

MARIA DE LOURDES ARAUJO SOARES

# Entrelaçando Saberes Tradicionais

**ALIMENTAÇÃO E CULTURA  
NA COMUNIDADE TRADICIONAL  
DE ACHUI – SANTA HELENA (MA)**

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS ANTRÓPICOS  
NA AMAZÔNIA (PPGEAA-UFPa) 2023



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE CASTANHAL  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS ANTRÓPICOS NA AMAZÔNIA**

---

# **ENTRELAÇANDO SABERES: ALIMENTAÇÃO E CULTURA NA COMUNIDADE TRADICIONAL DE ACHUÍ - SANTA HELENA (MA)**

**Linha de Pesquisa:** Etno-Sociobiodiversidade e Sustentabilidade Ambiental

Mestranda: Maria de Lourdes Araújo Soares

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Janice Muriel Fernandes Lima da Cunha

---

Castanhal - PA  
2024



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE CASTANHAL**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS ANTRÓPICOS NA AMAZÔNIA**

---

# **ENTRELAÇANDO SABERES: ALIMENTAÇÃO E CULTURA NA COMUNIDADE TRADICIONAL DE ACHUÍ - SANTA HELENA (MA)**

DISSERTAÇÃO APRESENTADA POR

**MARIA DE LOURDES ARAÚJO SOARES**

**Como requisito parcial à obtenção do Grau de Mestre em ESTUDOS ANTRÓPICOS NA AMAZÔNIA.**  
**Data de Aprovação: \_\_/\_\_/2024.**

Banca Examinadora

---

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup> Janice Muriel Fernandes Lima da Cunha  
Orientadora – UFPA-Bragança

---

Prof. Dr Marcelo do Vale Oliveira  
Membro externo – Campus Universitário de Bragança/Pós-  
graduação em Linguagens e Saberes da Amazônia, UFPA

---

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup> Yomara Pinheiro Pires  
Membro interno PPGEAA – UFPA-Castanhall

---

Prof. Dr. Gabriel Brito Costa  
Membro interno PPGEAA – UFPA-Castanhall

*“Nossa Senhora dos Navegantes, nas horas de risco, eu penso em vós e o medo desaparece; o ânimo e a disposição de lutar e de vencer tornam a me fortalecer. Com a vossa proteção e a bênção de vosso Filho, a embarcação da minha vida há de ancorar segura e tranquila no porto da eternidade.”*

Trecho da Oração de Nossa Senhora de Navegantes

Dedico este trabalho à Deus, à minha família, à minha comunidade, aos meus amigos e a todos que tornaram este projeto possível.

## AGRADECIMENTOS

*À Deus e à minha família que sempre me apoiou;*

*À minha orientadora Dr<sup>a</sup> Janice Muriel Fernandes Lima da Cunha;*

*À comunidade do Quilombo de Achuí-MA, que permitiu o desenvolvimento deste trabalho;*

*Ao programa de Pós-Graduação em Estudos Antrópicos da Amazônia, UFPA;*

*À CAPES pelo suporte financeiro.*

*A todos que, contribuíram direta e indiretamente para a concretização desta dissertação.*

*Muito obrigada!*

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)

---

S676e Soares, Maria de Lourdes Araújo.  
ENTRELAÇANDO SABERES : Alimentação e Cultura na  
Comunidade Tradicional de Achuí - Santa Helena (MA) / Maria de  
Lourdes Araújo Soares. — 2024.  
49 f. : il. color.

Orientador(a): Prof<sup>ª</sup>. Dra. Janice Muriel Fernandes Lima da  
Cunha  
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará,  
Campus Universitário de Castanhal, Programa de Pós-Graduação  
em Estudos Antrópicos na Amazônia, Castanhal, 2024.

1. Amazônia. 2. Sociobiodiversidade. 3. Território. 4.  
Quilombo. I. Título.

CDD 301

---

## RESUMO

A literatura sugere que preferências e aversões alimentares persistem geracionalmente e contribuem para a identidade, resiliência e defesa de seus corpos e territórios tradicionais. No entanto, muitos aspectos do uso da fauna cinegética e como fonte de proteína na alimentação carecem de levantamentos básicos, em especial de pesquisas realizadas de forma participativa e com protagonismos de membros da própria comunidade. Este trabalho teve por objetivo investigar a diversidade de hábitos alimentares e o uso de pescados e caças no contexto da sociobiodiversidade da Comunidade Quilombola do Achuí, situada no município de Santa Helena, região da Amazônia Costeira Maranhense. Foram utilizadas as metodologias da Etnobiologia por meio de pesquisa participativa, com entrevistas dialogadas e abertas. O estudo evidenciou que a comunidade mantém o uso da diversidade de espécies da fauna local, com importância para alimentação, garantia da saúde, prevenção de doenças, bem relevante sobre diversos aspectos socioculturais. A comunidade atua na coleta e manejo de fruteiras, sementes, pesca e caça constituindo um sistema socioecológico que se entrelaça com a identidade e diversidade da Comunidade Quilombola Achuí. Desta forma, recomenda-se o monitoramento dos impactos antrópicos históricos na região somados as alterações climática atuais acerca das condições para reprodução física e simbólica da Comunidade Quilombola Achuí, no estado do Maranhão.

**Palavras-chave:** Amazônia, Sociobiodiversidade, Território, Quilombo



## RESUMEN

La literatura sugiere que las preferencias y aversiones alimentarias persisten generacionalmente y contribuyen a la identidad, la resiliencia y la defensa de sus cuerpos y territorios tradicionales. Sin embargo, muchos aspectos del uso de la fauna cinegética y como fuente de proteínas en la dieta carecen de estudios básicos, especialmente de investigaciones participativas llevadas a cabo por miembros de la propia comunidad. El objetivo de este estudio fue investigar la diversidad de hábitos alimentarios y el uso de peces y animales de caza en el contexto de la sociobiodiversidad en la Comunidad Quilombola de Achuí, ubicada en el municipio de Santa Helena, en la región amazónica costera de Maranhão. Se utilizaron metodologías de etnobiología a través de la investigación participativa, con diálogo y entrevistas abiertas. El estudio mostró que la comunidad utiliza una diversidad de especies de la fauna local, que son importantes para la alimentación, la salud, la prevención de enfermedades y diversos aspectos socioculturales. La comunidad recolecta y maneja árboles frutales, semillas, pesca y caza, constituyendo un sistema socioecológico que se entrelaza con la identidad y la diversidad de la Comunidad Achuí Quilombola. Por lo tanto, se recomienda monitorear los impactos antropogénicos históricos en la región, junto con los cambios climáticos actuales en las condiciones para la reproducción física y simbólica de la Comunidad Achuí Quilombola en el estado de Maranhão.

**Palabras clave:** Amazonia, Sociobiodiversidad, Territorio, Quilombo

## LISTA DE FIGURAS

### FIGURAS

<b>Figura 01 -</b>	Diagrama de liminaridade onde se aplicam restrições alimentares.....	<b>19</b>
<b>Figura 02 -</b>	Localização da Área de Estudo (Comunidade Quilombola Achuí- MA) no contexto da Bacia Hidrográfica de Turiaçu e com destaque para a demarcação de terra definida pelo Instituto de Terras do Maranhão (ITERMA). <i>Adaptado, 2023</i> .....	<b>26</b>
<b>Figura 03.a -</b>	Diversidade de peixes provenientes das pescarias na comunidade de Achuí-MA.....	<b>29</b>
<b>Figura 03.b -</b>	Puçá, um dos utensílio de pesca típico utilizado pelas famílias da comunidade.....	<b>29</b>
<b>Figura 04 -</b>	Exemplares de Piau Cabeça-Gorda ( <i>Schizodon</i> sp.), peixe consumido no Quilombo do Achuí-MA.....	<b>30</b>
<b>Figura 05.a -</b>	Utensílios feitos da palmeira do coco babaçu. 05a – Mançaba.....	<b>32</b>
<b>Figura 05.b -</b>	Utensílios feitos da palmeira do coco babaçu.05b – Cachimbo.....	<b>32</b>
<b>Figura 05.c -</b>	Utensílios feitos da palmeira do coco babaçu. 05c – Casa de palha típica na comunidade de Achuí-MA.....	<b>32</b>

**LISTA DE TABELAS****TABELAS**

<b>Tabela 01 -</b>	Processo de classificação dos alimentos até que se considere reimoso.....	<b>18</b>
--------------------	---	-----------

**LISTA DE QUADROS****QUADROS**

<b>Quadro 01 -</b>	Síntese da representação do quente e frio dos alimentos.....	<b>23</b>
<b>Quadro 02 -</b>	Perfil e etapas das entrevistas dialogadas realizadas com 25 moradores de 12 casas da Comunidade Quilombola Achuí, MA.....	<b>28</b>
<b>Quadro 03-A -</b>	Alimentos reimosos, não reimosos e peixes consumidos. Síntese das respostas extraídas dos diálogos com 25 representantes da Comunidade Quilombo Achuí, MA.....	<b>33</b>
<b>Quadro 03-B -</b>	Peixes pescados, oriundos de troca e apetrechos de pesca. Síntese das respostas extraídas dos diálogos com 25 representantes da Comunidade Quilombo Achuí, MA.....	<b>35</b>
<b>Quadro 03-C -</b>	Peixes encontrados na feira local. Síntese das respostas extraídas dos diálogos com 25 representantes da Comunidade Quilombo Achuí, MA.....	<b>36</b>

**LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

<b>ABNT</b>	Associação Brasileira de Normas Técnicas
<b>FAPEMA</b>	Fundação de Amparo à Pesquisa e ao Des. Científico e Tecnológico do Maranhão
<b>ITERMA</b>	Instituto de Colonização e Terras do Maranhão
<b>UFMA</b>	Universidade Federal do Maranhão
<b>UFPA</b>	Universidade Federal do Pará

**SUMÁRIO**

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>15</b>
1.1 ENTRELAÇANDO SABERES.....	15
1.2 POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS, HÁBITOS E RESTRICÇÕES ALIMENTARES.....	16
<b>2 OBJETIVOS.....</b>	<b>19</b>
<b>3 REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>	<b>20</b>
<b>4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....</b>	<b>25</b>
<b>5 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>	<b>29</b>
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>37</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>39</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>42</b>
<b>APÊNDICES.....</b>	<b>45</b>

## 1. INTRODUÇÃO

No cerne deste estudo encontra-se uma jornada pessoal que se entrelaça com a temática em questão, estabelecendo assim uma conexão com os participantes e os objetivos desta pesquisa. Nesta seção introdutória, estão delineados os contextos dos estudos que norteiam esta investigação, bem como a motivação que impulsiona minha formação acadêmica e me desafia para o fazer científico da pesquisa interdisciplinar. A abordagem metodológica adotada, assim como o embasamento teórico que a sustenta, serão apresentados a seguir. Além disso, apresenta-se o contexto no qual se insere o local de pesquisa, fornecendo um panorama de conquista recente da titularidade e reconhecimento formal do território quilombola para nossa comunidade. Esta introdução serve como um ponto de partida, estabelecendo as bases sobre as quais esta pesquisa se apoia e delineando o caminho que será percorrido em parte neste trabalho e que seguirá em construção.

### 1.1 ENTRELAÇANDO SABERES TRADICIONAIS COM A MINHA TRAJETÓRIA DE PESQUISA

Meu nome é Maria de Lourdes Araújo Soares, minha determinação e a minha delicadeza considero como características predominantes da minha personalidade, sou de comunidade tradicional do Açuí no Maranhão e é no contexto dessa comunidade que faço minha pesquisa, onde sempre estive intimamente ligada, pois sou filha de agricultor/pescador e fui criada pelos meus avós maternos - José Inácio Costa Sodré e Maria da Conceição Costa Soares Araújo; tenho uma profunda admiração pelos meus familiares, eles sempre foram muito presentes em minha vida, porém só pude compreender de fato minhas origens através do mestrado onde pude ter contato com diversas pessoas e grupos de estudos e profissionais de áreas diversas, inclusive faço parte do grupo Espiar e Curiar, o qual me ensinou muito sobre ser e pertencer a povos tradicionais.

Pertenço a uma família um pouco avantajada, no sentido de quantidade, talvez porque meus avós precisavam ter mão de obra para administrar e fazer os serviços do nosso rancho onde produziam coalhada, manteiga de garrafa, compotas de goiaba, doces de abacaxi e quitutes diversos com a variedade de frutas da região. Sou filha da única filha mulher dos meus avós, na verdade minha mãe era gêmea, porém a minha tia faleceu.

Voltando para o meu percurso acadêmico terminei meus estudos em São Luís/MA, e em seguida vim para Belém à convite da minha madrinha, Raimunda Pontes, para tentar o vestibular em 2008, no interstício entre cursar o nível superior e ter me mudado da minha terra natal, procurei inserção no mercado de trabalho para obter minha autonomia e empoderamento, já desempenhei diversas funções que exigiam habilidades administrativas e de interação com público, em 2016

passei no Prouni em Recursos Humanos, concluí em 2018 e fiz uma especialização em direito processual do trabalho e previdenciário pois desde da minha graduação trabalhava no grupo Armazém Paraíba e queria entender melhor o amparo normativo que orienta e estabelece a relação entre empresa e colaborador, conhecer meus deveres e direitos e com isso ajudar outras pessoas.

Em 2019 passei a me interessar na transição de carreira, e, como desde jovem vislumbrava nos estudos o caminho para atingir qualidade de vida, tomei a decisão de tentar ingressar no mestrado, e, estava realmente determinada a conseguir, nunca levei em consideração nenhuma opinião contrária, afinal eu deveria acreditar em mim mesma, em meu potencial.

O meu alicerce é a minha base familiar, por isso agradeço a todos eles e em especial ao meu marido Breno Ribeiro que incansavelmente ficou ao meu lado e foi um dos principais incentivadores, e à minha professora Janice Muriel Fernandes, sempre muito solícita, uma orientadora maravilhosa a qual tive o prazer de conhecer e com quem tive a honra de trabalhar.

## 1.2 POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS, HÁBITOS E RESTRICÇÕES ALIMENTARES

Povos e comunidades tradicionais são grupos culturalmente diferenciados 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, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (Brasil, 2007). Esses povos sobrevivem das pescas, caças, agricultura de coivara, com corte e queima da roça para plantação de produtos de subsistência familiar, extração e comercialização de produtos florestais (MURRIETA *et al.*, 2008).

Os povos de comunidade tradicionais expressam hábitos alimentares mais saudáveis, na medida que seu sistema socioambiental esteja em equilíbrio. Cultivam seus próprios produtos ou buscam na natureza pois dependendo do local onde habitam pode haver grande abundância de alimentos gerado pela flora e fauna, embora esses povos tendam a se estabelecerem em lugares que possam garantir suas subsistências.

A mandioca (*Manihot esculenta*) é a cultura básica tanto das caçaras quanto dos caboclos, e a pesca e a caça, juntamente com a extração de produtos florestais, são as outras atividades realizadas para fins de renda ou subsistência. Muito tem sido publicado sobre as atividades e o conhecimento dos caçaras e dos caboclos, incluindo o cultivo da terra, a classificação dos animais e a tecnologia usada para adquirir alimentos da floresta (para uma visão geral, ver Begossi 1998). Para os Caboclos, os estudos clássicos incluem Morán (1974, 1990), Nugent (1993) e Wagley (1974).



Tendo em vista as escolhas alimentares, Victor Benno (2009) pesquisou, ao longo dos países que visitou, alguns grupos e comunidades, localizados na Papua Nova Guiné, Índia, Austrália Central, Nigéria etc. No entanto cada um desses grupos tem seus tabus alimentares simbolizados através de estruturas comportamentais, costumes e crenças sendo um conjunto de práticas das quais definem sua cultura.

A pesquisadora (Viana *et al.* 1997) se refere as Florestas Atlântica e Amazônica estão entre os ambientes mais diversificados do mundo. As dietas alimentares na Amazônia, em especial nas comunidades ribeirinhas, incluem uma série de preferências e restrições ao consumo de determinados alimentos decorrentes, de acordo com aspectos socioculturais.

As restrições ou mesmo tabus alimentares estão intimamente ligados a culturas e hábitos em diferentes partes do mundo, porém há regramentos de uso ou proibição que podem estar associados a questões culturais, religiosas, espirituais ou ao estado de saúde da pessoa, tais como como puerpério, cirurgias, festividades religiosas, luto, crenças etc. É comum observar tais hábitos nas dietas dos ribeirinhos e comunidades tradicionais, porque esses comportamentos se associam ao repertório de alimentos disponíveis e cultivados nos locais onde estas comunidade vivem.

Os tabus alimentares envolvendo reima são frequentes nas comunidades ribeirinhas amazônicas. Segundo Lacy Cardoso, no vocabulário amazônico comidas reimosas são alimentos "fortes" oriundos de mamíferos, aves, mariscos e quelônios. Também são classificados nas categorias - *quente, frio, forte e fraco*, adjetivos atribuídos às interdições alimentares (Begossi *et al.*, 2004).

É comum a população tradicional ribeirinha recusar-se à ingestão de alimentos sendo considerado por eles reimosos. Contudo, para entender melhor essa questão é que se faz necessária a pesquisa sobre antropologia da alimentação. Em relação a isso, Mintz (2001) afirma que as restrições alimentares sempre existiram no cotidiano de diversas sociedades, comunidades e religiões ao longo dos anos; portanto se fez necessário o aperfeiçoamento dos estudos antropológicos sobre a alimentação já que esse ato fala muito sobre a cultura de um povo.

O modelo de Reima foi proposto a partir de pesquisa realizada pelos antropólogos brasileiros Angélica Mota Maués e Heraldo Maués, segundo esses pesquisadores, a reima não é uma condição intrínseca do alimento, mas varia de intensidade ou até pode vir a ser criada, a partir de um conjunto de circunstâncias. A classificação final do alimento, se reimoso ou não-reimoso, somente poderá ser definido após considerar o processo de preparação desses alimentos. Neste contexto Maués e Mota-Maués propõem um esquema com três etapas de reima de acordo com critérios analisados em seu estudo (tabela 1).

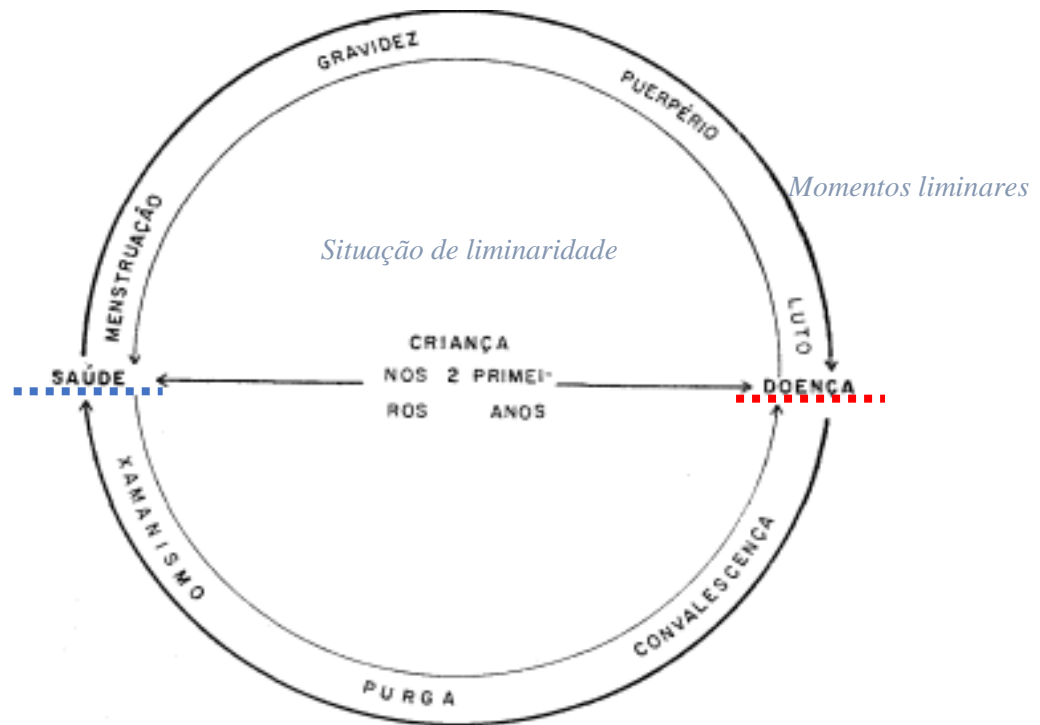
Tabela 01 – Processo de classificação dos alimentos até que se considere reimoso.

<b>REIMA (fase)</b>	<b>Contexto da preparação do alimento e da condição de liminaridade da pessoa</b>
1º momento	Crítérios que indicam a <i>possibilidade</i> de os alimentos serem reimosos ou não reimosos
2º momento	Classificação <i>provisória</i> dos alimentos como reimosos, não-reimosos e potencialmente reimosos
3º momento	Classificação final dos alimentos como reimosos

Fonte: Adaptado de Maués & Mota-Maués, 1978.

Dentro do modelo de reima proposto por Maués & Maués (1978), há o conceito de liminaridade entre a saúde e a doença e em outros momentos (como luto), como mostra o diagrama (figura 1). A figura mostra concepções dos moradores de uma comunidade a respeito da liminaridade, proibições alimentares em cada período relacionado à saúde ou outros momentos ou posições sociais de destaque. Nestes momentos liminares as pessoas não podem ingerir determinados alimentos (Maués & Maués, 1978), todos se encontram, numa situação de liminaridade entre a saúde e a doença, caso não estejam efetivamente doentes.

Figura 01 – Diagrama de liminaridade onde se aplicam restrições alimentares.



Fonte: Adaptado de Maués, R. H & Maués, M. A. M, (1978).

Neste contexto, o trabalho proposto busca investigar preferências e restrições/tabus alimentares, se possíveis indicar marcadores de liminaridade e diversas construções simbólicas e materiais em torno da alimentação entre quilombolas na região litoral do Maranhão, mais especificamente da comunidade quilombola Achuí.

## 2. OBJETIVOS

O **objetivo geral** foi descrever o sistema de preferências e restrições alimentares, a partir do uso da fauna cinegética local na Comunidade Quilombola Achuí, localizada no município Santa Helena, MA.

Nesse contexto, os **objetivos específicos** dessa pesquisa foram:

- ✓ Registrar as práticas e materiais de pesca principais utilizados;
- ✓ Analisar os elementos da sociobiodiversidade e suas categorização como alimentos de preferência, restrição/reimosos e não reimosos.

### 3. REFERENCIAL TEÓRICO

Reiteramos o conceito de população tradicional utilizado neste estudo, segundo os pesquisadores Diegues (2005), Little (2002), Cunha e Almeida (2001), se referindo às Comunidades Tradicionais como populações que abarcam uma diversidade de grandes conhecimentos sobre os ambientes em que estão inseridos tais como os rios, igarapés, manguezais e sobre os seres aí encontrados, e que dependem diretamente dos recursos naturais do ambiente, tendo como premissas para seu uso os ciclos naturais assim como, biológicos, climáticos, astronômicos, visando a produção e reprodução de seu modo de vida. Sendo esse modo de vida aqui tomado em sua acepção geral de práticas cotidianas de trabalho, de consumo, de vida familiar, de organização temporal das atividades de lazer conforme padrões ou estilos que caracterizam e distinguem grupos, comunidades ou mais amplamente, sociedades (Maneschy, 2014).

Em todas as culturas existem hábitos alimentares e costumes que são necessários à manutenção da saúde e nutrição do grupo e algumas são nocivas ao organismo humano (Trigo *et al.*, 1989). A cultura, crenças, tabus e religião, entre outros fatores – influenciam diretamente a escolha dos nossos alimentos diários. Desse modo, a alimentação humana parece estar muito mais vinculada a fatores espirituais e exigências tradicionais do que às próprias necessidades fisiológicas (Azevedo, 2017).

Segundo descrito na literatura o comportamento reimoso dos alimentos está ligado a ocasiões de vulnerabilidade orgânica, e ocorre de maneira acentuada nas seguintes circunstâncias – período menstrual, puerpério, infecções estomacais, ferimentos e expectorações; pois nesses casos os alimentos reimosos podem agravar o estado patológico do indivíduo em função das substâncias tóxicas que produzem.

No entanto Bahuchet (1997) diz que o comportamento alimentar compõe um dos modos pelos quais a sociedade afirma sua coesão assim como os tabus ou preferências alimentares, já Hyndman (1984) fala que a etnoclassificação dos alimentos influencia os sistemas tradicionais de subsistência porque define o que deve ser considerado alimento, caracterizando em uma escala de preferências e ditando tanto a intensidade quanto à frequência com que as espécies são caçadas, pescadas ou cultivadas (Eraldo & Neto, 2000).

Povos e comunidades tradicionais são grupos culturalmente diferenciados 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, utilizando conhecimentos, inovações e práticas geradas e transmitidos pela tradição (Brasil, 2007). Esses povos sobrevivem das pescas, caças, agricultura de corte e queima

da roça para plantação de produtos de subsistência familiar, extração e comercialização de produtos florestais, e engajamento crescentes em auxílios e atividades assalariadas (Murrieta *et al.*, 2008).

Portanto é preciso refletir sobre os impactos sociais acarretados ao longo dos anos que atualmente vêm se alastrando com mais frequência causando transformações negativas e impactando diretamente na sobrevivência desses povos. Sendo assim, Latour (2020) discorre sobre a necessidade de mudança dos nossos hábitos atuais, vista de uma perspectiva capitalista onde a natureza é interpretada ecologicamente e culturalmente: através da disponibilidade ambiental das espécies, sua posição na cadeia alimentar, ou sua importância na economia e nas relações sociais dentro da comunidade. No contexto das transformações relacionais no Antropoceno, as comunidades tradicionais na zona costeira, na borda dos continentes, são tidas como as que interagem de formas intensas com as transformações das paisagens e da rede de alimentação, principalmente com os transtornos negativos das ações antrópicas exercida pelo homem, tais como desmatamento, queimadas, pesca predatória, contaminação e poluição dos mananciais e outros corpos hídricos e a expansão da malha urbana que soterra manguezais.

No contexto antropológico, as proibições alimentares, como a Reima, são reconhecidas nos grupos sociais pela observação do comportamento de evitação adotado pelos indivíduos em determinadas situações, quando são instruídos a evitar certos alimentos, ou pela expressão verbal explícita dessas proibições, uma vez que a transgressão pode resultar em medidas punitivas. No entanto, é o conjunto de comportamentos ou normas culturais que são comumente designados como “tabus” (Peirano, 2022).

Os tabus alimentares (como regras sociais não escritas) estudados entre os habitantes de Icaraí-RJ, com suas diversas formas de rejeições alimentares relacionada aos peixes. Sendo a “cisma” uma das objeções particulares de cada pessoa, por exemplo consideram o gosto, a cor da carne, o cheiro, hábitos alimentares do pescado, o lugar em que o peixe é morto e modo de preparo (Peirano, 2022).

Segundo Douglas (1977), reima não é uma categoria que afeta todos os indivíduos de uma comunidade ao mesmo tempo, nem é absolutamente proibido o consumo de todo alimento considerado reimoso por toda uma família ou comunidade como é no caso dos tabus alimentares conhecidos, porém existem situações, momentos de perigo, nesse contexto, em que é “melhor” que esta regra seja respeitada por aqueles que compõem o grupo. Enfim, pela análise da cultura da alimentação, busca-se a compreensão da sociedade e, resumidamente, dos modos de vida para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza (Almeida, 2017).

Além disso, Da Matta (2000) *apud* Almeida (2017) enfatiza a comida com suas possibilidades simbólicas, permitindo realizar uma importante mediação entre cabeça e barriga, entre corpo e alma. Há um equilíbrio e síntese entre o olho e a barriga, o que possibilita operar simultaneamente com uma série de códigos culturais. Essa discussão permeia caracteres tipográficos, com base em Levi-Strauss (2004) em que a crenças e costumes de sertanejos do Brasil Central apontam o quente e o frio dos alimentos (Quadro 01), relacionando a intensidade do alimento em afetar a digestão (ALMEIDA, 2017).

Quadro 01 – Síntese da representação do quente e frio dos alimentos.

MUITO QUENTE	QUENTE	NEM QUENTE/ NEM FRIO	FRIO
Carne de Porco	Feijão	Carne de Gado	Melancia
Pequi	Abóbora	Carne de Aves Domésticas	Lima
Manga	Ovo	Arroz	Tomate
	Repolho	Milho	Verduras em Geral
		Batatinha	Mandioca

Fonte: Adaptado de Brandão (1981).

Neste contexto referencial, o presente trabalho busca, sobretudo, compreender e caracterizar hábitos, preferências e as restrições/reimas - um conjunto de restrições alimentares presentes em diversas culturas e contextos sociais, mais especificamente no contexto da Comunidade Quilombola Achuí (MA). Esse estudo se mostra relevante diante das adversidades enfrentadas pela comunidade quilombola na Amazônia Maranhense, especialmente em decorrência das mudanças climáticas que afetam diretamente outras fontes alimentares importantes, advindas da agricultura de subsistência local.

É necessário destacar a importância da cultura alimentar como reflexo da dinâmica social e ambiental de uma determinada região, e, pontuar que os hábitos alimentares na Amazônia são influenciados por uma série de fatores, incluindo o contexto socioambiental e étnico em que os indivíduos estão inseridos.

As altas temperaturas e as alterações nos padrões de chuva têm impactado significativamente a dinâmica agrícola das famílias do Achuí, dificultando o plantio de culturas tradicionais que dependem de áreas alagadas. Além disso, a perda da biodiversidade na região compromete não apenas a disponibilidade de alimentos, mas também a preservação das práticas culinárias e culturais dessas comunidades.

Diante desse cenário desafiador, garantir a segurança e soberania alimentar dessas comunidades e preservar suas tradições culturais tornam-se ainda mais urgentes. O estudo proposto não apenas busca compreender a resiliência do povo quilombola diante dos desafios enfrentados, mas também serve como uma investigação inicial para a defesa de seus direitos e de sua identidade cultural.

Compreender os aspectos da cultura alimentar e os impactos das mudanças climáticas na vida das comunidades tradicionais é fundamental para desenvolver estratégias eficazes de adaptação e resiliência, visando garantir o bem-estar e a sustentabilidade dessas populações no longo prazo.

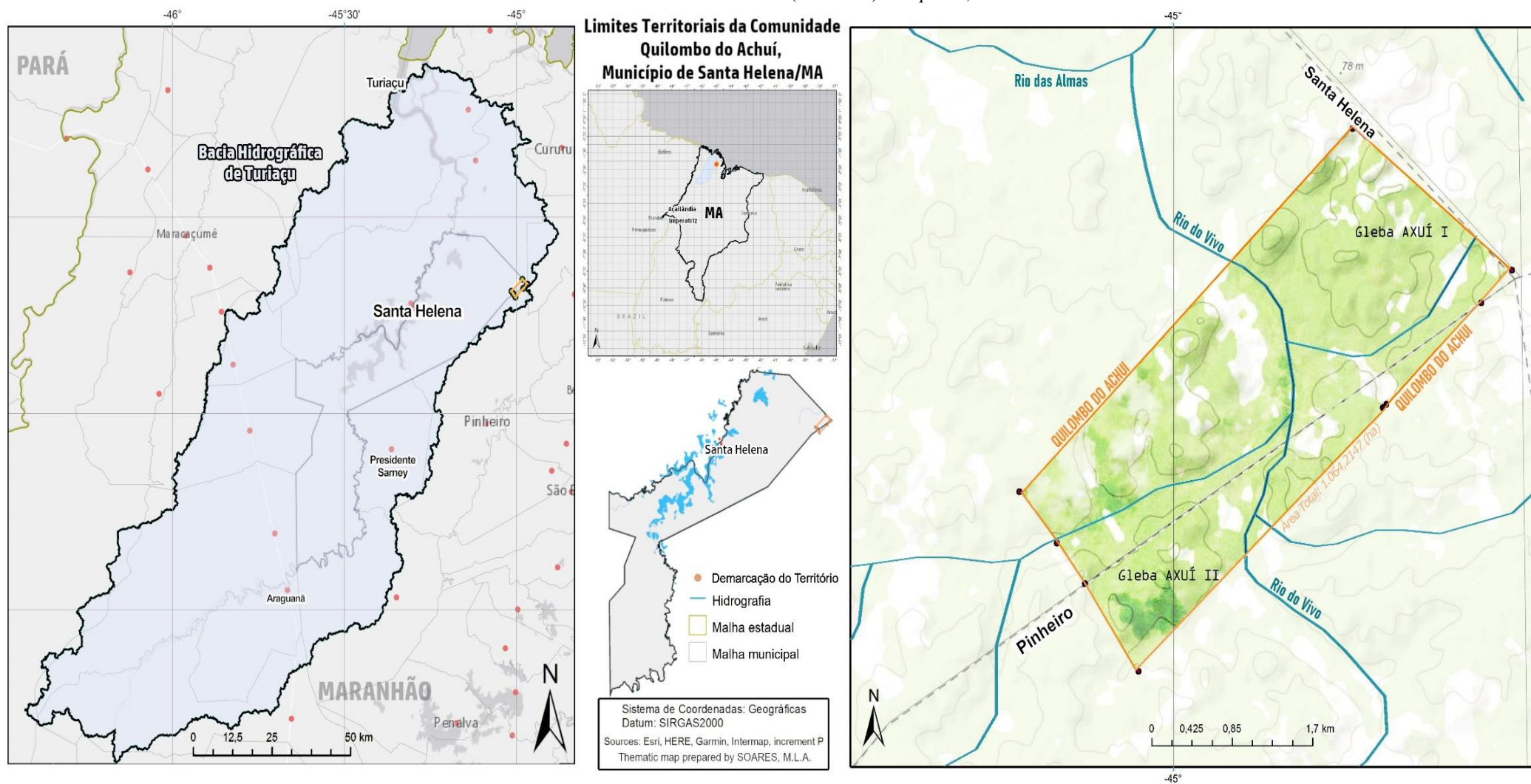


#### 4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A pesquisa foi realizada de forma participativa com os atores sociais da Comunidade Quilombola Achuí, região costeira da Amazônia maranhense, zona rural dos municípios de Santa Helena e Pinheiro (MA), (Figura 2). O registro dos alimentos reimosos e não reimosos, os períodos de restrição e a quais grupos se aplicava a proibição destes alimentos ocorreu por meio de diálogo abertos, com auxílio de um roteiro (ver Apêndice). Alguns diálogos foram realizados por telefone, em decorrência do período de crise sanitária mundial da pandemia de Covid-19, que alterou as estratégias anteriores de pesquisa.

O território da comunidade Quilombola Achuí teve seu título reconhecido em 31/01/2022 com uma área total de 1.276,8493 hectares, e, conta com aproximadamente 39 famílias, que se dividem em casas construídas de barro e cobertas com a palha do coco babaçu e, outras de alvenarias. As famílias complementam seu sustento com benefícios do programa bolsa família, já os idosos com a aposentadoria de um salário mínimo, por conta da pesca de subsistência e da agricultura familiar e criação de animais. As criações incluem pequenos rebanhos de gados, cabras, porcos e galinhas. Alguns moradores são donos de pequenas tabernas, que servem para auxiliar a comunidade na compra dos produtos básicos, tais como: sabão, café, açúcar, arroz, óleo, margarina, bolachas etc.

Figura 02 - Localização da Área de Estudo (Comunidade Quilombola Achuí- MA) no contexto da Bacia Hidrográfica de Turiaçu e com destaque para a demarcação de terra definida pelo Instituto de Terras do Maranhão (ITERMA). Adaptado, 2023.



Fonte: Instituto de Terras do Maranhão - ITERMA | Extraído do Processo Administrativo Nº 2041/2012

A pesquisa foi realizada por meio de levantamentos bibliográficos e consulta a fontes disponíveis em repositórios de dados abertos, como o Instituto de Colonização e Terras do Maranhão-ITERMA. Essa coleta de dados, composta por informações qualitativas e quantitativas, incluiu reflexões etnográficas e culturais sobre a comunidade, baseadas na experiência anterior da autora como membro da Comunidade Quilombola Achuí. Essa abordagem permitiu integrar as entrevistas realizadas com a memória vivencial do território, focando especialmente nas discussões sobre a reima e na reflexão sobre a preservação da sociobiodiversidade relacionada à alimentação e à resiliência local da comunidade.

Além disso, foi utilizado um formulário semiestruturado para coletar dados quantitativos dos pescadores e consumidores, visando entender a diversidade de peixes vendidos e os tipos mais consumidos pela comunidade em estudo.

No entanto, para garantir a validade científica do trabalho e sua conformidade com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), foram seguidas as seguintes etapas.

Para coleta das informações foram estabelecidas etapas conforme a disponibilidade dos entrevistados entre os afazeres domésticos e outros trabalhos já que as mulheres combinam entre si para pescarem, coletar cocos ou lavar roupa nos rios ou fontes comumente chamadas desta forma pelo fato de serem locais que secam na época do verão.

**1ª Etapa:** os participantes foram selecionados com ajuda de familiares nos moldes de pai, mãe, filhos, para ambos os sexos conforme estabelecido no questionário;

**2ª Etapa:** foi conversado e disponibilizado o questionário de perguntas com os selecionados sobre a disponibilidade de conceder as entrevistas relacionadas às proibições de alimentos que eles deixavam de comer quando enfermos conforme a gravidade das doenças;

**3ª Etapa:** início das ligações para as 12 famílias escolhidas para estabelecer o ponto de partida das entrevistas.

Os dados foram coletados de forma remota por meio de entrevistas entre junho e outubro de 2023, na Comunidade Quilombola do Achuí/MA. Doze residências, cada uma composta por pai, mãe e filhos, foram selecionadas para o roteiro das entrevistas. As perguntas foram feitas por telefonemas individuais para 25 membros da comunidade, dos quais 15 eram mulheres, desempenhando papéis de donas de casa e/ou agricultoras. As mulheres entrevistadas tinham idades variando entre 20 e 60 anos, enquanto os 10 homens entrevistados tinham idades entre 30 e 60 anos. A estrutura da entrevista e os resultados estão exemplificados no quadro 2.

Quadro 02 - Perfil e etapas das entrevistas dialogadas realizadas com 25 moradores de 12 casas da Comunidade Quilombola Achuí, MA

SEXO	FEMININO	SEXO	MASCULINO
QTDE	15	QTDE	10
IDADE	20-60	IDADE	30 - 60
ESCOLARIDADE	2º a 5º	ESCOLARIDADE	0 a 2º
PROFISSÃO	AGRICULTORA; DONA DE CASA	PROFISSÃO	AGRICULTOR; PESCADOR
MEMBRO FAMILIAR	PAI, MÃE , FILHO	MEMBRO FAMILIAR	PAI , MÃE, FILHO
<b>INICIO DO PROCESSO DE ENTREVISTAS PARA COLETA DOS DADOS: JUNHO A OUTUBRO 2023.</b>			
<b>AS ENTREVISTAS TIVERAM INICIO DIA 10 DE JUNHO.</b>			
	<b>1º ETAPA:</b>	ESCOLHA DAS CASAS	
	<b>2º ETAPA:</b>	DIVISÃO DOS GRUPOS EM 3	
	<b>3º ETAPA:</b>	ESCOLHA DOS DIAS P/ ENTREVISTAS	
	<b>DIA DA SEMANA:</b>	TERÇA E QUINTA	
	<b>PERÍODO:</b>	MANHÃ E TARDE	
	<b>HORÁRIO DA ENTREVISTA C/AS MULHERES:</b>	10:00 ÀS 11:00	
	<b>TEMPO DA ENTREVISTA:</b>	30MIN (MEIA-HORA) P/ AMBOS OS SEXOS	
	<b>HORÁRIO DE ENTREVISTA C/OS HOMENS:</b>	14:00 ÀS 15:00	

Fonte: Própria Autora (2023).

## 5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Comunidade Quilombola do Açuí/MA, a maioria dos moradores desempenha atividades agrícolas e de pesca. Para as entrevistas, foram selecionados apenas os membros mais idosos das residências. Em relação ao nível educacional, ocupação e faixa etária dos participantes, os pescadores de trinta anos, em média, concluíram até a terceira série do ensino fundamental. Já os pescadores de sessenta anos, alguns têm dificuldades de leitura, enquanto outros apenas conseguem assinar o próprio nome. Eles justificam isso devido à difícil condição de educação na época deles, agravada pela pesada jornada de trabalho na roça. No entanto, todas as mulheres entrevistadas são alfabetizadas. As mais jovens concluíram até o quinto ano ou o ensino médio, enquanto as mais velhas, de sessenta anos, frequentaram até a segunda série do ensino primário.

A respeito dos hábitos alimentares no Quilombo Açuí, quando as pessoas estão em situação de enfermidade, e, dependendo da gravidade da doença, não comem certos tipos de peixes e carnes que possam afetar ainda mais seu estado de saúde. As figuras 3 e 4 exibem vários tipos de peixes dos quais são tabus a ingestão daqueles que possuem esporões e classificados como “gordos”, assim como mariscos, e carnes de porcos e frutas gordurosas e azedas.

Figura 03.a – Diversidade de peixes provenientes das pescarias na comunidade de Açuí-MA;

Figura 03.b – Puçá, um dos utensílios de pesca típico utilizado pelas famílias da comunidade.



Fonte: Própria Autora (2023).

Figura 04 – Exemplos de Piau Cabeça-Gorda (*Schizodon* sp.), peixe consumido no Quilombo do Achuí-MA.



Fonte: Própria Autora (2023).

A comercialização de peixes apresenta características particulares entre os habitantes locais, especialmente durante períodos de abundância de pescada. Nesse contexto, os moradores frequentemente trocam ou vendem peixes entre si, geralmente motivados por razões pessoais ou questões de saúde familiar. Em casos em que certos tipos de peixes, como bodó, rebecca, sarapó e bagre, são considerados pouco apetitosos devido à sua aparência ou sabor, eles podem ser evitados por pessoas que estão doentes ou em situações de resguardo. Além disso, peixes com sabor adocicado, como o jeju, também são menos procurados devido à sua textura espinhosa. Esta prática de troca e venda é observada principalmente entre os habitantes da comunidade e seus parentes ou conhecidos em áreas vizinhas. Por outro lado, os produtos efetivamente comercializados fora da Comunidade Achuí incluem amêndoas de coco babaçu, farinha d'água e tapioca grossa.

Os quilombolas indicaram os seguintes alimentos como reimosos, que dependendo das doenças não comiam de jeito algum: carne de porco, paca, tatu, carne de jacaré e de porco-espinho; dentre os peixes, tambaqui, tapiaca, mandi, jandiá, cascudo; dentre os mariscos, caranguejos, camarões; e dentre as frutas, pequi, caju, maracujá, bacaba, buriti e tucumã. Pois esses alimentos são considerados prejudiciais para o corpo nas seguintes circunstâncias - cirurgias, ferimentos graves e quando se está doente sem saber as causas. Nessas ocasiões, as esposas preparam refeições livres de qualquer alimento reimoso que possam interferir na recuperação do enfermo.

Na alimentação restritiva fazem parte no café da manhã - chá de capim santo, chá de erva-cidreira acompanhado com beiju ou biscoitos salgados, mingau, cuscuz e bolo de tapioca. O

mingau pode ser de fubá de milho, maisena, farinha seca ou arroz, sendo que o mingau de milho e farinha podem ser temperados com cebolinhas, cheiro verde, pimenta de cheiro, alho e tomate. O mingau temperado é acompanhado com carne de rês (gado) ou piabas assadas. No almoço tem cereais, tubérculos, carne de caça, carnes brancas e vermelhas, com todas aquelas exceções citadas no Quadro 3-A.

Embora as restrições alimentares sejam obedecidas, nem toda casa tem abundância de carne, peixes, frutas e verduras. No entanto, devido às permutas de alimentos entre os membros da comunidade, as famílias não passam dificuldades e há sempre uma visita levando algo de alimento na casa do enfermo.

O coco babaçu é um recurso coletado e utilizado por completo, sendo da palmeira tirado o palmito que serve tanto para a culinária das famílias até alimentação de animais tais como equinos, suínos e bovinos. Das amêndoas se extrai o azeite e o vinho (leite de coco), muito consumido no preparo da caça, caldeirada, peixe cozido e moquecas. Das cascas do coco babaçu se tira o fubá sendo utilizado no preparo de sopas, caldos, mingaus e bolos.

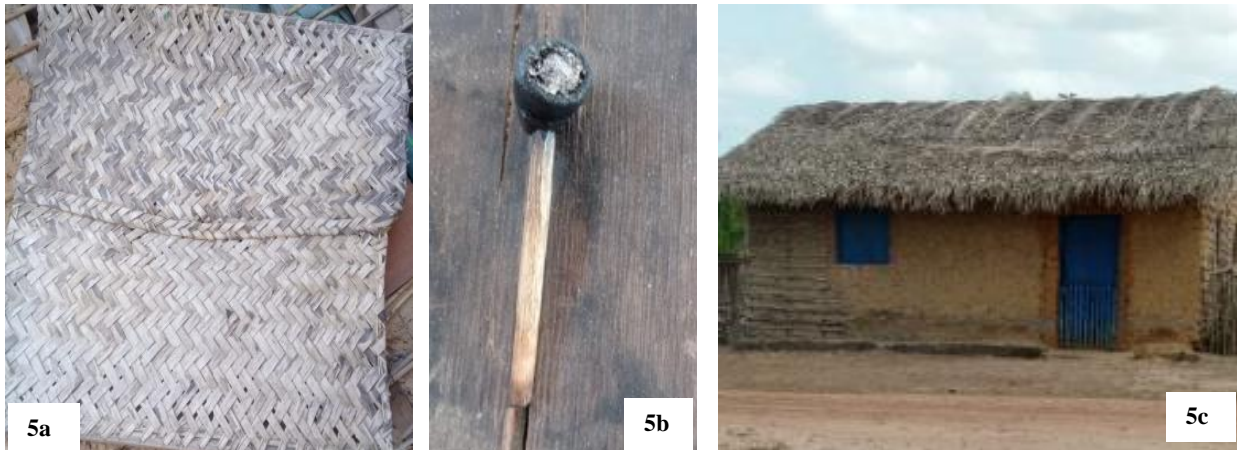
O bagaço das amêndoas do babaçu serve para alimentar as aves domésticas e, dos resíduos do babaçu é feito também o carvão. O coco é utilizado para fazer cachimbos, porém ele deve conter uma única semente no ouriço. Já as folhas chamadas de pindoba, servem para cobrir casas, fazer utensílios domésticos, e são utilizadas no dia-dia da comunidade como abano, cofo, cestos e portas (Figura 5).

Na culinária tradicional, se faz um tipo de farofa com o bicho de coco, sendo esta larva também utilizada como isca na atividade de pesca de anzol. Dentre os apetrechos artesanais, o cofo tem diversas utilidades e é de uso de qualquer ribeirão, tanto as mulheres quanto os homens utilizam para diversas finalidades nos afazeres do quilombo, seja na catação do coco babaçu, nas pescarias, no armazenamento de farinha e outros alimentos.

Como ambientes naturais da região se destacam - campos naturais, campos salinos, rios, igarapés e praias.

Figura 05 - Utensílios feitos da palmeira do coco babaçu na Comunidade Quilombola Achuí, MA.

05a – Mançaba; 05b – Cachimbo; 05c – Casa de palha típica na comunidade de Achuí-MA.



Fonte: Própria Autora (2023).

Na comunidade Quilombola do Achuí, o principal alimento consumido pelas famílias vêm dos recursos encontrado nos rios, igarapés, mangues, matas e florestas da localidade ou nas proximidades. Nestes ecossistemas são encontrados diversos peixes (Quadro 3-A), e, crustáceos - tais como caranguejos, camarões, siri, moluscos (sururu, sarnambi, ostras). As caças mais apreciadas são tatu, veado, porco do mato, jabuti, cutia e paca. As frutas mencionadas com mais frequência foram bacuri, coco babaçu, murici, manga, pequi, ingá, jenipapo, camapu, juçara, bacaba, buriti e jaca. Sendo assim as estratégias de aquisição de alimentos se alteram conforme a abundância ou escassez e da dinâmica produtiva dos ecossistemas já que as famílias não exercem somente uma atividade para sobreviverem.

As atividades pesqueiras exercidas no Quilombo Achuí assumem características tanto artesanal quanto sazonal, pois muitos rios tributários da bacia do rio Turiaçu secam no período do verão diminuindo a disponibilidade da fauna aquática e dos alimentos.

A caça e o extrativismo vegetal se configuram como atividades produtivas de extrema importância na vida da comunidade Quilombola. Alternativamente, em relação à economia local, alguns dos moradores são donos de pequenas tabernas, outros possuem empregos nas únicas duas escolas situadas no Achuí, sendo estes em ocupações profissionais como merendeiras, e, professores, que são habitantes locais que estudaram e conhecem a realidade da comunidade.

Os alimentos normalmente são consumidos pela comunidade com expressiva diversidade de itens, porém a produção de alguns alimentos, principalmente as frutas como pequi, jaca, jenipapo, bacuri, manga dependem da sazonalidade (Quadro 3). O pescado, apesar de diminuir com a seca de alguns rios que não são perenes, está sempre disponível nos rios de maior porte nas



proximidades da Comunidade Achuí, estando dentre os mais requisitados o Rio da Onça e o Rio do Peixe.

Nossos registros dos diálogos indicam que além das restrições e tabus alimentares presentes na Comunidade do Quilombo Achuí, sendo proibido a ingestão de alimentos cítricos, peixes de esporões e gordurosos, carne suína de criação e de caça (porco espinho), também tem o tabu ligado ao luto, que determina a proibição da ingestão de frutas que caíram no chão durante o período de sete dias.

Quadro 03-A. Alimentos reimosos, não reimosos e peixes consumidos. Síntese das respostas extraídas dos diálogos com 25 representantes da Comunidade Quilombo Achuí, MA.

<b>QUESTIONÁRIO DE REIMA COMUNIDADE TRADICIONAL ACHUI (1/3)</b>		<b>ENTREVISTADOS</b>
		<b>25</b>
<b>ALIMENTOS CONSUMIDOS NORMALMENTE</b>	}	<p><b>PEIXES:</b> Jundiá, Niquim, Piaba, Surubim (Sarapó), Piaba, Cascudo, Traíra, Tapiaca, Mandi, Sarnambi, Cará, Camurim, Bagre, Piau Cabeça-Gorda.</p> <p><b>CARNES:</b> Carne Suína, Cotia, Gado, Carneiro, Paca, Jacaré, Cabra.</p> <p><b>AVES/DERIVADOS:</b> Galinhas, Ovos.</p> <p><b>OUTROS:</b> Arroz, Azeite de Coco, Batata Doce, Macaxeira, Maxixe, Quiabo, etc.</p>
<b>QUAIS ALIMENTOS SÃO PROIBIDOS DE COMER QUANDO SE ESTÁ DOENTE?</b>	}	<p><b>CARNES:</b> Carne Suína, Tatú, Veado, Paca, Porco Espinho, Porco-do-Mato, Carne de Bode</p> <p><b>MARISCOS:</b> Caranguejo, Camarão, Sarnambi, Sururu, Jundiá, Ninquim, Mandi, Tapiaca, Cascudo, Peixe-Serra, Jejú</p> <p><b>FRUTAS:</b> Laranja, Tangerina, Maracujá, Caju, Limão, Goiaba, Cajá, Carambola, Mamão, Pequi, Manga, Jenipapo, Bacuri, Bacaba, Buriti, Melancia</p>
<b>QUAIS OS PEIXES CONSUMIDOS PELA COMUNIDADE ATRAVÉS DA PESCA DIRETA OU TROCA?</b>	}	<p>Jundiá, Ninquim, Piaba, Surubim, Cascudo, Tapiaca, Traíra, Mandi, Sardinha, Tainha, Jejú, Cará, Peixe-Serra, Camurim, Bagre, Piau Cabeça-Gorda, Piaba.</p>

Fonte: Própria Autora (2023)

Os exemplos citados acima representam algumas espécies de peixes consumidos pela comunidade, porém os nomes dos peixes estão citados conforme são chamados pelos moradores locais. Na comunidade do Achuí, é muito comum a troca de alimentos e utensílios entre os moradores, seja de pesca (anzol, puçá, matapi, rede), caça (espingarda, chumbo, espoleta, bucha, pólvora), roça (enxada, machado, foice, cavadeira,) além disso tem as trocas por sementes principalmente de feijões e favas, sendo os feijões roxo ou verde, já a fava tem a branca e a rajada.

As trocas assumem características variadas, sempre tem alguém querendo trocar ou pedindo emprestado nas portas uns dos outros na comunidades e, todos se conhecem e as famílias são identificadas conforme os chefes das famílias.

As mulheres, em geral, seguem rigorosamente as restrições alimentares e outros preceitos culturais, transmitidos de geração em geração. Esses ensinamentos não se limitam apenas à alimentação, mas também envolvem crenças profundamente enraizadas. Um exemplo simbólico é a recomendação de não tomar banho nos rios ao meio-dia, horário em que se acredita que a Mãe d'Água ocupa o local.

Em relação aos homens, há a prática comum entre os caçadores de levar consigo um dente de alho ao sair para caçar pela manhã, acreditando que esse amuleto espanta os maus espíritos que vagam ao meio-dia. Para caçadores que se encontram em um estado chamado “panema” – uma condição em que, por influência espiritual ou má sorte, o caçador perde a habilidade de abater suas presas – existe um ritual específico de cura. Nesse caso, o caçador recorre a uma benzedeira, figura de grande importância cultural e espiritual. O tratamento envolve uma série de rezas e o uso de ervas benzedeiras, que, após serem abençoadas, são aplicadas em forma de surras com galhos e água de cheiro para purificar o caçador. Além disso, o ritual prescreve um banho com ervas durante sete dias. Para o preparo desse banho, dois litros de água são misturados com folhas amassadas, que devem ser deixadas ao sereno durante a noite. No dia seguinte, após o banho tradicional, essa mistura é despejada sobre o corpo da cabeça aos pés. Ao seguir as instruções da benzedeira à risca, o caçador recupera sua destreza ao fim de uma semana e está novamente apto a praticar a caça com sucesso.

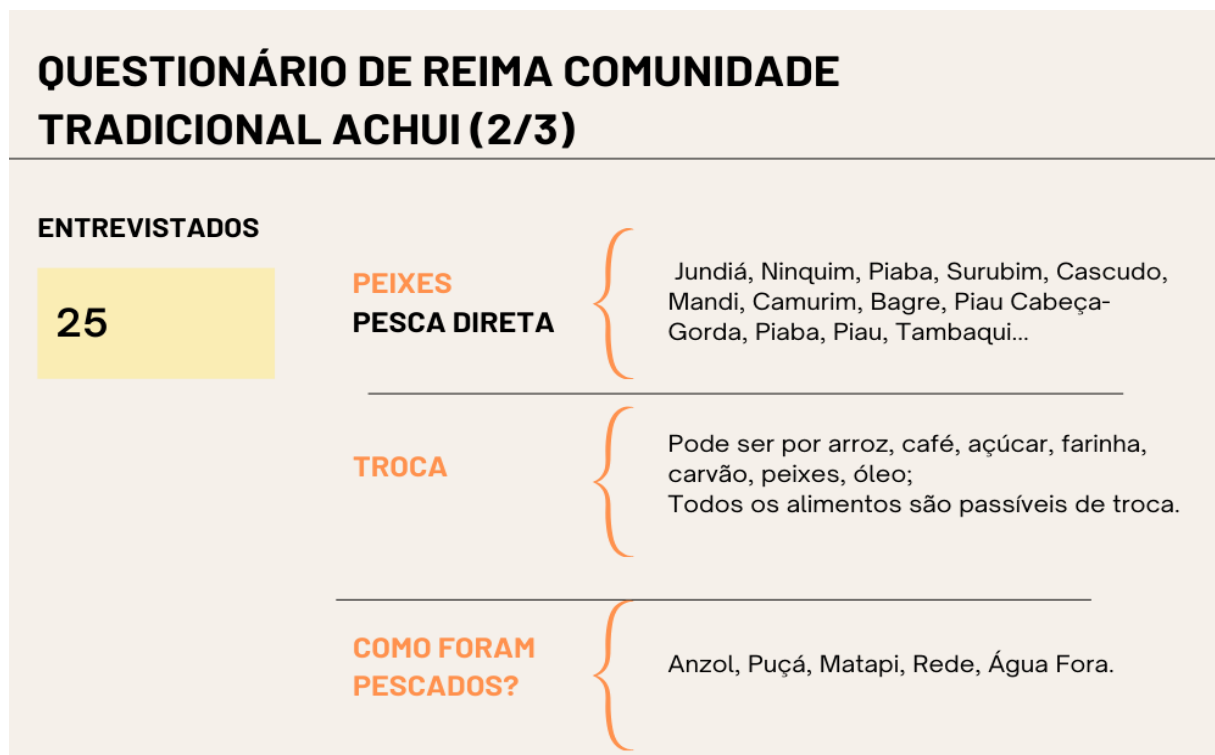
Essas práticas culturais têm também uma forte conexão com as mulheres. Durante o período menstrual, conhecido pelos nativos como “paradas em casa”, as mulheres devem tomar cuidado para não pisar ou passar por cima do abano usado para avivar o fogo em que a caça está sendo cozida. Esse utensílio deve ser guardado em um local seguro, como em cima da mesa ou no girau, mas jamais no meio da cozinha. Este cuidado está diretamente ligado à crença de que a caça pode ser "contaminada" espiritualmente, trazendo má sorte ao caçador.

Outro detalhe importante para evitar a panemice está relacionado ao preparo da caça. Durante o processo de cozimento, é considerado essencial não tampar a panela enquanto a carne está sendo refogada. Somente após o primeiro refogado a panela pode ser coberta, garantindo assim que a caça mantenha sua pureza e que a má sorte não recaia sobre o caçador.

A prática da caça é uma atividade profundamente enraizada na rotina dos moradores do Achuí, sendo tradicionalmente desempenhada pelos homens. No entanto, em algumas ocasiões, as esposas acompanham seus maridos, especialmente durante as saídas noturnas para a caça dos animais. O processo começa quando o marido sai à procura de árvores frutíferas que servem de alimento para a caça. Ao encontrar sinais evidentes, como rastros de vários animais, ele retorna para se preparar para a emboscada noturna. É importante que ele chegue cedo ao local, principalmente se estiver acompanhado pela esposa, pois, nesse caso, ambos levam uma rede para descansar enquanto aguardam. Se o caçador estiver sozinho, ele precisa construir um girau – uma plataforma elevada – posicionada estrategicamente no lado oposto ao vento, de modo que os animais não detectem seu cheiro e fujam.

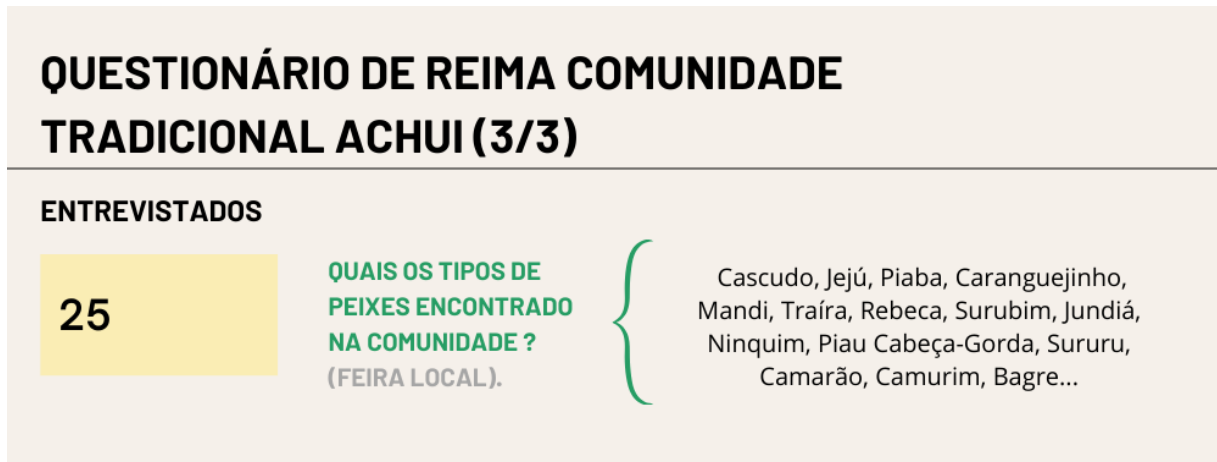
Além da caça, outra prática fundamental é a pescaria noturna, que nunca pode faltar na comunidade do Achuí. Essa atividade, geralmente realizada em grupo, ocorre principalmente durante a cheia dos rios, conhecida como inverno. Após chuvas intensas, os moradores se organizam e saem juntos, munidos de tochas, lanternas, anzóis, iscas, cestas de palha e muita disposição. A pescaria se transforma em um evento coletivo e festivo, reforçando o espírito de cooperação e alegria entre os participantes enquanto capturam peixes nas águas elevadas dos rios.

Quadro 03-B. Peixes pescados, oriundos de troca e apetrechos de pesca. Síntese das respostas extraídas dos diálogos com 25 representantes da Comunidade Quilombo Achuí, MA.



Fonte: Própria Autora (2023)

Quadro 03-C. Peixes encontrados na feira local. Síntese das respostas extraídas dos diálogos com 25 representantes da Comunidade Quilombo Achuí, MA.



Fonte: Própria Autora (2023)

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nos dados obtidos, é possível inferir que os entrevistados da comunidade do Quilombo do Achuí atribuem significativa importância aos conceitos de alimentos "reimosos" e suas potenciais consequências para a saúde, variando de riscos leves a graves, especialmente em casos de convalescença. A baixa escolaridade dos entrevistados contribui para uma compreensão limitada dos princípios científicos por trás da nutrição e da saúde, aumentando a probabilidade de que crenças culturais e tabus alimentares influenciem sua percepção e reação aos alimentos.

Além das restrições alimentares por motivos de saúde, há também outras restrições relacionadas ao aspecto e sabor dos alimentos, especificamente o pescado, dentro da comunidade do Quilombo do Achuí. Essa constatação reflete a preocupação dos entrevistados com a saúde e o bem-estar, bem como a influência dos costumes culturais e da educação na formação de suas crenças e práticas alimentares.

Verificamos uma conexão entre as crenças alimentares da comunidade do Quilombo do Achuí e as percepções socioambientais sobre o efeito dos alimentos na saúde física e mental dos indivíduos. As percepções sobre alimentos "reimosos" e os riscos associados a eles podem desencadear processos de cautelas e medos relacionados à ingestão desses alimentos - em alguns casos podem manifestar-se em sintomas percebidos fisicamente que podem influenciar o sentido de bem-estar dos indivíduos.

Na comunidade do Quilombo do Achuí, os tabus alimentares em relação aos alimentos considerados "reimosos" são influenciados por aspectos socioeconômicos e educacionais. Estes tabus refletem uma preocupação com a preservação da saúde, e refletem uma interação complexa entre fatores culturais, sociais e biológicos na percepção e seleção de alimentos.

Em conclusão, os saberes da comunidade são profundamente enraizados em práticas empíricas, desenvolvidas e refinadas através da observação e da experiência cotidiana. A transmissão desse conhecimento, que passa das gerações mais velhas para os mais jovens, é uma característica fundamental da cultura local. A habilidade de trançar folhas de coco babaçu para confeccionar diversos itens, como abanos, cestos e brinquedos, exemplifica a continuidade e a riqueza dessas práticas tradicionais.

Ademais, os tabus alimentares, especialmente aqueles relacionados ao consumo de peixes, desempenham um papel crucial na regulação das práticas alimentares dentro dessas comunidades. Tais tabus são regras sociais não escritas que moldam o comportamento humano. Essas restrições alimentares estão frequentemente ligadas ao manejo dos recursos naturais e refletem sistemas de crenças que consolidam e legitimam esses tabus. Assim, os conhecimentos técnicos e culturais da

comunidade não apenas preservam práticas tradicionais, mas também regulam o uso sustentável e respeitoso dos recursos naturais, demonstrando uma interconexão entre saberes empíricos e normas sociais.

Recomendamos o monitoramento do uso e disponibilidade da fauna de interesse sociocultural, para que se mitigue potenciais impactos sobre as preferências alimentares e as restrições protetivas da saúde dos corpos e território na comunidade do Achuí.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, M. G. DE. BEYOND BELIEFS ABOUT FOOD AND THE FLAVORS OF NATURE. *Mercator*, v. 16, 15 fev. 2017. <https://doi.org/10.4215/rm2017.e16006>

ALMEIDA, M. G. DE. Beyond beliefs about food and the flavors of nature. *Mercator*, v. 16, 15 fev. 2017. <https://doi.org/10.4215/rm2017.e16006>

ARRUDA, Rinaldo. "Populações tradicionais" e a proteção dos recursos naturais em unidades de conservação. *Ambiente & sociedade*, p. 79-92, 1999.

**Autor? Nutrição, segurança alimentar e meios de subsistência: princípios básicos.** Disponível em: <<https://elearning.fao.org/course/view.php?id=794>>. Acesso em: 17 fev. 2022.

AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, v. 19, p. 276-307, 2017.

BEGOSSI, A., HANAZAKI, N., & RAMOS, R. M. (2004). Food chain and the reasons for fish food taboos among amazonian and atlantic forest fishers (Brazil). *Ecological Applications*, 14(5), 1334–1343. <https://doi.org/10.1890/03-5072>

BEUREN, Elisabete Penz *et al.* **A antropização, os efeitos das alterações climáticas e os impactos socioambientais: O caso de Marquês de Souza/RS-Brasil.**

BICALHO, Lucinéia Maria; OLIVEIRA, Marlene. Aspectos conceituais da multidisciplinaridade e da interdisciplinaridade e a pesquisa em ciência da informação. **Encontros Bibli: revista eletrônica de biblioteconomia e ciência da informação**, v. 16, n. 32, p. 1-26, 2011.

BRITO Júnior, L. C. D., & Estácio, A. G. (2013). Tabus alimentares em medicina: uma hipótese para fisiopatologia referente aos alimentos reimosos. *Revista da Associação Médica Brasileira*, 59(3), 213-216.

CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. **Antropologia e Saúde collection.** ISBN 85- 7541-055-5. Disponível em: SciELO Books <<http://books.scielo.org/>>.

CASSANDRA, Ribeiro. Metodologia do Trabalho Científico. 328 pp. **Lugar de edição**, 2004.

DALFOVO, Michael Samir; LANA, Rogério Adilson; SILVEIRA, Amélia. Métodos quantitativos e qualitativos: um resgate teórico. **Revista interdisciplinar científica aplicada**, v. 2, n. 3, p. 1-13, 2008.

DIAS, L. J. PURO E IMPURO, O PERCURSO DA LEI. **CADERNOS DE SION**, v. 2, n. 2, p. 94-114, 22 dez. 2021.

**DIVERSIDADE ECOLÓGICA Populações (mesma espécie) Comunidades (conjuntos de espécies).** [s.l: s.n.]. Disponível em: <https://fenix.isa.ulisboa.pt/downloadFile/281547991156822>. Acesso em: 17 fev. 2022.

FANZO, J. *et al* (2013). Diversifying Food and Diets: Using Agricultural Biodiversity to Improve Nutrition and Health.

FOGARTY, M. J.; MURAWSKI, S. A. Large-scale disturbance and the structure of marine systems: fishery impacts on Georges Bank. **Ecological Applications**, v. 8, n. sp1, p. S6–S22, fev. 1998.

FREITAS, Letícia Lima de. Sustentabilidade Sociocultural e Turismo na Reserva Extrativista Marinha de Caeté-Taperaçu. 2013.

G1, D.; PAULO, EM S. **Cientistas identificam neurônios que fazem camundongo comer demais**. Disponível em: <<https://g1.globo.com/ciencia-e-saude/noticia/2013/09/cientistas-identificam-neuronios-que-fazem-camundongo-comer-demais.html>>. Acesso em: 6 set. 2022.

JARDIM, M. A. G., & MARTINS, M. B. (2018). Reflexões em biologia da conservação. <https://repositorio.museu-goeldi.br/handle/mgoeldi/1508>.

KASANOSKI, Daniesse Sannara. Bolsa Verde: benefício social e incentivo à conservação ambiental? 2016.

KOBASHI, N. Y.; MARIA. Informação: fenômeno e objeto de estudo da sociedade contemporânea. **Transinformação**, v. 15, p. 7–21, dez. 2003.

LOPES T. M. R.; de Brito A. C. M.; Corrêa C. P.; Rocha D. do S. A.; Caldas E. M.; Martins J. F. F.; Moraes L. B.; Costa P. W. N. Enfermagem, alimentos “reimosos” e o atendimento transcultural a população ribeirinha amazônica: um relato de experiência. **Revista Eletrônica Acervo Científico**, v. 4, p. e349, 26 mar. 2019.

LUZA, Nilo. **Uma introdução ao Pentateuco**. Paulus Editora, 2019.

MAUÉS, Raymundo Heraldo; MAUÉS, Maria Angélica Motta. O modelo da "Reima": representações alimentares em uma comunidade amazônica. **Anuário Antropológico**, v. 2, n. 1, p. 120-147, 1978.

MEYER-ROCHOW, Victor. (2009). **Food Taboos: their origins and purposes**. *Journal of ethnobiology and ethnomedicine*. 5. 18. 10.1186/1746-4269-5-18.

MURRIETA, R. *et al.* **Consumo alimentar e ecologia de populações ribeirinhas em dois ecossistemas amazônicos: um estudo comparativo**. Disponível em: <[https://www.researchgate.net/publication/250041467\\_Consumo\\_alimentar\\_e\\_ecologia\\_de\\_populacoes\\_ribeirinhas\\_em\\_dois\\_ecossistemas\\_amazonicos\\_um\\_estudo\\_comparativo](https://www.researchgate.net/publication/250041467_Consumo_alimentar_e_ecologia_de_populacoes_ribeirinhas_em_dois_ecossistemas_amazonicos_um_estudo_comparativo)>. Acesso em: 24 out. 2022

NATALIA, H.; ALPINA, B. Catfish and mullets: the food preferences and taboos of caiçaras (southern atlantic forest coast, brazil). **Interciencia**, v. 31, n. 2, p. 1–2, 2022.

NETO, J. N. M.; PAULA, M. H. de. Considerações sobre a cultura da REIMA em comunidades rurais de Catalão: relação entre ambiente e a cultura local. **Espaço em Revista**, [S. l.], v. 12, n. 1, 2012. DOI: 10.5216/er.v12i1.17653. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/espaco/article/view/17653>. Acesso em: 21 fev. 2022.

OLIVEIRA, Marcelo do Vale; MANESCHY, Maria Cristina Alves. Territórios e territorialidades no extrativismo de caranguejos em Pontinha de Bacuriteua, Bragança, Pará. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 9, p. 129-143, 2014. PEIRANO, M. G. S. *Proibições Alimentares numa Comunidade de Pescadores*, 1975. Dissertação de Mestrado, Brasília: Universidade de Brasília. (Mimeo.)



PIKITCH, E. K. ECOLOGY: Ecosystem-Based Fishery Management. **Science**, v. 305, n. 5682, p. 346–347, 16 jul. 2004. DOI: 10.1126/science.1098222

SARAIVA, NICHOLAS; ABDALA, GUILHERME; WESLEY, FÁBIO. 2012. **Cartilha do Plano de Manejo da Reserva Extrativista Caeté-Taperaçu**. Brasília: ICMBio. 40 p.

SOUZA NASCIMENTO, Anael; BEZERRA BARROS, Flávio. ENTRE MANGUES, RIOS E IGARAPÉS: PESCA, COMIDA E CULTURA NO QUILOMBO DE MANGUEIRAS (ILHA DO MARAJÓ, PARÁ). **Etnobiología**, v. 17, n. 3, 2019.

TEIXEIRA, César; SILVA, Aantonio Wardson C. **A cultura da mesa de refeição e o seu aspecto teológico religioso**. REVELETEO-Revista Eletrônica Espaço Teológico, v. 7, n. 11, p. 02-11, 2013.

TRIGO, M. *et al.* Tabus alimentares em região do Norte do Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 23, n. 6, p. 455–464, dez. 1989.

ULLAH, A. *et al.* Does agricultural ecosystem cause environmental pollution in Pakistan? Promise and menace. **Environmental Science and Pollution Research**, v. 25, n. 14, p. 13938–13955, 7 mar. 2018.

## **ANEXOS**

**ANEXO A – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2041/2012, QUE TRATA DA REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA DA ÁREA QUE COMPREENDE O TERRITÓRIO QUILOMBOLA DE AXUÍ.**

**D.O. PODER EXECUTIVO**



**TERÇA - FEIRA, 08 - FEVEREIRO - 2022**

**9**

**RESENHA DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO  
ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 01/2021  
– FAPEMA/UFMA**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 28152/2021 – FAPEMA. PARTES:** Fundação de Amparo à Pesquisa e ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Maranhão (FAPEMA) e a Universidade Federal do Maranhão (UFMA): O presente Acordo de Cooperação tem por objeto o acréscimo da bolsa na modalidade pós doutorado. **PERMANECER MANTIDAS E RATIFICADAS AS DEMAIS CLÁUSULAS E DISPOSIÇÕES DO ACORDO DE COOPERAÇÃO Nº 01/2021 – FAPEMA/UFMA. BASE LEGAL:** Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais legislações aplicáveis. **DATA DE ASSINATURA:** São Luís (MA), 31 de janeiro de 2022. **ASSINATURAS:** NATALINO SALGADO FILHO – Reitor da UFMA. ANDRÉ LUÍS SILVA DOS SANTOS – Diretor-Presidente da FAPEMA. **TESTEMUNHAS:** EVA DANIELLE SILVA PEDROSA AMIN e ANA CAROLINA SOUSA SANTOS.

São Luís - MA, 03 de fevereiro de 2022.

**ANDRÉ LUÍS SILVA DOS SANTOS**  
Diretor - Presidente  
FAPEMA

**SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA  
FAMILIAR**

**Instituto de Colonização e Terras do Maranhão - ITERMA**

**EDITAL**

**INSTITUTO DE COLONIZAÇÃO E TERRA DO MARANHÃO-  
ITERMA  
EDITAL DE PUBLICIZAÇÃO DE REGULARIZAÇÃO DE  
COMUNIDADE QUILOMBOLA,  
DE 31 DE JANEIRO DE 2022.**

O PRESIDENTE DO INSTITUTO DE COLONIZAÇÃO E TERRAS DO MARANHÃO- ITERMA, no uso das atribuições que lhe são conferidas na Lei nº 9.169/2010, no Decreto nº 32.433/2016 e na Instrução Normativa nº 01/2020, TORNA PÚBLICO que tramita no citado Instituto o Processo Administrativo Nº 2041/2012, que trata da regularização fundiária da área que compreende o Território Quilombola de Axuí, localizado nos municípios de Santa Helena e Pinheiro. O Território ora em processo de regularização é composta por 39 (trinta e nove famílias) e o perímetro da área identificado e delimitado possui área total de 1.064,2147 (Um mil, e sessenta e quatro hectares, vinte e um ares e quarenta e sete centiares). Desse total, 823,6421 hectares está localizado em Santa Helena e 240,5726 hectares está localizado em Pinheiro, caracterizando um território intermunicipal, contida num perímetro de 24.317,18 metros (vinte e quatro mil, trezentos e dezessete metros e dezoito centímetros), com os seguintes limites e confrontações: **GLEBA AXUÍ I** (Santa Helena): Inicia-se a descrição deste perímetro no vértice **PONTO 1**, definido pelas coordenadas **E: 501.893,120 m e N: 9.761.406,860 m**; confrontando com terras de **FAZENDA SANTA CRUZ, TOMAZ CRUZ**, segue por com azimute **127° 44' 29,79"** e distância de **2.128,36 m** até o vértice **PONTO 2**, definido pelas coordenadas **E: 503.576,180 m e N: 9.760.104,090 m**; confrontando com terras de **FAZENDA SÃO SEBASTIÃO, MANOEL MARTINS**, segue por com azimute

**227° 01' 38,77"** e distância de **444,11 m** até o vértice **PONTO 3**, definido pelas coordenadas **E: 503.251,230 m e N: 9.759.801,360 m**; confrontando com terras de **GLEBA AXUI III, UNIÃO DE MORADORES DO QUILOMBO ACUI AXUI**, segue por com azimute **238° 16' 44,54"** e distância de **4.919,16 m** até o vértice **PONTO 4**, definido pelas coordenadas **E: 499.066,900 m e N: 9.757.214,950 m**; confrontando com terras de **FAZENDA DIAMANTINA, VICENTE DIAMANTINA SÁ**, segue por com azimute **321° 31' 37,31"** e distância de **474,13 m** até o vértice **PONTO 5**, definido pelas coordenadas **E: 498.771,920 m e N: 9.757.586,150 m**; confrontando com terras de **CNS 03.128-6 / MATRICULA 531 / GLEBA AXUI, GOVERNO DO ESTADO DO MARANHÃO**, segue por com azimute **319° 59' 49,19"** e distância de **621,27 m** até o vértice **PONTO 6**, definido pelas coordenadas **E: 498.372,550 m e N: 9.758.062,050 m**; confrontando com terras de **CNS: 03.128-6 / MA.531 / GLEBA AXUI, GOVERNO DO ESTADO DO MARANHÃO**, segue por com azimute **46° 27' 59,41"** e distância de **4.856,15 m** até o vértice **PONTO 1**, encerrando este perímetro e **GLEBA AXUÍ II** (Pinheiro): Inicia-se a descrição deste perímetro no vértice **PONTO 1**, definido pelas coordenadas **E: 503.251,230 m e N: 9.759.801,360 m**; confrontando com terras de **FAZENDA SÃO SEBASTIÃO, MANOEL MARTINS**, segue por com azimute **227° 02' 21,85"** e distância de **1.370,03 m** até o vértice **PONTO 2**, definido pelas coordenadas **E: 502.248,610 m e N: 9.758.867,690 m**; confrontando com terras de **FAZENDA BACABAL, TAKAU**, segue por com azimute **229° 03' 31,31"** e distância de **48,25 m** até o vértice **PONTO 3**, definido pelas coordenadas **E: 502.212,160 m e N: 9.758.836,070 m**; confrontando com terras de **FAZENDA BACABAL, TAKAU**, segue por com azimute **226° 44' 32,45"** e distância de **3.542,62 m** até o vértice **PONTO 4**, definido pelas coordenadas **E: 499.632,140 m e N: 9.756.408,380 m**; confrontando com terras de **FAZENDA DIAMANTINA, VICENTE DIAMANTINA SÁ**, segue por com azimute **324° 54' 10,15"** e distância de **984,65 m** até o vértice **PONTO 5**, definido pelas coordenadas **E: 499.066,000 m e N: 9.757.214,000 m**; confrontando com terras de **GLEBA AXUI, GOVERNO DO ESTADO DO MARANHÃO**, segue por com azimute **58° 16' 30,50"** e distância de **4.920,42 m** até o vértice **PONTO 1**, encerrando este perímetro. Todas as coordenadas aqui descritas estão georreferenciadas ao Sistema Geodésico Brasileiro e encontram-se representadas no Sistema UTM, referenciadas ao Meridiano Central 51 WGR, fuso 22S, tendo como datum o SIRGAS-2000. Todos os azimutes e distâncias, área e perímetro foram calculados no plano de projeção UTM. No perímetro descrito referente à **GLEBA AXUÍ I** incide o registro imobiliário lavrado na Serventia Extrajudicial do 1º Ofício de Imóveis, Protesto e Notas de Santa Helena - MA sob propriedade do ESTADO DO MARANHÃO, matrícula 3920, Ficha 01, Livro 02. Quanto ao perímetro referente à **GLEBA AXUÍ II** incide o registro imobiliário registrado no cartório de 1º Ofício de Pinheiro – Ma com matrícula 1132, livro 2-I, fls. 06. Nesses termos, o ITERMA PUBLICIZA O ATO SEM NOTIFICAR DETENTORES DE DOMÍNIO, todavia no prazo de 45 dias (quarenta e cinco) dias, a contar com a data desta publicação, fica vigente o prazo para interessados apresentarem contestações ao referido processo administrativo. Para maiores informações, os interessados devem procurar a Procuradoria Jurídica do ITERMA, situado na Rua H, Quadra J, Nº 24, Bairro: Turu CEP:65066-627, de segunda a sexta-feira, das 13hs às 19hs, onde o referido processo administrativo, em cujos autos se processa o efeito, estará à disposição dos interessados para consulta.

**JESUÍNO CORDEIRO MENDES JÚNIOR**  
Diretor Presidente do ITERMA

**ANEXO B – TABELA (SIMPLIFICADA) DE COORDENADAS DOS PONTOS DE DEMARCAÇÃO DO TERRITÓRIO INTERMUNICIPAL QUILOMBO ACHUÍ**

<b>ID</b>	<b>Latitude</b>	<b>Longitude</b>	<b>Land limits and confrontations</b>	<b>Zone</b>
<b>PT_AX01</b>	-2.158616791013978	-44.982975013554096	Fazenda SANTA CRUZ	<b>GLEBA AXUÍ I (Santa Helena)</b>
<b>PT_AX02</b>	-2.17040003906965	-44.96783897280693	Fazenda SÃO SEBASTIÃO	
<b>PT_AX03</b>	-2.1731359373414194	-44.970761239528656	Gleba AXUÍ III	
<b>PT_AX04</b>	-2.1965359397707473	-45.00839162617922	Fazenda DIAMANTINA	
<b>PT_AX05</b>	-2.1931812828401624	-45.01104433089495	CNS 03.128-6/MATRÍCULA 531/GLEBA AXUI	
<b>PT_AX06</b>	-2.1888757993122914	-45.014636144042015	CNS 03.128-6/MATRÍCULA 531/GLEBA AXUI	
<b>PT_AX.01</b>	-2.1731359373414194	-44.970761239528656	Fazenda SÃO SEBASTIÃO	<b>GLEBA AXUÍ II (Pinheiro)</b>
<b>PT_AX.02</b>	-2.181583151087636	-44.979777820408344	Fazenda BACABAL	
<b>PT_AX.03</b>	-2.1818692693449453	-44.98010538518429	Fazenda BACABAL	
<b>PT_AX.04</b>	-2.203834880659598	-45.00330816954374	Fazenda DIAMANTINA	
<b>PT_AX.05</b>	-2.196544650544957	-45.00839967280626	GLEBA AXUI	

**Fonte:** Instituto de Terras do Maranhão - ITERMA | **Extraído do Processo Administrativo N° 2041/2012**

## **APÊNDICES**

**APÊNDICE A – FORMULÁRIO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA PARA INDEXAÇÃO SOCIOECONÔMICA E NUTRICIONAL DOS QUILOMBOLAS DO ACHUI**

<b>ROTEIRO DIÁLOGOS   COMUNIDADE QUILOMBOLA ACHUI, MA</b> <b>PROJETO REIMA   MESTRADO PPGEAA/UFPA-Castanhal</b> Mestranda: Maria de Lourdes Araújo Soares			
Nome:			
Gênero		Idade	Profissão
M ( )	F ( )		
Alimentos consumidos normalmente:			
Peixes consumidos pela comunidade vindos da pesca direta ou troca:			
Alimentos proibidos de comer quando se está doente:			
Nome (peixes)	Pesca direta	Modo de pesca	Troca
Quais os tipos de peixes encontrados na comunidade?			

**APÊNDICE B – DADOS COLETADOS ATRAVÉS DO FORMULÁRIO DO ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA.**

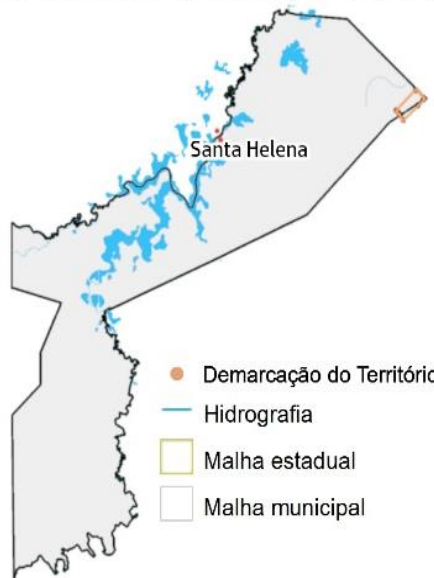
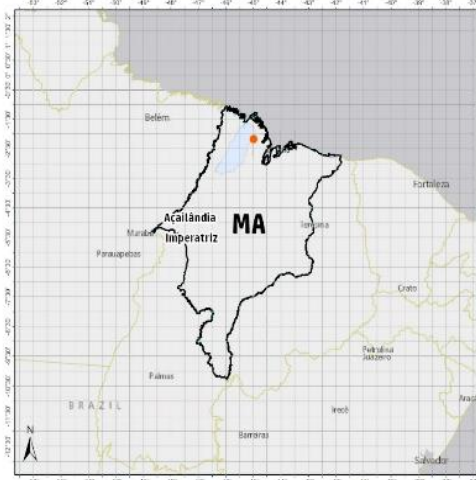
ENTREVISTADO	SEXO	IDADE	ESCOLARIDADE	PROFISSÃO	POSIÇÃO FAMILIAR
ACHUI 01	F	20	NÍVEL MÉDIO COMPLETO	D. DE CASA/AGRICULTORA	FILHA
ACHUI 02	F	30	5º NÍVEL FUNDAMENTAL	D. DE CASA/AGRICULTORA	MÃE
ACHUI 03	F	20	NÍVEL MÉDIO COMPLETO	D. DE CASA/AGRICULTORA	MÃE
ACHUI 04	F	41	3º NÍVEL FUNDAMENTAL	D. DE CASA/AGRICULTORA	MÃE
ACHUI 05	F	35	NÍVEL MÉDIO COMPLETO	D. DE CASA/AGRICULTORA	FILHA
ACHUI 06	F	20	3º NÍVEL FUNDAMENTAL	D. DE CASA/AGRICULTORA	FILHA
ACHUI 07	F	20	NÍVEL MÉDIO COMPLETO	D. DE CASA/AGRICULTORA	MÃE
ACHUI 08	F	60	2º NÍVEL FUNDAMENTAL	D. DE CASA/AGRICULTORA	MÃE
ACHUI 09	F	60	3º NÍVEL FUNDAMENTAL	D. DE CASA/AGRICULTORA	MÃE
ACHUI 10	F	54	2º NÍVEL FUNDAMENTAL	D. DE CASA/AGRICULTORA	FILHA
ACHUI 11	F	60	2º NÍVEL FUNDAMENTAL	D. DE CASA/AGRICULTORA	MÃE
ACHUI 12	F	20	NÍVEL MÉDIO COMPLETO	D. DE CASA/AGRICULTORA	MÃE
ACHUI 13	F	48	3º NÍVEL FUNDAMENTAL	D. DE CASA/AGRICULTORA	FILHA
ACHUI 14	F	60	2º NÍVEL FUNDAMENTAL	D. DE CASA/AGRICULTORA	MÃE
ACHUI 15	F	60	3º NÍVEL FUNDAMENTAL	D. DE CASA/AGRICULTORA	MÃE
ACHUI 16	M	30	2º NÍVEL FUNDAMENTAL	AGRICULTOR/ PESCADOR	FILHO
ACHUI 17	M	38	2º NÍVEL FUNDAMENTAL	AGRICULTOR/ PESCADOR	FILHO
ACHUI 18	M	42	1º NÍVEL FUNDAMENTAL	AGRICULTOR/ PESCADOR	PAI
ACHUI 19	M	60	SEMI ANALFABETO	AGRICULTOR/ PESCADOR	PAI
ACHUI 20	M	32	3º NÍVEL FUNDAMENTAL	AGRICULTOR/ PESCADOR	PAI
ACHUI 21	M	60	SEMI ANALFABETO	AGRICULTOR/ PESCADOR	PAI
ACHUI 22	M	60	SEMI ANALFABETO	AGRICULTOR/ PESCADOR	FILHO
ACHUI 23	M	38	3º NÍVEL FUNDAMENTAL	AGRICULTOR/ PESCADOR	PAI
ACHUI 24	M	30	2º NÍVEL FUNDAMENTAL	AGRICULTOR/ PESCADOR	FILHO
ACHUI 25	M	60	SEMI ANALFABETO	AGRICULTOR/ PESCADOR	PAI

**APÊNDICE C - TABUS (RESTRIÇÕES) ALIMENTARES, MOMENTOS E CONDIÇÕES LIMINARES DA REIMA NA COMUNIDADE QUILOMBO ACHUÍ, MA.**

<b>FASE DE OCORRÊNCIA</b>	<b>REIMOSOS</b>	<b>NÃO REIMOSOS</b>
<b>PÓS- PARTO</b>	Carne suína (porco espinho, porco do mato), tatú, paca, caranguejo, camarão, jandiá, ninquim, mandi, tapiaca, cascudo, peixe serra, jejú, farinha amarela.	Carne de gado, peixes de escamas, galinha caipira, galinha de granja, arroz, escaldado de farinha seca, canja, gó, corvina, piaba
<b>RECÉM-NASCIDO</b>	Restrição total aos alimentos.	Somente leite materno até os 6 meses de idade, após esse período pode ser administrada pequenas porções de papa ou mingau feito com farinha seca
<b>CIRURGIA</b>	Carne suína (porco espinho, porco do mato), tatú, paca, crustáceos como caranguejo, siri, camarão, sururu, sarnambi; galinhas, peixes de esporões (ex. jandiá, ninquim, mandi).	Carne de rês (gado), cotia, ovo, carne de carneiro; peixes (traíra, gó, corvina, piaba)
<b>MENSTRUACÃO</b>	No preparo da comida não pode acrescentar vinho de coco, vinagre, caju, vinagreira, limão, ovo; não é recomendável pegar sol; andar de pés descalços, apanhar frutas, preparar comida que seja oriunda de caça.	Peixes, carnes, crustáceos, mariscos, aves
<b>GRAVIDEZ</b>	Proibido a ingestão de carne de jacaré, paca, porco espinho	carne de porco, tatu, tambaqui, porco do mato, cutia, crustáceos: como caranguejo, siri, camarão, sururu, sarnambi, galinhas, peixes de esporões tais como - jandiá, ninquim, mandi, etc.



**Limites Territoriais da Comunidade  
Quilombo do Achuí,  
Município de Santa Helena/MA**



Sistema de Coordenadas: Geográficas  
Datum: SIRGAS2000  
Sources: Esri, HERE, Garmin, Intermap, increment P  
Thematic map prepared by SOARES, M.L.A.

