresta amazônica brasileira, com vegetação composta por trechos de florestas de terra-firme, florestas sazonalmente inundadas (várzea) e florestas de campinarana. O clima é quente e úmido com temperatura média anual de 26,3° C e com a maioria das chuvas (2.202-3.000 mm anuais) caindo no período compreendido entre dezembro e maio (inverno). O período de menor incidência de chuvas vai de junho a novembro (verão) (CNPT/IBAMA, 2001).

Esta UC da Amazônia brasileira abriga cerca de 600 famílias distribuídas em seis comunidades: Joana Peres, Anilzinho, Xininga, Lucas, Espírito Santo e Fé em Deus. Dentre as quais, Joana Peres foi escolhida como campo de estudo para este trabalho por apresentar o maior núcleo populacional, somando 280 famílias que se autorreconhecem como *quilombolas*, categoria social utilizada para designar populações afrodescendentes remanescentes de escravos que se refugiaram em quilombos na época da escravidão no Brasil. A comunidade está localizada mais especificamente às margens do rio de mesmo nome, afluente do rio Tocantins, onde as famílias que ali residem desenvolvem diversas atividades que incluem a pesca artesanal do peixe, a coleta de *Bertholletia excelsa* (castanha-do-Brasil), a caça e agricultura de subsistência. O acesso à área pode ser realizado via rodoviária pela BR-422, a partir da cidade de Tucuruí, e via fluvial pelo rio Tocantins, a partir da sede municipal de Baião.

---

<sup>26</sup> Uma terra herdada do processo de formação de comunidades negras rurais no vale do rio Tocantins, Norte do Brasil, ainda no período colonial.

Mapa 5 - localização da área de estudo na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho, estado do Pará, Brasil



Fonte: elaborado pelo autor (2014)

## OS MÉTODOS

Realizamos o trabalho de campo entre janeiro e junho de 2014, sendo que entre os meses de setembro e dezembro de 2013 já haviam sido empreendidos alguns estudos exploratórios (*survey*) na área. Como a pesquisa envolveu acesso ao conhecimento tradicional associado (CTA), houve necessidade de elaborarmos um termo de anuência prévia (TAP) para obtenção de autorização da pesquisa junto ao Instituto Nacional do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) – autorização N° 10/2014 – Processo 01450.004703/2014-85. Uma vez que o estudo foi conduzido no interior de uma unidade de conservação, um pedido de autorização foi solicitado junto ao Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), que concedeu permissão para a consecução da pesquisa, conforme autorização N° 41866-1.

Acessamos as informações a partir da técnica da observação participante (SPRADLEY, 1980), que consistiu na experiência de observar a rotina de oito grupos domésticos, cada um composto basicamente por pai, mãe e filhos solteiros. Desta forma, foi possível acompanhar o trabalho diário de homens e mulheres nos processos



de obtenção e preparação de alimentos provenientes da fauna silvestre. Os critérios para a seleção dos grupos estudados foram se as pessoas caçam com finalidade alimentar e a disposição dos seus respectivos membros em participar do trabalho, tendo em conta que no grupo doméstico se reproduz papéis de parentesco, socialização e cooperação econômica entre os indivíduos que vivem numa mesma unidade (NETTING, 1993).

Realizamos entrevistas semiestruturadas (Huntington, 2000) com a utilização de questionários. Efetuamos 84 entrevistas, sendo 43 homens e 41 mulheres com idades entre 14 e mais que 60 anos. Cada questionário aplicado priorizou um interlocutor por grupo doméstico, totalizando uma amostragem de 30% do universo das famílias da comunidade estudada. Esta metodologia nos auxiliou a compor uma lista dos animais silvestres utilizados na alimentação pelas famílias quilombolas, bem como a registrar informações gerais acerca da atividade de caça, hábitos, preferências e aversões alimentares. Para o registro das entrevistas utilizamos gravador digital e diário de campo. As conversas informais durante o trabalho de campo também foram consideradas fundamentais para este trabalho.

Interpretamos os dados tanto de modo qualitativo como quantitativo. Particularmente, para cada uma das espécies citadas procuramos calcular o índice de “Valor de Uso” (VU), que possibilita demonstrar o grau de importância relativa das espécies conhecidas localmente. De maneira simplificada, podemos dizer que o VU de uma espécie é calculado através da fórmula:  $VU = \sum U/n$ , onde VU: valor de uso da espécie, U: número total de citações por espécie, e n: número de informantes, atribuindo-lhe, portanto, um valor que varia de 0 a 1 (PHILIPS et al., 1993; ROSSATO et al., 1999). Quanto mais baixo ou próximo de zero, significa que o conhecimento sobre a espécie é pouco difundido entre a comunidade estudada. E quanto mais alto ou próximo de 1, significa que a espécie é conhecida por quase todos os interlocutores.

## RESULTADOS

### O LUGAR DA CAÇA NA ALIMENTAÇÃO

As famílias de Joana Peres desenvolvem diversas atividades produtivas ao longo do ano, sendo estas superpostas e influenciadas por uma combinação de fatores ambientais, econômicos e culturais. Neste contexto, o regime de alternância de cheias e secas do rio Tocantins, e seu afluente Joana Peres, exerce influência direta na

reprodução do calendário da produção rural familiar. Assim, atividades como a colheita da roça, a coleta de frutas, a caça e a pesca assumem, em períodos distintos, um papel mais central ou secundário no âmbito do processo de produção e consumo de alimentos, complementando-se entre si.

O cardápio alimentar das famílias é, em geral, constituído por peixe. Neste sentido, as atividades de caça apresentam grande importância no período chuvoso (inverno), quando o nível do rio aumenta e dificulta o acesso ao pescado devido a sua maior dispersão nas áreas alagadas. Com isso, a carne de caça se faz mais presente na alimentação das famílias, desempenhando papel relevante para subsistência das mesmas. Na percepção dos entrevistados, a submersão da floresta contribui para o abate de muitas espécies que acabam ficando isoladas nas porções de terras remanescentes (“torrões”). Também, é no período do inverno que amadurece e cai grande parte dos frutos que servem de alimentação aos animais, fazendo com que eles caminhem com maior frequência pela floresta e deixem seus rastros no chão úmido por onde passam.

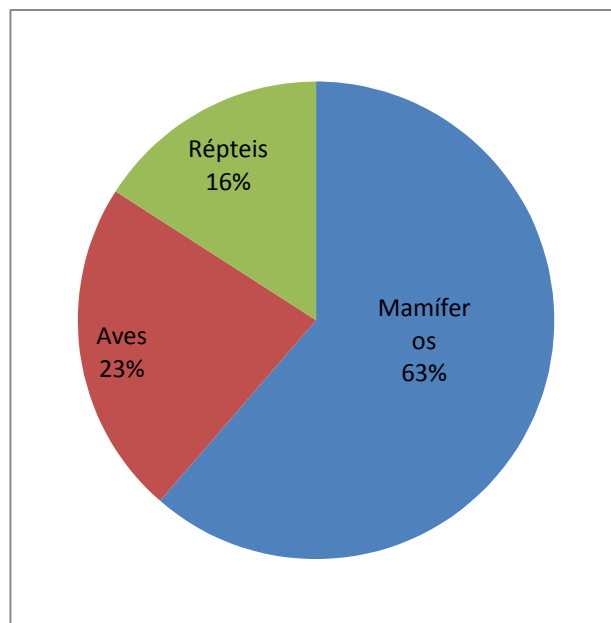
Os fatores econômicos certamente exercem influências sobre os processos de escolha e uso dos recursos cinegéticos como fonte de alimentação, tendo em conta o baixo poder aquisitivo da população estudada. No entanto, é necessário salientar que, em diversas situações, os moradores declararam preferir comer carne de caça ao invés da carne de boi ou de frango na carência do pescado, por influência de fatores simbólicos que estão intimamente conectados a tradições religiosas, momentos de sociabilidade e/ou preferências individuais e sociais (tabus alimentares). As espécies *Chelonoidis denticulata* (jabuti-amarelo) e *Chelonoidis carbonaria* (jabuti-vermelho), por exemplo, estão carregadas de valores religiosos, sendo consumidas com maior frequência no período da Semana Santa por influência da tradição judaico-cristã local, o que as destaca entre as espécies mais importantes no consumo alimentar no inverno.

Inclusive, nesse contexto, pudemos observar que muitas famílias costumam manter criações de jabutis nos fundos dos quintais, alimentando-os com carne, frutas doces, verduras e legumes para que então fiquem gordos para consumo. A carne de jabuti preparada cozida ao leite da castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*) está entre as mais preferidas para consumo e é considerada uma iguaria na culinária local, tratando-se de uma prática característica dos costumes e da cultura da região. Deste modo, a carne de caça revelou-se um elemento de destaque na representação simbólica dos alimentos na comunidade quilombola de Joana Peres, como veremos mais à frente.

## DIVERSIDADE DE ANIMAIS CONSUMIDOS

Os entrevistados citaram 44 espécimes cinegéticas de uso alimentar (Tabela 6). Essa diversidade pode ser considerada um fator importante para a diversificação e ruptura da monotonia alimentar do cardápio diário das famílias, em geral constituído por peixe. As espécies citadas pertencem a 28 famílias e três categorias taxonômicas distintas: répteis, aves e mamíferos, sendo que os mamíferos constituem o principal grupo citado, representando 63% das citações (Gráfico 8). Aquelas que obtiveram o maior número de citações e valor de uso foram: *Cuniculus paca* (paca; VU = 0,91), *Mazama americana* (veado-mateiro; VU = 0,82), *Euphractus sexcencetus* (tatupeba; VU = 0,79), *Tayassu pecari* (queixada; VU = 0,58), *Dasyprocta leporina* (cutia; VU = 0,55) e *Hydrochaerus hydrochaeris* (capivara; VU = 0,50), todas pertencentes ao grupo de mamíferos (Tabela 6).

Gráfico 8 - Percentual das espécies de animais, por grupo taxonômico, usadas com finalidade alimentar por uma comunidade quilombola da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará, Brasil)



Fonte: elaborado pelo autor (2014)

Tabela 6 – Espécies cinegéticas de importância alimentar para as famílias quilombolas da comunidade de Joana Peres, Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará, Brasil)

<b>Família/Nome local</b>	<b>Nome científico</b>	<b>Nº de Citações</b>	<b>VU</b>	<b>Nº de indivíduos abatidos</b>	<b>IUCN</b>
<b>MAMIFEROS (27)</b>					
<b>Fam. Tapiridae</b>					
Anta	<i>Tapirus terrestris</i>	09	0,29	-	VU
<b>Fam. Hydrochoeridae</b>					
Capivara	<i>Hydrochaerus hydrochaeris</i>	17	0,50	02	SI
<b>Fam. Erethizontidae</b>					
Coamin/porco-espinho	<i>Coendou prehensilis</i>	02	0,05	-	LC
<b>Fam. Procyonidae</b>					
Quandu/quati	<i>Nasua nasua</i>	02	0,05	-	LC
<b>Fam. Mustelidae</b>					
Lontra	<i>Lutra longicaudis</i>	02	0,05	-	DD
<b>Fam. Aotidae</b>					
Macaco-da-noite	<i>Aotus azarai</i>	01	0,02	-	SI
<b>Fam. Cebidae</b>					
Macaco guariba	<i>Alouatta belzebul</i>	13	0,38	04	VU
Macaco-prego	<i>Cebus apela</i>	04	0,11	-	SI
<b>Fam. Pitheciidae</b>					

Macaco cuxiú-preto	<i>Chiropotes satanas</i>	02	0,05	-	CR
<b>Fam. Didelphidae</b>					
Mucura	<i>Didelphis marsupialis</i>	03	0,08	-	LC
<b>Fam. Felidae</b>					
Onça pintada	<i>Panthera onca</i>	01	0,02	-	NT
<b>Fam. Dasyproctidae</b>					
Cutia	<i>Dasyprocta leporina</i>	19	0,55	06	LC
Paca	<i>Cuniculus paca</i>	31	0,91	07	LC
<b>Fam. Bradypodidae</b>					
Preguiça branca	<i>Bradypus variegatus</i>	02	0,05	03	LC
Preguiça bentina	<i>Bradypus tridactylus</i>	02	0,05	01	LC
<b>Fam. Megalonychidae</b>					
Preguiça real/riá	<i>Choloepus hoffmanni</i>	02	0,05	-	LC
<b>Fam. Tayassuidae</b>					
Porcão-do-mato/queixada	<i>Tayassu pecari</i>	20	0,58	09	VU
Caititu	<i>Pecari tajacu</i>	15	0,44	06	LC
<b>Fam. Myrmecophagidae</b>					
Tamanduá bandeira	<i>Myrmecophaga tridactyla</i>	02	0,05	-	VU
<b>Fam. Dasypodidae</b>					
Tatu rabo-de-couro	<i>Cabassous unicinctus</i>	01	0,02	01	LC
Tatu-de-quinze-quilos	<i>Dasytus kappleri</i>	01	0,02	-	LC

Tatu-bola	<i>Tolypentis tricinctus</i>	02	0,05	-	SI
Tatu-canastra	<i>Priodontes maximus</i>	02	0,05	01	VU
Tatu-peba	<i>Euphractus sexcinctus</i>	27	0,79	05	LC
<b>Fam. Cervidae</b>					
Veado mateiro/vermelho	<i>Mazama americana</i>	28	0,82	04	DD
Veado amarelo/branco	<i>Ozotoceros bezoarticus</i>	10	0,29	02	NT
Veado cariacu	<i>Odocoileus virginianus</i>	03	0,08	-	NT
<b>AVES (10)</b>					
<b>Fam. Psittacidae</b>					
Arara-vermelha	<i>Ara chloropterus</i>	02	0,05	01	SI
<b>Fam. Ciconiidae</b>					
Jaburu	<i>Jabiru mycteria</i>	02	0,05	-	SI
<b>Fam. Psophiidae</b>					
Jacamim-de-costas-verdes	<i>Psophia viridis obscura</i>	02	0,05	-	SI
<b>Fam. Cracidae</b>					
Jacupemba	<i>Penelope superciliaris</i>	04	0,11	-	LC
Mutum-pinima	<i>Crax fasciolata pinima</i>	01	0,02	01	VU
Mutum-castanha	<i>Pauxi tuberosa</i>	01	0,02	01	SI
<b>Fam. Tinamidae</b>					
Nambu-galinha	<i>Tinamus guttatus</i>	03	0,08	02	NT
<b>Fam. Anatidae</b>					

Pato-do-mato	<i>Cairina moschata</i>	03	0,08	02	LC
<b>Fam. Ardeidae</b>					
Socó-boi	<i>Tigrisoma lineatum</i>	01	0,02	-	LC
<b>Fam. Rallidae</b>					
Saracura-do-brejo	<i>Aramides cajaneus</i>	01	0,02	-	LC
<b>RÉPTEIS (7)</b>					
<b>Fam. Teiidae</b>					
Calango jacuraru	<i>Tupinambis teguixim</i>	02	0,05	-	LC
<b>Fam. Testudinidae</b>					
Jabuti-amarelo	<i>Chelonoidis denticulata</i>	06	0,17	74	VU
Jabuti-vermelho	<i>Chelonoidis carbonaria</i>	05	0,14	39	SI
<b>Fam. Alligatoridae</b>					
Jacaretinga	<i>Caiman crocodilus</i>	03	0,08	06	LC
Jacaré-açú	<i>Melanosuchus niger</i>	02	0,05	-	LC
<b>Fam. Podocnemididae</b>					
Tracajá	<i>Podocnemis unifilis</i>	05	0,14	03	VU
Tartaruga-da-Amazônia	<i>Podocnemis expansa</i>	06	0,17	03	LC
<b>TOTAL</b>	-	<b>272</b>	-	<b>184</b>	-

CR– Criticamente em perigo /DD – Dados insuficientes/ LC – Pouco conhecida /NT – Próximo de ameaçada / SI – Sem informações / VU – Vulnerável

Fonte: elaborado pelo autor (2014).

Durante o trabalho de campo foram efetuados 184 registros de animais caçados, sendo 125 de répteis, 52 de mamíferos e sete de aves (Tabela 1). Aqui é necessário destacar que os répteis revelaram-se o principal grupo caçado, principalmente em função das espécies *Chelonoidis denticulata* (jabuti-amarelo; n = 74) e *Chelonoidis carbonaria* (jabuti-vermelho; n = 39), que somaram 61,41% do total de indivíduos abatidos. Duas razões podem explicar este resultado: a tradição religiosa e uma maior facilidade de encontrar e capturar jabutis.

Entre os mamíferos, merecem destaque: *Tayassu pecari* (queixada; n = 9), *Cuniculus paca* (paca; n = 7), *Pecari tajacu* (caaitu; n = 6), *Dasyprocta leporina* (cutia; n = 6) e *Euphractus sexcencus* (tatupeba; n = 5), que para os caçadores são consideradas espécies de bastante importância na composição da caça na comunidade ao longo do ano. Com relação às aves, destacamos o pequeno número de indivíduos abatidos. Apenas duas espécies apresentaram mais de um registro de caça, sendo elas: *Tinamus guttatus* (nambu-galinha; n = 02) e *Cairina moschata* (pato-do-mato; n = 02). Isto pode estar relacionado à maior oferta de outras espécies preferidas e de maior importância para consumo.

O declínio da fauna cinegética, após a implantação da UC, foi percebido por 78% dos caçadores entrevistados, com destaque para mamíferos terrestres como *Mazama americana* (veado-mateiro), *Cuniculus paca* (paca) e *Hydrochaeris hydrochaeris* (capivara). Outros caçadores declararam que: i) perceberam o aumento de animais (6%); ii) não perceberam diferenças (15%). Dentre as espécies registradas nos eventos de caça, oito estão listadas como vulneráveis de acordo com a Lista Vermelha da IUCN (2013): *Tapirus terrestres* (anta), *Alouatta belzebul* (macaco guariba), *Tayassu pecari* (queixada), *Priodontes maximus* (tatu-canastra), *Crax fasciolata pinima* (mutum-pinima), *Chelonoidis denticulata* (jabuti-amarelo) e *Podocnemis unifilis* (tracajá). No entanto, são necessários estudos específicos para podermos afirmar qual o real *status* de conservação das populações destas espécies na região estudada.

## PREFERÊNCIAS E AVERSÕES ALIMENTARES

As preferências e aversões (restrições) alimentares são geralmente determinadas por fatores de origem social ou cultural e atuam como elementos fundamentais para limitar ou ampliar o consumo dos alimentos disponíveis (MACBETH; LAWRY, 1997).



Muitas vezes, tais restrições podem constituir *tabus alimentares*, permanentes ou temporários, quando compartilhadas entre membros de um grupo por razões associadas à estrutura de comportamento, costumes e crenças que definem sua própria cultura. Segundo De Garine (1994), os tabus alimentares reproduzem-se como marcadores sociais na medida em que a variabilidade das escolhas individuais desvela diferenças entre indivíduos e grupos, influenciando atitudes e comportamentos e facilitando o funcionamento dos sistemas sociais.

Neste sentido, importa destacar que as escolhas alimentares, dentro das suas possibilidades, estão associadas aos hábitos que são peculiares a cada região, tendo cada grupo humano sua dieta básica característica. A escolha do que comer está íntima e funcionalmente ligada a um conjunto de apreciações como matriz de experiências passadas, abarcando diferentes repertórios socioculturais na natureza das suas ações (BOURDIEU, 1983a). No interior de uma norma aceita, por exemplo, crenças transmitidas oralmente através de gerações expressam a classificação simbólica de determinados alimentos e ao mesmo tempo ocupam um lugar de destaque na afirmação da identidade de grupos. Péclat (2005, p. 03) afirma que:

Como se sabe, o homem está longe de “comer de tudo”. Ele é por ação cultural, um ser seletivo. Comer transcende em muito a simples satisfação de necessidades orgânicas. Assim, temos “comida para nós” e “comida para os outros”. A classificação alimentar serve para distinguir o “nós” de “outros”, isto é, constitui um elemento simbólico da afirmação. A comida desempenha um papel diferenciador. Assim sendo, “somos o que comemos”. Somos aquilo que escolhemos comer. E comemos aquilo que está relacionado ao nosso universo simbólico.

Isto nos permite refletir que os hábitos e escolhas alimentares estão conectados com a sobrevivência básica, mas também são guiados por elementos social e simbolicamente construídos. Apesar de ser um imperativo biológico, a alimentação é uma atividade que está regulada socioculturalmente, por meio da qual cada sociedade define seus modos de produzir, preparar e consumir os alimentos. É exatamente nessa perspectiva que podemos observar uma seleção de critérios no que se refere às escolhas relacionadas aos animais de caça para consumo na comunidade quilombola de Joana Peres, desvelando preferências, aversões e tabus alimentares.

## OS BICHOS PREFERIDOS PARA CONSUMO

A variedade de espécies cinegéticas destinada ao consumo oferece certa diversidade de escolhas e, conseqüentemente, de preferências. As espécies mais citadas como preferidas foram: *Mazama americana* (veado-mateiro; n = 23), *Cuniculus paca* (paca; n = 19), *Euphractus sexcencetus* (tatupeba; n = 14) *Tayassu pecari* (queixada; n = 9) e *Chelonoidis denticulata* (jabuti-amarelo; n = 8), em função de aspectos relacionados à consistência, cheiro, sabor, aparência e densidade (quantidade de gordura) da carne. Dois dos nossos interlocutores declararam não possuir preferências alimentares com relação aos animais de caça.

A carne do veado-mateiro (*M. americana*) foi a mais citada como preferida, sendo considerada de qualidade superior entre todas devido à sua consistência “macia” e sabor mais suave, como ainda pela sua comparação à carne de gado, que é percebida em certas ocasiões como um elemento do prestígio ou, simplesmente, do desejo de ascensão social (BOURDIEU, 1983a; MURRIETA, 1998). A paca (*C. paca*) revelou-se a segunda espécie mais citada como preferida em função do sabor naturalmente adocicado e pela baixa quantidade de gordura da sua carne. O tatupeba (*E. sexcencetus*) e a queixada (*T. pecari*) são espécies apreciadas particularmente pelo sabor acentuado da carne. Já o jabuti-amarelo (*C. denticulata*) é apreciado por ter a “carne mole” e sem “cheiro ruim”.

É interessante observar que as preferências alimentares denotam uma correlação com as espécies mais cobiçadas para o abate. Por exemplo, em diversas situações os moradores expressaram o desejo de abater o veado-mateiro (*M. americana*) por se tratar da caça mais apreciada para consumo em relação a outras, como já referido acima. Porém, isso não está diretamente relacionado com a capacidade do caçador encontrar e abater o animal desejado, nem com a capacidade das espécies em lidar com a pressão de caça, servindo apenas como um indicativo de escolha a qual cada uma está exposta nas práticas de caçada.

## “ESTE EU NÃO COMO”: ESPÉCIES REJEITADAS PARA O CONSUMO

Diversas espécies de caça foram citadas como rejeitadas (evitadas) para consumo por critérios associados a paladar, aparência e/ou cheiro desagradável. Entre as espécies mais citadas estão: *Tapirus terrestres* (anta; n = 15), *Alouatta seniculus*

(macaco guariba; n = 9), *Tayassu tajacu* (caititu; n = 8), *Dasyprocta leporina* (cutia; n = 5) e *Myrmecophaga tridactyla* (tamanduá-bandeira; n = 5). Os critérios atribuídos a cada uma dessas espécies podem ser constatados nos relatos a seguir:

*A anta é um animal muito catinguento. Já provei a carne, não adianta, não vai mesmo (Josué, 42 anos).*

*Pra mim macaco é igual gente. Guariba tem jeito de gente e o bicho fede que só. Não tenho vontade de comer (Francisco, 28 anos).*

*O caititu tem um cheiro ruim e a carne é dura, então não dá pra comer (Maria Raimunda, 57 anos).*

*Não gosto da carne de cutia, parece não ter sabor. Eu já comi e não deu certo. É sem gosto (Zuleide, 32 anos).*

*Tamanduá? Já provei, não dá. A carne é dura e tem um pichézinho<sup>27</sup>, um gosto ruim, não me agrada (Zé Maria, 23 anos).*

A anta (*T. terrestris*) é evitada para consumo pela associação ao cheiro ruim, termo localmente designado de “pitiú”, e sabor desagradável da carne. Com efeito, o consumo da carne de anta não foi observado durante o trabalho de campo em Joana Peres. O macaco guariba (*A. seniculus*) (n = 9) representa a segunda espécie de caça mais citada como rejeitada para consumo devido a sua semelhança com humanos e cheiro desagradável. O caititu (*T. tajacu*) e o tamanduá-bandeira (*M. tridactyla*) são evitados para consumo devido ao cheiro ruim e consistência “dura” da carne (“caititu tem um cheiro ruim”; “tamanduá tem a carne dura”), sendo que o tamanduá foi citado como tabu alimentar permanente. Já a cutia é evitada porque tem a carne avaliada como sem sabor (“não gosto da carne, é sem sabor”; “a carne parece não ter sabor”). Cerca de 17% dos nossos interlocutores disseram não fazer qualquer rejeição com relação aos animais de caça, enfatizando que comem “de tudo”.

Nesse contexto, deve-se considerar que a ingestão ou não de certos animais silvestres ainda é altamente influenciada pelo sistema local de restrições e proibições alimentares: o sistema simbólico dos tabus alimentares ou reima. De acordo com Murrieta (2001, p. 69), “a reima é caracterizada por oposições binárias entre alimentos perigosos (reimosos) ou não perigosos (não reimosos)”. Ela se aplica a pessoas em

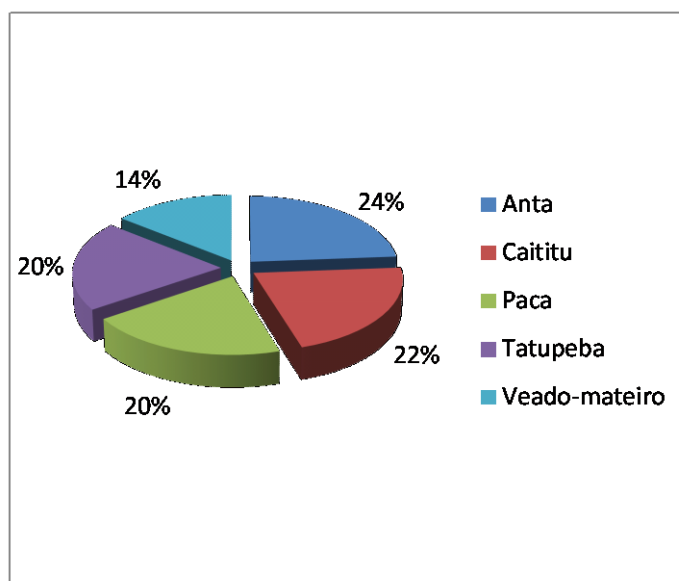
---

<sup>27</sup> Mau cheiro.

estados físicos e sociais de liminaridade, aqui entendidos como estados de representação ritual e simbólica de transição ou passagem. Dentre os principais estados considerados de liminaridade estão às enfermidades (feridas, erupções cutâneas e doenças inflamatórias), a menstruação, a gravidez e o pós-parto.

O equilíbrio do corpo e da mente é a principal finalidade de proibições da reima, e tem como consequência a proteção social dos indivíduos nas situações em que é preciso resguardar o organismo de agressões externas (MURRIETA, 2001). Na percepção local, algumas espécies de caça são consideradas reimosas e representam categorias liminares em função de suas particularidades cosmológicas, morfológicas e/ou comportamentais, sendo, por isso, evitadas para consumo. As espécies mais citadas como reimosas foram: *T. terrestris* (anta; n = 20), *T. tajacu* (caititu; n = 18), *C. paca* (paca; n = 17), *E. sexcencus* (tatupeba; n = 17), *M. americana* (veado-mateiro; n = 12), como pode ser observado no Gráfico 9.

Gráfico 9 - Principais espécies de caça consideradas reimosas (n= 84 entrevistas)



Fonte: elaborado pelo autor (2014)

A anta está carregada de significado simbólico, estando sujeita a tabu alimentar permanente devido sua representação mítica entre os habitantes da localidade estudada. Um caçador relatou que a anta é reimosa porque é um animal perigoso e tem poder sobrenatural de se transfigurar em vários outros bichos da floresta (por exemplo: queixada e onça), sendo capaz de castigar as pessoas que agem em desacordo com as

leis da natureza (“a crença diz que anta é muito reimosa, não se pode comer”). Isso torna o consumo da sua carne potencialmente ofensivo, podendo ocasionar dor de cabeça, inchaço dos olhos e tontura. É importante observar que esse tabu alimentar em torno da anta pode atuar como uma forma de controle do recurso, uma vez que ela é um animal que está em risco de extinção e tem uma reprodução mais longa, com período de gestação maior em comparação a outras espécies de mamíferos, além de a fêmea ter somente um filhote por gestação.

A paca também é uma espécie de caça cercada de valores simbólicos, sendo relatada como reimosa porque tem dentes conspícuos e mora no mesmo hábitat da cobra surucucu (*Eunectes murinus*), podendo, até mesmo, transformar-se nessa espécie de serpente, o que representa um fator de risco em situações liminares, uma vez que terão de volta a vingança da cobra morta. Na cosmologia amazônica, as cobras são animais embebidos de significados mitológicos, sofrendo restrições de consumo determinadas por forte influência dos grupos indígenas (NAHURI; KUMARO, 2003; LIMA, 2008). Assim, o sistema simbólico da reima revela as relações entre o mundo humano e o animal sob diferentes princípios culturais, atuando como um marcador de identidade por meio da experiência e socialização.

A classificação do caititu como espécie reimosa foi associada ao seu hábito generalista, por comer de tudo, inclusive animais como cobras, rejeitadas para consumo humano (“o caititu come tudo que vem pela frente, inclusive outros animais”; “ele tem a carne carregada”), característica reforçada pela literatura (EMMONS, 1999; JUDAS, 1999). O tatupeba é considerado reimoso por se tratar de uma carne “carregada” (imunda), pelo fato de o animal se alimentar de pequenos insetos (formigas, cupins, besouros) e suas larvas. Já o veado-mateiro deve ser evitado em situações de liminaridade por ocasionar enjoos no estômago.

A ingestão de um alimento reimoso pode prejudicar principalmente as mulheres em períodos de pós-parto e menstruação, pois são considerados momentos de fragilidade e vulnerabilidade feminina, podendo trazer consequências, até mesmo, para o recém-nascido. Nesses períodos, as mulheres só podem alimentar-se de alimentos considerados não reimosos na concepção local. O luto também é tido como um estado de liminaridade em que não se pode comer carne de caça ou qualquer outro alimento considerado reimoso, pois diz a crença que, durante o período de “sete dias de cova”, as pessoas estão sujeitas aos perigos relativos da passagem do espírito do morto pelo

mundo dos vivos. Embora este período seja bem definido, há quem siga esta restrição durante vários meses ou anos.

Aqui é necessário salientar que os animais considerados reimosos e não reimosos não são homogêneos e nem consensuais entre os interlocutores. Isso porque as práticas alimentares subjacentes podem variar de acordo com o gênero, a idade, o estado liminar e a relação do alimento com cada organismo consumidor (MURRIETA, 1998; RODRIGUES, 2001). Além disso, a condição de reimoso atribuída a uma espécie não é permanente, variando de acordo com o estado liminar, e pode estar relacionada à forma como o alimento é preparado e consumido.

Entre as poucas espécies de caça consideradas não reimosas estão *Bradypus variegatus* (preguiça-branca), *Tinamus guttatus* (nambu-galinha), o *Myrmecophaga tridactyla* (tamanduá-bandeira) e *Pauxi tuberosa* (mutum-castanha). No entanto, deve-se mencionar que as restrições da reima estão sujeitas aos riscos de quebra do tabu, tendo em conta que o alimento proibido pode ser a única opção em situações específicas de escassez alimentar. Normas similares têm sido observadas e descritas entre outras populações da Amazônia brasileira por De Castro (1965), Douglas (1966), Motta-Maués e Maués (1980), dentre outros.

#### DA MATA PARA A COZINHA: TRABALHO E HIERARQUIA NO EXTRATIVISMO DA FAUNA

A considerar-se a produção de diferentes estudos em comunidades rurais (HEREDIA et al., 1984; WOORTMANN, 1985; BRUMER, 2004; MENASCHE et al., 2008; WEDING, 2008; MOTA et al., 2011), é possível dizer que a organização familiar do trabalho no espaço rural se estabelece mediante laços de parentesco amparados nas noções de gênero, de idade e de geração, considerando que pai, mãe e filhos desempenham atividades diferenciadas, delineando-se, assim, os lugares masculinos e femininos nessa organização.

No universo investigado, tornou-se possível observar que as atividades que possibilitam a obtenção dos recursos alimentícios para o consumo familiar correspondem ao trabalho dos homens (caçadores) por influência de diferentes condicionantes, dentre as quais: i) condições físicas; ii) formas de acesso e pertencimento a um dado território; iii) conhecimentos relacionados aos hábitos e comportamentos dos animais; iv) estratégias de caça. Por isso mesmo, na rotina do

cotidiano, o lugar do caçador é na mata. Compete a ele articular os meios necessários para prover o alimento que será consumido coletivamente pelos membros do grupo doméstico.

Em geral, os homens caçam sozinhos, tendo o horário certo para ir, mas não para voltar da floresta. O caçador bem-sucedido, que tem a sorte de abater uma presa de imediato, não demora a voltar para casa e, quando lhe falta sorte, se vê moralmente obrigado a mudar sua estratégia de ação. Com efeito, um caçador dificilmente retorna da mata de mãos vazias, mesmo quando se está sem sorte (condição localmente conhecida como “**panema**”), pois procura trazer consigo frutas silvestres que de alguma maneira servirão de alimentação ao grupo, como a castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*).

Por conseguinte, as atividades relacionadas à preparação dos alimentos correspondem ao trabalho das mulheres, reafirmando a concepção da cozinha como espaço feminino e da sociabilidade entre elas. Elas detêm os saberes e domínios culinários, sendo totalmente responsáveis pelos afazeres que estejam ligados à cozinha, o que inclui as técnicas e formas de provisionamento e de transformação de alimentos em comida. Aqui é necessário estabelecer uma distinção entre *comida* e *alimento* para uma melhor compreensão dos processos de consumo alimentar no contexto estudado. Sendo assim, seguindo a visão de Roberto Da Matta (1986, p. 56), entende-se que “a 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”.

É justamente nesta perspectiva que se torna possível apreender que na cozinha se estabelece a organização e o controle das atividades vinculadas à materialização do consumo alimentício, isto é, às maneiras de fazer o alimento transformando-o em comida. A mãe de família é quem tem o papel preponderante na coordenação das atividades desse espaço com o auxílio das filhas. Neste sentido, conforme pôde ser observado, tem-se uma divisão de tarefas geracional, sendo que as mais idosas, as doentes e as crianças até uma determinada idade não participam dessa divisão.

## A COZINHA JOANAPERENSE DO DIA-A-DIA

Ao refletir sobre os alimentos e as práticas alimentares de tribos indígenas brasileiras, Lévi-Strauss (1968) destacou a cozinha como uma forma de atividade humana universal, levando em consideração que todas as sociedades cozinham ao menos alguns de seus alimentos. No entendimento deste antropólogo, a cozinha de uma sociedade é uma linguagem pela qual se traduz inconscientemente sua estrutura. Nela, estabelece-se a articulação entre natureza e cultura nos processos de preparação dos alimentos, que vem a ser um ato culinário de transformação, pelo qual é possível explicitar outras relações da alimentação com a estrutura da sociedade, seja de natureza sociológica, econômica, estética ou religiosa.

É nesse espaço do sistema alimentar humano que pode ser observado o protagonismo da mãe de família, especialmente na maneira de fazer a comida, por meio da qual ela exerce sua autoridade doméstica. Compete a ela, por exemplo, definir a composição de uma refeição e sua distribuição para todos os membros da família. Conforme salientado por Woortmann:

Em todos os grupos sociais sobre os quais existem estudos de práticas alimentares, as refeições são preparadas pela mãe de família. Na divisão do trabalho familiar o domínio culinário é feminino. É no âmbito da refeição que a mãe exerce sua autoridade e controle, determinando, dentro das possibilidades geradas pelo trabalho do pai, o que irá compor a refeição e como esta será distribuída entre os membros da família (1985, p. 12).

Entre as famílias quilombolas observadas, algumas mulheres, apesar de cumprir com os afazeres culinários, revelaram não gostar “de fogão” ou não saber cozinhar satisfatoriamente bem. Nestes termos, é de se destacar que existe o reconhecimento entre os membros da família de que, muitas vezes, o trabalho na cozinha é um *dom natural*. As mulheres pesquisadas também revelaram que o ato de cozinhar está fortemente associado a valores de natureza religiosa. E, por esse motivo, a cozinha é concebida como uma atividade direcionada para preparar aquilo que é sagrado à sobrevivência humana: “o alimento, dádiva de Deus”.

É na cozinha onde se preparam e realizam, na maioria das vezes, as principais refeições das famílias residentes na Vila de Joana Peres. Essas refeições compreendem basicamente o café da manhã, o almoço e o jantar. Com exceção do domingo, um dia de



trabalho na cozinha não se diferencia essencialmente de qualquer outro dia, começando geralmente às seis e meia da manhã, hora em que a maioria dos membros da família se levanta para cumprir suas respectivas tarefas ou compromissos. Nessas primeiras horas do dia, a mãe é responsável pelo preparo do café da manhã. Essa refeição acontece entre as sete e oito horas e compõem-se de café, acompanhado por beiju (tapioca), torta de farinha de milho (cuscuiz), bolo de macaxeira ou pão caseiro.

Por volta das nove horas da manhã, as tarefas destinadas ao preparativo do almoço são iniciadas no intento de transformar os recursos alimentícios em comida. As filhas não ocupadas com algum trabalho formal ou alguma atividade escolar durante essa parte do dia são orientadas pela mãe a auxiliá-las nas tarefas da cozinha. O almoço ocorre normalmente por volta do meio-dia e tem como prato principal peixe, frango ou carne de caça, sendo que esta última é preparada preferencialmente cozida ao leite da castanha-do-Brasil. O jantar ocorre geralmente por volta das oito horas da noite e é composto pelo mesmo cardápio do almoço.

Os acompanhamentos das refeições são basicamente o arroz, o feijão, a farinha de mandioca e o açaí. Dificilmente se vê o consumo de verduras e legumes na dieta local. Estes se restringem as pequenas quantidades de temperos e ervas que são cultivados em canteiros suspensos (“jiraus”) e utilizados nos processos de preparo e cozimento dos alimentos, conforme será apresentado no próximo item. No que se refere ao consumo de frutas, é comum ver o uso de espécies como o cupuaçu (*Theobroma Grandiflorum*), o murici (*Byrsonima crassifolia*), o taperebá (*Spondias mombin*) e o bacuri (*Platonia insignis*) na elaboração de sucos que também servem de acompanhamento às refeições.

O domingo é considerado o dia da semana mais importante por estar associado a um dia de celebração religiosa, lazer e descanso. Nesse dia o almoço se caracteriza particularmente pelo preparo de uma comida mais refinada, como o peixe desfiado e a carne de caça assada. Também, mais raramente, a carne bovina assada ou cozida costuma ser consumida no domingo e apresenta-se como um elemento de apropriação simbólica do prestígio, que incorpora a representação do poder aquisitivo.

No momento das refeições, a mãe de família ou alguma das filhas é a responsável pela arrumação da mesa e distribuição da comida que será consumida. Deste modo, elas convidam primeiramente os demais membros da família para servir-se. O pai é o chefe da família, o responsável pelas atividades que promovem o consumo

alimentício do grupo, e, por isso, é normalmente o primeiro a sentar-se à mesa para comer, enquanto a mãe é geralmente a última. A comida das crianças é servida separadamente. Ao final de cada refeição, a mãe é quem desarruma a mesa retirando a louça para então ser lavada geralmente por alguma das filhas.

Conforme observado, a participação dos homens na cozinha e em outras atividades domésticas é pequena. Os pais e os filhos sabem cozinhar o que é classificado como “o básico”: arroz, feijão e carne. Esta pequena participação dos homens na cozinha está fortemente associada à noção de “ajuda” em algumas situações nas quais as mulheres, por algum motivo, encontram-se impossibilitadas de cuidar sozinhas dos afazeres culinários, tendo em conta que elas também são as responsáveis pela organização e limpeza da casa, entre outras funções. Neste sentido, a noção de ajuda expressa a hierarquia do trabalho familiar entre quem organiza (mulheres) e se deixa organizar (homens), considerando que a cozinha é um espaço de domínio feminino.

#### “BICHO DO MATO? TEM QUE SABER PREPARAR!”

Sabe-se que os alimentos são vitais para a sobrevivência do ser humano. No entanto, os modos como eles são apropriados e preparados para consumo podem ser elencados como de fundamental importância para a aceitação ou não de uma refeição. Neste sentido, cada sociedade define ao seu modo o que é comida ou aquilo que deve servir de refeição dentro de uma percepção que abrange não somente os valores nutricionais e biológicos humanos. Como observado pelo sociólogo francês Claude Fischler (1995), o homem se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário. Para além do simples utilitarismo, os recursos alimentícios possuem lugar no plano das representações sociais e simbólicas de diferentes culturas, que estabelecem os seus modos de comer e organizar o espaço.

Nesta perspectiva, um dos aspectos mais interessantes do uso da fauna em práticas alimentares na Vila de Joana Peres deriva dos saberes e práticas que são empregadas no ato culinário no sentido de se alcançar uma comida largamente apreciada pelos membros do grupo doméstico. Isso porque a carne de caça tem, em geral, uma textura firme (dura) e um cheiro forte (catinga) que encobrem o paladar característico de cada espécie e, assim, dificultam sua digestão caso não seja bem

preparada. Partindo dessa constatação, entende-se que os conhecimentos locais associados aos processos de preparação dos alimentos desempenham um importante papel na materialização do consumo dos recursos cinegéticos.

No âmbito deste estudo, note-se que os conhecimentos associados às práticas culinárias e hábitos alimentares enraizados no cotidiano investigado são considerados *conhecimento tradicional*. Este conhecimento pode ter origens diversas e ser explicado, sob a perspectiva do saber-fazer, como sendo um conhecimento empírico oriundo particularmente das populações tradicionais, construído ao longo do processo histórico-cultural de práticas locais, mediante a interação dos indivíduos com seus ambientes, e transmitido de geração a geração através da oralidade (SIENA; MENEZES, 2007; FERREIRA; JANKOWSKY, 2009). Entretanto, importa ressaltar que tradicionais são os modos de construção dos saberes, que não são estáticos e inabaláveis em si, mas sim dinâmicos e influenciados pela relação direta com os diferentes recursos e sujeitos de um dado território referenciado temporal e espacialmente (CASTRO, 1997; MOTTA et al., 2011).

Nestes termos, não se pode deixar de reconhecer que os modos de fazer, conservar e consumir os alimentos passam pelas “mãos” das mulheres. Elas detêm o poder culinário sobre a organização do cardápio, as técnicas, os ingredientes e os temperos que serão utilizados na elaboração da comida, resguardando saberes e práticas tradicionais ligadas ao patrimônio cultural imaterial do grupo étnico pesquisado. Pois, conforme Hernandez e Grácia-Arnaiz (2005) destacaram, os saberes e comportamentos inerentes às práticas alimentares expressam valores relativos a uma culinária peculiar, gerada por cada cultura, com classificações particulares.

É no preparativo da comida que advém a transmissão dos saberes e práticas tradicionais, basicamente, de mãe para filhas, por meio da oralidade. É interessante perceber que nesse movimento de transmissão se evidencia uma relação de poder, porque são as mães que possuem os conhecimentos fundamentais à preparação da “boa” carne de caça, além de conhecerem as preferências individuais e coletivas dos membros da família. Compete a elas, inclusive, dar um caráter mais democrático nesse sentido à alimentação, definindo como os alimentos serão preparados, no intento de atender a preferência de homens, mulheres e crianças.

A partir das observações realizadas nos grupos domésticos estudados, chama atenção a diversidade dos modos de preparação e consumo da carne de caça, tendo em

conta que o grande número de espécies possíveis de ser abatidas para alimentação e a diversidade de saberes levam a diferentes práticas. No limite desta diversidade, a morfologia, o comportamento e a maturidade sexual do animal são características que influenciam as maneiras de tratar e de cozinhar os recursos alimentícios. Entende-se, pois, que quanto mais adulto e mais usado for o músculo do animal, mais firme será a sua carne e mais forte será a catanga nela presente.

Seguindo este entendimento, considera-se que as espécies mais jovens geralmente requerem processos de preparação menos longos em contraposição às espécies mais adultas que demandam maior dispêndio de trabalho e tempo no sentido de harmonizar *texturas*, *cheiros* e *sabores*, entendendo que estes são elementos centrais na classificação de uma comida como ‘boa’ ou ‘ruim para comer’ pelos membros do grupo doméstico. Entretanto, de um modo ou de outro, pode-se dizer, sem hesitação, que o preparo de qualquer carne de caça, pelo exotismo e características peculiares de cada espécie, envolve um alto grau de particularidades na execução de suas receitas.

De todo modo, o processo de preparação da carne de caça, em linhas gerais, envolve as tarefas de “descourar ou pelar<sup>28</sup>, tirar o bucho, cortar, ferventar, temperar e pôr no fogo”. Num primeiro momento, quando se trata do caso de descourar o animal, os homens têm uma pequena participação na cozinha que é ritualmente privilegiada pelas mulheres, porque elas consideram que “eles sabem aproveitar melhor a carne”. Está embutida nessa participação a ideia de “ajuda”, que desvela laços de sociabilidade entre homens e mulheres em torno da preparação da comida.

Tendo sido feito o “descouro” ou o “despelo” da caça, deve-se então prosseguir com a tarefa de corte das partes (peças). Inicialmente, é necessário retirar os órgãos e as vísceras do animal com certo cuidado para não atingir as tripas e a bolsa de fel (bílis) que ficam abaixo do fígado, a fim de evitar qualquer risco de contaminação da carne. Caso a caça tenha sido abatida com espingarda, ainda é necessário retirar todo chumbo nela alojado para que no ato da ingestão da comida não ocorra intoxicação. Posteriormente, deve-se prosseguir com a lavagem das peças e das vísceras selecionadas

---

<sup>28</sup>Do ponto de vista local, entende-se por descourar o ato de separar o couro/casco da carne a partir de uma primeira incisão. Enquanto despelar é o ato de arrancar as penas ou os pelos do animal, jogando água quente para facilitar. Em ambos os procedimentos é necessário o auxílio de uma faca.

em água fria corrente, que então ficarão aptas para ser submetidas a processos de conservação<sup>29</sup> ou de cozimento.

Antes do cozimento, uma das técnicas locais utilizadas para se retirar o cheiro forte característico da carne de caça é o uso da folha da goiabeira (*Psidium guajava*). Para tanto, primeiramente põem-se as peças de molho juntamente com as folhas esmagadas em água fria durante cerca de trinta minutos; depois, dá-se uma fervura para que a carne fique no estado considerado como adequado para cozimento. De modo similar, outra técnica que pode ser utilizada para harmonizar cheiros é a lavagem e fervura das peças com o sumo de frutas cítricas, como a laranja da terra (*Citrus aurantium*) ou o limão (*Citrus limonium*), e de ervas fortes, como o alecrim (*Rosmarinus officinalis*). Dependendo da maturidade sexual do animal<sup>30</sup>, estes procedimentos devem ser feitos de uma a oito vezes, com a devida renovação da água e dos ingredientes citados.

Somado a isto, diversos temperos são utilizados para apurar o sabor da carne, que deve ser furada em toda sua volta com a ponta de uma faca para poder “pegar melhor o tempero”. A cebolinha (*Allium fistulosum*), a alfavaca (*Ocimum basilicum*), a chicória (*Cichorium endivia*), o coentro (*Coriandrum sativum*) e o urucum (*Bixa orellana*), geralmente cultivados em pequenas quantidades nos jiraus, são os tipos de temperos mais frequentemente utilizados. Dentre estes, chama atenção o uso do urucum (*Bixa orellana*) como colorante no sentido de não se preparar uma comida “sem cor”. Mais que uma especiaria para dar aroma, o urucum serve mesmo para temperar o apetite dos olhos, transformando uma carne descorada em uma comida atraente. O óleo vegetal de bacaba (*Enocarpus bacaba*) é um item que costuma ser adicionado para dar uma primeira cozedura nos temperos e diversificar o sabor da comida.

---

<sup>29</sup> Em se tratando de processos de conservação, é preciso apontar que a maioria das famílias possui unidades de refrigeração, que permitem o congelamento dos alimentos. Aqueles moradores minoritários, ou seja, que não possuem refrigerador ou geladeira, geralmente solicitam a parentes ou vizinhos mais próximos o congelamento da carne. Contudo, em raras ocasiões, como na ausência de energia elétrica por dias seguidos, métodos de conservação dos alimentos através da salga, defumação, da imersão em gordura ou da desidratação pelo sol ou fumaça (moqué) podem ser utilizados, especialmente pelos moradores mais antigos.

<sup>30</sup> O estado de maturação de um animal é analisado pelos moradores excepcionalmente pelo cheiro forte (caatinga) no sentido de classificá-lo como “jovem” ou “adulto”, levando em consideração que é praticamente impossível identificar a idade exata de determinada espécie somente pela aparência. Deste modo, entende-se que a caatinga é menos forte nas espécies jovens do que nas adultas. Sendo assim, a idade de maturação do animal é um fator que influencia os processos de tratamento e cozimento da carne.

De acordo com as mulheres entrevistadas, assar é a melhor maneira de preparar todas as caças novas (ou mais jovens), sobretudo, as aves, mas sem deixar a carne ficar muito passada. Os animais mais velhos, por terem uma carne mais consistente e rija, ficam melhor quando preparados guisados com base num refogado (molho), que pode ser feito com água ou leite. Neste caso, o cozimento requer processos mais longos e demorados para que a carne fique tenra e saborosa. Uma estratégia importante para dar maciez à carne, mantendo ao mesmo tempo seu sabor, é cozinhá-la em panela de pressão a fogo brando, deixando os ingredientes cozer e misturar lentamente.

Durante o cozimento, o pescoço é uma das partes dos animais que tem maior concentração de gordura e ajuda a carne ficar úmida. O uso da panela de pressão também minimiza o tempo de cozimento da carne, estimando-o em uma hora e meia. Ademais, destaca-se que a carne de caça ainda pode ser preparada e consumida grelhada, frita, como bife, ou incrementada em outros pratos especiais.


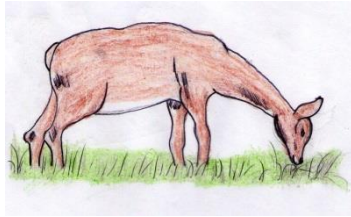

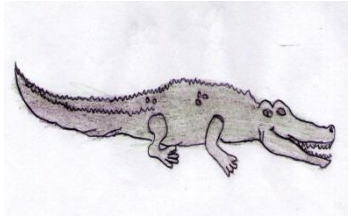
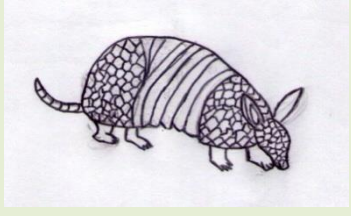
Mas em que pese todas essas possibilidades de cozimento, tornou-se possível constatar que, independente da espécie animal, a carne de caça refogada ao leite de castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*) é unânime em termos de gostos e preferências, sendo considerada uma iguaria na culinária local e, por esse motivo, de grande prestígio entre os comensais. O motivo por tal preferência é facilmente compreendido quando se leva em consideração que a castanha representa primariamente um gosto social e culturalmente adquirido pelos habitantes joanaperense por influência dos seus antepassados. Trata-se, portanto, de um *habitus*, aqui compreendido como um sistema de disposições duráveis e transponíveis à determinada prática, intimamente conectado com as experiências passadas, percepções, apreciações e ações de grupos sociais, conforme conceituado por Bourdieu (1989a; 1983b).

É em torno de um ponto de fogo localizado no espaço livre de trás das casas, denominado terreiro, que as mulheres costumam cozinhar a carne de caça. Este ponto nada mais é que uma espécie de fogão artesanal, fabricado geralmente com barro e alimentado com carvão ou mais raramente lenha, que é utilizado para o cozimento de alimentos com maior tempo de cozedura. Neste exercício do cotidiano, é de se mencionar a abordagem feita por Lévi-Strauss (1966), na qual o fogo é apreendido como uma técnica de preparação de alimentos e, por isso, representa o elemento que liga a natureza à cultura. Essa ligação seria representada pelos alimentos crus que após

serem submetidos à ação do fogo tornam-se cozidos, passando então de um alimento em estado natural para o estado cultural.

Nessa interseção entre natureza e cultura, note-se que o ato culinário de transformação da carne de caça em comida está embebido de significados no contexto das práticas alimentares, que são as possíveis invenções e reinvenções das maneiras de fazer e consumi-la, baseadas em ações técnicas, operações simbólicas e rituais. O Quadro 1 reúne algumas informações sobre determinadas espécies de caça, no que se refere aos processos habituais de preparação e consumo, de acordo com as observações realizadas nos grupos domésticos estudados. Como já mencionado anteriormente, “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (Da MATTA, 1986, p. 56). E como foi visto, “bicho do mato, tem que saber preparar!”.

Quadro1 – Informações sobre algumas espécies de caça utilizadas para alimentação segundo os moradores da comunidade quilombola de Joana Peres, Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará, Brasil)

Caça	Tarefa inicial	Textura da carne	Observações e Sugestões de preparo
<p>Capivara</p> 	Descourar	Muito Firme	O sabor da carne é comparado ao da carne do porco do mato e também remete, de longe, ao sabor do porco doméstico. No ato do preparo, deve-se retirar com muito cuidado a gordura interior e exterior que é a parte catinguenta do animal. Depois de lavada e temperada, recomenda-se assar o lombo a fogo aberto, molhando-o, aos poucos, com sumo de laranja da terra até ficar pronto para servir.
<p>Veado</p> 	Descourar	Macia	Dependendo do tamanho da espécie, o sabor da carne fica entre a do cabrito e a do gado. Logo após o abate, é recomendável rachar as suas unhas para dar fluxo de saída ao líquido que atribui parte da catinga presente na carne. O corte da carne em bifes para ser temperados a gosto, e, depois, fritos ao óleo de bacaba é uma boa opção de preparo.
<p>Cutia</p> 	Despelar	Macia e suculenta	Tem a carne branca e sabor semelhante à carne de coelho e a de lebre. É tão apreciada quanto à da paca. Para dar um sabor mais exótico ao prato, deixei-a imersa no leite da castanha por aproximadamente 1 hora. Feito isso, é preciso escorrer a carne e temperá-la com cebola grandes picadas, dentes de alho, pimentinha e sal a gosto para, então, assá-la.
<p>Jacaretinga</p> 	Descourar	Muito Firme	Tem a carne branca e sabor entre o peixe e o frango. O filet retirado do rabo é considerado o corte mais nobre. No ato do preparo, a carne não deve ser submetida a temperos muito fortes para não mascarar seu sabor. Recomenda-se usar sal a gosto, alho e um pouco de pimenta do reino para que a carne seja grelhada em chapa.
<p>Tatu</p> 	Descourar	Macia	Tem a carne branca e sabor semelhante ao da galinha, porém mais marcante. Tendo tirado o casco, é preciso ter o cuidado de retirar as glândulas e alguns caroços que ficam logo abaixo das coxas, pois é nestes locais que se concentra a catinga do animal. Uma boa sugestão de preparo é fritar a carne ao óleo de bacaba.

Fonte: elaborado pelo autor (2014)  
Desenho: caçadores de Joana Peres



## CAÇA COMPARTILHADA

Na realidade estudada, normas sociais intimamente conectadas com a sobrevivência básica e, ao mesmo tempo, com elementos simbolicamente construídos fazem circular diariamente os alimentos entre as famílias locais. Neste contexto, é comum observar a carne de caça sendo compartilhada de alguma maneira com parentes e vizinhos, atribuindo a esse alimento certo significado de valor que estimula a retribuição como expressão da *reciprocidade* (MAUSS, 1998). Esta se desvela no cotidiano como uma norma que estabelece a partilha dos animais caçados no sentido de criar e manter laços sociais entre indivíduos nos processos de consumo de alimentos, segundo regras específicas que atuam na definição de grupos.

Um exemplo da noção exposta acima é que um animal de caça costuma ser compartilhado somente com os parentes mais próximos e os chamados "bons vizinhos", como pode ser observado nos trechos de falas de caçadores entrevistados:

*Quando a gente mata uma caça, sempre um vizinho dá pro outro, sem pedir. A gente tem sempre um costume aqui, porque tem o bom vizinho e o mau vizinho. O bom vizinho, o que ele come na casa dele, o que ele pega, também divide com o vizinho. Do mesmo modo, quando a gente arruma, também tem que dar pro vizinho (Luis Henrique, 28 anos).*

*Aqui na vizinhança, é assim: o bom vizinho compartilha a carne igual, tem aquela união. Já o mau vizinho é aquele que não se conversa e não compartilha o que arruma. Se matou ou pegou alguma coisa, come só pra lá, não dá nada pro vizinho, nada se compartilha. É o vizinho pra lá e a gente pra cá. Não tem aquele entrosamento (Amarildo Ferreira, 39 anos).*

*Quando a gente pega alguma caça, a gente divide com os parentes e vizinhos mais próximos, né? Daí, a gente sempre recebe de volta também (José Luís, 47 anos).*

Evidencia-se, assim, que a boa vizinhança é uma regra recíproca segundo a qual se partilha a carne de caça somente com os parentes e vizinhos com os quais o caçador mantém relações de amizade na medida em que há uma retribuição material e simbólica. Esta constatação permite remeter o compartilhamento da caça à condicionalidade da dádiva, como ensina Marcel Mauss (1988): quem tem dá, quem não tem, recebe e em

outra oportunidade retribui, concretizando uma obrigação moral coletiva como uma espécie de dívida. Neste círculo, o ato de retribuir revela o *comprometimento* e o *engajamento* individual ou coletivo como elementos imbricados na construção de vínculos comunitários, identitários e hierárquicos, conforme Marques et al. (2007) também destacaram.

É importante ter presente que a carne de caça é um alimento valorizado culturalmente pelas famílias rurais da região estudada, principalmente nos dias atuais que sua obtenção é considerada relativamente mais difícil, o que lhe confere um alto valor de uso e, conseqüentemente, de doação e de retribuição, que são então impregnadas pelo simbólico, “pois a obrigação de dar é que garante a honra e o prestígio; a obrigação de receber mantém e reproduz a hierarquia [...] a obrigação de retribuir garante a permanência do vínculo, o pertencimento: aí se reiteram os laços, constitui-se a aliança” (MENASCHE et al., 2008, p. 155).

É neste contexto de expressão da dádiva que se evidencia a aliança que beneficiará a todos em torno do compartilhamento da fauna silvestre no universo investigado. Caso se trate de uma caça grande, como a capivara, cabe à mulher do caçador decidir que parte do animal será enviada para cada parente e vizinho, sendo ela também a responsável pela entrega da parte dedicada a cada um. O traseiro e o espinhaço são considerados partes nobres da carne e ficam na casa do caçador, enquanto que o dianteiro é destinado para a distribuição. No entanto, se for uma caça pequena demais, como a *Tinamus guttatus* (nambu-galinha), a carne dificilmente será compartilhada em partes. Nesse caso, é mais comum convidar os amigos caçadores mais próximos para a partilha da refeição.

Entre os próprios caçadores, pode-se dividir a caça “de banda”, meio a meio, quando se trata de uma caçada realizada a dois, ou “de quarto”, dianteiro ou traseiro, quando a caçada envolve mais de dois caçadores, sendo que o caçador que atirou costuma ter o direito sobre o espinhaço e a cabeça do animal. O planejamento da caçada é uma preocupação diária e quando organizada em grupo ultrapassa a simples necessidade de ordem material, desenvolvendo-se em redes de troca de força de trabalho entre os caçadores. Essas trocas se amparam no princípio da ajuda mútua, reafirmando a dádiva nos processos de obtenção de alimentos.

É interessante notar que a regra recíproca da boa vizinhança não é alterada pelo fato de um caçador não ir pra mata com a mesma frequência ou então não ser bem-

sucedido nela em relação a outro caçador. Isso porque a carne de caça está inserida numa rede de compartilhamento que envolve outros produtos alimentícios, como a carne da criação doméstica (galinhas, patos, porcos etc.) e o pescado. É dentro dessa rede abarcada por diferentes grupos de moradores que parentes e vizinhos que não caçam mais, ou não têm um caçador em casa, garantem a carne de animais silvestres como parte da sua alimentação. Entretanto, conforme observado, os laços sociais das redes de troca e reciprocidade podem ser desfeitos com a quebra da permanência do vínculo, isto é, pela ausência da obrigação de retribuir, sob o risco de gerar conflitos entre parentes e vizinhos.

## RESERVAS EXTRATIVISTAS SOB A PERSPECTIVA DA ETNOCONSERVAÇÃO

A discussão acerca da etnoconservação é relativamente recente, remontando a meados da década de 1950, a partir do qual diversos estudos passaram a enfatizar os vínculos entre a conservação e o manejo dos recursos naturais por populações tradicionais, a fim de compreender a classificação e significação dos recursos e fenômenos naturais, abrangendo elementos da linguística e aspectos culturais e biológicos (DIEGUES, 2000; PEREIRA; DIEGUES, 2010).

Nessa perspectiva, o modo como os povos percebem, utilizam e manejam seus recursos naturais passaram a ser considerados importantes para a proteção do ambiente natural, desencadeando debates em diversas esferas científicas e políticas no âmbito local e internacional. Durante a Conferência das Nações Unidas para o Meio Ambiente e Desenvolvimento (Rio 92) ficou estabelecido o compromisso de se proteger as populações tradicionais e os conhecimentos a elas associados. Em sua Declaração Final, o Princípio 22 destacou que “os povos indígenas e suas comunidades e outras comunidades locais têm um papel significativo no manejo e desenvolvimento ambientais devido ao seu conhecimento e práticas tradicionais” (WRI et al., 1992).

Inseridas nessa discussão estão as UC de uso sustentável, como as RESEX, que abrigam diferentes populações humanas com um vasto repertório de saberes e práticas a respeito do mundo natural, transmitido oralmente, de geração em geração, gerando a possibilidade da associação entre a conservação dos recursos naturais com os saberes e fazeres tradicionais (BERKES, 1999). No âmbito deste trabalho, a constatação dessa possibilidade inclui a articulação das dimensões socioculturais que incidem sobre a

atividade de caça como uma das estratégias a ser considerada nos processos de gestão e planos de manejo para a RESEX Ipaú-Anilzinho. Isso pode trazer consequências práticas para esta UC e à comunidade quilombola de Joana Peres, de modo a conciliar a satisfação das necessidades humanas com os objetivos de conservação.

Conforme observado, a caça de animais silvestres para usos de alimentação resulta da interação entre diversos fatores, cujas motivações são influenciadas pelas variações sazonais ecológicas, condições econômicas e dinâmicas socioculturais. Muitas famílias dependem dos recursos cinegéticos para garantir suas necessidades alimentares, que incorporam normas, práticas e conhecimentos historicamente assimilados e transmitidos oralmente de geração em geração, os quais atuam como um marcador étnico ou de grupo. Considera-se, assim, que as representações e os conhecimentos que giram em torno da fauna silvestre podem contribuir para a etnoconservação da natureza, auxiliando na gestão de áreas protegidas.

## CONCLUSÃO

Os resultados apontam que os processos de escolha e utilização da fauna silvestre em práticas alimentares são permeados por importantes fatores ecológicos, econômicos e socioculturais na Vila de Joana Peres. A atividade de caça apresentou-se como uma referência da cultura e costumes da região, e uma prática significativa à subsistência das famílias locais, especialmente no período das enchentes (inverno), considerando a escassez do pescado durante este período. Assim, foi possível constatar que uma relativa diversidade de espécies cinegéticas é utilizada na preparação de alimentos, levando-nos a crer numa resultante quebra na repetitividade da estrutura dietética dos moradores.

Essa diversidade de animais úteis à alimentação das famílias nos revela, igualmente, o papel da floresta tropical enquanto provedora de alimento para os povos que nela habitam. Desse modo, não cabe aqui uma visão estreita do processo, pois a fauna não atua apenas como “recurso alimentar”, mas também como marcador de uma cultura, de uma identidade. A invenção desse tipo de Unidade de Conservação, por essa ótica, é uma espécie de motor para a proteção e manutenção dos recursos naturais tão essenciais à reprodução da vida material e simbólica.

No limite dessa diversidade relativa, o que comer, como, com quem, aonde e como são decisões que expressam diferentes motivações de natureza simbólica, indo além do simples desejo de satisfazer as necessidades biológicas humanas. Oposições e preferências são articuladas social e culturalmente, criando os desejos por alimentos específicos, os quais estão por sua vez associados às condições contextuais do cotidiano, às experiências degustadoras *per se* e aos sistemas de representações locais. Aqui podemos utilizar o curioso consumo da carne de jabuti no período da Semana Santa, os tabus alimentares e a reima como ilustração.

Neste ponto, o uso da fauna silvestre desempenha um papel privilegiado, ao mesmo tempo em que quebra a monotonia dietética, incorpora um valor sociocultural no contexto das percepções cognitivas e do domínio do *habitus*, um gosto adquirido e estruturado (BORDIEU, 1983a; 1983b). Os conhecimentos tradicionais que os moradores de Joana Peres têm sobre os recursos cinegéticos são fundamentais para a sua devida apropriação e utilização como fonte de alimento. Assim, textura, cheiro e sabor convergem como elementos centrais para a preparação da “boa” carne de caça, que demanda uma experiência integrada quanto às características dos animais caçados, técnicas e modos de preparo, sendo estas últimas basicamente de domínio feminino. A esse respeito, é preciso salientar que, no processo alimentar (obtenção, preparo e consumo), a noção de gênero é construída a partir das diferenças de gênero e geracionais na organização familiar do trabalho, considerando que pai, mãe e filhos e filhas desempenham tarefas diferenciadas, como já evidenciado em diversos estudos (HEREDIA, 1984; MENASCHE, 2007; WEDING et al., 2008; e outros).

Ademais, importa ressaltar que a caça está inserida numa rede de troca e reciprocidade intensa na comunidade quilombola de Joana Peres, conectando parentes e vizinhos em sistemas de organização e troca de força de trabalho que visam à obtenção de itens alimentares. Considera-se, assim, que o uso da fauna silvestre para fins alimentares está inserido num contexto sociocultural bem mais complexo daqueles destacados na literatura acadêmica até o momento. Isso pode ser facilmente compreendido pela conexão histórica que a caça sempre manteve em diferentes culturas (BELTRÁN, 1966; LINARES, 1976; COOKE, 1981; GODELIER, 1992; OJASTI; DALLMEIER, 2000; e outros). Portanto, é necessário considerar as tradições e especificidades locais que incidem sobre o uso dos recursos cinegéticos nas discussões de intervenção conservacionistas e desenvolvimento na região.

Fotografia 7 – Aspectos da fauna silvestre utilizada para alimentação na comunidade quilombola de Joana Peres, Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Amazônia brasileira): A) *Podocnemis expansa* (tartaruga-da-Amazônia); B) *Dasyprocta leporina* (cutia); C-D-E) *Chelonoidis denticulata* (jabuti amarelo); F-G) *Bradypus variegatus* (preguiça branca) ao leite da castanha, acompanhada de farinha de arroz e mandioca



Fonte: elaborado pelo autor (2014)

## REFERÊNCIAS

ACEVEDO MARIN, Rosa Elizabeth Acevedo; CASTRO, Edna Maria Ramos de. Mobilização política de comunidades negras rurais. Domínio de um conhecimento praxiológico. *Novos Cadernos NAEA*, v. 2, n. 2, 2009.

ALLEGRETTI, Mary Helena. Reservas extrativistas: uma proposta de desenvolvimento da floresta Amazônica. *Pará Desenvolvimento*, v. 25, p. 3-29, 1989.

ALMEIDA, Mauro; CUNHA, Manuela Carneiro. *Enciclopédia da Floresta: o Alto Juruá: práticas e conhecimento das populações*. São Paulo, Companhia das Letras, 2002.

ASIBEY, Emmanuel OA. Wildlife as a source of protein in Africa south of the Sahara. *Biological conservation*, v. 6, n. 1, p. 32-39, 1974.

BARTHES, R. Toward a Psychology of Contemporary Food Consumption. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (Ed.). *Food and culture: a reader*. Routledge, 1997.

BELTRÁN, Enrico. 1966. La administración de la fauna silvestre. 225-259, en Problemas de caza y pesca deportivas en México. Instituto Mexicano de Recursos Naturales Renovables, México.

BERKES, Fikret *Sacred ecology: traditional ecological knowledge and resource management*. Taylor & Francis, 1999.

BOURDIEU, Pierre. *Distinctions: a social critique of the judgment of taste*, Cambridge, Harvard University Press, 1983a.

\_\_\_\_\_. 1983b. Esboço de uma teoria da prática. In: ORTIZ, R. (ed.), *Bourdieu*. São Paulo, 1983b.

BRUMER, Anita. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. *Estudos feministas*, v. 12, n. 1, p. 205-227, 2004.

CASTRO, Edna. Território, biodiversidade e saberes de populações tradicionais. In: CASTRO, Edna.; PINTON, Florence. (Org.). *Faces do trópico úmido: conceito e questões sobre desenvolvimento e meio-ambiente*. Belém: Cejup, 1997. p. 263-283.

CNPT/IBAMA. Laudo biológico da área de Ipaú e Anilzinho. In: Plano de manejo participativo da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (não publicado). MMA/ICMBio/DIUSP, 2008.

COOKE, Richard G. Los hábitos alimentarios de los indígenas precolombinos de Panamá. *Rev. Med. Panamá*, v. 6, n. 1, p. 65-89, 1981.

COSTA-NETO, Eraldo M. Antropoentomofagia: sobre o consumo de insetos. In: COSTA-NETO, Eraldo M. (org.). *Antropoentomofagia: insetos na alimentação humana*. Feira de Santana: UEFS Editora, 2011.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro, Rocco, 1986.

DE CASTRO, Josué. *Ensaio de biologia social*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1965.

DE GARINE, Igor. The diet and nutrition of human populations. Companion encyclopedia of anthropology, p. 226-64, 1994.

DE GARINE, Igor. Los aspectos socioculturales de la alimentación. In: CONTRERAS, J. (Comp.). *Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.

DE MERODE, Emmanuel; HOMEWOOD, Katherine; COWLISHAW, Guy. The value of bushmeat and other wild foods to rural households living in extreme poverty in Democratic Republic of Congo. *Biological Conservation*, v. 118, n. 5, p. 573-581, 2004.

DESCOLA, Philippe. Estrutura ou sentimento: a relação com o animal na Amazônia. *Mana*, v. 4, n. 1, p. 23-45, 1998.

DIEGUES, Antônio Carlos Sant'Ana. *Etnoconservação: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos*. Hucitec, 2000.

DOUGLAS, Mary. Purity and danger: An analysis of concepts of purity and taboo. Routledge & Kegan Paul, Lond, 1966.

EMMONS, Louise. *Neotropical rainforest mammals: a field guide*. 1997.



ESSER, Jonh. The importance of wild animals for utilization of marginal regions in the tropics and subtropics. *Animal Research and Development*: p. 121-127, 1979.

FERREIRA, Marina Vianna; JANKOWSKY, Mayra. *Cozinha caiçara: encontro de histórias e ambiente*. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2009.

FIRTH, Raymond. *We, the Tikopia: A sociological study of Kinship in Primitive Polynesia*. Boston: Beacon Press, 1970.

FISCHLER, Claude. El (h) omnívoro. *El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

GODELIER, Maurice. *L'idéal et le matériel: pensée, économies, sociétés*. Fayard, 1992.

HEREDIA, Beatriz; GARCIA, Marie France; GARCIA JR., Afrânio. O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas. In: AGUIAR, Neuma (Coord.). *Mulheres na força de trabalho na América Latina*. Petrópolis: Vozes, 1984.

HERNANDEZ, Jesus Contreras; GRACIA-ARNAIZ, M. *Alimentação e cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel, 2005.

HUNTINGTON, Henry P. Using traditional ecological knowledge in science: methods and applications. *Ecological Applications*, v. 10, n. 5, p. 1270-1274, 2000.

INTERNATIONAL UNION FOR CONSERVATION OF NATURE (IUCN). *The IUCN Red List of Threatened Species*. Disponível em: <<http://www.iucnredlist.org/>>. Acessado em: ago. 2014.

JORGENSON, Jeffrey Paul. *Gardens, wildlife densities, and subsistence hunting by Maya Indians in Quintana Roo, Mexico*. 1993.

JUDAS, Jacky. *Ecologie du pecari a colliers, tayassu tajacu, en foret tropicale humide de guyane francaise*. 1999. Tese de Doutorado.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Culinary Triangle*. *New Society*, v. 8, n. 221, p. 937-940, 1966.

\_\_\_\_\_. *L'origine des manieres de table*. Paris, Plon, 1968.

LIMA, Edilene C. Cobras, xamãs e caçadores entre os Katukina (pano). *Tellus*, 15: 35-57, 2008.

LINARES, Olga F. "Garden hunting" in the American tropics. *Human Ecology*, v. 4, n. 4, p. 331-349, 1976.

MARQUES, Flávia Charão *et al.* Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Edufrgs, 2007.

MAUSS, Marcel. *Ensaio sobre a dádiva*. Lisboa: Edições 70, 1988.

MCBETH, H. & LAWEY, S. "Food Preferences and Taste". In: COUMACBETH, H. (Ed.). *Food Preferences and Taste*, Oxford, Berghahn Books, 1997. pp. 5-13.

MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. *Agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: UFRGS, p. 78-99, 2007.

MENASCHE, Renata; MARQUES, Flávia Charão; ZANETTI, Cândida. Self-consumption and food security: family agriculture based on eating knowledge and practices. *Revista de Nutrição*, v. 21, p. 145s-158s, 2008.

MOTTA, Dalva; SILVA JUNIOR, J. F.; SCHMITZ, H.; RODRIGUES, R. F. A. (Org.). *A mangabeira, as catadoras, o extrativismo*. Belém: Embrapa Amazônia Oriental. Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2011.

MOTTA-MAUÉS, M. A.; R. H. MAUÉS. *Hábitos e crenças alimentares numa comunidade de pesca*. Belém, Falangola, 1980.

MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*, v. 41, n. 1, p. 97-150, 1998.

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

ÑAHURI, Kumarõ. *Mitologia sagrada dos Tukano Hausirõ Porá, São Gabriel da Cachoeira*. Unirt/Foirn, 2003.

NAZAREA, Virginia D. (Ed.). *Ethnoecology: situated knowledge/located lives*. University of Arizona Press, 1999.

NETTING, Robert McC. *Smallholders, householders*, Stanford, Stanford University Press, 1993.

OJASTI, Juhani; DALLMEIER, Francisco. *Manejo de fauna silvestre neotropical*. Smithsonian Institution/MAB Program, 2000.

PÉCLAT, Glaucia Tahis da Silva Campos. Hábitos alimentares e a noção simbólica do comer fora em Goiás. *Guanicuns: Revista da Faculdade de Educação e Ciências Humanas de Anicuns*, Goiás, n. 2, p. 211-223, 2005.

PEREIRA, Bárbara Elisa; DIEGUES, Antônio Carlos. Conhecimento de populações tradicionais como possibilidade de conservação da natureza: uma reflexão sobre a perspectiva da etnoconservação. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, v. 22, n. 1, 2010.

PEZZUTI, Juarez C. B et al. *A caça e a pesca no Parque Nacional do Jaú, Amazonas*. Janelas para a Biodiversidade no Parque Nacional do Jaú. Fundação Vitória Amazônica, Manaus, Brasil, p. 213-230, 2004.

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

RICHARDS, Audrey Isabel. *Land, labour and diet in Northern Rhodesia*. London: International Institute of African Languages & Culture by Oxford University Press, 1939.

RODRIGUES, Antônio Greco. Buscando raízes. *Horizontes Antropológicos*, v. 7, n. 16, p. 131-144, 2001.

ROSSATO, Silvia C.; DE LEITÃO-FILHO, Hermó Genes F.; BEGOSSI, Alpina. Ethnobotany of caiçaras of the Atlantic Forest coast (Brazil). *Economic Botany*, v. 53, n. 4, p. 387-395, 1999.

SANTOS-FITA, Dídac; NARANJO, Eduardo J.; RANGEL-SALAZAR, José Luis. Wildlife uses and hunting patterns in rural communities of the Yucatan Peninsula, Mexico. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, v. 8, n. 1, p. 38, 2012.

SIENA, Osmar; MENEZES, Daniel Santos. Gestão do Conhecimento em reservas extrativistas. 2007. Disponível em: <[http://www.unifae.br/publicacoes/pdf/IIseminario/pdf\\_praticas/praticas](http://www.unifae.br/publicacoes/pdf/IIseminario/pdf_praticas/praticas)>. Acesso em: abr. 2014.

SPRADLEY, James P. *Participant observation*. New York: Holt, Rinehart and Winston Ed., 1980.

TERRA, Adriana Kulaif; REBÊLO, George Henrique. O uso da fauna pelos moradores da Comunidade São João e Colônia Central. *Biotupé: Meio Físico, Diversidade Biológica e Sociocultural do Baixo Rio Negro, Amazônia Central*, v. 1, 2005.

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

VILÀ, Miriam Bertran. Reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no México. In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (org.). *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. *A inconstância da alma selvagem*. São Paulo: Cosac & Naify, 2002.

WEDING, Josiane Carine.; MARTINS, Viviane Sante; MENASCHE, Renata. Plantar, criar, comer: classificações da comida e das pessoas no interior de famílias rurais. *Fazendo Gênero 8-Corpo Violência e Poder*, 2008.

WOORTMANN, Klaas. *A comida, a família e a construção do gênero feminino*. Série Antropologia, Brasília, 50, 1985.

WORLD RESOURCES INSTITUTE (WRI), WORLD CONSERVATION UNION (IUCN), e UNITED NATIONS ENVIRONMENT PROGRAMME (UNEP). *A estratégia global da biodiversidade. Diretrizes de ação para estudar, salvar e usar de maneira sustentável e justa a riqueza biótica da terra*. Curitiba: Fundação O Boticário, 1992.

## 7. CONCLUSÃO GERAL

Este trabalho objetivou analisar aspectos etnoecológicos do uso da fauna silvestre em uma comunidade quilombola da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Amazônia brasileira), enfatizando aspectos ligados à alimentação e segurança alimentar, aos conhecimentos tradicionais dos caçadores e à organização familiar do trabalho. Os resultados apresentados confirmam o entendimento de que a caça, praticada há muitas gerações na Amazônia, representa uma importante estratégia de subsistência para as famílias que delas dependem, envolvendo processos de escolhas, individuais e domésticas, articulados por motivações de natureza cultural, social e emocional. Aqui poderíamos utilizar o consumo da carne de “Jabuti ao leite da castanha” no período da Semana Santa como uma tradição característica da Vila de Joana Peres.

Nesse sentido, pudemos observar que, apesar do peso de fatores econômicos, o consumo da carne de caça apresenta critérios que vão além do simples utilitarismo, abarcando uma combinação de preferências, significados, valores, conhecimentos, crenças e práticas. Dentre estes, os conhecimentos tradicionais dos caçadores e de suas respectivas mulheres acerca da fauna da silvestre emergem como um elemento importante nos processos de produção e consumo de alimentos. “Caçar, preparar e comer” são tarefas que delinham o espaço do homem e da mulher na organização familiar do trabalho, onde cada qual assume um papel fundamental para obter e materializar, respectivamente, o consumo alimentício.

Apesar disso, não há na sociedade uma discussão sobre a atividade de caça e, conseqüentemente, uma política ambiental articulada capaz de interagir com as populações tradicionais. Na Amazônia, muitas populações, tais como ribeirinhos, extrativistas, quilombolas etc., podem manejar de forma participativa os recursos que utilizam. Com efeito, essa grande questão poderia ser incluída nos debates de ações e políticas públicas que dizem respeito à conservação da biodiversidade, especialmente no contexto das Áreas Protegidas e Unidades de Conservação de Uso Sustentável. Reconhecer a importância da necessidade de discussão é o primeiro passo. A produção desta dissertação foi orientada por essa linha de pensamento. Esperamos que tudo isso possa trazer resultados positivos à gestão da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho.

**ANEXO A** - Termo de anuência prévia para a realização do estudo "A comida que vem da mata: aspectos etnoecológicos da caça em uma comunidade quilombola da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho, Baixo Tocantins, Pará"

### **1) Finalidade do estudo**

A finalidade do estudo é analisar alguns aspectos do uso da fauna em práticas alimentares na vila de Joana Peres, especificamente, para:

- Caracterizar a atividade de caça exercida pelas famílias, enfatizando aspectos ligados à alimentação e segurança alimentar;
- Identificar e descrever os conhecimentos, crenças e práticas dos indivíduos associados à atividade de caça;
- Identificar e descrever a organização familiar do trabalho e aspectos de sociabilidade relacionados ao uso da fauna silvestre para alimentação;

### **2) Por que esse estudo é importante ?**

Historicamente, diversos grupos humanos que vivem em diferentes áreas de floresta tropical no planeta têm explorado os recursos de fauna para múltiplas finalidades desde alimentação, atividades culturais e comércio. No que se refere especificamente às populações tradicionais da Amazônia, tais como as tribos indígenas, os ribeirinhos e os extrativistas, podemos dizer que os processos de uso da fauna em práticas alimentares estão geralmente associados aos conhecimentos tradicionais que as pessoas têm sobre seus ambientes e pelos quais os recursos devem ser apropriados. Sendo assim, esses conhecimentos envolvem questões de ordem social, cultural, econômica e ecológica sobre o território.

Entretanto, observa-se que as discussões envolvendo os impactos relacionados à atividade de caça para monitoramento ou manejo da fauna na Amazônia têm sido priorizadas na literatura acadêmica, o que reflete uma visão reducionista do uso da fauna pelas populações tradicionais. Em outras palavras, podemos dizer que poucos esforços têm sido orientados para uma compreensão mais ampla das condições contextuais e específicas que envolvem a prática da caça exercida pelas populações tradicionais amazônicas, especialmente, as quilombolas. Como exemplo desta realidade, podemos citar a Reserva Extrativista (RESEX) Ipaú-Anilzinho, na qual não encontramos nenhuma informação publicada a respeito. Nessa Unidade de Conservação (UC), a atividade de caça parece desempenhar um importante papel no sistema de produção e consumo alimentar local, fazendo com que exista a

demanda por estudos que possam melhor compreendê-la, uma vez que se trata de um contexto em que a discussão política e científica entre UC e populações tradicionais se debruça.

### 3) O quê se estudará?

Desde já, é importante destacar que neste estudo não será coletada e levada para fora qualquer amostra animal. Assim, inicialmente, propomo-nos a estudar:

- Como o extrativismo da fauna é visto pelos sujeitos locais?
- Onde e por que se caça?
- Quais as estratégias de obtenção, preparação e produção dos alimentos? Quais são os instrumentos ou objetos utilizados?
- Quais são as espécies de animais silvestres caçadas e utilizadas preferencialmente na alimentação?
- Quais os conhecimentos, crenças e práticas que atuam sobre a atividade de caça no universo individual e comunitário?
- Quais as representações sociais (normas, opiniões, valores, atitudes, símbolos etc.) observadas nesses processos?
- Qual o lugar que a caça ocupa historicamente no conjunto das atividades produtivas do grupo doméstico e comunitário?
- Quais as implicações projetadas sobre a atividade frente ao processo de criação da RESEX?

Dependendo do interesse das pessoas ou das comunidades ou da associação, outras perguntas poderão ser acrescentadas.

### 4) Da forma como se estudará?

Uma vez a pesquisa autorizada pelas famílias, comunidade ou associação através da assinatura deste termo de anuência prévia, será encaminhado um pedido de autorização ao Conselho de Gestão do Patrimônio Genético (CGEN<sup>31</sup>). Após a autorização do CGEN será

<sup>31</sup> O **CGEN**, ou **Conselho de Gestão do Patrimônio Genético**, é um órgão que tem a responsabilidade de coordenar a implantação das políticas para acesso à biodiversidade e aos conhecimentos tradicionais associados. Depende do Ministério do Meio Ambiente. O Conselho delibera sobre os projetos apresentados. É formado por representantes do Ministério do Meio Ambiente, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ministério da Ciência e Tecnologia, Ministério da Cultura, Ministério da Defesa, Ministério da Justiça, Ministério da Saúde, Ministério das Relações Exteriores, Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, Fundação Cultural Palmares, Fundação Nacional do Índio - Funai, Fundação Oswaldo Cruz - FioCruz, Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Renováveis - Ibama, Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro, Instituto Evandro Chagas, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia - Inpa, Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI. Consta como convidados permanentes que são: Associação Brasileira das Empresas de Biotecnologia - Abrabi, Associação Brasileira de Entidades Estaduais de Meio Ambiente - Abema, Associação Brasileira de ONGs - Abong, Conselho Empresarial Brasileiro para o Desenvolvimento Sustentável - CEBDS, Conselho Nacional dos Seringueiros, Coordenação das Organizações Indígenas da Amazônia Brasileira - Coiab, Coordenação Nacional de Articulação das Comunidades

realizada uma reunião com a comunidade local para identificar e selecionar as pessoas interessadas em colaborar ativamente no desenvolvimento da pesquisa ao longo do trabalho de campo, nesse caso, os caçadores tradicionais e suas respectivas famílias, que representam o conjunto de informantes do assunto pesquisado. No âmbito deste estudo, serão identificados como caçadores aqueles indivíduos reconhecidos pela comunidade como detentores do saber pesquisado ou que se reconhecem como tal.

Após essa primeira etapa, os pesquisadores envolvidos realizarão o estudo acompanhando e descrevendo as atividades cotidianas dos caçadores e das famílias no processo de preparo e consumo dos alimentos a partir da observação, realização de entrevistas, produção fotográfica, produção de mapas etc.

Sabendo que este estudo não tem finalidade econômica, os pesquisadores responsáveis pelo desenvolvimento da pesquisa se utilizarão de abordagens socioparticipativas, como o mapeamento comunitário, para que se possa trabalhar conjuntamente com as pessoas envolvidas, discutindo questões de interesse da comunidade sobre o tema da caça.

É importante ressaltar novamente que **não serão coletadas amostras de animais**.

O material utilizado será o GPS (para localizar os locais de caça, as residências dos caçadores ou outras unidades), caderno de campo, questionários, gravador, máquina fotográfica ou filmadora.

## 5) O período do estudo e os locais de estudo

As pesquisas de campo serão realizadas no primeiro semestre (Janeiro-Junho) de 2014 com uma duração de mais ou menos quinze dias a cada estadia, totalizando um período de trinta dias, o qual poderá ser readequado no decorrer da pesquisa, mediante acordo com a comunidade e as pessoas envolvidas. A data do primeiro trabalho de campo dependerá da concessão da autorização pelo CGEN e da disponibilidade das famílias ou da comunidade investigada.

O estudo para o qual esse termo de anuência prévia é solicitado será desenvolvido na região da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho, localizada à margem esquerda do rio Tocantins, município de Baião, Pará. De acordo com a finalidade do estudo, conforme descrito no item 1 deste termo, está previsto a execução de trabalho de campo na Vila de Joana Peres.

## 6) A equipe de trabalho

Participarão do estudo:

<i>Nome</i>	<i>Formação/Instituição</i>	<i>Tema principal de trabalho</i>
Rodrigo Figueiredo	Turismólogo/UFPA	O uso da fauna para alimentação

No decorrer da pesquisa poderão ser incluídos estudantes ou outros pesquisadores interessados, o que se fará mediante acordo com a comunidade e o CGEN.

---

Negras Rurais Quilombolas - Conaq, Federação Brasileira da Indústria Farmacêutica - Febrafarma, Ministério Público Federal, Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência - SBPC (Área Biológica), Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência - SBPC (Área de Humanas), Fórum Brasileiro de ONGs e Movimentos Sociais para o Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável - FBOMS.



## **7) Os recursos para as pesquisas na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho**

Os recursos hoje identificados para financiar a pesquisa de campo provêm da bolsa de estudo disponibilizada pela CAPES ao estudante de Mestrado responsável pela execução da pesquisa, como, ainda, do auxílio de campo concedido a ser concedido pelo Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas da Universidade Federal do Pará (PPGGA/UFGPA). No item 10 deste termo encontra-se a descrição dos dados para contato do pesquisador.

## **8) Dos resultados e de sua divulgação**

Com este trabalho será possível compreender quais são os elementos que influenciam a atividade de caça e os conhecimentos tradicionais a ela associados para:

- conservar e valorizar a diversidade das espécies caçadas e as praticas alimentares associadas;
- assegurar o reconhecimento dos direitos das populações tradicionais sobre seus conhecimentos e seus recursos;
- assegurar a transmissão, para as novas gerações, dos conhecimentos associados à atividade de caça;

A divulgação dos resultados respeitará a solicitação de confidencialidade dos dados se essa for solicitada por uma pessoa, uma família ou uma comunidade, ou a associação representante.

Os resultados serão divulgados das seguintes formas:

- nas comunidades envolvidas por meio da entrega de um exemplar de qualquer publicação oriunda deste projeto. No caso de uma publicação em outra língua deverá ser entregue um resumo detalhado em português. Cópias das fotos também deverão ser fornecidas para a comunidade sob uma forma que permita seu uso e aproveitamento local.
- por meio de publicações científicas (dissertação, artigos, trabalhos acadêmicos), citando as comunidades envolvidas na pesquisa, indicando que os conhecimentos pertencem a essas comunidades e que é vedado qualquer uso comercial das informações publicadas, salvo pelos detentores dos conhecimentos.
- Outras modalidades de divulgação (livro, cartilhas, pôsteres, exposição etc.) poderão ser identificadas no decorrer da pesquisa desde que respeitem os interesses das populações locais e tenham sido objeto de um acordo escrito.
- Os pesquisadores envolvidos se comprometem a não publicar resultados que não estejam diretamente relacionados com os objetivos do estudo e a não divulgar dados de potencial interesse econômico sobre os recursos de fauna. Os dados coletados por cada pesquisador permanecerão de sua propriedade com as ressalvas acima indicadas.

## 9) Dos impactos sociais, culturais e ambientais da pesquisa

A realização da pesquisa não deverá trazer impactos negativos para as comunidades. Suas formas locais de organização no seu cotidiano serão respeitadas, tentando reduzir ao mínimo a interferência que pode representar a presença de um ou dois pesquisadores em uma comunidade durante determinado tempo.

## 10) Dados para contatos

*Analista ambiental responsável pela gestão da Unidade de Conservação:*

**Sheyla Leão**, Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), Sede Tucuruí/PA.

E-mail: [sheyla.leao@icmbio.gov.br](mailto:sheyla.leao@icmbio.gov.br), Fone: 0XX 94 9150-7189

Coordenador do Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável (MAFDS):

**Flávio Bezerra Barros**, Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Pará (NCADR/UFPA), Sede Belém/PA.  
E-mail: [flaviobb@ufpa.br](mailto:flaviobb@ufpa.br), Fone: 0XX 91 8352-0490

Pesquisador responsável pela execução do projeto de pesquisa e envolvido no procedimento de obtenção de anuência prévia:

**Rodrigo Augusto Alves de Figueiredo**, Universidade Federal do Pará (UFPA), Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural (NCADR), Curso de Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável (MAFDS), Campus Belém/PA.  
E-mail: [rodrigo.turismo.pa@gmail.com](mailto:rodrigo.turismo.pa@gmail.com), Fone: 0XX 91 8154-4126

**Pelo presente termo, atestamos que estamos cientes e que concordamos com a realização do estudo acima proposto e que foi garantido nosso direito de recusar o acesso ao conhecimento tradicional associado ao patrimônio genético, durante o processo de obtenção da anuência prévia.**

Local: Vila de Joana Peres, Baião/PA.

Data: 27 de janeiro de 2014.

**Assinaturas (RG e/ou CPF)**

1. Roxil Barbosa Coelho - 4336399 SSP/PA
2. Raimundo Nunes Matias - 4280435 SSP/PA
3. Glêtte LOPES DE SOUZA - 4403921 SSP/PA
4. Eliane Alves dos Santos 005.501.902-20
5. Dirco Ferreira Vianna - Rg 5763340 SSP/PA
6. Doriva Freitas Vieira - 7542545 SSP/PA
7. Márcia Hortência Monteiro - Rg 5894383 SSP/PA
8. Andrezza Rodrigues Monteiro
9. Daniely Monteiro Ferreira
10. Janaina Monteiro Ferreira - Rg 6697854 SSP/PA
11. Eloy da Rocha de Souza - Rg 1328602

12. Rosivane Trindade Gomes RG: 4726293 SSP/PA
13. Olimo Gomes RG: 5597472 SSP/PA
14. Domingos do Carmo Ferreira Ribeiro RG: 4005653
15. Raimunda Tracy Viana M. Fileria. Rg 7347476 SSP/PA
16. Dayane de Nozari Viana Machado Rg 5558177 SSP/PA
17. Wanderson Compelo Vieira Rg 5203506 SSP/PA
18. Maria do Carmo Rodrigues Monteiro - Rg 2812183 SSP/PA
19. Jane Keise Monteiro Melo - RG: 6306930 - SSP/PA
20. Jesus V. Gonçalves 6565083 SSP/PA
21. Delvan de Carvalho Ferreira 6440152 SSP/PA
22. Raimunda Tracy Viana Machado 3422168 SSP/PA
23. Inaldo Lopes Pontes
24. Maria do Socorro Ribeiro
25. Natel Ribeiro Lopes
26. Raimundo Leuturo Ferreira 6310195 CPF 536465.912-53
27. Auritino Brazzi
28. Edineu Avianat Brazzi
29. Fabio Machado de Jesus
30. Rubem do Espirito Santo Coelho 007-922-746
31. Manoel Machado R. Filho - CPF 00359553232
32. Valdemir Machado Junior Rg 7542527 SSP/PA
33. Vlademir de Jesus Viana Machado Rg 4904352 SSP/PA
34. Marc'elo Olimar Calhassouza 4390102 SSP/PA
35. Antonio Caldas Socisa 4390164 SSP/PA
36. Lourdes Lopes Monteiro
37. Jose Wilson ALVES
38. Biateiz Carvalho da Silva 01749812282

39. Débora de Carvalho Ferreira.

40. ARLEY DA PONTE GOMES

41. ▽ Juarez Rodrigues da S. Filho Rg 13394929-1

42. Anderson Severino da Ponte

SSP/PA

43.

44.

45.

46.

47.

48.

49.

50.

51.

52.

53.

54.

55.

56.

57.

58.

59.

60.

61.

62.

63.

64.

65.

66.

## ANEXO B – Autorização do Sistema de Autorização e Informação em Biodiversidade (SISBio)



Ministério do Meio Ambiente - MMA  
 Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade - ICMBio  
 Sistema de Autorização e Informação em Biodiversidade - SISBIO

### Autorização para atividades com finalidade científica

<b>Número: 41866-1</b>	<b>Data da Emissão: 29/11/2013 09:42</b>	<b>Data para Revalidação*: 29/12/2014</b>
* De acordo com o art. 33 da IN 154/2009, esta autorização tem prazo de validade equivalente ao previsto no cronograma de atividades do projeto, mas deverá ser revalidada anualmente mediante a apresentação do relatório de atividades a ser enviado por meio do Sisbio no prazo de até 30 dias a contar da data do aniversário de sua emissão.		

#### Dados do titular

Nome: Rodrigo Augusto Alves de Figueiredo	CPF: 948.259.552-15
Título do Projeto: A comida que vem da mata: aspectos etnoecológicos da caça em uma comunidade quilombola da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho, Baixo Tocantins, Pará	
Nome da Instituição : UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ	CNPJ: 34.621.748/0001-23

#### Cronograma de atividades

#	Descrição da atividade	Início (mês/ano)	Fim (mês/ano)
1	Pesquisa de Campo	11/2013	10/2014

#### Observações e ressalvas

1	As atividades de campo exercidas por pessoa natural ou jurídica estrangeira, em todo o território nacional, que impliquem o deslocamento de recursos humanos e materiais, tendo por objeto coletar dados, materiais, espécimes biológicos e minerais, peças integrantes da cultura nativa e cultura popular, presente e passada, obtidos por meio de recursos e técnicas que se destinem ao estudo, à difusão ou à pesquisa, estão sujeitas a autorização do Ministério de Ciência e Tecnologia.
2	Esta autorização NÃO exime o pesquisador titular e os membros de sua equipe da necessidade de obter as anuências previstas em outros instrumentos legais, bem como do consentimento do responsável pela área, pública ou privada, onde será realizada a atividade, inclusive do órgão gestor de terra indígena (FUNAI), da unidade de conservação estadual, distrital ou municipal, ou do proprietário, arrendatário, posseiro ou morador de área dentro dos limites de unidade de conservação federal cujo processo de regularização fundiária encontra-se em curso.
3	Este documento somente poderá ser utilizado para os fins previstos na Instrução Normativa IBAMA nº 154/2007 ou na Instrução Normativa ICMBio nº 10/2010, no que especifica esta Autorização, não podendo ser utilizado para fins comerciais, industriais ou esportivos. O material biológico coletado deverá ser utilizado para atividades científicas ou didáticas no âmbito do ensino superior.
4	O titular de licença ou autorização e os membros da sua equipe deverão optar por métodos de coleta e instrumentos de captura direcionados, sempre que possível, ao grupo taxonômico de interesse, evitando a morte ou dano significativo a outros grupos; e empregar esforço de coleta ou captura que não comprometa a viabilidade de populações do grupo taxonômico de interesse em condição in situ.
5	O titular de autorização ou de licença permanente, assim como os membros de sua equipe, quando da violação da legislação vigente, ou quando da inadequação, omissão ou falsa descrição de informações relevantes que subsidiaram a expedição do ato, poderá, mediante decisão motivada, ter a autorização ou licença suspensa ou revogada pelo ICMBio e o material biológico coletado apreendido nos termos da legislação brasileira em vigor.
6	Este documento não dispensa o cumprimento da legislação que dispõe sobre acesso a componente do patrimônio genético existente no território nacional, na plataforma continental e na zona econômica exclusiva, ou ao conhecimento tradicional associado ao patrimônio genético, para fins de pesquisa científica, bioprospecção e desenvolvimento tecnológico. Veja maiores informações em <a href="http://www.mma.gov.br/cgen">www.mma.gov.br/cgen</a> .
7	Em caso de pesquisa em UNIDADE DE CONSERVAÇÃO, o pesquisador titular desta autorização deverá contactar a administração da unidade a fim de CONFIRMAR AS DATAS das expedições, as condições para realização das coletas e de uso da infra-estrutura da unidade.

**ANEXO C** – Processo de autorização do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) para realização de atividade com finalidade científica



Processo nº:01450.004703/2014-85 – Rito Regularização

Instituição: **Universidade Federal do Pará – UFPA**

Data de entrada: 27/02/2014

Projeto: “A comida que vem da mata: aspectos etnoecológicos da caça em uma comunidade quilombola da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho, Baixo Tocantins, Pará.

Comunidade envolvida: Comunidades Quilombolas da Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho/PA

Localização: Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho, Baixo Tocantins, Pará

Coordenador: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros

Pesquisador: Rodrigo Augusto Alves de Figueiredo

**ANEXO D** – Questionário sobre a atividade de caça na Vila de Joana Peres, RESEX Ipaú-Anilzinho