



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

**ELLEM SUANE FERREIRA ALVES**

**Agrobiodiversidade, conhecimentos e práticas tradicionais sobre plantas  
alimentícias na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do  
Pará, Nordeste Paraense**

**Belém – Pará**

**2022**

**Ellem Suane Ferreira Alves**

**Agrobiodiversidade, conhecimentos e práticas tradicionais sobre plantas alimentícias na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Nordeste Paraense**

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

Área de concentração: Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável.

Orientador: Prof. Dr. Dídac Santos Fita

**Belém – Pará**

**2022**

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

---

F383a Ferreira-Alves, Ellem Suane.  
Agrobiodiversidade, conhecimentos e práticas tradicionais sobre plantas alimentícias na comunidade quiombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Nordeste Paraense / Ellem Suane Ferreira-Alves. — 2022.  
189 f. : il. color.

Orientador(a): Prof. Dr. Dídac Santos Fita  
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Belém, 2022.

1. Amazônia. 2. Quilombo. 3. Saberes tradicionais. 4. Segurança Alimentar e Nutricional. 5. Soberania Alimentar. I. Título.

CDD 630.275

---

**Ellem Suane Ferreira Alves**

**Agrobiodiversidade, conhecimentos e práticas tradicionais sobre plantas alimentícias na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Nordeste Paraense**

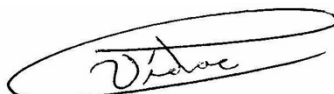
Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável. Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Amazônia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

Área de concentração: Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável.

Orientador: Prof. Dr. Dídac Santos Fita

Data de aprovação: 09/08/2022.

Banca examinadora:



Prof. Dr. Dídac Santos Fita (Orientador e presidente da banca)  
(PPGAA, Ineaf - UFPA)

Documento assinado digitalmente

**gov.br**

FLAVIO BEZERRA BARROS  
Data: 12/08/2022 06:36:56-0300  
Verifique em <https://verificador.itl.br>

Prof<sup>a</sup>. Dr. Flávio Bezerra Barros (Examinador interna)  
(PPGAA, Ineaf - UFPA)

Documento assinado digitalmente

**gov.br**

GABRIELA PEIXOTO COELHO DE SOUZA  
Data: 15/08/2022 14:17:25-0300  
Verifique em <https://verificador.itl.br>

Prof<sup>a</sup>. Dra. Gabriela Coelho de Souza (Examinadora externa)  
(PGDR - UFRGS)

Prof<sup>a</sup>. Dra. Livia de Freitas Navegantes Alves (Examinadora suplente)  
(PPGAA, Ineaf - UFPA)

Aos meus pais, ao meu irmão Eyllon e ao meu companheiro Thiago, por todo o apoio e incentivo em continuar meus estudos, por serem a minha base e meu lugar de carinho e amor.

A minha afilhada Cecília, por sua existência em nossas vidas ser uma alegria imensa e motivação em busca de novas conquistas.

Aos quilombolas do Jacarequara, por valorizar a sua trajetória de luta, suas histórias de vida e por seu respeito e admiração pela natureza.

Dedico este trabalho!

## AGRADECIMENTOS

Início sendo grata as forças superiores as quais chamam de Deus, mas que também se manifesta como as forças da natureza que rege tudo o que existe, que me move, que me motiva e que não me desampara. Agradeço por ter me permitido chegar até aqui, por abrir os caminhos, me proteger, me dar forças e coragem, me manter firme e por me direcionar em minhas escolhas. Nada foi ao acaso, tudo era para ser e se fez.

Agradeço aos meus pais, Joana Darc e Esmeraldino, pela honra de tê-los como progenitores, por toda dedicação em minha criação, por ser minha base, minha proteção, pelo cuidado, por sempre priorizar minha educação e me privilegiar com a oportunidade de poder estudar e me qualificar, além de respeitar minhas escolhas acadêmicas e profissionais. Sem o apoio de vocês não teria sido possível chegar aqui e a caminhada seria muito mais difícil sem o seu apoio e compreensão. Agradecerei para sempre, é tudo por vocês.

Ao meu irmão, Eyllon de Luca, por ser meu grande amigo da vida, pela cumplicidade, por confiar em mim, por sempre me ajudar em momentos de grande perrengue (riso\$), por ser essa pessoa parceira, meu irmão-amigo, bom de coração, por sempre me apoiar e compartilhar momentos de descontração quando eu mais precisei nesses últimos dois anos. Sem sua parceria não seria a mesma coisa, também te agradeço muito.

Ao meu grande amor e companheiro de vida, Thiago Gabriel, por ser meu incentivador, por acreditar no meu potencial quando as vezes nem eu mesma acreditei em vários momentos. Agradeço pela paciência e compreensão em vários ocasiões que não podemos estar juntos por conta do trabalho e da rotina intensa. Sou grata pela sua parceria durante essa longa trajetória até aqui, por cada momento, pela força, por sempre me animar e me impulsionar, sem você não seria o mesmo. Sempre serei grata.

Ao meu orientador, Dr. Dídac Santos Fita, por toda a orientação e conhecimento compartilhado nesses dois anos de mestrado. Foi um grande prazer ter a oportunidade de trabalharmos juntos e por aceitar esta orientação. Agradeço pela disponibilidade e paciência em colaborar na construção desta pesquisa, além da solicitude e do incentivo durante a pesquisa.

A todos os moradores da comunidade quilombola do Jacarequara, por me receberem tão bem, aceitarem o desenvolvimento desta pesquisa, por terem permitido meu acesso a sua moradia e ao seu local de trabalho, por cada cafezinho compartilhado, além dos saberes e conhecimentos trocados. Agradeço em especial a Dona Ivete e Ana Beatriz por terem me acolhido em sua casa, por cuidarem de mim como parte de sua família, nunca esquecerei e

serei para sempre grata. Também agradeço a Dona Maria e Seu Duca, Seu Mira, Seu Manoel Branco, Manoel Venil, Dona Concita e Ivanilza. Minha eterna gratidão!

Agradeço aos meus amigos Amanda Leal, Amanda Nunes, Andrea Bianca, Marcela Vieira, Stephane Franco, Marlon Júnior e Mateus Santana por especialmente nesses últimos dois anos de mestrado compreenderem tantas ausências nos rolês. Agradeço por todos os momentos de descontração, por nossos encontros e saídas, conversas, fofocas, viagens e trocas. Sem a amizade de vocês esse caminho seria muito mais complicado, não seria a mesma coisa. Obrigada por todo o incentivo. Amigos são a família que escolhemos.

Aos meus colegas da turma 2020 do MAFDS, por toda a parceria, por sempre estarem dispostos em tirar dúvidas e debater sobre várias questões, ainda mais por conta da distância que fomos obrigados a estar. Em especial, agradeço ao Andrey Souza e Rayssa Morais por terem sido essenciais nessa trajetória acadêmica, por todas as conversas e trocas que foram tão importantes para me manter sã, pelas cervejas brindadas e por cada roda de carimbó que nos uniu. Muito obrigada. Agradeço também ao meu companheiro de campo Manoel Aviz, pela bondade de me ajudar em muitos aspectos nesta pesquisa, por me orientar em vários pontos desde o início, pela paciência sempre em me responder quando eu estava surtando e com várias dúvidas. Agradeço demais de coração a todos.

Aos professores que tive a oportunidade de ter durante o mestrado, por todos os ensinamentos, conversas, direcionamentos que nos foi compartilhado. Agradeço a todos por fazerem parte dessa etapa importante em minha vida e pelo privilégio de ter acesso a profissionais tão capacitados. Em especial as professoras Angela May Steward, Livia Navegantes Alves, Monique Medeiros e Gabriela Coelho de Souza. O meu muito obrigada.

A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), pelo fomento da pesquisa com a bolsa-auxílio que permitiu o desenvolvimento desta pesquisa e as idas a campo e pelo apoio à pesquisa em comunidades tradicionais na Região Amazônica. Agradeço também à Universidade Federal do Pará, ao Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (Ineaf) e todos os funcionários sempre solícitos quando precisamos, e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) - Amazônia Oriental.

A todos e todas os demais que não citei individualmente mas que de alguma forma colaboraram para que esta pesquisa pudesse acontecer e que eu tivesse a oportunidade e o privilégio de continuar na minha de formação acadêmica e profissional. A todos o meu mais sincero muito obrigada!

“A Terra não é uma coisa uniforme uma laranja, uma banana. É uma complexidade que junta todas as possibilidades e se manifesta em vida. Esse grande ser vivo se move e cria fenômenos de puro êxtase no Cosmos.”

Ailton Krenak

“Todos os brasileiros têm que conhecer a história dos africanos que foram escravizados, a história de seus descendentes, a história dos povos indígenas e as histórias de todos os povos que vêm a constituir a nação brasileira.”

Petronilha Silva

“Comer é um ato político. Cozinhar é um ato revolucionário.”

Michael Pollan



## RESUMO

O presente estudo analisa o papel da agrobiodiversidade e dos conhecimentos e práticas tradicionais relacionados às plantas alimentícias e de que forma influenciam na promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) na comunidade quilombola do Jacarequara, em Santa Luzia do Pará, Pará. Para tanto, foram utilizados métodos quali-quantitativos, com as técnicas da observação participante, entrevistas semiestruturadas, questionários, turnê-guiada e lista livre. Os dados obtidos foram tabulados e sistematizados para proceder à triangulação dos dados, além de ser calculada a frequência de citação e o Índice de Saliência Cognitiva (ISC) das plantas alimentícias inventariadas. Os resultados demonstraram que práticas produtivas como o cultivo das roças, o extrativismo de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) e murumuru (*Astrocaryum murumuru* Mart.), a pesca e a caça são a base alimentar e um meio de geração de renda. A essas práticas está atrelado importante conhecimento tradicional, onde os saberes são construídos pela constante troca entre os quilombolas, através das gerações, e tem como cerne as dinâmicas do meio natural que os cerca. Foi observado que a sazonalidade influencia a dinâmica produtiva e o calendário agrícola da comunidade, sempre considerando a relação entre os quilombolas e a natureza. Pelo inventário botânico foram catalogadas 140 etnoespécies alimentícias, com destaque para as famílias Euphorbiaceae (27), Arecaceae (12), Musaceae (10) e Rutaceae (9). Entre as plantas alimentícias com maior ISC destacaram-se o açaí, a banana (*Musa paradisiaca* L.), a mandioca/macaxeira (*Manihot esculenta* Crantz), o coco (*Cocos nucifera* L.), o caju (*Anacardium occidentale* L.), a acerola (*Malpighia glabra* L.), a bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.) e a laranja (*Citrus sinensis* (L.) Osbe). Foram catalogadas 27 etnovarietades de *M. esculenta* demonstrando sua fundamental importância para a alimentação dos quilombolas, sendo composta pela farinha de mandioca e de tapioca, beiju, manicueira, tucupi, entre outras comidas. Entretanto, o avanço das áreas de pastagens das fazendas ao redor da comunidade e a adesão por hábitos alimentares externos à comunidade impostos pelo capitalismo, marcado pelo aumento do consumo de alimentos industrializados principalmente pelas crianças e jovens quilombolas, reflete mudanças e riscos à alimentação. Esses fatores direcionam a uma nova realidade alimentar, podendo interferir também em sua permanência no quilombo, na geração de renda, o respeito ao modo de vida quilombola e a valorização dos saberes e práticas tradicionais ali existentes e mantidos.

**Palavras-chave:** Amazônia; Quilombo; Saberes tradicionais; Segurança Alimentar e Nutricional; Soberania Alimentar.

## ABSTRACT

The present study analyzes the role of agrobiodiversity and traditional knowledge and practices related to food plants and how they influence the promotion of food and nutrition sovereignty and security (SSAN) in the quilombola community of Jacarequara, in Santa Luzia do Pará, Pará. For that, methods were used, with observation techniques, semi-structured interviews, participants, guided tour and free list. The data obtained were tabulated and systematized to proceed with data triangulation, in addition to calculating the citation frequency and the Cognitive Salience Index (ISC) of the food plants inventoried. The results showed that productive practices such as the cultivation of homegardens, the extractivism of açai (*Euterpe oleracea* Mart.) and murumuru (*Astrocaryum murumuru* Mart.), fishing and hunting are the food base and a means of income generation. Important traditional knowledge is linked to these practices, where knowledge is built by the constant exchange between the quilombolas, across generations, and has as its core the dynamics of the natural environment that surrounds them. It was observed that seasonality influences the productive dynamics and the agricultural calendar of the community, always considering the relationship between the quilombolas and nature. The botanical inventory cataloged 140 food ethnospecies, with emphasis on the families Euphorbiaceae (27), Arecaceae (12), Musaceae (10) and Rutaceae (9). Among the food plants with the highest ISC, açai, banana (*Musa paradisiaca* L.), mandioca/macaxeira (*Manihot esculenta* Crantz), coconut (*Cocos nucifera* L.), cashew (*Anacardium occidentale* L.), acerola (*Malpighia glabra* L.), bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.) and orange (*Citrus sinensis* (L.) Osbe). Twenty-seven ethnovarieties of *M. esculenta* were cataloged, demonstrating its fundamental importance for the diet of the quilombolas, being composed of manioc and tapioca flour, beiju, manicueira, tucupi, among other foods. However, the advance of pasture areas on farms around the community and adherence to food habits outside the community imposed by capitalism, marked by the increase in consumption of processed foods mainly by children and young quilombolas, reflects changes and risks to food. These factors lead to a new food reality, which can also interfere with their permanence in the quilombo, income generation, respect for the quilombola way of life and the appreciation of traditional knowledge and practices existing and maintained there.

**Keywords:** Amazon; Quilombo; Traditional knowledge; Food and Nutrition Security; Food Sovereignty.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

<b>Figura 1</b> - Localização da comunidade quilombola do Jacarequara em relação ao município de Santa Luzia do Pará, Pará.....	47
<b>Figura 2</b> - Formas de acesso à comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará. A: Ramal; B: Por balsa pelo Rio Guamá.....	50
<b>Figura 3</b> - Comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará. A: Principal via de acesso à comunidade; B: Escola de ensino fundamental; C: Igreja católica N. Sra do Livramento; D: Igreja Evangélica.....	52
<b>Figura 4</b> - Reunião da Associação Quilombola Vida Para Sempre Jacarequara (AVPS), comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	60
<b>Figura 5</b> - Construção do barracão sede da Associação Quilombola Vida Para Sempre Jacarequara (AVPS), comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará. A – Início da construção em 2021, B e C: Progresso da construção em 2022.....	61
<b>Figura 6</b> - Viveiro de mudas em construção na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	62
<b>Figura 7</b> - Residências de alvenaria (A), madeira (A) e barro (B) na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	65
<b>Figura 8</b> - Vista do jirau (A e B) e vista do quintal (C e D) e seus componentes em residências na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	66
<b>Figura 9</b> - Moradores dialogam enquanto descascam a mandioca para a produção da farinha na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	67
<b>Figura 10</b> - Festividade católica de Nossa Senhora do Livramento, padroeira da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	69
<b>Figura 11</b> - Celebração do Dia da Consciência Negra na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	71
<b>Figura 12</b> - Lavagem de roupas e louças às margens do Rio Guamá na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	75
<b>Figura 13</b> - Precipitação acumulada e temperatura máxima mensal dos últimos 30 anos da região do estudo. Dados: Estação meteorológica 82145 de Tracuateua*/Pará.....	76
<b>Figura 14</b> - Área de roças na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	78
<b>Figura 15</b> - Extrativismo do açaí (A) e (B) e murumuru (C) na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	80

<b>Figura 16</b> - Homens (A) e mulheres (B) pescando no Rio Guamá, na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	81
<b>Figura 17</b> - Criação de animais nos quintais da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	83
<b>Figura 18</b> - Produção de mel (A), artesanato (B), carvão (C) e malva (D) na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	84
<b>Figura 19</b> - Famílias botânicas mais representativas do inventário de plantas alimentícias da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	86
<b>Figura 20</b> - Hábito de crescimento das plantas alimentícias em relação aos ambientes de ocorrência na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	91
<b>Figura 21</b> - Alguns frutos consumidos na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará. A: Pupunha e Muruci; B: Goiaba ( <i>Psidium guajava</i> L.); C: Coco; D: Banana; E: Jambo; F: Limão galego ( <i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle).....	92
<b>Figura 22</b> - Algumas hortas e/ou canteiros nos quintais das residências da na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	93
<b>Figura 23</b> - Partes utilizadas das plantas alimentícias na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	94
<b>Figura 24</b> - As principais formas de uso das plantas alimentícias na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	96
<b>Figura 25</b> - Couve e cariru, acompanhada de alface e limãozinho ( <i>Citrus</i> sp.) (A) e o colorau (B) sendo preparado a partir do urucum colhidos nos quintais de residências na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	97
<b>Figura 26</b> - Relação entre a sazonalidade amazônica e a safra das plantas alimentícias, levando em consideração os ambientes onde são cultivadas ou coletadas na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	99
<b>Figura 27</b> - Frequência (Fr) de citação das etnoespécies alimentícias pelos parceiros da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	101
<b>Figura 28</b> - Algumas áreas de roças e locais de extrativismo na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	110
<b>Figura 29</b> - Roça de mandioca em consórcio com milho e melancia na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	111
<b>Figura 30</b> - Roças e área de mata em torno na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	112

<b>Figura 31</b> - Área de roça com cerca de arame farpado na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	113
<b>Figura 32</b> - Uma das áreas de mata utilizada para o extrativismo de açaí e murumuru na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA.....	124
<b>Figura 33</b> - Coleta de açaí na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA.....	125
<b>Figura 34</b> - Quebra da casca do murumuru na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA.....	127
<b>Figura 35</b> - Pilagem do arroz (A e B) e debulha do feijão (C e D) na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA.....	130
<b>Figura 36</b> - O processo de fazer a farinha de mandioca na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA. A: “Rapagem da mandioca”; B: Mandioca de molho em água; C: moagem; D: prensa da massa; E: peneirando a massa e F: massa de mandioca sendo assada no forno.....	139
<b>Figura 37</b> - Algumas comidas produzidas a partir da mandioca na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA. A: Macaxeira cozida, bolo de macaxeira acompanhada de pupunha com café; B: Farinha de mandioca, farinha de tapioca tradicional e farinha de tapioca com coco.....	141
<b>Figura 38</b> - Molho de tucupi com pimentas e algumas pimentas que também são utilizadas no molho em refeições dos moradores da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA.....	142
<b>Figura 39</b> - Típico almoço constituído de alimentos caseiros como arroz, feijão, farinha de mandioca, peixe assado, frango caipira e suco de cupuaçu obtidos na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA.....	145

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 1</b> - Indicadores socioeconômicos do município de Santa Luzia do Pará, Pará.....	48
<b>Tabela 2</b> - Processo de titulação das comunidades quilombolas localizadas no município de Santa Luzia do Pará, Pará.....	49
<b>Tabela 3</b> - Agrobiodiversidade das plantas em relação a procedência e origem das etnoespécies inventariadas na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	89
<b>Tabela 4</b> - As 20 etnoespécies alimentícias de maiores Índices de Saliência Cognitiva (ISC) inventariadas na comunidade quilombola do Jacarequara, em Santa Luzia do Pará, no Pará...	104
<b>Tabela 5</b> - As 20 etnoespécies alimentícias de menores Índices de Saliência Cognitiva (ISC) inventariadas na comunidade quilombola do Jacarequara, em Santa Luzia do Pará, no Pará...	107
<b>Tabela 6</b> - Agrobiodiversidade de plantas cultivadas nas roças da comunidade quilombola do Jacarequara, nos tempos passados e nos dias atuais.....	116
<b>Tabela 7</b> - Diversidade de <i>Manihot esculenta</i> Crantz cultivadas nas roças da comunidade quilombola do Jacarequara e seus respectivos ISC.....	118

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1</b> - Viagens a campo realizadas considerando a época do ano e as respectivas datas de ocorrência.....	53
<b>Quadro 2</b> - Objetivos da pesquisa e sua conexão com a metodologia proposta.....	57
<b>Quadro 3</b> - Calendário sazonal das principais atividades produtivas na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....	77
<b>Quadro 4</b> - Descrição das receitas utilizadas no preparo de comidas com destaque para as plantas alimentícias da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA..	134

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AVPS	Associação Quilombola Vida Para Sempre Jacarequara
CDB	Convenção da Diversidade Biológica
CEDENPA	Centro de Estudos e Defesa do Negro do Pará
CONAQ	Coordenação Nacional de Articulação de Quilombos
COOMAR	Cooperativa Mista de Agricultores de Santa Luzia do Pará
COVID-19	Corona Virus Disease 2019
ECRAMA	Escola de Formação para Jovens Agricultores de Comunidades Rurais Amazônicas
EPI	Equipamento de Proteção Individual
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
FAPESPA	Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas do Pará
FASE	Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional
FCP	Fundação Cultural Palmares
Fr	Frequência
IAF	International Accreditation Forum (Fundação Interamericana)
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDEB	Índice de Desenvolvimento da Educação Básica
IDHM	Índice de Desenvolvimento Humano Municipal
INMET	Instituto Nacional de Meteorologia
ISC	Índice de Saliência Cognitiva

ITERPA	Instituto de Terras do Pará
LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MALUNGU	Coordenação das Associações das Comunidades Remanescentes de Quilombos do Pará
ONU	Organização das Nações Unidas
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PPGAA	Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
PRONATEC	Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SSAN	Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
TAP	Termo de Anuência Prévia
UBS	Unidade Básica de Saúde
UFPA	Universidade Federal do Pará



## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>18</b>
<b>2. PROBLEMÁTICA.....</b>	<b>22</b>
<b>3. PERGUNTA DE PESQUISA.....</b>	<b>26</b>
<b>4. OBJETIVOS.....</b>	<b>26</b>
4.1. Geral.....	26
4.2. Específicos.....	26
<b>5. REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>	<b>27</b>
<b>5.1. Os caminhos de uma comunidade tradicional na Amazônia.....</b>	<b>27</b>
5.1.1. Quilombos amazônicos: O caso de Jacarequara.....	30
5.1.2. Conhecimentos e práticas tradicionais associados aos povos quilombolas.....	34
<b>5.2. Agrobiodiversidade e as plantas alimentícias.....</b>	<b>38</b>
5.2.1. Soberania e segurança alimentar e nutricional nas comunidades tradicionais.....	42
<b>6. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....</b>	<b>47</b>
6.1. Área de estudo.....	47
6.2. Escolha da comunidade e aspectos éticos.....	53
6.3. Escolha dos colaboradores.....	54
6.4. Coleta dos dados.....	54
6.5. Análise dos dados.....	57
<b>7. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>	<b>59</b>
<b>7.1 Breve caracterização da comunidade quilombola do Jacarequara.....</b>	<b>59</b>
7.1.1. A organização social.....	59
7.1.2. Dinâmica de ocupação do território quilombola.....	64

7.1.3. A religiosidade, outras festividades e a alimentação.....	68
7.1.4. Limitações relacionadas aos serviços de saúde, educação e infraestrutura.....	73
<b>7.2. As práticas produtivas na comunidade e a alimentação.....</b>	<b>76</b>
7.2.1. Inventário das plantas alimentícias.....	85
7.2.2. Frequência de citação das espécies botânicas.....	101
7.2.3. Índice de saliência cognitiva das plantas alimentícias.....	103
<b>7.3. Agrobiodiversidade e os sistemas produtivos na comunidade do Jacarequara.....</b>	<b>109</b>
7.3.1. Um panorama sobre as roças: entre o passado e presente.....	111
7.3.2. A prática do extrativismo no Jacarequara: Açaí e Murumuru.....	123
<b>7.4. Plantas alimentícias e as comidas no quilombo do Jacarequara: Agrobiodiversidade, segurança e soberania alimentar.....</b>	<b>128</b>
7.4.1. A importância da mandioca para a alimentação e no preparo das comidas do Jacarequara.....	136
7.4.2. A comida da cidade e a comida do campo: plantas alimentícias, cultura alimentar e os alimentos industrializados.....	143
<b>8. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>150</b>
<b>9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>152</b>
<b>APÊNDICE A - Roteiro de entrevista semiestruturada.....</b>	<b>174</b>
<b>APÊNDICE B - Questionário.....</b>	<b>175</b>
<b>APÊNDICE C - Inventário botânico das plantas alimentícias da comunidades quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.....</b>	<b>177</b>
<b>APÊNDICE D - Termo de Anuência Prévia (TAP).....</b>	<b>187</b>

## 1. INTRODUÇÃO

A Convenção da Diversidade Biológica (CDB) reconhece a estreita dependência entre recursos biológicos dos povos indígenas e comunidades locais e seus modos de vida tradicionais (BRASIL, 2000). O Art. 8 do plano estabelecido pela CDB, determina que os países signatários devem respeitar, preservar e manter o conhecimento, inovações e práticas das comunidades locais com estilo de vida tradicionais relevantes à conservação e utilização sustentável da diversidade biológica, bem como incentivar sua ampla aplicação com a aprovação e participação dos detentores desse conhecimento, práticas e inovações, e encorajar a repartição justa e equitativa dos benefícios (BRASIL, 2000).

Ao que tange à Amazônia, atrelada à região, está a ideia de suas diferentes potencialidades, sua riqueza, diversidade e beleza (FREIRE, 2004; CALDAS e ONOFRE, 2020). O bioma Floresta Amazônica compreende aproximadamente 50% de todo o território brasileiro, correspondendo a cerca de 4.196.943 km<sup>2</sup>, sendo a maior floresta tropical do mundo (IBGE, 2010). Esse bioma é formado por todos os estados da região norte do Brasil, sendo eles: Acre, Amazonas, Rondônia, Roraima, Tocantins, Amapá e Pará, além da porção norte do estado do Mato Grosso e oeste do estado do Maranhão (IBGE, 2017). De acordo com o Ministério do Meio Ambiente, na região crescem 2.500 espécies de árvores, sendo um terço de toda a madeira tropical do mundo, e 30 mil espécies de plantas, das 100 mil da América do Sul (BRASIL, 2014a).

Além da abundante riqueza natural, a região abriga também grande riqueza sociocultural, onde se inclui o conhecimento tradicional sobre os usos e a forma de explorar esses recursos naturais sem esgotá-los e destruir o habitat natural (BRASIL, 2014a). São diversas populações tradicionais (DIEGUES, 2000) que possuem um amplo conhecimento sobre a fauna e flora local e diferentes formas e estratégias de uso e manejo dos recursos naturais (ALVES e ROSA, 2006; ALVES, 2008). No centro das práticas culturais e diferentes cosmovisões, a memória biocultural dessas populações torna-se o foco, que contribuem diretamente para o enfrentamento da intensa crise ecológica em que se encontra o mundo contemporâneo (TOLEDO e BARRERA-BASSOLS, 2009). Para os autores, a memória biocultural é o componente cognitivo da memória da espécie que indica o modo como as sociedades apoderaram-se de seus habitats e desenvolveram suas características pelas interações com a diversificação biológica agrícola e da paisagem.

Em se tratando da produção de alimentação mundial, Graeub et al. (2016) estimam que 80% advém da agricultura familiar. A agricultura familiar também pode ser conhecida como agricultura tradicional, sendo caracterizada por ter sua base em insumos, práticas e conhecimentos locais (EMPERAIRE, 2017) e familiares. A mesma autora chama a atenção para a questão de que os agricultores tradicionais, sendo indígenas ou não-indígenas, produzem, fazem uso, melhoram e conservam grande parte da diversidade das plantas que são cultivadas para fins alimentícios, além de outros usos como para tintas, fibras, uso medicinal, entre outros.

O relatório da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO, 2019), faz um alerta sobre a intensa redução da diversidade de plantas cultivadas pois esse fato é uma ameaça à estabilidade dos sistemas tradicionais de cultivo, e um dos principais fatores pode ser atribuído à substituição das variedades adaptadas localmente conhecidas como “crioulas” pelas variedades que são consideradas “modernas”. Diante desse cenário as comunidades tradicionais possuem um papel fundamental contra a redução da diversidade de espécies, pois são consideradas guardiãs de sementes crioulas e promotoras da agrobiodiversidade (PANDOLFO et al., 2014), por sua predileção pelas sementes consideradas “da casa” ao guardá-las de uma safra e se planejarem para utilizá-las em uma safra seguinte (ROBERT e LÓPEZ, 2012).

A maior parte da agrobiodiversidade desenvolve-se e progride em agroecossistemas complexos que, em sua maioria, são chefiados por agricultores familiares, cenário esse observado pelo mundo (GALLUZZI et al., 2010). Esses agricultores, geralmente localizados na zona tropical, têm manejado seus campos e contribuído para a conservação da diversidade vegetal, onde garantem sua subsistência alimentar, por milhares de anos (AMOROZO, 2013).

Assim, a relação entre as comunidades e os recursos naturais vai além da perspectiva econômica. Diegues (1996) afirma que as comunidades tradicionais estabelecem uma relação próxima e única com o ambiente que lhe cerca, onde seus cultivos se espelham nos ciclos naturais e o uso dos recursos ali disponíveis ocorre de acordo com a capacidade de recuperação das espécies animais e vegetais. Segundo Arruda (1999), a natureza pode evoluir juntamente com as sociedades e isso é possível por meio dos diferentes interesses humanos. Essa relação possibilita que a natureza possa ser transformada em benefício do agrupamento humano, possibilitando que exista uma diversidade em que prevaleça o uso e manejo sustentável dos ecossistemas.

Percebe-se que no Brasil, especialmente nas últimas quatro décadas, estão ocorrendo diversas transformações relacionadas às condições de vida que refletem na situação alimentar e nutricional da população (WINNIE, 2017). De acordo com a mesma autora, essas mudanças aumentaram o interesse de pesquisadores de diferentes áreas do conhecimento visando, em grande parte, identificar os principais fatores que estão causando mudanças na situação alimentar e nutricional e seus impactos sobre a saúde da população, especialmente dos povos e comunidades tradicionais, por serem as mais negligenciadas pelo sistema vigente (WINNIE, 2017).

Dentre as diversas comunidades tradicionais amazônicas, os estudos dedicados às comunidades quilombolas se mostram necessários, visto que o papel da população africana foi e ainda é fundamental nos processos de transformação das paisagens e na contribuição em geral para a construção das Américas (CARNEY e VOEKS, 2003). Para os autores, essa população faz parte da construção histórica por meio de sistemas de conhecimento, neste caso com foco nas plantas comestíveis, desse modo marcando a cultura brasileira de forma duradoura e firmando sua resistência e identidade cultural negra.

Diante disso, os estudos relacionados à agrobiodiversidade e aos saberes e práticas tradicionais relacionados às plantas úteis quilombolas devem ser estimulados ao avanço. Assim, no passado, poucos trabalhos eram dedicados a descrever a abrangência do levantamento, nível específico e/ou infraespecífico, número de colaboradores, tipo de espaços levantados (como os quintais ou as roças), entre outras variantes, mas a partir dos anos 2000 percebe-se um expressivo desenvolvimento de pesquisas de cunho etnobiológico com foco na diversidade das plantas cultivadas e seus mecanismos basilares, além de estudos realizados pelos próprios detentores (EMPERAIRE, 2017).

Ainda assim, existe um forte risco que esses conhecimentos e práticas de manejo possam sofrer transformações ao passar do tempo, fato esse causado por ações e influências externas às comunidades como a imposição dos padrões de consumo ocidental, o agronegócio, entre outras questões. Ao analisar as relações que se mantêm entre as áreas socioculturais e ambientais, observa-se que os povos e comunidades tradicionais, em especial os quilombolas, possuem uma forte ligação com o seu território e é desse espaço que obtém recursos para produzir sua alimentação, por meio da caça, pesca, extrativismo e pela agricultura (WAGLEY, 1988; SANTOS, 2008).

Espaços de cultivos como quintais e as roças são dedicados a produção para o autoconsumo, como também uma possibilidade de comercialização do excedente para as

populações rurais do nordeste do estado do Pará, e por isso se faz importante que sejam valorizados como tal. Ao considerar esse cenário, este estudo almejou compreender como a agrobiodiversidade das plantas alimentícias e os conhecimentos, saberes e práticas tradicionais podem ter relação com promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) na comunidade quilombola do Jacarequara, localizada no município de Santa Luzia do Pará, no Pará. Ademais, este estudo também buscou identificar possíveis mudanças e/ou ameaças aos sistemas produtivos e às estratégias de luta da comunidade delineadas pelos moradores, considerando o impacto que pode causar aos ecossistemas e aos conhecimentos e práticas tradicionais.

## 2. PROBLEMÁTICA

A agricultura no Brasil é marcada por diversas transformações em suas formas de cultivo, e as relações entre os seres humanos e o meio no qual estão inseridos também é amplamente mutável. Ainda assim, há alguns pontos que caracterizam o espaço rural brasileiro de forma marcante até hoje, sendo eles o capitalismo, o latifúndio, as políticas de créditos voltadas para as oligarquias rurais e o monocultivo (NAKATANI et al., 2012), assim como também na Amazônia sendo caracterizado pela fronteira agromineral, disputas por terra, desmatamento e queimadas (HÉBETTE e MOREIRA, 1996; MELLO e THÉRY, 2001; CHAVES e FERREIRA, 2017; NAHUM e SANTOS, 2017).

Tendo em vista que esses pontos são marcantes no cenário rural do país para caracterizá-lo, se faz importante entender que o espaço rural passou a se configurar em função de um aumento constante de produção e de produtividade (WANDERLEY, 2012). Dessa forma, a mesma autora afirma que esse fato acarretou a dependência entre o meio rural e o urbano e a subordinação ao capital, aspectos esses intensificados com a modernização da agricultura.

Com essa modernização, ocorre também certa padronização da produção. Devido a maior necessidade de se produzir para atender as demandas do mercado, as espécies cultivadas passaram a ser selecionadas de acordo com suas características voltadas a atender os padrões comerciais. Em razão exclusivamente de atender aos interesses econômicos do grande mercado, essa seleção induziu a simplificação, artificialização, superexploração e reduções na agrobiodiversidade (GRAZIANO NETO, 1982; STELLA et al., 2010).

A partir da década de 1960, durante o regime militar, o Brasil sofreu com a adoção de políticas públicas direcionadas a essa padronização do modelo agrícola de exportação, por meio de pacotes tecnológicos criados pela então “Revolução Verde” (SANTILLI, 2009). A adoção dessas políticas foi fundamentada pela alegação de que a disponibilidade de alimentos era insuficiente e, para tanto, se fazia necessário o aumento da produção que visava diminuir a fome. Contudo, as inovações tecnológicas, ao promoverem maior controle da produção agrícola, ocasionaram a redução da diversidade alimentar e tornaram a produção cada vez mais dependente de insumos agrícolas (FAO, 2019).

Já a partir da década de 1980, a modernização na agricultura se torna mais integrada aos capitais industriais, comerciais e financeiros surgindo, desse modo, os “complexos agropecuários” (GUANZIROLI, 2001). Sempre a favor e em benefício do grande capital, se

articula às corporações agroindustriais denominadas por Ploeg (2008) como “impérios alimentares”. De certa forma, se torna quase obrigatório a adoção dos pacotes tecnológicos dentro desse contexto, para o estabelecimento da agroindústria por parte dos produtores rurais. Nesse caso para Guanzioli et al. (2001)

[...] nos anos 70, o processo de modernização agrícola substituirá o crescimento extensivo (pela incorporação de terra e mão-de-obra); nos anos 80, este processo de modernização que aprofundará a integração da agricultura com os capitais industriais, comerciais e financeiros que a envolvem, formando os “complexos agroindustriais”. [...] Para ser competitivo e sobreviver, sobretudo na produção de *commodities*, era preciso adotar o novo “pacote” tecnológico, o que exigia elevados investimentos, bem como possuir uma área mínima relativamente grande. As alternativas disponíveis para a pequena produção familiar se restringiriam a nichos de mercado ou à integração com a indústria agroalimentar [...] (GUANZIOLI et al., 2001, p. 32-33).

Diante dessas intensas modificações, as consequências foram o contrário do esperado. A diminuição na autonomia do agricultor foi marcante, devido a apenas algumas espécies atenderem aos parâmetros da nova padronização da agricultura, o que levou a se deixar de produzir o “alimento” para a família e passou a se observar a preferência do grande mercado pela produção de “mercadorias agrícolas” sob a tutela do mercado formal (PLOEG, 2008).

Com esse fato, cada vez mais, se faz necessário que os agricultores se adequem a esse cenário de produção: concentração de terras, monocultivos, pacotes de insumos e a adoção de agroindústrias. Isso leva a uma iminente simplificação da agrobiodiversidade e, conseqüentemente, a uma diminuição do uso de espécies vegetais locais na alimentação. Em decorrência, se nota transformações na alimentação da família com o desenvolvimento de uma dieta mais empobrecida nutricionalmente marcada por produtos industrializados, processados e ultraprocessados por serem mais baratos e de fácil acesso, substituindo, assim, as lógicas tradicionais de produção.

Demonstrando resistência a esse modelo imposto, ocorre o surgimento de movimentos que defendem a conservação dos sistemas tradicionais de produção e das suas lógicas produtivas no espaço rural. E mesmo diante das inúmeras transformações na Amazônia, como desmatamento, frentes de colonização, pressão fundiária, expansão demográfica, forte urbanização, migrações, pressão de mercado, entre outros cenários, os sistemas agrícolas tradicionais têm provado ser amplamente eficientes por garantirem, além da subsistência da



população, a preservação do patrimônio cultural e genético que ainda é pouco reconhecido (ROBERT e LÓPEZ, 2012). Dentre as diversas comunidades tradicionais do Brasil, as comunidades quilombolas se destacam por seu contexto histórico inerente relacionado ao uso e gestão da biodiversidade, pois considera como patrimônio herdado pelos seus ancestrais, além de ser de uso comum e ser disponível a todos sem nenhuma distinção (ACEVEDO-MARIN, 2009; ALMEIDA, 2009).

O município de Santa Luzia do Pará, localizado na mesorregião do nordeste paraense, é rico em questões sócio-políticas, marcado pela luta pela terra e pela busca da identidade das comunidades remanescentes de quilombos (FARIAS, 2018). Ao se reconhecer essa diversidade social e ambiental que forma esse município, surge o interesse de entender como as comunidades tradicionais, em destaque àquelas remanescentes de quilombos, se inter-relacionam com a natureza, como manejam a agrobiodiversidade local em especial às plantas utilizadas para a sua alimentação e as suas diferentes formas de percepção sobre estas espécies. Sendo assim, este estudo apresenta-se como uma ferramenta com potencial de contribuir para a valorização dos saberes tradicionais, do protagonismo e pela luta a favor do fortalecimento da identidade quilombola da comunidade do Jacarequara, associado a outras pesquisas futuras.

Ainda que existam inúmeros movimentos de resistência dos quilombolas como a MALUNGU (Coordenação das Associações das Comunidades Remanescentes de Quilombos do Pará) e a CONAQ (Coordenação Nacional de Articulação de Quilombos), é possível observar que essas comunidades têm sofrido algumas transformações ao longo do tempo, como o desinteresse por suas festividades, falta de manutenção das associações comunitárias locais, mudanças em sua alimentação, entre outras questões. Isso pode ser causado por diferentes motivações como a imposições pela adequação à lógica capitalista, pouco interesse por parte das novas gerações pelos saberes tradicionais, apoio insuficiente por parte dos governantes pela não promoção de políticas públicas que visem salvaguardar seus conhecimentos e a agrobiodiversidade, possibilitar recursos e crédito rural para maior qualidade de vida, desenvolver e incentivar a produção local, invasão de produtos externos como alimentos industrializados, entre outros fatores.

Frente a essa realidade, destaca-se a intensa diminuição do uso de plantas que fazem parte da agrobiodiversidade local na alimentação das famílias quilombolas e isso pode ser atribuído à perda de interesse e de reconhecimento de suas utilidades. Estudos comprovam que plantas alimentícias estão diretamente relacionadas à composição da história e memória

dessas comunidades, além de serem fundamental para a geração de renda, e o conhecimento sobre sua utilização se mantém vivo entre os quilombolas de vivência mais antiga, porém sem a valorização necessária (SANTOS e BARROS, 2017; LIMA e STEWARD, 2020; MARTHA, 2020). Desse modo, acende-se um alerta frente a como essas espécies vegetais estão deixando de ser incluídas na alimentação das famílias quilombolas e demanda maior compreensão, pois implica diretamente no manejo de sua agrobiodiversidade e na dieta alimentar dessas famílias, comprometendo a segurança alimentar e nutricional e, conseqüentemente, a soberania e autonomia produtiva alimentar.

Diante do exposto, mostra-se pertinente compreender quais estratégias se utilizam frente ao manejo da agrobiodiversidade local, dar visibilidade às práticas atribuídas às plantas alimentícias e como essas atividades podem implicar na promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional da comunidade do Jacarequara, tendo em vista ser um estudo que seja uma ferramenta que venha a somar para outras pesquisas futuras de valorização dos saberes tradicionais para os sistemas produtivos. Levando em consideração esse cenário, se faz importante traçar um caminho entre os efeitos da modernização da agricultura diante da diversidade de espécies vegetais e as possíveis implicações no cultivo das roças e manejos dos quintais das famílias que ali residem.

### **3. PERGUNTA DE PESQUISA**

De que forma a agrobiodiversidade e os conhecimentos e práticas tradicionais relacionados às plantas alimentícias contribuem para a promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional da comunidade quilombola do Jacarequara, em Santa Luzia do Pará, no Pará?

### **4. OBJETIVOS**

#### **4.1. Geral**

Compreender o papel da agrobiodiversidade e dos conhecimentos e práticas tradicionais relacionados às plantas alimentícias e como podem contribuir para promover a soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) diante de possíveis mudanças e/ou ameaças na comunidade quilombola do Jacarequara, em Santa Luzia do Pará, no Pará.

#### **4.2. Específicos**

Inventariar e caracterizar a ocorrência das plantas alimentícias da comunidade quilombola do Jacarequara, considerando seus aspectos de ocorrência;

Avaliar a contribuição da agrobiodiversidade e dos saberes e práticas tradicionais associados a essas plantas para a promoção da SSAN na comunidade;

Identificar possíveis mudanças e ameaças à agrobiodiversidade, aos sistemas produtivos, conhecimentos e/ou práticas tradicionais, assim como as estratégias de luta da comunidade.

## 5. REFERENCIAL TEÓRICO

Este tópico está estruturado em dois subtópicos sendo eles relacionado aos quilombos amazônicos e um estudo específico sobre o caso da comunidade do Jacarequara e os seus conhecimentos e práticas vinculados à identidade quilombola; já o segundo tópico trata da soberania, segurança alimentar e nutricional nas comunidades tradicionais.

### 5.1. Os caminhos de uma comunidade tradicional na Amazônia

Ainda que não exista uma definição única relacionada ao debate de conceitos de comunidade, essa expressão rememora a algo “positivo”, seja no uso cotidiano, seja entre as teorias sociais. O termo comunidade pode remeter ao lugar onde é possível encontrar e fazer trocas com os semelhantes e local de se compartilhar os valores e visões de mundo (MOCELLIM, 2011). De acordo com o mesmo autor, as relações que são estabelecidas entre os indivíduos da comunidade são intimistas, com um compromisso moral fortemente estabelecido e forjadas no tempo, o que faz sugestão a uma continuidade nas relações e distanciamento de possíveis vínculos efêmeros (MOCELLIM, 2011). Dessa forma, entende-se que na comunidade exista uma forte relação entre as pessoas e o espaço, como se fossem ligados e inseparáveis.

Sendo assim, comunidade tradicional é considerado um termo abrangente e ambíguo, o que pode ser observado pelos diferentes sinônimos, como: populações tradicionais, povos tradicionais, povos originários, autóctones, entre outros. Essa abrangência é explicada por contemplar diversos grupos sociais e suas particularidades e similaridades, fazendo com que ao mesmo tempo sejam únicos e parte de um todo.

Sobre a formação de conceitos acerca de comunidade tradicional, de forma mais descritiva, Diegues (1999) descreve conjunto de aspectos que caracterizam as comunidades tradicionais:

- a) dependência e até simbiose com a natureza [...];
- b) amplo conhecimento da natureza e dos seus ciclos que é transferido de geração em geração por via oral e se reflete na elaboração de estratégias de uso e de manejo dos recursos naturais;
- c) noção de território ou espaço onde o grupo social se reproduz econômica e socialmente;
- d) moradia e ocupação desse território por várias gerações [...];
- e) importância das atividades de subsistência [...];
- f) reduzida acumulação de capital;
- g) importância dada à unidade familiar, doméstica ou comunal e às relações de parentesco [...];
- h)

tecnologia utilizada é relativamente simples, de impacto limitado sobre o meio ambiente [...] sobressaindo o artesanal, cujo produtor e sua família dominam o processo de trabalho até o produto final; i) fraco poder político [...]; j) autoidentificação ou identificação pelos outros de se pertencer a uma cultura distinta das outras (DIEGUES, 1999, p. 87-88).

Para Pojo (2017), essa caracterização acima mencionada pelo autor enfatiza não somente a relação entre humano e natureza, mas também o valor de pertencimento coletivo e do sentir-se identificado com o lugar (território) e com um modo de viver inato. De acordo com a mesma autora, a comunidade tradicional produz bens de subsistência que não permanecem apenas em um âmbito de mercado, vai além e influencia outras lógicas como a do respeito ambiental e a da interação social (POJO, 2017). Essa reciprocidade entre o humano e a natureza mostra que as atividades produtivas e as representações marcantes do ambiente possibilitam que estas sociedades se constituam e guardem amplo conhecimento sobre os fenômenos naturais, da fauna e da flora (DIEGUES, 1996).

Ao partir de uma abordagem acadêmica sobre o conceito de comunidade tradicional, os estudiosos vão em direção da defesa da diversidade e do respeito às diferenças étnicas e culturais que visem contribuir para um viver societário humano (ACEVEDO-MARIN e CASTRO, 1998; SILVA, 2007; RODRIGUES et al., 2011; MARTINS, 2014; THUM, 2017).

Partindo da legislação, a Constituição Federal de 1988 tornou-se um marco ao considerar que as diferentes etnias presentes no Brasil fazem parte da sua formação histórica cultural, além de serem determinantes ao seu processo civilizatório. Os vários fatores ligados à cultura dos grupos étnicos passaram a fazer parte do patrimônio da civilização brasileira, segundo se descreve no Art. 216:

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

I – as formas de expressão;

II – os modos de criar, fazer e viver;

III – as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

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

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

Ao reconhecer a importância de preservar e manter os conhecimentos, identidades, culturas e memórias das comunidades tradicionais, a legislação busca abarcar a diversidade que existe no Brasil. Seguindo esse caminho de avanços, em 2007, é instituído o Decreto nº 6.040 que no Art. 3º descreve as primeiras noções sobre a definição do conceito de comunidade tradicional. Segundo esse decreto, as comunidades tradicionais são definidas como “grupos que possuem uma cultura diferente da recorrente na sociedade e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica” (BRASIL, 2007). Ainda de acordo com esse decreto, essas comunidades devem desenvolver a sustentabilidade social, a cultural e a da natureza e fazer uso de conhecimentos, de inovações e de práticas que foram criados por eles próprios e ainda são transmitidos oralmente, estando preservados na prática cotidiana, pela tradição (BRASIL, 2007).

Ainda que as legislações citadas sejam consideradas técnicas, abrem importantes caminhos para discussões relacionadas às comunidades e seus direitos sendo legitimados. Além disso, ao apresentar essas definições, a legislação fomenta e possibilita uma pluralidade de discussões. Ao trazer essa discussão para o campo científico, alguns autores apontam insatisfação com uma certa generalização que esses conceitos da legislação tratam a diversidade das comunidades tradicionais, pois, apesar da relação simbiótica com a natureza, os diferentes aspectos sociais, econômicos, culturais e étnicos não poderiam ser resumidos a um conceito único.

Alguns estudos consideram que comunidades tradicionais são aquelas que se reconhecem e se autodeclaram por possuírem uma cultura que se diferencia da maior parte da sociedade, como os indígenas, ribeirinhos/caboclos, quilombolas, extrativistas, seringueiros, pescadores, caiçaras, camponeses, caçadores, pastores, artesãos, quebradeiras de coco babaçu, ciganos, jangadeiros, entre outros (DIEGUES, 2000; TOLEDO, 2001). Diante do exposto, observa-se como essas comunidades tradicionais são fortemente influenciadas pelo ambiente natural no qual estão inseridas, e isso ocorre pelas diversas interações que mantêm com os recursos naturais que ali existem, além de apresentarem modos de vida e costumes bastante característicos.

Ao direcionar o olhar para as comunidades tradicionais amazônicas, uma das referências que se tem é a de “cultura cabocla” para observar essa forte relação entre humano

e meio natural. Wagley (1988) traz em seus estudos exemplos dessa dinâmica e gênero de vida, para, assim, conceituar uma comunidade amazônica onde

por toda parte as pessoas vivem em comunidades, em bandos, em aldeias, em núcleos agrícolas, nas pequenas e nas grandes cidades. Nas comunidades existem relações humanas de indivíduo para indivíduo, e nelas, todos os dias, as pessoas estão sujeitas aos preceitos de sua cultura. É nas suas comunidades que os habitantes de uma região ganham a vida, educam os filhos, levam uma vida familiar, agrupam-se em associações, adoram seus deuses, tem suas superstições e seus tabus e são movidos pelos valores e incentivos de suas determinadas culturas. A economia, a religião, a política e outros aspectos de uma cultura parecem interligados e formam um sistema geral de cultura, tais como o são na realidade. Todas as comunidades de uma área compartilham a herança cultural da região e cada uma delas é uma manifestação local das possíveis interpretações de padrões e instituições regionais (WAGLEY 1988, p.44).

Também descrita como “cultura da mata”, o uso da fauna e da flora é um dos principais aspectos que caracteriza o cotidiano dos amazônidas e reflete a vida, em especial, de indígenas, ribeirinhos e quilombolas que habitam esta região tão extensa (SHANLEY e MEDINA, 2010). Essas conceituações são pertinentes pois os estudos sobre comunidades tradicionais, dando ênfase aos indígenas, ribeirinhos e quilombolas na Amazônia, se tornaram crescentes por conta da conquista de direitos e da legitimidade do território coletivo e comum a todos, tendo como base uma natureza étnica característica da construção histórica do Brasil, como também incentivadas pelos conflitos e diferentes modos de vida (BASTOS et al., 2016).

#### 5.1.1. Quilombos amazônicos: O caso do Jacarequara

No Brasil, se faz pertinente destacar a força dos habitantes de origem africana, sua herança de saberes e do saber-fazer<sup>1</sup> social e histórico. Diante desse fato, permanecem seus modos de vida como um legado que se justapõe com o ambiente, assim como nas ações de resistência à hegemonia da cultura ocidental, entre tantos outros aspectos (POJO, 2017). Ao levar esse cenário em consideração, se dará um enfoque às comunidades quilombolas.

---

<sup>1</sup> O saber-fazer é a transmissão de um conhecimento já adquirido; é fazer algo que já se sabe, correspondendo a uma atitude de ser e estar advinda da moral, do conhecimento dos seus limites e da reflexão sobre o fazer em si (STEPKE e DRUMOND, 2007).

Existem muitos estudos que abordam a conceituação de quilombo, entre eles se destaca O'dwyer (2007), que descreve os quilombolas como

A observação dos processos de construção dos limites étnicos e sua persistência no caso das comunidades negras rurais – também chamadas terras de preto (com a vantagem de ser um termo nativo, e não uma palavra importada historicamente e reutilizada), permite considerar que a afiliação étnica é tanto uma questão de origem comum como de orientação das ações coletivas no sentido de destinos compartilhados. [...] são, frequentemente, considerados de exclusividade negra. Igualmente nesse domínio, a aparência exterior só importa quando sentida como característica comum, o que constitui, por isso, uma fonte de contrastividade entre os grupos. Assim, “apenas os fatores socialmente relevantes podem ser considerados diagnósticos para assinalar os membros de um grupo”, sendo que a característica crítica é a “auto-atribuição de uma identidade básica e mais geral” principalmente no caso das comunidades negras rurais [...] (O'DWYER, 2007, p.45-47).

No caso do presente estudo, os quilombos amazônicos, em sua maioria, estão localizados às margens dos rios e igarapés e essas comunidades garantem a sua manutenção da vida pela combinação da agricultura, extrativismo, pesca e caça. Ainda que alguns estudos tenham sido realizados antes da década de 1980, surgem no âmbito da luta pelo reconhecimento da identidade quilombola que se apresenta com uma cultura e uma história inerente, caracterizada pela influência negra nas atividades agrícolas e, sobretudo, nas religiosas (DIEGUES, 1999; CARNEY e VOEKS, 2003).

Na Amazônia paraense os grupos de quilombos abrigavam não somente negros fugitivos, mas também uma diversidade de outros grupos étnicos como indígenas, colonos e caboclos ribeirinhos, sendo essas coletividades formadas a partir da revolta da Cabanagem (SALLES, 1971). Nessa região ao se colocar em destaque a vivência do negro, ela descreve-se como uma trajetória marcada pelo trabalho forçado e pela repressão física e ideológica (ALMEIDA, 2013).

Almeida (2013) também enfatiza que os negros nunca aceitaram a condição de escravo de forma pacífica. Segundo Salles (2005), essa fuga intensa de escravos dos engenhos tornou-se um acontecimento de rotina e, de certo modo, incontrolável. Diante dessa fuga para os sertões e locais de difícil acesso, culminou em inúmeros casos de formações de comunidades negras que não tinham mais o controle dos senhores brancos; essas comunidades, por sua vez, foram denominadas de quilombos (MONTELLATO et al., 2000). Assim, fica claro que ainda lhe sendo imposto o sistema escravista que trazia consigo uma série de imposições e controle



total de sua vida, esses indivíduos buscavam por seu espaço de liberdade, autonomia e direito e os encontrava geralmente com a fuga e no estabelecimento de quilombos (ALMEIDA, 2013).

Fica nítido que a fuga dos engenhos e a formação de quilombos pelos escravos fugitivos se tornaram as formas de resistência e luta mais utilizadas em todo o território brasileiro (ALMEIDA, 2013). Com a formação dos quilombos, os negros demonstraram sua forte articulação e organização entre os seus (SALLES, 2004), além de se dedicarem a reconstrução de inúmeras versões de uma vida considerada comum e para isso realizavam festividades, plantavam suas roças, se dividiam entre pesca e caça e promoviam transações comerciais (ALMEIDA, 2013).

De acordo com a Constituição Federal de 1988, o Artigo 68 pelo Ato das Disposições Constitucionais Transitórias estabeleceu que “aos remanescentes das comunidades dos quilombolas que estejam ocupando suas terras, é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o Estado emitir-lhes títulos respectivos” (BRASIL, 1988). Mesmo sendo determinado na legislação, nos anos seguintes não se teve nenhum desdobramento ou regulamentação e somente a partir de 1995 que passa a ser o foco de mesas de debates e a pauta de reflexões pelo país (ARRUTI, 1997). O mesmo autor pontua que, com essa maior discussão, uma das pautas de grande relevância tem sido a definição do que foram os quilombos do ponto de vista histórico para, assim, entender os diferentes aspectos que levam a identificação das comunidades tradicionais denominadas “remanescentes” (ARRUTI, 1997).

Além do cerne legislativo e jurídico apontado por Arruti (1997), os debates nas esferas acadêmicas e políticas também geram acusações, controvérsias e questionamentos (MELLO, 2019). Logo, os autores trazem o argumento de que por ser um agrupamento com distintas definições para o seu conceito, sendo chamado ora de “terras de preto” ou, como na legislação, “comunidades remanescentes de quilombos” está sob o constante risco de ser adjetivado e essa linha deve ser evitada pois esbarra naturalmente em indefinições. Para tanto, esses estudos reforçam quem é fundamental que seja considerada a conjuntura do agrupamento, a história de sua população e suas relações e observar a atual realidade para embasar debates referentes a essa população pra que seja possível refletir sobre questões referentes as formações sociais denominadas de remanescente das comunidades quilombolas (ARRUTI, 1997; MELLO, 2019).

Para Leite (2008) atualmente ainda se mantem impasses entre a aplicação da legislação de forma efetiva pela ação estatal pois se mostra deficiente contra práticas de

invasão e controle a terra de grupos negros, mesmo sendo ampliada e considerada ação inovadora, além de contar com a participação dos movimentos sociais negros brasileiros. O mesmo autor enfatiza que o quilombo, também denominado de comunidades quilombolas, deve ser tratado como um conjunto amplo de experiências e práticas constituído de diferentes atores, significados e modos que o resultado do processo de colonização escravo causou a esse grupo, sendo o quilombo um espaço marcado pela luta dos povos negros, além de reunir um conjunto de transformações de cunho identitário (LEITE, 2008).

As articulações das comunidades negras rurais no Pará tiveram início nos Encontros de Raízes Negras que acontecem desde 1985 e seguiu no I Encontro de Comunidades Negras Rurais, em Belém. Em maio de 1998, este último encontro havia gerado uma noção vaga em números desses grupos e, também, colocava em questão situações factuais vivenciadas por essa comunidade e uma série de problemáticas em relação à terra (ACEVEDO-MARIN e CASTRO, 2009).

O governo do Pará foi o primeiro a expedir títulos de reconhecimento às comunidades remanescentes de quilombolas e foi o que mais titulou essas áreas com um número de 414.705,6803 hectares (TRECCANI, 2006). Para Nahum (2011), os quilombolas possuem um modo de vida que enxergam a sua terra como parte do seu viver e não apenas um capital, onde caracterizam-se por usar a terra como bem comum, ação que é cultivada e cultuada pela comunidade. Segundo o mesmo autor, a demarcação de terras remanescentes de quilombo é uma conquista, tendo em vista os séculos de resistência e face à dinâmica socioeconômica e de políticas de estado que foram impostas onde condena-os à sua extinção.

Observa-se vestígios de antigos quilombos na região do Nordeste Paraense, mais precisamente às margens do rio Guamá, onde hoje é reconhecido como município de Santa Luzia do Pará. Segundo afirma Castro (2006, p. 16), “há registro de muitos quilombos, sendo bem conhecidos os de Ourém, Turiaçú e Bragança que atravessam as terras e a fronteira do Pará e Maranhão [...]”.

A história dos quilombos dessa região é marcada pelas lembranças e experiências de seus descendentes que vivem nessas comunidades remanescentes. A partir desse fato, existem algumas versões quanto a origem do povoamento do Jacarequara. Segundo relatos dos moradores locais, na região em questão existiam inúmeras fazendas onde o trabalho escravo era comum (ALMEIDA, 2013). O mesmo autor complementa que essa localidade é próxima à zona bragantina e à fronteira com o Maranhão onde também existia uma intensa presença de escravos. De acordo com Castro (2006), nessa região o negro era a mão de obra mais

importante onde contribuíram com seus sistemas de conhecimentos, além de trazer em seus estudos as descrições de documentos oficiais que auxiliam na comprovação desse fato:

A correspondência oficial encontrada no Arquivo Público do Pará, em Belém, é farta em registros sobre presença de mocambos, quilombos, processos de fugas de escravos das fazendas ou das casas localizadas em povoados e cidades. Da leitura dessas correspondências trocadas entre autoridades, observa-se a trama tecida pelas relações entre senhores e escravos de Bragança, Ourém e Turiaçú (CASTRO, 2006, p. 20).

Em relação a sua data de formação, assim como muitos dos quilombos, é imprecisa. No caso da comunidade do Jacarequara o que se tem são hipóteses de que teria sido formada nas primeiras décadas do século XIX, o que pode ser relacionado a relatos sobre o movimento da Cabanagem que para os moradores locais é chamado de “pega-pega” (ALMEIDA, 2013). De acordo com Almeida (2013), esse teria sido um dos principais acontecimentos que culminou na formação da comunidade, onde

os cabanos subiam o rio, invadiam fazendas, se apossavam dos animais e levavam os “pretos” para a “guerra”, então com medo dos cabanos e oprimidos pelos seus senhores, muitos escravos fugiam para o meio da mata e passavam a se organizarem em comunidades independentes, uma delas viria a ser o Jacarequara (ALMEIDA, 2013, p. 9).

Para Funes (1995), para se estudar as comunidades que são remanescentes de quilombos, as memórias e vivências de seus moradores possibilitam o acesso a suas raízes históricas, assim, o passado se mostra sempre presente e permanece vivo. Ao considerar isso, esta pesquisa não foi produzida levando em consideração apenas as fontes escritas, mas principalmente as fontes orais, transmitidas de geração a geração.

No próximo tópico será abordado essa relação das comunidades tradicionais, sobretudo os quilombolas, com a agrobiodiversidade das plantas alimentícias que lhe cerca, observando a dependência dos moradores com os agroecossistemas por eles cultivados e o vínculo com o vasto conhecimento e com as práticas tradicionais.

### 5.1.2. Conhecimentos e práticas tradicionais associados aos povos quilombolas

O estudo dos conhecimentos e práticas tradicionais relacionados às comunidades tradicionais quilombolas pode ser uma importante via de acesso para se compreender o

processo de formação da identidade étnica desse grupo, que é tão marcante na sociedade. Neste tópico pretende-se observar essa relação entre os quilombolas e as suas tradições e práticas e como isso pode refletir e se conectar com sua alimentação, em especial com o que advém da agrobiodiversidade local, sendo representado pelos quintais e roças da agricultura familiar e o extrativismo.

Os produtores rurais, neste caso sendo representados pelos produtores pertencentes as comunidades tradicionais quilombolas, observam os fenômenos ocorrentes em seu entorno e, a partir disso, desenvolvem mecanismos e estratégias para a manutenção da vida. Considerado um meio intelectual para eles, esse conjunto de saberes carrega consigo um valor substancial para refinar os modos como esses produtores percebem, concebem e conceituam os recursos, paisagens e ecossistemas dos quais depende a sua subsistência (TOLEDO e BARRERA-BASSOLS, 2009).

Desse modo, para compreender sua cultura e o que representa os seus valores é necessário um mapeamento de signos do cotidiano que surgem a partir de suas escolhas, suas práticas e seus hábitos alimentares, para a tradução dessas inúmeras representações e a construção de uma estrutura que seja lógica para práticas que muitas vezes quem está inserido nesse contexto não percebe o seu valor (SANTOS, 2012).

O conjunto dessas características ocasionam o humano e a sua comunidade, onde se incluem os quilombolas, a darem maior destaque ao que elegem ser melhor de acordo com seus próprios interesses, o que muitas vezes pode ser um uso extrativo ou econômico do recurso (COSTA e NOGUEIRA, 2000). Assim, aqueles que fazem parte da comunidade atribuem valor aos seus conhecimentos, práticas e hábitos baseando-se em sua visão de mundo, sua origem, sua formação e em suas experiências. Para Ellen (1997), as experiências acumuladas, as experimentações e trocas de informações resultam no conhecimento associado a biodiversidade.

Como ferramenta para auxiliar a compreensão da formação de relações entre o conhecimento tradicional e o uso e manejo da natureza, se lança a mão do estudo do modelo de complexo integrado pelo sistema de crenças (*kosmos*), o conjunto de conhecimentos (*corpus*) e de práticas produtivas (*práxis*), sendo foco de estudo da etnoecologia (TOLEDO e BARRERA-BASSOLS, 2009). O *kosmos* é definido como o conhecimento e a sua relação com as crenças ligadas à natureza; considera-se que o *corpus* é todo o conhecimento projetado sobre o espaço, onde é resultado do conhecimento compartilhado coletivamente, e o tempo, sendo formado a partir da acumulação de conhecimento e transmitido entre as diferentes

gerações; já a *práxis* é todo o conhecimento colocado em prática, sendo representado pelas atividades agrícolas, extrativistas, a caça, a pesca e as práticas culturais desenvolvidas pelas comunidades (TOLEDO e BARRERA-BASSOLS, 2009). Assim, de acordo com os mesmos autores, se faz necessário interpretar os modelos do mundo natural que são constituídos pelas famílias, pelos produtores, pelas comunidades e suas respectivas culturas tradicionais, tendo o intuito de compreender a complexidade das suas sabedorias locais.

A partir desse cenário, considera-se que os saberes tradicionais são gerados e produzidos coletivamente e tem como base uma ampla troca e intensa circulação de ideias e informações, que são transmitidos de uma geração a outra (SANTILLI, 2005). Essa transmissão de ideias e informações acontece de forma oral, sendo uma característica marcante das comunidades tradicionais, já que a grande maioria dessas comunidades detentoras desse conhecimento não possuem uma tradição escrita (REZENDE e RIBEIRO, 2005). Pela transmissão dos saberes acontecer por meio da língua, denomina-se como um conhecimento ágrafo e a memória se torna um recurso essencial por permitir que a transmissão ocorra no espaço e no tempo pela oralidade (TOLEDO e BARRERA-BASSOLS, 2009). Para Maldonado (1992), afirmar que o uso oral para transmissão dos saberes é uma forma de analfabetismo é um erro, pois as sociedades orais não costumam usar a escrita, o que significa que podem vir a utilizar tal recurso se assim acharem pertinente.

Diante disso, fica evidente que as povos e comunidades tradicionais (como sociedades indígenas, castanheiros, quilombolas, ribeirinhos, seringueiros, entre outras diversas comunidades), com o auxílio da observação e experimentação, desenvolveram um extenso e minucioso conhecimento dos processos naturais, considerada as únicas práticas de manejo adaptadas às florestas tropicais até os dias de hoje (CORRÊA et al., 1994; DIEGUES, 2000; LIMA et al., 2012; ZENT e ZENT, 2012).

Considerando as crescentes ameaças e desafios que as florestas e os recursos naturais como um todo tem enfrentado, que cada vez mais tem se tornado constantes, se faz pertinente que o desenvolvimento da ciência atrelado à tecnologia tenha o propósito de não somente conhecer a biodiversidade e os conhecimentos tradicionais a ela associados, como também valorizá-los (CARNEIRO DA CUNHA, 2012). Para tanto, deve ser trabalhado o estabelecimento de relações e parcerias entre os sistemas de conhecimento tradicionais e a ciência contemporânea, considerando as diversas populações tradicionais por serem detentoras, mantenedoras e por expandir esses ricos conhecimentos. A autora também estabelece que seja mantida uma relação plena de troca de achados, descobertas, produtos e

meios de conservação dos ambientes naturais entre os sistemas de conhecimento tradicionais e a ciência visando uma boa convivência entre os diferentes sistemas de conhecimentos (CARNEIRO DA CUNHA, 2012).

Ao direcionar o olhar para a região amazônica, de acordo com Brondízio e Neves (1997) o caboclo desenvolveu um sistema adaptado para seu sustento baseado em práticas de subsistência que tem sua origem na cultura indígena. Essas práticas têm como composição os usos dos recursos naturais disponíveis e o emprego de atividades como a agricultura, a caça, o extrativismo e a pesca onde formavam estratégias sociais, econômicas e culturais das famílias da comunidade (CERDEIRA et al., 1997). Assim, as comunidades caboclas produziam tanto para o próprio consumo como também para a comercialização local e regionais e, assim, garantiam a continuidade da unidade de produção (BRONDÍZIO et al., 2002).

Desse modo, com práticas como a produção agrícola e a elas amplo conhecimento atribuído, passando por diversas transformações e a venda de sua produção (FULLER, 1990), as comunidades amazônicas possibilitam a garantia da segurança alimentar, a proteção da natureza, a manutenção dos aspectos culturais e sociais, (CAZELLA e ROUX, 1999; CAZELLA et al., 2009) e, aliado a isso, asseguram que os conhecimentos tradicionais permaneçam vivos e difundidos entre aqueles que integram a comunidade e, conseqüentemente, sendo resistência em seus territórios.

Para as comunidades quilombolas amazônicas, a viabilidade agrícola e a existência de recursos naturais que podem ser amplamente utilizados foram características fundamentais para o estabelecimento de quilombos na região (ACEVEDO-MARIN e CASTRO, 1998, NASCIMENTO JÚNIOR et al., 2000). Além disso, nessas comunidades o extrativismo se destaca por ter um papel importante na escolha dos seus territórios e de permanência nos mesmos (ALMEIDA, 2002).

Assim, considera-se que esses conhecimentos são importantes para garantirem a manutenção dos sistemas produtivos e das práticas agrícolas tradicionais, assim como as redes de troca de materiais genéticos (PEREIRA et al., 2020). Para Toledo e Barrera-Bassols (2008), os conhecimentos construídos por parte dos agricultores afirmam a relevância ecológica da agrobiodiversidade.

A partir disso, deve ser levado em consideração que a valorização desse conhecimento tradicional está fortemente ligada ao fortalecimento cultural e identitário das próprias comunidades quilombolas. Ao observar esse cenário, se faz importante considerar que o conhecimento construído por essas comunidades e as conseqüentes práticas desenvolvidas e

utilizadas fundamentam e possibilitam a sua permanência, aliada à viabilidade agrícola, a existência de recursos naturais e ao extrativismo. Desse modo, a desvalorização desses saberes pode contribuir para uma desvalorização cultural das comunidades tradicionais que as utilizam (SANTOS, 2014).

No tópico a seguir será discutido como a agrobiodiversidade local, em especial a que abrange as plantas alimentícias das roças e quintais, os conhecimentos e as práticas tradicionais de comunidades quilombolas podem ser capazes de contribuir para a promoção da segurança alimentar e nutricional e alcançar a soberania alimentar pela autonomia da produção dos alimentos.

## **5.2. Agrobiodiversidade e as plantas alimentícias**

Para se ter uma melhor compreensão quanto às terminologias utilizadas neste estudo, é importante entender acerca da biodiversidade, em um primeiro momento. O termo biodiversidade refere-se à variedade de formas de vida, que inclui: a variedade genética dentro das populações e espécies; a variedade de espécies da flora, da fauna, de fungos, de micro-organismos; a variedade de funções ecológicas desempenhadas pelos organismos nos ecossistemas e a variedade de comunidades, habitats e ecossistemas formados pelos organismos (DIAS, 2001). Para o mesmo autor, a biodiversidade é fonte de um amplo potencial de uso econômico por ser a base de atividades agrícolas, florestais, pecuárias e pesqueiras, como também, a base para a estratégica indústria da biotecnologia. Além disso, Dias (2001) afirma que a biodiversidade, ou também denominada de diversidade biológica, é a responsável pelo equilíbrio e estabilidade dos ecossistemas por possuir, além de seu valor intrínseco, valores de cunho ecológico, genético, social, econômico, científico, educacional, cultural, recreativo e estético.

O Brasil se destaca como o país que apresenta maior biodiversidade do mundo (DIAS, 2001), onde se encontra aproximadamente entre 15 e 20% do número total de espécies do planeta (POLESI et al., 2016), sendo encontradas principalmente na região amazônica. Em se tratando das espécies vegetais que é o foco desta pesquisa, já foram catalogados quase 50 mil exemplares de espécies que são nativas, perto de 20% do total mundial, tida como a flora mais diversa do mundo (DIAS, 2001). Esses dados fazem do Brasil o país continental que possui maior diversidade de plantas do mundo, sendo que 43% são endêmicas (FIORAVANTI, 2016). O mesmo autor enfatiza que estes números tendem a aumentar, pois mais de 250

espécies novas, em média, são catalogadas ao ano. No entanto, a magnitude da biodiversidade brasileira não é conhecida com precisão, diante de sua complexidade. Estima-se que existam no Brasil entre 350 e 500 mil espécies vegetais que ainda não foram catalogadas (GUERRA e NODARI, 2001; PILLON, 2002).

Em se tratando da agrobiodiversidade ou biodiversidade agrícola, segundo o Ministério do Meio Ambiente (BRASIL, 2014b), o termo contempla componentes da biodiversidade que têm relevância para a agricultura e alimentação, assim como todos os componentes da biodiversidade que constituem os agroecossistemas. Considera-se como seus componentes as variedades e a variabilidade de animais, plantas e de microrganismos, nos níveis genéticos, de espécies e de ecossistemas, os quais são necessários para sustentar as funções essenciais relacionadas às estruturas e processos dos agroecossistemas. Dessa forma, a agrobiodiversidade, ou biodiversidade agrícola, é tida como a parcela da biodiversidade que foi domesticada ou semidomesticada para ser utilizada pelo ser humano na agricultura ou em práticas similares na natureza. Esse uso se dá, em sua maioria, pelas comunidades locais como povos indígenas, quilombolas, agricultores familiares, entre outros, onde conservam, manejam e utilizam os diferentes componentes da agrobiodiversidade (BRASIL, 2014b).

Para Munzara (2007) o termo agrobiodiversidade descreve as interações de todas as espécies, de formas de vida vegetal, fúngica e animal em determinada condição ambiental, com o ser humano onde este produz seu alimento e outros inúmeros produtos obtidos a partir das matérias primas. O conceito abarca também sistemas agrícolas, florestais e pecuários, além de espécies utilizadas na obtenção de combustíveis, fibras e medicamentos (FAO, 2005; CASAS e VALLEJO, 2019).

A agrobiodiversidade está relacionada com a paisagem, com o aspecto sociocultural das diversas comunidades e de seus recursos alimentares. Estes últimos são tidos com forte relevância para a segurança alimentar e a promoção do desenvolvimento regional sustentável (FRISON et al., 2011; NODARI e GUERRA, 2015). Diante desse cenário, o desenho, a função das espécies locais e o manejo realizado são os principais aspectos investigados através dos estudos da agrobiodiversidade (VIANA et al., 1996).

Ao direcionar o olhar para as relações das comunidades locais com a natureza que lhe cerca, as interações se baseiam em suas necessidades e geralmente é caracterizada por sua heterogeneidade, onde utilizam tecnologias acessíveis e mantêm o equilíbrio ecológico natural que ali existe (OLIVEIRA MARTINS et al., 2012). Assim, conhecer a agrobiodiversidade pode trazer a luz as condições de harmonia entre o humano e a natureza e ainda pode apontar



meios para o manejo e conservação das espécies (MARTINS, 1994). Além disso, considera-se que a agrobiodiversidade está relacionada a adaptação ao meio devido ao domínio da natureza a fim de garantir a permanência da vida, onde a gestão dos ambientes pelas comunidades tradicionais possibilita a equidade na relação ser humano-natureza, levando em consideração a diversidade das espécies, a cultura e os conhecimentos (BEZERRA, 2020).

Com a domesticação e semidomesticação das espécies, que antes eram obtidas pelas práticas tradicionais da caça, da pesca e da coleta, as comunidades tradicionais passaram a ter acesso, criar e cultivar uma diversidade de animais e plantas tornando-se fonte de alimento e artefato (PRADO e MURRIETA, 2015), além de ser utilizado para trocas e comercialização. Observando que essas mudanças realizadas pelo ser humano se relacionam com a busca pela permanência no território, pela aquisição de alimento e para a sobrevivência, percebe-se que as comunidades tradicionais e os conhecimentos que carregam consigo apresentam grande importância para o manejo e contribuem para a evolução constante de inúmeras espécies que constituem a agrobiodiversidade.

O presente estudo restringirá a investigação da agrobiodiversidade ao seu constituinte vegetal e como a diversidade de espécies e variedades cultivadas podem ser indicadoras das contribuições das populações locais, mas considerando a relação desse componente com os demais constituintes da agrobiodiversidade (EMPERAIRE, 2017). Estudos realizados (ZEVEN e WET, 1982; KHOSHBAKHT e HAMMER, 2008) salientam a importância global da contribuição por parte das populações locais diante da atual diversidade em plantas cultivadas, em sua maioria tendo origem na América do Sul e com papel fundamental na alimentação mundial como o abacaxi (*Ananas comosus* L.), batata (*Solanum tuberosum* L.), batata-doce (*Ipomoea batatas* L. (Lam.)) e mandioca (EMPERAIRE, 2021).

Frente a esse cenário, sendo espaços mantidos e denominados localmente por agricultores tradicionais, as roças e os quintais são alguns dos inúmeros ambientes basilares para o estabelecimento da relação entre a agrobiodiversidade e as comunidades tradicionais, onde proporcionam a produção diversificada que possibilita a qualidade de vida dos moradores locais, manutenção das interações sociais e a geração de renda (SANTILLI, 2009; RIVERA, 2017).

Como exemplo, às roças é atribuído o cultivo de importantes espécies que constituem a base alimentar de comunidades tradicionais. Além de possibilitar a manutenção e conservação da agrobiodiversidade por meio de saberes e práticas relacionados a esses espaços, são considerados patrimônios bioculturais (COSTA, 2019; SILVA, 2020) e

fundamentais para a geração de renda. Os quintais também são Sistemas Agroflorestais que se perpetuam através do conhecimento local repassado entre as gerações, considerados um dos mais antigos registrados (CONSTANTIN, 2005). Este sistema vai além da produção de alimentos para o consumo familiar e geração de renda, apresenta importantes funções sociais, estéticas, recreativas e religiosas (GONÇALVES e LUCAS, 2017; RAYOL e MIRANDA, 2019). Ainda que seja conhecida sua ampla relevância, pouca atenção é dedicada às demais funções atribuídas aos quintais.

Ao considerar essa vasta diversidade e sua conservação, esses sistemas produtivos tradicionais estão em contrapartida ao atual modelo de agricultura capitalista e hegemônica que é representado pelo agronegócio e foi consolidado após a Revolução Verde, caracterizados pelos sistemas de monocultura em larga escala e emprego de técnicas de manejo com forte dependência de insumos externos ao ambiente de plantio, com foco totalmente voltado a geração de lucro e em segundo plano o alimentício e a saúde (ALTIERI, 2010). Esse modelo desenvolvimentista e a formação de impérios alimentares contribuem para a padronização dos sistemas agrários e a simplificação dos sistemas produtivos, o que reflete diretamente na diminuição da diversidade alimentar (PLOEG, 2009; SOUZA e BUSTAMANTE, 2019).

Barbieri et al. (2014) chamam a atenção para a atual pobreza da diversidade alimentar no mundo, onde o padrão da produção agrícola se baseia em aproximadamente 30 plantas. Como exemplo, pode-se citar a limitação sobre as cultivares de alfaces (*Lactuca* sp.), batatas, maçãs (*Malus pumila* Mill.) e tomates (*Solanum lycopersicum* L.) para a comercialização, considerando que destas existem mais de 100 variedades que estão sendo marginalizadas ou perdidas. Essa padronização e simplificação alimentar reflete as escolhas para o plantio, onde têm-se observado que ocorre a substituição de variedades com ampla variabilidade genética por variedades de alto rendimento, mas que apresentam baixa rusticidade e hereditariedade restrita, o que causa erosão genética (SANTILLI, 2009).

Outra questão que deve ser considerada é a realidade brasileira em tempos atuais, onde o crescimento desenfreado do desmatamento ilegal de grandes áreas, em especial na Amazônia e Cerrado, para a produção de *commodities*, estabelecimento de garimpo ilegal e a exploração madeireira desenfreada, têm ameaçado a agrobiodiversidade e a sociobiodiversidade local (MARCHETTI, 2020).

Diante desses fatos, a diversidade e a sustentabilidade dos sistemas agrícolas tradicionais, somada aos métodos agroecológicos que podem fundamentar a soberania

alimentar, são direitos para desenvolver e manter a produção de alimentos nas determinadas regiões de acordo com sua capacidade (ALTIERI, 2010), considerando a ampla diversidade de plantas silvestres e cultivadas que o Brasil possui onde são a base para a alimentação e matéria-prima para as comunidades tradicionais, além de influenciar em sua cultura (BRASIL, 2006).

A partir do manejo e conservação da agrobiodiversidade pode-se obter resultados como o equilíbrio dos cultivos que são diversificados dentro dos diversos agroecossistemas, a conservação dos valores culturais e tradicionais, além da conservação e o uso de variedades locais e tradicionais (MACHADO et al., 2008). Os mesmos autores apontam que essas variedades existentes são consideradas a base da agricultura familiar e formam uma fonte genética importante para a resistência e tolerância diante de diferentes estresses e adaptações aos ambientes variados e manejo local. Dessa maneira, as variedades vegetais, e a agrobiodiversidade como um todo, possuem um valor imensurável para o ser humano, fazendo parte da base de sua soberania alimentar (MACHADO et al., 2008), além de garantir a segurança alimentar e nutricional como já citado neste tópico.

#### 5.2.1. Soberania e segurança alimentar e nutricional nas comunidades tradicionais

Durante um longo período, a questão da segurança alimentar foi tida como um tema pouco relevante e geralmente associado ao assistencialismo, ação de caridade, voltada para indivíduos desafortunados ou afetados por eventos climáticos ou de saúde precária (PREISS et al., 2020). Assim, diante de um debate acalorado em âmbito internacional, a ideia de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) nasce por condições históricas no Brasil (WINNIE, 2017).

Essa denominação já era usada no país (MALUF et al., 1996), em relação a “Food and Nutrition Security” que vem a ser citada tempos depois pela ONU/FAO (THOMPSON et al., 2009) e pela União Europeia (COMISSÃO EUROPEIA, 2013). Em espanhol, a expressão “Seguridad alimentaria y Nutricional” se assemelha com os conceitos relacionados à seguridade social e a garantia de direitos (WINNIE, 2017).

No que compete à legislação brasileira, foi aprovada a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN – Nº 11.346/2006) que institui:

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 bases práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que seja ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentável (BRASIL, 2006).

A noção de segurança alimentar e “nutricional” é uma particularidade do Brasil e da América Latina apontada por Maluf (2007), pois abrange aspectos socioeconômicos, de saúde e nutrição. Logo, a dimensão alimentar se relaciona com a produção e disponibilidade de alimentos, enquanto a dimensão nutricional refere-se à qualidade dos alimentos e à saúde (PREISS et al., 2020).

Considera-se que a capacidade agrícola e o acesso aos recursos naturais são fundamentais para garantir a SAN de um povo (BRASIL, 2006), aliado aos conhecimentos e práticas tradicionais construídos pelas comunidades. Fatores que impedem a aproximação entre as pessoas e os recursos locais e que acabam prejudicando a produção e o acesso a uma alimentação de qualidade são os mesmos que causam situações de fome e insegurança alimentar (BENTES, 2003). Para Silva et al. (2008), a ausência de uma renda, o aumento de diversas doenças, a falta de posse de sua terra, a marginalidade, o analfabetismo e aspectos ambientais são fatores que distanciam as comunidades tradicionais, dentre elas os quilombolas, da segurança alimentar.

Para Conti e Coelho-de-Souza (2013), a segurança alimentar e nutricional vem a ser um instrumento de diálogo e conservação fundamental entre o governo e as demandas apresentadas pelos atores da sociedade civil. De acordo com os mesmos autores, como resultado de políticas públicas, deve ser assegurado o direito de acesso à alimentação adequada e a garantia da Soberania Alimentar onde seja respeitado, regularizado e executado os marcos legais constitucionais e posto em prática o que é definido em acordos e tratados nacionais e internacionais.

Para Maluf (2007), a SAN está fortemente relacionada aos princípios de direito humano à alimentação adequada e saudável e à soberania alimentar. Esta, por sua vez, auxilia a nortear e garantir o direito dos povos a produzirem seus alimentos. A noção atribuída a esse termo é formada por um apanhado das práticas e da organização dos movimentos sociais camponeses (WINNIE, 2017). Como conceito relevante atribuído à soberania alimentar temos o elucidado pela Via Campesina, no qual:

[...] é um direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, acessíveis, produzidos de forma sustentável e ecológica e o direito de decidir o seu próprio sistema alimentar e produtivo. Isto coloca aqueles que produzem, distribuem

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

A soberania alimentar está intimamente relacionada à autonomia das comunidades quanto a sua alimentação. Isso porque possibilita o direito de decidir sobre políticas e estratégias que sejam sustentáveis quanto a produção, distribuição e consumo de alimentos (VIA CAMPESINA, 2007; PLOEG, 2009) e que respeite a cultura e a diversidade de diferentes modos de vida, sendo uma via para suprimir a fome e desnutrição onde possibilite a segurança alimentar contínua e sustentável para todos os povos (FÓRUM MUNDIAL SOBRE SOBERANIA ALIMENTAR, 2001).

Sob o ponto de vista antropológico, o estudo da alimentação e da nutrição têm realizado importantes descobertas e observações quanto às diferentes formas de criação, produção, preparo e consumo dos alimentos e isso mostra que a alimentação não se resume a saciar uma necessidade que é biológica, mas sim um aspecto da cultura que caracteriza um grupo, povo ou comunidade, tornando esse agrupamento único (CONTRERAS, 1992; DE GARINE, 1995; DE GARINE e DE GARINE, 1998; CONTRERAS e ARNAIZ, 2005; BERTRÁN e ARROYO, 2006). Esse aspecto aponta que a alimentação pode ser uma maneira de analisar o sistema de subsistência e a relação entre o ambiente e o desenvolvimento cultural (VILÀ, 2012).

Para Torráo (1995), a alimentação é determinada também por elementos psicossociológicos que marcam uma dieta alimentar e não somente por fatores como os geográficos ou climáticos. Esses fatores relacionam-se, pois, um alimento completa um código de valores e símbolos próprios, além de ter o papel fundamental de nutrir e fazer a manutenção física dos indivíduos (COSTA, 2012).

Ao considerar esse papel essencial e vital do alimento para a sobrevivência humana, se faz de extrema importância valorizar as diversas fontes alimentares, em especial as que advêm dos vegetais (POLESI et al., 2017). Os mesmos autores afirmam que estudar a agrobiodiversidade se faz importante pois abarca ampla diversidade de recursos alimentares e estes, por sua vez, são fundamentais para a segurança alimentar e a promoção do desenvolvimento regional sustentável. Essa diversidade vegetal contribui para a diversidade alimentar por ser uma fonte de composto fenólicos, diversos açúcares, fibras, vitaminas, nutrientes e sais minerais que são elementares para a manutenção da saúde do organismo (POLESI et al., 2017). Assim, considera-se uma alternativa alimentar ideal valorizar aquelas espécies vegetais existentes próximas das residências e propriedades (POLESI, 2016).

Nesse mesmo contexto, a causa do aumento das variedades de alimentos produzidos pode ser atribuída à agrobiodiversidade nas propriedades agrícolas, que possibilita a oferta de uma alimentação mais diversa nutricionalmente, o que contribui para a segurança alimentar das famílias rurais e urbanas (POLESI et al., 2017). Isso reflete na conservação da biodiversidade dos ecossistemas que se relaciona e depende da conservação de variedades tradicionais e da valorização da agricultura orgânica (BRASIL, 2010, 2014c), sendo livre do uso de pesticidas, insumos externos e sementes transgênicas.

Ao compreender do que se trata a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN), é possível observar que são complementares na busca pelo direito da população de produzir uma alimentação saudável e nutritiva, sendo para Silva (2020) inseparáveis para possibilitar a ação dos Estados no combate à fome. Ambos conceitos são referentes à base da vida e pode-se afirmar que são os responsáveis por grande parte das doenças da humanidade quando seus princípios não são colocados em prática (RODRIGUES, 2018). Para o mesmo autor o acesso à alimentação está limitado ao controle de alguns grupos da sociedade, onde as políticas públicas são feitas com o foco no agronegócio e para favorecer os cofres públicos e, dessa forma, prejudica o acesso dos indivíduos a uma alimentação plural e saudável, além de não seguir o que dispõe a LOSAN – Nº 11.346 (BRASIL, 2006).

É importante também citar o papel das grandes empresas agroalimentares que, cada vez mais, passaram a controlar os processos de produção e distribuição de alimentos (FISCHLER, 2010). Observa-se que a alimentação deixou de ser uma dieta diversificada baseada na agricultura de subsistência e em policultivos e hoje é determinada pelos recursos econômicos, pelos sistemas de comunicação dominantes e por uma maior disponibilidade de alimentos industriais (VILÀ, 2012), que essa indústria induz a população ao consumo.

As consequências do controle da produção e distribuição de alimentos são as transformações nos ecossistemas que estão passando de diversificados para outros hiper especializados e integrados a esses sistemas agroindustriais (CONTRERAS, 2005). O mesmo autor aponta que esse cenário pode ter aumentado em larga escala a produção mundial de alimentos, porém contribui para o desaparecimento de diversas espécies vegetais e animais e esses, por sua vez, deixam de fazer parte da dieta das populações, além de influenciar na questão cultural. Diante desse cenário, a busca do mercado agroindustrial pelos altos lucros colide com o direito humano em ter acesso a uma alimentação adequada e esse conflito resulta em insegurança alimentar, prejudica a biodiversidade, reduz a oferta de produtos mais diversos e a possibilidade de escolhas alimentares, ocorre a perda de práticas tradicionais e de sabores, a desvalorização de diferentes modos de vida, entre outras consequências (MENASCHE et al., 2012). Mesmo que esse debate ainda seja limitado, a temática relacionada à SSAN se faz presente entre grupos questionadores da atual situação na qual o Brasil se encontra (RODRIGUES, 2018). O autor também critica a mídia por não tratar essa questão de maneira adequada pois lucra muito mais ao divulgar o agronegócio e ao apoiar lobbies agrícolas.

Ainda assim, com o debate se intensificando por meio desses diversos grupos, as preocupações em relação à alimentação vêm se modificando com o passar do tempo. Martinelli e Cavalli (2019) recomendam que para se ter uma alimentação saudável é necessário ter como uma das principais dimensões a sustentabilidade, para que assim exista um sistema alimentar que seja economicamente viável, ambientalmente sustentável e socialmente justo e que terá como resultado a produção de alimentos saudáveis relacionado a uma alimentação sustentável.

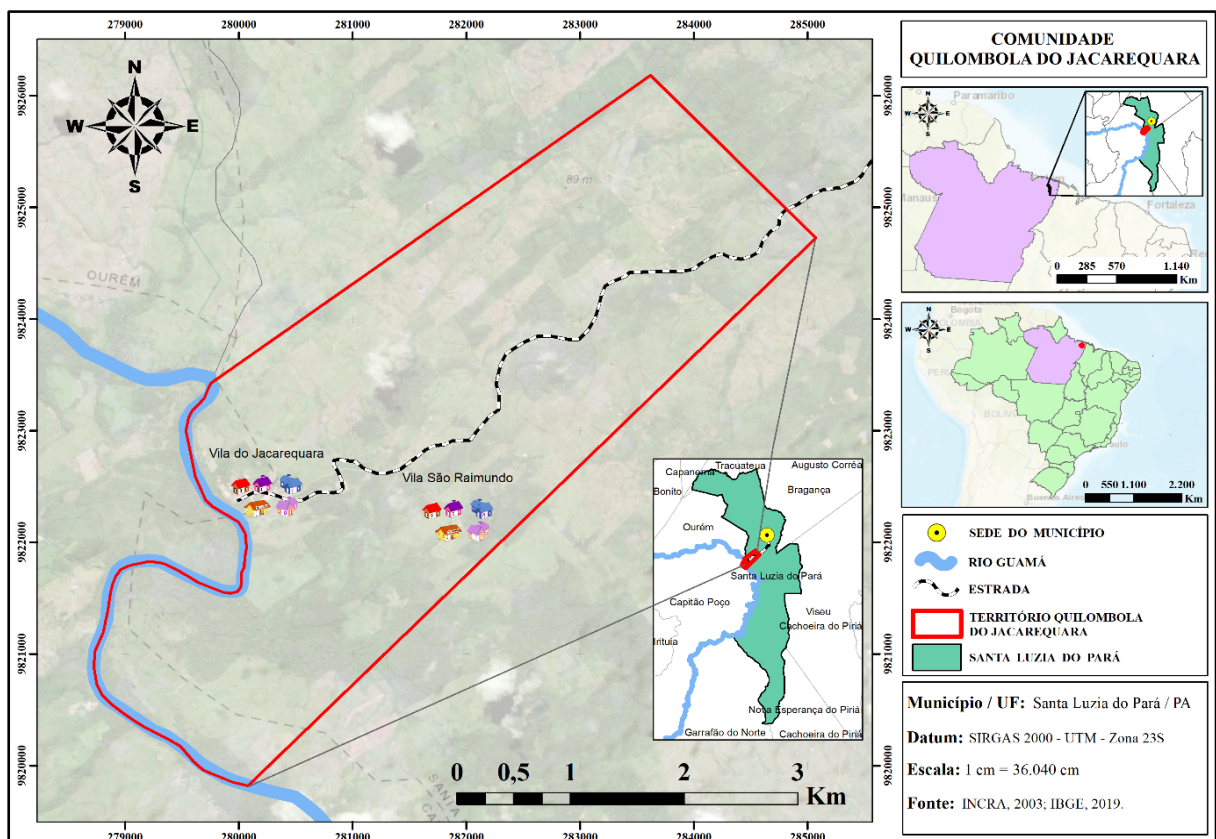
Para tanto, a SSAN surge como um caminho para se alcançar um cenário adequado. Diante da realidade atual onde os alimentos industrializados estão tomando o espaço que antes era ocupado pelos alimentos tradicionais, a segurança alimentar e nutricional procura cumprir o direito vital assegurado de ter acesso a uma alimentação saudável, sustentável e nutritiva por essas populações tradicionais e a soberania alimentar mostra que é possível gerar autonomia ao valorizar a diversidade na produção de alimentos, respeitando a diversidade biológica e a cultura de cada comunidade. Ademais, para a construção desta pesquisa foram consideradas a perspectiva local dos quilombolas sobre a SSAN e seu ideal frente a essas propostas, além de refletir sobre o que esperam para o futuro.

## 6. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

### 6.1. Área de estudo

A comunidade quilombola do Jacarequara fica localizada no município de Santa Luzia do Pará, no estado do Pará, às margens do rio Guamá, sob as coordenadas geográficas 01°34'32,08''S de latitude e 52°57'12,90''O de longitude (FARIAS, 2018) (Figura 1). O município de Santa Luzia foi criado através da Lei nº 5.688, de 13 de dezembro de 1991, sendo um desmembramento dos municípios de Ourém, Bragança e Viséu (FAPESPA, 2016). Este município pertence à Mesorregião Nordeste Paraense e à Microrregião Guamá, o qual apresenta uma extensão territorial de 1.346,502 km<sup>2</sup>, sendo sua população total de 19.424 de habitantes e com densidade demográfica de 14,32 hab./km<sup>2</sup> (IBGE, 2018). Segundo o Censo Demográfico 2010, a população rural superou a população urbana, com 10.731 habitantes na zona rural (55,2%) e 8.693 habitantes na zona urbana (44,7%), o que pode sugerir que o município é marcado por comunidades rurais que exercem algum tipo de atividade agrícola.

**Figura 1** - Localização da comunidade quilombola do Jacarequara em relação ao município de Santa Luzia do Pará, Pará.



Fonte: INCRA (2003), IBGE (2019).



A distância em linha reta entre Santa Luzia e a capital do estado, Belém, é de 78,5 km. A ocupação inicial do município se deu justamente pela abertura da Rodovia Federal BR-316, a Belém – Brasília, onde nos dias atuais representa o principal meio de ligação para os outros municípios (FAPESPA, 2016), localizando-se no km 47 da rodovia. A BR-316 é resultado das políticas que visavam o desenvolvimento da região do Nordeste Paraense, implementadas na segunda metade do século XX colocando em prática a "Integração Nacional" dos governos militares, o que refletiu no desenvolvimento da economia e crescimento demográfico da região com forte influência dos migrantes nordestinos, onde já existia uma formação étnica de indígenas, negros e portugueses (BARBOSA, 2011; CORDEIRO et al., 2017).

Ao que toca os indicadores socioeconômicos, Santa Luzia do Pará apresenta um Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) correspondente a um valor mediano de 0,546 em relação à média nacional (0,76) em 2010. O Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB) no mesmo ano era de 3,50 e quanto ao Índice de Gini, nota-se um decréscimo de 0,03 quando comparado os anos de 2000 e 2010 (Tabela 1). A renda *per capita* é de 384,17 (R\$), 75,18% da população encontrava-se vulnerável à pobreza e 28,23% em situação de extrema pobreza até o ano de 2010 (IBGE, 2010).

**Tabela 1** - Indicadores socioeconômicos do município de Santa Luzia do Pará, Pará.

<b>Indicadores socioeconômicos</b>	<b>2000</b>	<b>2010</b>	<b>2019</b>
Renda <i>per capita</i> (em R\$)	-	384,17	-
% de extremamente pobres	-	28,23	-
% vulneráveis à pobreza	-	75,18	-
IDEB	-	3,50	3,70
IDHM	0,362 (muito baixo)	0,546 (médio)	-
Índice de Gini	0,59	0,56	-

Fonte: IBGE, Censo Demográfico 2000 e 2010.

O IDHM é utilizado para demonstrar, de forma resumida e clara, a qualidade de vida de uma população que considera três dimensões do desenvolvimento humano como são educação, renda específica e longevidade, onde varia entre 0 e 1 e quanto mais próximo de 1 indica maior desenvolvimento humano (BAUERMAN et al, 2016). Já o Índice de Gini é um meio de mensurar o nível de concentração da renda de uma população onde procura demonstrar os rendimentos entre ricos e pobres, sendo medida por uma escala que varia de 0 a 1 e caso esteja mais próximo de 0 indica igualdade de renda entre os dois grupos (WOLFFENBUTTEL, 2004). A renda *per capita*, por sua vez, é um índice que procura

mensurar aspectos de desenvolvimento da dimensão econômica de uma população (BAUERMANN et al., 2016). O IDEB é um parâmetro desenvolvido pelo governo para medir a qualidade do ensino nas escolas públicas em uma determinada região que considera a taxa de rendimento escolar (aprovação) e as médias de desempenho nos exames aplicados pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), sendo avaliado por uma escala de 0 a 10 (BRASIL, 2018).

Em relação às políticas públicas para complementar renda dos habitantes de Santa Luzia do Pará, o Programa Nacional de Bolsa Família beneficia 3,629 famílias, tendo como valor total de R\$ 673.725,00; já o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) destinou R\$ 86.350,30 para adquirir alimentos provenientes da agricultura familiar. Para PAA (Programa de Aquisição de Alimentos) e Pronatec (Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego) não foram destinadas verbas para o município em questão (BRASIL, 2015).

Atualmente, seis comunidades quilombolas possuem algum tipo de certificação ou titulação no município de Santa Luzia do Pará, sendo elas: Narcisa, Pimenteiras, Tipitinga, Jacarequara, Três Voltas e Muruteuazinho (Tabela 2).

**Tabela 2** - Processo de titulação das comunidades quilombolas localizadas no município de Santa Luzia do Pará, Pará.

<b>Comunidade</b>	<b>Início do processo</b>	<b>Estágio atual</b>
Jacarequara	2006	Título emitido pelo ITERPA
Muruteuazinho	2013	Título emitido pelo ITERPA
Narcisa	2005	Decreto no DOU*
Pimenteiras	2005	Certidão emitida pela Fundação Cultural Palmares
Tipitinga	2006	Título emitido pelo ITERPA
Três Voltas	2012	Certidão emitida pela Fundação Cultural Palmares

Fonte: Fundação Cultural Palmares, 2015; Instituto de Terras do Pará – ITERPA.

\*DOU – Diário Oficial da União

A comunidade do Jacarequara está localizada a 45 minutos do núcleo urbano de Santa Luzia do Pará (FIGUEIRA, 2009). Para ter acesso à comunidade o caminho é feito por ramais de acesso por Santa Luzia ou por Capitão Poço (FARIAS, 2018) onde a estrada de acesso é de piçarra (Figura 2A), observa-se moradias espaçadas e a presença de aclives derrapantes, pontes, lagos (FIGUEIRA, 2009); outra forma de acesso é a viagem de barco pelo Rio Guamá

(FARIAS, 2018) ou por uma pequena balsa fornecida pela prefeitura que faz a travessia pelo rio (Figura 2B) de Igarapé-Açu até a comunidade. Segundo o mesmo autor, essa certa dificuldade no acesso à comunidade provoca um distanciamento em relação a serviços do Estado, como escolas, hospitais e saneamento básico.

**Figura 2** - Formas de acesso à Comunidade Quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará. A: Ramal; B: Por balsa pelo Rio Guamá.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

A comunidade não possui água encanada e utiliza-se de poços, não há coleta de lixo e este é enterrado ou queimado; o sistema de esgoto não está ligado à rede pública, não possui asfaltamento (Figura 3A), entretanto já possui energia elétrica e uma escola de ensino fundamental (Figura 3B) (FIGUEIRA, 2009). Atualmente, o principal meio de transporte na comunidade é a motocicleta e existe um ônibus que faz o transporte coletivo das crianças para a escola de ensino médio em Santa Luzia. Até o último levantamento realizados pela Associação (AVPS) dos moradores, a comunidade é constituída por 394 pessoas e 95 famílias.

De acordo com relatos de moradores, a comunidade possui mais de 400 anos, pois já existia quando foi criado o município de Ourém (FIGUEIRA, 2009). De acordo com o mesmo autor, o local foi formado por aqueles que fugiram do trabalho escravo, dos conflitos locais e procuravam saída pelo Rio Guamá. O nome da comunidade tem sua origem na vivência e cotidiano dos quilombolas e sua relação com a natureza que os cerca, e também pela contribuição dos indígenas que ali conviviam (ALMEIDA, 2013). Segundo relato dos moradores locais mais antigos, existia uma abundância de jacarés na região e também a formação de corredeiras ao longo do curso do rio Guamá, dessa forma os indígenas da região atribuíram o nome de Jacarequara sendo uma junção das palavras *jacaré* somado a *quarar*,<sup>2</sup> pois quando a água do rio baixava os jacarés ficavam de peito pra cima sobre as pedras se enxugando ao sol (ALMEIDA, 2013; FARIAS, 2018).

O processo de reconhecimento territorial da comunidade iniciou no ano de 2006 e o título de domínio coletivo definitivo foi concedida pelo Instituto de Terras do Pará (ITERPA) em 2008, sob número de processo 01420.002309/2006-50, registrando-a como Associação Quilombola Vida Para Sempre Jacarequara – AVPS. Com a emissão dessa titulação, a comunidade possui 1.236,9910 hectares de terra regularizada (COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO DE SÃO PAULO, 2017).

As casas da comunidade, em sua maioria, são construções de alvenaria e o interior é composto por dois a três compartimentos, com a cozinha localizada aos fundos como jiraus (FIGUEIRA, 2009). As casas mais antigas caracterizam-se por serem construções de madeira ou de enchimento com paredes de taipa e piso de chão batido. As religiões professadas pelos moradores são a católica (Figura 3C) e, mais recentemente, a evangélica (Figura 3D),

---

<sup>2</sup> *Quarar*: É um verbo que em algumas regiões do Brasil e para os indígenas da etnia Tembé significa enxugar, “corar”, ou seja, expor ao sol para “clarear” ou para secar algo (ALMEIDA, 2013).

entretanto algumas manifestações próprias da história de quilombos são preservadas como as festividades de São Braz, que acontece dia 02 de fevereiro, e de Nossa Senhora do Livramento, no mês de setembro (FIGUEIRA, 2009). De acordo com o mesmo autor, as festividades são comemoradas com danças, esportes, ladainhas na “língua cabocla” e jantar coletivo, sendo este último custeado por cota entre os moradores e uma pequena ajuda recebida da prefeitura local.

**Figura 3** - Comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará. A: Principal via de acesso à comunidade; B: Escola de ensino fundamental; C: Igreja católica N. Sra do Livramento; D: Igreja Evangélica.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

A base alimentar e econômica da comunidade é sustentada pela pesca, a caça, o extrativismo de açaí e murumuru e a agricultura familiar onde predomina o cultivo da banana,

feijão (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.), milho (*Zea mays* L.) e mandioca, na qual esta última utiliza para a comercialização da farinha d'água, além da criação de pequenos animais como pato, galinha, peru e produção de artesanato (FIGUEIRA, 2009; LIMA, 2020).

## 6.2. Escolha da comunidade e aspectos éticos

Os primeiros contatos com a comunidade aconteceram por meio de outros estudantes da UFPA, em específico do PPGAA, que já realizam trabalhos na região, como dissertações de mestrado e trabalho de conclusão de curso em nível de graduação. Assim, por esse intermédio, foram solicitadas informações sobre a possibilidade de realização deste estudo, quais lideranças a serem contatadas e possíveis colaboradores-chave. Após os primeiros contatos serem positivos e com o interesse por parte da comunidade diante da proposta de pesquisa, foram programadas as idas a campo (Quadro 1), a se iniciar com o campo exploratório com o intuito de estabelecer maior contato e criar vínculos no local da pesquisa.

**Quadro 1** - Viagens a campo realizadas considerando a época do ano e as respectivas datas de ocorrência.

Viagem a campo	Estação do ano	Data
1 <sup>a</sup>	Inverno	25 de junho a 1 de julho de 2021
2 <sup>a</sup>	Verão	15 a 28 de novembro de 2021
3 <sup>a</sup>	Inverno	25 de abril a 2 de maio de 2022

Fonte: Pesquisa de campo, 2021 e 2022.

No total foram entrevistadas 42 unidades familiares e as entrevistas aconteceram entre diferentes participantes com faixa etária variando de 25 a 80 anos, entre homens e mulheres, sendo estes idosos (as), chefes familiares, líderes comunitários e jovens. Devido a pesquisa ter acontecido durante a ocorrência da pandemia de COVID-19, foi decidido que os campos iniciassem apenas depois que pelo menos a primeira dose da vacinação estivesse disponível, tanto por parte dos moradores da comunidade do Jacarequara quanto pela pesquisadora. Durante o campo todos os cuidados recomendados foram tomados como uso de máscaras, conversas ao ar livre e, quando possível, mantendo o distanciamento.

Todos aqueles que aceitaram participar da pesquisa foram informados quanto aos procedimentos e a finalidade da pesquisa. Por se tratar de um estudo em uma comunidade quilombola e que depende da colaboração dos moradores para sua realização, na fase de

apresentação oficial foi solicitado a assinatura do Termo de Anuência Prévia (TAP) (ver Apêndice D), garantindo assim um compromisso ético da pesquisadora com seus colaboradores e também como uma garantia de participação voluntária, isenção de lucros e patentes. Estes procedimentos têm por objetivo proteger a integridade, dignidade e conhecimentos dos participantes da pesquisa, selando um compromisso de confidencialidade dos dados e identidades de quem assim solicitar e, finalmente, ressaltando a importância da participação na pesquisa como um aporte ao conhecimento científico (VERDEJO, 2006; BRASIL, 2016).

### **6.3. Escolha dos colaboradores**

Contou-se com o auxílio dos seguintes colaboradores nesta pesquisa: líderes comunitários, por lidarem com as questões políticas e com a organização da comunidade; mulheres; pessoas idosas; e unidades familiares que exercem atividades produtivas buscando o ponto de vista dos jovens e adultos sobre possíveis mudanças no ambiente, nas práticas tradicionais e as plantas alimentícias.

A amostragem, que foi obtida pelas entrevistas livres e semiestruturadas e por questionários, seguiu o método não probabilístico denominado técnica “bola de neve” ou *snowball* (BAILEY, 1994). Essa técnica que seleciona os participantes a serem entrevistados consiste em um levantamento dirigido por uma série de referências àqueles colaboradores que possuam um perfil aspirado pela pesquisa, e estes irão indicar outros colaboradores considerados especialistas e assim sucessivamente. O quadro de amostragem estará saturado no momento em que as informações coletadas não representarem mais informações inéditas, dessa forma a coleta dos dados será finalizada.

### **6.4. Coleta de dados**

A pesquisa se iniciou com o levantamento de dados secundários a partir de informações presentes em trabalhos científicos já realizados na comunidade, além de contar com materiais de pesquisas contidos em livros, revistas e artigos de bancos de dados especializados sobre o tema aqui abordado. A partir disso, a pesquisa foi desenvolvida sob uma abordagem ao mesmo tempo qualitativa e quantitativa. Esse tipo de investigação é

marcado por promover uma forte interação entre dados tanto subjetivos como numéricos, sendo complementares no estudo (BRUMER et al., 2008).

A abordagem qualitativa promove a análise das particularidades de um fenômeno, por não se preocupar com representações numéricas passíveis de estatística, dando enfoque ao aprofundamento e compreensão das dinâmicas do grupo social (BRUMER et al., 2008). Entre as técnicas utilizadas para esta abordagem de coleta foi feito o uso de entrevistas, observação participante e turnê guiada, as quais permitem ao colaborador maior liberdade para manifestar sensações e opiniões e ao pesquisador uma interpretação abrangente dos fatos.

Para Peirano (1993) é importante que exista certa sensibilidade durante o estabelecimento do diálogo entre as narrativas dos locais onde se dará a pesquisa e as teorias acadêmicas, para que assim seja possível o pleno estabelecimento de uma relação entre a pesquisa e a teoria. Para a autora, o vínculo entre a teoria antropológica e as teorias do senso comum são capazes de se aprimorar através da pesquisa etnográfica, sendo observado pela bagagem que pesquisador carrega consigo até o estudo de campo em complemento a observação que faz do grupo que está estudando (PEIRANO, 1993).

Foi feito o uso da observação participante a fim de entender a percepção da realidade da comunidade. Segundo Verdejo (2006), a observação participante advém da vivência e da interação com seus moradores, o que permite estabelecer uma relação de confiança com os membros da comunidade. Para Becker (1994), esse método é caracterizado pelo engajamento do pesquisador em diversas atividades que são desenvolvidas na comunidade onde suas ações se alternam entre observador e participante. A turnê guiada colabora para o acesso as espécies alimentícias ali existentes, além das práticas tradicionais que os quilombolas mantêm em sua comunidade.

A partir disso, foram aplicadas entrevistas semiestruturadas (VERDEJO, 2006) referente aos principais tópicos abordados pela pesquisa (Apêndice A) como conhecer a trajetória das famílias e compreender possíveis mudanças entre o passado e presente que vieram a influenciar em seus processos produtivos. Para tanto, os colaboradores da pesquisa foram questionados sobre o momento de formação de sua família, constituição do território quilombola, mudanças nas paisagens e possíveis causas dessas mudanças, quais seriam os moradores mais antigos, possíveis transformações, entre outras perguntas que fossem pertinentes. As entrevistas tratam-se de uma formulação parcial de perguntas onde é possível a flexibilidade para, assim, aprofundar e/ou acrescentar informações que possam sugerir ao longo da entrevista (ALBUQUERQUE et al., 2010). O uso desse tipo de entrevista permite ao



entrevistador certa liberdade para opiniões e informações que julgar necessárias, que possivelmente poderiam ser omitidas caso fosse uma entrevista fechada e talvez intimidadora para o entrevistado, onde poderia limitar suas respostas (MICHELAT, 1987).

Concomitantemente, o que foi observado pela vivência foi registrado em um caderno de campo e, como complemento, foram também realizados registros fotográficos. Quando possível, as entrevistas foram gravadas com autorização e consentimento dos participantes, não somente por razão de conforto e facilidade, mas por uma condição para mais qualidade de escuta e melhor percepção dos elementos da coleta de dados.

Conforme proposto por Cardoso de Oliveira (2000), a pesquisa em campo seguiu os princípios do “olhar, ouvir e escrever”, pois trazem a necessidade de problematizar o disciplinamento do olhar e do ouvir na obtenção dos dados, para perceber a realidade alvo do estudo. A interação complexa que se estabelece entre o investigador e o sujeito investigado (DaMATTA, 1987) exige uma atenção em como deve ser o comportamento e a observação em campo, sendo que essa observação deve ser atenta e incluir todos os sentidos, não devendo se restringir apenas ao que se vê (RICHARDSON e PERES, 2015).

A abordagem quantitativa foi constituída pelo uso de um questionário e da técnica da lista livre ou *free listing* (BRUMER et al., 2008; SILVEIRA e CÓRDOVA, 2009). As perguntas que constituem o questionário (Apêndice B), além da entrevista, foram fundamentais para atender os objetivos e embasar análise de soberania e segurança alimentar e nutricional na comunidade quanto a disponibilidade, acesso, consumo e utilização biológica das plantas alimentícias (COELHO-DE-SOUZA et al., No prelo). Já a lista livre é uma ferramenta metodológica que possibilitou o acesso às espécies vegetais citadas pelos colaboradores.

Nenhum tipo de material biológico foi coletado, por questão de recorte da pesquisa. As espécies vegetais tiveram os seus nomes populares registrados conforme foram mencionados no questionário. Além disso, as informações obtidas por meio da observação participante e das entrevistas que foram julgadas pertinentes também foram utilizadas para complementar essas informações. Também como complemento foram elaborados mapas e um inventário botânico a partir dessas informações obtidas em campo. O inventário das plantas alimentícias é constituído por informações referentes ao hábito de crescimento, parte utilizada, uso principal, ambiente de procedência, época de produtividade. O nome científico e a origem fitogeográfica foram conferidos fazendo comparações entre os registros fotográficos junto à base de dados Flora do Brasil (FLORA E FUNGA DO BRASIL, 2020),

Tropicos (MOBOT, 2019) e The Plant List (2013). Foram consideradas nativas as espécies encontradas naturalmente na Amazônia e/ou no Brasil e cultivadas ou naturalizadas (exóticas) aquelas provenientes de outros locais do mundo.

O Quadro 2 foi construído para melhor entendimento sobre a relação entre os objetivos estabelecidos para esta pesquisa e os métodos e ferramentas que foram utilizados em campo.

**Quadro 2** - Objetivos da pesquisa e sua conexão com a metodologia proposta.

<b>Objetivos</b>	<b>Métodos e ferramentas</b>
Inventariar as plantas alimentícias da comunidade quilombola do Jacarequara	Pesquisa bibliográfica; Questionário; Lista livre; Turnê guiada.
Avaliar a contribuição da agrobiodiversidade e dos saberes e práticas tradicionais associados a essas plantas frente à SSAN na comunidade	Pesquisa bibliográfica; Observação participante; Entrevistas semiestruturadas; Questionário.
Identificar possíveis mudanças e ameaças à agrobiodiversidade, aos sistemas produtivos, conhecimentos e práticas tradicionais, assim como as estratégias de luta da comunidade	Pesquisa bibliográfica; Observação participante; Entrevistas semiestruturadas; Questionário.

Fonte: Pesquisa de campo, 2021 e 2022.

### 6.5. Análise dos dados

Os dados qualitativos foram transcritos fazendo-se uso da técnica de decupagem, que trata as entrevistas por recortes e ordenamentos para posterior análise do conteúdo com mais especificidade e rigor aos detalhes. Também foi realizada a análise das entrevistas de modo vertical (cada entrevista) e horizontal (o conjunto delas, em relação a cada questão), sendo uma técnica proposta por Michelat (1987), onde pretende-se intercalar entre as leituras verticais e horizontais ao conjunto delas.

Outra análise realizada para o tratamento dos dados qualitativos foi a triangulação dos dados, que consiste no ordenamento das informações e na articulação entre três aspectos: primeiramente os dados empíricos, os diálogos com os parceiros e, por fim, a análise da realidade local. Esse método irá promover um movimento dialético sem interrupções entre as etapas, para assim propiciar à análise qualitativa (MARCONDES e BRISOLA, 2014). A escolha desse método de análise busca possibilitar uma reflexão dos conceitos e da prática

para que alcance os objetivos propostos por esta pesquisa, para que assim se tenha uma interpretação assertiva e consistente dos dados coletados.

Os dados quantitativos foram tabulados e sistematizados no programa *Microsoft Office Excel*<sup>®</sup> 2019, seguindo os objetivos propostos pela pesquisa. Para melhor compreensão e análise dos dados obtidos foram elaborados gráficos, quadros e tabelas para sintetizar tais informações de acordo com os tópicos deste presente estudo.

Para realizar a identificação das plantas inventariadas mais relevantes para a comunidade, foi utilizado o Índice de Saliência Cognitiva (ISC) (SUTROP, 2001) sendo calculado pela fórmula:

$$S = F / (MP \times N)$$

A saliência (S) é obtida pelo resultado da frequência de citação de determinada planta alimentícia (F) dividida pelo produto da posição média (MP) da planta nas listas livre e o número total de entrevistados (N). O ISC foi calculado pelo *Software Visual Anthropic* versão 1.0 *freelist*. Esse método analisa a relação entre a frequência em que cada espécie vegetal foi mencionada durante as entrevistas, ordenamento das espécies na lista livre de cada entrevistado e a quantidade total de entrevistados e de plantas inventariadas. Para cada espécie foi atribuído um valor de saliência que varia entre 0 e 1, sendo os valores próximos de um (1) os mais salientes e os mais próximos a zero (0) menos importantes.

Esse método de análise permite algumas deduções em relação às espécies vegetais mais importantes culturalmente para a comunidade tendo como base os maiores ISC, pois esse método considera que existirá uma tendência por parte dos entrevistados em citar as plantas que são mais importantes em primeiro lugar e, como resultado, a frequência será maior na listagem.

## **7. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **7.1. Breve caracterização da comunidade quilombola do Jacarequara**

Neste tópico é proposto uma breve caracterização da comunidade quilombola do Jacarequara, considerando que será relevante para o entendimento de demais temáticas deste estudo que foram abordadas nos tópicos seguintes. Desse modo, será apresentado de forma sintetizada sobre a organização social da comunidade, como se configura a dinâmica de ocupação daquele território, aspectos da religiosidade manifestada pelos quilombolas e festividades relacionadas, além de uma discussão acerca das limitações frente a diversos serviços estruturais básicos no quilombo. Essas temáticas serão apresentadas de forma a se relacionar com a promoção da agrobiodiversidade das plantas alimentícias, aos saberes e as práticas tradicionais existentes entre os moradores do Jacarequara.

#### **7.1.1. A organização social**

A comunidade é representada comunitariamente pela Associação Quilombola Vida Para Sempre Jacarequara (AVPS) (Figura 4), com criação em 03 de dezembro de 2007. Segundo o atual presidente, senhor Manoel Venil, um dos principais objetivos da Associação é representar externamente os interesses dos quilombolas, atuar em defesa de seus direitos e das lutas quilombolas, além de trazer projetos e ações que visem o benefício e maior desenvolvimento da vida digna na comunidade.

**Figura 4** - Reunião da Associação Quilombola Vida Para Sempre Jacarequara (AVPS), comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2022.

A AVPS atualmente é formada por 12 membros e os deveres daqueles que são associados são de participar das reuniões que acontecem de forma mensal, quando solicitados participar em atividades que tragam benefícios à comunidade e devem realizar o pagamento da taxa de filiação no valor de R\$60 e mensalmente o valor de R\$2. Participar da AVPS gera benefícios como seguro-defeso para os pescadores durante o período de reprodução dos peixes, além do acesso a programas sociais do governo como salário-maternidade, bolsa-família, parcerias com a cooperativa local, entre outros.

Foi possível observar que, por intermédio da AVPS, inúmeras atividades são realizadas na comunidade. Está sendo construído o barracão (Figura 5) que será a sede da AVPS na comunidade e sua construção somente está sendo possível por conta da ajuda braçal dos associados pelos mutirões, além da contribuição por meio da taxa que é paga a Associação e do interesse dos membros em buscar projetos que possam fomentar a construção.

**Figura 5** - Construção do barracão sede da Associação Quilombola Vida Para Sempre Jacarequara (AVPS), comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará. A – Início da construção em 2021, B e C: Progresso da construção em 2022.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021 e 2022.

Por intermédio de parcerias com o Centro de Estudos e Defesa do Negro do Pará (CEDENPA), já foram realizados alguns projetos como a construção de horta comunitária, mas infelizmente não se deu continuidade. Segundo o relato de moradores que foram entrevistados, uma das principais causas da interrupção da atividade se deveu a certa falta de interesse e assiduidade dos participantes e também a falta de uma liderança para direcionar e demandar as responsabilidades da horta.

Atualmente, está em atividade um projeto da Rede Bragantina de Economia Solidária Artes & Sabores que incentiva os mutirões em práticas produtivas, no caso o plantio da roça. Dessa forma, em seu início o projeto era formado por seis moradores, mas no momento conta com quatro agricultores, onde existe o fornecimento do material de plantio como roçadeiras, Equipamento de Proteção Individual (EPI's), mudas, entre outros. A Coordenação das

Associações das Comunidades Remanescentes de Quilombos do Pará (MALUNGO) em parceria com a Coordenação Nacional de Articulação de Quilombos (CONAQ) também está presente na comunidade do Jacarequara proporcionando palestras e oficinas aos quilombolas com diversas temáticas entre elas saúde, educação, alimentação, valorização da história e cultura e, de forma mais recente, sobre o cenário atual de pandemia de COVID-19 e os impactos nas comunidades tradicionais quilombolas.

Além disso, em 2022, o Jacarequara também foi contemplado com projetos de parceria com a Escola de Formação para Jovens Agricultores de Comunidades Rurais Amazônicas (ECRAMA) e da Rede Bragantina para o estabelecimento de um viveiro florestal (Figura 6) para o desenvolvimento de mudas com o fornecimento de todo o material necessário. O viveiro ainda está em processo de construção.

**Figura 6** - Viveiro de mudas em construção na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2022.

O Fundo Baobá para Equidade Racial, que é dedicado à promoção da equidade racial para a população negra no Brasil, em parceria com a CONAQ e financiado pela Fundação

Interamericana (IAF) também alcançou a comunidade pelo projeto “Quilombolas em Defesa: Vidas, Direitos e Justiça” que tem o objetivo de promover maior aporte de recursos diretos para os povos indígenas, comunidades quilombolas e outros povos tradicionais mais vulnerabilizados pela pandemia da COVID-19. Nesse contexto, a comunidade do Jacarequara foi selecionada com sua proposta para o eixo de “Promoção da Soberania e Segurança Alimentar nas Comunidades Quilombolas” e está em fase inicial de trâmites legais para futuro estabelecimento.

No ano de 2022, a Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional (FASE) em parceria com a Rede Bragantina também selecionou o Jacarequara e comunidades quilombolas vizinhas para participarem do projeto “Mulheres e Agroecologia em Rede”. Esse projeto visa valorizar o papel da mulher quilombola e suas atividades produtivas cotidianas, estimular as trocas de saberes entre elas por meio das reuniões e rodas de conversas que são realizadas uma vez por semana, além de realizarem o registro daquilo que produzem em cadernetas agroecológicas desenvolvidas e distribuídas pela FASE.

Para os moradores entrevistados, as iniciativas acima citadas são bem vistas na comunidade. Porém, segundo os mesmos, não se sabe a causa de alguns projetos não prosseguirem e terem sucesso no local. No passado, atividades de forma coletiva como os mutirões eram comuns e se apresentavam como uma forma eficaz de execução de inúmeras atividades, sendo a principal delas o estabelecimento e manutenção das roças. Entretanto, com a busca cada vez maior de trabalho fora da comunidade, destinação da produção do açaí com foco na comercialização externa, diminuição da área de plantio das roças com a produção para o autoconsumo, entre outras transformações que aconteceram com o passar do tempo e influenciaram o pensamento comunitário, além do viver em coletivo sendo também transformado.

Atualmente, o trabalho por diárias e o trabalho por meia<sup>3</sup> é o mais comum frente aos mutirões e atividades coletivas que antes eram costumeiras. Logo, observa-se um distanciamento da organização da comunidade diante das atividades coletivas e de mobilizações diante do desenvolvimento de projetos e sua continuidade em benefício da comunidade. O que se pode inferir é que diante das transformações sociais, a ligação comunitária entre os moradores pode estar dispersa e o pensamento individual está prevalecendo, onde esse fato se atribui a falta de mobilização entre os próprios quilombolas

---

<sup>3</sup> O trabalho por meia é a divisão pela metade de todo o resultado do trabalho de um dia, ou seja, é um acordo estabelecido entre duas partes onde geralmente uma é a dona da área e a outra é o trabalhador.



apesar do incentivo, intenso trabalho e representatividade oferecidos pela Associação e seus membros, que sempre estão viabilizando o estabelecimentos de projetos e ações a favor da comunidade como pode ser observado pelos projetos que estão vigentes atualmente.

#### 7.1.2. Dinâmica de ocupação do território quilombola

Sob o ponto de vista espacial a comunidade do Jacarequara é constituída por uma via de acesso principal, onde se encontram inúmeras casas dispostas uma próxima da outra. A partir dessa via principal, com o passar do tempo, algumas pequenas ruas foram se formando devido às novas casas que vieram a ser construídas. De acordo com o informado pelos moradores entrevistados, existiam poucas casas na comunidade e estas eram afastadas uma das outras. Devido ao crescimento do núcleo familiar, o espaço que antes era caracterizado por amplas áreas de vegetação foi se modificando.

Desse modo, um único terreno era dividido entres os filhos e netos e davam origem a novas casas, mudando assim a disposição das casas e criando subdivisões dos núcleos familiares na comunidade. A consequência dessas mudanças para os moradores é o sentimento de pertencer ao território quilombola, saber que tem raízes naquele espaço e firmar seu lugar no mundo. Além disso, o fato de estarem próximos gera o fortalecimento das relações familiares com suas histórias, conhecimentos e práticas produtivas sendo transmitidas através das gerações.

Em relação às moradias e sua estrutura, foi possível observar que existem casas de alvenaria, madeira e, em menor número, de barro sendo caracterizada como as construções mais antigas (Figura 7). A maioria das casas de alvenaria pôde ser construída por projeto viabilizado pela Caixa Econômica Federal do Governo Federal, considerada uma grande melhoria de qualidade de vida de acordo com os moradores beneficiados com o financiamento.

**Figura 7** - Residências de alvenaria (A), madeira (A) e barro (B) na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Sobre a divisão de ambientes das moradias da comunidade, o costume é que sejam subdivididas em compartimento doméstico, o jirau e a área do quintal. O compartimento doméstico nada mais é que os cômodos da casa compostos por sala, quartos, banheiros e uma cozinha muitas vezes relativamente pequena. O jirau, ou a parte externa da casa, funciona como uma extensão da cozinha e se apresenta com inúmeras funções e significados para a família. Esse local é composto por um fogão de barro a lenha ou carvão, uma mesa e cadeiras e/ou bancos e, claro, um jirau onde a maioria dos alimentos são preparados. É ali que as refeições da família são realizadas, onde também recebem as visitas para tomar um café ao cair da tarde, entre outras atividades onde socializa. E, por fim, o quintal é onde está a horta, canteiros, galinheiro, o jardim que ornamenta a casa e, em alguns casos, a casa de farinha (Figura 8).

**Figura 8** - Vista do jirau (A e B) e vista do quintal (C e D) e seus componentes em residências na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Durante os dias de permanência na comunidade e, com isso, a possibilidade de conviver sob a rotina dos moradores ali residentes, se constatou que a área do jirau e da casa de farinha (Figura 9) é onde se tem mais sociabilidade e forte interação entre todos ali. Durante o longo processo de preparo e fabricação da farinha é o momento onde os membros da família e os vizinhos conversam, contam as notícias, trocam conselhos e recomendações sobre o preparo da farinha, além de se estabelecer um mutirão entre estes durante esse processo, que será mais detalhadamente abordado no tópico 7.3.1.

**Figura 9** - Moradores dialogam enquanto descascam a mandioca para a produção da farinha na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2022.

Já na área externa, ou área do jirau, é onde a família e seus entes e amigos passam a maior parte do tempo do dia, fazem suas comemorações, reuniões, descascam o arroz (*Oryza sativa* L.) no pilão, debulham o feijão, batem o açaí, quebram as sementes de murumuru, consertam suas redes de pesca, entre outras inúmeras atividades que compõem seu cotidiano. Desse modo, a área externa da casa se apresenta como um elo entre o indivíduo quilombola e a natureza e suas relações sociais, por fazer essa interação entre a residência e o quintal. Além disso, também está intimamente ligada às práticas produtivas relacionadas às plantas alimentícias e os conhecimentos tradicionais, pois o seu espaço é um ambiente natural para diversas atividades que tem sua origem e dependem das plantas ali cultivadas e do seu

consumo, gerando um compilado extenso que somente aquele ambiente e as vivências que ali se dão podem proporcionar.

### 7.1.3. A religiosidade, outras festividades e a alimentação

A manifestação religiosa declarada pelos moradores da comunidade é formada pelo catolicismo e por poucos evangélicos representados pela Igreja Assembleia de Deus. Esta última foi estabelecida nos últimos anos por intermédio de uma família que cedeu espaço em seu terreno para que um grupo de outra comunidade pudesse estabelecer o ministério.

Além disso, foi observado que conhecimentos tradicionais relacionados aos saberes de cura das benzedeadas pelo uso das plantas medicinais e práticas ritualísticas são utilizados com frequência por alguns moradores da comunidade. Apesar da diminuição do número de mulheres benzedeadas no quilombo, foi possível observar que ainda assim a prática acontece e, muitas vezes, é requisitada pelos moradores quando estão enfermos ao invés de buscarem remédios da farmácia ou atendimento de médicos. Isso pode ser explicado pelo fato de não existir posto de saúde dentro da comunidade e, como primeira opção, os moradores buscam nas plantas medicinais e nos saberes das benzedeadas sua cura. Diante desse fato, os conhecimentos tradicionais relacionados a agrobiodiversidade das plantas e seu uso curativo para questões físicas e também espirituais ainda são comumente usados na comunidade quilombola.

A maioria dos moradores participa da missa realizada todo domingo pela manhã na Igreja Católica Nossa Senhora do Livramento (ver Figura 3C), bem como das demais festividades realizadas por parte da religião, sendo a principal festividade em homenagem a Nossa Senhora do Livramento (Figura 10). A festividade é realizada no segundo final de semana do mês de outubro e composta pela tradicional celebração da missa, seguida da realização de brincadeiras como bingo, apresentações como o boi bumbá, capoeira e carimbó das crianças, além de ser marcada pela venda de comidas típicas como bolo de macaxeira, bolo de milho, arroz com galinha, vatapá, maniçoba, entre outras e sucos de frutas cultivados localmente como cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* (Willd. Ex Spreng.) K. Schum.), acerola, muruci, entre outros.

**Figura 10** - Festividade católica de Nossa Senhora do Livramento, padroeira da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Colaboradora quilombola Ana Beatriz; Pesquisa de campo, 2022.

A festividade da padroeira católica local é organizada pelos moradores da comunidade, em parceria com a Arquidiocese de Santa Luzia do Pará. Além de celebrar o dia da santa padroeira, visa também a arrecadação de recursos financeiros, por meio das vendas de bingo, comidas e bebidas típicas, para a manutenção e ampliação da igreja e demais atividades. Além dos moradores da comunidade do Jacarequara, são convidados e participam amplamente os moradores de comunidades próximas como Muruteuazinho, Pimenteiras, Palmeirais, Pau-D'arco, entre outras, além de moradores da sede Santa Luzia. Os moradores da comunidade relatam que fazem questão de celebrar a festividade de Nossa Senhora do Livramento como uma forma de agradecer e homenagear as bênçãos alcançadas durante o ano, além de manter viva a cultura local entre os moradores e incentivar a união entre eles. Além desta, outros santos são venerados como Nossa Senhora de Nazaré e São Brás.

Além desta, existiu também a tradicional Festividade de São Brás, sendo celebrada no início de fevereiro e organizada somente pelos moradores a partir das suas tradições e crenças. De acordo com Farias (2018), a família Brás residente da comunidade deu início a esta festividade e também contava com o auxílio dos mordomos, tendo a prática sido passada de geração em geração até os dias atuais. A festa iniciava com as procissões, além de ser marcada pela ladainha leiga do santo em seu ápice. Por fim, se dava a festa dançante com venda de comidas e bebidas típicas e nos últimos anos contava com a presença de apresentações musicais como as conhecidas aparelhagem de som, onde o sagrado e o profano se misturavam nesse momento. Segundo relatos, por conta de questões como organização,

comprometimento e responsabilidades, além da pandemia de COVID-19 em 2020, a festa ainda acontece atualmente, mas de forma reduzida, sendo promovida apenas em âmbito familiar de seus organizadores pioneiros.

A religiosidade é capaz de produzir uma visão de mundo que traduz o comportamento do ser humano (GEERTZ, 1989), dessa forma traz a luz as relações profundas entre a religião, a cultura e a identidade tendo como base as festividades e celebrações religiosas e de que formam organizam e mantêm esses eventos em seu território, em sua vivência na sociedade. Para Araújo e Mahfoud (2004) as dimensões pessoais e experiências relacionadas a religião são compreendidas no denominado pelos autores como “mundo-da-vida”, onde pela fé, graça e amor é alcançado as vivências religiosas e devocionais, sendo regida pelo convívio em comunidade e acontecimentos do cotidiano.

Existe também a celebração do dia da Consciência Negra na comunidade, em 20 de novembro, que foi instituído pela Lei nº 12.519, de 10 de novembro de 2011 (BRASIL, 2011). Em tempos passados, todas as comunidades da região celebravam juntas a data, onde a cada ano era escolhida uma delas para acontecer a festa e no próximo ano se seguia em outra comunidade próxima. Com o advento da pandemia de COVID-19, as festividades foram suspensas e tiveram seu retorno apenas em novembro de 2021 e com uma nova configuração. Com o apoio do Governo do Pará pela Lei Nº 14.017, de 29 de junho de 2020 - Lei Aldir Blanc (BRASIL, 2020), que estabelece incentivo financeiro para que comunidades tradicionais desenvolvam atividades relacionadas à promoção da cultura durante a pandemia, a comunidade do Jacarequara foi contemplada com o recurso para desenvolvimento de atividades culturais com foco na valorização e afirmação de sua história e das suas raízes étnicas.

Dessa forma, no ano de 2021 se deu a retomada da festividade (Figura 11) com homenagem aos moradores mais antigos da comunidade, apresentações de danças representativas como a capoeira e também típicas da região norte como carimbó e boi-bumbá, além da venda de comidas e bebidas típicas feitas pelos próprios moradores envolvidos na organização do evento onde segue os moldes das festividades acima descritas. Segundo os representantes da Associação, todo o recurso obtido com a festividade será aplicado na construção do barracão da comunidade (ver Figura 5A e B), que até a finalização deste estudo estava em fase de construção.

**Figura 11** - Celebração do Dia da Consciência Negra na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

Ao se observar as características dos festejos, é possível perceber o forte valor cultural dos plantios de diferentes culturas agrícolas das roças, além das espécies frutíferas dos quintais e sítios para a comunidade quilombola. As comidas e bebidas típicas comercializadas e consumidas durante as festividades evidenciam a simbologia única e essencial entre a relação dos moradores e suas tradições. Esses produtos são produzidos pelas famílias envolvidas na organização dos festejos que possuem em suas roças, sítios e quintais a matéria-prima como macaxeira (*Manihot esculenta* Crantz), coco, milho, banana, cupuaçu, bacuri (*Platonia insignis* Mart.), laranja, acerola, muruci, taperebá (*Spondias mombin* L.), mel, entre outros ingredientes. Desse modo, é possível estabelecer uma relação entre a religiosidade e os



plantios de espécies vegetais que evidenciam forte sociabilidade, harmonia e familiaridade entre as comunidades e suas comemorações tradicionais.

Outro ponto observado que foi considerado relevante é a forma participativa e intensa das crianças na organização de apresentações de danças regionais como o carimbó, ciranda, boi bumbá, além da capoeira. Se mostra necessário valorizar e incentivar a participação dos mais novos e fazer proveito de seu desejo de se envolver de forma constante nessas atividades culturais, visando promover a transmissão dessas tradições entre diferentes gerações, maior interação com a comunidade e sua história, além de integrá-los aos conhecimentos tradicionais de forma recreativa.

Além dos festejos tradicionais, na comunidade do Jacarequara a prática do futebol é outra forma de diversão, principalmente entre as crianças e os homens. Aos fins de tarde, os moradores que costumam praticar o esporte se reúnem e organizam suas equipes para competirem como distração. Por ser banhada pelo Rio Guamá, outra forma de diversão surgiu nos últimos anos entre os moradores, principalmente entre os adolescentes e jovens da comunidade. As denominadas reuniões à beira do rio aos domingos à tarde se tornaram comum, reunindo além dos moradores da comunidade, pessoas de comunidades próximas e do município de Santa Luzia, sendo marcada pela presença de carros de som, vendas de comidas como espetinho de churrasco, salgados, doces, guloseimas em geral e bebidas alcoólicas. Em contrapartida, de acordo com alguns moradores, essas reuniões acabaram por proporcionar um espaço para a prática de atividades ilícitas dentro da comunidade, como o uso de drogas e álcool pelo público jovem e esse fato tem sido um sério problema na comunidade.

Nota-se que o preparo das comidas e bebidas que fazem parte das práticas religiosas é marcado pela utilização de espécies vegetais cultivadas localmente, seja nas roças ou nos quintais, além de ser um fator marcante entre a relação dos moradores da comunidade com as festividades que ali acontecem. Essas celebrações comunitárias consideradas tradições entre o quilombo são importantes e necessárias para a valorização e conservação da agrobiodiversidade e dos conhecimentos quilombolas. Essas práticas também são fortes influências para as crianças e jovens pois os aproximam de conhecimentos e tradições associados a natureza que lhe cerca e a elementos culturais, estabelecendo, assim, um elo forte entre eles para maior entendimento e apropriação de seu modo de vida. Por outro lado, com o advento de novas fontes de entretenimento, a comunidade abre as portas involuntariamente para certas atividades e influências que vão de contra seus costumes. Isso se reflete, por

exemplo, nas práticas alimentares comercializadas como comidas e bebidas industrializadas, o que a longo prazo pode acarretar obstáculos.

#### 7.1.4. Limitações relacionadas aos serviços de saúde, educação e infraestrutura

Sobre a situação dos serviços de saúde na comunidade não existe, até o momento, uma Unidade Básica de Saúde (UBS). Dessa forma, quando há necessidade de realização de atendimentos como exames e consultas, os moradores precisam se deslocar para a sede do município de Santa Luzia, bem como as cidades próximas como Capanema, Bragança ou até a capital Belém. Segundo relatos, em casos de incapacidade de deslocamento, uma ambulância pode ser acionada pelos moradores e prestar essa assistência imediata aos moradores. Em casos de vacinação, curativos e atividades relacionadas os moradores contam com o auxílio do agente de saúde que reside na comunidade que é contratado pela prefeitura.

Além disso, enfatizando o que foi citado no tópico anterior, os quilombolas na maioria das vezes buscam tratamento para casos de menor gravidade nas plantas medicinais e nos saberes e práticas das benzedadeiras e dos mais antigos. De acordo com os interlocutores, ainda preferem remédios naturais pois sabem exatamente qual é sua origem e sua finalidade aos ditos “da farmácia”. Diante dessa prática recorrente, fica evidente a importância da agrobiodiversidade relacionada às plantas, sobretudo aquelas com fins medicinais e de uso terapêutico, onde são comumente utilizadas como alternativa diante das limitações existentes na realidade dos que ali residem. Ademais, estudos relacionados a essa temática comprovam que o cultivo dessas espécies em espaços como quintais são fundamentais para reduzir a sujeição a remédios da indústria farmacologia (MORAIS et al., 2018), além de fortalecer o seu uso e possibilitar que esses saberes sejam transmitidos de geração em geração (SILVA et al., 2017), além de resguardar esses conhecimentos (SANTOS et al., 2020b).

A educação na comunidade enfrenta alguns problemas atualmente e por isso existem inúmeras demandas nesse aspecto que necessitam de atenção. Atualmente, existe uma escola que oferta as séries que vão da educação infantil até o fundamental I (primeiro ao quinto ano). A partir do fundamental II e ensino médio existe a necessidade de se deslocar para a escola localizada no centro de Santa Luzia. Porém, enfrentam dificuldades quanto a essa locomoção devido a situação da estrada, principalmente em época chuvosa, o que acaba prejudicando a assiduidade dos estudantes nas aulas, ainda que exista um ônibus cedido pela prefeitura para realizar esse transporte. Mesmo que já sejam ofertadas algumas modalidades em Santa Luzia,

para ensino superior se faz necessário buscar outras localidades para dar continuidade a sua formação acadêmica como Capanema, Bragança, a capital Belém, entre outros locais.

Ainda sobre questões estruturais da escola que existe na comunidade do Jacarequara, desde sua construção se tem um impasse quanto a finalização das obras. Até o presente momento, não há água encanada e fossa de armazenamento de resíduos, além de existirem problemas na infraestrutura como rachaduras nas paredes, problemas no piso e na iluminação. Outro assunto que tem sido um problema ainda sem solução é a questão da contratação de professores. Essas intercorrências prejudicam o andamento das aulas e com o advento da pandemia de COVID-19, onde os estudantes tiveram suas aulas presenciais suspensas e foram substituídas pelas aulas remotas, a situação se agravou. Além da falta de acompanhamento por parte dos professores, muitos pais e responsáveis entrevistados relataram que se sentiam incapazes de orientar seus filhos por conta de seu nível escolar baixo, além da conexão de internet na comunidade ser limitada onde dificulta o acesso a pesquisas e a aulas.

Em relação aos meios de comunicação utilizados, o rádio, a televisão e o celular são os mais utilizados. Ainda que a maior parte dos entrevistados tenha citado o celular como um meio de comunicação fundamental, o serviço de telefonia ainda é bastante limitado em relação ao sinal das operadoras de rede móvel e seu alcance na comunidade, e ainda assim prevalece o rádio como principal meio para comunicação. Atualmente, em algumas residências existe a conexão de rede de internet Wi-fi (Wireless Fidelity) via rádio.

Observou-se a ausência de prestação de serviços de saneamento básico como esgotamento sanitário, coleta e manejo de resíduos sólidos, onde este na maioria das vezes acaba sendo queimado. Existe o acesso à energia elétrica e a maioria das residências visitadas utilizam água de poços artesianos, além de utilizarem o Rio Guamá para afazeres domésticos como a lavagem de roupas e louças (Figura 12). Outro aspecto que foi observado está relacionado ao acesso a comunidade. Segundo relatos, em tempos antigos o transporte era dificultoso só podendo ser realizado a pé, por montaria ou de bicicleta. Atualmente, principalmente pela melhoria do ramal que dá acesso, a maioria das famílias possuem motocicleta, além de uma moradora que possui carro particular fazer linha entre a comunidade e a sede de Santa Luzia, variando os dias e horários conforme a demanda.

**Figura 12** - Lavagem de roupas e louças às margens do Rio Guamá na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

Ainda que existam inúmeras dificuldades na prestação de serviços públicos de qualidade na comunidade do Jacarequara, é válido citar que várias mudanças ocorreram nos últimos anos, pois de acordo com os relatos dos moradores, a vida era mais difícil nos tempos antigos sem esses serviços. A eletricidade, a melhoria nas formas de transporte juntamente com a possibilidade de acesso a programas sociais como bolsa família, seguro defeso, aposentadoria, Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), entre outros, permitiram que a qualidade de vida melhorasse em diversos aspectos. Pode-se observar algumas melhorias como a forma de alimentação, o preparo, o armazenamento e a conservação dos alimentos, assim como a forma de adquirir esses alimentos. Além disso, essas melhorias possibilitaram o surgimento de novas dinâmicas de produção e organização de trabalho.

Por outro lado, a possibilidade de acesso aos centros urbanos e as diferentes influências, permitiu a entrada, ou quase invasão, de alimentos industrializados até a realidade dos quilombolas. Ao se observar essa forte influência externa refletida na alimentação dos moradores é possível inferir que práticas culturais alimentares com suas raízes nos antepassados, passaram por um processo de transformações ou até de ajustamento.

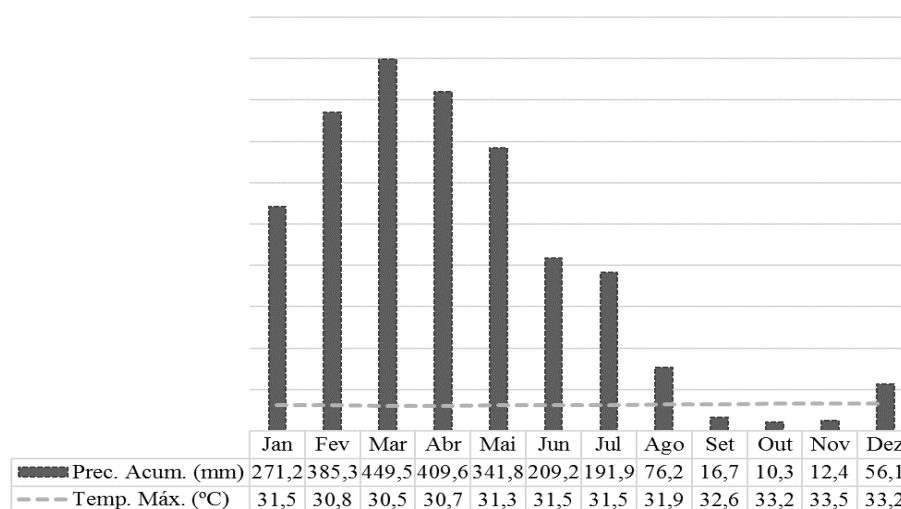
Logo, no que tange às plantas alimentícias é perceptível que, mesmo carregando consigo forte tradição em seus significados, modos de preparo e valor nutricional e sentimental, é notório que devido ao acesso a novos itens alimentícios a relação com comida

pode vir a se modificar. Dessa forma, novos elementos na alimentação resultam em novas funções que o ato de se alimentar pode gerar, onde o papel das plantas alimentícias que antes eram essenciais na alimentação das famílias quilombola, nos dias atuais já não são vistas da mesma forma ou muitas vezes foram substituídas por novos alimentos. Esse aspecto será descrito de forma mais abrangente, no tópico 7.4.2.

## 7.2. As práticas produtivas na comunidade e a alimentação

Por meio da vivência em campo foi possível observar que a base da alimentação dos quilombolas do Jacarequara é formada pela farinha de mandioca, o peixe, o açaí (durante a safra no verão), o consumo de animais de criação e produtos agrícolas comprados fora da comunidade (arroz, feijão, frango de granja, carne bovina), ainda que seja consumido também o feijão cultivado nas roças em menor escala, sendo essas as fontes locais de proteínas e carboidratos. Esse fato está diretamente relacionado às práticas produtivas exercidas no local, onde se destaca a roça, o extrativismo de frutíferas como o açaí, a pesca, criação de animais de pequeno porte e eventualmente também da caça. A partir disso, é importante mencionar que as práticas produtivas ali existentes são manejadas de acordo com a sazonalidade da região (Figura 13), ou seja, dependem da safra.

**Figura 13** - Precipitação acumulada e temperatura máxima mensal dos últimos 30 anos da região do estudo. Dados: Estação meteorológica 82145 de Tracuateua\*/Pará.



Fonte: INMET, 2020.

\*Foram utilizados dados meteorológicos do município de Tracuateua por ser a localidade mais próxima da Comunidade do Jacarequara que possui estação meteorológica convencional.

Dessa forma, a dinâmica natural e os hábitos e costumes culturais da comunidade determinam não só as atividades produtivas como também a alimentação dos quilombolas do Jacarequara. Essa interdependência estabelece uma diversidade florística e, principalmente, alimentícia para os moradores. Ainda sobre as práticas produtivas, segundo relatos dos moradores entrevistados, nos últimos anos as chuvas foram motivo de incertezas em relação aos seus cultivos. Para eles, as fortes chuvas ou o seu início fora da época esperada causou inúmeros problemas relacionados ao preparo da área, início do plantio, colheita, ou seja, causam certa descontinuidade no calendário de atividades produtivas (Quadro 3) da comunidade. Mesmo com contratempos relacionados à precipitação, o calendário aqui apresentado segue os costumes de plantio ao decorrer do ano e foi produzido de acordo com os relatos dos quilombolas entrevistados.

**Quadro 3** - Calendário sazonal das principais atividades produtivas na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.

Atividades produtivas		Verão					Inverno						
		Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai
Mandioca e macaxeira	De tempo				Preparo da área		Plantio		Colheita (De verão)				
	De verão			Colheita (De tempo)					Preparo da área		Plantio		
Milho		Colheita				Plantio						Colheita	
Arroz							Plantio				Colheita		
Feijão		Plantio			Colheita							Plantio	
Mel		Coleta											Coleta
Açaí		Coleta											
Murumuru		Coleta							Coleta				
Criação de animais		Criação e consumo											
Pesca													
Caça													

Fonte: Pesquisa de campo, 2021

Ao observar a Figura 13 e fazer uma correlação com o Quadro 3 é possível inferir que as principais atividades produtivas são definidas e realizadas durante o ano de acordo com a sazonalidade ocorrente na região, sempre à procura de adaptar-se e obedecer às condições climáticas de cada época, principalmente em relação a pluviosidade ocorrente. À exemplo

podemos citar as atividades praticadas durante o verão amazônico como a pesca, o extrativismo do açaí, a produção da farinha, a colheita do milho e feijão, enquanto a caça, o extrativismo do murumuru e o preparo e plantio nas áreas de cultivo marcam as atividades realizadas durante o inverno amazônico. Essa observação traduz o quanto é importante a organização, por parte dos quilombolas, frente aos seus diversos arranjos produtivos visando a garantia da sua alimentação, geração de sua renda e a permanência da comunidade quilombola.

As roças cultivadas nas áreas de plantio da comunidade têm o foco na produção de mandioca e suas diversas variedades (Figura 14). Essa produção é principalmente utilizada para o autoconsumo familiar e o pouco excedente é trocado entre vizinhos e/ou comercializado. Um dos fatores da maior parte do consumo da mandioca ser centrado no autoconsumo se atribui a farinha de mandioca estar presente em praticamente todas as refeições dos moradores do quilombo. Além da farinha, a mandioca é um ingrediente fundamental para o preparo de inúmeras receitas como a maniçoba (onde se utiliza as suas folhas), tacacá, diferentes mingaus como a manicuera; como também a farinha se apresenta em diferentes tamanhos e aspectos como a farinha amarela para farofa, goma de tapioca para o beiju e a farinha d'água.

**Figura 14** - Área de roças na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Os agricultores familiares da comunidade tradicional de Jaçapetuba, no município de Cametá, Pará, afirmam que a cultura da mandioca influencia fortemente a composição de sua renda, onde a farinha d'água é o destaque (LOBO e SANTOS-JÚNIOR, 2018). Porém, de acordo com o mesmo estudo, a produção é limitada por dificuldade de acesso a crédito e escoamento da produção, além da falta de organização social local. Já em Silves, no Amazonas, a comercialização da farinha de mandioca na comunidade Nossa Senhora do Livramento é atrelada ao processo de produção que pertence aos sistemas socioeconômicos característico de comunidades tradicionais da Amazônia e é alinhada com as questões ambientais locais (SILVA e SANTIAGO, 2015). Para as mesmas autoras, estudos dessa natureza são relevantes para o desenvolvimento de políticas em prol dessas atividades produtivas que geram empregos e renda, além de ter impacto ambiental reduzido proporcionando um desenvolvimento sustentável para essas comunidades tradicionais.

Além da mandioca, os agricultores do quilombo fazem o plantio em consórcio com outras espécies alimentícias como o jerimum (*Cucurbita moschata* Duchesne), melancia (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. e Nakai), maxixe (*Cucumis anguria* L.) e feijão. Desse modo, observa-se que foram desenvolvidas estratégias que vão ao encontro à promoção da soberania alimentar, observando o ciclo natural em que está inserido, onde se utiliza de seus saberes tradicionais para aproximar a sua realidade de produção. Essas áreas de plantio das roças são comumente denominadas de Centro<sup>4</sup> pelos quilombolas. É comum ouvir essa expressão ao invés de roça.

O extrativismo vegetal na comunidade é caracterizado pela coleta de açaí (Figura 15A) durante o verão e das amêndoas de murumuru (Figura 15B) no período do inverno. Essas atividades são realizadas principalmente nos ambientes de mata, mas também denominados de sítios<sup>5</sup> e quintais. A coleta de açaí é uma atividade marcante na comunidade principalmente por compor a renda dos moradores-coletores, que não somente consomem em suas refeições, como também fazem a comercialização do excedente da fruta. Em relação ao murumuru sua coleta tem a principal finalidade de gerar renda para os moradores-coletores através da venda para empresas e agroindústrias que fazem o seu beneficiamento, como a

---

<sup>4</sup> Termo bastante utilizado pelos moradores da região de Santa Luzia do Pará, Bragança e Capitão-Poço para designar a área da zona rural, do plantio, do cultivo da roça ou um local próximo a estes.

<sup>5</sup> São denominadas dessa forma pelos moradores sendo áreas de vegetação semelhante as matas, mas que são manejadas de forma a prevalecer as espécies de extrativismo e as frutíferas, para autoconsumo e comercialização.



produtora de cosméticos Natura. Essa comercialização é intermediada pela Cooperativa Mista de Agricultores (COOMAR), localizada em Santa Luzia do Pará, em parceria com a associação de moradores. No tópico 7.3.2 será abordado aspectos relacionados à coleta e comercialização desses produtos de forma mais detalhada.

**Figura 15** - Extrativismo do açaí (A) e (B) e murumuru (C) na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

Com o avanço das grandes fazendas em torno do Jacarequara, áreas que antes eram utilizadas para o estabelecimento de roças e/ou para o extrativismo acabaram tomadas pelos fazendeiros e suas monoculturas e criação de gado. Esse fato reflete diretamente na alimentação e renda dos moradores. Ainda sem previsão para que os fazendeiros recuem ou cessem esse avanço, uma saída que alguns moradores encontraram é vender sua mão de obra durante o período de colheita da pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.) nessas fazendas, durante

setembro a dezembro. Diante disso, é comum o relato de moradores que se incomodam com as fazendas ao redor da comunidade, por considerarem que áreas para plantio e coleta estão sendo limitadas e sendo tomado o que é seu por direito. São obrigados a mudar sua rotina de trabalho, impossibilitam o acesso aos recursos naturais ali disponíveis, além de serem forçados a buscarem novas formas de manterem suas práticas e, conseqüentemente, conseguir o sustento financeiro de sua família. Essa limitação do seu território reflete diretamente na autonomia do trabalho daqueles que dependem dos recursos naturais e nas dinâmicas produtivas das famílias quilombolas, obrigando-os a ceder ao domínio das fazendas e também a sair da comunidade em busca de trabalho e renda.

A pesca (Figura 16) é uma prática fundamental para a alimentação dos quilombolas do Jacarequara. É realizada por homens (Figura 16A) e mulheres (Figura 16B), onde estas últimas ficam encarregadas de limpar e preparar o peixe para as refeições. Por ser banhada pelo Rio Guamá, a pescaria se concentra nesse perímetro, mas também ocorre em diferentes ambientes como açude e igarapés (AVIZ, 2022). De acordo com o mesmo autor, é realizada por diversos instrumentos, sendo os principais os caniços ou vara de pesca e as malhadeiras que são conhecidas também como redes de pesca. Quando questionado sobre sua alimentação, os moradores relatam que preferem consumir o pescado em suas refeições, sempre que possível, em relação às outras proteínas como carne e frango. De acordo também com os relatos dos moradores entrevistados, a pesca tem a finalidade do autoconsumo, sendo marcada pela troca entre familiares e, quando há um excedente, se realiza a sua comercialização.

**Figura 16** – Homens (A) e mulheres (B) pescando no Rio Guamá, na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

Ainda sobre a prática da pesca, é válido mencionar que o murumuru também influencia de certa forma pois o bicho do murumuru, ou “congo”, é bastante utilizado como isca da pesca. Outra questão é sobre as invasões que ocorriam de pessoas de fora da comunidade com a intenção de pescar. Segundo relato do presidente da AVPS, Manoel Venil, “*que antes invadiam muitas pessoas de fora pra pesca e ainda mais fora do período indicado, mas com o trabalho da Associação e com apoio da polícia da região isso diminuiu bastante e hoje todos respeitam a época do defeso, além de que essas invasões pararam*”.

A caça também é uma atividade comumente praticada por alguns moradores da comunidade, em grande parte pelos homens. Também compõem a sua alimentação, principalmente na época do inverno onde a biomassa capturada é maior quando comparada ao verão (AVIZ, 2022). Em tempos antigos, sua prática era recorrente por existirem mais áreas de mata ao redor da comunidade e, somado a isso, a dificuldade à compra da carne bovina. Contudo, a prática da caça nos dias de hoje diminuiu consideravelmente e isso pode ser atribuído a redução da floresta nativa e a melhoria dos acessos à comunidade, o que possibilita a compra de outras proteínas. Ainda assim, caças pontuais acontecem e, quando ocorre, os animais caçados seguem o mesmo padrão observado com o pescado e são compartilhados entre familiares, vizinhos e quando possível comercializados. De acordo com os moradores entrevistados, as etnoespécies comumente caçadas são a caititu (*Pecari tajacu*), cutia (*Dasyprocta prymnolopha*), capivara (*Hydrochoerus hydrochaeris*), mucura (*Didelphis marsupialis*), paca (*Cuniculus paca*), tatu (*Dasypus spp.*), entre outras.

Além disso, outra prática comum na comunidade é a criação de animais nos quintais (Figura 17) e contribui diretamente para a alimentação dos quilombolas. Animais de pequeno porte como galinha, galo, pato e peru são criados soltos nos quintais, onde são separados apenas pelas cercas das hortas e canteiros. A criação desses animais além de complementar a alimentação, funciona como um meio de geração de renda, pois, quando julgam necessário, comercializam esses animais entre moradores.

**Figura 17** - Criação de animais nos quintais da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

Ao observar as práticas produtivas citadas até o momento, nota-se que a questão da renda surge como uma problemática na qualidade de vida dos moradores. Com o avanço das fazendas ao redor da comunidade limitando o estabelecimento de sistemas produtivos e a prática da caça, a diminuição da oferta de pescado devido a fatores ambientais, os moradores precisam cada vez mais desenvolver estratégias para a geração de renda, autonomia produtiva e se ajustar em busca de uma qualidade de vida. Desse modo, cada vez mais, sente a necessidade de sair da comunidade em busca de uma renda melhor e acabam interrompendo um ciclo de transmissão de saberes e práticas tradicionais frente às gerações futuras.

Destaca-se também o artesanato produzido com a argila, a produção de carvão, o uso da malva para lenha e a produção de mel, onde compõem o conjunto de práticas produtivas existentes na comunidade e que auxiliam na estruturação e dinâmica de conhecimento e

práticas tradicionais na comunidade. Em relação a produção de mel (Figura 18A) na comunidade, de acordo com relatos dos moradores, a produção é estabelecida nos locais denominados Centro, composta por cerca de oito a dez caixas de abelhas com ferrão e sua produção é destinada a comercialização externa, mas também existe uma grande procura pelos moradores da comunidade por considerarem que o mel é de ótima qualidade.

**Figura 18** - Produção de mel (A), artesanato (B), carvão (C) e malva (D) na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

A produção do artesanato (Figura 18B) utilizando a argila como matéria-prima em tempos antigos já foi bastante marcante na comunidade, onde era amplamente conhecida e comercializada pelas comunidades próximas, nas feiras de Santa Luzia e alcançando até feiras

de âmbito nacional. Porém, a prática se tornou pouco expressiva na comunidade atualmente e, de acordo o que foi observado, essa diminuição da prática pode ser atribuído ao desinteresse dos mais jovens em aprender, as pessoas que sabem o ofício, mas acharem o processo de produção bastante trabalhoso e o custo-benefício não compensa toda a jornada de produção.

Sobre a produção de carvão (ver Figura 18C), atualmente apenas alguns moradores possuem o forno, mas produzem de forma contínua, mas também pode ser produzido nas caieras<sup>6</sup>. A produção tem foco no autoconsumo, mas acabam comercializando para outros moradores da comunidade. Isso se deve pelos moradores julgarem que as refeições preparadas no fogão a lenha são mais saborosas quando comparadas às que são feitas no fogão a gás. Além disso, se observa essa preferência também pelo alto valor do botijão a gás, principalmente nos últimos anos, fato este que foi bastante enfatizado pelos moradores durante as entrevistas. A malva também é bastante utilizada como outra opção, já que é comum separar a Envira (fibra) para vender e o que resta é a lenha, onde é coletada e se põe a secar para assim ser utilizada (ver Figura 18D).

### 7.2.1. Inventário das plantas alimentícias

Por meio da realização do inventário botânico na comunidade quilombola do Jacarequara foram registradas 140 plantas alimentícias, onde estas pertencem a 42 famílias botânicas (Apêndice C). Das 140 etnoespécies registradas, 18 foram apenas a nível de gênero botânico. Algumas etnoespécies foram reconhecidas apenas durante as turnês guiadas, sendo elas a azeitona (*Syzygium cumini* (L.) Skeels), o bacabi (*Oenocarpus mapora* H.Karst.), o cipó-alho (*Mansoa alliacea* (Lam.) A. H. Gentry) e o guajiru (*Chrysobalanus icaco* L.), sendo que na aplicação das listas livres não foram citadas pelos entrevistados.

Outro aspecto que vale ser destacado é que etnoespécies comumente utilizadas no cotidiano dos moradores entrevistados como alho (*Allium sativum* L), batata-doce (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.), cebola (*Allium cepa* L.), cenoura (*Daucus carota* L.) não foram citadas para a lista livre e sequer durante as turnês guiadas. Isso pode ser explicado pelo fato de que esses vegetais costumam ser comprados fora da comunidade e não são cultivados no quilombo. Esse cenário será abordado mais adiante, com mais detalhes, no tópico 7.4.2.

Apesar do foco ser o levantamento das plantas alimentícias da comunidade, durante o estudo em campo foram citadas algumas espécies que também possuem a finalidade

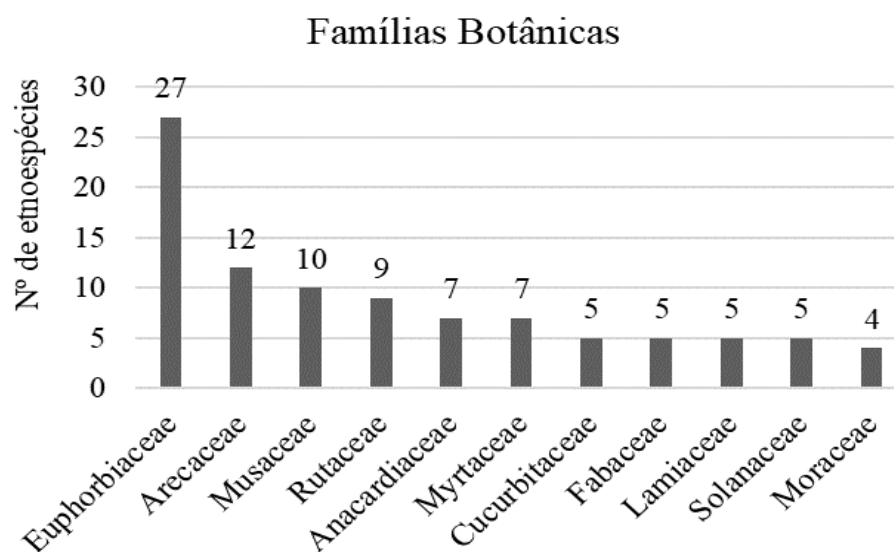
---

<sup>6</sup> Consiste em abrir uma vala no chão, colocar a madeira, tampar/cobrir e atear fogo para se produzir carvão.

medicinal como o boldo (*Gymnanthemum amygdalinum* (Delile) Sch.Bip. ex Walp.), erva-cidreira (*Lippia alba* (Mill.) N. E. Br. Ex P. wilson), gengibre (*Zingiber officinale* Roscoe), entre outras. Além do uso medicinal, surgiram também espécies de uso ritualístico, a exemplo do capim-santo (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf) comumente utilizado para banhos de cheiro para espantar o mau olhado (mas também são consumidos como chás). Ainda que questionados acerca das plantas medicinais, os moradores entrevistados não deixaram de citar espécies com outros usos principais. Isso pode ser explicado pela importância cultural que eles atribuem a essas espécies que fazem parte do seu cotidiano e que a elas está atrelado forte significado histórico-cultural. À exemplo pode-se citar a cuieira (*Crescentia cujete* L.), o jenipapo (*Genipa americana* L.) e a malva (*Urena lobata* L.) que são usados como utensílio doméstico, tinta natural e lenha, respectivamente.

Em relação às famílias botânicas registradas, se destacam com maior número de etnoespécies a família Euphorbiaceae (27), seguido de Arecaceae (12), Musaceae (10), Rutaceae (9), Anacardiaceae e Myrtaceae (sete cada), Cucurbitaceae, Fabaceae, Lamiaceae e Solanaceae (cinco cada) e Moraceae (quatro) (Figura 19). Já Annonaceae, Apiaceae, Caricaceae, Lauraceae, Malpighiaceae, Passifloraceae, Piperaceae, Poaceae, Sapotaceae (duas cada) e as demais famílias são representadas por uma etnoespécie (ver Apêndice C).

**Figura 19** - Famílias botânicas mais representativas do inventário de plantas alimentícias da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

A família botânica Euphorbiaceae (27 etnoespécies) foi a mais representativa do inventário; a isso é atribuído às diferentes etnoespécies de mandioca que foram relatadas nas entrevistas por serem consumidas e costumeiramente cultivadas nas áreas de roça da comunidade quilombola. Essa família possui grande diversidade em todos os tipos de vegetação onde se incluem inúmeras espécies de interesse econômico, dentre elas a *M. esculenta* (CARDOSO, 2017). Para Judd et al. (2009), Euphorbiaceae é uma família botânica que possui ampla e notável distribuição em diferentes localidades da região tropical, onde diversas espécies são constituídas de partes comestíveis, à exemplo das grossas raízes de *M. esculenta* que são importantes fonte de amido nessa respectiva região.

Em um levantamento florístico e fitossociológico realizado na Amazônia Central, no estado do Amazonas, Euphorbiaceae aparece entre as cinco famílias botânicas que compõem 45% da riqueza das espécies e entre as seis famílias que representam cerca de 60% dos espécimes catalogadas (OLIVEIRA e AMARAL, 2004). Já em estudo sobre o conhecimento popular das plantas cultivadas em quintais de agricultores, povos e comunidades tradicionais, essa família botânica está elencada entre as três mais citadas (BARBOSA et al., 2020).

A família Arecaceae se destaca em seguida (12 etnoespécies) e apresenta espécies de grande importância para a agricultura local como a pupunha, o tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.), as diferentes etnovarietades de coco, o miriti (*Mauritia flexuosa* L.f.), e sobretudo, são compostas pelas palmeiras amazônicas como açaí, o açaí branco e a bacaba. Outros estudos sobre as plantas alimentícias inventariadas em terras de povos indígenas no Acre apontaram Arecaceae como a família botânica que mais se destacou entre as demais identificadas (COSTA, 2019; FOWLER, 2020).

As famílias Euphorbiaceae e Arecaceae que abarcam as plantas alimentícias aqui inventariadas (ver Apêndice C) não são manejadas pelos quilombolas de maneira aleatória. Elas são cultivadas de forma estratégica visando a sua alimentação e geração de renda com a comercialização do excedente. Além disso, as espécies pertencentes a essas famílias, em sua maioria, podem ser cultivadas em diferentes épocas do ano possibilitando o planejamento de acordo com a disponibilidade dessas plantas frente a sazonalidade da região. Esse fato pode ser observado pelas fases de produção das etnoespécies das famílias, onde a mandioca (Euphorbiaceae) pode ser manejada para produzir anualmente sendo mais resistentes à sazonalidade e já as etnoespécies que representam a família Arecaceae, por serem perenes, estão sujeitas a sazonalidade amazônica. O destaque dessas duas famílias botânicas reflete a



importância de suas espécies em garantir alimentos de qualidade e proporcionar renda às famílias quilombolas.

Em relação à origem fitogeográfica das etnoespécies catalogadas, das 140 plantas identificadas são consideradas nativas da Amazônia e/ou do Brasil 66 destas, 36 são naturalizadas e 38 são cultivadas. Desse modo, pode-se considerar que 47% das etnoespécies são nativas e 53% são consideradas exóticas (sendo as naturalizadas e cultivadas). O destaque das etnoespécies de origem exóticas pode ser justificado pela predileção dos moradores em utilizar diferentes plantas que foram naturalizadas ou cultivadas e que apresentam-se como espécies-chave para preencher lacunas em sua alimentação, sendo trocadas entre familiares e amigos, onde proporcionam algum benefício a sua alimentação e renda e não são nativas da região amazônica e/ou do Brasil.

Para Barreto e Spanholi (2019), o conhecimento acerca das plantas nativas e daquelas introduzidas de outra região se dá pelo fluxo migratório da população, onde a interação entre as populações locais e das migrantes de outra localidade proporciona o compartilhamento do conhecimento. Estudos relacionados observam de maneira frequente a predominância de plantas exóticas em quintais de regiões tropicais úmidas e áridas (RICO-GRAY et al., 1990; KUMAR e NAIR 2004; ALBUQUERQUE et al., 2005). Desse modo, Alencar et al. (2010) estimam que por conta da versatilidade das espécies exóticas, estas acabam sendo utilizadas para perfazer usos que não são contemplados por espécies nativas.

Ainda assim, por outro lado, é necessário destacar também a importância das espécies de origem nativa, representado pelo número considerável de plantas inventariadas. Esse alto número revela que as espécies nativas estão presentes compondo a alimentação dos quilombolas e mostra que existe uma riqueza de conhecimento no uso e manejo dessas espécies. Isso possibilita uma rica diversidade à agrobiodiversidade local preservada pelos quilombolas, mesmo que atualmente existam inúmeras ameaças que provocam a perda de todo esse conhecimento, como o desinteresse da nova geração acerca dos saberes locais e da não permanência de sua moradia na comunidade (SHANLEY e MEDINA, 2005; TOLEDO e BARRERA-BASSOLS, 2015).

De acordo com Santilli (2009), a preservação da vegetação nativa e exótica que foram estabelecidas num passado e são utilizadas por populações tradicionais, juntamente a preservação dos saberes tradicionais é importante e necessária visando o resgate de espécie úteis que podem ser fundamentais para o mantimento de agroecossistemas e processos sociais.

Ao considerar a origem fitogeográfica das espécies, se faz necessário observar os diferentes ambientes em que essas etnoespécies ocorrem para que assim seja possível maior entendimento acerca de sua procedência e ocorrência em determinado local. Sendo assim, foram identificados quatro ambientes que constituem o inventário botânico, sendo eles: mata (23), quintal (35), roça (35) e várzea (duas), além das 45 plantas observadas em mais de um ambiente marcado pelas interações entre estes (Tabela 3).

**Tabela 3** - Agrobiodiversidade das plantas em relação a procedência e origem das etnoespécies inventariadas na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.

Procedência	Nº de etnoespécies	Origem		
		Nativa	Naturalizada	Cultivada
Mata	23	19	03	01
Quintal	35	09	15	11
Roça	35	27	01	07
Várzea	02	02	-	-
Interações	45	09	17	19
<b>Total</b>	<b>140</b>	<b>66</b>	<b>36</b>	<b>38</b>

Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

As interações entre os diferentes ambientes de procedência prevalecem com maior número de etnoespécies e isso mostra que em todos os ambientes pode ser observado uma diversidade considerável de espécies alimentícias. Em seguida, o quintal e a roça se destacam como os ambientes que apresentam um número de etnoespécies. Isso se atribui ao fato de que nesses ambientes encontram-se espécies que estão amplamente presentes nas refeições dos quilombolas entrevistados e constituem sua base alimentar. A exemplo pode ser citado frutíferas e as diversas etnoespécies utilizadas como temperos nas refeições muito presente nos quintais e a mandioca, maxixe e jerimum que marcam os cultivos nas roças da comunidade. Já as áreas de matas são caracterizadas por apresentarem vegetação primária ou os denominados capoeirões ou capoeira, que se encontram em estágio de sucessão da vegetação bastante avançada. Nesse local foram registradas etnoespécies frutíferas e é onde comumente se dá a prática da caça, justamente pela procura das frutas pelos animais.

Ao se fazer uma relação entre a origem fitogeográfica e os ambientes de procedência das etnoespécies, nota-se que no quintal e nas interações entre os diferentes ambientes identificados neste estudo predominam as espécies exóticas, sendo estas naturalizadas ou cultivadas. Em ambientes onde a influência humana é acentuada observa-se um número maior

de espécies exóticas e ainda assim os quintais contribuem para a diversidade vegetal por ser um espaço de interação entre espécies nativas e exóticas com seus variados usos (BARRETO e SPANHOLI, 2019). Assim, indo além de uma apenas uma área que compõem o terreno da residência, ambientes como o quintal tornam-se um lugar para convívio cultural e social, onde além de um ambiente de socialização também são conservadas inúmeras plantas por serem cultivadas de forma sustentável (GUARIM-NETO e NOVAIS, 2008).

Já na roça, a presença de etnoespécies nativas se destaca, o que é atribuído ao cultivo das diferentes etnovarietades de mandioca. Ainda assim, espécies como arroz, feijão e milho que em tempos antigos eram abundantemente cultivadas em quase todas as roças do Jacarequara, atualmente seu cultivo foi reduzido e entre as motivações estão a diminuição da área disponível para o estabelecimento de roças por conta das fazendas, redução da mão de obra local, mudanças nos fatores climáticos que estão sendo notados pelos quilombolas e a maior possibilidade de acesso a sede do município para a compra desses alimentos. Ademais, outros aspectos acerca das nítidas mudanças das áreas de roça serão apresentados com maior profundidade no tópico 7.3.1.

Ambientes considerados sistemas agroflorestais como quintais, roçados e capoeiras são vistos como locais de conservação da biodiversidade agrícola e cultural em todas as faixas tropicais do mundo (MACHADO et al., 2008). Além disso, essas áreas contribuem para a promoção da segurança alimentar, saúde e servem de base para atender as necessidades basilares de famílias agricultoras, além de serem ambientes de socialização e lazer (FERREIRA e SABLAYROLLES, 2009).

Os ambientes de mata e várzea também são marcados pela presença de espécies nativas em maior número. Esses ambientes, por sua vez, caracterizam-se pela atividade extrativista onde a coleta dos frutos das árvores ocorre de forma significativa, sendo essenciais para a alimentação e para a geração de renda da comunidade quilombola. Alguns estudos já vêm traçando um paralelo entre esses ambientes dentro de comunidades tradicionais e sua importância para o extrativismo frente a manutenção da vida e a geração de renda para os locais (p. ex., MARTINOT et al., 2017; LIMA e STEWARD, 2020; SILVA-MELO et al., 2021).

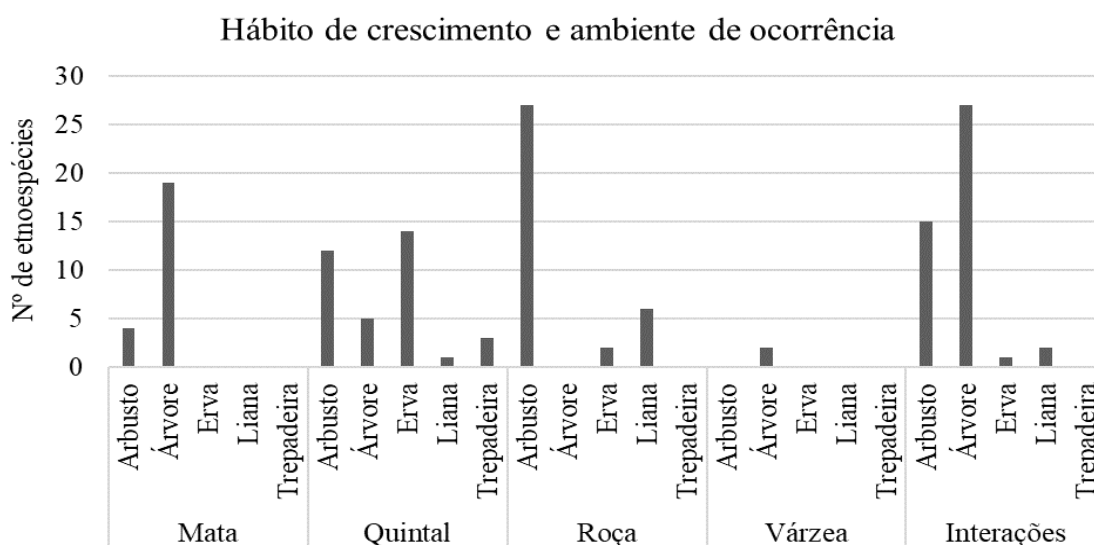
Ao se fazer uma análise sobre os locais de procedência das etnoespécies aqui inventariadas e suas respectivas origens fitogeográficas é possível perceber que sua composição e estrutura são importantes para a obtenção de alimentos, refletem a agrobiodiversidade local e interferem na geração de renda. Ambientes de destaque neste

estudo como os quintais e a roça, que apresentam como componentes etnoespécies de origem nativas e exóticas, nos levam a crer que a influência da ação humana reflete na multiplicidade das plantas alimentícias, na conservação de variedades vegetais e dos saberes ali existentes e, sobretudo, promovem a soberania alimentar por possibilitarem a autonomia na seleção das espécies ali cultivadas (ALMEIDA et al., 2013; BARRETO e SPANHOLI, 2019). Diante desse cenário, é fundamental que os ambientes produtivos como os do quilombo do Jacarequara sejam valorizados pois a esses locais está atrelado não somente as atividades produtivas, mas os costumes e toda a cultura relacionada a sua alimentação.

Sobre o hábito de crescimento das plantas inventariadas, foi observado que se destacam os arbustos representados por 58 etnoespécies, seguido das árvores representadas por 53 etnoespécies, além das ervas com 17 etnoespécies, as lianas com nove etnoespécies e trepadeiras representadas por três etnoespécies. Estudos que realizaram o inventário de plantas alimentícias em comunidades tradicionais da Amazônia brasileira também observaram diferentes culturas de hábitos de crescimento, semelhante à esta pesquisa (ALMEIDA et al., 2013; COSTA, 2019).

Os arbustos se destacam nas roças, nos quintais e também na interação entre diferentes ambientes (Figura 20). As roças são marcadas pelas diferentes etnovarietades de mandioca e pelo cultivo do milho. Etnoespécies como o abacaxi, a banana e suas variedades e o muruci fazem com que as interações entre ambientes prevaleçam por serem de procedências distintas e podem ser encontradas nas matas, nos quintais e nas roças.

**Figura 20** - Hábito de crescimento das plantas alimentícias em relação aos ambientes de ocorrência na Comunidade Quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Em seguida, as árvores se sobressaem principalmente nas áreas de mata, além das interações das diferentes procedências. Esse alto número de espécies arbóreas inventariadas pode ser relacionado com o alto consumo de frutos consumidos (Figura 21), considerando que as árvores acabam sendo mais representadas pelas frutíferas. Além disso, esse ambiente é caracterizado por grandes árvores que acabam sombreando e dificultam o estabelecimento de plantas de hábito arbustivo e herbáceo em maior número e de relevância para a alimentação.

**Figura 21** - Alguns frutos consumidos na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará. A: Pupunha e Muruci; B: Goiaba (*Psidium guajava* L.); C: Coco; D: Banana; E: Jambo; F: Limão galego (*Citrus aurantifolia* (Christm .) Swingle).



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Um estudo etnobotânico realizado em comunidades rurais da Amazônia meridional verificou que nos quintais estudados se sobressai o plantio de árvores com a finalidade para o fornecimento frutas e sombra (BARRETO e SPANHOLI, 2019). Produtores familiares possuem um olhar familiar e doméstico frente às árvores, pois são constituintes permanentes

de sistemas produtivos e que cultivam visando manter para gerações futuras (POMPEU et al., 2017). Segundo os mesmos autores, esse valor atribuído ao estrato arbóreo vai além do interesse econômico e prioriza a natureza, a história e a cultura que envolve o estabelecimento e manejo das árvores.

As ervas apresentam-se como o terceiro hábito de crescimento em destaque no inventário, sendo amplamente encontradas nos quintais. Isso pode estar atrelado aos quintais serem constituídos por hortas e canteiros (Figura 22), pois cerca de 64% das residências visitadas possuíam algum tipo de horta e/ou canteiro.

**Figura 22** - Algumas hortas e/ou canteiros nos quintais das residências da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

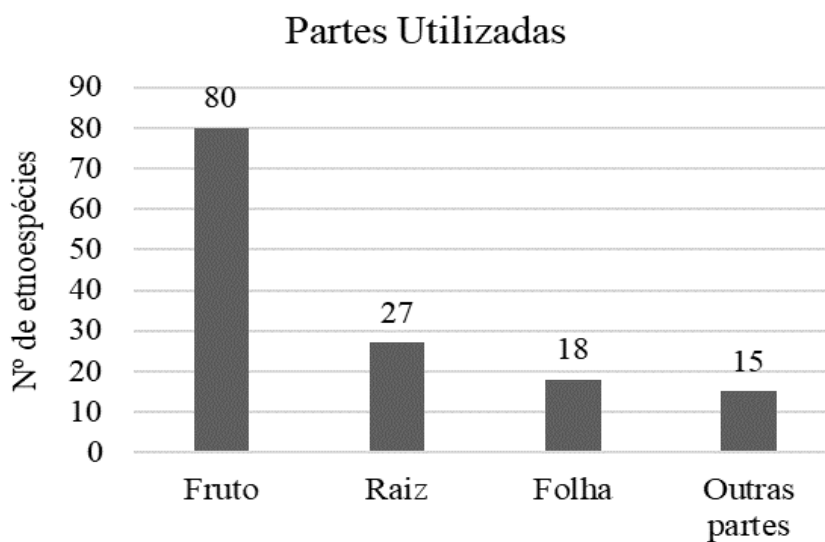
Ervas como cebolinha (*Allium schoenoprasum* L.), cheiro-verde (*Coriandrum sativum* L.), chicória (*Eryngium foetidum* L.), jambu (*Acmella kalelii* M.M. Campos, C.F. Hall & J.U.M. Santos) representam esse estrato, onde são utilizadas em demasia como temperos nas

refeições dos quilombolas entrevistados, sendo esta forma de uso também a terceira mais comum.

Ambientes que possuem maior interferência da ação humana costumam ser caracterizados pela presença de ervas, arbustos, lianas e trepadeiras, ou seja, a cobertura florestal que é encontrada nesses locais possibilita a formação de nichos para etnoespécies de porte menor por conta da escolha de seu plantio, seu manejo e de sua finalidade de uso. Estudos que se assemelham a esta pesquisa mostram que a base das espécies cultivadas em quintais agroflorestais do sudoeste paraense é formada por componentes arbóreos e não arbóreos, sendo estes os hábitos arbustivos e herbáceos (COSTA et al., 2017).

Em relação às partes utilizadas observadas por meio do inventário botânico, foram identificadas 12 categorias diferentes (Apêndice C) onde se destacou o uso dos frutos (80), seguido das raízes (27) e das folhas (18) (Figura 23). Também pode-se constatar que apenas 11% das etnoespécies alimentícias catalogadas apresentam mais de uma parte do vegetal utilizada como alimento.

**Figura 23** - Partes utilizadas das plantas alimentícias na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

Bastante consumido pelos quilombolas, os frutos são componentes marcantes de sua alimentação e essenciais para compor as diferentes maneiras da comunidade em assegurar a segurança alimentar com acesso a alimentos de qualidade como os frutos, além de seu papel fundamental para a autonomia produtiva garantindo a soberania alimentar. Estudos como os

de Carvalho (2012), Raiol e Rosa (2013), Polesi et al. (2017) e Barbosa et al. (2020) comprovam a relevância dos frutos na alimentação local em diferentes regiões do Brasil.

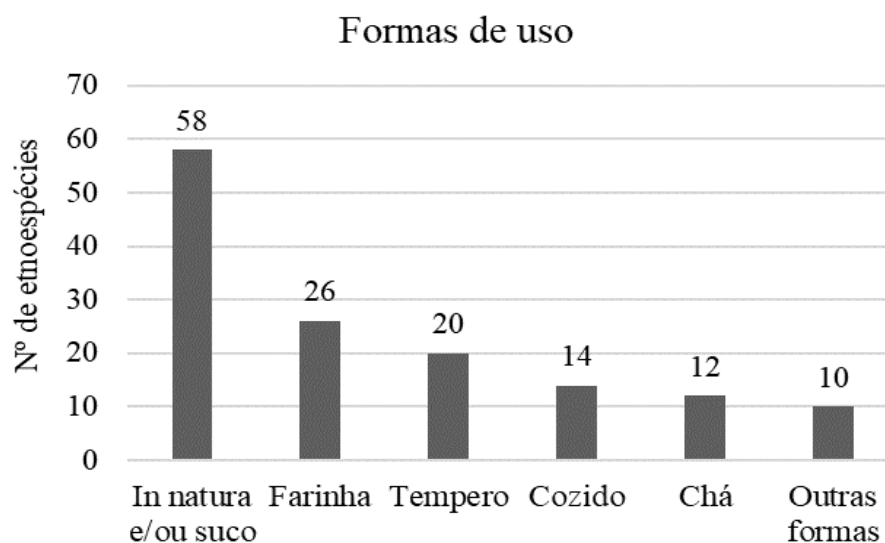
As raízes destacam-se em seguida e seu uso está atrelado ao cultivo, consumo e venda do excedente das etnovariedades de mandioca, atividade produtiva marcante no Jacarequara. Presente em praticamente todas as refeições diárias dos quilombolas e presença marcante nas festividades da comunidade na forma de bolos e outros pratos típicos, a mandioca com sua versatilidade e capacidade de produção em diferentes épocas do ano vem a ser uma fonte nutritiva e de significado histórico-cultural imensurável para os quilombolas. O cultivo organizado em roças de tempo e roças de verão permite que a mandioca esteja disponível para consumo ao longo do ano, sendo a base alimentar local.

Por serem bastante utilizadas não só na alimentação, principalmente as ervas para temperos, mas também como remédios em formas de chás e outros preparos de plantas medicinais, as folhas também se destacam em terceiro lugar neste inventário. Além disso, o uso das folhas de cipó-alho (*Mansoa alliacea* (Lam.) A. H. Gentry), da erva-de-jabuti (*Peperomia pellucida* (L.) Kunth) e da taioba (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) traz a luz a versatilidade dessas plantas, que para o desconhecimento de leigos podem ser ignoradas, mas frente ao seu vasto conhecimento sobre as plantas, os quilombolas são capazes de reconhecer seu uso de diferentes formas. Ainda que sejam comestíveis acabam esquecidas para a composição da alimentação por serem consideradas matos ou inços, porém apresentam intensa relação com o homem e podem ser domesticadas, cultivadas ou manejadas e, por isso, são consideradas recursos da agrobiodiversidade (SANTOS et al., 2020a; BIONDO et al., 2021).

No que tange ao aproveitamento das plantas alimentícias na comunidade, foram registradas 28 categorias de uso, se destacando o consumo *in natura* e/ou em forma de suco com 58 etnoespécies (Figura 24). É possível perceber que essa categoria é sobretudo composta por frutíferas pelo fato de seus frutos serem consumidos maduros ou imaturos e não sendo necessário o cozimento ou qualquer outro tipo de processamento.



**Figura 24** - As principais formas de uso das plantas alimentícias na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Frutas como o abacate (*Persea americana* Mill.), a manga (*Mangifera indica* L.) e o cupuaçu podem ser consumidas tendo o acompanhamento do açúcar, da farinha ou a adição de sal, mas em momento algum são expostas a algum tipo de processo mais complexo para o consumo. O consumo em forma de sucos também se destaca e está relacionado à elevada quantidade de frutíferas inventariadas. Além da possibilidade de serem consumidas *in natura* de maneira fácil, essas plantas também podem ser facilmente consumidas em forma de suco onde são necessários poucos ingredientes para o seu preparo.

Em seguida, o consumo da farinha (ver Figura 24) se sobressai nos relatos e, atrelado a esse preparo, estão as diferentes formas que a mandioca pode ser consumida. Esse fator está intimamente ligado ao cultivo da mandioca e sua importância na alimentação e na manutenção da vida dos quilombolas, além desse arbusto se destacar frente ao ambiente de maior ocorrência, neste caso a roça (ver Figura 20). Por estar fortemente presente nas suas refeições, a mandioca se apresenta como planta alimentícia fundamental que confere aos moradores soberania alimentar e autonomia produtiva, além de sua preferência de consumo se traduzir também pelos inúmeros pratos tipicamente consumidos na região como a maniçoba, goma de tapioca, entre outros (ver Quadro 4).

Em terceira posição observou-se as plantas utilizadas como temperos, sendo representadas por 20 etnoespécies. Ao seu destaque atribui-se o costume de cultivar nos quintais de maneira fácil e próximo às residências essas etnoespécies, o que está diretamente

relacionado com o fato de terem sido inventariadas um número considerado de ervas nesses ambientes, assim como as lianas e trepadeiras (ver Figura 20). Além disso, o uso costumeiro de plantas para temperar as comidas como a couve (*Brassica olerifera* Moench), o cariru (*Talinum fruticosum* (L.) Juss.) (Figura 25A), entre outras diversas, implica no seu destaque. Vale salientar também que o urucum (*Bixa orellana* L.) é utilizado de diferentes formas como preparos medicinais e sobretudo como tempero e este, em especial, é utilizado na forma de colorau (Figura 25B). Esse tempero nada mais é que a transformação do extrato líquido obtido das sementes do urucum em um tempero em pó, sendo bastante utilizado no preparo de diversos pratos.

**Figura 25** – Couve e cariru, acompanhada de alface e limãozinho (*Citrus* sp.) (A) e o colorau (B) sendo preparado a partir do urucum colhidos nos quintais de residências na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2022.

Outra forma de uso que se destaca são as plantas que devem ser submetidas ao cozimento em fogo para o seu consumo, com 14 etnoespécies (ver Figura 24). Essa forma de uso está relacionada ao consumo das raízes tuberosas, tubérculos e grãos na alimentação, como o típico arroz e feijão, além de algumas verduras e legumes como maxixe e jerimum que são ingredientes de sopas, caldeiradas, entre outras refeições. Outras etnoespécies como o

cará (*Dioscorea alata* L.), a batata-doce, a pupunha e a mandioca representam essa categoria por serem comumente consumidas no café-da-manhã ou no lanche da tarde.

Outra categoria que teve destaque é o consumo em forma de chá, com 12 etnoespécies. Para o inventário botânico foram apenas selecionadas aquelas plantas consumidas em forma de chás que possuem sabor atrativo e que são consumidas exclusivamente por serem saborosas. Mesmo fazendo esse afinamento e não adicionando ao inventário aquelas plantas que são utilizadas para fins medicinais e/ou ritualísticos, a categoria de uso foi representativa demonstrando a importância dessas etnoespécies para os moradores entrevistados.

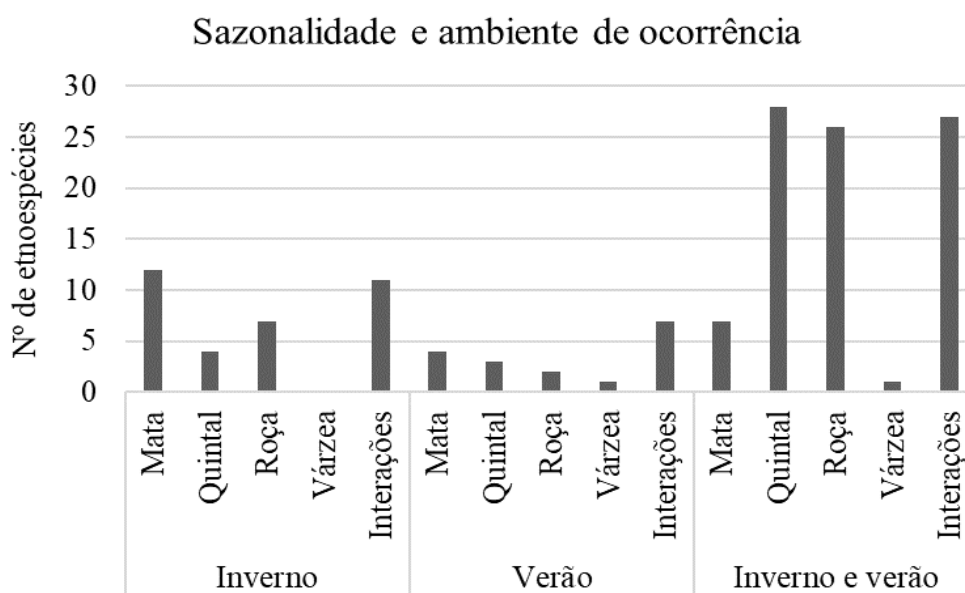
É possível traçar um paralelo entre as diferentes variáveis acima descritas. Ao considerar que para o preparo dos sucos se utiliza os frutos, assim como para as raízes, tubérculos e alguns frutos são consumidas como diferentes farinhas e também devem ser cozidas, as folhas estão diretamente relacionadas ao consumo dos temperos e principalmente dos chás. Diante desse cenário, as partes mais utilizadas das plantas são diretamente proporcionais às respectivas categorias de como são consumidas as plantas alimentícias inventariadas (ver Figuras 23 e 24).

Outras formas de consumo a que se deve destaque são as diversas bebidas que são consumidas na alimentação da comunidade. Além do amplo consumo como suco e chás já mencionados, as bebidas se fazem presentes nos cafés, leite, vitaminadas (vitaminas de abacate, mamão (*Carica papaya* L.) e banana), bem como a água de coco. O consumo na forma de vinho representadas pelas frutíferas açai, açai branco, bacaba, bacabi e miriti não foram categorizadas como bebida, mesmo sendo consumidos de forma líquida. Isso se atribui ao fato de que são consumidas geralmente com a adição de farinha de mandioca e/ou açúcar, o considerando pirão, assim como também o seu consumo é tido como mais que uma bebida e sim uma refeição de bastante substância, além de que foram denominadas pelos moradores entrevistados como vinho.

Ao observar as características das plantas alimentícias acima descritas, faz-se pertinente pontuar a questão da disponibilidade das etnoespécies ao longo do ano. Para tanto, um dos principais fatores de influência vem a ser a sazonalidade da região. Observa-se que durante o período de maior índice de precipitação, ou seja, o inverno amazônico (ver Figura 13), há maior disponibilidade de etnoespécies quando comparado ao verão (Figura 26). Esse fato implica diretamente na alimentação dos quilombolas e em sua organização das atividades produtivas. No inverno, espécies alimentícias como a pupunha, a bacaba, o bacuri, o jerimum,

o maxixe, o melão (*Cucumis melo* L.), a melancia e o milho se destacam e complementam não só a alimentação como também a renda. Já no verão amazônico, onde ocorre a estiagem das chuvas, ganham espaço o açaí, o caju, a manga e o muruci.

**Figura 26** - Relação entre a sazonalidade amazônica e a safra das plantas alimentícias, levando em consideração os ambientes onde são cultivadas ou coletadas na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

Durante o inverno amazônico 34 etnoespécies encontram-se em fase de produção, onde se destaca o ambiente de mata e as interações entre diferentes ambientes. Esse fato pode estar associado a esses locais serem constituídos, em sua maioria, por árvores e arbustos (ver Figura 20) de natureza frutífera presentes de maneira ampla e constante na alimentação dos moradores da comunidade. No verão amazônico foram registradas 17 etnoespécies em fase de produção, sendo possível observar que as interações entre os diferentes ambientes são marcantes. Neste caso, as plantas alimentícias em fase de produção ocorrem nos ambientes identificados de maneira diversificada.

Foram registradas 89 etnoespécies que são produtivas durante o período de inverno e também pelo verão, ou seja, a grande maioria das etnoespécies inventariadas. Ambientes como os quintais e as roças saem na frente dos demais e isso pode estar atrelado às espécies ali cultivadas como a mandioca, a banana, o coco, além das etnoespécies utilizadas como temperos. Desse modo, independente da época do ano nesses dois ambientes, as plantas

alimentícias mantêm sua fase de produção. Isso pode ser explicado pela existência das hortas, canteiros e pela maior preferência por frutíferas para compor o quintal e do cultivo de etnoespécies amplamente adaptadas a períodos secos nas áreas de roça.

Ao observar a dinâmica existente durante o período de inverno, por conta do aumento no volume das chuvas, o extrativismo de murumuru ganha espaço, assim como a roça de tempo por sua colheita acontecer durante esse período. Isso ocorre porque a prática da pesca fica menos intensa e dessa forma se abre uma lacuna que é preenchida por outras atividades. Já durante o verão, por ser um período mais seco e de temperaturas elevadas, a coleta do açai, a pesca mais intensa e a roça de verão cumprem o seu papel em compor a alimentação e parte da renda dos quilombolas. Fica evidente que diante dessa dinâmica, a sazonalidade faz com que os quilombolas desenvolvam formas para garantir não só a sua alimentação, como também maneiras de obter renda ao longo do ano tendo como base seus saberes tradicionais e conhecimento das dinâmicas da natureza.

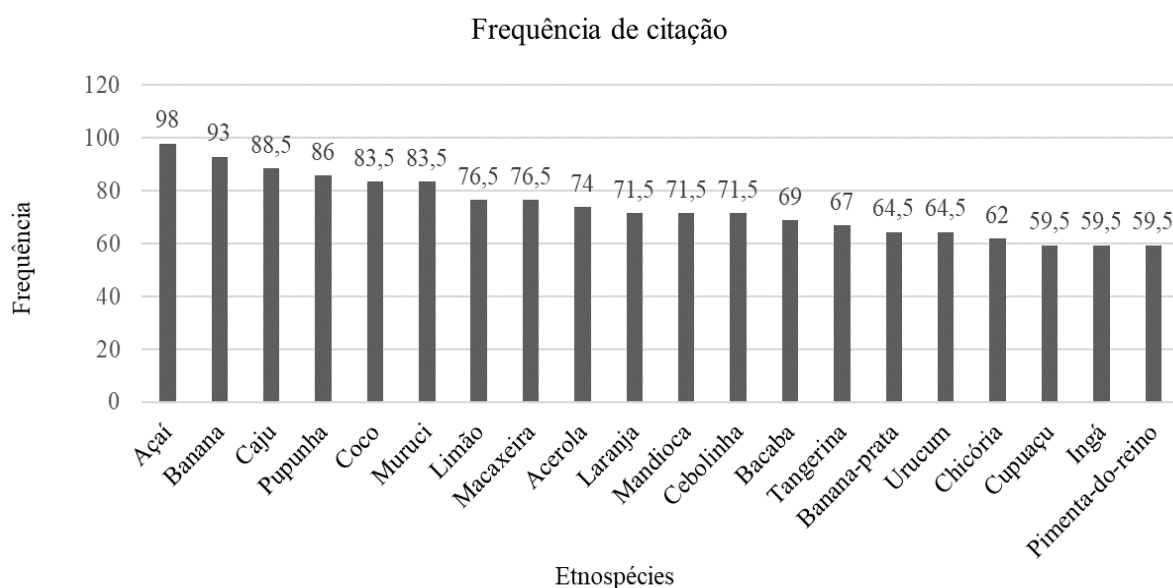
A partir da observação desses dados, ao longo de todo o ano vão existir plantas alimentícias em fase de produção e disponíveis para o autoconsumo ou então para a comercialização de seu excedente, mesmo que ocorra certa flutuação de produção e disponibilidade. Essa disponibilidade constante de etnoespécies utilizadas na alimentação pode explicar o alto índice de consumo dos frutos (ver Figura 23) ser *in natura* e/ou como sucos (ver Figura 24), pois pode ser considerada a forma mais prática e rápida para consumo diante da variedade de plantas alimentícias disponíveis ao longo do ano. Ao considerar isso, é possível entender que a alimentação dos quilombolas se molda e é definida tendo como base os fenômenos ocorrentes no meio natural que lhe cerca, sendo traduzido pelos saberes tradicionais daqueles que ali residem e a sua relação com a natureza onde prevalece o equilíbrio e respeito.

Os efeitos da sazonalidade diante da produção e consumo de alimentos, que são uma das bases das condições nutricionais de povos e comunidades, são o foco de diferentes estudos pelo mundo (ANDRÉ, 2014), em território brasileiro (FONSECA, 2012; RIBOLDI et al., 2013; FERRO, 2021) e na Amazônia (LEITE, 2007; JESUS-SILVA e GARAVELLO, 2012). Percebe-se que o cultivo e manejo daquelas espécies alimentícias que ocorrem naturalmente ou que são adaptadas ao respectivo bioma onde está inserido o povo ou comunidade são de fundamental importância para a segurança alimentar e para garantir a autonomia produtiva na comunidade, mesmo com o crescimento do consumo de alimentos industrializados.

## 7.2.2 Frequência de citação das espécies botânicas

Durante as entrevistas realizadas com os moradores que assentiram participar da pesquisa, foi mensurado a frequência de citação das espécies vegetais que compõem a alimentação local. Em relação à frequência (Fr) de citação das espécies botânicas inventariadas, o açaí e a banana foram as etnoespécies que se sobressaíram na menção dos quilombolas entrevistados (Figura 27) (ver Apêndice C). É interessante notar que das 10 espécies mais frequentes citadas, seis espécies são exóticas e quatro são nativas. A presença de plantas nativas que estão em associação com plantas introduzidas pode se assemelhar a sistemas florestais que naturalmente são ambientes ecológicos equilibrados, ainda que esse apontamento seja foco de inúmeros debates para estudiosos da área (BARRERA, 1980; KUMAR & NAIR, 2004; WIERSUM, 2004).

**Figura 27** - Frequência (Fr) de citação das etnoespécies alimentícias pelos parceiros da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

Nota-se também que as nove etnoespécies mais citadas são frutíferas. Conforme mostrado anteriormente na Figura 23, mais uma vez fica evidente a importância dos frutos para a alimentação dos quilombolas. O amplo consumo do vinho do açaí nas refeições, as diferentes etnovarietades de banana, a versatilidade para com o uso do caju como suco, paçoca de sua castanha e o uso das folhas, o consumo regular da pupunha acompanhada do

cafezinho como lanche e do coco *in natura*, da sua saborosa água ou em inúmeras receitas influenciam nas suas altas frequências de citação. O limão, a acerola e a laranja também são etnoespécies bastante presentes na alimentação dos moradores da comunidade, o que justifica seus altos valores referentes a porcentagem da frequência de citação pelos quilombolas entrevistados (ver Figura 27).

A mandioca e a macaxeira foram citadas por 76,5% e 71,5% dos moradores da comunidade, respectivamente. Apesar de serem um dos componentes da base alimentar dos quilombolas entrevistados, existem núcleos familiares que não se dedicam a atividades produtiva nas roças e talvez, motivados por esse fato, acabam não sendo frequentemente citadas nas listas livres desses moradores, onde acabam prevalecendo as etnoespécies que estão presente em áreas próximas de suas residências e/ou aquelas com as quais trabalham.

Por outro lado, cerca de 43 etnoespécies foram citadas por apenas 19% dos moradores entrevistados da comunidade. O fato de um número considerável de etnoespécies serem mencionados por poucos moradores durante a entrevista aponta que a partilha dos saberes tem se enfraquecido, o que demonstra perda de conhecimento e informações (SHANLEY e MEDINA, 2010; TAGLIAPIETRA et al., 2021). Estudos apontam a dimensão dessas questões por pertencerem a crise ambiental global onde fatores como redução de área de plantio, envelhecimento dos guardiões das sementes, diminuição da mão-de-obra para o manejo somado ao agravamento de eventos climáticos inesperados e pela falta de políticas públicas que visem a proteção para os agricultores e suas variedades de crioulas contribuem para a erosão cultural e da biodiversidade (BURG, 2017; PERIN, 2018).

O índice de frequência de citação das etnoespécies que compõem a alimentação dos moradores do Jacarequara demonstra que o seu plantio e cultivo não se dá de forma ocasional, mas sim de maneira planejada e estabelecida visando a alimentação e o sustento dos quilombolas. Desse modo, os diferentes cultivos e práticas produtivas permitem a manutenção da vida nas unidades familiares, além de complementarem seu sustento financeiro durante o ano. Considerando isso, das 20 espécies mais frequentes, 12 etnoespécies são produtivas tanto no inverno como no verão, quatro são produtivas no inverno e quatro no verão. Esses dados estão atrelados às informações do Quadro 3 ao considerar que no inverno a atividade da pesca é limitada e as roças continuam produzindo e contribuindo para a alimentação e renda, além da suplementação pelas frutíferas como bacaba, ingá (*Inga alba* (Sw.) Willd), pupunha, tangerina (*Citrus reticulata* Blanc); e assim como durante o verão se dá a produção de outras espécies como açáí, caju e muruci.

Ainda sobre as etnoespécies que foram citadas de forma mais frequente, o açaí, a macaxeira e a mandioca são componentes fundamentais para a alimentação da comunidade, estando presente em quase todas as refeições. Alimentos como a farinha de mandioca, a farinha de tapioca, a macaxeira cozida, o vinho do açaí, somados ao peixe são a base alimentar local. Além disso, a bacaba, que foi citada por 69% dos quilombolas entrevistados, por ter sua época de produção no inverno também é fundamental na alimentação da comunidade, principalmente por ser uma alternativa de consumo enquanto a safra do açaí não se inicia e por esse motivo sua alta citação durante a aplicação da técnica da lista livre.

Outras etnoespécies que foram amplamente citadas foram a cebolinha, a chicória, o urucum e a pimenta-do-reino. Isso pode ser atribuído ao uso indispensável na forma de temperos para o preparo das refeições diárias, como no preparo das proteínas animais nas caldeiras de peixe, na tempera da carne de caça, entre outros e também por serem comumente cultivadas nos quintais das comunidades, sempre encontradas pelas roças e hortas/canteiros das residências visitadas. Além disso, motivado pelo uso não só na alimentação como também no uso de remédios produzidos das plantas medicinais, etnoespécies como o caju, o limão e a laranja aparecem como frequentes e essa versatilidade no uso pode justificar sua alta citação entre os moradores entrevistados.

### 7.2.3. Índice de Saliência Cognitiva das plantas alimentícias

No que tange ao Índice de Saliência Cognitiva (ISC) das 140 plantas alimentícias inventariadas neste estudo, percebe-se que as 20 etnoespécies as quais foram mais salientes na avaliação, são comumente encontradas nos diferentes ambientes de procedência aqui reconhecidos, sejam elas nativas, cultivadas intencionalmente ou observadas de forma espontânea (Tabela 4). Ao se fazer uma análise mais detalhada sobre a relação desses ambientes de procedência identificados com as plantas alimentícias que apresentaram maior ISC, nota-se que quatro etnoespécies são recorrentes dos quintais, duas são encontradas exclusivamente nas roças, duas advêm do extrativismo nas matas e 12 etnoespécies puderam ser observadas em diferentes ambientes. Esses resultados apontam mais uma vez a fundamental importância de todos os ambientes de procedência para a segurança alimentar e manutenção da vida dos quilombolas, além de contribuir para a autonomia produtiva versus a dependência de compra de produtos externos para complementar a alimentação.



**Tabela 4** - As 20 etnoespécies alimentícias de maiores Índices de Saliência Cognitiva (ISC) inventariadas na comunidade quilombola do Jacarequara, em Santa Luzia do Pará, no Pará.

Nome científico	Etnoespécie/ Nome popular	Orig	Habi	P. U.	U. P.	Proc	I.S.C.
<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	Açaí	nati	arvo	fr, pa	inn, caf, vin	m, q, v	0,965
<i>Musa paradisiaca</i> L.	Banana	cult	arbu	fr	inn, vit	m, q, r	0,751
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Mandioca	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,647
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Macaxeira	nati	arbu	ra	bei, bol, coz, fri	q, r	0,636
<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco	natu	arvo	fr	agu, chop, coc, inn, lei, min	m, q	0,622
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Caju	nati	arvo	fr, ps	paç, suc	m, q	0,606
<i>Malpighia glabra</i> L.	Acerola	cult	arbu	fr	inn, suc	m, q	0,511
<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.	Bacaba	nati	arvo	fr	vin	m	0,499
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbe	Laranja	natu	arvo	fo, fr	bol, cha, inn, suc	m, q, r	0,482
<i>Musa</i> sp.	Banana prata	cult	arbu	fr	inn, vit	m, q, r	0,468
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Cebolinha	cult	erva	fo	tem	q	0,464
<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	Limão	natu	arvo	fo, fr	inn, suc, tem	m, q, r	0,461
<i>Bactris gasipaes</i> Kunth	Pupunha	nati	arvo	fr	coz	m	0,435
<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth	Muruci	nati	arbu	fr	inn, suc	m, q	0,431
<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	Açaí branco	nati	arvo	fr	inn, vin	m, q	0,405
<i>Coriandrum sativum</i> L.	Cheiro-verde	natu	erva	fo	tem	q	0,387

<i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. Ex Spreng.) K. Schum.	Cupuaçu	nati	arvo	fr	cho, cre, doc, inn, suc	m, q	0,370
<i>Eryngium foetidum</i> L.	Chicória	nati	erva	fo	tem	q	0,353
<i>Bixa orellana</i> L.	Urucum	nati	arvo	fr	tem	q	0,353
<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	Feijão	cult	lian	gr	coz	r	0,342

Legenda: Orig= Origem; Habi= Hábito; P. U.= Parte Utilizada; U. P.= Uso Principal; Proc= Procedência; I.S.C.= Índice de Saliência Cognitiva; cult= cultivada; nati= nativa; natu= naturalizada; arvo= árvore; arbu= arbusto; erva=erva; lian= lianescente; m= mata; q= quintal; r= roça; v= várzea; agu= água; bei= beiju; bol= bolo; caf= café; cre= creme; coc= cocada; cha= chá; chop= chopp; cru= manicueira; coz= cozido; doc= doce; far= farinha; fri= frito; lei= leite; man= maniçoba; min= mingau; inna= *in natura*; paç= paçoca; suc= suco; vin= vinho; vit= vitamina; tem= tempero.

**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

O açaí se destaca com o maior ISC (0,965) o que demonstra, mais uma vez, o quão fundamental essa etnoespécie é para a alimentação e geração de renda dos quilombolas, além de ser possível observá-la pelos diferentes ambientes que compõem a vegetação da comunidade. A banana mostra-se em seguida com o segundo maior ISC (0,751) sendo outra fruta que é bastante consumida entre os moradores, podendo ser facilmente ingerida sem a necessidade de qualquer tipo de procedimento, ou seja, *in natura*. A banana-prata, uma das diversas variedades da banana, também obteve um dos maiores ISC (0,468) e isso pode ser atribuído ao fato de que alguns moradores entrevistados julgam essa variedade como cognitivamente relevante diante das demais. Além disso, a bananeira é um arbusto amplamente encontrado também em diferentes ambientes, mas sendo marcante nos quintais do Jacarequara.

A mandioca (0,647) e a macaxeira (0,636) também se destacam entre os maiores ISC. Juntamente com a bacaba (0,499), o açaí branco (0,405) e o feijão (0,342), essas etnoespécies fazem parte da rotina dos quilombolas sendo consumidas diariamente em suas refeições, mesmo até daquelas famílias que não as cultivam e por isso necessitam comprá-las. Motivadas por esse cenário, os altos valores de ISC dessas etnoespécies e seu respectivo destaque pode ser justificado por essas plantas alimentícias formarem a base alimentar dos quilombolas do Jacarequara e, conseqüentemente, da cultura alimentar não só dos nortistas como também das refeições dos brasileiros como um todo. Outros estudos em comunidades tradicionais também utilizaram o ISC como ferramenta para avaliar o significado das plantas

(SILVA e ANDRADE, 2004; ALMEIDA e BANDEIRA, 2010, VALADARES, 2015; MACHADO e KINUPP, 2020; MIRANDA e MARTINS, 2021).

O coco (0,622), o caju (0,606), a acerola (0,511), a laranja (0,482), o limão (0,405), a pupunha (0,435), o muruci (0,431) e o cupuaçu (0,370) são outras frutíferas com destaque quanto ao ISC neste estudo. O uso de diferentes partes que podem ser aproveitadas e não somente seus frutos, além de ser possível o seu consumo de diferentes formas e não apenas os frutos *in natura* contribui para esse alto índice de saliência cognitiva entre os quilombolas entrevistados. Além disso, essas etnoespécies frutíferas são encontradas não somente nos quintais, como também nos demais ambientes de cultivo da comunidade e em diferentes épocas do ano, independente da sazonalidade. A avaliação da importância cultural revela que as plantas são fundamentais para a manutenção e continuidade biológica e cultural, além de influenciar a segurança alimentar e práticas de saúde (SILVA e ANDRADE, 2004, VALADARES, 2015).

As demais etnoespécies que apresentaram os maiores ISC foram a cebolinha (0,464), o cheiro-verde (0,387), a chicória (0,353) e o urucum (0,353). Uma característica comum entre elas vem a ser sua ampla utilização na forma de temperos, onde agregam e realçam o sabor das refeições diárias. Seja um simples preparo do feijão com arroz, mas também nas sopas, caldeiradas, assados e também nas saladas e inúmeros pratos típicos, essas plantas são amplamente utilizadas e fazem parte da rotina e do costume alimentar local. Pelo uso comum já pontuado, atrelado a facilmente serem encontradas nos cultivos pelas hortas e canteiros nos quintais, explica-se a presença dessas plantas entre os maiores ISC determinados por este estudo.

Em relação às 20 etnoespécies que se avaliou como os menores ISC (Tabela 5), é notável a predominância de etnovarietades de goiaba, banana, limão, mandioca e pimenta. O baixo índice de citação dessas variedades pode ser explicado por poucos moradores que foram entrevistados serem detentores de amplo e minucioso conhecimento acerca da existência de diferentes variedades e, em contrapartida, a maioria dos moradores entrevistados citarem o nome da espécie de forma geral como a reconhecem ou por não saberem reconhecer suas diferentes variações. Outro fator a ser considerado é a diminuição do interesse, principalmente pelos mais jovens, em conhecer e cultivar plantas alimentícias em seus quintais e roças e entre estas estão as diversas etnovarietades apresentadas na Tabela 5. Esse distanciamento pode influenciar no consumo dessas etnoespécies e, conseqüentemente, uma baixa citação durante a aplicação das listas livres em campo.

**Tabela 5** - As 20 etnoespécies alimentícias de menores Índices de Saliência Cognitiva (ISC) inventariadas na comunidade quilombola do Jacarequara, em Santa Luzia do Pará, no Pará.

Nome científico	Etnoespécie/ Nome popular	Orig	Habi	P. U.	U. P.	Proc	I.S.C.
<i>Psidium</i> sp.	Goiaba-do-mato	natu	arvo	fr	inn, suc	m	0,042
<i>Citrus</i> sp.	Limão tangerina	natu	arvo	fr	suc, tem	q, m	0,042
<i>Musa</i> sp.	Banana roxa	cult	arbu	fr	inn	q, m	0,041
<i>Musa</i> sp.	Banana açú	cult	arbu	fr	ass, far, fri, min	q, m	0,039
<i>Musa</i> sp.	Banana branca	cult	arbu	fr	inn, vit	q, m	0,036
<i>Citrus</i> sp.	Limão cidra	natu	arvo	fr	inn, suc	q, m	0,036
<i>Musa</i> sp.	Banana jabuti	cult	arbu	fr	inn	q, m	0,034
<i>Musa</i> sp.	Banana emissora	cult	arbu	fr	inn	q, m	0,031
<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Taioba	cult	erva	fo	tem	q	0,030
<i>Musa</i> sp.	Banana unsu	cult	arbu	fr	inn	q, m	0,029
<i>Peperomia pellucida</i> (L.) Kunth	Erva-de-jabuti	nati	erva	fo	tem	q	0,025
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	M. Amarela	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	0,024
<i>Psidium</i> sp.	Goiaba amarela	natu	arvo	fr	suc	m	0,024
<i>Passiflora edulis</i> Sims	Maracujá	nati	trep	fr	bol, cha, chop, cre, doc, suc	q	0,023
<i>Mansoa alliacea</i> (Lam.) A. H. Gentry	Cipó-alho	nati	trep	fo	tem	q	0,021
<i>Manilkara zapota</i> (L.) P.Royen	Sapotilha	nati	arvo	fr	inn, cha	m	0,014
<i>Ocimum basilicum</i> L.	Manjericão	cult	erva	fo	tem	q	0,013
<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	Pimenta-biquinho, pimenta-de-molho	natu	arbu	fr	inn, tem	q	0,012
<i>Hancornia speciosa</i> Gomes	Mangaba	nati	arvo	fr	suc	m	0,009

*Capsicum frutescens* L. Pimenta-malagueta natu arbu fr tem q 0,009

Legenda: Orig= Origem; Habi= Hábito; P. U.= Parte Utilizada; U. P.= Uso Principal; Proc= Procedência; I.S.C.= Índice de Saliência Cognitiva; cult= cultivada; nati= nativa; natu= naturalizada; arvo= árvore; arbu= arbusto; erva=erva; lian= lianescente; m= mata; q= quintal; r= roça; v= várzea; agu= água; bei= beiju; bol= bolo; caf= café; cre= creme; coc= cocada; cha= chá; chop= chopp; cru= manicueira; coz= cozido; doc= doce; far= farinha; fri= frito; lei= leite; man= maniçoba; min= mingau; inna= *in natura*; paç= paçoca; suc= suco; vin= vinho; vit= vitamina; tem= tempero.

**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

Outras etnoespécies com baixo ISC foram o cipó-alho (0,021), a erva-de-jabuti (0,025) e a taioba (0,030). Como já mencionado no tópico 7.2.1, essas plantas não são comumente utilizadas na alimentação e amplamente conhecidas e por isso acabam sendo depreciadas e muitas vezes consideradas irrelevantes para o consumo. Esses fatores podem ter influenciado o baixo índice de menção pela maioria dos moradores entrevistados, ainda que possuam alto valor nutricional, usos alimentícios, propriedades terapêuticas e sendo importantes para a agrobiodiversidade e para a cultura alimentar local (SANTOS et al., 2020a; SANTOS et al., 2021).

Algumas etnoespécies com ISC baixos listadas na Tabela 5 podem ter sido citadas pela influência da memória afetiva. Durante as entrevistas, especificamente na aplicação da lista livre, a citação de espécies como a goiaba-do-mato (*Psidium* sp.) (0,042), sapotilha (*Manilkara zapota* (L.) P.Royen) (0,014) e mangaba (*Hancornia speciosa* Gomes) (0,009) vinham acompanhadas de relatos como “quando a gente ia pro mato ou tava pelo centro comia muito disso” ou então “quando a gente era menor e saia pra brincar por ai comia de monte”. Ou seja, em algum momento de sua vida, principalmente na infância, costumavam consumir essas frutas, porém, com o passar do tempo, não é mais tão comum seu uso, mesmo sendo plantas alimentícias ainda que esteja presente em sua memória. Ainda que as plantas sejam alimentícias seu consumo pode não ser recorrente, logo, o reconhecimento das espécies nem sempre está atrelado a ação de consumi-las, mas pode trazer lembranças e sentimentos nostálgicos ou afetivos (ALTOÉ e AZEVEDO, 2019; HORA et al., 2020; FREITAS et al., 2022)

Percebe-se também que das 20 etnoespécies com menores ISC, 14 são exóticas. Ao se fazer uma comparação entre as etnoespécies que apresentaram maiores ISC, 11 são nativas. Desse modo, ainda que exista um maior número de etnoespécies exóticas inventariadas neste estudo, as etnoespécies nativas são mais disseminadas de certo modo na alimentação dos

quilombolas, onde seu consumo diário é indispensável. Isso também demonstra que as plantas alimentícias com maiores índices de saliência além de serem muito conhecidas, são amplamente cultivadas e consumidas pelos moradores do Jacarequara, cenário antagônico daquelas plantas que obtiveram menores índices de saliência.

Frente às constatações acima descritas, a diminuição do cultivo e consumo de determinadas etnoespécies demonstra prejuízos irreparáveis aos saberes tradicionais relacionados a essas plantas durante a trajetória do Jacarequara ao longo do tempo. Nota-se também que com a inserção de alimentos comercializados praticamente prontos, o cultivo de plantas como o café e o arroz foram postos em segundo plano e substituídos por aqueles dispostos nas prateleiras do mercado. Além disso, o desconhecimento de variedades alimentícias e o seu desuso somado às novas preferências de se comprar alimentos de preparo mais práticos e rápidos ao invés de cultivá-los acende um alerta ao que tange a cultura alimentar tão rica do Jacarequara.

### **7.3. Agrobiodiversidade e os sistemas produtivos na comunidade do Jacarequara**

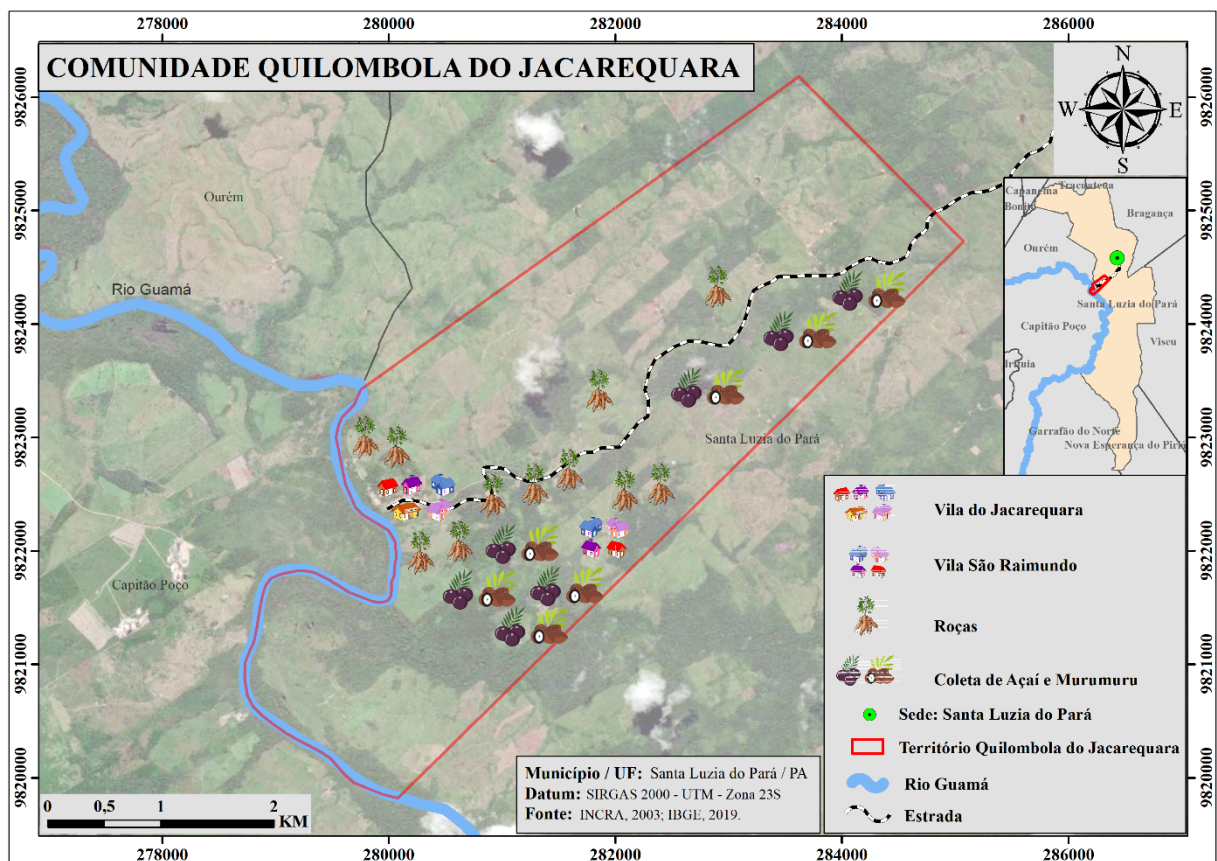
Assim como já citado de forma breve no tópico 7.2, os sistemas produtivos são planejados de acordo com a sazonalidade da região e os diferentes aspectos que acabam por favorecer ou limitar o desenvolvimento das referidas práticas produtivas que são mantidas na comunidade. Além disso, esses sistemas produtivos são formados pelos saberes, técnicas de manejo, trocas de informações e experiências e fundamentados pelas tradições mantidas pelas famílias que ali residem. Essas práticas são principalmente fundamentadas pela relação entre os conhecimentos tradicionais e a natureza que lhe cerca, tendo os fenômenos da natureza como base, com o intuito de cultivar as plantas utilizadas em sua alimentação. A responsabilidade de impulsionar e manter os sistemas produtivos são atribuídos aos conhecimentos e práticas tradicionais como já citados e estes, por sua vez, são formados por vastos saberes que são de riqueza imensurável, transmitidos pelas diferentes gerações de forma oral, pela observação e pela constante prática e por isso sujeitos a transformações.

Desse modo, na comunidade do Jacarequara existe uma multiplicidade de práticas que compõem o sistema produtivo local e que varia de família para família, levando em consideração as preferências e necessidades de cada família. Diante desse fato, foi observado 12 diferentes práticas produtivas que formam o sistema produtivo local, sendo elas: a roça da mandioca, a pesca, a caça, o extrativismo de murumuru e de açaí, a criação de aves, a

produção de carvão, o artesanato de barro, a produção de mel, a produção de farinha branca, de tapioca e o tucupi e a prestação de serviços esporádicos nas fazendas para a colheita de pimenta-do-reino.

Os sistemas produtivos e suas configurações dependem diretamente de diversos fatores como a força de trabalho disponível localmente, poder de investimento a ser empregado, objetivo da produção, entre outros fatores. Considerando isso, optou-se por aprofundar as análises de forma mais ampla daquelas atividades que apresentaram maior destaque em relação a frequência de citação e relatadas pelas famílias entrevistadas sendo as mais praticadas, sendo elas as roças e o extrativismo do açaí e murumuru (Figura 28), observando sua importância à agrobiodiversidade vegetal local.

**Figura 28** - Algumas áreas de roças e locais de extrativismo na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

### 7.3.1. Um panorama sobre as roças: entre o passado e presente

Na comunidade quilombola do Jacarequara as roças são protagonizadas pela mandioca, mas também existe o consórcio com diversas outras espécies (Figura 29). O manejo desses plantios segue, em sua maioria, o tradicionalmente utilizado na agricultura familiar sendo o corte e queima ou “brocar<sup>7</sup> a roça”. A itinerância das roças visa a rotatividade das áreas, sendo composta por um período maior de pousio em relação a fase de cultivo (PEDROSO JUNIO et al., 2008). Já a prática do corte e queima acontece a milhares de anos em locais de cultivo dos roçados, sendo marcantes nas regiões tropicais. Seu uso objetiva aproveitar o potencial de energia que a própria floresta possui pela recomposição do solo, porém sua execução deve ser realizada com muita precisão e requer experiência e deve ser em época específica (PEDROSO JUNIOR et al., 2008; LOTT e SANTANA, 2021).

**Figura 29** - Roça de mandioca em consórcio com milho e melancia na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

<sup>7</sup> Broca é denominado pelos locais sendo a retirada do mato mais baixo com o uso do facão ou foice. Após 20 dias há a derruba, que consiste em retirar o mato mais alto para depois queimar o roçado.



Ainda sobre a prática do corte e queima, uma fala da moradora dona Maria, considera uma das mais antigas e conhecidas na comunidade e que traz consigo uma ampla bagagem de experiência no plantio e manejo da roça, foi marcante onde

*“(...) o suor do fogo, a terra queima e esse suor do fogo molha a terra e é ótimo pra plantar a maniva que vem com força, grande e forte. Se esperar mais de uma semana para plantar a terra seca e a mandioca não vem com força, vem fraca e fina e não presta, morre.” (Dona Maria, 57 anos).*

A área em torno das roças é caracterizada pelas matas que se intercalam com as roças (Figura 30). Como a maioria das roças estão localizadas de maneira distante da sede da comunidade, tendo de serem realizadas longas caminhadas por ramal e por caminhos abertos pelas matas, não existe a necessidade de construção de cercas ou obstáculos para impedir a entrada de animais ou algo em potencial que possa vir a atrapalhar ou destruir o roçado.

**Figura 30** - Roças e área de mata em torno na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

Esse papel foi naturalmente concebido para as matas ali existentes, que marcam não só a divisa entre roças de diferentes proprietários, mas também onde começam e onde terminam. Ainda assim, àquelas roças que se localizam mais próximas à comunidade possuem cercas de arame farpado (Figura 31) para que os animais criados próximos ao local não invadam e causem perdas.

**Figura 31** - Área de roça com cerca de arame farpado na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

As áreas de matas observadas ao redor das roças “*muita das vezes estão tomando conta das roças*”, de acordo com os relatos dos quilombolas entrevistados. A questão da falta de mão-de-obra para o manejo e manutenção das roças tem sido uma questão na comunidade, o que leva a diminuição das áreas de plantios e abrem espaço para o crescimento de vegetação nas áreas que não puderam ser “brocadas” ou manejadas para a finalidade de estabelecimento das roças. Desse modo, a comunidade passa por um processo de rearranjo das dimensões das roças, buscando cada vez mais estratégias que garantam sua alimentação e a geração de renda, estratégias essas que não dependam exclusivamente das roças.

Alguns pontos como ser um trabalho intenso, cansativo e desgastante, requerer custos de estabelecimento e manutenção e, de maneira atual, a necessidade de contratação de mão de obra externa a familiar ou comunitária fomentam esse cenário de diminuição da área de plantio, quando comparada a tempos antigos. Ainda assim buscam superar essa questão de custos e da falta de mão de obra, pois nos seus relatos há o desejo de expandirem suas terras e

voltarem a plantar e cultivar as mais de 10 tarefas como era de costume, mas não se tem mais “*para onde crescer*” pois as fazendas ao redor exercem essa limitação.

Relatos como o das moradoras dona Maria (57 anos) e sua filha Diane (36 anos) elucidam tal situação onde “*antigamente plantava 10 tarefas fácil e tudo o que plantava dava, mas hoje não se dá mais conta e falta gente pro trabalho*”. Diante desse fato, foi levantado que 59% das famílias entrevistadas plantam de 1 a 3 tarefas atualmente. Atrelado a esse fato, de acordo com os entrevistados, na comunidade também existe a problemática da falta de terra boa para se plantar, onde se atribui a expansão do gado e das fazendas sob essas áreas.

Essa expansão das fazendas ao redor da comunidade quilombola é um fato que vai além do relatado pelos moradores e já pode ser visualmente observado, até mesmo por leigos na região. Nos últimos anos, as áreas de pastagem nessa localidade cresceram exponencialmente, em alguns casos invadindo e atrapalhando as áreas de cultivo dos quilombolas. Relatos como o da moradora Diane descrevem brevemente esse cenário onde

*“Só não plantam mais porque a terra na comunidade é pouca, se não plantavam 10 tarefas que é possível. Para isso tem que acabar com o gado das fazendas perto, porque atrapalham o mato de crescer, é preciso uns 10 anos pra que o pasto seja bom de plantar. O agricultor que fica no prejuízo porque antigamente plantavam 10 tarefas de roçado, maniva, arroz.”* (Diane, 36 anos).

Alguns autores descrevem que essa problemática se dá desde a Ditadura Militar com a busca incessante pela modernização agrícola e, conseqüentemente, o negligenciamento da agricultura familiar. Com a mudança de políticas públicas e do interesse governamental se voltando para o agronegócio, foi iminente a falta de inclusão social e política de agricultores ou camponeses (SAUER, 2008; BRUNO, 2016). Na Amazônia, os agricultores familiares acabam por ser os indivíduos mais afetados e ameaçados da região por conta do crescimento sem precedente do agronegócio, que se apoia no processo de acúmulo e concentração de capital (SILVA, 2017; MIRANDA e PAULO, 2019; GALUCH e MENEZES, 2020). De acordo com esses estudos, os pequenos agricultores necessitam de apoio, mas o que tem recebido políticas que fomentam o agronegócio, impulsionam o mercado de terras e financiam projetos que propiciam degradação florestal.

Ainda de acordo com os relatos relacionados às mudanças sobre as dinâmicas das roças, o aumento das famílias, pelo número de integrantes da unidade familiar, e a maior

necessidade de condições para garantir a manutenção da vida podem ter implicado na busca por alternativas de geração de renda e trabalhos que possam proporcionar maior estabilidade aos moradores. Em tempos antigos, a partir do estabelecimento e formação da comunidade, onde o local era formado por um número pequeno de famílias, não havia a necessidade tão imediata em buscar tal diversificação por outras atividades. Simultaneamente, as roças e os quintais acabavam por ser mais diversos devido a esse núcleo familiar se dedicar exclusivamente aos cultivos e as produções eram direcionadas exclusivamente para a alimentação familiar. Diante desse intenso aumento das famílias e de sua composição, se deu início a maior busca pela complementação e diversificação da renda e, atrelado a isso, os cultivos tiveram seu foco voltado para aquelas espécies mais comerciais como açaí, mandioca, milho e jerimum.

Desse modo, a diminuição da diversidade das espécies cultivadas nas roças é fato recorrente nas falas dos moradores entrevistados. O relato da moradora Maria nos aproxima dessa realidade, onde

*”Se dava mais as coisas, a gente plantava mais coisas, mais variedade: farinha, jerimum, arroz, feijão, café. Ninguém comprava essas coisas, até sobrava, hoje é só pra se alimentar, às vezes vende mas bem pouco”. (Dona Maria, 57 anos).*

Alguns fatores podem ser a causa desse cenário, entre eles a falta de mão de obra no local para a ampliação e manutenção dos plantios e o maior acesso a outros tipos de alimentos de preparo mais rápido e de consumo mais prático. Ainda que existam relatos como os das moradoras Dona Ivete e Dona Maria, em que concordam ao dizer que *“(...) quem gosta de plantar nos seus quintais e roça é bom porque sempre tem, mas quem não planta fica difícil e depende tudo de fora”*, mesmo assim a maioria dos relatos parte do ponto em que antes plantavam mais. Seus pais e avós também costumavam cultivar mais variedade e atualmente esses cultivos se resumem a espécies pontuais (Tabela 6). Mesmo que alguns moradores expressem o desejo de se dedicar ao cultivo de mais espécies, não concretizam pelos motivos já citados. Outro relato marcante da moradora Diane que foi registrado, auxilia na maior percepção dos fatos, onde relata que

*“Gostaria de morar mais pra dentro da mata, gosto muito do canto dos pássaros, sinto saudade do tempo de antigamente de plantio de*

arroz que era muito maior, hoje já mudou bastante. Antes tinha mais mata e mais plantios, eram mais extensos. Hoje existe mais gente morando na comunidade, mas tem menos área de plantio.” (Diane, 36 anos).

Os moradores entrevistados na comunidade ao enfatizarem essa diferença entre as roças e os cultivos no passado e no presente, destacam sempre que antes a fartura era um fato, o contrário para os dias atuais. Em tempos antigos aquelas famílias que possuíam suas respectivas roças cultivavam, além da mandioca e suas variedades, em consórcio diferentes espécies como arroz, café, feijão, gergelim, jerimum, milho, maxixe, melancia, entre outras mais. Outras motivações para que não plantem mais determinadas espécies alimentícias, de acordo com os relatos, vem a ser a busca por maior praticidade e rapidez na obtenção e preparo dos alimentos, com ênfase aos hábitos dos moradores mais jovens.

**Tabela 6** - Agrobiodiversidade de plantas cultivadas nas roças da comunidade quilombola do Jacarequara, nos tempos passados e nos dias atuais.

Nome científico	Etnoespécie/ Nome popular	Passado	Atualmente
<i>Oryza sativa</i> L.	Arroz	X	
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata	X	
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata-roxa	X	
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata-doce	X	
<i>Coffea arabica</i> L.	Café	X	
<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco	X	X
<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	Feijão	X	X
<i>Sesamum indicum</i> L.	Gergilim	X	
<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	Jerimum	X	X
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Macaxeira	X	X
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Mandioca	X	X
<i>Cucumis anguria</i> L.	Maxixe	X	X
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. e Nakai	Melancia	X	X
<i>Cucumis melo</i> L.	Melão	X	
<i>Zea mays</i> L.	Milho	X	X
<i>Piper nigrum</i> L.	Pimenta-do-reino	X	

Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Um fato marcante é de que essas espécies, bem como a caça e a pesca artesanal, eram destinadas quase que exclusivamente à alimentação das famílias e trocas entre familiares e

vizinhos. Até existia a comercialização de diversos produtos de origem animal e vegetal entre os comunitários, mas ainda assim ficavam em segundo plano e o destaque se dava para as trocas de farinha por peixe ou caça ou de frutas por temperos, legumes e verduras diversas. Diante dessa configuração, o costume de diversificar as roças e das trocas entre os moradores propiciava um ambiente de harmonia entre os quilombolas, estímulo em manter a comunidade como sua morada, além de garantir a autonomia em relação a sua alimentação e proporcionar segurança e soberania alimentar às famílias.

Contudo, ao considerar os problemas supracitados que foram se desenvolvendo ao passo que mudanças profundas foram acontecendo e tomando espaço na comunidade, observa-se uma descontinuidade em diferentes aspectos, desde a diversidade nos cultivos até a consonância entre os moradores. Atualmente, pode-se observar que a agrobiodiversidade local sofreu reduções por conta das espécies que não costumam mais ser cultivadas nas roças, assim como nos quintais, e sim passaram a ser compradas fora da comunidade, como o café e o arroz. Realidade semelhante a essa foi descrita por Silva e Andrade (2004), Almeida e Bandeira (2010), Machado e Kinupp (2020) e Miranda e Martins (2021) em povos e comunidades tradicionais do Brasil e da Amazônia.

Fica evidente que a atividade produtiva nas roças nos dias atuais tem sido afetada pelo grande mercado marcado pelo capital, monopólios e monocultivos. O que é nitidamente o contrário do cenário que se observava em anos passados, onde esses sistemas eram diversos e marcados pela riqueza do plantio de diferentes espécies alimentícias. Essas transformações resultam em interferências na estabilidade da autonomia de produção na comunidade e de sua soberania alimentar, além de refletir na sua alimentação diária, no desconhecimento da origem de determinados produtos e, conseqüentemente, na segurança alimentar.

Considerando que, apesar das profundas mudanças, as roças e o cultivo da mandioca são mantidos pelos moradores da comunidade do Jacarequara, além de serem parte essencial de sua alimentação. Desse modo, outro ponto pertinente a ser avaliado são as diferentes variedades plantadas e a diversidade característica da espécie *Manihot esculenta* Crantz, além do ISC de acordo com a citação dos moradores entrevistados (Tabela 7). O fato de se cultivar diferentes variedades de uma mesma espécie traz consigo inúmeros benefícios que influenciam diretamente a produtividade agrícola, a exemplo citamos a variabilidade genética que pode interromper o ciclo biológico de diversos patógenos evitando, assim, a ocorrência de determinadas pragas e doenças.

**Tabela 7** - Diversidade de *Manihot esculenta* Crantz cultivadas nas roças da comunidade quilombola do Jacarequara e seus respectivos ISC.

Nome científico	Etnovariedade/ Nome popular	Orig	Habi	P. U.	U. P.	Proc	I.S.C.
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Macaxeira	nati	arbu	ra	bei, bol, coz, fri	q, r	0,636
	Mandiocaba	nati	arbu	ra	cru	r	0,071
<b>variedades amarela</b>							
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	M. Amarela	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	0,024
	M. Amarelona	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	0,099
	M. Bujaru-amarela	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	0,091
	M. Dura	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	0,159
	M. Merí	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	0,094
	M. Pecuí-amarela	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc		0,096
<b>variedades branca</b>							
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Mandioca	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,647
	M. Arrudinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,098
	M. Bujaru-branca	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,139
	M. Chapéu-de-sol	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,127
	M. Chapéuzinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,089
	M. Chico-vara	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,261
	M. Gigante	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,205
	M. Guajiru	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,324
	M. Mata-galinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,074
	M. Pavulagem	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,076
	M. Pecuí-branca	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,086
	M. Sem-frescura	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,318
	M. Taxizinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,084

	M. Tareza	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,079
	M. Zé-grande	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,081
<b>variedades creme</b>							
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	M. Baiacu	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,069
	M. Imitante	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,064
	M. Pacajá	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,061
	M. Tainha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	0,066

Legenda: Orig= Origem; Habi= Hábito; P. U.= Parte Utilizada; U. P.= Uso Principal; Proc= Procedência; I.S.C.= Índice de Saliência Cognitiva; cult= cultivada; nati= nativa; natu= naturalizada; arbu= arbusto; q= quintal; r= roça; bei= beiju; bol= bolo; cru= manicueira; coz= cozido; far= farinha; fri= frito; man= maniçoba; min= mingau.

**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

No total foram catalogadas 27 etnovariedades de *Manihot esculenta* Crantz que são cultivadas na comunidade do Jacarequara. Naturalmente essa espécie e suas respectivas variedades apresentam diferentes mecanismos de adaptação a possíveis mudanças climáticas, implicando na estabilidade da produção de culturas agrícolas como a mandioca. Desse modo, as roças compostas por diferentes variedades de mandioca se devem ao costume que é mantido por aqueles moradores que, sempre que é possível, buscam realizar trocas de manivas, como também ganham de parentes, vizinhos e amigos, sendo estes da própria comunidade como também de comunidades vizinhas.

Ainda que das 42 famílias entrevistadas, 67% possuem roças e cultivam a mandioca em consórcio com outras espécies, a produção agrícola no local não deixa de enfrentar ameaças à sua agrobiodiversidade. Mesmo que tenham sido observadas variedades de mandioca, não houve relatos de variedades de plantio para outras espécies como o milho, feijão, maxixe e jerimum, onde também não foram observadas em campo. Assim como a mandioca atualmente, é presumível que essas outras espécies cultivadas também possuíssem variedades intraespecíficas, que nos dias atuais não são mais cultivadas rotineiramente pelos quilombolas.

Estudos enfatizam que é necessário se estabelecer um processo de gestão dos conhecimentos tradicionais locais relacionados à agricultura familiar visando a continuação e assegurando suas práticas que estão naturalmente alinhadas ao desenvolvimento rural



sustentável (SHANLEY e MEDINA, 2010; TAGLIAPIETRA et al., 2021). Para isso e visando atenuar perdas a agrobiodiversidade, é importante a aplicação de políticas públicas com o objetivo de proteger povos e comunidades tradicionais, bem como incentivar a conservação de variedades crioulas, programas de melhoramento genético, estimular a agroecologia na produção e trabalhar o envolvimento dos jovens na agricultura (SANTILLI, 2012; BURG, 2018). Essas ações são fundamentais para a segurança alimentar das famílias do campo e para a garantia da transmissão intergeracional dos saberes locais

Durante as turnês guiadas que possibilitou a observação participante no campo, mais especificamente nas áreas de roças, através das conversas nos era salientado a questão dos solos não serem adequados ou então os mais indicados para o plantio de mandioca. Diante desse e de outros relatos de mesmo cunho onde se enfatiza que os solos são muito argilosos e, segundo os moradores entrevistados, inférteis para as mandiocas pois acabam apodrecendo em sua maioria, visto que os solos ideais para o cultivo de mandioca são os arenosos. Apesar disso, a área destinada ao plantio da mandioca também é composta por solos arenosos.

Outro fator que se faz necessário ser mencionado, pois tem afetado diretamente as roças, vem a ser a problemática das chuvas intensas e fora de época. Como já mencionado no tópico 7.2, essa questão, bem como mudanças climáticas têm afetado diretamente os sistemas produtivos na comunidade. Os quilombolas que possuem área de roça aos seus cuidados procuram organizar-se, ao decorrer do ano, para assegurar que se mantenham produtivas. Assim, de acordo com o calendário agrícola (ver Quadro 3) as roças de tempo e de verão são orquestradas para que estejam de harmonia com outras atividades produtivas, para que enquanto estas estejam em fase de preparo de área ou no aguardo para colheita, se tenha a possibilidade de a atenção ser voltada a outras práticas.

Porém, nos últimos anos essa organização da produção tem sofrido fortes interferências por conta de alterações climáticas que implicam em fortes chuvas fora de época e a falta desta em períodos que são esperadas. Com isso, os quilombolas são surpreendidos com alterações nas épocas de safra e na sazonalidade em geral, o que causa incertezas em relação ao início da broca e queima das roças, atraso nas colheitas, interferências no rendimento de sua produção, entre outras questões.

No tópico 7.1.1 foi iniciada uma abordagem acerca dos trabalhos realizados em mutirões e de demais ações coletivas na comunidade do Jacarequara, porém sob um olhar social e sendo um panorama mais geral. Como o presente tópico está sendo construído de acordo com a dinâmica das roças é válido salientar qual a relação desse sistema produtivo e os

mutirões, ações e projetos de base coletiva. Em tempos passados a prática dos mutirões era fator determinante para o estabelecimento e manutenção das roças. Núcleos familiares, vizinhos e amigos organizavam-se para a broca (limpeza) da roça e, dias depois, a queima do local para o plantio das manivas posteriormente. Além das atividades de implantação e manutenção, a colheita da produção também era organizada de forma coletiva.

Porém, com o passar dos anos e com diferentes influências sofridas, o sistema produtivo das roças passou por mudanças incluindo os mutirões. As atividades coletivas nos tempos atuais deixaram de ser recorrentes e o estabelecimento das roças passou a ser de modo particular onde cada dono da área ficou responsável pelas atividades, atividades essas que, na maioria das vezes, é dispendiosa pois necessita contratação de terceiros para realização da implantação, manutenção e colheita. Isso se soma ao fato que mesmo o núcleo familiar sendo grande, a nova geração não demonstra grande interesse em manter esse trabalho e vai em busca de outras oportunidades fora da comunidade, o que influencia na mão de obra familiar. Além disso, o fato de os mutirões darem espaço para o trabalho individual aponta profundas mudanças que podem ser associadas ao capitalismo e as novas formas de trabalho e remuneração estabelecidas por esse sistema.

Somado a isso, o acesso dos moradores a outras formas de trabalho e outros tipos de alimentos, sendo este de preparo mais rápido e prático e de consumo quase que imediato, são outras motivações que auxiliam a elucidar o porquê de os mutirões não serem mais recorrentes no local. Logo, outras aspirações de vida e os costumes relacionados ao consumo alimentício de locais urbanos distanciam os moradores da comunidade das práticas tradicionais que ali se davam. Diante do cenário característico rural, a incorporação da modernidade produz alguns impasses e surge a necessidade de medidas que garantam essa inserção moderna sem desvalorizar ou negligenciar os saberes tradicionais (BARBOSA et al., 2020). Arelado a isso, com a influência de hábitos urbanos, mudanças climáticas e alterações no mercado, a dieta do ser humano pelo mundo está mudando fortemente. Esses fatores permitem a diminuição da diversidade de alimentos no prato das pessoas, principalmente em regiões em desenvolvimento do globo e, desse modo, acaba ocorrendo a substituição de alimentos que são obtidos em ambientes naturais por aqueles de origem industrial o que acende um alerta frente a segurança alimentar (HORA et al., 2020).

Apesar dos mutirões não serem mais comuns no Jacarequara, nos últimos anos a comunidade está buscando retomar essa prática coletiva por meio do projeto incentivado e fomentado pelo CEDENPA, em parceria com a ECRAMA e Rede Bragantina. Esse projeto

visa estimular ações comunitárias e fortalecer as relações entre os quilombolas com o objetivo de proporcionar maior e melhor produção das roças por meio de mutirões, fomentando o trabalho dos agricultores com material e ferramentas, além de cursos e capacitação técnica.

Considerando que os mutirões proporcionam inúmeros benefícios, sendo alguns deles a troca constante de material genético, sementes, mudas e material propagativo como as manivas, propiciam também um ambiente de disseminação de conhecimento mútuo entre os moradores, onde de forma intuitiva, acabam por estimular a agrobiodiversidade existente nas áreas de plantio como roças e quintais. Desse modo, o afastamento de ações coletivas como os mutirões acarreta pontos negativos como a queda na produção, diminuição da diversidade e principalmente distancia os moradores de uma convivência de laços estreitos pois torna a prática mais individualizada e todo o conhecimento, costumes e tradições relacionadas ao plantio, cuidado e colheita das espécies alimentícias corre o risco de ser perdido ou cair em desuso.

Frente aos pontos acima apresentados que, de algum modo, afetam positiva ou negativamente o sistema produtivo das roças no Jacarequara, percebe-se que esse sistema sofreu profundas transformações em sua estrutura. Mudanças nas relações de trabalho, poder aquisitivo, nas preferências alimentícias e a busca por novas maneiras de sustento das famílias refletiram em alterações no sistema produtivo tradicional do quilombo, onde antes era focado principalmente no autoconsumo dos núcleos familiares. Nos dias atuais, com a necessidade de outras fontes de renda, passou-se a cultivar espécies mais comerciais, além de se direcionar para outras atividades rentáveis como o extrativismo de açaí e murumuru. Espécies que antes eram comumente cultivadas para a alimentação, como arroz e feijão, dão lugar a outros cultivos visando sua venda, colocando os moradores em uma posição de necessidade de compras externas para compor sua alimentação, que vão desde arroz, feijão e legumes até os alimentos industrializados introduzidos na alimentação.

No próximo tópico conheceremos a realidade local acerca do extrativismo de açaí e murumuru, que se sobressaem como uma das opções de diversificação de renda e manutenção da vida em paralelo a busca de permanecer sua morada na comunidade.

### 7.3.2. A prática do extrativismo no Jacarequara: Açaí e Murumuru

A identidade quilombola está fortemente ligada às práticas tradicionais mantidas em seu território. Desse modo, os costumes que moldam a cultura local, as tradições relacionadas

ao manejo e produção formam um conglomerado de fatores que identificam aquela comunidade e viabilizam ou não sua permanência naquele território. Diante desse cenário, com o passar do tempo e devido também a influências externas, esses fatores sofreram reconfigurações em diferentes escalas, atingindo desde a rotina dos moradores, até as práticas tradicionais e refletindo em sua alimentação.

Sendo assim, a atividade de coleta do açaí para o autoconsumo faz parte da cultura da região na qual a comunidade está inserida e compõe as inúmeras práticas tradicionais exercidas pela comunidade, sendo um dos principais componentes da alimentação dos quilombolas, principalmente em época da safra do açaí. Ainda que o murumuru não seja uma espécie alimentícia, a partir da observação em campo e dos relatos dos moradores entrevistados, avaliou-se necessário que a prática da sua coleta fosse aqui descrita. Sua importância atribui-se a comercialização fazer parte da geração de renda local e devido a isso possibilitar poder aquisitivo para a compra daqueles alimentos que não são cultivados na comunidade e que seu consumo se baseia na compra externa, além do bicho do murumuru que é denominado de “gongo”, ser bastante utilizado como a isca na prática da pesca.

Ademais, a prática do extrativismo do açaí e murumuru (Figura 32) compõe a agrobiodiversidade vegetal local e influenciam sua manutenção e isso se deve à conservação que podem proporcionar, devido ao manejo tradicional que ali se desenvolve. Além disso, possibilitam que o conhecimento tradicional relacionado às espécies locais seja mantido, conforme segue viva a prática com o passar dos tempos e, principalmente, por estar presente na alimentação e na geração de renda local.

**Figura 32** - Uma das áreas de mata utilizada para o extrativismo de açaí e murumuru na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

O extrativismo de açaí na comunidade sempre objetivou compor a alimentação das famílias e aquele montante excedente se destinava à comercialização entre os moradores da comunidade, como também para a sede de Santa Luzia do Pará, chegando a ser vendido até em municípios próximos. Contudo, nos últimos anos, com o grande destaque e ascensão do consumo da polpa do açaí atingindo o mercado não só nacional como internacional, a coleta e venda do açaí passou a ser realizada de forma mais intensa e constante, principalmente no período da safra.

Esse maior interesse do mercado pelo fruto regional pode ser atribuído principalmente às suas características energéticas e nutricionais (SOEIRO, 2018; COUTO et al., 2020), o que tem causado grandes mudanças em alguns aspectos dessa prática, a principal delas sendo o destino desse açaí. Ainda que a coleta e venda do açaí tenha se intensificado consideravelmente nos últimos anos, a forma de manejá-lo permanece sendo tradicional onde recebe a intervenção de poucas técnicas e o custo de manutenção baixo diante da rentabilidade positiva, safra abundante e, principalmente, por não haver necessidade de investimento inicial para o estabelecimento da prática.

O açaizeiro, tendo *Euterpe oleracea* Mart. como nome científico, pertence à família Arecaceae e se apresentam como árvores do tipo palmeiras naturalmente de áreas de várzeas da região amazônica (VIANA, 2020), porém com a maior demanda do mercado já é possível cultivá-lo em área de terra-firme com espécies desenvolvidas e adaptadas a esses locais (FARIAS-NETO, 2019). Os cachos maduros repletos de frutos são coletados por meio da subida do coletor até o topo da árvore onde realizam a apanha dos mesmos. Ao retornarem ao chão, outra pessoa (geralmente a esposa e/ou filhos) faz a “debulha” do açaí, que é o processo de retirar/separar com as mãos os frutos do cacho (penca ou vassoura) para, assim, serem transportados (Figura 33).

**Figura 33** - Coleta de açaí na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

De volta à sede da comunidade, o morador conhecido como Seu Chico é o responsável por receber o açaí dos coletores e fazer o intermédio entre os atravessadores que vem até a comunidade buscar a produção. Esses atravessadores, por sua vez, compram o açaí no Jacarequara e fazem a distribuição para Santa Luzia e demais municípios próximos, chegando algumas vezes a ser comercializado até para a capital, Belém. O preço de uma rasa ou lata do açaí, que equivale a cerca de 14 kg, custa entre R\$30 a 50 durante o período da safra e de R\$80 até R\$120 durante o período de entressafra.

Assim como foi relatado nos tópicos 7.1.1 e 7.3.1, nos últimos anos observou-se a diminuição das atividades coletivas como os mutirões e o cooperativismo na comunidade, além da redução das práticas de caça e pesca, que foram paulatinamente dando espaço para o extrativismo, em específico da amêndoa da espécie murumuru. Essa maior atenção à prática do extrativismo se intensificou, dentre outras motivações, com o estabelecimento da parceria com a empresa brasileira de produtos cosméticos Natura. O acordo entre a referida empresa e a comunidade do Jacarequara provocou mudanças estruturais e transformações de cunho social no local (ALMEIDA e SILVA, 2018).

Uma das principais mudanças se deu com a diminuição do tamanho das roças já existentes, assim como o estabelecimento de novas áreas de roçados, onde já foi considerada a principal atividade agrícola produtiva mantenedora da comunidade. Frente a esse cenário, pode-se dizer que com o advento da coleta de murumuru, se estabelece uma nova maneira de relação entre o homem e os recursos naturais que ali estão disponíveis, permitindo que seja atribuída a amêndoa do murumuru demasiada valorização para fins de comercialização, visando a complementação da renda dos quilombolas.

O murumuzeiro, tendo *Astrocaryum murumuru* Mart. como nome científico, pertence à família Arecaceae e são árvores tipo palmeiras (VIANA, 2020), típicas da área de várzea. As árvores do murumuru produzem cachos frutíferos e estes caem ao chão quando estão maduros e somente assim são coletados manualmente, já que o tronco, as folhas e os cachos são recobertos de espinhos. Após a coleta, que são realizadas em áreas de uso comum na comunidade, os frutos são secos ao sol durante 7 dias e depois tem sua casca quebrada com um auxílio de facão (Figura 34), são ensacados e vendidos a Cooperativa Mista de Agricultores de Santa Luzia do Pará (COOMAR). A associação de moradores do Jacarequara estabeleceu um acordo comercial com a Natura via contrato de compra e venda que é intermediado pela COOMAR (ALMEIDA e SILVA, 2018). Dessa forma, a Cooperativa de Santa Luzia recebe as amêndoas de murumuru e realiza o pagamento devidamente ao coletor e, também, repassa o produto à empresa.

**Figura 34** - Quebra da casca do murumuru na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

Ainda que apresente um discurso voltado ao desenvolvimento sustentável, valorização da agricultura familiar e maior aproximação que estabeleça um estreito vínculo com o coletor, a Natura não desenvolve nenhum projeto de apoio à comunidade, se restringindo a uma relação comercial de compra e venda entre a cooperativa de Santa Luzia. A COOMAR, por sua vez, presta assistência aos moradores com palestras, orientações para coleta, beneficiamento e armazenamento do murumuru, além de fornecer equipamento de proteção individual (EPI) aos coletores associados. Em relação a valores, até o ano de 2022, o quilograma da amêndoa do murumuru está sendo comercializado por R\$4,70 até R\$5,00.

Das 42 famílias entrevistadas, 21 famílias realizam a coleta do açaí, uma família coleta apenas o murumuru, 13 famílias realizam a coleta de ambos e seis famílias não realizam nenhuma das atividades extrativistas. Dessa forma, a coleta do açaí e murumuru é organizada de forma que o núcleo familiar participe e colabore com a atividade. Porém, assim como foi observado em relação as roças, no extrativismo não é mais comum a organização de ações coletivas como os mutirões ou coletas entre famílias que se davam em tempos passados. Atualmente o que se observa é o trabalho por meia, principalmente na coleta do açaí, que se trata de um acordo entre moradores onde um desse realiza o trabalho da coleta e o pagamento se dá pelo resultado da coleta sendo dividido igualmente entre as duas partes envolvidas.

Assim, a prática que antes se dava pela finalidade principal do autoconsumo, nos dias de hoje é realizada pela maioria das famílias da comunidade que buscam maior rentabilidade. Ademais, durante a safra do açaí e de murumuru outras práticas produtivas também estão sendo realizadas em paralelo pelos moradores da comunidade, como pode-se observar no Quadro 3. Diante disso, fica evidente que os moradores não possuem outra saída a não ser desenvolver estratégias para organizarem a melhor maneira de realizar suas atividades produtivas, onde procuram diversificá-las visando maior e melhor rendimento para o seu benefício e de sua família. Contudo, algumas unidades familiares não conseguem desenvolver várias atividades produtivas e nesses cenários o extrativismo se destaca como a primeira opção de trabalho, pelos motivos já citados, ainda que seja uma atividade de certa forma perigosa, trabalhosa e que demanda bastante esforço físico.

Diante do que foi apresentado até este ponto acerca da realidade do extrativismo do açaí e murumuru no Jacarequara, é possível constatar que essa prática é fundamental para permitir que os moradores se mantenham residentes do quilombo, por estarem fortemente ligados a sua alimentação e a geração de renda dos quilombolas. Além disso, as atividades produtivas ali realizadas nos permitem observar a relação dos moradores com o meio natural,



onde o uso e manejo dos recursos naturais influenciam não somente em sua alimentação e renda, mas também a segurança e soberania alimentar, além de promover a autonomia e uso de seu território legítimo e influenciar no manutenção da agrobiodiversidade local (DIEGUES, 2000; CARVALHO, 2013).

Além disso, a implicação na cultura e tradições da comunidade são inegáveis, visto que a diversidade biológica e as práticas tradicionais apresentam papel crucial na existência e resistência dos imensuráveis saberes tradicionais e toda a herança cultural e social (DIEGUES, 2000; JESUS e WENCESLAU, 2011; MULLER e FIALHO, 2011) que povos e comunidade tradicionais trazem consigo de forma inerente, evidenciando neste caso comunidade remanescentes de quilombo (MASCARENHAS e OLIVEIRA, 2017; SUCUPIRA e BRANDENBURG, 2017; GOMES, 2019; OLIVEIRA et al., 2019).

#### **7.4. Plantas alimentícias e as comidas no quilombo do Jacarequara: Agrobiodiversidade, segurança e soberania alimentar**

Neste tópico será abordado como a diversidade de plantas alimentícias está presente nas comidas dos quilombolas da comunidade do Jacarequara, além de observar como influenciam e moldam os seus hábitos alimentares e as relações comunitárias tendo a comida como enlace. Contudo, motivados pelo desejo de um maior entendimento, será discutido a seguir sob um contexto mais geral desses aspectos em um primeiro momento.

Aos hábitos alimentares está atrelado às características que formam a identidade, a história e a maneira como nós reconhecemos, o lugar pertencente em um núcleo familiar, em um grupo, uma comunidade, entre outras relações em coletividade. Segundo Lima et al. (2015), a alimentação e a cultura estão fortemente associadas. Desse modo, a cultura alimentar demanda discussões amplas acerca dessa temática assim como a alimentação e suas diferentes definições vêm sendo delineada por fatores que possibilitam significado à preferências e os hábitos alimentares, o que leva a caracterizar a identidade dos grupos sociais (CAMPOS et al., 2012). Desse modo, a maneira de se alimentar e os costumes relacionados à alimentação são capazes de estabelecer fortes laços ao que é inerente ao ser humano e a realidade que lhe cerca.

Ao considerar isso entende-se que a comida não corresponde apenas a saciar a fome, ao ato de alimentar-se ou simplesmente a junção de vários ingredientes para seguir uma receita. A ela está atrelado inúmeros aspectos como sentimentos de afeto, nostalgia, de fazer

parte daquele lugar, além da identidade social, da cultura e regionalidade. Para auxiliar o entendimento desses diferentes significados, Roberto DaMatta (1986) sugere uma reflexão acerca do conceito de comida e alimento. Para o autor, a comida e o ato de comer causam prazer por proporcionar a comunhão e a comensalidade, que seria a representatividade que o ato de comer tem para o indivíduo e de que forma essa ação é realizada. Já o alimento é o que mantém o indivíduo vivo. Nas palavras de DaMatta, o alimento vem a ser

“como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga (...)” (DAMATTA, 1986, p. 37).

Deste modo, iniciamos destacando a dependência entre os quilombolas e a natureza que lhe cerca, visto que o consumo da comida e os hábitos alimentares estão vinculados de acordo com a sazonalidade das plantas alimentícias, assim como também a disponibilidade de animais para o consumo. Tendo em vista essa configuração, observou-se em campo uma dieta por parte dos moradores entrevistados composta principalmente pela farinha de mandioca (ou farinha branca, farinha de mesa), os pescados comuns da região (aracu (*Leporinus* spp.), pescada (*Plagioscion* spp.), pacu (*Myleus* spp.), piranha (*Serrasalmus* spp.), piaba (*Triporthus* spp.), tilápia (*ilapia rendalli*), traíra (*Hoplias* spp.), entre outros diversos), carne bovina e frango de granja e caipira, a dupla tradicional arroz e feijão (Figura 35) que é tido culturalmente como símbolo da alimentação do brasileiro (SOUSA e FERREIRA, 2021), além do milho (Figura 35E) presente em diversos pratos típicos.

**Figura 35** - Pilagem do arroz (A e B), debulha do feijão (C e D) e armazenamento da colheita de milho (E) na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Esse cardápio também foi observado na alimentação dos quilombolas da comunidade de N. Sra. do Livramento, localizada entre os municípios de Igarapé-Açu e Nova Timboteua, nordeste paraense (PRADO, 2018) e também na comunidade quilombola de Providência localizada na Ilha do Marajó/PA (LEÃO e STEWARD, 2022). Além disso, a depender da safra que é coordenada pelo ciclo das chuvas na região (ver Quadro 3), os quilombolas do Jacarequara adicionam o vinho do açaí ou da bacaba a sua alimentação, sendo consumidos durante esse período e tornam-se parte da dieta, além da farinha de mandioca e do peixe.

Ainda que a maioria dos entrevistados apresentem essa base alimentar, infelizmente por questões financeiras, nem todas as famílias possuem condições de consumirem um cardápio composto por todos esses alimentos. Geralmente essas famílias até conseguem consumi-los, mas não de forma frequente como em outras famílias com maior poder aquisitivo ou então que apresentam uma área produtiva.

Considerando isso, não somente o açaí, a bacaba e outras frutíferas são consumidas de acordo com a safra, mas também todas as atividades produtivas desenvolvidas são organizadas obedecendo a sazonalidade amazônica, ou seja, se dão de acordo com os ciclos existentes na natureza. Desse modo, observa-se uma interdependência tanto do alimento consumido como das dinâmicas de produção em relação ao meio natural e, claro, os costumes e tradições mantidos pelos moradores. Essa relação possibilita que a alimentação dos moradores seja diversificada, apesar da oscilação de disponibilidade de alimentos.

Ainda assim, os núcleos familiares podem garantir sua alimentação por conta das diferentes atividades produtivas e da diversificação das espécies vegetais e animais, assegurando a possibilidade de uma alimentação variada. Ademais, o encadeamento de atividades produtivas refletido na alimentação, por ir de acordo com os ciclos naturais, demonstra a forte relação entre o modo de vida quilombola e a natureza, onde ao realizar o manejo do ambiente natural que lhe cerca com o intuito de produzir e obter seu alimento torna possível a manutenção da agrobiodiversidade no que se refere às plantas alimentícias ali encontradas, proporcionando uma relação de equidade entre o meio ambiente e a comunidade como um todo (CARVALHO, 2013; LUCCA e HOOGERHEIDE, 2021; LEÃO e STEWARD, 2022).

Ainda que se tenha exceções, onde o indivíduo trabalhe em atividades externas à comunidade, os demais integrantes de seu núcleo familiar acabam por exercer algum tipo de atividade que envolva as práticas tradicionais produtivas na comunidade. Visto que o trabalho e o sustento dos quilombolas são inerentes ao seu território, daquele espaço, da terra que é

quase sagrada e muito respeitada por aqueles que ali vivem e necessitam para a manutenção de sua vida, se faz pertinente citar a maneira como delimitam e respeitam não só aquele espaço produtivo como também a atividades realizada pelos demais moradores. Durante o campo, ao acompanhar uma saída para a coleta do açaí com o seu Mira (56 anos), Angélica (40 anos), filho e seus netos, foi possível perceber que mesmo com os açaizeiros repletos de cachos maduros, somente o necessário para o consumo da família foi “apanhado”. Diante desse fato, percebe-se que a consideração pelo próximo e o sentimento de coletividade na comunidade ainda é exercido, onde procura-se obter seu sustento, seu alimento, mas respeitando o acesso das demais famílias aos recursos ali disponíveis do mesmo modo.

A coletividade também pode ser observada no compartilhamento do uso das casas de farinha, das máquinas conhecidas como bateadeiras de açaí e nas trocas de alimentos e produtos diversos, como preparos medicinais, do mel, entre outros, que são realizadas entre os núcleos familiares, parentes e demais vizinhos na comunidade, fato este que também foi abordado no tópico 7.2. Apesar de ações como os mutirões não serem mais comuns no quilombo e, atualmente, está se buscando justamente o resgate dessas atividades e demais ações coletivas, como o maior engajamento na associação, ainda assim o compartilhar e as trocas são observadas na comunidade de forma mais recorrente.

Em relação às casas de farinha e as bateadeiras de açaí, somente alguns moradores possuem o seu próprio espaço e máquina, respectivamente. Mais especificamente, existem atualmente cerca de cinco casas de farinha e nem todas possuem o maquinário completo para a produção da farinha, sendo necessário um acordo geralmente para se utilizar o forno de um parente, mas a prensa de outro vizinho para completar o processo de produção. Porém, como todos se conhecem, facilmente chegam ao entendimento e podem usar tranquilamente o espaço ou maquinário e, ao final da atividade, deixam de bom grado uma porção da farinha produzida ou do açaí batido. Isso pode ser atribuído a consideração, respeito e longa amizade que os moradores mantêm e por existir uma relação de anos, onde praticamente todos os núcleos familiares consideram a existência de algum grau de parentesco entre si. Assim, observa-se a qualidade de vida no quilombo por ser um espaço de fortes relações amigáveis entre familiares vizinhos que influencia em suas relações sociais e organização (MOCELLIM, 2011).

Considerando essas relações entre as atividades produtivas e a comida, é possível afirmar que todos os moradores entrevistados necessitam, de alguma forma, da agricultura, do extrativismo, da pesca ou da criação de animais de pequeno porte para garantir seu sustento e,

principalmente, sua alimentação. Em relação à alimentação de base animal, a carne bovina e de aves (frango de granja, galinha caipira, peru, pato) acabam sendo mais consumidas, apesar da preferência pelo peixe se destacar com cerca de 78,5% dos moradores entrevistados manifestando-se a predileção ao consumo dessa carne.

Com isso, a prática da pesca e a criação de animais de pequeno porte se destacam na comunidade sendo realizada por 50% e 85,7%, respectivamente, dos núcleos familiares visitados, apesar da compra da proteína animal (carne bovina, frango de granja) que são adquiridos externamente também compõem a alimentação dos moradores (90%). No que compete a carne da caça, existe a prática (28,5%) e o consumo (67%) porém não é comum como em tempos antigos. De acordo com relatos, não se observam mais tantos animais como antigamente por conta da diminuição das áreas de mata e também por conta de as preferências alimentares terem mudado, principalmente por parte das crianças e jovens onde o consumo se restringiu a momentos específicos como datas comemorativas e festividades.

No que se refere a alimentação que é composta pelas plantas alimentícias, ao realizar o inventário em campo, pode-se observar que essas plantas estão amplamente presentes nas refeições dos quilombolas, apesar que, de acordo com relatos obtidos, em tempos antigos consumiam uma alimentação mais rica em vegetais de diferentes formas como temperos cultivados e o próprio arroz e feijão que eram prioritariamente cultivados na comunidade. Alguns fatores estão contribuindo para a diminuição de seu cultivo e conseqüente consumo pode ser aqui apontado como a invasão dos alimentos industrializados como os processados e ultraprocessados, além do maior consumo de frituras, fato este que será abordado mais adiante neste tópico.

Apesar desse cenário de constantes mudanças, a se fazer um maior detalhamento da temática abordada no tópico 7.1.3, durante as festividades tradicionais na comunidade se observa também a organização dos quilombolas e o senso de coletividade se aflora e os une. Seguindo os costumes, os hábitos alimentares são marcados pelas comidas típicas, que em sua maioria são preparadas pelos próprios moradores, em especial pelas mulheres. As comidas consumidas ao decorrer dessas comemorações têm em sua base as plantas alimentícias cultivadas na comunidade como os bolos, mingaus, tacacá, vatapá, maniçoba, arroz com galinha, sucos de frutas regionais como cupuaçu, muruci, graviola (*Annona muricata* L.), a pupunha com café, tapioca com café, dentre outras diversas comidas típicas (Quadro 4).

**Quadro 4** - Descrição de algumas receitas utilizadas no preparo de comidas com destaque para as plantas alimentícias da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA.

<b>Comida</b>	<b>Plantas Alimentícias</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Receita</b>
Arroz doce com mucajá	Arroz, canela, mucajá e gergelim	Leite, arroz, açúcar, canela, mucajá, gergelim e leite condensado	Deve-se cozinhar o arroz e a canela no leite até ferver, depois se adiciona o açúcar e o leite condensado o mucajá e o gergelim.
Beiju	Mandioca	Goma da mandioca, água e sal	Mistura-se a água e goma de tapioca e depois deve-se peneirar. Depois se polvilha e modela essa mistura no forno de farinha embrulhado na folha de bananeira para assar. Após o preparo recheia-se a gosto, que pode ser salgado ou doce.
Bolo de laranja	Laranja	Suco de laranja, ovos, açúcar, óleo, farinha de trigo, fermento (opcional)	No liquidificador, batedeira ou a mão, deve-se bater os ovos, o açúcar, o óleo, o suco de 3 laranjas e alguns pedaços de laranja. Depois mistura-se a farinha de trigo e o fermento, assim, essa mistura é posta em uma forma untada. Depois de pronto é indicado regar o bolo com mais suco de laranja.
Bolo de macaxeira	Macaxeira, erva-doce, coco	Macaxeira ralada, erva-doce, coco ralado, ovos, açúcar, manteiga, sal, fermento	Deve-se bater os ovos, manteiga e a macaxeira no liquidificador, batedeira ou a mão. Depois adiciona-se o o açúcar e o coco ralado e, ao fim, uma pitada de sal e o fermento para assar em uma forma untada com manteiga e um pouco de açúcar para formar uma caldo em cima do bolo depois de assado.
Bolo de milho	Milho, coco ralado	Milho, coco ralado, manteiga, óleo, ovos, farinha de trigo, açúcar, leite, fubá ou flocão de milho, fermento	Mistura-se o milho, óleo, açúcar, fubá ou flocão, ovos e a farinha de trigo. Depois, acrescenta-se o coco ralado e o fermento e coloca-se para assar em uma forma untada.
Café de açaí	Açaí	Caroço do açaí, açúcar (opcional)	Após ser separado a polpa, o caroço do açaí deve ser lavado, limpo (retirar os fiapos) e seco ao sol. Depois, é torrado no fogão a lenha e pilado no pilão até ficar mais próximo da forma de o pó, em seguida é peneirado e esta pronto para o consumo.
Caribé	Mandioca	Farinha de mandioca e sal	Deve-se peneirar a farinha de mandioca e colocá-la de molho por cerca de 10 minutos em água filtrada. Depois retira-se a água e o conteúdo é posto em

			fervura com nova água e cozinhado até ficar mais espesso. Acertar o sal ao final.
Chocolate quente	Cacau	Semente do cacau	A semente do cacau deve ser limpa e seca ao sol. Após isso deve ser torrada no fogão a lenha, depois descascada e o seu conteúdo é posto no pilão para ser pilado até virar uma pasta (cremosa) que depois endurece e fica como uma barra de chocolate. O mais indicado é conservar na geladeira e para consumir basta ralar a barra para obter o pó para brigadeiro, bolo, bebida com leite, entre outras comidas com o chocolate.
Cocada	Coco	Polpa de coco ralado, açúcar, água, leite condensado e óleo	Mistura-se a água e o açúcar em fogo alto até formar uma calda. Adiciona-se o coco ralado, o leite condensado e mistura-se até desprender do fundo da panela. Depois, acomoda-se essa mistura em uma forma untada com óleo até esfriar e endurecer para consumir.
Creme de cupuaçu	Cupuaçu	Polpa de cupuaçu, leite condensado e creme de leite	No liquidificador ou batedeira mistura-se a polpa de cupuaçu, o leite condensado e o creme de leite até ficar homogêneo. Depois é colocado na geladeira e depois está ideal para ser consumido.
Mingau de Banana	Banana açú	Banana açú verde, leite líquido e sal	Amassar as bananas e cozinhar com água, leite e uma pitada de sal. Esperar amornar e está pronto pra consumir.
Mingau de Manicueira	Mandiocaba	Mandiocaba, sal	Deve-se ferver o caldo da mandiocaba, depois deixar descansar por 2 horas, depois leva-se ao fogo junto com o arroz até ferver. Reservar na vasilha de plástico e consumir em seguida.
Mingau de Milho	Milho, canela	Milho, açúcar, sal, leite e canela em pó	No liquidificador ou batedeira mistura-se o milho e o leite até ficar cremoso. Essa mistura deve ser peneirada e colocada em uma panela como o açúcar e uma pitada de sal e cozinhar até ferver e ficar mais grosso. Aguardar amornar e esta pronto para consumir.
Paçoca	Gergelim, mandioca	Semente de gergelim, farinha de mandioca, açúcar e sal	Depois de colhida, a semente do gergelim é pilada e depois torrada no fogão a lenha. Nesse processo, é misturado uma medida de farinha de mandioca, de açúcar e uma pitada de sal.
Pamonha	Milho, coco ralado	Milho, água, açúcar, coco ralado, sal	Deve-se ralar as espigas de milho até o sabugo e, no liquidificador, misture com água, coco ralado e açúcar. Acomoda-se a mistura na palha de milho, fechar e cozinhar em água fervente. Deixa-se esfriar para poder consumir.

Fonte: Pesquisa de campo, 2021.



O consumo das comidas de costume, ou típicas, do quilombo Jacarequara, apesar de comum durante as festividades tradicionais do local, também marcam presença constante nas refeições cotidianas dos quilombolas. Além disso, as refeições que têm como base ou apresentam como ingredientes fundamentais as plantas alimentícias são de extrema importância para compor sua alimentação, indo além de se fazer presente apenas nas comemorações. Isso demonstra como é forte o vínculo entre as plantas alimentícias, os costumes locais e a história e cultura do quilombo Jacarequara. Desse modo, as plantas alimentícias não são vistas apenas como um simples alimento para compor uma receita ou para saciar a fome, mas sim são a tradução de relações interpessoais com a natureza, de forma harmoniosa, equilibrada e quase simbiótica.

Sendo uma das protagonistas na alimentação na comunidade quilombola do Jacarequara e nos respectivos pratos típicos (ver Quadro 4), faz-se pertinente explorar mais detalhadamente a importância da *Manihot esculenta* na alimentação dos quilombolas, fato que será objeto de estudo no próximo tópico.

#### 7.4.1. A importância da mandioca para a alimentação e no preparo das comidas do Jacarequara

As comunidades tradicionais são as principais responsáveis, sendo destaque no presente estudo as comunidades quilombolas, pelo processo de domesticação de diferentes espécies por meio de sua seleção e cultivo ao decorrer do tempo, promovendo grande diversidade intraespecífica e, conseqüentemente, o desenvolvimento de produtos da sua cultura sendo neste caso as denominadas etnovarietades (PERONI e MARTINS, 2000). De acordo com os mesmos autores, os estudos relacionados à domesticação das plantas são mais voltados aos grãos como milho, trigo, entre outros, que segue à frente daqueles dedicados a espécies de propagação vegetativas e, em especial, as tuberosas.

Porém, a mandioca apresenta-se com amplo protagonismo frente às demais espécies tuberosas estudadas em sistemas de plantio tradicionais não só no Brasil, como em toda a América, com destaque para a costa Atlântica e a Amazônia como regiões caracterizadas pela diversidade de variedades dessa espécie (PERONI, 2004), fato este que foi observado neste estudo (ver Tabela 7). Considerando isso, o plantio e cultivo da mandioca está ligada aos ameríndios (MARTINS, 2001) e em território brasileiro está associado aos agrupamentos tradicionais de trabalhadores do campo, entre eles as comunidades tradicionais quilombolas,

os quais trazem consigo fundamental valor para a agricultura familiar de cunho econômico e cultural, além de ser parte constituinte da alimentação de populações não só rurais como também das urbanas, sendo a principal representante a farinha d'água (LOBO et al., 2018). Esse cenário é reafirmado pela produção de mais da metade da mandioca do Brasil estar por conta de produtores da agricultura familiar, sendo que a maior parte de toda essa produção é voltada para a produção de farinha, segundo o IBGE (2016).

Ao se fazer a caracterização da mandioca, que possuiu seu nome científico como *Manihot esculenta* Crantz, observa-se uma espécie arbustiva, com origem nativa, do tipo heliófila, ou seja, que requer luz intensa para seu manutenção, a qual é pertencente da família Euphorbiaceae (PINTO, 2010; LOBO et al., 2018) e apresenta centro de origem na planície amazônica (MARTINS, 2001). De acordo com Peroni (2004), a domesticação da mandioca iniciou-se por volta de 8 mil anos atrás, entretanto, alguns registros mostram também outras datas que variam entre 3 a 4 mil anos atrás. A mandioca é uma espécie rústica e que se adapta a diferentes condições climáticas, excerto alagamentos, é eficiente para utilização da água e nutrientes disponíveis no solo, apresenta tolerância a falta hídrica e resistência a pragas, doenças, além de ser uma das fontes principais de caloria de origem tropical ao lado do arroz e milho e na região da América Latina, África e Ásia mais de 600 milhões de indivíduos são dependentes do seu consumo para a manutenção de sua vida (FAO, 2002; 2013).

Para Lobo et al. (2013), essa planta alimentícia possui função essencial que vai além da manutenção da vida, mas também implica na geração de renda e emprego para pequenos e médios produtores rurais. Ademais, cultivar mandioca possui inúmeras vantagens e uma das principais vem a ser a forma como é possível aproveitar todas as suas partes para algum tipo de produto alimentício. Mais especificamente na Amazônia, a mandioca marca a culinária da região com suas raízes sendo consumidas na forma de diversas farinhas, beiju, mingaus, o caldo do tucupi, as folhas da maniva que é o ingrediente principal da mandioca, entre outras diversas receitas (LOBO et al., 2018).

De acordo com Farias (2014), mesmo com possíveis variações no preço que é pago pelo produto, os seus produtores não abrem mão de cultivar e produzir a mandioca e isso é atribuído ao fato de que o consumo dessa planta está atrelado aos costumes e tradições desses povos e comunidades rurais, além de visar obter uma renda que supra o que julgam ser o necessário para a manutenção da vida, ou seja, não se fundamenta aumento e acúmulo de capital e de preço no mercado.

Na Amazônia, e mais especificamente no Pará, a mandioca carrega consigo alto valor econômico pois é a maior produção agrícola por tonelada, de acordo com o IBGE (2020). E vai além desse aspecto, já que faz parte dos recursos para a manutenção da vida, uma forma de garantir renda dos costumes e tradições da região onde comunidades tradicionais, como as quilombolas, baseiam sua cultura alimentar no seu cultivo e amplo consumo.

Na comunidade quilombola do Jacarequara, a mandioca e todos os subprodutos e comidas derivadas são grandes representantes de cultura alimentar local, compõe o cardápio das festividades e datas comemorativas dos quilombolas, marcam a produção agrícola da comunidade e sobretudo, garantem a segurança alimentar das unidades familiares e são capazes de promover a soberania alimentar das mesmas. É importante enfatizar que em tempos antigos o cultivo de mandioca e a produção da farinha eram atividades base que permeava as famílias, apesar de serem mantidas outras atividades produtivas em paralelo, mas atualmente as roças de mandioca são complementadas com o extrativismo de açaí que além de compor a produção e renda local formam a base alimentar da comunidade. Para aquelas famílias que não possuem roça, o extrativismo de açaí e/ou murumuru, a pesca, a caça e os programas de auxílios à renda proporcionam a compra da farinha que não pode faltar na alimentação.

Produzida na comunidade, a farinha de mandioca também é trocada e comercializada pelo quilombo entre parentes e vizinhos e chega a ser comercializada na sede em Santa Luzia e nas feiras promovidas nos municípios e comunidades do entorno. Conhecida também como farinha de mesa, farinha d'água ou baguda, a farinha de mandioca (Figura 36) é um subproduto marcante da culinária amazônica e do Brasil e sua produção se dá pela rala ou moagem da raiz da mandioca (ABREU e MATTIETTO, 2014) previamente posta em imersão em água para amolecer. Depois desse processo a raiz da mandioca ralada é prensada para fazer a separação da massa e do líquido, denominado de tucupi. Depois disso, a massa da mandioca é posta no respectivo forno de fazer farinha para ser assada até o ponto correto e desejado (Figura 36).

**Figura 36** - O processo de fazer a farinha de mandioca na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA. A: “Rapagem<sup>8</sup> da mandioca”; B: Mandioca de molho em água; C: moagem; D: prensa da massa; E: peneirando a massa e F: massa de mandioca sendo assada no forno.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

<sup>8</sup> Rapagem é um termo usado pelos quilombolas para designar nada mais que o processo de descascar a mandioca, retirar sua casca, raspá-la.

De acordo com as entrevistas realizadas nas unidades familiares visitadas, 91% dos moradores entrevistados relatam que a farinha de mandioca está presente em sua alimentação diária, 83% relataram que o açaí não pode faltar, mas também alguns entrevistados citaram outros alimentos como a bacaba, a banana, o peixe e a dupla de farinha e açaí, os quais não podem faltar em sua alimentação diária. Cardápio similar a esse foi observado em outros estudos (MURRIETA et al., 2008; MENDES et al., 2012; ALMEIDA et al., 2021) como a base da alimentação dessas diferentes comunidades, inclusive também de outras comunidades quilombolas da Amazônia paraense (NASCIMENTO e GUERRA, 2016; PRADO, 2018; NASCIMENTO e BARROS, 2019). Essa dieta característica demonstra a relevância das plantas alimentícias para o preparo dessas comidas que compõem a alimentação daquelas famílias, além de revelar a fundamental importância das roças e das áreas de extrativismo, pesca e caça para promover a manutenção da vida e a geração de renda e, conseqüentemente, promover a segurança alimentar e autonomia produtiva.

A partir da farinha de mandioca é possível preparar o tradicional mingau de caribé. O caribé é bastante consumido por aqueles indivíduos que se encontram enfermos ou fracos pois é considerado um alimento fortificante, de acordo com os moradores. Ele é produzido a partir da farinha de mandioca imersa em água e cozido ao fogo com uma pitada de sal (ver Quadro 4). Outro mingau que também é feito a partir da farinha de mandioca é o mingau da manicuera (ver Quadro 4). De acordo com os relatos, esse mingau é feito a partir do resultado da pilagem de pedaços da mandioca da variedade mandiocaba, conhecida também como mandioca doce, que foi previamente ralada e seca. Para Dona Maria, que tem o costume de fazer essa receita, é necessário que

*“(...) se faz do caldo, você faz do caldo da mandiocava prensada, aí você rala ela todinha, espreme e bota no fogo pra apurar ela. Enquanto isso vai ferver e você vai limpando ela, vai sair uma espuma e vai limpando tirando essa espuma, depois que cozinhar você põe o arroz, chega fica doce, doce e nem precisa colocar açúcar de tão doce que fica.” (Dona Maria, 57 anos).*

A goma de tapioca é outro subproduto obtido das raízes de mandioca a partir da sua fécula. A obtenção desse subproduto se dá pelo processo de decantação da água que é usada durante a lavagem da mandioca que já foi ralada anteriormente. A partir disso podem ser feitos a farinha de tapioca que pode ser com ou sem coco ralado (Figura 37); a tapiquinha

que é uma espécie de panqueca de tapioca que pode ser recheada, e também a própria goma é um dos ingredientes do tacacá juntamente com o caldo do tucupi.

**Figura 37** - Algumas comidas produzidas a partir da mandioca na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA. A: Macaxeira cozida, bolo de macaxeira acompanhada de pupunha com café; B: Farinha de mandioca, farinha de tapioca tradicional e farinha de tapioca com coco.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

O tucupi é o resultado da separação entre a massa da mandioca amarela ralada e o líquido através da prensagem da raiz da mandioca após essa moagem. Esse líquido, que é denominado de tucupi, é bastante utilizado em diversos preparos e receitas, sendo o mais marcante o próprio tacacá acima citado. Além do tacacá, o tucupi é utilizado nas caldeiradas, ensopados e similares como para algumas espécies de peixes e o tradicional pato no tucupi. Outro preparo no qual o tucupi faz parte é a imersão de pimentas no molho de tucupi (Figura 38) com a finalidade de acompanhar determinadas comidas e acentuar o seu sabor.

**Figura 38** - Molho de tucupi com pimentas e algumas pimentas que também são utilizadas no molho em refeições dos moradores da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

A maniva é produzida a partir do cozimento das folhas da mandioca por vários dias, geralmente em fogão a lenha, até que esteja no ponto para ser utilizada na maniçoba. Considerada um prato típico da região Norte, a maniçoba é composta pela maniva pré-cozinha e diversos miúdos de boi e porco que devem cozinhar por cerca de sete dias em fogão a lenha, onde são consumidos principalmente no período do Círio de Nazaré que ocorre no mês de outubro.

O beiju também é outra comida tipicamente consumida no Jacarequara, principalmente no período da Semana Santa, mas também em outras festividades durante o ano. Seu preparo se dá de diferentes formas e pode ser utilizada diversas variedades de mandioca, mas geralmente é feita a partir da mandioca ralada com a adição de sal, açúcar, manteiga, coco ralado, erva doce, entre outros componentes. O preparo e consumo do beiju é

marcado pela reunião e participação de familiares, amigos e vizinhos, onde socializam e ao mesmo tempo ajudam de forma mútua durante o processo. Depois de pronto, o beiju distribuído, mantendo vivo o hábito de compartilhar as comidas ali produzidas e fazendo parte da manutenção das relações interpessoais entre os moradores da comunidade. É importante pontuar que as raízes da mandioca são utilizadas no preparo de bolos (ver Quadro 4), como também pode ser consumida cozida ou frita (ver Apêndice C).

Em resumo, a mandioca e sua ampla versatilidade na culinária local elucidam o fato de estar tão presente na alimentação dos quilombolas do Jacarequara. Como protagonista observamos a farinha de mandioca, mas em paralelo nota-se a presença marcante das folhas e raízes em diversos preparos compondo a dieta local. O preparo das comidas que possuem a mandioca como base está entrelaçado às relações sociais existentes na comunidade, seja por um almoço costumeiro até as festividades típicas do local, além de garantir a alimentação e o sustento das unidades familiares sendo um importante componente da agrobiodiversidade.

Apesar desse forte laço entre os moradores e as plantas alimentícias ser fator marcante em diferentes aspectos como caracterizar as relações interpessoais, entre o indivíduo e a natureza e para a cultura alimentar local, alguns fatores de diferentes origens estão causando modificações nas comidas e no modo de se alimentar no quilombo do Jacarequara. Essa dimensão será discutida no próximo tópico.

#### 7.4.2. A comida da cidade e a comida do campo: plantas alimentícias, cultura alimentar e os alimentos industrializados

É inegável que a modernização da agricultura causou modificações e até interferências nas práticas produtivas de pequenos e médios agricultores familiares, ou seja, tendo como princípios reducionistas, o objetivo desse movimento visava a homogeneização dos modos de produção baseando-se unicamente na ciência e técnicas modernas, deixando de lado e quase ignorando os conhecimentos e saberes tradicionais das inúmeras comunidades rurais (TAGLIAPIETRA et al., 2021). Essa desvalorização relacionada aos saberes locais reflete negativamente no modo de vida, na alimentação e até na permanência dos moradores no território rural.

Além da modernização, com o passar do tempo e o avanço da globalização tendo como premissa o tráfego intenso de informações e a busca incessante por outras vivências e melhores condições de vida, a realidade nas comunidades tradicionais começou a mudar.



Somado a isso, as políticas públicas cada vez mais direcionadas aos grandes latifundiários que, por sua vez, visavam o plantio de monoculturas e o acúmulo de capital, ocasionou as comunidades tradicionais um distanciamento dos governos e consequente marginalização. As mudanças econômicas e ambientais enfrentadas pelas comunidades tradicionais refletem nos conhecimentos etnobotânicos que possuem papel fundamental na sua construção e, por conta dessas modificações, acabam não transitando entre as novas gerações e se perdem com o passar do tempo (SHANLEY e MEDINA, 2010). Desse modo, devido a ruídos na transmissão desses conhecimentos, esse cenário propiciou o aumento da compra e dependência de diversos produtos externos à comunidade quilombola do Jacarequara.

De acordo com as observações na comunidade quilombola do Jacarequara e dos relatos dos próprios moradores, por conta da consequente facilidade de acesso à sede Santa Luzia devido a melhorias nas estradas vicinais, somado ao acesso mais amplo a meios de transporte como a motocicleta e o automóvel, além de acesso a outros municípios circunvizinhos como Capitão Poço, Ourém e Igarapé-Açu tornaram mais fácil o acesso a mercados e produtos industrializados. Outro ponto foi o exponencial aumento da população do Jacarequara nos últimos anos e com isso veio o fato de suprir a necessidade vital de acesso a mais alimentos a todos. Dentro da comunidade também aconteceu a maior oferta nas mercearias locais de produtos industrializados para atender a demanda que foi se estabelecendo ali.

Os fatores acima mencionados, atrelado a influência de programas sociais do governo que provém algum tipo de auxílio financeiro aos quilombolas como o Bolsa Família, Seguro Defeso, Auxílio Maternidade, entre outros, facilitaram o acesso e a compra de alimentos industrializados devido, em grande parte, ao seu baixo custo, por ser uma opção de preparo rápido e pelo fato de complementar as necessidades alimentares, fazendo com que esses produtos fossem incluídos na sua dieta e causando mudanças nos seus hábitos alimentares refletindo nas suas refeições diárias.

De acordo com relato dos mais antigos, em tempos passados os alimentos consumidos eram cultivados e beneficiados de alguma forma sempre dentro da comunidade, sem tanta dependência externa. Aqueles recursos advindos do meio natural, entre eles as plantas alimentícias, eram amplamente cultivados entre as roças, matas e quintais e bastante consumidos nas unidades familiares, onde caracterizavam seus hábitos alimentares naqueles tempos. Já nos tempos presentes, mesmo que 86% dos quilombolas entrevistados preferam uma alimentação caseira (Figura 39) a qual saibam a sua origem da produção, observou-se

que alimentos industrializados passaram a fazer parte da dieta dos moradores, representada principalmente pela preferência entre as crianças e jovens e por serem mais baratas que alimentos mais saudáveis e tradicionais.

**Figura 39** - Típico almoço constituído de alimentos caseiros como arroz, feijão, farinha de mandioca, peixe assado, frango caipira e suco de cupuaçu obtidos na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará/PA.



**Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

Outros estudos também demonstram que essa quase invasão de alimentos industrializados é notável e preocupante em outros povos e comunidades tradicionais (MURRIETA et al., 2008; JESUS e WENCESLAU, 2018; FOWLER, 2020), em destaque para as comunidades quilombolas amazônicas (PRADO, 2018; NASCIMENTO e GUERRA, 2018; NASCIMENTO e BARROS, 2018). Diante desse cenário, o consumo desses alimentos de produção externa revela perdas na produção local, a substituição por alimentos da grande indústria, um rearranjo das atividades que caracterizam a comunidade e, por consequência, riscos à segurança alimentar e nutricional.

Essa reconfiguração das atividades produtivas por consequência provocadas por mudanças nos hábitos alimentares com a absorção de alimentos industrializados é marcante na Amazônia, com ênfase às regiões longínquas, onde passa a existir uma certa dependência por alguns produtos que são comercializados com o objetivo de até substituir alguns alimentos tradicionais que já existem (LEITE 2007; SCHOR et al., 2015; MACHADO 2018). Desse modo, ainda que comunidades tradicionais, como as quilombolas, possuam saberes que advém da relação evolutiva com a natureza permitindo sua existência e manutenção que resistem a intensa urbanização e acelerada adequação a sistemas industriais (DIEGUES, 2000), as mudanças que afetam os hábitos alimentares, provocam a diminuição da diversidade genética da produção agrícola pela perda de sementes crioulas e também dos saberes tradicionais devido ao uso de variedades agrícolas de origem comercial (DIAS et al., 2007). Essas transformações são indicadores que geram um alerta preocupante por conta desse aumento da dependência por alimentos industrializados e desconsiderando a relação com a agrobiodiversidade local e cultura alimentar característica da região.

Outra questão é a influência de alguns alimentos industrializados divulgados pelas propagandas na televisão e internet que acabam chamando a atenção, principalmente das crianças e jovens, e fomentam a busca pela introdução dessa alimentação cada vez mais presente nos hábitos alimentares da comunidade. Logo, a alimentação local sofre o processo de buscar se assemelhar ao consumo da dieta urbana, marcada por comidas de preparo rápido e ultraprocessados, com adição de conservantes e altos níveis de açúcar. Essa influência externa e urbana fomenta certa ilusão ao insinuar que os alimentos industrializados são modernos e superiores aos produzidos dentro da comunidade de forma tradicional.

Diante desse cenário, a alimentação local caracteriza as relações sociais e culturais na comunidade e refletem a relação com a natureza e, conseqüentemente, com a agrobiodiversidade e as práticas produtivas exercidas no Jacarequara. Porém as transformações observadas implicam em mudanças em diferentes aspectos no quilombo, sendo uma das principais a forma como enxergam sua alimentação. Ainda que exista a necessidade de conhecer a origem e a preferência por consumir alimentos ali cultivados, os novos costumes pela compra e consumo de alimentos industrializados levam a implicações na segurança alimentar e nutricional, além de também refletir na soberania alimentar dos quilombolas e sua autonomia produtiva.

Com o intuito de compreender a importância das plantas alimentícias e de que forma a sua relação com os quilombolas é capaz de valorizar a cultura alimentar local, promover a

conservação da agrobiodiversidade e a permanência no seu território, foi considerado o ponto de vista da soberania e segurança alimentar e nutricional neste estudo. Assim, com a identificação das etnoespécies mais importantes (ver Tabela 4) e observando a forma como estão amplamente presentes, não só na alimentação dos locais, mas também na geração de sua renda e proporcionando melhores condições de vida, entende-se que as plantas alimentícias são fundamentais para garantir a SSAN ainda que a influência negativa de alimentos industrializados seja um fato.

Quando questionados sobre conhecerem o termo “Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional”, cerca de 76% dos quilombolas entrevistados afirmaram que não sabem do que se trata mesmo que já tenham ouvido falar em alguma palestra ou oficina previamente realizada. Dos 23% entrevistados os quais revelaram já terem ouvido o termo em algum momento ou reconhecer a definição do termo, as seguintes falas de alguns moradores chamaram a atenção onde

*“(...) é uma questão preocupante, porque envolve a fome (...). Na oficina sobre agroecologia foi falado sobre nós olhamos pro nosso quintal e nós temos as coisas e as pessoas que moram na cidade estão tendo essa dificuldade, porque se não tiverem dinheiro para comprar aquele produto, comida, não tem as coisas e vão passar fome, como já estão passando fome, nos vemos na tv. Nós que moramos na zona rural temos alguma plantação, as vezes falta dinheiro para comprar tal coisa, mas tem outra no nosso quintal que a gente pode se alimentar. (...) temos que continuar cuidando das plantas e plantar mais né, porque o que a gente tem às vezes a gente não usa só, divide com o parente, vizinho, não tem só pra gente. Já na cidade, a gente não vê muito isso.” (Ivanilza, 35 anos)*

*“Se nós se preservar, criar mais do nosso terreiro e tentar ir mais no nosso rio e pescar é melhor. Porque a gente vai comprar na feira e não sabe de onde vem (...) então se nós tiver aqui é melhor ainda, porque pelo menos a gente tá vendo que tem mais segurança. Hoje até que já nem tem muita, porque muitas pessoas jogam o lixo no rio, isso também vai nos prejudicando, a gente vai ficando com medo de comer e de pegar e comer. Graças a Deus até que aqui nós não joga tanto assim as coisas no rio não, porque a gente já sabe, aqui nós queima o lixo porque sabe que vai prejudicar o rio.” (Diane, 36 anos)*

Ao observar esses relatos percebemos que, ainda que seja da sua maneira, alguns moradores possuem uma percepção particular sobre como a SSAN se relaciona com a

alimentação local e as práticas produtivas mantidas na comunidade. Percebe-se também a importância de acontecerem palestras, cursos e oficinas na comunidade que abordem essa temática, tendo o foco principalmente para os grupos dos jovens e crianças considerando que essa faixa etária apresenta desinteresse em aprender os saberes tradicionais e manejar a agrobiodiversidade local e tem se interessado em adicionar em seus hábitos alimentares justamente alimentos industrializados e produtos externos de preparo rápido e que podem ser adquiridos facilmente buscando, cada vez mais, menos esforço do trabalho nas roças.

Para os moradores mais velhos e sua memória marcante do passado, a abundância dos cultivos nas roças, a preferência em procurar manter em seus quintais diferentes cultivos de plantas alimentícias, a riqueza das áreas de mata para o extrativismo e caça, da vasta abundância de peixes nos rios são lembranças de uma realidade que viveram e que sentem falta atualmente. Seus relatos também trazem informações acerca da quase nula dependência de produtos externos a comunidade, já que tudo aquilo que necessitavam para o sustento da família e para compor sua alimentação encontravam dentro do quilombo.

Mesmo com as dificuldades estruturais que ainda persistem na comunidade e ainda com as mudanças em sua cultura alimentar causadas pela inserção de alimentos industrializados na dieta dos quilombos, é importante pontuar os benefícios que essa modernidade e o contato com a urbanização trouxe para a região. Acesso a casa com melhores estruturas habitacionais, a energia elétrica, construção de escolas, o atendimento do Sistema Único de Saúde (SUS) alcançando a comunidade mesmo que ainda não exista um posto de saúde, melhoria no acesso a comunidade e nos meios de transportes são alguns desses pontos positivos.

Faz-se importante também mencionar que melhorias são necessárias na comunidade e os quilombolas foram sempre objetivos em pontuá-las durante as entrevistas e as caminhadas em campo. A deficiência da região em proporcionar oportunidades de empregos, geração de renda e meios que incentivem a permanência dos mais novos na comunidade atrelado a questão da educação insuficiente são alguns desses pontos. Ainda assim, a fala dos quilombolas entrevistados reafirma o seu desejo de permanecer residindo na comunidade para que possam plantar mais e ter uma vida de maior qualidade a qual não se tem na “cidade grande”. Relatos como o seguir demonstram mais claramente essa estima e respeito que os quilombolas possuem pela comunidade, onde nos contam que

*“(...) na cidade tem essas coisas mas é tudo comprado e aqui a gente tem as coisas, fruta, criação, tem que as vezes se estraga, as vezes não gosta e fica*

*ai. Por isso tem que se aproveitar que tem as coisas para comer. Eu que invento as coisas para fazer, pessoal mais novo não se incomoda tanto para fazer, de plantar, de ajeitar as coisas. Prefere as vezes comprar tudo pronto.” (Dona Ivete, 72 anos)*

*“Eu gosto e não quero sair daqui, agradeço muito a Deus por morar aqui. Na cidade tudo é mais difícil, para nós que moramos na colônia ainda arruma uma fruta, uma banana, um açaí, um abacaxi, mas na cidade é tudo comprado, tem que ter o dinheiro pra tudo. Enquanto não me expulsarem eu to morando aqui, não to comendo as custas de ninguém.” (Diane, 36 anos)*

Desse modo, considerando que etnovariedades apresentam-se com a função de ser banco de germoplasmas, a uniformização dos plantios, adequação ao mercado externo e essa homogeneização de cultivares e sementes refletem na geração de um questão problemáticas que é a segurança alimentar (CARNEIRO DA CUNHA, 2012). Para Hendler et al. (2020) isso fica nítido ao observar inúmeras transformações no contexto rural, principalmente na alimentação que tem sido obrigada a se moldar de acordo com a lógica industrial e o seu modelo de produção de alimentos globalizado. Para as mesmas autoras, os sistemas alimentares tradicionais são vistos como um meio de promoção da equidade social, sustentabilidade e saúde frente a essas mudanças que tem impactado a vida de comunidades tradicionais e seus agricultores familiares (HENDLER et al., 2020).

Ademais, é imediato que seja gerado alternativas sociais e, principalmente, econômicas que sejam de base sustentável nessas comunidades, para que assim suas necessidades sejam atendidas, principalmente aquelas relacionadas a dependência de bens e produtos externos a comunidade (SANTILLI, 2006). Para a mesma autora é um grande desafio para os governos vigentes, para a própria comunidade, as empresas que possuam responsabilidades socioambientais e para as organizações da sociedade civil. É importante também que sejam incentivadas as produções locais e a prática do extrativismo para que atenda às necessidades dos consumidores do campo e da cidade frente a realidade de risco de perda de conhecimento e pela oferta e certa facilidade no acesso a inúmeros alimentos industriais (POLESI et al., 2017). Desse modo, os saberes tradicionais relacionados a alimentação demonstram ser essenciais para a comunidade e influenciam os hábitos alimentares e a culinária típica local sendo parte de sua memória e refletida no seu cotidiano e tradições, além de promover uma dieta diversa e saudável e freiar o avanço do consumo de alimentos industrializados que tem sido recorrente na comunidade.

## 8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da realização do inventário botânico, que catalogou 140 plantas alimentícias, foi possível verificar que existe um conhecimento tradicional riquíssimo atrelado à agrobiodiversidade existente na comunidade quilombola do Jacarequara. Desse modo, se estabelece uma forte relação entre os quilombolas e o meio natural que lhes cerca, relação essa marcada pelo respeito à natureza e todo os seus significados, simbolismo e até baseia propriamente sua existência. Essa diversidade de plantas alimentícias é constituída por diferentes etnoespécies que em sua maioria são exóticas (cultivadas e/ou naturalizadas) mas também nativas, com diferentes hábitos de crescimentos, sendo encontradas em ambientes identificados como matas, roças, quintais e várzea, onde diferentes partes são utilizadas de formas distintas na alimentação dos quilombolas.

Outro ponto que se mostrou relevante foi a sazonalidade da região e como esta interfere na produtividade dos cultivos e em todo o ciclo referente aos sistemas de produção existentes na comunidade. Às atividades produtivas (cultivo nas roças, extrativismo de açaí e murumuru, caça, pesca, cultivos nos quintais e criação de animais) se destacaram mostrando sua fundamental importância por ser base da alimentação e geração de renda local, além de meio de resistência para a permanência dos quilombolas em seu território. Ainda sobre as plantas inventariadas, se faz necessário direcionar a atenção para as plantas alimentícias de baixo ISC pois podem estar sendo negligenciadas e correm o risco do conhecimentos a elas atrelado se perder, onde se faz necessário sua maior disseminação e incentivo para cultivo e consumo, além do desenvolvimento de novos estudos desta natureza.

A importância do cultivo da mandioca nas roças é evidente e isso reflete em como ela está presente na alimentação dos quilombolas, nas comidas típicas, reuniões de famílias e festividade tradicional, sendo base alimentar juntamente com o açaí, o arroz, o feijão e o pescado. Contudo, a adequação as lógicas de produção capitalista e a quase obrigatória subordinação ao mercado vigente, alimentação seguindo o modo urbano e o maior acesso a alimentos industrializados e de preparo rápido força o pequeno agricultor quilombola a adotar e se adequar, fazendo com que o sistema produtivo tradicional fique fragilizado, o que reflete em mudanças na sua alimentação, força a busca por novos meios de geração de renda e põem em risco sua permanência em seu território. Com isso se tem um distanciamento da agrobiodiversidade local, os quilombolas ficam expostos ao risco de insegurança alimentar e,

sobretudo, a autonomia produtiva é afetada. Ademais, essa realidade distâcia os mais jovens dos saberes tradicionais.

Ainda que exista uma maior preferência dos quilombolas pela alimentação considerada “caseira”, a inserção de novos alimentos refletem em uma mudança de hábitos alimentares dos quilombolas. Assim, ainda que este estudo tenha demonstrado que as atividades produtivas atreladas aos saberes tradicionais são de grande valor histórico-cultural para a comunidade e viabilizam sua permanência naquele espaço, além da agrobiodiversidade das plantas alimentícias que ali são cultivadas fazerem parte não só do cotidiano dos quilombolas mas também influenciam em sua permanência no seu território, ainda assim é necessário que se dê continuidade de estudos desta natureza em outros segmentos como inventário das plantas medicinais/ritualística, utilitárias, madeiras, entre outras.

Esses estudos ampliam os registros sobre a comunidade, contribuindo no mapeamento de possíveis mudanças e/ou ameaças ocorrente para que seja possível o desenvolvimento de ações de resgate dos saberes tradicionais visando estimular as futuras gerações detentores dessa conhecimento voltando a atenção para a continuidade da valorização dos conhecimentos tradicionais e das plantas alimentícias, principalmente para as crianças e jovens quilombolas. Ao considerar que as plantas alimentícias e as comidas além de serem a base alimentar e possuírem função de manutenção da vida, carregam lembranças, simbolizam momentos de descontração, partilha, traduzem as relações sociais e seu valor sentimental imensurável. Em detrimento a isso, foi observado a comida de essência tradicional tem sofrido impactos pela inserção de novos alimentos industrializados, que antes eram cultivados em sua maioria mas passaram a ser comprados fora da comunidade. Desse modo, ainda que tenham acesso e se garanta a segurança alimentar das unidades familiares, é necessário refletir sobre a qualidade nutricional desses alimentos e qual o seu impacto para a soberania alimentar na comunidade. Ao compreender que as plantas alimentícias e os saberes e práticas a elas associados compõe a identidade quilombola, é fundamental que seja fomentado a valorização dos hábitos tradicionais da cultura alimentar entre os quilombolas, para que estes tenham a possibilidade de entender a importância de sua cultura e possam mantê-las. Assim como, ações governamentais sejam viabilizadas para as comunidades tradicionais quilombolas de forma mais abrangente para que garantam o seu direito vital de acesso a terra para plantar, alimentação de qualidade e políticas públicas que possibilitem geração de renda, acesso a educação de qualidade e saúde para que tenham a oportunidade de permanecer em seu território de forma digna.



## 9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, L. F.; MATTIETTO, R. A. PROCEDIMENTOS DE FABRICAÇÃO DOS DERIVADOS DE MANDIOCA – **Recomendações para obtenção de produtos seguros e de qualidade**. In: MODESTO JUNIOR, M. de S.; ALVES, R. N. B. (Eds.). *Cultura da mandioca: apostila*. 1. ed. Belém –PA: Embrapa Amazônia Oriental, Cap. 13. p. 170, 2014.

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

ACEVEDO-MARIN, R. E. M.; CASTRO, E. M. R. Negros do Trombetas. Guardiães de matas e rios. **Cejup/UFPa/NAEA**, 2ªed. Revista e ampliada, Belém. 1998.

ACEVEDO-MARIN, R. E.; CASTRO, E. M. R. Mobilização política de comunidades negras rurais. Domínio de um conhecimento praxiológico. **Novos Cadernos NAEA**, 2.2. 2009.

ALBUQUERQUE, U. P. de; LUCENA, R. F. P. de; LINS NETO, E. M. de F. Seleção dos participantes da pesquisa. **Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica**, p. 21-36, 2010.

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

ALBUQUERQUE, U. P. de; ANDRADE, L. H. C.; CABALLERO, J. Structure and floristics of homegardens in Northeastern Brazil. **Journal of arid environments**, v. 62, n. 3, p. 491-506, 2005.

ALENCAR, L. N., DE SOUSA ARAÚJO, T. A., DE AMORIM, E. L. C., & DE ALBUQUERQUE, U. P. The inclusion and selection of medicinal plants in traditional pharmacopoeias—evidence in support of the diversification hypothesis. **Economic Botany**, 64.1: 68-79. 2010.

ALMEIDA, A. D. de; DA SILVA, A. B. Os Impactos Das Práticas Comerciais Da Empresa De Cosméticos Natura Na Comunidade Quilombola Do Jacarequara Em Santa Luzia Do Pará-Pa. **Nova Revista Amazônica**, v. 6, n. 1, p. 13-30, 2018.

ALMEIDA, A. W. B. D. Os quilombos e as novas etnias. **Quilombos: Identidade Étnica e Territorialidade**. Rio de Janeiro: ABA/FGV, p. 43-81, 2002.

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

ALMEIDA, H. P. HOMMA, A. K. O., DE MENEZES, A. J. E. A., FILGUEIRAS, G. C., & DE FARIAS NETO, J. T. Produção e autoconsumo de açaí pelos ribeirinhos do Município de Igarapé-Miri, Pará. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 9, p. e51710918376-

e51710918376, 2021.

ALMEIDA, R. R. Escravidão, resistência e a formação de quilombos na Amazônia: Jacarequara em Pauta. **XXVII Simpósio Nacional de História – ANPUH Brasil**. 2013.

ALMEIDA, V. S.; BANDEIRA, F. P. S. de F. O significado cultural do uso de plantas da caatinga pelos quilombolas do Raso da Catarina, município de Jeremoabo, Bahia, Brasil. **Rodriguésia**, 61: 195-209, 2010.

ALTIERI, M. A. Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar. **Revista Nera**, n. 16, p. 22-32, 2012.

ALTOÉ, I. M.; DE AZEVEDO, E. Estar Vivo é ser Afetado: As Trajetórias Cruzadas de Plantas Alimentícias e Seres Humanos. **ILUMINURAS**, 20.51, 2019.

ALVES, R. R. N. Animal-based remedies as complementary medicine in Brazil. **Complementary Medicine Research**, v. 15, n. 4, p. 226-227, 2008.

ALVES, R. R. N.; ROSA, I. From cnidarians to mammals: the use of animals as remedies in fishing communities in NE Brazil. **Journal of Ethnopharmacology** 07: 259-276. New York. 2006.

AMOROZO, M. C. de M. Sistemas agrícolas de pequena escala ea manutenção da agrobiodiversidade-uma revisão e contribuições. **Rio Claro, SP: Edição do autor**, 2013.

ANDRÉ, A. I. N. F. **Sazonalidade e alimentação-Influência da sazonalidade nos hábitos alimentares**. 2014. 132f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Faculdade de Ciências da Nutrição, Universidade do Porto, 2014.

ARAÚJO, R. A.; MAHFOUD, M. A devoção a Nossa Senhora de Nazareth a partir da elaboração da experiência ontológica de moradores de uma comunidade tradicional. **Memorandum: Memória e História em Psicologia**, 6: 25-54, 2004.

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

ARRUTI, J. M. A. A emergência dos "remanescentes": notas para o diálogo entre indígenas e quilombolas. **Mana**. 3: 7-38, 1997.

AVIZ, M. F. **Saberes e práticas tradicionais sobre os recursos faunísticos e cultura alimentar na comunidade quilombola do Jacarequara, município de Santa Luzia do Pará, Amazônia Oriental**. 2022. 246f. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável ) - Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, 2022.

BAILEY, K. **Methods of social research**. 4ª ed. New York (USA). Simon na Schuster, 1994.

BARBIERI, R.L.; COSTA GOMES, J. C. ; ALERCIA, A; PADULOSI, S. AGRICULTURAL biodiversity in Southern Brazil: Integrating efforts for conservation and use of neglected and underutilized species. **Sustainability**, v. 6, n. 2, p. 741-757, 2014.

BARBOSA, J. J. S., DE CASTRO, F. L. P., KINUPP, V. F., & JÚNIOR, F. P. B. O conhecimento popular sobre plantas cultivadas em quintais: um estudo etnobotânico na comunidade Cristo Rei, Tarumã, Manaus-AM. *Cadernos de Agroecologia*, v. 15, n. 2, 2020.

BARBOSA, M. J. de S. **Território Nordeste Paraense: desenvolvimento sustentável e gestão estratégica dos territórios rurais no Estado do Pará**. Belém: UFPA/MDA, p. 67, 2011.

BARRERA, A. Sobre la unidad de habitación tradicional campesina y el manejo de recursos bióticos en el área maya yucatanense [México, biota, habitat].; The traditional rural housing unit and management of biotic resources in the Maya Yucatan Area [Mexico, biota, habitat]. *Biótica (México)*.(Abr, 5.3: 115-128, 1981.

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

BAUERMANN, K. F.; LOPES, L. F. DE O.; DE SOUZA, C. E. G. Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM): Estudo comparativo entre os municípios abrangidos pela URCAMP. *Anais Congrega MIC-ISBN 978-65-86471-05-2*, v. 1, 2016.

BASTOS, P. C. R. R.; PALHA, M. D. D. C., FONSECA, M. D. J. D. C. F.; SILVA, A. D. S. L. Etnozoologia e educação ambiental para escolas da Amazônia: experimentação de indicadores quantitativos. *Trabalho, Educação e Saúde*, v. 14, n. 3, p. 825-848, 2016.

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

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

BERTRÁN, M.; ARROYO, P. **Antropología y nutrición**. México: Fundación Mexicana para la Salud, 2006.

BEZERRA, S. M. **Agrobiodiversidade e conhecimentos locais das plantas alimentícias no quilombo de Deus Ajude, Arquipélago do Marajó – Pará**. 2020, 162 f. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Amazônicas) – Universidade Federal do Pará, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Amazônia oriental, Programa de Pós-graduação, Belém, 2020.

BIONDO, E., ZANETTI, C., CHEROBINI, L., & KAMPHORST, R. C. M. Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC): Agrobiodiversidade alimentar para a segurança Alimentar e Nutricional no Vale do Taquari, RS. BIONDO, E.; ZANETTI, C. **Articulando a Agroecologia em Rede, São Leopoldo: Oikos**, p. 177-196, 2021.

BRASIL, Lei nº 14.017, de 29 de junho de 2020. Dispõe sobre ações emergenciais destinadas ao setor cultural a serem adotadas durante o estado de calamidade pública reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020. **Diário Oficial da União**, 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-14.017-de-29-de-junho-de-2020-264166628?ltclid=>. Acesso em: 2 de maio de 2022.

\_\_\_\_\_. N.º, LEI 12.519, DE 10 DE NOVEMBRO DE 2011. Institui o Dia Nacional de Zumbi e da Consciência Negra. Publicação: DOU-1 de, p. 7, 2011. Disponível em: <https://bit.ly/3Ii0uMC>. Acesso em: 2 de maio de 2022.

\_\_\_\_\_. **Caderno territorial**. Coordenação Geral de Monitoramento Atuarial, 2015. Disponível em: [http://sit.mda.gov.br/download/caderno/caderno\\_territorial\\_061\\_Nordeste%20Paraense%20-%20PA.pdf](http://sit.mda.gov.br/download/caderno/caderno_territorial_061_Nordeste%20Paraense%20-%20PA.pdf). Acesso em: 07 de dezembro de 2020.

\_\_\_\_\_. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Supremo tribunal federal, Secretaria de documentação, 1988. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm). Acesso em: 2 de maio de 2022.

\_\_\_\_\_. **Decreto N.º 6.040, de 7 de fevereiro de 2007**. Conceituação sobre Povos e Comunidades Tradicionais. Presidência da República. Brasília DF: 2007. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6040.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6040.htm). Acesso em: 21 novembro de 2020.

\_\_\_\_\_. **Lei n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Presidência da República. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 18 set. 2006. Disponível em: <https://bit.ly/3ydqZhK>. Acesso em: 21 de novembro de 2020.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de Hortaliças Não-convencionais**. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. Brasília: MAPA/ACS, 2010. 92p. Disponível em [http://www.abcsem.com.br/docs/manual\\_hortalicas\\_web.pdf](http://www.abcsem.com.br/docs/manual_hortalicas_web.pdf). Acesso em 30 julho 2021.

\_\_\_\_\_. Ministério do Meio Ambiente. **Bioma Amazônia**. 2014a. Disponível em: <<https://antigo.mma.gov.br/biomas/amaz%C3%B4nia.html>>. Acesso em 20 abril 2021.

\_\_\_\_\_. Ministério do Meio Ambiente. **Agrobiodiversidade**. 2014b. Disponível em: <<https://antigo.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/agrobiodiversidade.html>>. Acesso em: 27 julho 2021.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014c. Disponível em <[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)>. Acesso em 30 julho 2021.

\_\_\_\_\_. Ministério do Meio Ambiente. A Convenção sobre diversidade biológica–CDB. **Cópia do Decreto Legislativo**, n. 2, p. 30, 2000. Disponível em: <https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/biodiversidade/convencao-sobre-diversidade-biologica>. Acesso em 30 julho 2021.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. IDEB – Apresentação. 2018. Disponível em:

<http://portal.mec.gov.br/conheca-o-ideb>. Acesso em 20 de junho de 2022.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. 2016. Disponível em: [https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2016/res0510\\_07\\_04\\_2016.html](https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2016/res0510_07_04_2016.html). Acesso em 20 de junho de 2022.

BRONDÍZIO, E.; NEVES, W. A. **Populações caboclas do estuário do Amazonas: a percepção do ambiente natural**. In: PAVAN, C. (Org.). Uma estratégia latino-americana para a Amazônia. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, Recursos Hídricos e Amazônia Legal; São Paulo: Editora UNESP. v. 1, p. 167-182, 1997.

BRONDÍZIO, E.; SAFAR, C. A. M.; SIQUEIRA, A. D. The urban market of Açaí fruit (*Euterpe oleracea* Mart.) and rural land use change: ethnographic insights into the role of price and land tenure constraining agricultural choices in the Amazon estuary. **Urban Ecosystems**, v. 6, n. 1, p. 67-97, 2002.

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

BRUNO, R. Desigualdade, agronegócio, agricultura familiar no Brasil. **Estudos Sociedade e Agricultura**, 24.1: 142-160, 2016.

BURG, I. C. **As estratégias de conservação on farm e as ameaças de erosão genética e do conhecimento associado às variedades crioulas de milho de agricultores familiares do município de Novo Horizonte–SC**. 2017. 371f. Tese (Doutorado em Ciências) - Pós-graduação em Recursos Genéticos Vegetais, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, 2017.

CALDAS, E. R.; ONOFRE, E. M. C.; RISCAL, S. A. Lâmpada e lamparina: o diálogo entre saberes e a contribuição para a pesquisa em educação na Amazônia brasileira. **Revista Educação e Cultura Contemporânea**, v. 17, n. 48, p. 325-341, 2020.

CAMPOS, M.; FONSECA, J.; TUBALDINI, M. **Identidade e cultura alimentar na comunidade quilombola de Barro Preto/ MG**. I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE. 2012.

CARNEY, J. A.; VOEKS, R.A. Landscape legacies of the African diaspora in Brazil. **Progress in Human Geography**, v. 27, n. 2, p. 139-152, 2003.

CARDOSO DE OLIVEIRA, R. **O trabalho do antropólogo**. 2. ed. Brasília : Paralelo 15; São Paulo: Editora Unesp, 2000.

CARDOSO, S. K. Levantamento Florístico de Euphorbiaceae, Alagoinhas, Bahia, Brasil. **Anais dos Seminários de Iniciação Científica**, 21, 2017.

CARNEIRO DA CUNHA, M. Questões suscitadas pelo conhecimento tradicional. **Revista de Antropologia**, 2012, 439-464. Disponível em:

<http://www.revistas.usp.br/ra/article/viewFile/46971/51311>. Acesso em: 10 de dezembro de 2022.

CARVALHO, H. M. de. O camponês, guardião da agrobiodiversidade. Curitiba, 2013. Disponível em [http://www2.fct.unesp.br/grupos/nera/artigodomes/7artigodomes\\_2013.pdf](http://www2.fct.unesp.br/grupos/nera/artigodomes/7artigodomes_2013.pdf). Acesso em 5 de maio de 2022.

CARVALHO, J. E. U. de. Frutas da Amazônia na era das novas culturas. In: **Embrapa Amazônia Oriental-Artigo em anais de congresso (ALICE)**. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE RECURSOS GENÉTICOS, 2., 2012, Belém, PA. Anais. Brasília, DF: Sociedade Brasileira de Recursos Genéticos, 2012.

CASAS, A.; VALLEJO, M. Agroecología y agrobiodiversidad. In: MERINO, P. L. **Crisis ambiental en México**. Ruta para el cambio. Universidad Nacional Autónoma de México, p. 103, 2019.

CASTRO, E. Escravos e Senhores de Bragança (Documentos históricos do século XIX, Região Bragantina, Pará). CASTRO, E. (Org.). **Belém: NAEA**, 2006.

CAZELLA, A. A.; BONNAL, P.; MALUF, R. S. Multifuncionalidade da agricultura familiar no Brasil e o enfoque da pesquisa. In: CAZELLA, A. A.; BONNAL, P.; MALUF, R. S (Orgs.). **Agricultura familiar: multifuncionalidade e desenvolvimento territorial no Brasil**. Rio de Janeiro: Mauad X, p. 47-70, 2009.

CAZELLA, A. A.; ROUX, B. Agribusiness em questão: a emergência da agricultura multifuncional. **Estudos Sociedade e Agricultura**, n. 13, p. 46-69, 1999.

CERDEIRA, R. G. P.; RUFFINO, M. L.; ISAAC, V. J. Consumo de pescado e outros alimentos pela população ribeirinha do lago grande de Monte Alegre, PA-Brasil. **Acta Amazônica**, v. 27, n. 3, p. 213- 228, 1997.

CHAVES, P. R.; FERREIRA, R. J.; CUNHA, E. B. O Território Rural Do Extremo Norte Do Amapá, No Contexto Amazônico. **Ciência Geográfica**, v. 21. 2017.

COELHO-DE-SOUZA, G; SANTOS, J. dos; GUAHNON, M. P; COSTA, C. S.; SOUZA; D. F. R. Sistemas alimentares, saúde integral e a alimentação nos quilombos no território do PAN Lagoas do Sul no Rio Grande do Sul. In: **Comida de Quilombo**. Belém: Editora UFPA. 2021. No prelo.

COMISSÃO EUROPEIA. **Boosting food and nutrition security through EU action: implementing our commitment**. Bruxelas, 2013. Disponível em: [https://ec.europa.eu/europeaid/sites/devco/files/working-paper-food-nutrition-security-swd2013104-20130327\\_en\\_5.pdf](https://ec.europa.eu/europeaid/sites/devco/files/working-paper-food-nutrition-security-swd2013104-20130327_en_5.pdf). Acesso em: 19 agosto 2020.

COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO DE SÃO PAULO, C. Jacarequara. 2017. Disponível em: <https://cpisp.org.br/jacarequara-2/>. Acesso em: 8 abril. 2021.

CONSTANTIN, A. A. **Quintais agroflorestais na visão dos agricultores de Imaruí-SC**. 2005. 120 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

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

CONTRERAS H. J. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W. D. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, p. 129-146, 2005.

CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. **Revista chilena de Antropología**, n. 11, 1992.

CONTRERAS, J.; ARNAIZ, M. G. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

CORDEIRO, I. M. C. C., ARBAGE, M. J. C., & SCHWARTZ, G. Nordeste do Pará: configuração atual e aspectos identitários. **Embrapa Amazônia Oriental-Capítulo em livro científico (ALICE)**. 2017.

CORRÊA, G. C.; SENNA, C.; LOPES, D. F.; KERN, D. C.; SILVEIRA, I. M.; FURTADO, L. G.; GATTI, M.; LENÁ, P.; CORTEZ, R.; PEIXOTO, R. O processo de ocupação humana na Amazônia: Considerações e Perspectivas. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Série Antropológica**. Belém, v.9, n.1, p.3-53, 1994.

COSTA, G. C.; MOURA, N. D. S.; FARIAS, A. K. D.; ALHO, E. A.; JUCOSKI, G. de O. Caracterização socioeconômica e levantamento de espécies vegetais em quintais agroflorestais da zona rural do município de Parauapebas, Pará. **Revista Agroecossistemas**, v. 9, n. 1, p. 199-211, 2017.

COSTA, L. A. A. da; NOGUEIRA, S. L. G. F. Escalas de avaliação de sentimentos: um novo instrumento para projetos de Educação Ambiental. **Memórias: Manejo de Fauna silvestre en Amazonia y Latinoamérica**. 2000.

COSTA, M. S. da. Mandioca é comida de quilombola? Representações e práticas alimentares em uma comunidade quilombola da Amazônia brasileira. **Amazônica-Revista de Antropologia**, 3.2: 408-428. 2012.

COSTA, N. G. **Etnobotânica de plantas alimentícias utilizadas pelo povo Shanenawa do município de Feijó, Acre**. 2019. 129f. Dissertação (Mestrado em Horticultura) - Programa de Pós-Graduação em Agronomia, Faculdade de Ciências Agrônômicas, Universidade Estadual Paulista. 2019.

COUTO, R. S.s. Dantas, É. D. A., Pascoal. Propriedades antioxidantes e terapêuticas do *Euterpe oleracea* Mart, açaí uma revisão da literatura. **SEMOC-Semana de Mobilização Científica-Envelhecimento em tempos de pandemias**, 2020.

DaMATTA, R. Relativizando: uma introdução à antropologia social. 3. ed. Petrópolis: **Vozes**, 1987.

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

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

DE GARINE, I.; DE GARINE, V. Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. In: **Alimentación y Cultura**. Actas del Congreso Internacional. p. 13-34. 1998.

DIAS, B. F. S. **Balço da biodiversidade na Amazônia: uma introdução ao desconhecido**. Seminário Especial: “A Biodiversidade como Estratégia Moderna de Desenvolvimento da Amazônia”. Estudos e Pesquisas, INAE - Instituto Nacional de Altos Estudos, Rio de Janeiro, n.17, 2001.

DIAS, T.; UDRY, C. V.; EIDT, J. S. (Ed.). **Diálogos de saberes: relatos da Embrapa**. Embrapa, 2016.

DIEGUES, A. C. S. (Org.). **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. São Paulo: MMA/COBIO/NUPAUB/USP, p. 211, 2000.

DIEGUES, A. C. S. **Etnoconservação: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos**. Hucitec/NUPAUB, São Paulo, p. 290, 2000.

DIEGUES, A. C. S. Biodiversidade e comunidades tradicionais no Brasil. São Paulo: **Cobio/Probio/Nupaub-USP**. 1999.

DIEGUES, A. C. S. O mito moderno da natureza intocada. **HUCITEC**. 169p. São Paulo, 1996.

ELLEN, R. F. Indigenous Knowledge of the Rainforest. In: **Human activities and the tropical rainforest**. Springer, Dordrecht, p. 87-99, 1997.

EMPERAIRE, L. Gerar, cuidar e manter a diversidade biológica [seção 7]. 2021. In: CUNHA, M. C.; MAGALHÃES, B. S.; ADAMS, C. **Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil: contribuições dos povos**. São Paulo: SBPC, p. 351, 2021.

EMPERAIRE, L. Saberes tradicionais e diversidade das plantas cultivadas na Amazônia. **Knowing our Lands and Resources**, v. 1, p. 41, 2017.

FAPESPA - Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas. **Estatísticas Municipais Paraenses: Santa Luzia do Pará**. Diretoria de Estatística e de Tecnologia e Gestão da Informação. Belém, 58f.: il. 2016.

FARIAS, A. E. Religiosidade, cultura e identidade: festividade de São Brás na comunidade quilombola do Jacarequara em Santa Luzia do Pará. **Nova Revista Amazônica**, 2018.

FARIAS, M. X. de. **O lugar do trabalho na vida das mulheres raspadeiras de mandioca de Itabaiana/Pureza –RN**. 2014. 58f. Monografia (Graduação em Serviço Social) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2014.

FARIAS-NETO, J. T. de. **BRS Pai d'Égua: cultivar de açaí para terra firme com**



**suplementação hídrica.** Embrapa Amazônia Oriental-Comunicado Técnico (INFOTECA-E), 2019.

FERREIRA, T. B.; SABLAYROLLES, M. G. P. Quintais agroflorestais como fontes de saúde: plantas medicinais na comunidade de Vila Franca, Reserva Extrativista Tapajós-Arapiuns, Pará. **Revista Brasileira de Agroecologia**, 4(2): 3159-3162. 2009.

FERRO, R. C. **Planejamento de cardápios econômicos: aspectos culturais, sustentáveis e operacionais.** Editora Senac. São Paulo, 2021.

FIGUEIRA, Y. L. V. **Condições de saúde das crianças de 0 a 5 anos de idade na comunidade quilombola de Jacareaquara no Pará-2008.** 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade Federal do Pará. 2009.

FIORAVANTI, C. A maior diversidade de plantas do mundo. **Pesquisa Fapesp**, v. 241, p. 42-47, 2016.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo.** Barcelona: Anagrama, p. 416, 1995.

**FLORA E FUNGA DO BRASIL.** Jardim Botânico do Rio de Janeiro. 2020. Disponível em: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/> . Acesso em: 21 junho 2022.

FONSECA, C. F. de. **Influência da sazonalidade sobre a fenologia e oferta de frutos em Buíque - Pernambuco.** Recife, 2012. 127 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Pernambuco. 2012.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Interação do gênero, da agrobiodiversidade e dos conhecimentos locais ao serviço da segurança alimentar.** Manual de formação, 2005. Disponível em: <https://www.fao.org/3/y5956p/Y5956P00.htm>. Acesso em 6 de maio de 2022.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **The state of the world's biodiversity for food and agriculture.** J. Bélanger & D. Pilling (eds.). FAO commission on genetic resources for food and agriculture assessments. Rome, 2019. Disponível em <https://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf>. Acesso em 6 de maio de 2022.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Save and grow: cassava: a guide to sustainable production intensification.** Roma, p. 140, 2013. Disponível em <https://www.fao.org/publications/card/fr/c/c3ef3b0e-492e-5ea8-816c-8d1e3b86d66b/>. Acesso em 6 de maio de 2022.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Partnership Formed to Improve Cassava, Staple Food of 6000 Million People.** Rome, Italy: 2002. Disponível em <http://www.fao.org/english/newsroom/news/2002/10541-en.html>. Acesso em 6 de maio de 2022.

FÓRUM MUNDIAL SOBRE SOBERANIA ALIMENTAR. **Declaração Final: Pelo direito dos povos a produzir, alimentar-se e a exercer sua soberania alimentar,** Havana, Cuba.

2001. Disponível em <http://neaepr.blogspot.com/2010/01/conceito-de-soberania-alimenta.html>. Acesso em: 13 de agosto de 2021.

FOWLER, L. **Conhecimento, uso e manejo de plantas alimentícias na terra indígena Poyanawa, Alto Juruá, Acre, Brasil**. 2020. 135f. Dissertação (Mestrado em Agricultura no Trópico Úmido) – Programa de Pós-Graduação em Agricultura no Trópico úmido, Instituto Nacional de Pesquisas na Amazônia. 2020.

FREITAS, R. S. A., R. de, M. C. G., V., C. C. R., & B., M. E. Plantas alimentícias não convencionais: resgatando a comida afetiva e contribuindo para uma alimentação rica em nutrientes. **ANALECTA-Centro Universitário Academia**, 7.2. 2022.

FREIRE, L. M. C. de S. REGIÃO AMAZÔNICA: Novas Ameaças e Possíveis Respostas. **Revista da Escola Superior de Guerra**, n. 44, p. 71-127, 2004.

FRISON, E. A.; CHERFAS, J.; HODGKIN, T. Agricultural biodiversity is essential for a sustainable improvement in food and nutrition security. **Sustainability**, v. 3, n. 1, p. 238-253, 2011.

FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES. **Tabela de comunidades certificadas**. Disponível em <http://www.palmares.gov.br/wp-content/uploads/2015/07/tabela-crq-completa-certificadas-05-02-2021.pdf>. Acesso em 20 abril de 2021.

GALLUZZI, G.; EYZAGUIRRE, P.; NEGRI, V. Home gardens: neglected hotspots of agrobiodiversity and cultural diversity. **Biodiversity and conservation**, v. 19, n. 13, p. 3635-3654, 2010.

GALUCH, M. V.; MENEZES, T. C. C. Da reforma agrária ao agronegócio: notas sobre dinâmicas territoriais na fronteira agropecuária amazônica a partir do município de Apuí (Sul do Amazonas). **Estudos Sociedade e Agricultura**, 28.2: 388-412, 2020.

GEERTZ, Clifford. Q Interpretação das Culturas. **Rio de Janeiro: LTC**, 1989.

GOMES, R. B. **Saberes tradicionais quilombolas e a política nacional de assistência técnica e extensão rural: o caso do Arapapuzinho (Abaetetuba-PA)**. 2019. 144f. Dissertação (Mestrado em Cidades, Territórios e Identidades) – Programa de Pós-graduação em Cidades, Territórios e Identidades, Universidade Federal do Pará. 2019.

GONÇALVES, J. P.; LUCAS, F. C. A. Agrobiodiversidade e etnoconhecimento em quintais de Abaetetuba, Pará, Brasil. **Revista Brasileira de Biociências**, v. 15, n. 3, 2017.

GRAEUB, B. E.; CHAPPELL, M. J.; WITTMAN, H.; LEDERMANN, S.; KERR, R. B.; GEMMILL-HERREN, B. The state of family farms in the world. **World development**, v. 87, p. 1-15, 2016.

GRAZIANO NETO, F. Questão agrária e ecologia: crítica da moderna agricultura. **São Paulo: Brasiliense**, p. 79-134, 1982.

GUANZIROLI, C. E. **Agricultura familiar e reforma agrária no século XXI**. Editora Garamond, 2001.

GUARIM NETO, G.; NOVAIS, A. M. Composição florística dos quintais da cidade de Castanheira. **Quintais mato-grossenses: espaços de conservação e reprodução de saberes. Cáceres: EDUNEMAT, 2008.**

GUERRA, M. P.; NODARI, R. O. Biodiversidade: aspectos biológicos, geográficos, legais e éticos. **Farmacognosia: da planta ao medicamento**, v. 6, p. 13-28, 2001.

HÉBETTE, J.; MOREIRA, E. S. Situação social das áreas rurais amazônicas. **Cadernos de Estudos Sociais**, v. 12, n. 2, 1996.

HENDLER, V. M.; DE OLIVEIRA, L. D., DA SILVA, V. L., & DA SILVA, Q. M. S. Biodiversidade, territorialidade e autonomia. **Brazilian Journal of Development**, 2020, 6.6: 34770-34781.

HORA, J. S. L.; DA SILVA, T. C.; DO NASCIMENTO, V. T. “É natural, é bom! são frutos que vem da natureza”: representações locais sobre o consumo de plantas alimentícias silvestres em uma área rural do Brasil. **Ethnoscintia-Brazilian Journal of Ethnobiology and Ethnoecology**, 5.1. 2020.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades: Santa Luzia do Pará. 2018.** Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/santa-luzia-do-para/panorama>>. Acesso em 20 abril de 2021.

\_\_\_\_\_. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Levantamento sistemático da produção agrícola**, Rio de Janeiro, v. 29, n. 12, p. 1-81, dez. 2016. Disponível em <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9201-levantamento-sistematico-da-producao-agricola.html?=&t=destaques>. Acesso em 6 de maio de 2022.

\_\_\_\_\_. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico, 2010.** Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/9662-censo-demografico-2010.html?=&t=o-que-e>>. Acesso em: 5 de fevereiro de 2021.

\_\_\_\_\_. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Geociências. 2019.** Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/todos-os-produtos-geociencias.html>. Acesso em: 20 de abril de 2021.

\_\_\_\_\_. **Divisão regional do Brasil: em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias.** Coordenação de Geografia. - Rio de Janeiro, 82p. 2017. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv100600.pdf>. Acesso em: 2 de maio de 2022.

\_\_\_\_\_. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. SIDRA. Produção Agrícola Municipal. 2020. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pam/tabelas>. Acesso em Acesso em: 2 de maio de 2022.

INCRA - INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA. Acervo Fundiário. Disponível em: <https://acervofundiario.incra.gov.br/acervo/acv.php>. Acesso em: 20 de abril de 2021.

INMET - Instituto Nacional de Meteorologia. **Precipitação Acumulada**. Disponível em: <https://tempo.inmet.gov.br/PrecAcumulada>. Acesso em 10 de maio de 2022.

ITERPA – INSTITUTO DE TERRAS DO PARÁ. **Quilombolas**. Disponível em: <http://www.iterpa.pa.gov.br/content/quilombolas-0>>. Acesso em 20 abril de 2021.

JESUS, D. L. de; WENCESLAU, M. E. Os saberes tradicionais dos indígenas Kaiowá de Dourados-MS: transformações culturais através do tempo. **Ateliê Geográfico**, 5.1: 64-84, 2011.

JESUS-SILVA, R. de ; GARAVELLO, M. E. de P. E. Ensaio sobre transição alimentar e desenvolvimento em populações caboclas da Amazônia. **Segurança Alimentar e Nutricional**, 19.1: 1-7, 2012.

JUDD, W. S.; CAMPBELL, C. S.; KELLOG, E. A.; STEVENS, P. F.; DONOGHUE, M. J. Sistemática Vegetal - Um enfoque filogenético. Editora Artmed. 2009.

KHOSHBAKHT, K.; HAMMER, K. How many plant species are cultivated?. **Genetic resources and crop evolution**, v. 55, n. 7, p. 925-928, 2008.

KUMAR, B. M.; NAIR, P. K. R. The enigma of tropical homegardens. **Agroforestry systems**, v. 61, n. 1, p. 135-152, 2004.

LEÃO, V. M.; STEWARD, A. M. Agrobiodiversidade Dos Roçados Da Comunidade Quilombola De Providência Município De Salvaterra, Ilha Do Marajó-Pa, Brasil. **Etnobiología**, 20.1: 27-48. 2022.

LEITE, I. B. O projeto político quilombola: desafios, conquistas e impasses atuais. **Revista Estudos Feministas**, 16: 965-977. 2008.

LEITE, M. S. **Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica**. Editora Fiocruz, 2007.

LIMA, D.; STEWARD, A.; RICHERS, B. T. Trocas, experimentações e preferências: um estudo sobre a dinâmica da diversidade da mandioca no médio Solimões, Amazonas. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 7, p. 371-396, 2012.

LIMA, M. G.; STEWARD, A. M. Dos Bacurizais às Roças: Ocupação e Uso dos Espaços no Território do Quilombo Bairro Alto, Salvaterra, Pará. **Desenvolvimento Rural Interdisciplinar**, v. 3, n. 1, p. 15-45, 2020.

LIMA, R. F.; SILVA, A. O DA., DIAS, P. H. B., DA SILVA, B. C., DO ROSÁRIO GUIMARÃES, W., DOS SANTOS VASCONCELOS, E., ... & SILVA, D. A. S. A produção de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) na agricultura familiar da região Nordeste Paraense: estudo a partir da comunidade de Jacarequara, Capanema, Pará. **Brazilian Journal of Animal and Environmental Research**, 3.3: 1284-1296. 2020.

LIMA, R.; NETO, J.; FARIAS, R. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. Rio de Janeiro. **Demetra**. v.10, n. 3, p. 507-522. 2015.

LOBO, I. D.; DOS SANTOS JÚNIOR, C. F.; NUNES, A. Importância socioeconômica da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) para a comunidade de Jaçapetuba, município de Cametá/PA. **Multitemas**, 195-211, 2018.

LOTT, W. P.; SANTANA, C. L. O Saber Fazer Farinha: Cultura Alimentar Na Amazônia Brasileira. Vivência: **Revista de Antropologia**, 1.57, 2021.

LUCCA, C. Z.; HOOGERHEIDE, ESS. **Agrobiodiversidade da comunidade quilombola São Benedito, MT**. 2021. In: Encontro De Ciência E Tecnologias Agrossustentáveis, 5.; Jornada Científica Da Embrapa Agrossilvipastoril, 10., 2021. Sinop. Resumos... Brasília, DF: Embrapa, p. 11. 2021.

MACHADO C. C. 2018. 139p. **Conhecimento e consumo de plantas alimentícias em cinco comunidades da reserva de desenvolvimento sustentável Piagaçu-Purus, Amazonas**. Dissertação (Mestrado em Ciências Biológicas), Programa de Pós-Graduação em Botânica, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, Amazonas. 2018.

MACHADO, A. T.; SANTILLI, J.; MAGALHÃES, R. A agrobiodiversidade com enfoque agroecológico: implicações conceituais e jurídicas. **Embrapa Cerrados-Livro científico (ALICE)**, 2008.

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

MALDONADO, A. B. La historia oral en sociedades orales. **Opciones**, v. 13, p. 40-45, 1992.

MALUF, R. S. J. **Segurança alimentar e nutricional**. Vozes, 2007.

MALUF, R. S.; MENEZES, F.; VALENTE, F. L. Contribuição ao tema da segurança alimentar no Brasil. **Cadernos de Debate**, v. 4, p. 66-88, 1996.

MARCHETTI, F. F. Agrobiodiversidade, Sociedade e Academia: uma Revisão com Enfoque na Conservação e na Pesquisa Interdisciplinar. **Cadernos de Agroecologia**, v. 15, n. 4, 2020.

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

MARTHA, A. L. M. da. **Cultura e a agrobiodiversidade: um estudo de caso em território quilombola nos municípios de Tavares e Mostardas no RS**. 2020. 73f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) – Programa de Pós Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2020.

- MARTINELLI, S. S.; CAVALLI, S. B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, p. 4251-4262, 2019.
- MARTINOT, J. F.; PEREIRA, H. dos S.; SILVA, S. C. P. da. Coletar ou Cultivar: as escolhas dos produtores de açaí-da-mata (*Euterpe precatoria*) do Amazonas. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, 55: 751-766. 2017.
- MARTINS, J. de S. Fronteira: a degradação do Outro nos confins do humano. 2ªed. **Ed. Contexto**, São Paulo. 2014.
- MARTINS, P. S. Biodiversity and agriculture: patterns of domestication of Brazilian native plant species. **Anais da Academia Brasileira de Ciências (Brazil)**, 1994.
- MARTINS, P. S. Dinâmica evolutiva em roças de caboclos amazônicos. In: VIEIRA, C.G. et al. (orgs). Diversidade biológica da Amazônia. Belém (PA): **Museu Paraense Emílio Goeldi**, p. 369-384. 2001.
- MASCARENHAS, M. D. M.S DA S.; OLIVEIRA, S. Narrativas, Tradições Orais e suas manifestações nos Territórios Quilombolas África e Laranjituba, Moju Pa: a narrativa do Emu—a bebida sagrada. **Simpósio Nacional De História**, 29, 2017.
- MELLO, N. A. de; THÉRY, H. A armadura do espaço amazônico: eixos e zoneamentos. **Alceu**, v. 1, p. 181-214, 2001.
- MELLO, M. M. **Reminiscências dos quilombos: territórios da memória em uma comunidade negra rural**. Editora Terceiro Nome, 2019.
- MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. **Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões**. MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (Org.). Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012.
- MENDES, P. M.; SOUZA, T. O.; OLIVEIRA, A. P.. Consumo alimentar e disponibilidade de alimentos dos moradores da Ilha de Cotijuba no Bioma Amazônico. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, v. 10, n. 2, p. 279-288, 2012.
- MICHELAT, G. Sobre a utilização de entrevista não diretiva em sociologia. In: THIOLENT, M. **Crítica metodológica, investigação social e enquete operária**. 5 ed. São Paulo: Polis, p. 191-212. 1987.
- MIRANDA, E. de; PAULO, O. Estado de S. **Amazônia-A pior das extinções**. Embrapa Territorial-Artigo de divulgação na mídia (INFOTECA-E), 2019.
- MIRANDA, T. G.; MARTINS, A. C. C. T. Sociobiodiversidade e conservação na Amazônia: o caso da feira livre de Abaetetuba, Pará, Brasil. **Mundo Amazônico**, 12.1. 2021.
- MOBOT - Missouri Botanical Garden**. 2019. Disponível em: <http://www.tropicos.org>. Acesso em 29 de junho 2022.

- MOCELLIM, A. D. A comunidade: da sociologia clássica à sociologia contemporânea. **Plural**, Revista do Programa de Pós-graduação em Sociologia da USP, São Paulo, v. 17, n2, p. 105-125, 2011.
- MONTELLATO, A; CABRINI, C; CATELLI JR, C. J. História temática: diversidade cultural e conflitos. **Editora Scipione**, 2000.
- MORAIS, G. F., DE O. R. E., SAIS, A. C., & RAMOS-FILHO, L. O. Agrobiodiversidade Manejada em Quintais Agroflorestais Urbanos. **Cadernos de Agroecologia**, 13.2: 8-8 2018.
- MULLER, S. G.; FIALHO, F. A. P. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Travessias**, 5.1. 2011.
- MUNZARA, A. Agro-biodiversity and Food Security. In: **UN/Trondheim Conference on Biodiversity and Ecosystems**. 2007.
- MURRIETA, R. SÉ. SERENI. BAKRI, M. S., ADAMS, C., OLIVEIRA, P. S. D. S., & STRUMPF, R. Consumo alimentar e ecologia de populações ribeirinhas em dois ecossistemas amazônicos: um estudo comparativo. **Revista de Nutrição**, v. 21, p. 123s-133s, 2008.
- NAHUM, J. S.; DOS SANTOS, C. B. Do Sítio Camponês Ao Lote De Dendê: Transformações Do Espaço Rural Na Amazônia Paraense No Século Xxi. **REVISTA NERA**, n. 37, p. 54-76, 2017.
- NAHUM, J. S. De ribeirinha a quilombola: dinâmica territorial de comunidades rurais na Amazônia paraense. **Campo Território: Revista de Geografia Agrária**, 6(12):79-103, 2011.
- NAKATANI, P.; FALEIROS, R. N.; VARGAS, N. C.. Histórico e os limites da reforma agrária na contemporaneidade brasileira. **Serviço Social & Sociedade**, p. 213-240, 2012.
- NASCIMENTO JUNIOR, J. D. B.; CARVALHO, R. A.; HÜHN, S.; NAZARÉ, R. F. R. **Castanha-do-brasil como fonte de renda nas áreas quilombolas de Oriximiná, PA**. Belém: EMBRAPA Amazônia Oriental, 2000.
- NASCIMENTO, A. S.; BARROS, Fl. B. Entre mangues, rios e igarapés: pesca, comida e cultura no quilombo de Mangueiras (Ilha do Marajó, Pará). **Etnobiologia**, v. 17, n. 3, p. 78-98, 2019.
- NASCIMENTO, E. Co.do; GUERRA, G. A. D. Do avortado ao comprado: práticas alimentares e a segurança alimentar da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**. Ciências Humanas, 11: 225-241. 2016.
- NODARI, R. O.; GUERRA, M. P. A agroecologia: estratégias de pesquisa e valores. **Estudos avançados**, v. 29, p. 183-207, 2015.
- O'DWYER, E. C. Terras de quilombo: identidade étnica e os caminhos do reconhecimento. **Revista TOMO**, 2007, 11: 43-58.

OLIVEIRA MARTINS, W. M.; MARTINS, L. M. de O.; PAIVA, F. S.; MARTINS, W. J. de O.; LIMA-JÚNIOR, S.F.L. Agrobiodiversidade nos quintais e roçados ribeirinhos na comunidade Boca do Môa–Acre. **Biotemas**, v. 25, n. 3, p. 111-120, 2012.

OLIVEIRA, A. N. de; AMARAL, I. L. do. Florística e fitossociologia de uma floresta de vertente na Amazônia Central, Amazonas, Brasil. **Acta Amazônica**, 34.1: 21-34. 2004.

OLIVEIRA, C. L. S. DE, FORTES, B., DOBRECOSTA, D., CORREA, L. K., BENITES, M. M., DA COSTA, R. M., ... & OJEDA, T. F. M.. Vez e voz para os quilombos: reafirmação de saberes, resistências e potencialidades. **Revista Viver IFRS**, 7.7: 45-49. 2019.

PANDOLFO, M. C.; PANDOLFO, E.; BALLIVIÁN, J.; SOUZA, J.; CASSOL, S. Guardiões da agrobiodiversidade: estratégias e desafios locais para o uso e a conservação das sementes crioulas. **Agriculturas**, v. 11, n. 1, p. 24-27, 2014.

PEDROSO-JÚNIOR, N. N.; MURRIETA, R. S. S.; ADAMS, C. A agricultura de corte e queima: um sistema em transformação. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, 3.2: 153-174. 2008.

PEREIRA, V. C.; KAUFMANN, M. P.; KUBO, R. R. As sementes crioulas e a agroecologia no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional. In: PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S.; COELHO-DE-SOUZA, G. **A contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável**. 2020.

PEIRANO, M. G. S. A favor da etnografia. **Anuário antropológico**, v. 17, n. 1, p. 197-223, 1993.

PERIN, M. G. **Educação ambiental: análise e crítica da erosão cultural e da biodiversidade no biocolonialismo**. 2018. 58f. Monografia (Especialização em Educação Ambiental) – Pós-Graduação em Educação Ambiental, Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, 2018.

PERONI, N. **Ecologia e genética da mandioca na agricultura itinerante do litoral sul paulista: uma análise espacial e temporal**. 2004. 227p. Tese (Doutorado em Biologia), Instituto de Biologia, UNICAMP, Campinas (SP). 2004.

PERONI, N.; MARTINS, P. S. Influência da dinâmica itinerante na geração de diversidade de etnovarietades cultivadas vegetativamente. In: **Interciência**. Vol 25, nº 1, p. 22-29. 2000.

PILLON, J. J. Amazônia: o último paraíso terrestre. **Rondônia: Pallotti**, 2002.

PINTO, M. F. C.. **Manejo local de agrobiodiversidade: o dinamismo da conservação e geração de diversidade intra-específica de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz.-Euphorbiaceae) cultivada por agricultores tradicionais dos Areias da Ribanceira**. 2010. 67f. Monografia (Graduação em Ciências Biológicas), Universidade Federal de Santa Catarina, Imbituba-SC. 2010.

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



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

POJO, E. C. **Gapuiar de saberes e de processos educativos e identitários na comunidade do Rio Baixo Itacuruça, Abaetetuba-PA**. 2017. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2017.

POLESI, R. G.; ROLIM, R.; ZANETTI, C. ; SANT'ANNA, V. ; & BIONDO, E. Agrobiodiversidade e segurança alimentar no Vale do Taquari, RS: Plantas alimentícias não convencionais e frutas nativas. **Revista Científica Rural**, v. 19, n. 2, p. 118-135, 2017.

POLESI, R.G. **Agrobiodiversidade e Segurança Alimentar no Vale do Taquari: plantas alimentícias não convencionais e frutas nativas**. 2016, 48p. Monografia (Especialização em Gestão da Qualidade no Processamento de Alimentos, Unidade de Encantado, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, 2016.

POMPEU, G. do S. dos S.; KATO, O. R.; ALMEIDA, R. H. C. Percepção de agricultores familiares e empresariais de Tomé-Açu, Pará, Brasil sobre os Sistemas de Agrofloresta. **Sustainability in Debate/Sustentabilidade em Debate**, 8.3. 2017.

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

PRADO, Y. C. Y. **Lógicas Familiares De Produção, Consumo E Aquisição De Renda Familiar: Interferência Na Segurança Alimentar Da Comunidade Quilombola Nossa Senhora Do Livramento, Município De Igarapé-Açu, Pará**. 2018. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável) - Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, 2018.

RAIOL, C. S.; ROSA, L. dos S. Sistemas Agroflorestais na Amazônia Oriental: O caso dos agricultores familiares de Santa Maria do Pará, Brasil. **Revista Brasileira de Ciências Agrárias**, 8.2: 258-265. 2013.

RAYOL, B. P.; MIRANDA, I. de S. Quintais agroflorestais na Amazônia Central: caracterização, importância social e agrobiodiversidade. **Ciência Florestal**, v. 29, p. 1614-1629, 2019.

REZENDE, E. A.; RIBEIRO, M. T. F. Conhecimento tradicional, plantas medicinais e propriedade intelectual: biopirataria ou bioprospecção?. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**. v.7, p.37-44, 2005.

RIBOLDI, B. P., V. J., GERBER, K. P., & VILLANI, M. R. Interferência do clima no consumo de opções alimentares em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Clinical & Biomedical Research**, 33.3/4. 2013.

RICHARDSON, R. J.; PERES, J. A. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2015.

RICO-GRAY, V., GARCIA-FRANCO, J. G., CHEMAS, A., PUCH, A., & SIMA, P. Species composition, similarity, and structure of Mayan homegardens in Tixpeul and Tixcacaltuyub, Yucatan, Mexico. **Economic Botany**, v. 44, n. 4, p. 470-487, 1990.

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

ROBERT, P. de; LÓPEZ, C. Agriculturas amazônicas: cultivando plantas, saberes, paisagens e ideias. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 7, p. 289-292, 2012.

RODRIGUES, L. R.; GUIMARÃES, F. F. F.; COSTA, J. B. de A. Comunidades tradicionais: sujeitos de direito entre o desenvolvimento e a sustentabilidade. **Anais do I Circuito de debates. CODE**, 2011.

RODRIGUES, R. da S. **O Desenvolvimento da agricultura sustentável frente à crise de soberania e segurança alimentar no Brasil**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Relações Internacionais) - Universidade Federal da Grande Dourados. 2018.

SALLES, V. **O Negro na Formação da Sociedade Paraense: textos reunidos**. Editora Paka-Tatu. Belém, 2004

SALLES, V. O Negro no Pará: Sob o regime da escravidão. 3ªed. **Revista ampliada: IAP/Programa Raízes**. Belém, 2005.

SANTILLI, J. A Lei de Sementes brasileira e os seus impactos sobre a agrobiodiversidade e os sistemas agrícolas locais e tradicionais. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, 7: 457-475. 2012.

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

SANTILLI, J. Os “novos” direitos socioambientais. **Revista Direito e Justiça Reflexões Sociojurídicas**, 9: 6-18. 2006.

SANTILLI, J. **Socioambientalismo e novos direitos**. São Paulo: Petrópolis, 2005.

SANTOS, A. C. A. DOS, DO ROSÁRIO, K. D. S., DOS SANTOS-FONSECA, D. J., & MENDES, J. C. R. Plantas alimentícias não convencionais (PANCs) utilizadas por população rural na Amazônia Oriental, Brasil. **Brazilian Journal of Development**, 6.9: 69174-69191. 2020a.

SANTOS, A. O sabor da história: práticas alimentares e identidade quilombola. **Revista Intratextos**, 3.1: 54-71. 2012.

SANTOS, J. J. F.; DA COSTA, R. S. L.; GOMES, S. Plantas alimentícias não convencionais e medicinais: conhecimento e aplicações em feiras-livres de Belém, Pará, Brasil. **Revista Fitos**, 2021.

SANTOS, L. M. M. Ecologia de saberes: a experiência do diálogo entre conhecimento científico e conhecimento tradicional na comunidade quilombola da Rocinha. **Tempus Actas de Saúde Coletiva**, v. 8, n. 2, p. ág. 243-256, 2014.

SANTOS, L. S.; DE MORAES JUNIOR, M. R.; LUCAS, F. C. A. Plantas e Religiosidades Na Região Insular De Belém, Pará. **ETNOBIOLOGÍA**, 18.3: 41-60.c. 2020b.

SANTOS, R. A. dos. **O processo de modernização da agricultura no Sudoeste do Paraná**. 2008. 246f. Tese (Doutorado em Geografia) - Programa de Pós-Graduação em Geografia, Faculdade de Geografia, Universidade Estadual de São Paulo, 2008.

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

SAUER, S. **Agricultura familiar versus agronegócio: a dinâmica sociopolítica do campo brasileiro**. 2008. 80f. Embrapa. Disponível em <http://livroaberto.ibict.br/bitstream/1/840/1/Agricultura%20familiar%20versus%20agroneg%C3%B3cio%3A%20a%20din%C3%A2mica%20sociopol%C3%ADtica%20do%20campo%20brasileiro.pdf>. Acesso em 5 de maio de 2022.

SCHOR, T; TAVARES-PINTO, M. A; AVELINO, F. C. C; RIBEIRO, M. L. Do peixe com farinha à macarronada com frango: uma análise das transformações na rede urbana no Alto Solimões pela perspectiva dos padrões alimentares. **CONFINS Revista Franco-brasileira de Geografia**. n. 24. 27 p. 2015.

SHANLEY, P.; MEDINA, G. Frutíferas e Plantas úteis na vida amazônica. – 2ª ed. **Cifor**, 2010.

SILVA MELO, G. da; COSTA, F. S.; DA SILVA, L. C. O cenário da produção do açaí (*Euterpe* spp.) no estado do Amazonas The production scenario of açaí (*Euterpe* spp.) in the state of Amazonas. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 7, p. 71536-71549, 2021.

SILVA, D. M. da. **Roças que conservam a agrobiodiversidade: um estudo sobre práticas agrícolas Yawalapíti, no Parque do Xingu**. 2020. 107 f. Dissertação (Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural) - Universidade de Brasília, Planaltina, 2020.

SILVA, D. O.; GUERRERO, A. F. H.; GUERRERO, C. H.; TOLEDO, L. M. A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR-163, Pará, Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21, supl., p. 83s-87s, 2008.

SILVA, M. O. Saindo da invisibilidade – A política nacional de povos e comunidades tradicionais. **Inclusão social**, v. 2, n. 2, 2007.

SILVA, M. R. B.; SANTIAGO, D. R. Desenvolver e preservar as comunidades Amazônicas: uma análise sobre a estrutura de mercado da farinha de mandioca de uma comunidade tradicional, adjacente a área de manejo florestal da Precious Woods Amazon. 2015.

SILVA, M. Z. T. da. A segurança e a soberania alimentares: conceitos e possibilidades de combate à fome no Brasil. **Configurações. Revista Ciências Sociais**, n. 25, p. 97-111, 2020.

SILVA, N.C. S., VÍTOR, A. M., DA SILVA BESSA, H. H., & BARROS, R. M. S. A utilização de plantas medicinais e fitoterápicos em prol da saúde. **Única cadernos acadêmicos**, 3.1. 2017.

SILVA, T. S. **O agronegócio na Amazônia paraense: Dendeicultura e “questão social”**. VIII Jornada Internacional de Políticas Públicas, 2017.

SILVA, V. A. da; ANDRADE, L. de H. C. O significado cultural das espécies botânicas entre indígenas de Pernambuco: o caso Xucuru. **Biotemas**, 17.1: 79-94. 2004.

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

SOEIRO, A L G. **Superfrutos e os seus Benefícios para a Saúde**. 2018. 77f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas, Faculdade de Farmácia, Universidade de Coimbra, 2018.

SOUSA, I. S. F. de; FERREIRA, C. M. Aspectos histórico-culturais do arroz e do feijão na sociedade brasileira. **Arroz e feijão**, 47. 2021.

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

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

STEPKE F. L; DRUMOND J. G. F. **Fundamentos de uma antropologia bioética: o apropriado, o bom e o justo**. Edições Loyola, 2007.

SUCUPIRA, T. G.; BRANDENBURG, .; VASCONCELOS, J. G. Quilombo Boqueirão da Arara, Caucaia, Ceará: Histórias, memórias e saberes tradicionais. **REMEA-Revista Eletrônica do Mestrado em Educação Ambiental**, 2017, 34.1: 290-310.

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

TAGLIAPIETRA, O. M.; CARNIATTO, I.; BERTOLINI, G. A Importância Do Conhecimento Local Dos Agricultores Familiares E Demais Populações Rurais Para O Desenvolvimento Rural Sustentável. **Revista Gestão e Desenvolvimento**, v. 18, n. 2, p. 178-199, 2021.

**The Plant List**. 2013. Version 1.1. Disponível em: <http://www.theplantlist.org/>. Acesso em: 21 junho 2022.

THOMPSON, B.; AMOROSO, L.; MEERMAN, J. Promoting the Expression “Food and Nutrition Security (FNS)”. **A Strategy Note from the Nutrition and Consumer Protection**

**Division. Food and Agriculture Organization of the United Nations**, Rome, 2009. Disponível em [http://www.fao.org/ag/agn/nutrition/docs/Food\\_and\\_Nutrition\\_SecurityStrategy\\_Note.pdf](http://www.fao.org/ag/agn/nutrition/docs/Food_and_Nutrition_SecurityStrategy_Note.pdf). Acesso em 20 ago 2020.

THUM, C. Povos e Comunidades tradicionais: aspectos históricos, conceituais e estratégias de visibilidade. **REMEA-Revista Eletrônica do Mestrado em Educação Ambiental**, p. 162-179, 2017.

TOLEDO, V. M. Povos/comunidades tradicionais e a biodiversidade. **Encyclopedia of Biodiversity**, p. 451-463, 2001.

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

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

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. **La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales**. Icaria editorial, 2008.

TORRÃO, M. M. Alimentação da População das Ilhas de Cabo Verde: a permanência dos hábitos alimentares. **Dietas Alimentares. Transferências e Adaptações nas Ilhas de Cabo Verde (1460-1540)**, 1995.

TRECCANI, G. D. Terras de quilombo: Caminhos e entraves do processo de titulação. **Belém: Secretaria Executiva de Justiça/Programa Raízes**, 2006.

ULLER, A. M. From part-time farming to pluriactivity: a decade of change in rural Europe. **Journal of Rural Studies**, v. 6, n. 4, p. 361- 73, 1990.

VALADARES, K. M. de O. **Papéis ecológicos e papéis culturais de plantas conhecidas por comunidades quilombolas do litoral de Santa Catarina, Brasil**. 2015. 249f. Dissertação (Mestrado em Ecologia) – Programa de Pós-Graduação em Ecologia, Centro de Ciências Biológicas, Universidade Federal de Santa Catarina, 2015.

VERDEJO, M. E. Diagnóstico rural participativo DRP: guia prático. **Brasília: Ministério do**, 2006.

VIA CAMPESINA. N. D. Sélingué, Mali: **World Forum on Food Sovereignty**. 2007. Disponível em: <<https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-en.pdf>> Acesso em: 19 de agosto de 2020.

VIANA, M. V.; DUBOIS, J. C. L. ANDERSON, A. B. Manual agroflorestal para a Amazônia. **Rio de Janeiro: REBRAF**, 1996.

VIANNA, S. A. *Astrocaryum* in Flora do Brasil 2020. **Jardim Botânico do Rio de Janeiro**. 2020 Disponível em <https://floradobrasil2020.jbrj.gov.br/FB134886>. Acesso em 5 de maio de 2022.

VIANNA, S. A. *Euterpe* in Flora do Brasil 2020. **Jardim Botânico do Rio de Janeiro**. 2020. Disponível em <https://floradobrasil2020.jbrj.gov.br/FB15713>. Acesso em 5 de maio de 2022.

VILÀ, M. B. 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, p. 29-44. 2012.

WAGLEY, C. Uma comunidade amazônica. 3 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: **Editora da Universidade de São Paulo**, 1988.

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

WIERSUM, K. F. Forest gardens as an 'intermediate' land-use system in the nature-culture continuum: characteristics and future potential. In: **New Vistas in Agroforestry**. Springer, Dordrecht, p. 123-134. 2004.

WINNIE, L. W. Y. **O campo científico da soberania e segurança alimentar e nutricional no Brasil: grupos e linhas de pesquisa de 2000 a 2016**. 2017. Dissertação (Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos) - Universidade de São Paulo. 2017.

WOLFFENBÜTTEL, A. **O que é? - Índice de Gini**. IPEA. 2004. Disponível em [https://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com\\_content&id=2048:catid=28#:~:text=O%20%C3%8Dndice%20de%20Gini%2C%20criado,pobres%20e%20dos%20mais%20ricos](https://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com_content&id=2048:catid=28#:~:text=O%20%C3%8Dndice%20de%20Gini%2C%20criado,pobres%20e%20dos%20mais%20ricos). Acesso em 20 de junho de 2022.

ZENT, S.; ZENT, E. Jodí horticultural belief, knowledge and practice: incipient or integral cultivation?. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 7, n. 2, p. 293-338, 2012.

ZEVEN, A. C.; DE WET, J. M. J. **Dictionary of cultivated plants and their regions of diversity: excluding most ornamentals, forest trees and lower plants**. Pudoc, 1982.

## APÊNDICE A - ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA

Este formato de entrevista baseia-se no segundo e terceiro objetivos específicos.

1. Entrevistado (a): Idade:
2. Há quanto tempo mora na comunidade?
3. Fonte de renda? (bolsa família, aposentadorias, seguros)
4. Como sua família chegou nesse lugar? (Construção da identidade quilombola)
5. Desafios enfrentados na comunidade (Saúde, educação, segurança, saneamento, etc)
6. Percebeu mudanças? Conseguiu se adaptar a elas?
7. Como é a alimentação da família, tem acesso a algum programa do governo relacionado a alimentação (PNAE, PAA) ou crédito rural, financiamento?
8. As plantas existentes são suficientes para a alimentação?
9. Precisam comprar fora da comunidade plantas para alimentação?
10. Como adquirem as plantas alimentícias? (Onde compram, trocam, etc.) Qual sua opinião sobre o preço desses produtos?
11. Possui noção de quanto gasta, em média, por mês para adquirir esses produtos?
12. Praticam a caça, pesca? Possuem SAF (roça, roçados, quintal)?

## APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO

O questionário pretende alcançar o primeiro objetivo específico e complementar o segundo objetivo específico.

1. Entrevistado (a):
2. Quantas pessoas moram na sua casa? (idade de cada)
3. Quantas pessoas trabalham na família? Como é a divisão de trabalho?
4. Tamanho do terreno ( \_\_\_\_\_ ) Antes era maior?
5. Como foi adquirido o terreno (compra, herança, outro)?
6. Quais são as atividades desempenhadas no terreno?
7. Quais as espécies vegetais utilizadas na alimentação (quintal, roça, roçados, horta, outro)?

Espécies (Nome Vulgar)	Uso	Parte utilizada	Procedência

8. Usavam e plantavam outras espécies vegetais antigamente? Quais? Por que parou de usar e/ou cultivar?
9. Qual o tamanho de área plantada no quintal? ( \_\_\_\_\_ ) Antes era maior?
10. Como as espécies vegetais são escolhidas para compor a área? ( ) Saúde ( ) Alimentação ( ) Conforto térmico ( ) Venda ( ) Outro
11. Quem é o principal mantenedor do quintal?
12. Quais as espécies plantadas no quintal? Usa insumos?
13. Qual o destino das plantas cultivadas no quintal? ( ) Alimentação ( ) Venda ( )



Alimentação e venda ( ) Outro

14. Como foram adquiridas as plantas do quintal?

15. Quais as espécies utilizadas do extrativismo vegetal? Onde são coletadas?

16. Com quem você aprendeu a utilizar essas espécies?

17. Qual o tamanho de área plantada na roça? ( \_\_\_\_\_ ) Antes era maior?

18. Como é feito o preparo da roça? Quais os cuidados (tratos culturais)

19. Quais as espécies plantadas na roça? Usa insumos?

20. Qual o destino das plantas cultivadas na roça? ( ) Alimentação ( ) Venda ( )

Alimentação e venda ( ) Outro

21. Como as mudas ou sementes foram adquiridas (troca, compra, da outra roça)?

22. Quais as principais mudanças percebidas entre as roças de antigamente e as de hoje?

23. Como o calendário agrícola é composto?

Espécies cultivadas	jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez

24. Já participou de capacitação técnica para a produção dos cultivos ou beneficiamento e comercialização de produtos?

25. Conhece ou já ouviu sobre o termo “Soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional”?

**APÊNDICE C - INVENTÁRIO BOTÂNICO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS DA COMUNIDADE QUILOMBOLA DO JACAREQUARA, SANTA LUZIA DO PARÁ, PARÁ.**

<b>Família botânica/ Nome científico</b>	<b>Etnoespécies</b>	<b>Orig</b>	<b>Habi</b>	<b>P. U.</b>	<b>Uso Principal</b>	<b>Proc</b>	<b>Epoc</b>	<b>F. C.</b>	<b>Rank</b>	<b>I.S.C.</b>
<b>AMARYLLIDACEAE</b>										
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Cebolinha	cult	erva	fo	tem	q	I/V	71,5	19,23	0,464
<b>ANACARDIACEAE</b>										
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Caju	nati	arvo	fr, ps	paç, suc	m, q	V	88,5	16,35	0,606
<i>Anacardium giganteum</i> Hanc. Ex Engl.	Cajuí	nati	arvo	fr	inn	m	V	43	25,28	0,266
<i>Mangifera indica</i> L.	Manga	cult	arvo	fr	inn, suc	m, q	V	52,5	20,59	0,295
	Manga miuda	cult	arvo	fr	inn	m, q	V	24	29,6	0,150
	Manga rosa	cult	arvo	fr	inn	m, q	V	45,5	26,47	0,268
<i>Spondias mombin</i> L.	Taperabá	nati	arvo	fr	suc	m, q	I	52,5	37,14	0,156
<i>Spondias dulcis</i> Parkinson	Cajarana	nati	arbu	fr	suc	m	V	21,5	34,33	0,07
<b>ANNONACEAE</b>										
<i>Annona muricata</i> L.	Graviola	cult	arvo	fr	cho, cre, suc	m	I/V	31	27,77	0,161
<i>Annona mucosa</i> Jacq.	Biribá	nati	arvo	fr	inn, suc	m	I	36	26,87	0,154
<b>APIACEAE</b>										
<i>Coriandrum sativum</i> L.	Cheiro-verde	natu	erva	fo	tem	q	I/V	57,5	16,13	0,387
<i>Eryngium foetidum</i> L.	Chicória	nati	erva	fo	tem	q	I/V	62	21,27	0,353
<b>APOACEAE</b>										
<i>Oryza sativa</i> L.	Arroz	cult	erva	gr	coz	r	I	17	26,57	0,094
<b>APOCYNACEAE</b>										
<i>Hancornia speciosa</i> Gomes	Mangaba	nati	arvo	fr	suc	m	V	2,5	31	0,009
<b>ARECACEAE</b>										

Família botânica/ Nome científico	Etnoespécies	Orig	Habi	P. U.	Uso Principal	Proc	Epoc	F. C.	Rank	I.S.C.
<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart.	Mucajá	nati	arvo	fr	inn	m	I	21,5	36,89	0,112
<i>Attalea maripa</i> (Aubl.) Mart.	Najá	nati	arvo	fr	inn	m	I	31	38,31	0,13
<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.	Tucumã	nati	arvo	fr	inn	m	I	36	31,2	0,16
<i>Bactris gasipaes</i> Kunth	Pupunha	nati	arvo	fr	coz	m	I	86	25,75	0,435
<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco	natu	arvo	fr	agu, chop, coc, inn, lei, min	m, q	I/V	83,5	14,23	0,622
	Coco ouro	natu	arvo	fr	agu, inn	q	I/V	17	28,43	0,082
	Coco anão	natu	arvo	fr	agu, chop, coc, inn, lei, min	q	I/V	55	25,13	0,324
<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	Açaí	nati	arvo	fr, pa	inn, caf, vin	m, q, v	V	98	1,54	0,965
	Açaí branco	nati	arvo	fr	inn, vin	m, q	V	57,5	15,96	0,405
<i>Mauritia flexuosa</i> L.f.	Miriti	nati	arvo	fr	coz, vin	m, v	I/V	29	30	0,135
<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.	Bacaba	nati	arvo	fr	vin	m	I	69	15,9	0,499
<i>Oenocarpus mapora</i> H.Karst.	Bacabi	nati	arvo	fr	vin	m	I	21,5	29,89	0,117
ARACEAE										
<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Taioba	cult	erva	fo	tem	q	I/V	9,5	31,75	0,03
ASTERACEAE										
<i>Acmella kalelii</i> M.M. Campos, C.F. Hall & J.U.M. Santos	Jambu	nati	erva	fo	tem	q	I/V	52,5	20,68	0,326
<i>Lactuca</i> sp.	Alface	natu	erva	fo	inn	q	I/V	14,5	30,83	0,053
<i>Gymnanthemum amygdalinum</i> (Delile) Sch.Bip. ex Walp.	Boldo	natu	arvo	fo	cha	q	I/V	52,5	30,64	0,2

Família botânica/ Nome científico	Etnoespécies	Orig	Habi	P. U.	Uso Principal	Proc	Epoc	F. C.	Rank	I.S.C.
BIGNONIACEAE										
<i>Mansoa alliacea</i> (Lam.) A. H. Gentry	Cipó-alho	nati	trep	fo	tem	q	I/V	7,5	39,33	0,021
BIXACEAE										
<i>Bixa orellana</i> L.	Urucum	nati	arvo	fr	tem	q	I/V	64,5	24,15	0,353
BRASSICACEAE										
<i>Brassica olerifera</i> Moench	Couve	natu	erva	fo	tem	q	I/V	24	29,7	0,099
BROMELIACEAE										
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merril	Abacaxi	nati	arbu	fr	cre, inn, suc	q, r	I/V	40,5	28,12	0,182
CARICACEAE										
<i>Carica papaya</i> L.	Mamão	natu	arvo	fr	inn, vit	m, q	I/V	52,5	27,27	0,227
<i>Caryocar villosum</i> (Aubl.) Pers.	Piquiá	nati	arvo	fr	coz	m	I	29	33,92	0,112
CLUSIACEAE										
<i>Platonia insignis</i> Mart.	Bacuri	nati	arvo	fr	chop, cre, suc	m	I	21,5	41	0,062
CHRYSOBALANACEAE										
<i>Chrysobalanus icaco</i> L.	Guajiru	nati	arbu	fr	inn	m	I	29	37	0,089
CONVOLVULACEAE										
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata-doce	natu	lian	tu	coz	r	I	33,5	32,79	0,118
CUCURBITACEAE										
<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	Jerimum	cult	lian	fr	coz	r	I	45,5	21,05	0,292
<i>Cucumis anguria</i> L.	Maxixe	nati	lian	fr	coz	r	I	45,5	20,37	0,297
<i>Cucumis sativus</i> L.	Pepino	cult	lian	fr	inn	q	I/V	26,5	30	0,101
<i>Cucumis melo</i> L.	Melão	cult	lian	fr	inn	r	I	26,5	32,18	0,111
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.)	Melancia	cult	lian	fr	inn, suc	r	I	38,5	26,25	0,197

Família botânica/ Nome científico	Etnoespécies	Orig	Habi	P. U.	Uso Principal	Proc	Epoc	F. C.	Rank	I.S.C.
Matsum. e Nakai										
DIOSCOREACEAE										
<i>Dioscorea alata</i> L.	Cará	cult	lian	tu	coz	q, r	I	48	28,55	0,201
EUPHORBIACEAE										
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Macaxeira	nati	arbu	ra	bei, bol, coz, fri	q, r	I/V	76,5	9,19	0,636
	Mandiocaba	nati	arbu	ra	cru	r	I/V	19	51	0,071
variedades amarela										
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	M. Amarela	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	I/V	19	70	0,024
	M. Amarelona	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	I/V	19	40	0,099
	M. Bujaru-amarela	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	I/V	19	43	0,091
	M. Dura	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	I/V	26,5	23,55	0,159
	M. Merí	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	I/V	19	42	0,094
	M. Pecuí-amarela	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc		I/V	19	41	0,096
variedades branca										
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Mandioca	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	71,5	3,17	0,647
	M. Arrudinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	14,5	20,5	0,098
	M. Bujaru-branca	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	21,5	21,33	0,139
	M. Chapéu-de-sol	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	26,5	17,82	0,127
	M. Chapéuzinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	19	44	0,089
	M. Chicovara	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	38,5	18,63	0,261

Família botânica/ Nome científico	Etnoespécies	Orig	Habi	P. U.	Uso Principal	Proc	Epoc	F. C.	Rank	I.S.C.
	M. Gigante	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	26,5	13,73	0,205
	M. Guajiru	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	48	18,35	0,324
	M. Mata- galinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	19	50	0,074
	M. Pavulagem	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	19	49	0,076
	M. Pecuí- branca	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	19	45	0,086
	M. Sem- frescura	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	40,5	12,71	0,318
	M. Taxizinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	19	46	0,084
	M. Tareza	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	19	48	0,079
	M. Zé-grande	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	19	47	0,081
variedades creme										
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	M. Baiacu	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	19	52	0,069
	M. Imitante	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	19	54	0,064
	M. Pacajá	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	19	55	0,061
	M. Tainha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	I/V	19	53	0,066
FABACEAE										
<i>Inga alba</i> (Sw.) Willd	Ingá	nati	arvo	fr	inn	m, q	I	59,5	30,64	0,228
<i>Inga edulis</i> Mart.	Ingá-cipó	nati	arvo	fr	inn	m, q	I	38,5	30,69	0,154
<i>Geoffroea spinosa</i> Jacq.	Umari	nati	arvo	fr	inn	m	I	21,5	32	0,064
<i>Vicia faba</i> L.	Fava	cult	erva	gr	coz	r	V	19	56	0,059
<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	Feijão	cult	lian	gr	coz	r	V	50	17,24	0,342
HUMIRIACEAE										
<i>Endopleura uchi</i> (Huber)	Uxi	nati	arvo	fr	inn	m	I/V	33,5	33,71	0,11

Família botânica/ Nome científico	Etnoespécies	Orig	Habi	P. U.	Uso Principal	Proc	Epoc	F. C.	Rank	I.S.C.
Cuatrecasas										
LAMIACEAE										
<i>Ocimum basilicum</i> L.	Manjeriçã	cult	erva	fo	tem	q	I/V	5	31	0,013
<i>Ocimum campechianum</i> Mill.	Alfavaca	natu	arbu	fo	tem	q	I/V	40,5	28	0,176
<i>Mentha pulegium</i> L.	Hortelã, menta	natu	erva	fo	cha, tem	q	I/V	33,5	30,43	0,132
<i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng.	Hortelã-grosso	natu	erva	fo	cha	q	I/V	19	57	0,056
<i>Mentha x piperita</i> L.	Hortelãzinho	cult	arbu	fo	cha	q	I/V	26,5	49,73	0,085
LAURACEAE										
<i>Persea americana</i> Mill.	Abacate	natu	arbu	fr	inn, vit	m, q	I	52,5	23,59	0,282
<i>Cinnamomum verum</i> J. Presl	Canela	cult	arbu	fo, ga	cha	q	I/V	55	28,91	0,245
LECYTHIDACEAE										
<i>Bertholletia excelsa</i> Bonpland	Castanha-do-Pará	nati	arbu	fr	inn, paç	m	I/V	40,5	33,18	0,131
MALPIGHIACEAE										
<i>Malpighia glabra</i> L.	Acerola	cult	arbu	fr	inn, suc	m, q	I/V	74	16,19	0,511
<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth	Muruci	nati	arbu	fr	inn, suc	m, q	V	83,5	24,8	0,431
MALVACEAE										
<i>Abelmoschus esculentus</i> L.	Quiabo	cult	arbu	fr	coz	q	I/V	29	23,67	0,17
<i>Theobroma cacao</i> L.	Cacau	natu	arvo	fr, sem	choc, inn	m, q	I	55	27,04	0,251
<i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. Ex Spreng.) K. Schum.	Cupuaçu	nati	arvo	fr	cho, cre, doc, inn, suc	m, q	I/V	59,5	19,4	0,37
MORACEAE										

Família botânica/ Nome científico	Etnoespécies	Orig	Habi	P. U.	Uso Principal	Proc	Epoc	F. C.	Rank	I.S.C.
<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Jaca	natu	arvo	fr, çç	coz, inn	m, q	I	38,5	23,19	0,208
	Jaquinha	natu	arvo	fr	inn	m, q	I	21,5	54,44	0,069
<i>Artocarpus</i> sp.	Jaca-do-mato	natu	arvo	fr	inn	m, q	I	19	59	0,051
<i>Morus nigra</i> L.	Amora	cult	arbu	fr	cha, inn	q	V	38,5	45,44	0,112
MUSACEAE										
<i>Musa paradisiaca</i> L.	Banana	cult	arbu	fr	inn, vit	m, q, r	I/V	93	10,69	0,751
<i>Musa</i> sp.	Banana prata	cult	arbu	fr	inn, vit	m, q, r	I/V	64,5	15,04	0,468
<i>Musa</i> sp.	Banana maçã	cult	arbu	fr	inn, vit	m, q, r	I/V	40,5	14,47	0,293
<i>Musa</i> sp.	Banana peroá	cult	arbu	fr	inn	q, m	I/V	19	62	0,044
<i>Musa</i> sp.	Banana roxa	cult	arbu	fr	inn	q, m	I/V	19	63	0,041
<i>Musa</i> sp.	Banana açú	cult	arbu	fr	ass, far, fri, min	q, m	I/V	19	64	0,039
<i>Musa</i> sp.	Banana branca	cult	arbu	fr	inn, vit	q, m	I/V	19	65	0,036
<i>Musa</i> sp.	Banana jabuti	cult	arbu	fr	inn	q, m	I/V	19	66	0,034
<i>Musa</i> sp.	Banana emissora	cult	arbu	fr	inn	q, m	I/V	19	67	0,031
<i>Musa</i> sp.	Banana unsu	cult	arbu	fr	inn	q, m	I/V	19	68	0,029
MYRTACEAE										
<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	Azeitona	natu	arvo	fr	inn	q	I	12	27,2	0,046
<i>Psidium cattleyanum</i> Sabine	Araçá	nati	arbu	fr	suc	m	V	43	48,56	0,095
<i>Psidium guajava</i> L.	Goiaba	natu	arvo	fr	cha, inn, suc	m, q	I/V	57,5	31,92	0,19
<i>Psidium</i> sp.	Goiaba-do- mato	natu	arvo	fr	inn, suc	m	I/V	7,5	23,33	0,042
<i>Psidium</i> sp.	Goiaba	natu	arvo	fr	suc	m	I/V	26,5	37,91	0,063



Família botânica/ Nome científico	Etnoespécies	Orig	Habi	P. U.	Uso Principal	Proc	Epoc	F. C.	Rank	I.S.C.
	branca									
<i>Psidium</i> sp.	Goiaba amarela	natu	arvo	fr	suc	m	I/V	19	70	0,024
<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. e M. Perry	Jambo	cult	arvo	fr	inn	q, m	I	57,5	29,88	0,215
OXALIDACEAE										
<i>Averrhoa carambola</i> L.	Carambola	cult	arvo	fr	inn, suc	q, m	I/V	31	34,85	0,078
PASSIFLORACEAE										
<i>Passiflora edulis</i> Sims	Maracujá	nati	trep	fr	bol, cha, chop, cre, doc, suc	q	I	7,5	35,67	0,023
<i>Passiflora cincinnata</i> Mast.	Maracujá-domato	nati	trep	fr	inn	q	I	48	37,1	0,128
PEDALIACEA										
<i>Sesamum indicum</i> L.	Gergilim	cult	erva	gr	paç	q, r	I/V	19	32,25	0,085
PIPERACEAE										
<i>Piper nigrum</i> L.	Pimenta-do-reino	cult	lian	fr	tem	q, m	V	59,5	22,12	0,331
<i>Peperomia pellucida</i> (L.) Kunth	Erva-de-jabuti	nati	erva	fo	tem	q	I/V	21,5	66,33	0,025
POACEAE										
<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Capim-santo	natu	erva	fo	cha	q	I/V	52,5	30,27	0,203
<i>Zea mays</i> L.	Milho	cult	arbu	fr	bol, can, coz, min, pam	r	I	31	24,54	0,169
RUBIACEAE										
<i>Coffea arabica</i> L.	Café	natu	arbu	gr	caf	q	I	19	29,88	0,076
RUTACEAE										
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbe	Laranja	natu	arvo	fo, fr	bol, cha, inn, suc	m, q, r	I/V	71,5	16,63	0,482
<i>Citrus aurantium</i> L.	Laranja-da-	natu	arvo	fr	inn, suc	q, m	I/V	26,5	55,09	0,075

Família botânica/ Nome científico	Etnoespécies	Orig	Habi	P. U.	Uso Principal	Proc	Epoc	F. C.	Rank	I.S.C.
	terra									
<i>Citrus</i> sp.	Laranja lima	natu	arvo	fr	temp	q, m	I/V	50	42,1	0,182
<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	Limão	natu	arvo	fo, fr	inn, suc, tem	m, q, r	I/V	76,5	20,47	0,461
<i>Citrus</i> sp.	Limão tangerina	natu	arvo	fr	suc, tem	q, m	I/V	17	39,86	0,042
<i>Citrus</i> sp.	Limãozinho	natu	arvo	fr	inn, suc, tem	q, m	I/V	48	22,3	0,275
<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm .) Swingle	Limão galego	natu	arvo	fr	tem	q, m	I/V	45,5	27,95	0,21
<i>Citrus</i> sp.	Limão cidra	natu	arvo	fr	inn, suc	q, m	I/V	29	61,33	0,036
<i>Citrus reticulata</i> Blanc	Tangerina	natu	arvo	fr	inn, suc	q, m	I	67	24,71	0,335
SOLANACEAE										
<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	Pimenta- biquinho, pimenta-de- molho	natu	arbu	fr	inn, tem	q	I/V	19	75	0,012
<i>Capsicum annuum</i> L.	Pimenta-de- cheiro, pimentinha	natu	arbu	fr	tem	q	I/V	33,5	26,14	0,169
<i>Capsicum frutescens</i> L.	Pimenta- malagueta	natu	arbu	fr	tem	q	I/V	19	76	0,009
<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Tomate	cult	arbu	fr	inn, tem	q	V	45,5	31,58	0,149
<i>Solanum lycopersicum</i> var. <i>cerasiforme</i>	Tomate- cereja	cult	arbu	fr	inn	q	V	26,5	63,09	0,043
SAPOTACEAE										
<i>Chrysophyllum lucentifolium</i> subsp. <i>pachycarpum</i> Pires & T.D.Penn.	Abiú	nati	arvo	fr	inn	m	I	31	37,08	0,086

Família botânica/ Nome científico	Etnoespécies	Orig	Habi	P. U.	Uso Principal	Proc	Epoc	F. C.	Rank	I.S.C.
<i>Manilkara zapota</i> (L.) P.Royen	Sapotilha	nati	arvo	fr	inn, cha	m	I/V	26,5	68,09	0,014
TALINACEAE										
<i>Talinum fruticosum</i> (L.) Juss.	Cariru	nati	erva	fo	tem	q	I/V	50	20,19	0,31
VERBENACEAE										
<i>Lippia alba</i> (Mill . ) N. E. Br. Ex P. wilson	Erva-cidreira	nati	arbu	fo	cha	q	I/V	45,5	31,11	0,166
ZINGIBERACEAE										
<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Gengibre	cult	erva	fo, tu	cha	q	I/V	43	31,67	0,147

Legenda: Orig= Origem; Habi= Hábito; Proc= Procedência; Epoc= Época; F. C.= Frequência de Citação; I.S.C.= Índice de Saliência Cognitiva; cult= cultivada; nati= nativa; natu= naturalizada; arvo= árvore; arbu= arbusto; erva=erva; lian= lianescente; m= mata; q= quintal; r= roça; v= várzea; agu= água; ass= assado; bei= beiju; bol= bolo; caf= café; can= canjica; cha= chá; cho = chocolate; chop= chopp; coc= cocada; coz= cozido; cre= creme; cru= manicueira; doc= doce; far= farinha; fri= frita; lei= leite; man= maniçoba; min= mingau; inn= in natura; pam= pamonha; paç= paçoca; suc= suco; tap= tapioca; tem= tempero; tuc= tucupi; vin= vinho; vit= vitamina; am= amêndoa; fl= flor; fo= folha; fr= fruto; ga= galho; gr= grão; pa= palmito; ps= pseudofruto; ra= raiz; se= semente; cç= caroço; tu= tubérculo; i = inverno; v= verão

Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

## APÊNDICE D - TERMO DE ANUÊNCIA PRÉVIA (TAP)



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

### TERMO DE ANUÊNCIA PRÉVIA (TAP)

Eu, **Ellem Suane Ferreira Alves**, estudante do Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável da Universidade Federal do Pará, solicito autorização para a realização do estudo intitulado **“Agrobiodiversidade, conhecimentos e práticas tradicionais sobre plantas alimentícias de uma comunidade quilombola no nordeste paraense”**.

#### **1- Finalidade do estudo:**

A pesquisa se propõe a analisar o papel da agrobiodiversidade e dos conhecimentos e práticas tradicionais relacionados às plantas alimentícias e como podem contribuir para promover a soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) para os moradores da Comunidade Remanescente Quilombola de Jacarequara, no município de Santa Luzia do Pará, no Pará. Pretende-se conhecer sobre o cotidiano e trajetória dos comunitários e sua relação com as plantas alimentícias e as formas de cultivo e manejo destas espécies, além de identificar possíveis mudanças e ameaças à agrobiodiversidade, aos sistemas produtivos, conhecimentos e práticas tradicionais, assim como as estratégias de luta desenvolvidas pela comunidade.

#### **2- Importância do estudo:**

Devido ao extenso e rico patrimônio biocultural formado pela Amazônia brasileira é pertinente a realização de estudos como este para inventariar, conhecer e valorizar recursos da flora, como as plantas alimentícias e o seu cultivo e manejo em diferentes ambientes como quintais, roças e roçados, como também o uso dos conhecimentos e práticas associadas ao cultivo dessas espécies. O estudo está diretamente ligado à conservação da sociobiodiversidade, contribui para o desenvolvimento de novas pesquisas e viabiliza o registro dos saberes das comunidades quilombolas para construir de forma coletiva caminhos para estimular a sua autonomia no território, além de alternativas para potencializar a sustentabilidade ambiental, cultural, econômica e social das famílias.

#### **3- O que será estudado:**

Será feito um inventário das espécies vegetais utilizadas para a alimentação na comunidade e como acontece o cultivo e manejo. Também será registrado os conhecimentos e práticas tradicionais relacionados às plantas alimentícias. Além disso, será observado se existe ou não a soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) através da produção e consumos dessas plantas na comunidade.

Esta pesquisa não fará coleta de material biológico (plantas) e não possui interesses econômicos. Caso haja necessidade de outros esclarecimentos por desejo da comunidade, assim será realizado.

#### **4- Como será realizado o estudo:**

Com o primeiro contato com a comunidade, será feita uma apresentação da presente proposta para a comunidade em uma das reuniões da Diretoria da Associação Quilombola Vida Para Sempre Jacarequara. Após isso, com a autorização da realização da pesquisa pelas famílias, comunidade ou diretoria da associação pela assinatura do Termo de Anuência Prévia, a pesquisa de campo será iniciada.

Os comunitários que aceitarem participar da pesquisa serão visitados em suas moradias e entrevistados quanto ao seu cotidiano, quais plantas utilizam em sua alimentação, quais desta ali são cultivadas e quais os conhecimentos são envolvidos nessa prática. O material utilizado será o caderno de campo, roteiros de entrevistas e questionários, câmera fotográfica, gravador de voz digital e o equipamento de GPS.

#### **5- O período de estudo:**

A pesquisa de campo se dará durante os anos de 2021/2022, estando programadas ao menos duas visitas com duração aproximada de 20 dias cada, entre os meses de novembro e dezembro de 2021 e fevereiro e março de 2022.

#### **6- A equipe de trabalho:**

Por se tratar de uma pesquisa acadêmica em nível de pós-graduação, participarão:

- Ellem Suane Ferreira Alves – Agrônoma; Discente-Pesquisadora do Programa de Pós- Graduação em Agriculturas Amazônicas (INEAF/UFGPA).
- Dídac Santos-Fita–Biólogo; Docente-Pesquisador do Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares da Universidade Federal do Pará (INEAF/UFGPA).

**7- Os recursos para o estudo:**

A pesquisa contará com o auxílio destinado ao trabalho de campo do Programa de Pós-Graduação de Agriculturas Amazônicas, da Universidade Federal do Pará – UFGPA, ao qual a discente está vinculada no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais) para custo gerais como locomoção até a comunidade, alimentação, material de campo, entre outros.

**8- Dos resultados do estudo e de sua divulgação:**

Os resultados serão divulgados por meio de publicações científicas como a defesa da dissertação de mestrado, publicação de artigos, encontros científicos, entre outros. Será respeitada a solicitação de confidencialidade dos dados caso seja solicitada por algum participante. Não serão publicados resultados que não estejam relacionados diretamente com os objetivos do estudo aqui já descritos. A comunidade envolvida na pesquisa deverá receber um exemplar de qualquer publicação oriunda deste estudo. No caso de uma publicação em outra língua, deverá ser entregue um resumo detalhado em português à comunidade.

**9- Possíveis impactos sociais, culturais e ambientais do estudo:**

A realização da pesquisa não deverá trazer impactos negativos para a comunidade, pois pretende ser uma ferramenta de registro, valorização e divulgação de seu conhecimento e práticas tradicionais. Desta forma será documentado para as futuras gerações tenham acesso as histórias e registros das famílias e da comunidade em geral numa perspectiva de pertencimento. Sua história, cotidiano e saberes serão respeitadas e será buscado a mínima interferência em relação à presença da pesquisadora na comunidade durante sua estadia e durante o desenvolvimento do estudo num contexto geral.

**10- Dados para contatos:**

Pesquisadora e orientanda do estudo: **Ellem Suane Ferreira Alves**. Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares – INEAF. Universidade Federal do Pará – UFGPA. Endereço: Av. Augusto Corrêa, Nº 1, CEP 66.075-110, Guamá, Belém – Pará – Brasil. Telefone: (91) 98438-2967. E-mail: suaneellen@gmail.com.

Professor e orientador do estudo: **Dídac Santos Fita**. Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares – INEAF. Universidade Federal do Pará – UFGPA. Endereço: Av. Augusto Corrêa, Nº 1, CEP 66.075-110, Guamá, Belém – Pará – Brasil. Telefone: (91) 98965-0923. E-mail: dsantosfi@gmail.com.

**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 à biodiversidade, durante o processo de obtenção da anuência prévia.**

Local: Comunidade Remanescente Quilombola de Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.

Data: 25 / 06 / 2021

Assinatura/digital e Cargo na Diretoria da Associação:

RG/CPF: 3650130

Manoel Veil Barros Wogueira. (Presidente)

Assinatura/digital e Cargo na Diretoria da Associação:

RG/CPF: 5339482

Maria Juvenilza Pereira Barros

Assinatura/digital e Cargo na Diretoria da Associação:

RG/CPF: 041-525-972-08

Ana Beatriz da Conceição Pereira

Assinatura da pesquisadora:

RG/CPF: