UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
NÚCLEO DE ALTOS ESTUDOS AMAZÔNICOS
CURSO DE MESTRADO EM PLANEJAMENTO DO DESENVOLVIMENTO

Patrícia Miranda Mendes

SEGURANÇA ALIMENTAR EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS: ESTUDO COMPARATIVO DE SANTO ANTÔNIO (CONCÓRDIA DO PARÁ) E CACAU (COLARES), PARÁ

Belém
2006

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
NÚCLEO DE ALTOS ESTUDOS AMAZÔNICOS
CURSO DE MESTRADO EM PLANEJAMENTO DO DESENVOLVIMENTO

Patrícia Miranda Mendes

SEGURANÇA ALIMENTAR EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS: ESTUDO COMPARATIVO DE SANTO ANTÔNIO (CONCÓRDIA DO PARÁ) E CACAU (COLARES), PARÁ

Dissertação de Mestrado apresentada para a obtenção do grau de Mestre em Planejamento do Desenvolvimento.

Orientadora: Profa. Dra. Rosa Elizabeth Acevedo Marin

Belém
2006

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
NÚCLEO DE ALTOS ESTUDOS AMAZÔNICOS
CURSO DE MESTRADO EM PLANEJAMENTO DO DESENVOLVIMENTO

Patrícia Miranda Mendes

SEGURANÇA ALIMENTAR EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS: ESTUDO COMPARATIVO DE SANTO ANTÔNIO (CONCÓRDIA DO PARÁ) E CACAU (COLARES), PARÁ

Dissertação apresentada para a obtenção do grau de Mestre em Planejamento do Desenvolvimento.

Defesa: Belém, PA, 26 de junho de 2006

Banca Examinadora

Profa. Dra. Rosa Elizabeth Acevedo Marin
Orientadora, NAEA/UFPA

Profa. Dra. Edna Maria Ramos de Castro
Examinadora interna, NAEA/UFPA

Profa. Dra. Helena dos Santos
Examinadora externa, Cesupa

AGRADECIMENTOS

À Profa. Dra. Rosa Elizabeth Acevedo Marin pela dedicação e seriedade com que sempre orientou este trabalho.

A todas as famílias das comunidades do Cacau e Santo Antônio pela colaboração durante a pesquisa e em especial à família do Sr. Avelino e Sra. Joana assim como a família do Sr. Tibúrcio e Sra. Celina que me acolheram em suas casas.

Às professoras Helena dos Santos e Edna Castro por terem aceitado fazer parte da banca examinadora e pelas contribuições feitas a este trabalho.

Aos professores, funcionários e colegas do Núcleo de Altos estudos Amazônicos (NAEA) pelas contribuições durante o período do curso.

À Associação de Universidades Amazônicas (Unamaz), como uma das instituições envolvidas no III Encontro de Mulheres Quilombolas, realizado em 2004 na ilha do Marajó, assim como no *Programa Mulheres Quilombolas: agroindústria familiar e sustentabilidade em municípios de Ilha do Marajó e Concórdia*, que me permitiu um maior contato com as comunidades negras do Pará.

Ao companheirismo, amizade, estímulo e contribuições feitas por Jucirene Araújo, Soraya Mendonça, Rogério Almeida e Silvaneide Queiroz durante nossas discussões no CS.

À amizade de Regiane Paracampos, Fernanda Moreira, Sabrina Forte, Neide Coelho e Sheila Teixeira que contribuíram neste trabalho.

A minha família pelo carinho e estímulo não somente durante as fases do curso de mestrado, mas no decorrer de minha vida.

Agradeço parcialmente ao Ministério do Desenvolvimento Agrário pela colaboração financeira nesta pesquisa, visto que o montante da verba liberada para custeio da mesma não chegou à metade do que foi acordado entre as partes, o que, de certa maneira, prejudicou o bom andamento do trabalho de campo.

RESUMO

Nesta pesquisa apresentam-se as noções de segurança alimentar, soberania e a dinâmica de grupos quilombolas através da análise e discussão da dieta alimentar e suas transformações nas comunidades do Cacau e Santo Antônio a partir do estudo dos meios de aquisição, relações sociais e influência na saúde das populações. O sistema de alimentação das localidades passa por um processo de mudança ocasionado, sobretudo pelo esgotamento dos recursos da natureza associado ao crescimento populacional e à pressão externa sobre os territórios fazendo com que se demande por mais recursos financeiros para a sua aquisição, o que contribui de maneira negativa na dieta, além de ocasionar mudanças nos hábitos alimentares. O efeito da alimentação na dieta dos grupos sociais é demonstrado através de uma avaliação nutricional realizada entre os membros das famílias (adultos, adolescentes e crianças). Assim se faz uma comparação entre os resultados da pesquisa nas duas comunidades de maneira que se observem as diferenças e as singularidades em relação à segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Alimentação, comunidade quilombola, território, biodiversidade, Cacau, Santo Antônio, segurança alimentar

ABSTRACT

In this research the slight knowledge of alimentary security are presented, sovereignty and the dynamics of groups quilombolas through the analysis and quarrel of the alimentary diet and its transformations in the communities of the Cacau and Santo Antonio from the study of the ways of acquisition, social relations and its influence in the health of populations. The feeding system of the localities passes for a process of change occasioned, over all by the exhaustion of the nature resources associated with the population growth and the external pressure on the territories making it demands for more financial resources for its acquisition, what contributes in negative way in the diet, beyond causing changes in the alimentary habits. The feeding effect on social group's diet is demonstrated through a nutritional evaluation executed among the families members (adult, adolescent and children). Thus a comparison among the research results in the two communities is done so that the differences and the singularities in relation to the alimentary and nutricional security are observed.

Keywords: Feeding, community quilombola, territory, biodiversity, Cacau, Santo Antonio, alimentary security

.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO **1**

CAPÍTULO I **12**

1. SEGURANÇA ALIMENTAR: SOBERANIA E TERRITÓRIO **12**

2 ALIMENTAÇÃO E SAÚDE: INDISSOCIÁVEIS **19**

3. A VIDA PELA RAÍZ: QUILOMBOLAS E OS RECURSOS **21**

4. CULTURA E ALIMENTO NO BRASIL: DEGUSTANDO A LITERATURA **27**

4.1 HÁBITOS E TABUS ALIMENTARES NA AMAZÔNIA: INTERPRETANDO A PREFERÊNCIA DIETÉTICA **28**

4.2 RODA VIVA: COLETA, PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS. **33**

4.3 CUIA AMAZÔNICA: PEIXE E CRUSTÁCEO, FARINHA DE MANDIOCA E AÇAÍ. **38**

CAPÍTULO II **42**

2 TRILHA QUILOMBOLA: CACAU E SANTO ANTÔNIO **42**

2.1 CACAU, NA ILHA DE COLARES **42**

2.1.1 DEMOGRAFIA DO POVOADO **45**

2.1.2 RENDA FAMILIAR DO CACAU **48**

2.1.3 TRABALHO CAMPONÊS **51**

2.1.3.1 Roça da vida 51
2.1.3.2 Rio da minha aldeia: fonte de proteínas 52
2.1.3.3 Bicho solto: a caça no quilombo 55
2.1.3.4 Fundo de quintal: fonte de nutrientes 56
2.1.3.5 O aviário 58
2.1.3.6 As matas daqui: o extrativismo vegetal 60
2.1.3.6.1 A extração de açaí 60
2.1.3.6.2 A extração de madeira 61

2.2 QUILOMBOLAS EM CONCÓRDIA: SANTO ANTÔNIO **62**

2.2.1 DEMOGRAFIA DO POVOADO **64**

2.2.2 RENDA FAMILIAR DE SANTO ANTÔNIO **66**

2.2.3 TRABALHO CAMPONÊS **68**

2.2.3.1 Roça da vida 69
2.2.3.2 Rio da minha aldeia: fonte de proteínas 71
2.2.3.3 Bicho solto: a caça no quilombo 72
2.2.3.4 Fundo de quintal: fonte de nutrientes 73
2.2.3.5 O apiário 75
2.2.3.6 As matas daqui: extrativismo vegetal 76

CAPÍTULO III **78**

3 MUDANÇA NOS PADRÕES ALIMENTARES **78**

3.1 O QUE SE COME NO CACAU **80**

3.1.1 Alimentos da roça 81
3.1.2 Mãe d'água: alimentos de mangue, rio, lago e igarapé 83
3.1.3 Floresta e quintais: uma fonte 85
3.1.4 Enlatados nos quilombos: alimentos industrializados 88
3.1.5 Crianças do cacau: formando hábitos alimentares 90
3.1.5.1 A alimentação na escola 92

3.2 OS ALIMENTOS MAIS CONSUMIDOS EM SANTO ANTÔNIO **93**

3.2.1 ALIMENTOS DA ROÇA 94
3.2.2 ALIMENTOS DA FLORESTA, RIOS E QUINTAIS 96
3.2.3 ENLATADOS NO QUILOMBO: ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS 99
3.2.4 CRIANÇAS DE SANTO ANTÔNIO: FORMANDO HÁBITOS ALIMENTARES 101
3.2.4.1 A alimentação na escola 103
CAPÍTULO IV 105
4 PERFIL ALIMENTAR, NUTRICIONAL E COMPARAÇÃO DAS REALIDADES 105
4.1 A ÁGUA **105**
4.1.1 MATANDO A SEDE EM SANTO ANTÔNIO E CACAU 106
4.2 CESTA BÁSICA **109**
4.2.1 ALIMENTOS DISTRIBUÍDOS EM SANTO ANTÔNIO 110
4.2.2 ALIMENTOS DISTRIBUÍDOS NO CACAU 112
4.3 A NATUREZA OFERTANDO ALIMENTOS **112**
4.3.1 EM SANTO ANTÔNIO 112
4.3.2 NO CACAU 114
4.4 OS ALIMENTOS REIMOSOS **115**
4.4.1 SANTO ANTÔNIO TEM REIMA? CACAU É REIMOSO? 116
4.5 PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS **117**
4.5.1. NO TABULEIRO DO QUILOMBO: A COZINHA DE SANTO ANTÔNIO? 118
4.5.2 COZINHANDO NO CACAU 120
4.6 O CARDÁPIO DAS FESTAS **122**
4.7 PERFIL NUTRICIONAL DAS COMUNIDADES **124**
4.7.1 AS CRIANÇAS DO CACAU 126
4.7.2 AS CRIANÇAS DE SANTO ANTÔNIO 129
4.8 CACAU X SANTO ANTÔNIO: COMPARANDO REALIDADES **131**
CONCLUSÕES 135
ANEXOS 149

LISTA DE SIGLAS

ABAA – Associação Bujaruense de Agricultores e Agricultoras

Acorbu – Associação de Remanescentes de Quilombo de Umarizal Centro, Umarizal Beira, Boa Vista, Paritá-Miri e Baleiro

ADCT – Ato das Disposições Constitucionais e Transitórias

ARQBI – Associação de Comunidades de Remanescentes de Quilombos de Igarapé Preto, Pampelônia, Itapecuru, Araquembau, Baixinha, França, Cupu, Campelo, Igarapezinho, Teófilo, Calados, Carará, Porto de Oueiras e Tatituquara

Arquinec – Associação de Remanescentes de Quilombos do Município de Concórdia do Pará

Arquiob – Associação de Remanescentes de Quilombos do Município de Bujaru

Cedenpa – Centro de Defesa e Estudo do Negro no Pará

Conab – Companhia Nacional de Abastecimento

Consea – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

DEP – Desnutrição Energético-Protéica

Empasa – Empreendimentos Agroindustriais do Pará S.A.

FNDEF – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

Endef – Estudo Nacional de Despesa Familiar

FPSANS – Fórum Paraense de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável

GPS - Global Positioning Systems

Incra – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

MDS – Ministério Desenvolvimento Social e Combate à Fome

MEC – Ministério da Educação

MESA – Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar

MS – Ministério da Saúde

NCHS - National Center for Health Statistic

NEPA – Núcleo de Pesquisa em Alimentação

QFCA – Questionário de Freqüência de Consumo Alimentar

SAN – Segurança Alimentar e Nutricional

TACO – Tabela Brasileira de Composição de Alimentos

Unicamp – Universidade de Campinas

Unicef – Fundo das Nações Unidas para a Infância.

LISTA DE TABELAS

Tabela 01: Valor nutricional do peixe, caranguejo, farinha de mandioca e açaí/100g do produto..... 39

Tabela 02: Distribuição da população do Cacau por idade e sexo..... 46

Tabela 03: Distribuição da população por ocupação..... 47

Tabela 04: Renda familiar mensal..... 49

Tabela 05: Frutas presentes nos quintais do Cacau e seus valores de calorias, vitamina C e vitamina A (100g)..... 56

Tabela 06: Espécies medicinais encontradas nos quintais do Cacau..... 58

Tabela 07: Distribuição da população de Santo Antônio por idade e sexo..... 69

Tabela 08: Distribuição da população por ocupação..... 65

Tabela 09: Renda familiar mensal..... 67

Tabela 10: Frutas presentes nos quintais de Santo Antônio e seus valores de calorias, vitamina C e vitamina A (100g)..... 73

Tabela 11: Espécies medicinais encontradas nos quintais do Cacau..... 74

Tabela 12: Média da comparação temporal da obtenção e consumo dos alimentos provenientes da roça há trinta anos na comunidade do Cacau 81

Tabela 13: Média da comparação temporal da obtenção e consumo dos alimentos provenientes do mangue, rios, lago e igarapés há trinta anos na comunidade do Cacau..... 84

Tabela 14: Média da comparação temporal da obtenção e consumo das frutas provenientes da floresta e quintais há trinta anos na comunidade do Cacau..... 85

Tabela 15: Média da comparação temporal da obtenção e consumo das fontes protéicas provenientes da floresta e quintais há trinta anos na comunidade do Cacau..... 87

Tabela 16: Média da comparação temporal da obtenção e consumo dos alimentos industrializados na comunidade do Cacau..... 88

Tabela 17: Cardápio mensal da merenda escolar servida na Escola Municipal Padre Alfredo de Lá Ó..... 92

Tabela 18: Média da comparação temporal da obtenção e consumo dos alimentos provenientes da roça há trinta anos na comunidade de Santo Antônio 94

Tabela 19: Média da comparação temporal da obtenção e consumo das frutas provenientes do quintal e floresta há trinta anos na comunidade de Santo Antônio..... 96

Tabela 20: Média da comparação temporal da obtenção e consumo das fontes protéicas provenientes do rio, igarapé, quintal e floresta há trinta anos na comunidade de Santo Antônio..... 98

Tabela 21: Média da comparação temporal dos alimentos industrializados na comunidade de

Santo Antônio..... 100

Tabela 22: Alimentos para preparação de merenda escolar servida na escola da comunidade do Cacau..... 103

Tabela 23: Tipos de tratamento da água para consumo na comunidade de Santo Antônio..... 106

Tabela 24: Tipos de tratamento da água para consumo na comunidade do Cacau..... 108

Tabela 25: Avaliação antropométrica (E/I e P/I-NCHS) em lactentes na comunidade do Cacau..... 126

Tabela 26: Avaliação antropométrica (E/I e P/I-NCHS) em pré-escolares na comunidade do Cacau..... 127

Tabela 27: Avaliação antropométrica (E/I e P/I-NCHS) em escolares na comunidade do Cacau..... 127

Tabela 28: Avaliação antropométrica (E/I e P/I-NCHS) em adolescentes na comunidade do Cacau..... 128

Tabela 29: Avaliação antropométrica (E/I e P/I-NCHS) em pré-escolares na comunidade de Santo Antônio..... 129

Tabela 30: Avaliação antropométrica (E/I e P/I-NCHS) em escolares na comunidade de Santo Antônio..... 129

Tabela 31: Avaliação antropométrica (E/I e P/I-NCHS) em adolescentes na comunidade de Santo Antônio..... 130

LISTA DE GRÁFICOS E QUADROS

Gráfico 1: Benefícios recebidos na comunidade do Cacau..... 49
Gráfico 2: Benefícios recebidos na comunidade de Santo Antônio..... 66
Quadro 1: Alimentos encontrados nos recursos da comunidade do Cacau e sua classificação..... 81
Quadro 2: Alimentos encontrados nos recursos da comunidade do Santo Antônio e sua classificação..... 93

LISTA DE MAPAS E FIGURAS

Mapa 1: Imagem via satélite da área reivindicada pela Associação Quilombola do Cacau 43
Mapa 2: Território da comunidade de Santo Antônio..... 62
Figura 1: Ponte da comunidade do Cacau..... 44
Figura 2: Ponte da comunidade do Cacau..... 44
Figura 3: Caranguejo preso pelo laço..... 54
Figura 4: Captura de caranguejo..... 54
Figura 5: Aviário da comunidade do Cacau..... 59
Figura 6: Frangos do aviário do Cacau..... 59
Figura 7: Preparo do açaí..... 61
Figura 8: Preparo do açaí..... 61
Figura 9: Apicultores de Santo Antônio..... 75
Figura 10: Colméia do apiário de Santo Antônio..... 75
Figura 11: Turu extraído do mangue da comunidade do Cacau..... 85
Figura 12: Poço da comunidade de Santo Antônio..... 106
Figura 13: Mulheres lavando roupa e crianças tomando banho no igarapé do Cacau..... 106
Figura 14: Caixa d'água do Cacau 108
Figura 15: Poço na comunidade do Cacau..... 108
Figura 16. Peixes capturados no Cacau..... 114
Figura 17: Variedade do pescado no Cacau..... 114
Figura 18: Fogão à lenha na comunidade de Santo Antônio..... 118
Figura 19: Local de preparação das refeições em uma casa na comunidade do Cacau..... 120
Figura 20. Esquartejamento do guaxinim..... 121
Figura 21: Moqueamento da carne do guaxinim..... 121

INTRODUÇÃO

O presente trabalho acadêmico destaca a ingestão de alimentos, a partir de todas as formas de sua obtenção, no conteúdo de segurança alimentar e autonomia de grupos e sociedades; quer dizer, na discussão sobre as dificuldades/disponibilidades de um grupo de produzir intercâmbios, de realizar processos de sociabilidade mediados pelo ato da alimentação; da elaboração de uma arte (culinária) e, o fundamental, no plano físico e/ou bio-psíquico de garantir a saúde.

A noção de segurança alimentar está alicerada em reconhecimento da garantia ao direito à alimentação. Sob a importância desta ótica, este trabalho é elaborado na discussão de segurança alimentar de um grupo social específico, as comunidades quilombolas.

As principais questões investigadas são: como era a alimentação, em termos de quantidade e variedade, no passado? Como está a alimentação hoje? Quais as causas que teriam levado à mudança alimentar? Como esta mudança afeta a cultura alimentar do grupo? Quais são as conseqüências destas mudanças na saúde de grupos de idade (crianças)? Que estratégias estão sendo utilizadas para contornar e/ou adaptar estas mudanças no que diz respeito à obtenção do alimento?

Segurança alimentar significa garantir, a todos, condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades básicas, através de práticas alimentares que possibilitem a saudável reprodução do organismo humano, contribuindo, assim, para uma existência coletiva digna.

Desta maneira, a questão da segurança alimentar ressalta a importância do componente nutricional, pois não adianta somente ter acesso aos alimentos, é fundamental que os mesmos sejam de qualidade e nas quantidades e proporções adequadas à promoção e à conservação da saúde.

A obtenção do alimento em diversos ecossistemas[1] amazônicos por certos grupos sociais que vivem na região ainda é feita através de práticas ancestrais das quais depende a sua sobrevivência, garantindo a sucessividade de gerações. Historicamente, estes começaram

[1] Neste trabalho ecossistema é definido como todas as relações dos organismos entre si, e com seu meio ambiente, ou dito de outra forma, a todas as relações entre os fatores bióticos e abióticos em uma determinada área como mangues, lagos, rios, igarapés, áreas de cultivo e áreas de coleta. O enfoque de nutrição e ecossistema é apresentado por Alencar (2001).

e aprenderam a comer primeiramente os alimentos que lhes estavam disponíveis na natureza, ou seja, que pudessem ser produzidos ou colhidos no ambiente que habitavam.

Os grupos étnicos, como as denominadas comunidades quilombolas na Amazônia, têm uma historicidade de ocupação de territórios e, como tal, a escolha de onde se fixar baseia-se na disponibilidade de recursos para obtenção de sua sobrevivência, portanto esta permanência no local é relacionada com nichos ecológicos, quer dizer, quantidade e variedade dos componentes da dieta do grupo, relacionados com características naturais como a oferta de alimentos obtidos no mangue, rios, igarapés, áreas para agricultura, florestas e quintais.

Nestes grupos não há dissociação espacial entre a moradia, o local de trabalho, a produção e o consumo o que contribui para que eles produzam, internamente, uma alimentação adequada e destinada ao consumo familiar. Desta maneira é imprescindível que as políticas de segurança alimentar tenham por base as especificidades socioeconômicas e organizacionais dos diferentes segmentos sociais.

No entanto, esta relação de obtenção da alimentação por meio da exploração de recursos naturais está comprometida pela negação do acesso a esses meios; portanto, comunidades quilombolas que historicamente tinham acesso a nichos ecológicos para obtenção de recursos necessários à sua subsistência estão tendo dificuldades para retirá-los do território em decorrência de conflitos pela posse da terra, reduções das áreas de acesso e perda de recursos naturais.

Estes conflitos comprometem a segurança alimentar destes grupos e, como conseqüência, ocorrem modificações bruscas dos hábitos alimentares de sua cultura. Esses conflitos geram uma expropriação alimentar no sentido estrito da palavra, pois retira destas comunidades um dos direitos fundamentais para a sua sobrevivência que é o da alimentação.

As questões que envolvem a territorialidade e o uso dos recursos nela disponíveis são imperativas nas representações socioambientais de uma comunidade. Acevedo Marin e Castro (1998, p. 31) citam esta relação quando afirmam que:

> [...] uso e saber desenvolvidos sobre esse espaço, elaborados ao longo do tempo pelos negros, constroem sua representação de territorialidade [...] os conhecimentos das formas de manejo e de usos das espécies de rios, lagos e solos por esses grupos de antiga ocupação têm na nossa percepção e sensibilidade, grande importância, pois, na afirmação positiva de complementaridade a alternabilidade entre extrativismo e agricultura em sistemas ecológicos particulares (e sempre que a irracionalidade de mercado não compromete seus níveis de reprodução biofísica) encontra-se a chave da economia e preservação da Amazônia.

No entanto, a comunidade quilombola do Cacau, localizada na ilha de Colares/PA, tem passado por dificuldades em relação à posse a terra e, conseqüentemente, o acesso aos recursos disponíveis do território fica prejudicado.

O uso dos variados ecossistemas para a exploração feita por grupos negros na Amazônia remonta à época colonial. Acevedo Marin (2004) afirma que no município de Colares, os moradores do Cacau e de Ovos, têm a base de sua sobrevivência pautada em diversas atividades fundamentadas na transmissão de conhecimentos de usos e exploração da fauna e flora de forma a disponibilizar produtos para a alimentação e a participação no mercado local. Hoje essa prática encontra-se comprometida por conflitos pela posse da terra enfrentada por estas comunidades, no caso da comunidade do Cacau este conflito vem se dando com a Empreendimentos Agroindustriais do Pará S.A. (Empasa).

Desde suas formações, os quilombos adotaram o modo de vida camponês[2] onde a produção de alimentos se manteve, na maior parte, destinada ao consumo interno do grupo. Carril (2002) afirma que sempre houve intercâmbio entre os quilombolas e os mercados próximos onde, porém, os excedentes comercializáveis nem sempre lhes forneciam uma grande abundância, no entanto não havia a falta de alimentos necessários à sobrevivência.

A mesma autora afirma ainda que em comparação entre o passado e o presente este último é marcado por conflitos ocasionados por ações externas que obrigam as comunidades quilombolas a lutarem por seus direitos de maneira mais intensiva e árdua quando no passado a vida era tida como mais tranqüila.

Os conflitos pela terra comprometem não só áreas de extrativismo como também as áreas de agricultura. Acevedo Marin e Castro afirmam este fato:

> De forma marcante, a evolução dessas comunidades revela as situações do campesinato regional mais afetado pelo processo de cercamento de terras, vendo lentamente reduzirem-se suas áreas agricultáveis pela entrada de grupos fazendeiros e empresas agroindustriais (1999, p. 85).

A restrição ao uso dos ecossistemas por grupos negros de tradição rural torna-se cada vez mais freqüente na medida em que outros grupos econômicos (fazendeiros e empresas) passam a se apropriar da terra o que gera uma nova conformação alimentar, seja em quantidade, qualidade ou mesmo as duas coisas o que, sem dúvida, afeta a cultura alimentar das famílias que habitam esta localidade.

---

[2] Esses camponeses representam um segmento dos ocupantes tradicionais que desenvolvem um modo de produção e organização com base no uso coletivo dos territórios e que estabelecem relações sociais com base no parentesco e na reciprocidade de trocas materiais.

As constantes modificações feitas em diversos ecossistemas como construção de estradas, introdução de novas tecnologias pesqueiras, especulação e valorização imobiliária, queimadas, desmatamento, além do aumento das atividades extrativistas, comprometem a sobrevivência das populações tradicionais[3] que utilizam esses recursos naturais. Quaresma (2003, p. 29) ressalta essa idéia quando afirma que:

> Tal desdobramento tem afetado sobremaneira a existência de populações que têm nos recursos naturais sua principal fonte de reprodução social, alterando seu cotidiano. Assiste-se, assim, a mudanças na percepção e nos comportamentos dos integrantes das comunidades em questão, especialmente quanto à existência e ao uso dos recursos naturais.

Como visto, as modificações afetam sobremaneira a sobrevivência de grupos humanos que habitam ecossistemas, pois alteram o ambiente e, assim, acabam trazendo uma degradação aos meios. Muitas vezes esta alteração é irreversível de modo que as populações não podem mais utilizar os recursos, antes disponíveis. Neste ponto há que se diferenciar a utilização e a alteração feita pelos agrupamentos que tradicionalmente habitam a Amazônia. Estudos compravam que os profundos conhecimentos dos processos da Floresta Amazônica permitiram aos seus diversos povos, uma exploração de maneira a satisfazerem suas necessidades sem agressão aos ecossistemas através de milênios (RAMIREZ, 1996; ALLEGRETTI, 1994; PEREIRA, 2000; DIEGUES, 1994).

Assim o que se pode concluir em relação à luta pela posse do território por parte das comunidades negras é que elas lutam pela defesa do direito de dar prosseguimento a uma ligação vital entre a terra e a produção de alimentos, uma vez que o impedimento ao acesso ou a perda dos recursos implicam em desaparecimento dos meios de existência para indivíduos ou grupos, o que compromete a segurança alimentar.

Em sociedades complexas, as condições de acesso à alimentação também interferem nos hábitos alimentares os quais são moldadas pela renda e também pela disponibilidade do alimento (VALENTE, 1986). Os costumes alimentares devem ser respeitados de acordo com a cultura de cada grupo. No meio rural, assim como no urbano, está ocorrendo um aumento do consumo alimentar associados aos complexos agro-industriais e comerciais.

---

[3] Diegues (1994, p.12) define populações tradicionais como "populações de pequenos produtores que se constituíram no período colonial, freqüentemente nos interstícios da monocultura e de outros ciclos econômicos. Com o isolamento relativo estas populações desenvolveram modos de vida particulares que envolvem uma grande dependência dos ciclos naturais, um conhecimento profundo dos ciclos biológicos e dos recursos naturais, tecnologias patrimoniais, simbologias, mitos e até uma linguagem específica com sotaques e inúmeras palavras de origem indígena e negra".

Nessa perspectiva este trabalho estuda as relações alimentares estabelecidas entre comunidades negras rurais e a obtenção de alimentos por meio do acesso aos recursos (água, fauna e flora) aquisição monetária e relações interpessoais.

O estudo empírico tem como base duas comunidades quilombolas no estado do Pará: Cacau, localizada no município de Colares e Santo Antônio, situada em Concórdia do Pará. Desta maneira, este estudo faz a caracterização e a comparação dos consumos alimentares domésticos de ambas por meio de:

- Análise e reconhecimento da região e relatos das famílias/grupos locais para se determinar as condições de existência dos recursos alimentares que são disponibilizados aos moradores.

- Reconstituição da historicidade do consumo e hábitos alimentares.

- Exame dos efeitos que a negação ao acesso dos recursos ecológicos, enquanto provedores da alimentação estariam provocando na dieta.

- Resgate de como os grupos vêem o processo de mudança nos seus hábitos alimentares.

- Análise de como esta alteração dietética afeta a saúde dos grupos através de avaliação nutricional.

- Projeção de que tipos de mudanças estão ocorrendo em termos da qualidade, quantidade e em relação à cultura no que diz respeito à alimentação.

- Realização de uma análise comparativa entre as duas comunidades de estudo a fim de se determinar tanto quantitativamente quanto qualitativamente, de que maneira estas estão utilizando os recursos ecológicos, quais são as restrições quanto a este acesso e em que sentido isto interfere na alimentação tanto em termos nutricionais quanto culturais e socioeconômicos.

Em janeiro de 2005 foi realizada uma pesquisa exploratória em Cacau. O lugar não era totalmente estranho, pois a pesquisadora havia conhecido o senhor Avelino Almeida e sua esposa D. Joana em novembro de 2004, sendo esta uma das famílias mais antigas do povoado. Esse contato decorreu por ocasião do lançamento do livro “Julgados da Terra. Cadeia de apropriação e atores sociais em conflito na Ilha de Colares, Pará” de autoria da professora Rosa Acevedo. A pesquisadora reteve deste trabalho as informações sobre o estado nutricional redigido pela autora e que resultava de uma pesquisa exploratória realizada em

2003 feita com a participação de dois nutricionistas, Cleberson Santos e Walquyria Nascimento.

A hipótese trabalhada era a relação entre estado nutricional e privação de terras. No que se refere aos recursos, essa publicação destaca a abundância e a valorização de alimentos dos diferentes ecossistemas. Portanto, a pesquisa sobre segurança alimentar na comunidade do Cacau contava com linhas preliminares. Cabia a presente pesquisa desenvolver e aprofundar a análise e dialogar com os autores.

Além desta base bibliográfica também serviram como embasamento para a pesquisa a experiência da pesquisadora na participação de alguns eventos como o III Encontro de Mulheres Quilombolas realizado em 2004, na ilha do Marajó, assim como o Projeto de intervenção Mulheres Quilombolas: agroindústria familiar e sustentabilidade em municípios de ilha do Marajó e Concórdia[4], estado do Pará e ainda o Fórum Paraense de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (FPSANS).

A pesquisa exploratória na comunidade de Santo Antônio foi realizada em fevereiro de 2005, ocasião em que foi realizada uma oficina sobre alimentação e recursos naturais com os moradores locais onde estes demonstraram, através de cartazes e falas, o potencial ecológico da comunidade no que se refere à obtenção de alimentos. Esta oficina fez parte do Projeto mencionado.

No decorrer dos meses de setembro, outubro e novembro de 2005, janeiro e maio de 2006 foi feito o trabalho de campo nas duas comunidades. Estas estadias somadas totalizaram 55 dias. Durante este período de convivência os laços de reciprocidade com crianças, mulheres e homens foram aumentando de forma gradual, assim como a familiaridade com os hábitos e costumes da comunidade e não menos com a geografia e recursos naturais das duas localidades, o que encaixaria nos procedimentos da pesquisa participante já que esta se refere ao fato da aproximação entre a pesquisadora e seu objeto de pesquisa (CARDOSO, 1986; MALINOWISKI, 1976; BERGER, 1973).

A pesquisadora teve que enfrentar várias dificuldades para chegar até as comunidades ocasionadas pelo acesso. No caso da comunidade do Cacau, após uma viagem bimodal (ônibus e barco) ainda se tem que realizar um percurso sobre uma ponte de cerca de 800 metros situada sobre o mangue. Este trajeto é feito de forma um tanto arriscada já q esta

[4] Pesquisa de intervenção financiada pelo Pronaf/SAF/MDA em parceria com o Cedenpa. Nesta colaboraram estudantes de graduação (UFPA, UFRA), pós-graduação, professores da UFPA e militantes do Cedenpa. A pesquisa foi executada de julho de 2004 a dezembro de 2005.

ponte possui largura de cerca de um metro nas partes inteiras. Existem nela trechos onde se tem que caminhar sobre tábuas estreitas (30 cm) o que, em época de chuva, se torna escorregadio ocasionando quedas das pessoas menos atentas. A maior dificuldade era na chegada à comunidade, pois além do material de pesquisa e bagagem pessoal a pesquisadora ainda carregava os mantimentos que eram levados para contribuir na alimentação. Durante a sua estada na localidade, a pesquisadora recebeu ajuda dos sempre receptivos moradores do Cacau para transitar sobre a ponte carregando mantimentos e mochila.

O acesso à comunidade de Santo Antônio é feito de ônibus, balsa e moto-táxi, sendo este último transporte a maior dificuldade encontrada, pois na maioria das vezes, os motoristas andam em altas velocidades para realizar o transporte, além de não possuírem carteira de habilitação e jamais usam capacete o que causou certo receio, no entanto como foram os únicos localizados para fazer o transporte não se tinha outra opção se não seguir viagem por meio deste veículo. O ramal não é pavimentado e possui muitas ladeiras íngremes, o que fica mais difícil de se percorrer no inverno quando o barro se transforma em lama e se torna extremamente escorregadio, não sendo raras as quedas. Assim como em Cacau a chegada era sempre mais difícil devido à carga de alimentos, cerca de 15 kg além do resto da bagagem, o que tornava a viagem de moto sempre mais desconfortável e arriscada.

A pesquisadora pode observar de perto o cotidiano do povoado através do compartilhamento das refeições do grupo doméstico, convivência diária que permitiu também dividir, com as famílias, o espaço da casa, da roça, do quintal, da escola, da casa de farinha, da casa de pão, das festas e ouvir as histórias do cotidiano. Nesta ótica a vinculação sujeito do conhecimento/objeto de pesquisa se deu pela relação de proximidade, ou seja, de convivência e vivência com os atores sociais, vistos também como sujeitos históricos. Nesse sentido, Borda (1981) enfatiza a completa integração e participação dos que sofrem a experiência da pesquisa, ou seja, através de uma relação sujeito/sujeito.

Para que o máximo de evidências fosse capturado a pesquisa envolveu diversos recursos como os preconizados por Oliveira (1996) que enfatiza o olhar, o ouvir e o escrever, assim como também foi utilizado o emprego do perguntar, do sentir e do fotografar, ressaltado por Simonian (2000). Desta forma, a escolha dos instrumentos utilizados para a coleta das informações levou em conta todos os meios possíveis para que se produzisse o conhecimento científico no sentido do "bricolage", de Lévi-Strauss (1989).

Aqui é feito um procedimento analítico de decomposição do objeto de estudo em suas partes constitutivas, tanto do ponto de vista qualitativo como quantitativo. Levando-se

em conta que os grupos familiares estudados não são numerosos, realizou-se a análise total de ambas as comunidades através de diversas metodologias empíricas como as entrevistas com questionários semi-estruturados, que foram aplicados em todas as unidades familiares. A complexidade inerente aos estudos de caso de aptidão interdisciplinares e empenhados com a importância social e ambiental dos resultados obtidos obrigou a articulação de diferentes fontes de evidências de campo.

A história oral é outro importante recurso e, como tal, este estudo utilizou esta fonte para a obtenção do conhecimento principalmente no que se refere às experiências vividas pelas pessoas de mais idade nas comunidades. O foco central da análise neste tipo de entrevista é muito variado e, por isso mesmo, forneceu elementos que possibilitaram ter um conhecimento de como era a comunidade e, de posse destas informações, pode-se identificar que mudanças ocorreram e as que ainda estão em curso no povoado como hábitos e símbolos alimentares, diversificação agrícola, variedade na extração vegetal e animal, entre outros.

As fontes orais na pesquisa levantam muitas questões como diz Portelli (1997, p.7) "uma entrevista é uma troca entre dois sujeitos: literalmente uma visão mútua. Uma parte não pode realmente ver a outra a menos que a outra possa vê-lo ou vê-la em troca". Desta maneira, no instante da entrevista os significados são edificados através de palavras, de interpretações e gestos que reproduzem os costumes e as mudanças no que diz respeito à maneira de se alimentar dos membros das famílias. O entrevistado e a entrevistadora, a partir do olhar contido em suas observações, são os pilares na construção das representações. Assim, ao trabalhar com fontes orais, a pesquisadora teve oportunidade de lidar com as práticas culturais e sistemas de valores que podem passar despercebidos à consciência do entrevistado. A vigilância foi exercida para evitar a desatenção, as omissões e os ocultamentos.

A captura de imagens por meio de fotografias é muito útil e, por isso mesmo, muito utilizada em pesquisa. Existe um ditado popular que diz que "uma imagem vale mais do que mil palavras", no entanto as imagens não podem substituir totalmente a redação na exposição e explicação das análises. Contudo, as fotografias são muito úteis para uma melhor apresentação e entendimento da realidade e, neste aspecto, são instrumentos recomendáveis para a verificação das observações de campo para que se dê maior comprovação e validação das afirmações textuais. Desta maneira esta pesquisa faz uso deste recurso para que quem leia o trabalho tenha noção da realidade das comunidades pelos recursos contextualizados.

Foram analisadas as características geográficas e espaciais das comunidades estudadas através da apresentação de mapas e croquis. Para a confecção dos mapas foram obtidos pontos de referência através de *Global Positioning Systems* (GPS) durante a pesquisa de campo. Os pontos tirados para os mapas foram coletados, na comunidade de Santo Antônio, de Santo Antônio propriamente dito, São Raimundo e Foz do Cravo. Na comunidade do Cacau foi tirado apenas um ponto no campo de futebol que fica no centro da localidade.

Além da utilização das técnicas preconizadas pela antropologia, sociologia e geografia, este trabalho também utilizou metodologias próprias das ciências nutricionais como as técnicas de coleta de dados referentes à alimentação e à antropometria.

A coleta de dados e a avaliação do consumo alimentar são tarefas que exigem muita atenção e cuidado por parte do pesquisador uma vez que são influenciadas por vários fatores como a complexidade da dieta, qualidade da informação, memória do entrevistado, comportamento, cultura, crenças, *status* socioeconômico (MAJEM, 1995). Desta maneira a atenção e a análise do que é dito na entrevista são fundamentais para que não se cometam erros de interpretação.

Segundo Jelliffe (1968,), a antropometria se constitui em um método de investigação científica em nutrição que "se ocupe da medição das variações nas dimensões físicas e na composição global do corpo humano em diferentes idades e em distintos graus de nutrição".

Outra fonte de coleta de informações para a construção da pesquisa foi a busca de bibliografias de modo a contribuir na discussão teórica do mesmo. Desta forma, a captura deste material se fez através das mais variadas fontes como livros, revistas, artigos, folhetos, textos, relatórios, Internet etc.

Através das fontes utilizadas na coleta de dados deste trabalho, buscou-se tirar o máximo de proveito das mesmas utilizando a perspectiva de Yin (2001) que preconiza o emprego de três princípios para a coleta de dados: utilizar várias fontes de evidências, criar um banco de dados para o estudo de caso e manter o encadeamento das evidências.

O trabalho de campo obedeceu a uma periodicidade que permitiu acompanhar o calendário agroextrativo. A pesquisa ocorreu em duas estações climáticas diferentes que foram inverno e verão onde se levantaram as informações que corresponderam à abundância ou restrições de alimento nos nichos ecológicos dos seus territórios, o que permitiu organizar informações sobre produção, coleta, troca e consumo de bens alimentícios.

O estudo das mudanças de hábitos alimentares e a sua influência na saúde fez-se por meio de uma perspectiva empírica, através do convívio na vida cotidiana das comunidades.

Durante a estadia na comunidade, a pesquisadora se deparou, em alguns momentos, com situações de desconforto e tristeza e essas situações foram vividas em decorrência da situação de penúria em que algumas famílias se encontravam, pois apesar de estarem em uma área rural onde, teoricamente, os alimentos são obtidos através dos recursos naturais, estas muitas vezes não tinham uma alimentação em quantidade e qualidade que suprisse as necessidades diárias de alimentação do grupo familiar, sendo observadas mesmo algumas situações de sub-alimentação evidenciada pela disponibilidade alimentar do dia-a-dia e também pela aparência física de algumas pessoas.

Outro fato encontrado foi a crescente introdução de alimentos industrializados nas comunidades, principalmente em relação à merenda escolar que deveria conter alimentos locais que incentivassem a formação de hábitos alimentares saudáveis, no entanto o que se observou foi crianças recebendo bolachas *cream-craker* e suco artificial ou mesmo misturas prontas de mingaus e pratos como risoto.

Para apresentar a pesquisa esta dissertação foi dividida em quatro capítulos. No primeiro é abordada a questão teórica sobre segurança alimentar no Brasil, além de apresentar elementos históricos sobre esta temática. É feita também a discussão em relação à territorialidade das áreas de quilombos e a utilização dos recursos nelas existentes, além de apresentar a relação entre alimentação e saúde. Este capítulo ainda abarca a questão sobre hábitos e tabus alimentares na Amazônia.

No segundo capítulo a pesquisa demonstra como se dá a utilização dos diversos ecossistemas pelas famílias que habitam as localidades tanto para prover a sua alimentação como para fins de trabalho assim como são analisados também aspectos como renda do grupo e demografia do povoado.

O terceiro capítulo apresenta o padrão alimentar da comunidade analisando aspectos da obtenção do alimento através dos diversos ecossistemas assim como também através de outras fontes como, por exemplo, a monetária além de expor as mudanças em termos alimentares que vem se processando na comunidade.

A análise do perfil alimentar é feita no quarto capítulo onde são expostos vários aspectos como consumo de água, cesta básica, hábitos e tabus alimentares como a reima. Neste capítulo também é analisado a preparação dos alimentos assim como os aspectos que

envolvem a importância dos alimentos servidos em festas como um meio de sociabilização entre os moradores participantes desses eventos e ainda é analisado o perfil nutricional da população através de uma avaliação nutricional.

A revisão bibliográfica sobre estudos nutricionais na sociedade amazônica permite conferir a escassez deste tema de pesquisa. Esta dissertação objetiva contribuir nesta linha e está marcada pelo enfoque sócio-antropológico do fato social da alimentação, como apontou Poulain (2004). Nesta, busca-se fazer o registro das condições sociais e políticas nas quais as comunidades quilombolas do estado do Pará experimentam perdas, restrições, mudanças de suas estratégias de alimentação, portanto, de reprodução física e social.

CAPÍTULO I

1. SEGURANÇA ALIMENTAR: SOBERANIA E TERRITÓRIO

O século XX, assim como este século que ainda está iniciando provaram crises intensas em todos os âmbitos, como o socioambiental e o técnico-científico e neste quadro confere-se situações de privação e de desigualdade econômica o que aparece em destaque, juntamente com o baixo nível educacional. Uma das crises que mais tem repercutido na mídia é sem dúvida a fome que, na maioria das vezes aparece como conseqüência da falta de recursos financeiros associada ao baixo nível escolar.

A temática da segurança alimentar está na discussão de políticas públicas em vários países, mas principalmente no Brasil este tema ganhou status de pauta do dia tanto na política governamental quanto nas ações da sociedade civil e movimentos sociais.

A insegurança alimentar no Brasil é uma das mais graves dificuldades que o país precisa superar. Várias pesquisas foram realizadas para calcular a quantidade de pessoas sujeitas à fome ou a obesidade no Brasil[5]. O indicador que mede o acesso à alimentação é o da renda, ou seja, a baixa renda é o principal fator que leva as pessoas a não se alimentarem de forma adequada. Porém este indicador deixa muito a desejar já que grupos produtores de alimentos como indígenas, quilombolas, ribeirinhos, pescadores na Amazônia não se enquadram neste tipo de análise, pois, parte de sua alimentação não passaria pela questão da aquisição monetária visto que realizam a produção ou extração de alimentos no seu ambiente.

O fator renda pode ser mais bem aplicado nos grandes centros urbanos, onde a população tem menos condições de prover o seu alimento de uma forma que não seja a via monetária. Nessa situação, mesmo com uma renda inferior às necessidades de consumo, algumas pessoas conseguem se alimentar, mas não adequadamente, ou seja, em quantidade e qualidade insuficiente para atender suas necessidades[6]. Contudo esse quadro tem mudado rapidamente e cada vez mais a alimentação das famílias que vivem no campo depende da renda monetária.

---

[5] Segundo pesquisa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) referente ao período de 2002-2003, a freqüência do excesso de peso atinge 38,8 milhões de brasileiros, o que corresponde a 40,6% da população adulta. Destes, 10,5 milhões possuem Índice de Massa Corporal (IMC) acima de 25 e são considerados obesos. A prevalência atinge tanto os níveis mais abastardos economicamente quanto os menos favorecidos. Desta maneira o Brasil tem ainda que superar o problema da desnutrição e também atuar no combate à obesidade.

[6] Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) um indivíduo adulto necessita em torno de 2.200 calorias diárias.

Neste sentido ainda há que se diferenciar as situações de desnutrição e de fome, onde a fome crônica é aquela que, de forma continuada, não fornece a quantidade de calorias suficientes para a manutenção do organismo e o pleno exercício de suas atividades, já a desnutrição, que pode ocorrer em diferentes graus, é conseqüência da ingestão insuficiente de calorias, proteínas, mas também de outros nutrientes e ainda pode ser ocasionada pela incapacidade do corpo de aproveitar biologicamente os alimentos consumidos.

Na maioria das vezes a segurança alimentar é associada exclusivamente ao combate à fome. Apesar da fome consistir em um dos principais problemas de insegurança alimentar no Brasil, existem outros que também exigem ações concretas como as doenças causadas por contaminação ou da própria qualidade do alimento (diarréias, contaminação por agrotóxicos, presença de hormônios, composição inadequada entre outros) e ainda as doenças associadas a hábitos alimentares inadequados, tais como obesidade, sobrepeso, diabetes, pressão alta, doenças cardíacas, doenças vasculares e muitos dos cânceres.

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

> [...] a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. Uma política de SAN é um conjunto de ações planejadas para garantir a oferta e o acesso aos alimentos para toda a população, promovendo a nutrição e a saúde. Deve ser sustentável, ou seja, desenvolver-se articulando condições que permitam sua manutenção a longo prazo. Requer o envolvimento tanto do governo quanto da sociedade civil organizada, em seus diferentes setores ou áreas de ação – saúde, educação, trabalho, agricultura, desenvolvimento social, meio ambiente, dentre outros – e em diferentes esferas – produção, comercialização, controle de qualidade, acesso e consumo (CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR, 2004, p. 04).

Contudo este conceito de segurança alimentar já está sendo debatido no sentido de que mais modernamente se fala em soberania e sustentabilidade alimentar. Este conceito, que começou a ser discutido durante a Cúpula Mundial da Alimentação[7], procura dar importância à autonomia alimentar dos países e está ligado à menor dependência das importações e flutuações de preços do mercado internacional e, ainda à geração de emprego. A soberania alimentar dá ênfase à preservação da cultura e aos hábitos alimentares dos vários povos. Já a

[7] A Cúpula Mundial da Alimentação ocorreu Roma em 1996.

sustentabilidade aponta para a preservação do meio ambiente, o não uso de agrotóxicos e a preocupação da produção extensiva de monoculturas (BELIK, 2003).

A passagem de uma policultura para uma relativa monocultura contribui fortemente para uma modificação de estilo alimentar da população. Desta maneira, essa transformação dos modos de produção agrícolas gera uma simplificação na alimentação causando um empobrecimento da dieta. Neste sentido Poulain (2004, p. 130) afirma que:

> A monocultura corresponderia uma monoalimentação, marcada por uma simplificação progressiva do registro do comestível, concentrado no consumo de alguns produtos de base, mais freqüentemente os cereais. Estas mudanças do modo de produção teriam contribuído para uma redução da diversidade alimentar e para um empobrecimento qualitativo da ração. Teriam assim aparecido ou reaparecido doenças causadas por deficiências de vitaminas, como a pelagra na Itália, conseqüência de uma alimentação à base de milho. A monoalimentação teria igualmente aumentado a dependência das probabilidades climáticas e agronômicas, desencadeando às vezes fomes mais terríveis que outrora.

A região rural da Amazônia abriga inúmeros grupos agroextrativistas como as comunidades quilombolas que obtêm a sua alimentação principalmente através da exploração dos recursos naturais, porém elas estão passando por problemas decorrentes da não titulação de suas terras onde cercamentos do território, feitos por outros agentes, reduzem seu espaço de agricultura e extrativismo vegetal e animal comprometendo sua segurança alimentar da população.

Desta maneira o combate a insegurança alimentar tem que levar em conta a articulação de várias políticas como o fomento a agricultura familiar, a titulação de terras, a educação nutricional, a vigilância sanitária, entre as prioritárias. Assim vemos que este é um tema de alta complexidade e, como tal, tem que ser tratado de maneira adequada e contínua não podendo ficar apenas com medidas pontuais. Neste sentido o Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar (2005) declara que:

> [...] a soberania alimentar implica em colocar em marcha os processos radicais de reforma agrária integral adaptados às condições de cada país e região, que permitam aos camponeses e indígenas – reconhecendo às mulheres a igualdade de oportunidades – um acesso eqüitativo aos recursos produtivos, principalmente terra, água e bosque, assim como aos meio de produção, financiamento, capacitação e fortalecimento de suas capacidades de gestão e interlocução. A Reforma Agrária, em primeiro lugar, deve ser reconhecida como uma obrigação dos Estados Nacionais onde esse processo é necessário no marco dos direitos humanos e como uma eficiente política pública de combate à pobreza. Estes processos de reforma agrária devem estar controlados pelas organizações camponesas – incluindo o mercado de arrendamentos – garantir os direitos individuais dos produtores com os

> coletivos sobre as terras de uso comum e articulados com políticas agrícolas e comerciais coerentes.

A implementação de uma real reforma agrária, não apenas com distribuição de terras, mas embasada em uma política onde se dê condições do pequeno agricultor permanecer em suas terras com incentivos agrícolas e todos os suportes necessários, é imprescindível para que as políticas de combate à fome e inclusão social sejam realizadas. Desta maneira a articulação das políticas agrícolas tem que assegurar os direitos sobre o uso da terra e também de comercialização dos produtos de forma que haja a sustentabilidade do modo de vida no meio rural.

Neste sentido a construção de uma soberania alimentar tem que ser entendida a partir das condições macroeconômicas, dos termos nacionais e regionais de relação de trabalho, da abrangência e melhoria dos serviços públicos, da efetivação de uma reforma agrária que dê conta dos anseios dos diversos grupos sociais que dela necessitam além de outras políticas como a previdência social. Todos esses fatores têm que estar relacionados a um processo de transformações políticas e civis que levem em conta as particularidades geográficas e culturais. No caso de comunidades negras rurais ainda é preciso atentar para as suas particularidades produtivas e organizacionais onde o acesso à terra é fundamental para garantir uma alimentação adequada além da satisfação de outras necessidades básicas da família.

O sociólogo Herbert de Souza (Betinho), no livro "Ética e cidadania", descreve bem o que seria a fome onde esta é vista não apenas como um fato isolado, mas como uma conseqüência de um processo de exclusão que, no Brasil, vem se consolidando ao longo do tempo através de políticas que visam muito mais um desenvolvimento econômico pautado em modelos internacionais que o desenvolvimento social:

> A fome é exclusão. Da terra, da renda, do emprego, do salário, da educação, da economia, da vida e da cidadania. Quando uma pessoa chega a não ter o que comer é porque tudo o mais já lhe foi negado. É uma espécie de cerceamento moderno ou de exílio. A morte em vida. E exílio da terra. A alma da fome é política (1994, p. 22).

A fome e a desnutrição são mazelas que repercutem diretamente no âmbito socioeconômico de uma população, pois pessoas que sofrem destas moléstias são excluídas do sistema educativo e do mercado de trabalho meramente porque são fracas demais para participar, deste modo o que ocorre é a reprodução de um ciclo de sobrevivência onde estas pessoas dificilmente sairão desta condição por conta própria.

O atual governo brasileiro elegeu o "Combate à Fome" como prioridade número um de seu governo e criou o Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar (MESA), que tinha a tarefa de colocar em prática um programa que foi inspirado no Projeto Fome Zero, lançado em 2001 pelo Instituto da Cidadania, depois de um ano de debates com especialistas e entidades ligadas à segurança alimentar no Brasil e no exterior.

Em 23 de janeiro de 2004, o presidente transfere[8] as competências do MESA, do Ministério da Assistência Social e da Secretaria-Executiva do Programa Bolsa-Família, vinculada à Presidência da República, para o novo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) , além de propor investimentos no aumento da intersetorialidade das ações governamentais voltadas para a inclusão social, o combate à fome, a erradicação da pobreza e desigualdades sociais.

No período de 17 a 20 de março de 2004 acontece, em Olinda (PE), a II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional Josué de Castro e Herbert de Souza (Betinho). A conferência reuniu cerca de 1300 representantes da sociedade civil e do Poder Público. Este evento foi considerado um marco histórico na construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil, afirmando a garantia universal do direito humano à alimentação e à nutrição. O modelo de política macroeconômica vigente e o custo da dívida pública são identificados como as principais causas da insegurança alimentar e nutricional e da exclusão social.

Por ocasião da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional reafirma o direito do povo brasileiro de produzir e consumir os seus próprios alimentos, segundo o princípio da Soberania Alimentar, de forma a se ver livre da fome, da miséria e da injustiça social.

Segundo Valente (1986, p. 72), o objetivo da segurança alimentar combina:

> (a) ações assistencialistas-compensatórias frente as questões emergenciais como a fome, como políticas de caráter estruturante visando assegurar (b) o acesso a alimentos sem comprometer parcela substancial da renda familiar, (c) a disponibilidade de alimentos de qualidade, originados de formas produtivas eficientes, porém não excludentes e sustentáveis e (d) divulgação de informações ao consumidor sobre práticas alimentares saudáveis e possíveis à saúde, mediados pelo alimento.

[8] A Medida Provisória n° 163 (convertida na leis nº 10.683 de 28.05.2003 e modificada na lei nº 10.869 de 13.05.2004) transfere as competências do MESA, do Ministério da Assistência Social e da Secretaria-Executiva do Programa Bolsa-Família, vinculada à Presidência da República, para o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS).

A segurança nutricional é um fator indissociável da segurança alimentar e nesta perspectiva a questão da qualidade dos alimentos e da dieta alimentar é de suma importância. Este fator implica que todos os seres humanos consumam alimentos seguros que satisfaçam suas necessidades nutricionais, práticas e hábitos alimentares, promovendo a sua saúde. No Brasil o problema da ingesta de alimentos qualitativamente inadequados se torna tão grave quanto a falta desses alimentos.

Quando se fala em hábitos alimentares não se pode deixar de lado que o Brasil possui, em sua extensão continental, diferenças marcantes que vão desde o clima até práticas culturais e, neste sentido, os hábitos e os costumes alimentares são determinantes quanto à escolha e ao consumo de determinados alimentos que farão parte ou não da dieta dos diferentes povos.

Neste sentido, o "Fome Zero", do Governo Federal, criou o Programa Amazônia Solidária, porém esta iniciativa visa apenas fomentar subvenção econômica a produtores de borracha para que estes possam extrair esta matéria-prima, também foi verificado a criação da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) que tem como intuito gerar dados sobre os principais alimentos consumidos no Brasil, baseados em um plano nacional de amostragem representativa e por meio de análises químicas realizadas por laboratórios com capacidade instrumental e técnica certificada em análise de nutrientes, desenvolvido pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da Universidade de Campinas (NEPA/Unicamp). Contudo estas iniciativas ainda estão longe de gerar algum conhecimento real dos hábitos e costumes alimentares de grupos sociais para que estas informações subsidiem a elaboração de um programa regionalizado no que se refere à segurança alimentar.

Em relação aos grupos negros no que se refere à política de segurança alimentar, o projeto Fome Zero procedeu com distribuição de cestas básicas de alimentos e, até junho de 2004, alcançou "pelo menos 86 comunidades em 55 municípios de 18 unidades da federação, o número de famílias alcançadas por esta ação foi superior a 13.000" (ALMEIDA, 2005, p. 23). No entanto a condição destes grupos não pode ser simplesmente englobada na categoria de "público alvo" ou "beneficiários" de programas e projetos governamentais, pois, desta maneira, os quilombolas podem ser acometidos aos procedimentos destas políticas que dão

ênfase na iniciativa individual em prejuízo da sua etnia, dos seus valores sociais, de suas práticas coletivas como o puxirum[9].

Em 2005, o Ministério da Educação (MEC), através do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), estabeleceu que os estudantes matriculados em escolas localizadas em comunidades quilombolas seriam beneficiados, a partir de junho deste ano, com um valor diferenciado da merenda escolar da educação infantil e ensino fundamental, que passou de R$ 0,18 para de R$ 0,34, igual ao que é repassado para a alimentação escolar dos estudantes indígenas.

Neste âmbito as políticas para os quilombolas passam muito mais por uma política de reconhecimento de direitos, que priorizam a da posse da terra e de fomento a agricultura, por exemplo, que apenas simplesmente uma política assistencialista já que essas são políticas que levam mais em conta a condição de "desassistido" ou de "pobre" do que propriamente o direito de cidadania.

É a partir da elaboração de um quadro de "pobreza", tão enraizado na sociedade brasileira, que esta é transformada em condição natural, não existindo sujeitos. Nela, homens, mulheres e crianças se vêem privados de suas identidades, já que são homogeneizados na situação estigmatizadora da carência e do assistencialismo. Telles (2001, p. 26) afirma que:

> [...] são os pobres, figura clássica da destituição. Para eles foi reservado o espaço da assistência social, cujo objetivo não é elevar a condição de vida mas minorar a desgraça e ajudar a sobreviver na miséria. Esse é o lugar dos não-direitos e da não-cidadania. É o lugar no qual a pobreza vira carência, a justiça se transforma em caridade e os direitos, em ajuda a que o indivíduo tem acesso não por sua condição de cidadania, mas pela prova de que dela está excluído [...] é o que seria o 'mérito da necessidade'.

Desta maneira os quilombolas não devem se reconhecer e nem serem reconhecidos nesta categoria, já que ser "pobre" em uma "sociedade autoritária e de fundamentos escravistas implica em ser privado do controle sobre sua representação e sua identidade coletiva" (ALMEIDA, 2005, p. 24). Assim estas políticas estariam ignorando a identidade e os critérios étnicos desses grupos que são estruturados na solidariedade e reciprocidade que estão na base de sua ação coletiva enquanto movimento social.

A alimentação, enquanto tradução da identidade de um grupo social, fica no centro do debate sobre as políticas públicas voltadas para a superação da insegurança alimentar onde

[9] O puxirum é o trabalho realizado em forma de mutirão onde o trabalho em grupo é visto como uma forma de sociabilização e compartilhamento inclusive de alimentos já que quem organiza o trabalho garante a alimentação do grupo distribuindo almoço e merendas.

deverá estar a idéia de “erradicação da fome” com base em uma perspectiva inclusiva mais ampla que a satisfação das necessidades biológicas. Assim deve-se buscar que o combate à fome seja construtor da cidadania.

2 ALIMENTAÇÃO E SAÚDE: INDISSOCIÁVEIS

A saúde pública tem como um dos seus fatores primordiais a alimentação, pois, uma população só pode alcançar o seu pleno desenvolvimento se estiver com um mínimo de condições saudáveis para que o organismo possa exercer suas atividades físicas e mentais satisfatoriamente. O campo de atividades da saúde pública varia, naturalmente, com a extensão que se atribui em cada época, país ou região ao termo saúde da comunidade e com a capacidade de executar as tarefas que esta implica numa sociedade progressivamente mais organizada, em que indivíduo, família, coletividade e meio ambiente constituem um conjunto complexo de influências mútuas indissociáveis, não estáticas.

Uma melhor compreensão do que se entende por saúde da comunidade pode ser obtida considerando a comunidade como um conjunto interdependente de indivíduos vivendo em contato e partilhando fatores favoráveis e desfavoráveis que afetam as suas relações familiares e sociais, em constante progresso pelo objetivo da vida física, mental e social saudável, que realizam trabalho útil em ambiente higiênico e que são capazes de produzir e criar crianças saudáveis.

Para explicação da questão de saúde pública entende-se que os determinantes sociais, em tese, são conseqüência das peculiaridades do processo de desenvolvimento econômico brasileiro. Neste é analisada a relação das práticas da intervenção estatal nessa questão, através da política de saúde e segurança alimentar, com os determinantes sociais. Essa relação reforça o entendimento de que, historicamente, essa intervenção cumpre as finalidades das políticas sociais em países periféricos que consiste na contemporização do processo político interno, na reprodução da força de trabalho e na manutenção das relações de propriedade com vistas à reprodução e acumulação capitalista.

De acordo com Escoda (1989, p. 06):

> [...] o setor saúde adota três critérios para determinar se uma doença é problema de saúde pública: a prevalência, os danos biológicos e sociais e a reversibilidade do problema. Esses critérios, alcançados em sua totalidade ou não, são definidores de objeto de intervenção da saúde pública A prevalência significa a soma de casos novos e antigos da doença que expressam

> numericamente a sua magnitude em uma dada população. Os danos biológicos e sociais consistem na capacidade patológica em deixar seqüelas e de letalidade, ou seja: as possibilidades de morbi-mortalidade.

As questões relacionadas à alimentação no Brasil, entre elas a desnutrição, o diabetes e a hipertensão e mais recentemente a obesidade, segundo os critérios do setor saúde, são consideradas doenças de alta prevalência. Trata-se de manifestações presentes nas classes trabalhadoras cujas formas e intensidade se alastram com a evolução do curso do desenvolvimento.

A alimentação é fundamental para a prevenção de doenças, pois muitas patologias se instalam no organismo devido a uma baixa resistência do mesmo e neste ponto uma alimentação quantitativa e qualitativamente adequada é essencial para que o organismo seja capaz de se defender de agentes patogênicos oportunistas como, por exemplo, o Microbacterium tubeculosis e outros causadores de infecções como as diarréias. Desta forma programas que levem em conta as questões de segurança alimentar e nutricional estão intimamente ligados ao controle de disseminação de doenças.

O processo de saúde-doença só poderá ser entendido de forma aprimorada em qualquer comunidade se o ser humano for percebido levando-se em conta o seu meio físico, biológico, social e econômico. Estes meios são considerados como fatores determinantes e condicionantes deste processo. Lemos e Lima (2002) ressaltam que o espaço geográfico é palco das interações entre os diferentes segmentos das sociedades humanas e desta com a natureza e, assim, esta relação tem que ocorrer de maneira harmoniosa caso contrário pode haver o surgimento de novas doenças ou o ressurgimento das que já estavam controladas.

O desenvolvimento desigual do Brasil traz problemas sérios ao ambiente e à saúde da população. De um lado se tem uma minoria abastada economicamente que tem um consumo semelhante aos de populações dos países desenvolvidos, lançando no ecossistema resíduos e dejetos semelhantes aos das sociedades ricas. De outro lado encontramos a parcela mais pobre que se vê excluída de água tratada, de condições dignas de habitação e com uma baixa escolaridade o que muitas vezes ocasiona um comportamento destrutivo em relação ao meio em que vivem (WESTPHAL, 2000). Este quadro traz conseqüências imediatas como o impacto nas condições ambientais e de saúde da população. Doenças infecciosas ressurgiram e/ou ganharam força além do que a violência, as drogas e a AIDS estão cada vez ganhando mais espaço comprometendo a qualidade de vida e a própria vida dos cidadãos. Temos

também que lutar ainda contra a obesidade e a desnutrição que se tornam um entrave sério para o alcance da saúde e, desta maneira, do desenvolvimento.

De acordo com dados do Fundo das Nações Unidas para a Infância (1998), a prevalência de desnutrição entre crianças menores de 5 anos é de 226 milhões para países da América Latina, sendo que no Brasil esse quadro chega a 16% do total. Na Região Amazônica estudos desta natureza são ainda muito escassos e se referem, na maioria, à população de Manaus sendo que alguns foram realizados a praticamente duas décadas (ALENCAR et al., 2001).

O desconhecimento da história socioeconômica, cultural e ecológica de grupos da Amazônia, como os remanescentes de quilombos, quanto ao uso dos produtos naturais como meio da obtenção de alimentos ainda é uma questão a ser desvendada para que se melhor compreenda a interação da sociedade e a natureza e a implicação desses fatores na saúde humana.

O quadro descrito nos dois tópicos acima reforça a necessidade de se adotar o enfoque da segurança alimentar como um objetivo estratégico a ser perseguido com base em políticas públicas implementadas com ativa participação da sociedade civil. Este objetivo demanda, sem dúvida, políticas nacionais condizentes com a perspectiva da soberania alimentar, e iniciativas tomadas em âmbito estadual e local. A implementação de uma proposta como esta requer, desde logo, o envolvimento de todos os setores da administração pública e das entidades da sociedade civil que tenham relação direta ou indireta com os diversos aspectos da questão alimentar.

3. A VIDA PELA RAÍZ: QUILOMBOLAS E OS RECURSOS

Na Amazônia, historicamente, as populações tradicionais entre as quais incluem-se os quilombolas constituem agrupamentos humanos que se utilizam dos recursos naturais para a sua sobrevivência. Porém o acesso desses grupos aos recursos do ambiente tem sido motivo de conflitos com outros grupos que se apropriam desses territórios e impedem a utilização destas áreas pelos quilombolas. Para regularizar legalmente a situação de suas terras essas comunidades negras lutam pela titulação das áreas que ocupam.

A legitimação de terras de quilombo parte da premissa de etnogênese e ancestralidade na ocupação do território e, por tanto, os remanescentes de quilombo tem

direito sobre ela. Acevedo Marin e Castro (1998, p. 09) ressaltam isso quando afirmam o seguinte:

> [...] o quilombo enquanto categoria histórica detém um significado relevante, localizado no tempo, e na atualidade é objeto de uma reinterpretação jurídica quando empregado para legitimar reivindicações pelo território dos ancestrais por parte dos denominados remanescentes de quilombos.

Neste sentido o reconhecimento da territorialidade por um grupo se dá através do uso que se faz do território em questão, pois os habitantes guardam relações de dependência com a terra. Castro (1997, p. 223) confirma esta hipótese quando diz que:

> O território é o espaço sobre o qual um certo grupo garante aos seus membros direitos estáveis de acesso de uso e de controle sobre os recursos e sua disponibilidade no tempo. Como diz Godelier [o território reivindicado por dada sociedade constitui o conjunto de recursos que ela deseja e se sente capaz de explorar sob condições tecnológicas dadas] (1984). Mas todas as atividades produtivas contêm e combinam formas materiais e simbólicas com as quais os grupos humanos agem sobre o território.

Desta maneira a territorialidade e a identidade étnica são constituídas a partir da mobilidade uso e saber produzidos ao longo do tempo sobre o espaço que ocupam de forma a preservar e dar continuidade aos ciclos vitais dos ecossistemas demonstrando uma forma de preservação para as gerações futuras. Acevedo Marin e Castro (1998, p. 31) afirmam que:

> O conhecimento das formas de manejo e de uso das espécies, de rios, lagos e solos pelas comunidades negras teve, sob nossa percepção e sensibilidade, grande importância, pois na afirmação positiva de complementaridade e alternabilidade de extrativismo e agricultura em sistemas ecológicos particulares (e sempre que a irracionalidade de mercado não comprometa seus níveis de produção biofísica) encontrar-se-á a chave da economia e preservação da Amazônia.

Nesta perspectiva a territorialidade, para esses grupos, é parte de um sentimento de pertencimento, de identidade com a terra. Castro (1997, p. 237) analisa ainda que:

> A reivindicação maior é o reconhecimento e demarcação de suas terras. Campo de luta no qual se movimentam com ações de duplo sentido: afirmação identitária e reconhecimento legal das terras herdadas dos ancestrais. O reconhecimento dos lugares ocupados na história do grupo permite refazer dimensões específicas de ser e existir enquanto camponês e negro.

A luta pela demarcação de terras por parte de comunidades negras no estado do Pará tem início mais incisivamente a partir dos anos 80 quando os grupos sociais começam a se organizar para reivindicar a titulação coletiva das terras ocupadas tradicionalmente. Foi a partir da Constituição Federal (BRASIL, 1988) que se passou a reconhecer os direitos dos

remanescentes de quilombos. O artigo 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias (ADCT) determina que:

> Aos remanescentes das comunidades dos quilombos que estejam ocupando suas terras é reconhecida a propriedade definitiva devendo o Estado emitir-lhes os respectivos títulos.

Mas foi somente em 1995, ou seja, sete anos após a promulgação da Constituição, que se efetuou a primeira titulação de uma terra quilombola. O benefício foi para a comunidade de Boa Vista, situada no estado do Pará, no município de Oriximiná, que recebeu do Incra o título de reconhecimento de domínio de suas terras (COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO DE SÃO PAULO, 2005).

Existem, contudo, as chamadas "terras de preto", definidas por Almeida (1989, p. 163-196), que não são necessariamente remanescentes de quilombos o que não está previsto no artigo 68 da Constituição Federal, mencionado anteriormente, pois o mesmo engloba somente as comunidades de "remanescentes de quilombos". Outras comunidades que não se enquadram nesta categoria precisam usar de outros recursos legais para a legalização da área reivindicada (ACEVEDO MARIN; CASTRO, 1998).

A denominação "remanescentes de quilombo" presente no artigo 68 da Constituição Federal suscita dúvida já que sua designação não se adequa ao texto constitucional. Segundo Carvalho (2001, p. 109):

> [...] o conceito de remanescentes de quilombo não corresponde nem à autodenominação desses grupos sociais, nem tampouco ao conceito utilizado pela antropologia.

Desta maneira pode haver uma certa confusão no uso de categorias como remanescente de quilombo, comunidades negras rurais, povoados negros, terras de pretos, quilombos, entre outros. Acevedo Marin (1995) ressalta a importância das entidades de apoio e estratégias dos grupos para contornar os entraves jurídicos práticos que advêm do termo "quilombo".

De acordo com a antropologia, o compartilhamento de identidade que os distingue dos demais constituem os grupos sociais denominados de "comunidades remanescentes de quilombos" (ANDRADE; TRECCANI, 2000). Estes aspectos podem ser analisados como sendo constituintes do pertencimento. Andrade (2003, p. 39) afirma que, no grupo, há o estabelecimento de:

> [...] distinções de cor e de outros traços físicos para marcar diferenças no momento de se autocategorizarem e de categorizarem outros membros do grupo. Constatamos, no entanto, que quando se trata de saber quem está incluído ou não no grupo, são outros critérios que determinam o pertencimento ou não – critérios estes baseados na ligação com ancestrais escravos, nas alianças via casamento, que vão sendo estabelecidas com elementos de fora que passam, então, a ser considerados pertencentes ao grupo independentemente dos traços físicos.

Souza Filho (1998) em seu estudo sobre a comunidade negra de Bom Sucesso/PA, afirma que a categoria "preto" é utilizada como fator classificatório e de diferenciação dentro de um grupo, ou seja, este termo aparece como uma referência a ascendência escrava e é feito de acordo com traços morfológicos como a cor da pele e o tipo de cabelo em oposição ao termo "aberto" que significa a uma pessoa, definida pelo grupo, de pele clara. Desta maneira o designativo "preto" pode ser apontando como um fator de aglutinação que confere coesão social ao grupo.

Em 2003 o presidente Luis Inácio Lula da Silva homologa o Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003, que regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do Ato das disposições Constitucionais Transitórias. De acordo com o artigo 2º:

> Consideram-se remanescentes das comunidades dos quilombos, para os fins deste Decreto, os grupos étnico-raciais, segundo critérios de auto-atribuição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida.
> § 1º Para os fins deste Decreto, a caracterização dos remanescentes das comunidades dos quilombos será atestada mediante autodefinição da própria comunidade.
> § 2º São terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos as utilizadas para a garantia de sua reprodução física, social, econômica e cultural.
> § 3º Para a medição e demarcação das terras, serão levados em consideração critérios de territorialidade indicados pelos remanescentes das comunidades dos quilombos, sendo facultado à comunidade interessada apresentar as peças técnicas para a instrução procedimental.

No estado do Pará 27 áreas foram tituladas e isso deve-se à mobilização e à organização de grupos negros que cada vez mais saem na busca de seus direitos. Como resultados dessa luta podemos citar algumas áreas já tituladas: Boa Vista e Água Fria (1995), localizadas no município de Oriximiná; Pacoval (1996), situada no município de Alenquer; no rio Erepecuru localizado em Oriximiná foram tituladas as terras das comunidades de Pancada

Araçá, Espírito Santo, Jauari, Boa Vista do Cuminá Jauaraca, Acapu e Varre Vento (1998); a comunidade de Abacatal (1999) em Ananindeua; no município de Óbidos foram tituladas as comunidades de Castanitantuba, Matá, Aguí, Cuece, Silêncio do Matá e São José (2000); e Maria Ribeira (2000), situada no município de Gurupá; Mais recentemente temos Paca e Aningal (2004), situadas no município de Viseu; e Bela Aurora (2004), localizada em Cachoeira do Piriá.

Existe um número importante de comunidades que estão reivindicando seus direitos pela titulação de suas terras, entre estas pode-se citar a comunidade do Cacau, localizada no município de Colares. No período de 1995 a 2004, apenas 119 comunidades quilombolas tiveram suas terras tituladas (COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO DE SÃO PAULO, 2005). Trata-se de um número ainda muito pequeno se considerarmos que existem no Brasil mais de 1.000 comunidades de remanescentes de quilombo.

Para que a Lei 4887/2003, supra citada, seja cumprida é necessário que haja uma mobilização dessas populações para a auto-atribuição de uma identidade coletiva. Neste sentido os movimentos sociais negros lutam por essa sensibilização, entre estes podemos citar a ação do Centro de Defesa e Estudo do Negro no Pará (Cedenpa) e a criação de associações de remanescentes de quilombos como a Associação de Remanescentes de Quilombos do Município de Concórdia do Pará (Arquinec); Associação de Remanescentes de Quilombo do Município de Bujaru (Arquiob), sub-intitulada Oxalá; Associação de Remanescentes de Quilombos de Umarizal Centro, Umarizal Beira, Boa Vista, Paritá-Miri e Baleiro (Acorbu); Associação de Comunidades de Remanescentes de Quilombo de Igarapé Preto Pampelônia, Itapecuru, Araquembau, Baixinha, França, Cupu, Campelo, Igarapezinho, Teófilo, Calados, Carará, Porto de Oueiras e Tatituquara (ARQBI); Associação de Remanescentes de Quilombo do Cacau; isto só para citar algumas.

A organização das comunidades rurais negras é uma das condições para que o processo de reconhecimento e titulação de suas terras se efetue de acordo com o cumprimento constitucional. A criação de associações vem ocorrendo principalmente através de reuniões, seminários e encontros onde as comunidades têm a oportunidade de discutir os seus problemas, trocar experiências e formular idéias. No entanto esta organização política está em diferentes fases dependendo da comunidade. Enquanto algumas estão ainda se afirmando enquanto remanescentes de quilombos, outras já estão em processo de titulação de suas terras ou mesmos com terras já demarcadas (AMARAL, 2005).

A mobilização e a luta dos grupos negros no estado do Pará teve notoriamente um crescimento significativo na última década. A organização política desses grupos força a titulação de terras e criação de leis no Estado que, apesar de toda a morosidade, deferiu a lei 6.165 de 2 de dezembro de 1998, que dispõe sobre a legitimação de terras das comunidades dos "remanescentes de quilombos". Houve também a implantação do Programa Raízes no ano de 2000, através do decreto nº 4.054.

Porém apesar do esforço desses movimentos sociais existe ainda obstáculos para que se faça o reconhecimento de suas terras, pois interesses contrários se manifestam e a lentidão do Estado para fazer os laudos jurídicos e emitir a titulação contribuem para o acirramento dos conflitos.

O Estado, com a sua burocracia administrativa e influência de alguns interesses contrários, tem tido uma ação fragmentada e descontínua em relação à titulação das terras das comunidades quilombolas. Nestes 16 anos do artigo 68 do ADCT o número de titulações foi inexpressivo e há pelo menos três anos o Estado não procede a qualquer titulação (ALMEIDA, 2005).

Existe, no entanto uma singularidade na titulação de grupos de remanescentes de quilombo sobre a terra que é a da posse coletiva, ou seja, as terras quilombolas apresentam a particularidade de domínio comunal do território. Acevedo Marin e Castro (1998, p. 134-135) ressaltam bem este aspecto quando afirmam que:

> [...] os contemporâneos em diversas posições geógrafos, juristas sociólogos e antropólogos quando defrontam-se com a situação das denominadas comunidades de remanescentes de quilombos, em relação à terra, têm a surpresa e questionam o seguinte: por que milhares de trabalhadores da terra estão ausentes ou muito pouco aparecem nos documentos legais ? [...] A resposta é aparentemente simples: a lógica desse grupo (ou de indivíduos) não estava pautada pelo título de propriedade privada, o símbolo da terra, mas sim pelo trabalho. Dessa forma, ignoram-se o direito burguês e as cláusulas do ponto de vista fundiário. Dificilmente suas pretensões de terra comunal poderiam encaixar-se na ordem jurídica privativa da propriedade.

O que está em pauta é a titulação coletiva segundo o artigo 68 do ADCT e, desta maneira, vemos que o apossamento da terra e apropriação dos recursos não é exclusividade de uma única pessoa ou de uma única unidade familiar. O princípio regulador de utilização dos recursos da natureza são feitos através da noção de terra comum que serve para reforçar laços de solidariedade e diferentes formas de reciprocidade. Assim este sistema pode servir também como mecanismo de autodefesa nas situações de antagonismo, ou seja, a territorialidade age

como fator de defesa, força e, principalmente, de identificação entre o grupo (SOUZA FILHO, 1998).

Desta maneira se percebe que a ocupação do território por essas comunidades foi definida por meio da utilização do espaço, ou seja, a ocupação é dada pelo trabalho que se pode empregar no território para prover a sobrevivência do grupo.

Os estudos em relação às comunidades negras rurais demonstram a importância da compreensão do modo de vida, etnicidade e territorialidade. Ao longo do tempo esses grupos desenvolveram um complexo processo de aprendizagem e de reprodução de normas, regras e estatutos no que diz respeito a sua territorialidade e historicidade. Nesta perspectiva é que se consegue desvendar como estes agrupamentos conseguiram sobreviver e encontraram formas de defesa social e étnica.

Neste sentido a luta pela titulação coletiva da terra, assim como o uso de recursos naturais nela existentes, se faz legítima por comunidades remanescentes de quilombo e como tal não pode ser ignorada pelas entidades governamentais. Desta maneira se espera que o Estado tome um posicionamento e se faça mais presente tendo uma maior rapidez nas tomadas de decisões relativas aos conflitos gerados pela posse e uso da terra entre essas comunidades e outros interesses econômicos.

Essa é condição essencial para a reprodução física e social das comunidades e como tal merece atenção redobrada por parte do poder público para que se tomem as medidas necessárias de regularização e titulação da terra.

4. CULTURA E ALIMENTO NO BRASIL: DEGUSTANDO A LITERATURA

Pero Vaz de Caminha foi o primeiro a escrever sobre a alimentação brasileira. No dia primeiro de maio de 1500 redigiu sua carta ao rei de Portugal onde, a partir de suas observações, se referiu aos índios Tupiniquins “eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que costumada seja ao viver dos homens. Nem comem senão desse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e fruto, que a terra e as árvores de si lançam”. Esse “inhame” citado por Caminha seria a mandioca (*manihot esculenta crantz*), uma planta originária da Amazônia (BEZERRA, 2000).

No Brasil, país de dimensões continentais, o panorama alimentar é complexo e peculiar a cada região. A idéia predominante para explicar a formação do hábito alimentar no Brasil é o "mosaico alimentar", derivada, diretamente, do "mosaico étnico".

Assim como no resto do Brasil, a região Norte tem a formação de hábitos e tabus alimentares determinada por forte influência indígena, pela presença do branco, do negro e pelas características geográficas que lhe são próprias. Esses fatores, associados à religiosidade popular, levam à sensível heterogeneidade de hábitos alimentares locais, tendo, cada microrregião, sua dieta básica característica (TRIGO et al, 1989).

O índio influenciou em alguns pratos à base de milho, como a pamonha e a canjica; à base de mandioca como a farinha, o beiju, o mingau e tapioca e várias bebidas fermentadas como o cauim (extraído do milho ou da raiz de aipim amassado), como mostra Cascudo (1977), inclusive ele relata que o africano nos deixou uma maior variedade e mais complexa opções de pratos. O negro introduziu no Brasil, o azeite de dendê, o camarão seco, a pimenta malagueta, o inhame, o arroz africano e várias folhas para o preparo de molhos e condimentos. Entre os pratos introduzidos ou modificados pelo negro no Brasil destacam-se o vatapá, o caruru, o arroz-de-haussá (preparado com arroz cozido e água sem sal), o acarajé, guisados de inhame e bebidas como o aluá (bebida fermentada a partir do milho) e outros.

Outra idéia a marcar a historiografia do consumo alimentar no Brasil é a que propõe que a dieta nacional é (era) inadequada e deficiente, sobretudo em legumes e verduras e com pequeno consumo de vísceras (COUTINHO, 1981).

Desta maneira se verifica o complexo quadro alimentar brasileiro onde cada região apresenta suas particularidades e mais especificamente na Amazônia este mosaico nutricional tem influências múltiplas o que configura a diversidade culinária.

4.1 HÁBITOS E TABUS ALIMENTARES NA AMAZÔNIA: INTERPRETANDO A PREFERÊNCIA DIETÉTICA

A cultura amazônica é fortemente influenciada pelo processo de ocupação humana decorrente principalmente da colonização portuguesa, missões religiosas, intervenção estatal e dos fluxos migratórios, pois os contatos com outras culturas assim como as políticas públicas expandem, modificam ou até anulam certos hábitos e costumes dos diversos grupos sociais amazônicos.

Oliveira (1988) aponta quatro momentos em que as mudanças na Amazônia foram mais destacadas: século XVII – expansão portuguesa – quando os índios passaram de uma economia de subsistência e comércio intertribal para uma economia voltada para o mercado externo, inclusive com a implantação da pecuária, pelo caráter impositivo da cultura ocidental do colonizador e do missionário catequizador; século XVIII – ação de Francisco Xavier de Mendonça Furtado – quando foi posta em prática na Amazônia, a política Pombalina onde a pressão para o aportuguesamento e integração do índio à sociedade colonial tornou-se maior. A introdução do negro na Amazônia foi estimulada e se acelerou o processo de miscigenação entre as três raças, houve também um incremento na atividade agrícola (anil, arroz, café, cana, algodão, cacau, tabaco e produtos de subsistência como a mandioca); século XIX – expansão causada pela procura da borracha – há um grande fluxo migratório para a Amazônia, principalmente oriundo do Nordeste que teve como conseqüência principal às novas alterações na composição étnica na Amazônia e as mudanças culturais resultantes do contato de novos hábitos; século XX – ação das políticas desenvolvimentistas para a Amazônia – quando houve a mais forte investida da expansão interna na Amazônia, causando, além da intensificação do fluxo migratório, impactos ambientais com a abertura de estradas, pastagens etc. O que reflete na organização e estruturação social da região causando transformações nas comunidades.

Acevedo Marin e Castro (1998), em seus estudos sobre os negros do Trombetas, identificaram que esse grupo social recebeu dos índios um conhecimento extrativo elaborado de relação com a natureza mas, também, inventaram novos processos nessa interação com o meio ambiente adequando às suas necessidades. Esse acúmulo de conhecimento é repassado através de gerações que estabelecem suas jornadas de trabalho de acordo com o tempo da natureza, ou seja, existe o tempo de caçar, pescar, coletar e plantar, esse processo demonstra uma sabedoria que permite a sua sobrevivência conjuntamente com o equilíbrio dos ecossistemas utilizados. Da mesma maneira os hábitos alimentares são estabelecidos obedecendo as estações anuais como, por exemplo, no inverno se prioriza a caça por estar mais gorda já o peixe é preferido no verão por ser mais abundante nesta época e pela sua fácil digestão já que neste período é tempo de fazer roça o que também os impede de dedicar maior tempo a caça. Essa regra de alternância segue o ciclo de reprodução das espécies garantindo, com isso, a sua disponibilidade para gerações futuras.

Os aspectos que envolvem a escolha do alimento são, sem dúvida, pauta para inúmeras discussões. No entanto os fatores que determinam a escolha dietética de um

determinado grupo aponta, na maioria dos casos, para uma relação entre o social, o ecológico, o simbólico, o material e o nutricional. Em relação a isso Poulain (2004, p. 192) afirma o seguinte:

> Do ponto de vista dos atores sociais, as razões simbólicas explicam e justificam as práticas, elas oferecem razões para respeitar tabus ou proibições ou simplesmente para adotar práticas [...] Mas as verdadeiras razões que conferem a estes atos sua eficácia são de ordem material, ecológica ou nutricional. Assim um traço cultural preciso seria, na realidade, apenas a face oculta de uma vantagem adaptativa, sem que os indivíduos que dela se beneficiam a compreendam verdadeiramente.

Mead apud Poulain (2004, p. 160) ressalta ainda que os hábitos alimentares são permeados de fatores culturais e que estes fatores estão associados às escolhas do que consumir, em que ocasião e de que maneira:

> A definição dos hábitos alimentares dá conta da concepção culturalista: estas são as maneiras segundo as quais os indivíduos ou grupos de indivíduos, em resposta às pressões sociais e culturais escolhem, consomem e disponibilizam certas porções dos produtos alimentares existentes. É pois a cultura, ou sistema cultural, que determina a originalidade das práticas alimentares.

Os alimentos e a forma como são consumidos estão de tal maneira inseridos no cotidiano simbólico das várias sociedades que chegam a ser considerados como uma "instituição" já que desempenham um papel fundamental no processo de socialização e de transmissão de normas a serem seguidas (HALBWACHS apud POULAIN, 2004). Neste aspecto, Durkheim, em "As formas elementares da vida religiosa", afirma o seguinte:

> Ora, em inúmeras sociedades, acredita-se que as refeições tomadas em comum criam um laço de parentesco artificial entre os participantes. Parentes, com efeito, são seres que naturalmente constituídos da mesma carne e do mesmo sangue. Mas a alimentação refaz continuamente a substância do organismo. Uma alimentação comum pode, portanto, produzir os mesmos efeitos que uma origem comum (DURKHEIM, 1989, p. 405).

Assim Brandão (1981, p. 95-98), em sua pesquisa etnográfica com pequenos agricultores em Goiás, chama o lavrador, que é antes de tudo o produtor do alimento, a se posicionar enquanto consumidor de alimentos, ou seja, alguém "que finalmente come e que possui idéias sobre o que come" e, desta maneira, estabelece uma classificação dos alimentos relacionada às prescrições de sua utilização em determinadas situações e para determinados consumidores.

Brandão (1981, p. 95-98), obteve uma classificação simbólica dos alimentos, formadas a partir de suas relações com a cidade e com os recursos naturais, principiando pela

caça: “A comida não obtida na natureza (coleta) e não produzida na fazenda (trabalho) é obtida ‘de fora’, na cidade (compra). O sal sempre pertenceu a esta categoria”. Além do acesso aos alimentos coletados diretamente da natureza, incluindo a pesca, imprescindível na dieta da população não apenas rural. Brandão encontrou ainda a classificação entre a “comida da fazenda”, fruto do próprio trabalho, e a “comida da cidade”, comprada. A “comida da fazenda” apresentava três subdivisões: a “comida do pasto” (gado), a “comida do quintal” (aves, ovos, porcos, banha, frutas, legumes, verduras, mandioca, abóbora, cará etc.) e a “comida da lavoura” (arroz, milho, feijão, mandioca). A “comida da cidade” era composta basicamente por sal, macarrão, açúcar, enlatados e algumas verduras.

Ainda de acordo com a classificação os alimentos podem ser distinguidos popularmente entre “comida” (alimento sólido) e “bebida” (alimentos líquidos). Estes alimentos ainda podem ser classificados como de origem animal e vegetal. Os alimentos podem também ser distinguidos quanto à “fortidão”, “quente-frio” e a “reima”. Neste sentido, Canesqui (1988, p. 211-212) define as classificações alimentares como uma ideologia alimentar:

> A ideologia alimentar comporta vários domínios: 1) da natureza apropriada e domesticada para uso do homem, opondo-se à natureza não apropriada; 2) do comestível conforme a procedência e produção do alimento e do modo como pode ser consumido; 3) da qualidade do alimento quanto a seus efeitos sobre o corpo e o psiquismo do sujeito. Congregam-se no pensamento dois sistemas: um classificatório incorporando os itens 1 e 2 e outro etiológico, referido no item 3, comportando classificações dos alimentos em "forte ou fraco; quente ou frio; reimoso ou sem reima; gostoso ou sem gosto". Este último sistema exprime o valor ou qualidade da dieta por referência aos efeitos produzidos sobre o corpo ou ao equilíbrio bio-psíquico. Envolve ainda avaliações sobre os modos como são transformados os alimentos em "comida".

Em relação à “fortidão”, os alimentos podem ser divididos em “fortes” ou “fracos”. Os alimentos “fortes” seriam aqueles que dão “sustança”, sendo recomendados para o consumo, principalmente para a recuperação das energias perdidas após um desgaste físico. Esses alimentos seriam aqueles que fornecem um aporte calórico e sensação de saciedade maior como, por exemplo, alimentos ricos em gorduras e carboidratos.

Segundo Campos (1982), “falar de alimentos que dão ‘sustança’ é referir-se, no sentido etimológico, a alimentos que dão substância e, no popular, que dão vigor, força, robustez”. A classificação do alimento em “quente” e “frio” é relacionada ao estado térmico do alimento. Em geral é evitada a ingestão de alimentos “quente” e “frio” com intervalo de

tempo muito próximo. Uma das conseqüências pode ser a “congestão”, sendo que esta pode ser “maior” ou “menor” dependendo da seqüência da ingestão de alimentos.

A população de Itapuá, localizada no município de Vigia (PA), informava ser a ingestão de um alimento “frio” seguida pela de um “quente”, menos perigosa do que se fosse feito o contrário. Esse desequilíbrio térmico pode ocorrer também envolvendo alimento-situação como: “comer ou beber alimento quente e depois sair na chuva ou entrar em contato com água fria ou pisar no molhado”. Este efeito pode ser diminuído se o alimento quente for consumido durante a situação (MAUÉS; MAUÉS, 1980).

Segundo os mesmos autores ainda existe a classificação quanto à “reima” que seria um sistema composto de alimentos “reimosos” (que fazem mal) e “não reimosos” (que não fazem mal) em que seria aplicado a determinadas situações e estados fisiológicos de saúde e doença (1980).

Uma característica do peixe ou mamífero reimoso é que pode engrossar o sangue se comido, e exacerbar alguns problemas de saúde. As tribos amazônicas têm uma grande variedade de tabus e rejeições alimentares no que tange ao consumo de certas carnes. Poucos dos tabus dos indígenas são em relação ao consumo de peixe, mas alguns se infiltraram, de forma modificada, na cultura dos caboclos onde se observa, por exemplo, que as mulheres e seus maridos não deveriam comer peixes lisos, enquanto a esposa estiver grávida. Mulheres menstruadas não devem comer nenhum peixe. Deve-se evitar a ingesta de peixe reimoso por pessoas que tenham feridas, especialmente as causadas por picadas de arraia ou cobra ou por mordida de cachorro, pois a carne causaria uma inflamação na lesão. O mesmo se aplica àqueles que sofrem de sarampo, tumores ou qualquer erupção de pele. As pessoas com doenças sexualmente transmissíveis ou no fígado não deveriam, de forma alguma, comer peixes reimosos. As mulheres que tenham tido filho recentemente não deveriam consumir esse alimento, pois a substância reimosa passa para a criança através do leite materno e esta pode causar diarréia. Em muitos casos as mães observam períodos de tabu em relação a carnes reimosas de até 45 dias (Smith, 1979).

No município de Quatipuru, situado na microrregião bragantina do estado do Pará, dentre os alimentos caracterizados como “reimosos”, os mais citados foram: caranguejo, arraia, bagre, pratiqueira, cação, piramutaba e camarão e as pessoas que não devem comer estes alimentos são as que passaram por algum tipo de cirurgia, apresentam cortes, inflamação e mulheres menstruadas, pois segundo os habitantes locais, o “sangue vem com mais força” (MENDES, 2003).

De acordo com Campos (1982), uma outra classificação determinada pela população para os alimentos seria a categorização em "pesados" e "leves"; os primeiros não devem ser consumidos à noite por causarem problemas digestivos, aliás, à noite não se deve comer muito. Comer "fora de hora" pode causar má digestão.

Todas essas proibições alimentares podem ser incluídas no conceito de tabus alimentares, que segundo Ferreira apud Motta e Boog (1988), são "restrições alimentares, permanentes ou temporárias, manifestadas em determinados períodos fisiológicos ou estados patológicos".

Viana (1982) explica que entre hábitos alimentares do interior da Amazônia, no alto dos rios, está o uso da aba de arraia, como um complemento para engrossar o caldo do peixe. O caribé (farinha d'água cozida em água) é utilizado como caldo para convalescentes.

Estas classificações não são simplesmente feitas aleatoriamente, mas sim de acordo com observações e testes realizados ao longo do tempo e repassados de geração em geração. A este quadro Claude Lévi-Strauss chamou de "bricolage[10]" em sua "Ciência do concreto". O mesmo autor afirma que:

> Para transformar uma erva silvestre em planta cultivada, um animal selvagem em doméstico, para fazer aparecer, num ou noutro, propriedades científicas ou tecnológicas que, na origem estavam completamente ausentes, ou mal podiam ser suspeitadas [...]; para elaborar técnicas, muitas vezes longas e complexas, que permitissem cultivar sem terra, ou então sem água, transformar grãos e raízes tóxicas em alimentos, ou então ainda, utilizar essa toxidade para a caça, a guerra, o ritual, foi preciso, não duvidarmos, uma atitude de espírito verdadeiramente científica, uma curiosidade assídua e sempre desperta, uma vontade de conhecer pelo prazer de conhecer [...] (1989, p. 35).

Desta maneira podemos afirmar que as técnicas utilizadas pelas populações tradicionais supõem séculos de observação e de experimentos para serem aprovadas ou rejeitadas, procurando fazê-la de maneira harmoniosa com o meio em que vivem.

4.2 RODA VIVA: COLETA, PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS.

A alimentação na Amazônia sempre esteve ligada à imagem de fartura pelos seus múltiplos recursos e exuberante fauna e flora, peculiaridade essa ressaltada por alguns autores em suas narrativas. Buarque (1923) relata que é admirável a abundância que reina na casa do

[10] "O *bricoleur* é o que executa um trabalho usando meios e expedientes que denunciam a ausência de um plano preconcebido e se afastam dos processos e normas adotados pela técnica" (LÉVI-STRASS, 1989, p. 37).

pobre, que no Pará se entrega aos trabalhos agrícolas. La Condamine apud Jobim (1932) observa que "parece que a natureza quis favorecer a preguiça dos índios, pois os lagos e pântanos que se encontram a cada passo do Amazonas e no interior de suas terras se enchem de peixes de todas as qualidades na época da enchente dos rios, e ao decrescer das águas ficam presos como em estanques, ou depósitos naturais, onde são pescados com a maior facilidade". Também Baena apud Cruz (1952) demonstra o seu entusiasmo ao relatar que "gozam os moradores de áreas saudáveis, horizontes alegres, águas claras e saborosas, abundância de peixes, toda a sorte de caça nas margens do rio e das ilhas".

Porém não são apenas relatos de fartura e exuberância alimentar que se encontram nos estudos e narrativas observadas. Brasil (1942), em seu trabalho sobre a necessidade do ensino da Nutrição na Amazônia, ressalta que "a riqueza ictiológica da região, outorgando 'peixes do rio' e 'peixes do mato' às populações ribeirinhas, torna-se inútil para os moradores do interior, que só se alimentam de peixe durante as inundações periódicas dos igarapés, que regam inconstantemente seu terreno".

Josué de Castro (1965) circunscreve a Amazônia como área onde a fome existiria de forma endêmica e a descreve como o lugar da farinha de mandioca. O fator da disponibilidade alimentar para uma comunidade tem relação direta com os seus hábitos alimentares, pois o mesmo estabelece variações no comportamento quanto ao consumo dietético mantidos por uma dada população.

A aquisição de gêneros alimentícios, principalmente nos centros urbanos, se faz através da via monetária e, desta forma, a fome fica associada ao poder aquisitivo do indivíduo ou da família em questão.

A obtenção de mantimentos é um dos fatores que mais pesam no orçamento familiar[11]. Na História recente do Brasil quanto à aquisição de alimentos pode-se citar como um processo social importante o Decreto Lei 399 de 1938 que implementou o salário mínimo e determinou parâmetros para a alimentação do trabalhador. Ela deve incluir arroz, açúcar, banana, feijão, leite, batata, café, carne, farinha de trigo, feijão, manteiga, banha, pão e tomate. E desde essa época, os especialistas e leigos em nutrição procuram relacionar o salário mínimo e/ou salário familiar com os preços e consumos desses alimentos. Com freqüência crescente vem sendo demonstrado que é preciso mais do que economista para se

[11] Segundo Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) - 2002-2003, divulgada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 75,95% do gasto das famílias brasileiras são destinados à alimentação no domicílio.

conseguir alimentar o indivíduo e sua família com os salários vigentes. Como os salários não aumentam o suficiente e a população mais urbanizada não tem acesso à educação, ficou institucionalizada a falta de comida e a fome em grande parte da população brasileira (OLIVEIRA; CUNHA; MARCHINI, 1996).

Esta relação estabelecida entre alimentos e renda é proveniente de uma economia de mercado, ou seja, uma economia capitalista onde o ato de se alimentar é feito apenas através da compra. De acordo com Chonchol (1986, p. 96), nos países subdesenvolvidos que vivem neste tipo de economia "o que se come depende menos do que o país produz do que de um conjunto de fatores, dentre os quais o mais importante é o nível salarial da população".

A diminuição do produto acessível à família é atribuída freqüentemente à modificação nas relações de produção, com o aumento relativo das várias formas de arrendamento e do assalariamento, em contraposição à situação de agregados ou ocupantes de terras (CAMPOS, 1982). Deve-se ainda ressaltar a importância da reprodução familiar, principalmente em populações dependentes de atividades agrícolas, nas quais o efetivo humano tem fundamental importância na determinação da produtividade, para a manutenção da sobrevivência.

A escassez de alimentos "civilizados", nos primeiros séculos de colonização do Grão Pará, segundo cronistas da época colonial, mostra que a história da alimentação, na Amazônia, sempre foi subjacente à história do abastecimento e suas crises. A partir dos meados do século XVIII e durante o século XIX o registro dos costumes alimentares na Amazônia brasileira, principalmente no que se refere aos alimentos tipicamente regionais, começou a fazer parte das narrativas de diversos viajantes. Porém ainda se evidencia um grande vazio referente à história da alimentação, em sentido estrito, na região que compreende a Amazônia.

As datações mais antigas, por C14, indicam que coletores-caçadores ocuparam a área amazônica em 10.000 e 1.000 a.C. incluindo algumas populações especializadas em coleta de mariscos e pesca. A partir do final do 2º milênio a. C. houve uma adaptação relacionada ao cultivo da mandioca e milho, que se espalham por toda a bacia amazônica (OLIVEIRA, 1988).

Josué de Castro (1965) ressalta que a Região Amazônica representa, sob o ponto de vista ecológico, um tipo unitário de área alimentar muito bem caracterizado, tendo como alimento básico à farinha de mandioca, porém ela não é consumida pura, é misturada a

produtos silvestres principalmente da fauna aquática visto que a terrestre é muito limitada em animais que possam servir como recursos alimentares e a pesca rende muito mais e contribui para a dieta local com elementos mais ricos e variados.

Os portugueses já encontraram no índio a cultura da mandioca para a produção de diversos tipos de alimentos e bebidas licorosas (FERNANDES, 1981). Segundo Albuquerque (1969), nos três séculos de colonização, a mandioca foi o principal fator alimentício do brasileiro, talvez o mesmo o responsável pela sua sobrevivência em muitas circunstâncias. O mesmo autor considera que a mandioca foi e ainda é uma planta muito importante nas regiões tropicais em todo o mundo. Os múltiplos e variados aspectos que apresenta com relação ao cultivo e aproveitamento em geral conferem-lhe importância tanto social e econômica, como ainda histórica.

Alguns estudos apontam que a mandioca tenha sido domesticada há cerca de quatro mil ou cinco mil anos, na Amazônia. Amplamente consumida pelos portugueses que saíam em expedições de desbravamento do território brasileiro, a farinha de mandioca era a "farinha de guerra". Também foi alimento principal destinado aos africanos a bordo dos navios negreiros. "Mais que qualquer outro alimento, acompanhou a formação do povo brasileiro" (MACIEL; MENASCHE, 2003, p. 06).

Na Amazônia a farinha de mandioca é quase obrigatória na dieta alimentar sendo consumida como complementação em diversos pratos de produtos agrícolas e extrativistas, como o açaí e outras frutas, pescados e carnes. Adams et al. (2005) afirmam que a dieta "cabocla" pode ser caracterizada pelo pouco consumo de frutas e verduras e, principalmente, pelo binômio peixe e mandioca que são as principais fontes de proteínas e calorias respectivamente. No entanto, apesar dessa baixa diversidade dietética, a alimentação é considerada satisfatória em termos de macronutrientes, calorias e proteínas (MURRIETA, 2000).

O mesmo autor (2001) afirma que a escolha da farinha de mandioca pelas populações amazônicas vai além de uma "cultura de necessidade", o consumo deste alimento assume dimensões culturais, econômicas e sociais de extrema relevância para as populações ribeirinhas.

Os grupos negros da Amazônia também não fogem à regra do gosto pela farinha de mandioca. Segundo Acevedo Marin e Castro (1998), este alimento, que é um dos produtos finais da mandioca, plantada no verão, acompanha todo o ciclo anual de alimentação. Os

produtos obtidos com a mandioca são variáveis, porém a farinha é o produto mais importante na subsistência do grupo familiar.

A mandioca é responsável pela ocupação de expressiva força de trabalho principalmente de pequenos produtores na forma de agricultura familiar. A região bragantina, no estado do Pará é uma das regiões de ocupação mais antiga, que mantém de forma acentuada a cultura da mandioca, sendo que a produção de farinha é responsável por mais de 90% de todo o beneficiamento desse produto. A farinha pode ser classificada como d'água, seca e mista, ou do Pará, que são branca ou amarela variando de finas a muito grossa, todas essas formas são decorrentes do processo tecnológico empregado na preparação que requer um baixo investimento (CARDOSO, 2002).

Além do fabrico de farinha, a mandioca propicia a produção de goma, farinha de tapioca, maniva (folha da mandioca), tucupi e bebidas alcoólicas como o tarubá, caissuma e tiquira. Todos esses subprodutos são amplamente utilizados na culinária regional para o preparo de pratos como a maniçoba que é uma espécie de "feijoada paraense" já que utiliza todos os ingredientes desta sendo substituído apenas o feijão pela maniva moída e cozida; o pato-no-tucupi que contém em seus ingredientes além do pato e do tucupi o jambu; o beiju que é uma espécie de bolo assado de farinha; o tacacá que é uma mistura de tucupi, goma, camarão e jambu; bolos, tortas, sorvetes etc.

A pesca para o consumo alimentar é uma das mais tradicionais atividades produtivas, tendo sido base para o desenvolvimento urbano numa região que carecia até bem pouco tempo de uma produção de animais domésticos para o seu abastecimento (COPOBIANCO, 2001).

Em todos os municípios do estado do Pará pratica-se a atividade pesqueira com um caráter marcadamente artesanal com vistas à subsistência e à comercialização. Toda a produção da pesca artesanal das zonas pesqueiras destina-se não somente à subsistência dos grupos locais, mas flui para os centro consumidores da capital e das sedes dos municípios produtores. É por meio do fluxo de comercialização do pescado que se tem estabelecido, principalmente, as relações sociais e econômicas entre centros produtores de peixe e a área metropolitana de Belém (FURTADO, 1981).

A escolha do território de moradia tinha como um dos seus principais fatores a estratégia de subsistência. Grupos negros no Trombetas/Pará tinham, como uma das bases de escolha do espaço físico para a moradia, uma tática de selecionar terras que não fossem

apropriadas somente para cultivos associados, mas também aquelas que teriam riquezas de espécies vegetais de caça e pesca (ACEVEDO MARIN; CASTRO, 1998).

Para prover o alimento, grupos negros na Amazônia, desenvolveram diversas técnicas de relação com a natureza que se acumulam através de gerações. As mesmas autoras (1998) afirmam ainda que os negros do Trombetas desenvolveram seu sistema produtivo através da observação da natureza, ou seja, esse grupo aprendeu com a natureza a utilizar e compreender o movimento das água e da lua para selecionar o que plantar, coletar, caçar, pescar e preservar. Esses conhecimentos não levam em conta apenas os recursos naturais exploráveis para a sua subsistência, mas também a possibilidade de explorar esses mesmos recursos.

As comunidades rurais tradicionais escolhem o que, como e em que época plantar, através de uma escala de preferência alimentar que combinam critérios variados como a diversidade de gostos, costumes, valor nutritivo e a possibilidade de obtenção de sucesso no plantio, desta maneira estes grupos seguem uma lógica de produção adquirida ao longo do tempo.

4.3 CUIA AMAZÔNICA: PEIXE E CRUSTÁCEO, FARINHA DE MANDIOCA E AÇAÍ.

A importância de uma ingestão equilibrada de alimentos que possam suprir as necessidades nutricionais, do ponto de vista biológico, é condição indispensável para garantir a qualidade de vida das populações.

A Amazônia apresenta diversos recursos alimentares em seus múltiplos ecossistemas e esses alimentos são utilizados de acordo com a tradição e a cultura de cada grupo social. A farinha de mandioca, o pescado e o açaí são apenas uns dos representantes do leque de opções que tem o habitante paraense. O consumo desses alimentos tem uma representação expressiva na dieta alimentar sendo, muitas vezes, a única opção principalmente para os de menor poder aquisitivo.

A Tabela 1 demonstra o teor de alguns nutrientes de grande consideração nutricional para uma boa formação e manutenção saudável do organismo humano que são: cálcio, proteínas, lipídios, vitamina A e ferro.

Tabela 01: Valor nutricional do peixe, caranguejo, farinha de mandioca e açaí/100g do produto

	Energia caloria	Cálcio mg	Proteína g	Lipídios g	Vitamina A mcg	Ferro mg
Açaí	182,4	110	2,10	6,0		9,30
Caranguejo	81,0	18,0	16,1	1,6	213,0	1,30
Peixe	82,9	22	16,0	2,1	32,0	1,10
Farinha de mandioca	332,9	21,0	1,7	0,10	0	0

Fonte: Franco, 1996

A falta de proteínas na alimentação ocasiona uma doença denominada marasmo já a falta de calorias causa o kwashiokor. Essas duas patologias acometem principalmente crianças no período do desmame. A Desnutrição Energético–Protéica (DEP), que ocorre principalmente em países subdesenvolvidos como o Brasil, se apresenta na forma aguda e crônica, crianças com DEP têm altura e peso inferior para a idade. Isto ocorre porque o organismo prioriza a sua sobrevivência, ou seja, o corpo sofre uma adaptação de forma que as funções vitais como o funcionamento cerebral são preservados em detrimento do crescimento físico (MENDES, 1999).

A vitamina A (retinol) exerce numerosas funções no organismo, como ação protetora na pele e mucosas e papel essencial na função da retina e da capacidade funcional dos órgãos de reprodução. A deficiência desta vitamina acomete principalmente a visão ocasionando uma doença chamada xeroftalmia que pode levar à cegueira se não for tratada a tempo.

O cálcio tem como função a formação dos ossos e dos dentes sendo que a sua deficiência leva à mobilização, deste nutriente dos ossos e à desmineralização, o que ocasiona uma má formação em crianças e a osteosporose em adultos que acarreta em enfraquecimento ósseo.

Já carência do ferro na alimentação leva a um quadro clínico denominado anemia ferropriva onde os sintomas principais são fraqueza, cansaço e tontura afetando diretamente o rendimento físico e mental do indivíduo. Esta aparente apatia e letargia e os seus efeitos adversos sobre a produtividade do indivíduo podem se apresentar de forma tão comum em sociedades consideradas subdesenvolvidas que acabam parecendo como uma condição normal.

Analisando a tabela acima o peixe e o caranguejo se apresentam como boas fontes de proteínas podendo suprir as necessidades humanas quanto a esse nutriente, levando em conta as quantidades ingeridas.

A mandioca se apresenta como excelente fonte calórica, se levarmos em consideração que no município de Quatipuru uma pessoa consome cerca de 540g diários (SILVEIRA, 1979), esta ingesta responde a 73% das necessidades calóricas/dia em uma dieta de 2500 calorias.

Quanto ao cálcio, ao ferro e à vitamina A, nutrientes essenciais para uma boa formação e manutenção saudável do organismo, a farinha e o pescado não suprem as necessidades humanas diárias destes nutrientes. Já o açaí se apresenta como uma boa fonte de cálcio e ferro, porém deve-se levar em consideração que a biodisponibilidade[12] do ferro encontrado nesta fruta é inferior ao ferro encontrado em carnes e derivados (TOAIARI et al., 2005). Neste sentido estes nutrientes precisam ser disponibilizados através de outros alimentos que devem estar presentes na alimentação como, por exemplo, leite e seus derivados e vegetais folhosos, legumes, carnes etc. As dietas devem ser baseadas na variedade para prover todos os nutrientes necessários para que o ser humano possa exercer sua plena capacidade intelectual e física.

A anemia nutricional, como mazela coletiva, é indiscutivelmente um problema de saúde pública e não se constitui uma manifestação orgânica isolada do processo de nossa organização social. Assim como a desnutrição energético-protéica, que reflete a carência imediata de energia e proteína, as anemias e a hipovitaminose A são problemas carenciais que atingem estimadamente 50% de nossa população (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2002). Elas ocorrem nas classes sociais mais exploradas pelas desigualdades do processo de desenvolvimento e compõem a síndrome pluricarencial do desnutrido[13].

Além das doenças diretamente atribuídas à má nutrição, ainda temos que levar em consideração que outras doenças podem instalar-se no organismo em decorrência da baixa resistência. Dowbor (1986, p. 75) afirma que "essa estreita vinculação entre problemas de alimentação – em deterioração no mundo subdesenvolvido – e os problemas de saúde tem

[12] De acordo com Mourão et al. (2005, p. 529), a biodisponibilidade "representa a parte do nutriente ingerido que tem o potencial de suprir as demandas fisiológicas em tecidos alvos; por definição, não corresponde, na maioria das vezes, à quantidade ingerida".

[13] A síndrome pluricarencial do desnutrido é entendida como a somatória das carências energéticas, protéicas e de micronutrientes essenciais.

lavado a um agravamento da manifestação de certas doenças que se acreditava em fase de controle".

A forma de intervenção que o setor saúde utiliza sistematicamente, como medida de proteção específica no combate às anemias nutricionais, tem sido o tratamento das parasitoses intestinais e a suplementação medicamentosa de ferro e folato a grupos considerados de risco biológico: as gestantes e menores de três anos. Ao eleger "grupo de risco" ou "vulneráveis" dentre as classes sociais onde o problema incide de forma global, o setor saúde adota uma estratégia de planejamento mitigado: diluindo recursos através de medidas de baixa eficácia em termos de alcance técnico e social e, portanto, de inócua reversibilidade ao problema.

Sabe-se que a reinfestação das parasitoses intestinais nas populações que vivem em precárias condições de habitação é cíclica. A estratégia que o setor saúde adota em eleger o grupo materno-infantil como alvo das ações específicas de combate às carências nutricionais, reflete menos uma conduta ética do que uma nítida intervenção destinada à reprodução da força de trabalho.

Tratar as carências nutricionais com suplementos medicamentosos e antiparasitários em grupos selecionados por critérios biológicos é entendível do ponto de vista da ética médica e da racionalização dos recursos, mas, contestável do ponto de vista da saúde pública e das políticas sociais que devem ter suas ações destinadas à população como um todo na solução definitiva do problema. De qualquer maneira, a reversibilidade das carências nutricionais depende de transformações estruturais profundas na ordem social e econômica que possibilitem o acesso ao consumo adequado de alimentos tanto quantitativamente como qualitativamente.

CAPÍTULO II

2 TRILHA QUILOMBOLA: CACAU E SANTO ANTÔNIO

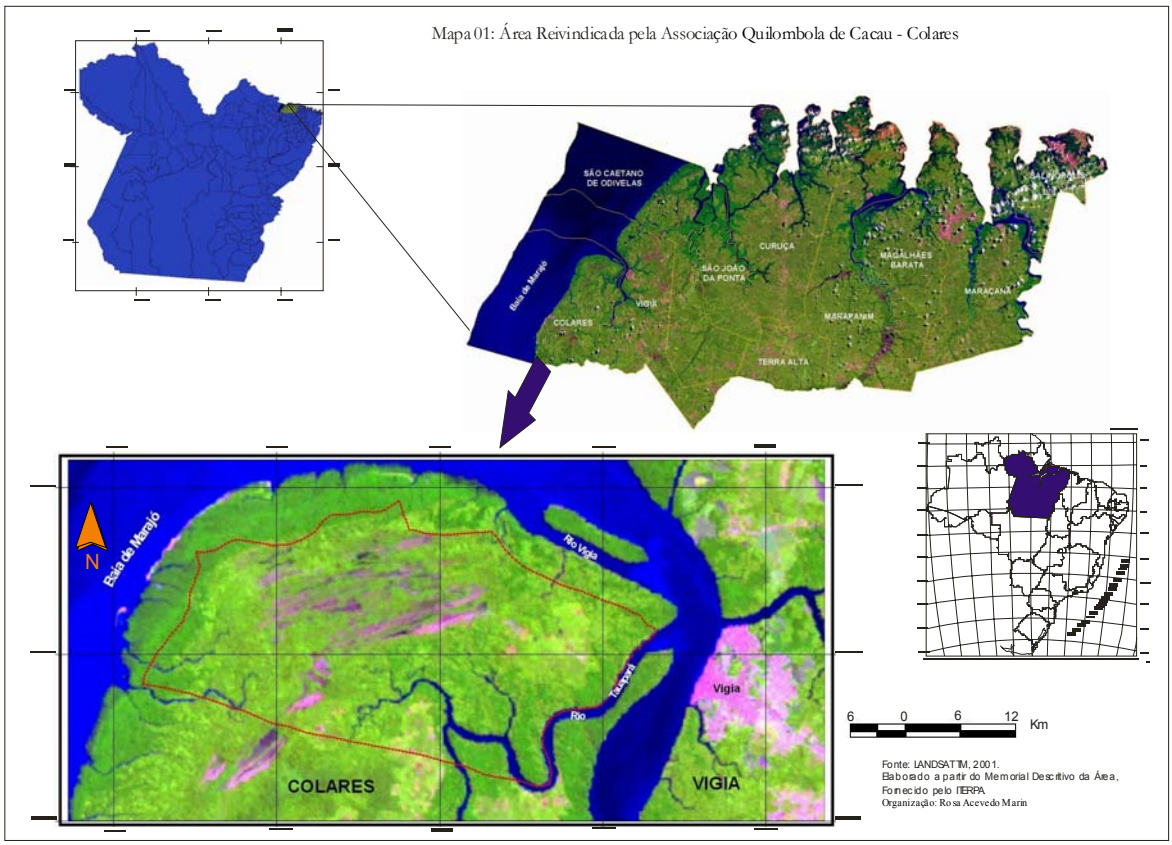
Na Amazônia as comunidades rurais têm estruturas organizacionais semelhantes, ou seja, suas relações culturais, econômicas e sociais guardam certas similaridades. Nesta perspectiva, pode-se definir uma comunidade como um conjunto de famílias e pessoas com identidades e interesses semelhantes que compartilham o mesmo território e fazem uso de seus recursos. Uma comunidade tem vida própria já que passa por processos dinâmicos de organização e reorganização de seu espaço físico assim como também do grupamento humano que habita este espaço.

De acordo com Diegues e Arruda (2001), existem certas características que as comunidades amazônicas apresentam que as diferenciam de outros grupamentos humanos, entre estas estão: relação de simbiose entre a natureza, os ciclos e os recursos naturais renováveis com os quais se constrói seu modo de vida assim como o conhecimento adquirido e repassado através de gerações que permitem elaborar estratégias de uso e manejo dos recursos naturais; noção de território ou espaço onde o grupo social se reproduz econômica e socialmente; reduzida acumulação de capital; noção de pertencimento de uma cultura distinta.

As comunidades de remanescentes de quilombo, além de terem em comum estas características rurais, ainda compartilham uma identidade étnica visto que, a maioria, tem em comum uma história relacionada aos antepassados escravos e ex-escravos africanos. Desta maneira, possuem uma cultura diferenciada das outras comunidades rurais como, por exemplo, as comunidades indígenas.

2.1 CACAU, NA ILHA DE COLARES

A comunidade do Cacau está localizada no município de Colares/PA e é margeado pelo rio Guajará-Mirim e pelo igarapé do Cacau como se observa no mapa abaixo. O povoado é acessível por via fluvial.



Saindo de Belém, segue-se no trajeto da rodovia Belém-Brasília seguindo a rodovia PA-140 até atingir o município de Vigia, este trajeto possui 93 km de extensão. A partir daí segue-se até o porto deste município onde se embarca para fazer a travessia do rio Guajará e Tauapará até atingir a entrada do igarapé do Cacau, este trajeto consome cerca de 30 minutos e no percurso se observam algumas ilhas com exuberante vegetação onde se vêem revoadas de pássaros sobre o rio e pousados nas árvores. Ao final desta viagem se desembarca no trapiche do Cacau que se liga a uma ponte de 886 metros (Figuras 01 e 02) construída sobre o mangue da comunidade, é necessário percorrê-la para se alcançar o povoado. Neste trajeto pode-se observar toda a vegetação do mangue assim como alguns animais deste ecossistema como sararás, caranguejos, pássaros e até pequenas cobras, sendo estas últimas raras de se ver. Este trecho do mangue é cortado pelo igarapé do Cacau que acompanha toda a extensão da ponte até a entrada da comunidade onde se avista um barracão onde se vê um barco em construção. Quando a maré está favorável a embarcação adentra o igarapé do Cacau até atingir a entrada do povoado onde se caminha cerca de 10 minutos em terra até se avistar a primeira casa da comunidade.

Figura 01: Ponte da comunidade do Cacau
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

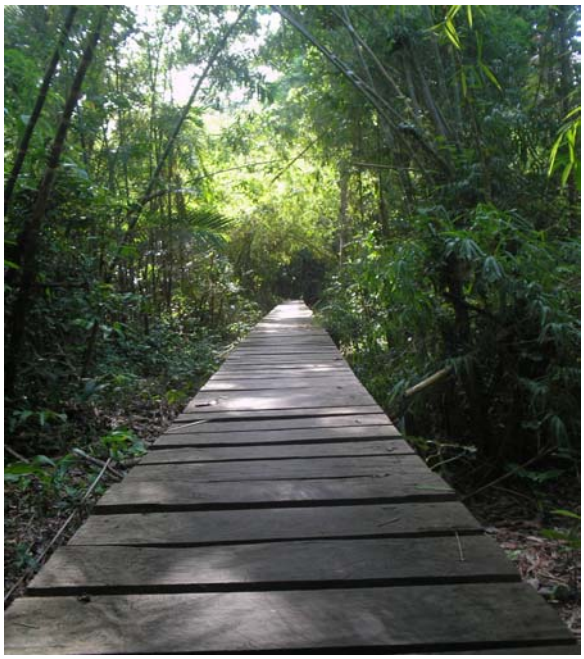


Figura 02: Ponte da comunidade do Cacau
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Cacau é um povoado negro, cujo território hoje passa por processo de solicitação de demarcação de terras na justiça, e é revindicado em 3.123,6327 hectares, porém, em decorrência da disputa dos moradores com a Empreendimentos Agroindustriais do Pará S. A. (Empasa), a área da comunidade está reduzida a menos de 100 hectares devido ao cercamento do território feito a mando desta empresa (ACEVEDO MARIN, 2004).

Esta comunidade tem origem a partir do engenho de Santo Antônio da Campina, adquirido pelo Barão de Guajará, em meados de 1874. Este engenho possuía 58 escravos, comprados pelo Barão, que trabalhavam na lavoura de cana-de-açúcar e nas tarefas da moenda para a produção de aguardente e rapadura (ACEVEDO MARIN, 2004). Ainda hoje é possível encontrar as ruínas deste engenho, entre eles podemos citar um canalete do sistema hidráulico todo revestido com pedras, um poço também de pedras e os restos da caldeira do engenho.

Após passar por outros proprietários a área do engenho chega às mãos de um empresário paulista nos anos de 1970 que, em 1980, a vende para a Empasa (ACEVEDO MARIN, 2004).

De acordo com pesquisas da mesma autora, a Empasa está classificada como a terceira empresa no ramo do palmito no estado do Pará. Desta forma, esta firma se dedica à exploração do palmito através do corte de árvores de açaí, o que se pode constatar por áreas desmatadas no povoado do Cacau. Este tipo de exploração está comprometendo a manutenção

dos ecossistemas do local e com isso a alimentação da população já que o açaí é um dos alimentos presentes na cultura dos habitantes da região.

ACEVEDO MARIN (2004) conferiu, no ano de 2003, 133 pessoas morando na comunidade do Cacau sendo estes distribuídos nas seguintes faixas etárias: 41 crianças (0 – 11 anos), 16 adolescentes (12 – 17 anos), 65 adultos (18 – 59 anos), 05 idosos (acima de 60 anos) e 06 pessoas sem informação. A ocupação principal das pessoas na comunidade é a roça que ocupa quase todas as pessoas da comunidade sendo que 54 pessoas são agricultores, 03 pescadores, 02 carvoeiros, 01 carpinteiro, 01 artesã, 01 vendedor de chope, 01 açougueiro, 04 assalariados da Empasa e 02 empregados públicos.

A comunidade tem sua distribuição de imóveis feitas a partir do campo de futebol que fica localizado na parte central e, a partir daí, as casas se distribuem ao seu redor assim como outras construções como uma casa de farinha comunitária (existem mais três casas de farinha no povoado), uma caixa d'água, uma igreja evangélica, um barracão comunitário e uma escola.

A escola, que é de ensino fundamental, tem o nome de Padre Alfredo de La Ó, nela ensinam dois professores. Em 2002 estavam matriculados 32 alunos distribuídos entre a educação infantil e o ensino fundamental.

2.1.1 Demografia do povoado

A família camponesa se apresenta com uma série de funções, como a socialização e a provisão econômica e, desta maneira se verifica que o elemento demográfico das unidades familiares não se constitui como um dado natural. Para Wolf (1970), a família perpetua sua existência pelo fato de ter uma capacidade de alcance funcionais além de conseguir se adaptar facilmente às mudanças nas circunstâncias que baseiam e determinam sua existência. A família também pode ser descrita como um grupo social que divide o mesmo espaço de habitação além de ter a reprodução e a cooperação econômica como objetivos comuns e sua formação, na Região Amazônica, não segue necessariamente os mesmos padrões do acidente podendo ser muito heterogênea (matriarcal ou patriarcal, monogâmica ou poligâmica etc.) (SIMONIAN, 2003).

No processo de povoamento da comunidade do Cacau está, em suas primeiras fases, uma geração nascida, no local, na década de 40 e outros que vieram ainda muito jovens para a comunidade. Atualmente moram na comunidade 127 pessoas o que indica uma diminuição da população quando comparada a 2003 que era de 133 pessoas (ACEVEDO

MARIN, 2004). Esta diminuição se deve, principalmente, à mudança de três famílias para o município de Vigia.

A distribuição da população de acordo com a faixa etária e o sexo é visualizada na tabela abaixo:

Tabela 02: Distribuição da população do Cacau por idade e sexo

Faixa etária/sexo	Mulheres	Homens	Total	%
Lactentes (0-2 anos)	08	05	13	10,2
Pré-escolares (2-6 anos)	09	10	19	15
Escolares (7-11 anos)	07	08	15	11,8
Adolescentes (12-17 anos)	09	11	20	15,7
Adultos (18-59 anos)	24	31	55	43,3
Idosos (acima de 60 anos)	03	01	04	3,1
Sem informação		01	01	0,79
Total	**60**	**67**	**127**	**100**

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

A relação entre os dois grandes grupos de idade (crianças/adolescentes, com idades de 0 a 17 anos e adolescentes/adultos com faixa etária entre 18 a 59 anos) é de dependência mútua; o primeiro grupo soma um total de 67 e o segundo apresenta 55 pessoas. A população masculina se apresenta com 7 membros a mais que a feminina (Tabela 02).

Em comparação com a demografia do povoado em 2003, a população de crianças (0-11 anos) aumentou passando de 41 para 47. Já em relação ao número de adolescentes este também aumentou em número de 4, sendo hoje a segunda maior porcentagem na população do Cacau. Os adultos representam 43,3% da população, o que lhes confere maior parcela na comunidade, apesar de terem sofrido uma redução na ordem de dez indivíduos. Os idosos sofreram uma redução em um indivíduo e representam a menor parcela da população (3,1%).

Quanto à faixa etária, ainda se vê um grande número de crianças/adolescentes e de adultos e um número de idosos ainda baixo em relação aos dois primeiros grupos o que vai de encontro à configuração da transição demográfica brasileira onde se verifica uma diminuição no número de crianças e adultos até 49 anos e uma participação crescente de pessoas com mais de cinqüenta anos o que configura um quadro de envelhecimento da população brasileira (CARVALHO, 2003).

A estrutura das famílias em Cacau é baseada de acordo com condições econômicas e simbólicas apresentando relação com o perfil etário e condições sociais. Esta estrutura pode ser visualizada de acordo com os dados abaixo:

- Na comunidade existem 19 casais que possuem uma média de 4 filhos representando 82,6% das famílias.
- Uma família se configura na condição de mulher viúva responsável pelos filhos e netos.
- Uma família constituída por mãe e filho.
- Em relação à família uni-parenteral foram encontrados três modelos deste tipo.

Conforme os dados acima se viu que na comunidade do Cacau o número médio de filhos por família é de 4, sendo que quando comparamos este dado com a média nacional se observa que esta comunidade fica cima da média já que no Brasil se tem algo em torno de 2,3 filhos por mulher no ano de 2000 (CARVALHO, 2003).

A maioria informou trabalhar na "roça" ou "lavoura". Cinco informaram trabalhar no mangue. Duas pessoas disseram ter como ocupação principal o fabrico de carvão. Foram encontrados ainda dois trabalhadores da Empasa, um carpinteiro, um peixeiro, dois funcionários públicos, uma artesã. Na quase maioria dos casos estas ocupações são divididas com a pesca nos rios e igarapés da região, sendo a pescaria, apesar da importância na composição alimentar, relegada como secundária. Em relação às mulheres que disseram ser apenas donas-de-casa, essas somaram cinco. A maioria das crianças e adolescentes acompanha os pais no trabalho da roça ou ajudando nos trabalhos de casa (Tabela 03).

Tabela 03: Distribuição da população por ocupação

Ocupação principal	**Total**	**%**
Agricultor/pescador	39	36,5
Aposentado	02	1,8
Carvoeiro	02	1,8
Carpinteiro, artesã	02	1,8
Peixeiro	01	0,9
Funcionário da Empasa	02	1,8
Funcionário público	02	1,8
Dona de casa	05	4,7
Estudante	47	43,9

Catador[14]	05	4,7
Total	107	100

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

De acordo com a tabela acima o que se observa, de acordo com a ocupação, é que a maior parcela da população, cerca de 40%, tem como atividade principal o estudo o que condiz com o número elevado de jovens na comunidade.

Outro dado relevante da pesquisa é o número de pessoas que afirmaram ter como atividade principal o trabalho agrícola, que foi de 36,5%, o que caracteriza a comunidade como eminentemente rural, sendo que esta atividade também é dividida com os estudantes já que estes, na maioria das vezes, também trabalham na roça ajudando os pais neste serviço e, desta maneira, dão continuidade a esta atividade que passa através de gerações. Já as outras atividades citadas quando somadas perfazem um total de 17,5%, sendo que dessas, as duas maiores são dona de casa com 4,7% e catador também com a mesma porcentagem. Este dado demonstra que apesar de possuir áreas de mangue na comunidade, esta atividade não é realizada de forma isolada para prover o sustento da família sendo feita, em alguns casos, como complemento da roça para fornecer a alimentação ou para obter uma renda extra e este fato está associado ao muito trabalho que se tem para capturar uma quantidade pequena de caranguejo. Esta escassez de caranguejos no mangue é vista pelos moradores como uma conseqüência do esgotamento dos recursos neste ecossistema já que no passado, como já foi apresentado em relatos, existia uma quantidade maior deste crustáceo habitando as áreas de manguezal da localidade.

2.1.2 Renda familiar do Cacau

Em relação aos benefícios obtidos através de políticas federais, a pesquisa mostra um percentual de 22,72% recebendo bolsa escola (R$ 15,00), 4,54% recebendo bolsa alimentação (R$ 15,00), 13,63% de auxílio gás (R$ 15,00), 4,54% de bolsa família (R$ 65,00). Os informantes relataram que a destinação dos recursos é, principalmente, para a compra de gêneros alimentícios.

[14] A categoria catador é utilizada neste trabalho para denominar o trabalho de apanhar caranguejos no mangue.

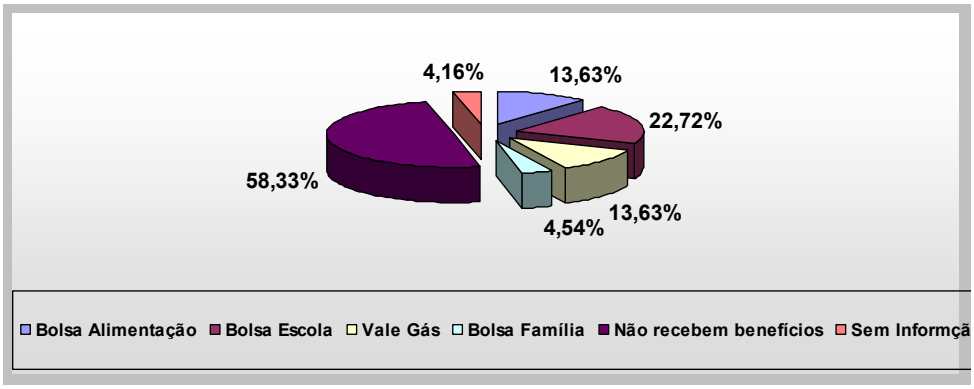


Gráfico 01: Benefícios recebidos na comunidade do Cacau

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

A obtenção de renda no Cacau é feita principalmente através do trabalho agroextrativo e, desta maneira, se observou que a renda monetária é obtida, sobretudo, através de venda de caranguejo, carvão, açaí, madeira, farinha e artesanato. Existem apenas três pessoas assalariadas que são: uma servente da escola, um funcionário público e um vigia da Empasa. Os outros trabalhadores estão enquadrados em uma das atividades agroextrativas. E ainda se encontram também dois aposentados.

Em relação ao cálculo exato dos rendimentos dos moradores do Cacau, este se torna difícil, pois os mesmos não têm o hábito desta contabilidade além de não receberem com regularidade. Desta maneira esta pesquisa optou por realizar uma aproximação em termos de salários mínimos[15].

Os dados mostram que é baixo o montante de dinheiro em poder das famílias como demonstra a tabela abaixo:

Tabela 04: Renda familiar mensal

Renda	Total	%
Sem informação	01	4,16
Não sabe	03	12,50
Menos ou igual a ½ SM	06	25,00
Mais de ½ a 1 SM	08	33,33
Mais de 1 a 2 SM	06	25,00

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

[15] O valor utilizado corresponde ao salário mínimo vigente em janeiro de 2006: R$ 300,00 (trezentos reais).

Como se observa na Tabela 04, foram registradas seis famílias com rendimento menor ou igual a meio salário mínimo (25%), as famílias que recebem mais de 1 a 2 salários mínimos foram em número de seis (25%), a maioria das famílias ficou na faixa de mais de ½ a 1 salário mínimo (oito famílias – 33,33%).

O fator renda se torna importante no meio rural na medida em que a influência do meio urbano fica cada vez mais presente. No caso da alimentação, esta influência é geralmente realizada através da introdução de alimentos industrializados nas comunidades rurais e, desta forma, o fator monetário se faz necessário para a aquisição de mantimentos que, sob a ótica capitalista, passa a ser visto apenas como uma mercadoria e não mais como um direito fundamental de todo o ser humano.

No caso da comunidade do Cacau esta influência se dá através do município de Vigia onde os moradores vão comprar alimentos. O consumo de alimentos oriundos da Vigia vem crescendo ao longo do tempo e a maioria dos moradores relatou que a maior parte da renda familiar é destinada para a compra de alimentos. Neste sentido a via monetária se torna cada vez mais importante para garantir a oferta de alimentos à mesa na comunidade do Cacau.

Verificou-se assim a importância que tem o extrativismo como as frutas que se apanha, a roça com o plantio de alimentos para a subsistência, a pesca com a qual se consegue servir o peixe à mesa e a caça que apesar de não ser realizada para fins comerciais pode ser vista como um meio de renda já que quando se faz esta atividade se diminui a necessidade de comprar outros alimentos protéicos, Shanley, Cymers e Galvão (1998, p. 70), dizem que "quem tem caça disponível na sua terra tem comida na barriga e dinheiro no bolso" pois, de acordo com estes autores, na comunidade de Quiandeua/PA as famílias chegam a economizar uma média de R$ 26,00 por mês, ou seja, quando se tem disponível a caça as famílias deixam de comprar alimentos como a carne, por exemplo, e desta forma utilizam este dinheiro para outros fins.

A renda média mensal das famílias do Cacau é de R$ 222,89 sendo que do total deste recurso, mais da metade se destina à compra de alimentos, ou seja, a aquisição de alimentos por via monetária já é uma dura realidade nesta localidade sendo que o montante destinado para isso compromete a aplicação de recursos para outros fins como lazer, vestuário, viagens, remédios que por ventura possam precisar além de outros gastos do dia-a-dia. Este fato vai de encontro a princípios e diretrizes da segurança alimentar e nutricional onde se diz que a aquisição de alimentos deve ser feita de forma que não comprometa o acesso a outras necessidades essenciais.

Observa-se que a comunidade vem experimentando um crescente quadro de insegurança alimentar que se afirma com o decorrer do tempo, ou seja, esta realidade vem se agravando com o avanço dos anos sendo que em um passado recente a compra, por via monetária, de alimentos não era uma prática comum sendo adquiridos, desta forma, apenas poucos alimentos que não se produziam na comunidade.

2.1.3 Trabalho camponês

Cacau sempre teve sua sobrevivência pautada na transmissão de conhecimentos da utilização dos diversos ecossistemas onde, através desta exploração, a população disponibiliza produtos fundamentais ao consumo caseiro e à participação no mercado local.

Acevedo Marin (2004, p. 141) afirma que desde o início do povoado há a utilização da fauna e da flora como meio de subsistência:

> Os camponeses de Mané João, de Ovos e de Cacau tiveram experiências de exploração dos vários ecossistemas, até surgirem restrições para o acesso e uso dessas áreas. Organizavam um calendário agroextrativo que orientava para atividades diferenciadas: agricultura, pesca fluvial e oceânica e à cata de caranguejos e outros crustáceos no mangue; caça de animais silvestres; criação de animais domésticos; fabricação de carvão; extração vegetal de madeira para vender em toras; extrair (apanhar) açaí; corte de guarumã para fabricar paneiros, tipitis e peneiras; fabricação de barcos.

Desta maneira se verifica a importância crucial que os recursos naturais exercem sobre a comunidade sendo mesmo responsáveis por sua sobrevivência.

2.1.3.1 Roça da vida

O trabalho agrícola na comunidade do Cacau é baseado na abertura de pequenas roças utilizando o sistema de corte e queimada da vegetação. Este tipo de manuseio da terra, que têm prática secular, leva a uma intensificação da utilização do ecossistema e da monocultura, o que induz à formação de capoeiras em diferentes estágios.

Nas roças estão presentes algumas combinações de plantio sendo que a mandioca é a cultura encontrada em todas as plantações. Na maioria das plantações se observa a monocultura da mandioca em outras se encontram também macaxeira, cariru, quiabo, jambu, maxixe, jerimum entre outras menos citadas. De acordo com Acevedo Marin (2004, p. 142), os solos na ilha de Colares "são do tipo latossolo amarelo de textura argilosa e as práticas

agrícolas combinam com cultivos de ciclo curto e leguminosas que permitem fixar o nitrogênio".

Quando comparados com os produtos plantados em outras épocas se observa uma diminuição na variedade de espécies e isso traz conseqüências para a alimentação das famílias e também para a venda destes produtos. Foi observado que no passado se plantava, além da mandioca, arroz, milho, cariru, jambu, melancia, quiabo, cana-de-açúcar, batata doce, maxixe, banana, abacaxi, feijão.

Esta diminuição na lista de produtos plantados são relatados por vários moradores locais como uma conseqüência do esgotamento de terra para plantação, o que pode ser melhor verificado na fala da Sra. Osmarina, 64 anos:

> nuns tempos atrás a gente trabalhava e os matos eram 'legal' pra trabalhar [...] tive uma roça de umas duas e poucas tarefas, paguei gente pra trabalhar, pra roçar pra mim, deu uma podridão na roça que eu não aproveitei um pé de mandioca, está essa podridão nos mato, é escolhido o mato que dá pra fazer a lavoura, ninguém pode saber o que foi que aconteceu [...] antigamente a gente fazia roça desde a beira da casa, nunca existiu uma coisa destas.

No relato da Sra. Osmarina verifica-se o quão importante é a roça para prover a alimentação na comunidade e quando esta tem algum problema como a "podridão" este abastecimento alimentar fica comprometido e, conseqüentemente, a oferta de alimentos à mesa diminui.

A agricultura na comunidade do Cacau obedece a um calendário agrícola que se inicia no mês de setembro com a broca, em novembro a área é queimada e em dezembro planta-se a mandioca. No mês de fevereiro é realizada a primeira limpeza da plantação (ACEVEDO MARIN, 2005). A colheita da mandioca é feita geralmente nos meses de julho e dezembro, porém dependendo da necessidade e da época de plantio a mandioca pode ser colhida em várias épocas do ano.

A destinação desta mandioca é, na grande maioria dos casos, para a fabricação de farinha destinada ao consumo doméstico e, em menor escala, para a venda. O beneficiamento da mandioca para a obtenção de outros produtos como tucupi, goma de mandioca e farinha de tapioca é raro na comunidade.

2.1.3.2 Rio da minha aldeia: fonte de proteínas

A pesca na região do Salgado é descrita desde tempos coloniais sendo a principal atividade no município de Vigia. Na comunidade do Cacau esta é uma prática exercida

diariamente por algumas pessoas sendo a principal fonte de proteína na alimentação das famílias.

A atividade de pesca é geralmente feita de forma artesanal nos rios e igarapés da região e os instrumentos utilizados são linha ou caniço, malhadeira e rede. O seu produto é destinado apenas para o consumo familiar. Entre as principais espécies de peixes capturados estão: arraia, piramutaba, bacu, bandeirado, tainha, bagre, pescada, jandiá, cação, pacamum, gurijuba, sarda, mapará, dourada, pirapema, serra, espada, entre outros. A captura de camarão e mexilhão também é realizada através de tarrafa pelos pescadores locais.

O relato sobre a oferta de pesca na comunidade indica um passado mais farto tanto no que se refere à quantidade pescada quanto no que diz respeito às espécies de peixes. Nesta perspectiva a Sra. Osmarina relata que:

> peixe naquele tempo era tão fácil de pegar, traziam em quantidade de peixe grande e agora esse pessoal vão pegar e já custam pegar peixe, é pouquinho e bem miudinho, acabou-se com tudo porque o pessoal de Vigia e de outros cantos como um lugar chamado Tupinambá, que é lá da banda de Colares, tudo eles invadem, o pessoal de Vigia fazem 'sarga' 'tragam' gelo e gelam. Quando o pessoal chegam, chegando aqui, já ta pouco, muitas vezes eles saem para pescar, esse pessoal aí, aí eles tudo 'venham' e não trazem nada e naquele tempo eu me lembro que papai ia colocando uma linha na água e pra trás ele ia pegando o peixe e agora tem gente aqui que pesca quase o dia inteiro e não arruma pra se alimentar.

Neste sentido de redução da quantidade e variedade de peixes pode-se perceber o quanto era e ainda é importante a pesca na comunidade visto que ainda nos dias atuais o pescado continua tendo um importante papel na dieta da população, porém em menor quantidade, pois se observa a crescente escassez deste alimento como pode-se observar na fala do o Sr. Avelino Almeida, 66 anos, relembrando a sua infância:

> Minha tia ia buscar sarará no mangal e ia pra ribanceira pescar, quando chegava vinha com os montes de peixe, nesse tempo não mais se fazia caso de peixe, hoje em dia se uma pessoa agora vê 2, 3 peixes ele fica com a cara desse tamanho, parece que nunca mais acaba. Eu já levei no meio de lote de peixe, de tratar a noite toda o dia amanhecer no outro dia e botar fora e hoje em dia não se faz mais isso, já não tem. Já teve muita fartura aqui nesse rio e hoje não tem mais.

O mangue é um outro ecossistema muito utilizado pela população do cacau, a área de mangue é extensa e próxima às casas. Neste ecossistema encontram-se caranguejos, turus e sararás.

A captura do caranguejo é feita manualmente onde o tirador enfia o braço na toca do caranguejo e o retira de lá ou através do "laço" que é a mais utilizada no manguezal da

comunidade, está técnica consiste em fazer um laço em um fio que fica amarrado em um pequeno pedaço de pau que é enfiado na entrada da toca do caranguejo e quando este tenta sair fica preso no laço (Figuras 03 e 04). Alguns moradores mais antigos ressaltam que em épocas anteriores o laço não era utilizado, pois existia muito caranguejo no mangue e se conseguia captura-lo apenas com as mãos já que o mesmo ficava andando na superfície.

Figura 03: Caranguejo preso pelo laço
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Figura 04: Captura de caranguejo
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

O caranguejo capturado é utilizado tanto para consumo familiar quanto para a venda na Vigia, a R$ 30,00 o cento. Outro produto do mangue é o turu que é mais utilizado para prover a alimentação das famílias locais. A captura é feita utilizando geralmente um machado, pois ele fica dentro de troncos caídos no mangue, este tronco é quebrado e se retira o turu lá de dentro que geralmente já vem morto.

Mas os recursos das áreas de mangue, de acordo com depoimentos, também estão em vias de esgotamento, pois em um passado não muito distante a situação era de fartura. Os mais antigos moradores da comunidade relembram com certa tristeza a grande oferta que existia em outra época quando comparado com os dias atuais, este fato pode ser melhor observado na fala da Sra. Osmarina:

> Caranguejo era em quantidade e agora modificou muito, tem um mangal pra li chamado caranguejal que o nome do mangal ficou como caranguejal porque era grande a quantidade de caranguejo que tinha e hoje em dia que eu me sinto agora com 64 anos e eu acho uma dissolvência muito grande, acabou tudo, não é mais aquela fartura como existia.

Desta maneira se verifica que o manguezal assim como os outros ecossistemas da comunidade, nos quais a população local tirava a maior parte de sua subsistência, está em via de exaustão o que compromete, principalmente, a disponibilidade alimentar visto que este é um importante recurso para a obtenção do sustento nutricional.

No mangue também se encontra o guaxinim (espécie de mamífero que lembra um cachorro) que se alimenta de caranguejo e traz prejuízo para os catadores, pois este animal come os crustáceos que ficam presos no laço armado pelos catadores.

Quando se nota que algum guaxinim está pegando os caranguejos dos laços os caranguejeiros se armam de espingarda e vão para o mangue ao anoitecer para fazer tocaia e caçar este animal que tem a carne apreciada na comunidade.

2.1.3.3 Bicho solto: a caça no quilombo

A obtenção de alimentos também ocorre através da caça de animais silvestres que são fontes de proteínas na alimentação da comunidade. Esta pode ser feita em algumas áreas após a campina, percurso este que consome cerca de duas horas de caminhada. Os animais que podem ser encontrados neste local são: cutia, macaco, quati, tatu, veado, paca, perema (uma espécie de quelônio) e capivara. Os moradores ressaltam que a situação atual é de menos fartura em relação ao passado onde se tinha mais quantidade e variedade.

A diminuição da caça em termos de quantidade e variedade é relatada no depoimento da Sra. Celeste Almeida, 61 anos, mais conhecida na comunidade como Dona Lula, comparando com o quadro de cerca de 30 anos atrás:

> Caça todo dia se quisesse pegava, era veado, cotia, tatu, paca, tinha todas as qualidades de caça naquela época, tinha fartura mas agora não tem [...] a caça naquele tempo tinha bem caça. Meus filhos vão sair pro mato, toda noite quase e eles não matam, pra eles matarem uma caça é de mês a mês. Naquela época se saísse todo dia, todo dia se matava uma caça, por isso que eu digo que tá pouco né?

Esta situação já se evidenciava em 2003 na pesquisa de Acevedo Marin (2004, p. 147) onde esta autora afirma que:

> A redução da fauna é irreversível e acompanha a perda da vegetação primária e secundária. A derrubada do capoeirão grande e capoeiras tem dificultado encontrar as espécies antes mais freqüentes e agora afugentadas e sem alimento.

Esta situação já foi pior quando a Empasa impedia a entrada dos moradores locais no que denomina de suas áreas, porém hoje em dia esse impedimento já não se verifica, pois os moradores já têm permissão de acessar os terrenos cercados por esta empresa.

2.1.3.4 Fundo de quintal: fonte de nutrientes

Os quintais são caracterizados como os espaços de fácil acesso que rodeiam as moradias e onde geralmente são cultivadas e mantidas várias espécies com potencial para suprir parte das necessidades da família, como alimentação, lenha, plantas medicinais, entre outros. Possuem também função sócio-cultural na medida em que servem de espaço para agrupamento onde as pessoas aproveitam a sombra das árvores para se reunir assim como também serve como área de diversão para as crianças que utilizam o espaço para suas brincadeiras.

Este meio requer cuidados pelo conjunto da família por um considerável período de tempo, pois neles se encontram árvores frutíferas permanentes e uma variedade de cultivos vegetais. Os quintais também são representativos do tempo de moradia no local já que, de acordo com Acevedo Marin (2004), são classificados por tipos que podem determinar o tempo de cuidado para com estes: reduzido, em formação (de um a seis pés, podendo ter açaí, coco, pupunha, ingá manga); reduzido com estagnação (de três a dez pés, onde se pode encontrar banana, café, coco, cupuaçu, laranja, pupunha); ampliado (de cinco a doze pés onde se nota açaí, banana, café, coco, cupuaçu, maracujá, melancia, pupunha); desenvolvido (de cinco a mais de trinta pés e encontra-se grande variedade como abacate, açaí, anajás, banana, café, coco, cupuaçu, fruta-pão, goiaba, ingá, jaca, jerimum, laranja, limão, manga, pimenta, pupunha, tangerina, taperebá, tucumã).

O cultivo nos quintais da comunidade do Cacau é destinado apenas ao consumo familiar, sendo inexpressiva a sua participação no mercado. Uma característica comum deste é a relação de continuidade entre as casas que compartilham as suas árvores frutíferas que se apresentam com uma diversidade importante como mostra a tabela abaixo:

Tabela 05: Frutas presentes nos quintais do Cacau e seus valores de calorias, vitamina C e vitamina A (100g)

Frutas	**Nome científico**	**Calorias**	**Vitamina C mg**	**Vitamina A mcg**
Abacate	*Persea americana*	162,0	10,2	20
Abacaxi	*Ananás sativa*	52,0	27,2	5
Abiu	*Pouteira caimito*	95,0	13,2	46

Açaí	*Euterpe oleracea* .	182,4	8,9	0
Acerola	*Malpighia punicifolia* L.	27	1600	415
Araçá	*Psidium guineensis*	37,8	326,0	48
Bacaba	*Oneocarpus distichus*			
Bacuri	*Platonia insignis*	125,2	18,0	30
Banana	*Musa sp.*	89,0	17,3	10
Café	*Coffea arábica* L.	5,3	0	0
Caju	*Anacardium occidentale*	36,5	219,7	124
Castanha	*Berthollecia excelsa*	699,0	10,3	7
Coco	*Cocos nucifera* L.	20,6	2,6	0
Cutite	*Pouteria macrophylla*	92,00		
Cupuaçu	*Theobroma grandiflorum*	72,0	26,5	30
Goiaba	*Psidium guajava* L.	42,5	45,6	245
Ingá	*Ingá edulis*	97,7	19,6	47
Jaca	*Artocapus heterophyllus*	52,0	16,1	39
Limão	*Citrus limonia*	39,2	79,0	2
Mamão	*Carica papaya* L.	68,0	20,5	122
Manga	*Mangifera indica* L.	64,3	43,0	220
Piquiá	*Caryocar villosum*	358*		
Pupunha	*Bactris gasipaes*	106,0	5,1	1480
Tangerina	*Citrus nobilis*	50,0	47,8	6
Taperebá	*Cabralea canjerana*	70,0	28,0**	23,0**
Tucumã	*Astrocaryum vulgare*	474*		5170

Fontes: Pesquisa de campo, 2005-2006
Franco, 1996
* Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (1998).
**Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísitca (1975)

Analisando a tabela acima verificamos que as vinte e seis frutas encontradas nos quintais do Cacau possuem expressiva contribuição na dieta dos moradores da comunidade. Alimentos como castanha (699 kcal), abacate (162 kcal) e açaí (182,4 kcal) dão um aporte expressivo em termos de calorias já em relação à vitamina C os mais significativos são acerola (1600 mg), araçá (326 mg), limão (39,2 mg) e caju (36,5 mg). No que se refere ao teor de vitamina A se tem as seguintes frutas como boas fontes deste nutriente: tucumã (5170 mcg), pupunha (1480 mcg), goiaba (245 mcg), manga (220 mcg) e caju (124 mcg).

Em relação à variedade das espécies cultivadas nos quintais se observa uma diminuição quando comparadas à pesquisa de Acevedo Marin realizada em 2003 quando se observou que além das espécies listada na Tabela 05 se encontravam também em quintais fruta-pão (*Artocarpus altilis*) e laranja.

Os habitantes do Cacau ainda responderam sobre a possibilidade destes alimentos serem medicinais e o resultado foi que onze acham que no seu quintal não existem alimentos que também seriam medicinais e os sete que disseram que podem ser usados como remédio temos a seguinte descrição do alimento e seu uso, de acordo com a tabela abaixo:

Tabela 06: Espécies medicinais encontradas nos quintais do Cacau

Espécie	Utilização	Modo de uso
Raiz do açaizeiro	Combate a vermes	Chá
Caju	Combate à diarréia	Chá
Flor do mamão	Combate a vermes	Chá
Folha de mangueira	Combate a inchaços	Chá
Casca de manga	Hematomas	Sumo
Caju	Cura de ferimentos	Suco

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Os moradores da comunidade do Cacau também utilizam os quintais para a criação de galinhas e patos que são destinados exclusivamente ao consumo doméstico. Estas criações são feitas de forma discreta não sendo detectada nenhuma criação com um número muito expressivo de animais o que se reflete no consumo destes onde não é comum servir pratos à base destes alimentos no dia-a-dia.

Uma outra utilização dos quintais poderia ser através do cultivo de horta que enriqueceria a alimentação já que esta forneceria verduras e legumes. No entanto, não foi observada nenhuma atividade neste sentido, o que é lamentável, pois em decorrência da dificuldade cada vez maior em se obter alimentação através dos recursos naturais esta seria uma alternativa viável na comunidade onde os moradores poderiam dispor destes alimentos sem precisar comprá-los, o que vem ocorrendo.

2.1.3.5 O aviário

Nas comunidades quilombolas a criação de aves é fundamental para a alimentação e para o fundo cerimonial. As aves (patos e galinhas) são consumidos em ocasiões especiais

(festas e doenças) e são poupança, eventualmente, para necessidades de aquisição de remédios, alimentos fora do povoado, transporte, entre outros.

Em 2005 foi implantado, através de um convênio com o programa Raízes do Governo do Estado, um projeto de criação de galinhas com o fim de geração de renda para as famílias da comunidade (Figura 05 e 06).

Figura 05: Aviário da comunidade do Cacau
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Figura 06: Frangos do aviário do Cacau
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Os moradores do Cacau construíram um aviário de madeira para comportar os frangos que foram adquiridos através de verba governamental, cerca de cem animais. As famílias participantes receberam treinamento dos técnicos do Programa Raízes sobre como criar os frangos e manter o aviário.

Através do aviário há venda de ovos por R$ 0,20 (vinte centavos) a unidade e de galinhas a R$ 8,00. Um ponto de preocupação para as famílias envolvidas neste projeto é que as galinhas do aviário ainda não conseguiram se reproduzir, esta demora se deve ao fato de que as aves não chocam os seus ovos, este fato chamou a atenção dos técnicos do Programa Raízes que não souberam explicar o motivo para este tipo de comportamento destas galinhas e por isso aconselharam os moradores a colocar os ovos para serem chocados pelas galinhas dos seus quintais, no entanto isto ainda não foi feito por nenhum morador, atualmente só restam 47 galinhas.

Parte do dinheiro arrecadado com a venda é revertido para a compra de ração e o resto é dividido entre as sete famílias que fazem parte deste projeto. A tarefa de cuidar das

galinhas é dividida entre os participantes que se revesam diariamente com os cuidados necessários para a manutenção do aviário.

2.1.3.6 As matas daqui: o extrativismo vegetal

Na Amazônia os recursos florestais tiveram e têm importância econômica para os camponeses que a habitam e nesta perspectiva se encontram os movimentos sociais que englobam as categorias que fazem uso deste recurso no intuito da garantia de utilização e preservação destes ecossistemas.

Na comunidade do Cacau o acesso e a utilização dos recursos remontam a sua formação e como tal tem importância na reprodução do povoado. Neste sentido, os moradores que utilizam estes recursos fazem uso mais intenso da extração do açaí (menos intenso de frutas de época como araçá, murici, taperebá e coco), fabricação de carvão, artesanato e corte de madeira.

2.1.3.6.1 A extração de açaí

O açaí se configura como um componente importante na alimentação das famílias do Cacau. No entanto, a área de açaizais foi reduzida drasticamente pela Empasa para a fabricação de palmito.

Atualmente esta empresa está impedida de fazer o corte de açaizeiros por medida judicial já que a área da qual reclama os direitos está em processo na justiça e em vias de ser devolvida à comunidade do Cacau. Esta empresa, de acordo com Acevedo Marin (2004), teve um projeto aprovado pelo Ibama para o manejo de açaí e neste manejo estava o replantio de açaí o que, de acordo com os moradores não foi feito.

Os moradores do Cacau utilizam obtêm açaí nos seus quintais ou na área da campina onde ainda se encontram açaizais. Esse açaí é utilizado principalmente para o consumo doméstico sendo apenas o excedente destinado à venda na Vigia. A lata do açaí chega a custar R$ 27,00 na entressafra, no entanto são poucos moradores que vendem.

A quantidade de açaí consumida pelas famílias do Cacau depende da época, sendo que no período de safra (meses de julho e agosto) o líquido é consumido quase que diariamente no almoço e muitas vezes no jantar. A quantidade consumida por pessoa depende da disponibilidade do fruto para a família, sendo que o modo de preparo é feito amassando-se os caroços em uma peneira fina até que a polpa seja toda desprendida e colocando-se água

gradativamente (Figuras 07 e 08). Esta preparação é consumida geralmente com muita farinha de mandioca e sem açúcar pelos moradores da comunidade.

O açaí é um fruto que contém uma quantidade de calorias considerável (182,4 cal/100g) e seu consumo é bastante apreciado o que o torna importante na alimentação local. No entanto, as áreas de açaizais estão gradativamente diminuindo na região devido ao desmatamento feito para a colheita de palmito ou mesmo para outros fins.

Figura 07: Preparo do açaí
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Figura 08: Preparo do açaí.
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

2.1.3.6.2 A extração de madeira

Na comunidade do Cacau os moradores utilizam a madeira para a fabricação de carvão, para a construção de casas, cercas, móveis e galpões, além da utilização de lenha para uso doméstico. Esta madeira é encontrada na mata e no mangue.

A atividade na roça é dividida com a produção de carvão por algumas famílias que vendem o produto na Vigia onde cada saca custa R$ 6,00. A venda de madeira é realizada principalmente pelo Sr. Avelino que a vende em toras ou em pedaços, utilizando uma motosserra para realizar o trabalho.

Na cidade da Vigia é grande a venda de carvão que vem por meio de barco dos povoados próximos e a comunidade do Cacau contribui com parcela significativa no volume deste combustível que é negociado no porto da cidade.

Desta maneira se verifica que a venda deste produto contribui para o montante da renda familiar apesar de não ser feito de forma exclusiva por nenhuma pessoa sendo apenas uma atividade complementar.

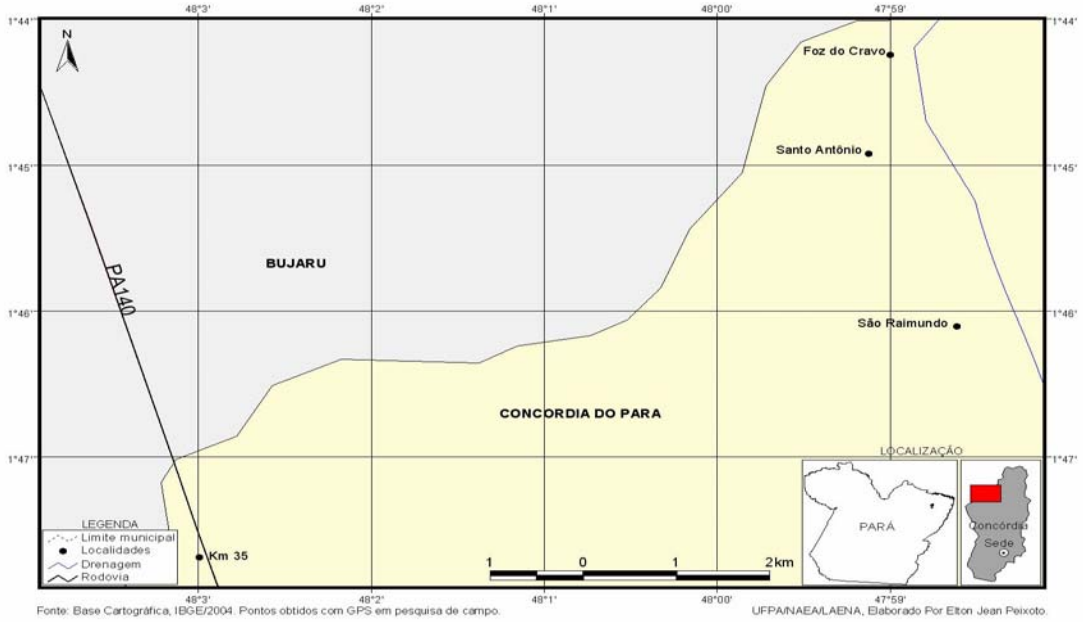
2.2 QUILOMBOLAS EM CONCÓRDIA: SANTO ANTÔNIO

A comunidade de Santo Antônio fica localizada às margens do igarapé Curuperé, no município de Concórdia do Pará que é tradicionalmente reconhecida como região Guajarina. O povoado é acessível por via fluvial e terrestre.

Iniciando a viagem pela capital do estado, segue-se o trajeto da rodovia PA-140 até atingir o rio Bujaru onde se faz a travessia via balsa, daí segue-se novamente pela PA-140 até atingir a altura do Km 35, onde se ingressa em um ramal não pavimentado que dá acesso à comunidade de Santo Antônio. Este ramal tem cerca de 15 km e o seu trajeto corta algumas comunidades com a do Cravo. O percurso da viagem dura cerca de quatro horas.

Por via fluvial o acesso se dá regularmente através do rio Bujaru, por pequenas e médias embarcações e consome cerca de doze horas no trajeto Belém-Santo Antônio e vice-versa.

A comunidade de Santo Antônio é subdividida, pelos moradores, em três sítios que são Foz do Cravo, São Raimundo e Santo Antônio propriamente dito, conforme demonstra o mapa abaixo:



Mapa 02: Comunidade de Santo Antônio

Concórdia do Pará fez parte do município de Bujaru até 10 de maio de 1988 quando, mediante a promulgação da Lei nº 5.442, estatuída pela Assembléia Legislativa do Estado (GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ, 2005), foi reconhecido como município, adquirindo a sua emancipação política de Bujaru e configurando a sua área patrimonial com terras desmembradas dele. Desta maneira a história destes dois municípios se confunde.

A ocupação da extensão do rio Bujaru acontece no final do século XVIII através de sesmarias concedidas entre 1724 e 1824 e também por ocupação de posseiros através de apossamentos primários ou heranças. Entre esses ocupantes estavam grandes e médios proprietários, pequenos sesmeiros, sitiantes sem terra, quilombolas e índios destribalizados (CASTRO, 2003).

A mesma autora afirma que a ocupação dessas terras por parte dos escravos negros ocorre sob diversas situações como a fuga das fazendas, o processo mais comum, mas também através da permanência em franjas cedidas por seus senhores ou ocupadas pelos escravos que se encontravam em situações de abandono. Este processo durou até início do século XIX quando há uma pressão da economia provocada pelo declínio dos empreendimentos agrícolas.

Os grupos de escravos fugitivos e ex-escravos ocuparam as margens do rio Bujaru e também áreas interiores a essa margem que são cortadas por furos e igarapés como o igarapé Castanheiro, que corta o atual município de Bujaru e banha terras de Concórdia, e o igarapé Curuperé que fica na fronteira entre os dois municípios e abriga em suas margens as comunidades negras de Santo Antônio, Curuperé e Curuperezinho.

A luta pela terra e pelo direito a crédito agrícola reúne as comunidades do município de Concórdia do Pará e de Bujaru, que têm em comum a história de ocupação dessas terras, laços de parentesco e cumplicidade além de se reconhecerem como pequenos produtores familiares e com fortes tradições culturais e religiosas. As suas afirmações enquanto negros remanescentes de quilombos fazem com que esta luta pelo território se dê por uma mobilização organizada e neste quadro encontramos o movimento de criação da Arquinec e da Arquiob, sub-intitulada Oxalá. A primeira que já possui estatuto registrado em cartório engloba as comunidades de Santo Antônio, Curuperé, Curuperezinho, Dona, Campo Verde e Ipanema. A sede provisória da associação está localizada na comunidade de Santo Antônio (CASTRO, 2003).

A titulação da área está, atualmente, sendo analisada pelo Incra. A área proposta para emissão de título de reconhecimento em favor da Arquinec atinge uma superfície de 5540,7463 ha. Atualmente a comunidade de Santo Antônio conta com 1136,8347 ha.

A comunidade da Santo Antônio recebe energia elétrica através do programa "Luz no campo" do Governo Federal, porém apenas a escola e a casa da professora foram atendidas até o presente momento por este programa. Contudo, em reunião realizada na comunidade entre os moradores e técnicos do programa informaram que o projeto é atender todas as famílias residentes na localidade.

2.2.1 Demografia do povoado

A comunidade de Santo Antônio apresenta 249 pessoas na condição de moradores. A distribuição da população, de acordo com a faixa etária e sexo, é visualizada na tabela abaixo:

Tabela 07: Distribuição da população de Santo Antônio por idade e sexo

Faixa etária/sexo	Feminino	Masculino	Total	%
Lactentes (0-2 anos)	06	15	21	8,3
Pré-escolares (2-6 anos)	12	19	31	12,3
Escolares (7-11 anos)	28	21	49	19,4
Adolescentes (12-17 anos)	16	21	37	14,7
Adultos (18-59 anos)	49	52	101	40,1
Idosos (acima de 60 anos)	03	06	09	3,6
Sem informação	02	02	04	1,6
Total	**116**	**136**	**252**	**100**

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Assim como a comunidade do Cacau, Santo Antônio se apresenta com uma relação de dependência entre os dois grandes grupos de idade (crianças/adolescentes, com idades de 0 a 17 anos e adolescentes/adultos com faixa etária entre 18 e 59 anos); o primeiro grupo soma um total de 138 e o segundo apresenta 101 pessoas. A população masculina é de 136 pessoas sendo maior que a do sexo feminino, que é de 116 (Tabela 05).

O que se verifica é que a maior parcela da população é composta por adultos correspondendo a cerca de 40% da população da comunidade, o que representa mais da metade da segunda maior parcela, que é a de escolares que somam cerca de 19%.

Na comunidade de Santo Antônio a estrutura das famílias é de acordo com condições econômicas e simbólicas, apresentando relação com o perfil etário e condições sociais. Esta estrutura pode ser visualizada de acordo com os dados abaixo:

- Na comunidade existem 37 casais que possuem uma média de 4 filhos, representando 92,5% das famílias.
- Uma família se configura na condição de mulher viúva responsável pelos filhos.
- Uma família se configura como mulher separada responsável pelos filhos.
- Uma família se apresenta como homem responsável pelos filhos, casado, porém sua esposa se encontra morando fora da comunidade vindo apenas finais de semana.

Tabela 08: Distribuição da população por ocupação

Ocupação principal	Total	%
Agricultor	86	44,79
Operador de motosserra	01	0,5
Funcionário público	05	2,6
Comerciante	03	1,56
Dona de casa	10	5,2
Estudante	87	45,3
Total	**192**	**100**

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Assim como o observado na comunidade do Cacau o número médio de filhos por família é de 4, o que fica acima da média nacional (2,3 filhos por mulher) e afirma a teoria de que no meio rural a reprodução é vista, também, como um meio de garantir a mão-de-obra para o trabalho na roça.

De acordo com a Tabela 09, a maioria informou trabalhar na "roça" ou ser "lavrador". As mulheres que se intitularam apenas como donas-de-casa somaram dez. Uma pessoa disse ter como ocupação principal o trabalho como operador de motosserra. Foram encontrados ainda cinco funcionários públicos. A maioria das crianças e adolescentes acompanha os pais no trabalho da roça ou ajudando nos trabalhos de casa.

O que se observa, de acordo com a ocupação, é que a maior parcela da população, cerca de 45%, tem como atividade principal o estudo. Já 44,8% afirmaram ter como atividade principal a agricultura, o que caracteriza a comunidade como de vida eminentemente rural já que os estudantes, na maioria das vezes, vão para a roça ajudar os pais nesta atividade e, conseqüentemente, dão prosseguimento a esta atividade familiar que permanece através dos tempos.

2.2.2 Renda familiar de Santo Antônio

No que se refere aos benefícios recebidos através de políticas federais, a pesquisa demonstra um percentual de 18,42% recebendo bolsa escola (R$ 15,00), 2,63% de auxílio gás (R$ 15,00), 7,9% de bolsa família (R$ 15,00). Assim como na comunidade do Cacau, os informantes de Santo Antônio relataram que a destinação dos recursos é, principalmente, para a compra de gêneros alimentícios.

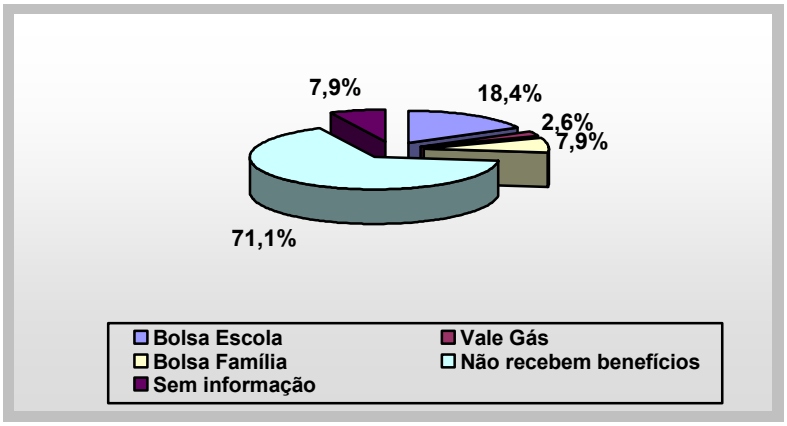


Gráfico 02: Benefícios recebidos na comunidade de Santo Antônio
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

A renda em Santo Antônio é adquirida principalmente através do trabalho na agricultura, sobretudo pela de venda de farinha e, em menor escala, de mel e frutas. Existem apenas cinco pessoas assalariadas que são: duas serventes da escola e três professoras. Em relação aos aposentados, a pesquisa encontrou oito pessoas nesta situação e ainda duas pessoas recebendo pensão. Os outros trabalhadores estão enquadrados em atividades agroextrativas e de comércio.

Como a maioria das pessoas aufere renda através de atividades na agricultura, há certa dificuldade no que se refere ao cálculo exato dos rendimentos dos moradores da

comunidade, pois estes além de não receberem com regularidade também não costumam contabilizar sua renda. Assim foi utilizado o mesmo modelo aplicado na comunidade do Cacau.

A tabela abaixo demonstra a renda mensal por família na comunidade:

Tabela 09: Renda familiar mensal

Renda	Total	%
Sem informação	03	7,9
Não sabe	03	7,9
Menos ou igual a ½ SM	08	21,1
Mais de ½ a 1 SM	06	15,8
Mais de 1 a 2 SM	05	13,2
Mais de 2 SM a 3SM	10	26,3
Mais de 3 SM a 4 SM	03	7,9

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

De acordo com o que se observa na Tabela 09, foram encontradas oito famílias com rendimento menor ou igual a meio salário mínimo, o que representa 21,1% do total da população. Recebendo mais da metade de um salário se encontram 15,8%; cinco famílias recebem mais de um a dois salários mínimos significando uma parcela de 13,2%; mais de dois salários mínimos a três estão dez famílias constituindo a maior porcentagem da população com cerca de 26%; três famílias recebem de três a quatro salários mínimos, constituindo cerca de 8%.

O fator renda na comunidade de Santo Antônio é uma das principais fontes de aquisição de alimentos protéicos e, desta maneira, este fator se reveste de grande importância no cotidiano alimentar das famílias.

O fator renda se torna importante no meio rural na medida em que a influência do meio urbano fica cada vez mais presente. No caso da alimentação, esta influência é geralmente realizada através da introdução de alimentos industrializados nas comunidades rurais e, desta forma, o fator monetário se faz necessário para a aquisição de mantimentos que, sob a ótica capitalista, passa a ser visto apenas como uma mercadoria e não mais como um direito fundamental de todo o ser humano.

Na comunidade de Santo Antônio esta influência se dá através do município de Bujaru e Concórdia, onde os moradores vão comprar alimentos além de pequenas vendas como a da Foz do Cravo. O consumo de alimentos oriundos de outras localidades vem

tomando uma proporção maior no decorrer do tempo e a maioria dos moradores relatou que a maior parte da renda familiar é destinada à compra destes mantimentos. Neste âmbito, se verifica que a moeda se torna cada vez mais fator determinante para a garantia da disponibilidade de comida à mesa na localidade de Santo Antônio.

Assim como o verificado na comunidade do Cacau o extrativismo, a roça, a pesca e a caça são atividades primordiais para que se disponibilize alimentos necessários à sobrevivência dos moradores de Santo Antônio onde a contabilidade destes alimentos obtidos nos diversos ecossistemas se reveste em grande economia monetária, quando se deixa de comprar outros alimentos para a substituição dos que se poderiam obter através dos recursos naturais.

A renda média mensal das famílias de Santo Antônio é de R$ 443,03 e do total deste recurso o montante que se destina para a aquisição de mantimentos chega a mais da metade, desta maneira se verifica que a compra de alimentos já é um fato rotineiro na comunidade e disto se verifica que esta realidade vem se agravando com o decorrer dos anos, pois de acordo com os moradores mais antigos, a compra de alimentos não era comum, sendo adquiridos, por via monetária, apenas poucos alimentos.

2.2.3 Trabalho camponês

Em Santo Antônio, assim como em outras comunidades amazônicas, a transmissão de conhecimentos de formas de usos dos diversos ecossistemas foi decisiva na sua sobrevivência e ainda hoje exerce grande importância para os moradores locais, pois, através da exploração, a população obtém insumos necessários ao consumo doméstico e à participação no mercado local.

As atividades praticadas nas comunidades são praticamente de agricultura de subsistência, porém estas utilizam também atividades de extrativismo vegetal e animal como caça e pesca. Contudo, este tipo de atividade se faz em pequena escala devido ao estado de esgotamento destes recursos (CASTRO, 2003).

A mesma autora afirma também que as plantações já foram mais variadas no passado. No entanto hoje em dia, devido a mudanças impulsionadas pelos limites ecológicos dos lotes das famílias dos povoados, está ocorrendo uma racionalização das práticas agrícolas como, por exemplo, a plantação de arroz que em outros tempos eram cultivados em diferentes espécies como o arroz d'água, arroz machado, arroz agulhinha e arroz mato grosso,

atualmente se encontra em quantidade e variedade bem menor dando-se preferência à compra do arroz já beneficiado.

Uma outra constatação na pesquisa de Edna Castro foi a escassez de caça e pesca que, em virtude de uma maior exploração dos recursos, por parte de pessoas de fora da comunidade, está se esgotando. Este quadro se intensificou a partir das duas últimas décadas com o aumento do desmatamento e da redução de pequenas ocupações.

A agricultura e o extrativismo têm um calendário orientado para diferentes atividades como: agricultura, pesca, caça de animais silvestres, criação de animais domésticos e extração de açaí.

2.2.3.1 Roça da vida

A abertura de pequenas roças é a base do trabalho agrícola na comunidade de Santo Antônio que utiliza práticas rudimentares de manuseio que é o de derrubada e queima da vegetação que acarreta uma intensificação da utilização da terra e do monocultivo induzindo, desta forma, ao aparecimento desde capoeirão até capoeira fina.

Da mesma forma que no Cacau, as roças de Santo Antônio se apresentam com algumas combinações de plantio sendo que a mandioca é a cultura encontrada em todas as plantações. Em algumas roças se observa o monocultivo já em outras se encontram, associadas à primeira, quiabo, jerimum, macaxeira, cariru, jambu, maxixe, entre outras menos citadas.

Nas falas dos moradores também se observa que no passado havia mais variedade e quantidade em relação aos produtos plantados nos dias atuais, o que se reflete na alimentação das famílias e também no mercado. Esses lembram que antes a roça era mais sortida que na atualidade, com legumes e frutas. A Sra. Luzia, 60 anos[16], relata este fato quando afirma que: "O meu pai plantava milho, feijão, arroz e até algodão ele plantava. Ele gostava de fazer horta e plantava maxixe, jerimum, cariru, tinha vários legumes que ele plantava".

Como se observou na fala acima, no passado as roças apresentavam uma maior variedade do que nos dias atuais com alimentos que hoje em dia já não se encontram mais na rotina dos cultivos como por exemplo o feijão e o arroz. A Sra. Maria da Paz, 50 anos, também afirma esta diminuição da variedade de espécies e dá a sua explicação para este fato quando relata que:

[16] Idade estimada, pois a entrevistada não soube informar quantos anos tem.

> Quando eu era criança o meu pai plantava milho, arroz, feijão, mandioca, cariru, jambu, maxixe, quiabo [...] antigamente os matos eram grandes, faziam roça no capoeirão e agora só tem essas capoeirinhas e dá muito mato na roça e o arroz não cresce [...] a natureza tá toda devastada, antigamente eu acho que era menos pessoas e agora mora muito mais por aí e todo lugar tem roça, antigamente era só mato e agora tem muita gente mesmo, um pertinho do outro, vai acabando todo o mato é casa pra todo lado.

Como se observou no relato acima, há uma diminuição na variedade das espécies plantadas na roça e esta diminuição, de acordo com o observado e com os depoimentos dos moradores mais antigos da comunidade, é devida ao desmatamento e maior exploração dos ecossistemas devido ao aumento da população.

Da mesma forma que na comunidade do Cacau, a diminuição da variedade de produtos plantados é explicada pelos moradores locais como sendo uma conseqüência do esgotamento da terra para plantação.

O calendário agrícola na comunidade de Santo Antônio se inicia nos meses de agosto e setembro com a preparação de novas roças utilizando a técnica da broca, nos meses de outubro e novembro se faz a queimada e em dezembro planta-se a mandioca. Geralmente nos meses de março e abril se faz a primeira capina e nos meses de junho e julho é feita a colheita da mandioca e a preparação de novas roças retomando o ciclo do calendário agrícola.

A mandioca plantada é destinada à fabricação de farinha para o mercado e em menor escala para o consumo doméstico. A produção de outros produtos da mandioca como tucupi, goma de mandioca e farinha de tapioca não é habitual entre os que fazem a farinha na comunidade o que poderia ser uma alternativa para a substituição de outros alimentos que se compram como o pão e a bolacha já que a goma de mandioca serve para o preparo de tapioquinha, além de outras preparações à base de farinha de tapioca como mingaus.

Na comunidade houve a implantação de uma horta comunitária através do projeto "Mulheres quilombolas: agroindústria familiar e sustentabilidade em municípios da ilha do Marajó e Concórdia, estado do Pará". No início esta horta possuía uma variedade de produtos cultivados e os moradores mantinham uma escala de revezamento para os cuidados com a plantação, no entanto com o passar do tempo esta horta foi perdendo a sua variedade devido, entre outras coisas, à falta de irrigação já que para fazer este trabalho se tinha que pegar água no igarapé próximo e também por falta de sementes para dar continuidade ao cultivo, hoje esta horta se encontra em estado de abandono.

2.2.3.2 Rio da minha aldeia: fonte de proteínas

Na comunidade de Santo Antônio esta prática já foi mais exercida, lembram os moradores que o rio Bujaru, assim como nos igarapés do Cravo, Patauateua, Tauara e Busca Fogo, tinha fartura de peixes e que hoje em dia esta prática é restringida pela escassez em que se encontra este recurso.

Este fato pode ser visto na fala da professora Sebastiana, 40 anos, quando relembra sua infância na comunidade:

> Os igarapés eram bonitos, o rio era bonito, tinha peixe em abundância. Eu me lembro bem quando eu era criança, tinha uns 10 anos, lá na casa do vovô Enéias, quando dava uma chuva, ele com o tio Tibúrcio pegavam o rio juntos pra fazerem marisco. Aquelas bacias grande de alumínio era cheia de peixe moqueando, a uma hora dessa tinha quantidade de peixe moqueando. Eles pegavam isso e pra não estragar, eles tiravam a "enfiada" [17] assim e diziam: toma, leva pra fulana, leva pra ciclana e hoje ninguém faz isso.

A fartura de peixes era tanta que os moradores de Santo Antônio já davam preferência a outros tipos de carne que não pescado para poder variar um pouco o paladar da sua alimentação, isto pode ser melhor entendido quando se observa o relato do Sr. Manoel Costa mais conhecido como Babazão, 65 anos:

> Sim, esse rio tinha peixe, a gente saia de noite daqui, não tinha uma noite que agente fosse que não chegasse com peixe, essas crianças minhas aqui enjoavam de peixe, ninguém queria comer, ou estragava ou nós moqueava o peixe pra durar, até eu comecei a enjoar com o peixe de tanto peixe que a gente comia aqui, já me dava um nojo quando eu chegava na rede e aqueles peixes tavam espumando, já me dava logo um enjôo de peixe e depois disso passou mais uns tempos, uns anos aí que eu botava quatro redes e as vezes não pegava mais nenhum.

Esta atividade é realizada de forma artesanal no rio e igarapés da comunidade utilizando, principalmente, linha ou caniço e rede. A produção é apenas para o consumo doméstico. Entre as principais espécies de peixes citados estão: piramutaba, jandiá, bagre, aracu, acará, traíra, mandupé e surubim.

Observa-se o quanto este recurso sofreu alteração ao longo do tempo, estando, nos dias atuais, em um crescente processo de esgotamento o que altera substancialmente a alimentação dos moradores locais na medida em que estes passam a não ter mais disponíveis em quantidade e variedade os peixes que no passado lhes serviam de refeição e, desta forma, procuram outras alternativas para substituir este alimento como peixes salgados e alimentos industrializados, o que é mais comum.

---

[17] Quantidade de peixes.

2.2.3.3 Bicho solto: a caça no quilombo

A caça de animais silvestres é outro meio de obtenção de alimentos na comunidade. Esta é realizada em áreas de mata. Os animais mais citados são: cutia, paca, quati, preguiça, tatu, veado, caititu, macaco.

A prática da caça já foi mais intensiva no passado, os moradores ressaltam que a situação atual é de escassez e que é raro se conseguir algum animal para a alimentação. A maioria citou que esta circunstância é conseqüência do desmatamento para a abertura de ramais, roças e casas e ainda ao número maior de pessoas na comunidade, como se observa no depoimento do Sr. Vilela, 64 anos, quando perguntado sobre que espécies de caça ele costumava caçar há cerca de 40 anos: "De caça pegava tatu, paca, macaco prego, preguiça, veado dava muito aí, agora não tem mais nada, tá tudo varado, aí não tem mais nada [...] tudo tem ramal, faz roça pra lá, roça pra cá [...]"

A Sra. Maria Evangelina, 92 anos, também relata que em épocas passadas a caça era mais abundante em termos de variedade e quantidade, esta senhora relembra este fato em sua fala quando diz que:

> Olha, tinha dia que meu marido, de lanterna, matava uma paca, um veado, um tatu, de lanterna de noite. Ele passava a noite no rio lanternando, hoje é difícil, tem meus netos, meus filhos eles tão por aí, tem dias que eles venham de manhã aqui e digam "ah eu passei a noite toda e não vi nada" ta vasqueiro[18] já, de muita gente que tem, as casas já tão quase uma por cima da outra como a senhora vê aí, esse pedaço não tinha quase casa agora com essas estradas que abriram, pronto, acabou de completar a as caças se afugentam tudo, aqui já teve muita caça. Veado vermelho isso é desde o tempo do meu avô, o meu pai levantava de madrugada quando ele fazia a roça dele o caititu varava na roça, só faltava devorar tudo, ele levantava de madrugada e ia pro certo, ia esperar na roça, quando era assim umas 7:00h ou 8:00h ele vinha chegando com o caititu, mas agora não, agora não tem, já ta pouco, tem mas tá mais difícil, ta mais velhaco[19] já não são mais como eles eram. Tinha vez que antes de nós dormir ele (se referindo ao marido) já ia buscar tatu que já tinha caído na armadilha que ele colocava na boca da noite.

Esta redução observada da fauna se apresenta de forma crescente e irreversível, pois é advinda da perda da vegetação primária e secundária. O prejuízo nas áreas verdes tem dificultado a prática da caça, pois assim se torna mais difícil encontrar as espécies que fogem para outros locais em busca de alimento e abrigo.

[18] Difícil de encontrar, N.C.
[19] Mais difícil de pegar, N.C.

Mais uma vez se verifica o quadro preocupante em que se encontram os recursos naturais na comunidade de Santo Antônio onde os moradores não possuem mais as mesmas condições de obtenção de alimentos e, desta forma, alteram seus hábitos e costumes na medida em que tem que procurar outras formas de suprir a demanda nutricional da família o que se faz, na maioria das vezes, através da compra de alimentos industrializados ocasionando uma redução na qualidade dos alimentos consumidos causando assim um impacto negativo na saúde dessas pessoas.

2.2.3.4 Fundo de quintal: fonte de nutrientes

Na comunidade de Santo Antônio os quintais se apresentam com uma grande variedade de árvores frutíferas sendo a sua produção destina principalmente ao consumo familiar e em menor escala ao mercado. A tabela abaixo apresenta as frutas encontradas nos quintais da localidade:

Tabela 10: Frutas presentes nos quintais de Santo Antônio e seus valores de calorias, vitamina C e vitamina A (100g)

Frutas	**Calorias**	**Vitamina C mg**	**Vitamina A mcg**
Abacate	162,0	10,2	20
Abiu	95,0	13,2	46
Açaí	182,4	8,9	0
Acerola	27	1600	415
Ameixa	43,0	5,0	1,1
Araçá	37,8	326,0	48
Bacaba	212		
Banana	89,0	17,3	10
Biribá			
Cacau	365,0	0	5,0
Caju	36,5	219,7	124
Castanha	699,0	10,3	7
Coco	20,6	2,6	0
Cutite			
Cupuaçu	72,0	26,5	30
Goiaba	42,5	45,6	245
Ingá	97,7	19,6	47

Jaca	52,0	16,1	39
Jambo	50,0	20	392
Laranja	45,5	40,9	14
Limão	39,2	79,0	2
Mamão	68,0	20,5	122
Manga	64,3	43,0	220
Mari			
Melancia	31,0	9,0	23,0
Murtinha			
Pequiá	358*		
Pupunha	106,0	5,1	1480
Tucumã	474*	4,0	5170
Uxi	252*		

Fontes: Pesquisa de campo, 2005-2006
Franco, 1996
* Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (1998).

Analisando a tabela acima verificamos que as trinta variedades de frutas encontradas nos quintais de Santo Antônio possuem expressiva contribuição na dieta dos moradores da comunidade. Alimentos como castanha (699 kcal), cacau (365 kcal), abacate (162 kcal) e açaí (182,4 kcal) dão um aporte expressivo em termos de calorias já em relação à vitamina C os mais significativos são acerola (1600 mg), araçá (326 mg), limão (39,2 mg) e caju (36,5 mg). No que se refere ao teor de vitamina A se tem as seguintes frutas como boas fontes deste nutriente: tucumã (5170 mcg), pupunha (1480 mcg), jambo (392 mcg), goiaba (245 mcg), manga (220 mcg) e caju (124 mcg).

Em relação à utilização destas frutas para fins medicinais, obteve-se que: 24 informantes acham que no seu quintal não existem alimentos que também seriam medicinais e 7 disseram que podem ser usados como remédio. Assim, sistematizamos na Tabela 11 a descrição do alimento e seu uso.

Tabela 11: Espécies medicinais encontradas nos quintais de Santo Antônio

Espécie	**Utilização**	**Modo de uso**
Abacaxi	Dor de urina	Mistura com mel
Casca de caju	Combate à diarréia	Chá
Coco	Soro	Água
Raiz do açaí	Combate à hemorragia	Chá

Coco	Colírio	Água
Casca de castanheira	Dor de cabeça	Banho

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Na comunidade de Santo Antônio os quintais também são utilizados para a criação de animais como galinhas, patos e porcos que são destinados principalmente ao consumo doméstico e, em menor escala, ao mercado.

2.2.3.5 O apiário

A implantação do apiário na comunidade de Santo Antônio se inicia a partir de um curso de capacitação oferecido dentro de um projeto financiado pela Mani Tese[20], no ano de 2001, nesta ocasião somente um membro da comunidade participou e, deste partiu a iniciativa de inserir, a nível experimental, uma única colméia.

Passados cinco anos, hoje já existem trinta e três colméias em Santo Antônio onde trabalham seis apicultores da comunidade (Figuras 9 e 10), o financiamento do projeto termina neste ano de 2006, porém os apicultores já podem se manter sozinhos visto que os mesmos já produzem uma quantidade considerável de mel (a última colheita realizada em janeiro deste ano totalizou 160 kg de mel) e esta produção é levada até a Associação Bujaruense de Agricultores e Agricultoras (ABAA) onde este é centrifugado e decantado para ser engarrafado e vendido.

Figura 09: Apicultores de Santo Antônio
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Figura 10: Colméia do apiário de Santo Antônio
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

[20] ONG italiana que opera em âmbito nacional e internacional. E-mail: manitese@manitese.it Site: www.manitese.it

A ABAA tem convênio com a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) para o fornecimento mensal de 210 kg de mel a um preço de cerca de R$ 10,00 (dez reais). Deste valor é repassado para os apicultores R$ 5,44 (cinco reais e quarenta e quatro centavos) por kg de mel, pois são descontados do valor inicial uma taxa para a ABAA e mais os impostos. A Associação também vende a produção de mel para a Prefeitura e para um supermercado de Bujarú.

Além de repassar o mel para a ABAA os seis apicultores da comunidade de Santo Antônio também o vendem de maneira autônoma a um preço de R$ 10,00 (dez reais) a garrafa de 700 g.

Apesar da existência do apiário na comunidade, os moradores não costumam consumir o mel produzido, apenas os apicultores e suas famílias o fazem, já que o mel é destinado para a venda e a maioria da população não disponibiliza de recursos financeiros de seu orçamento para este tipo de alimento.

2.2.3.6 As matas daqui: extrativismo vegetal

Desde sua formação a comunidade de Santo Antônio teve sua reprodução ligada ao acesso e utilização dos recursos naturais e, como tal, tem grande importância para os moradores locais. De acordo com Castro (2003), nas comunidades de Bujaru permanecem as atividades de extrativismo vegetal, porém em pequena escala devido ao estado de esgotamento dos recursos, como a extração de madeira para fazer carvão, para construção de cercas de fazendas, estacas para os plantios de pimenta-do-reino. No entanto este tipo de cultivo não é observado em Santo Antônio, além de uma série de outros produtos realizados com menor freqüência.

Em Santo Antônio a utilização dos recursos vegetais se dá principalmente através da extração de açaí, que se configura como um importante alimento no cotidiano das famílias em época de safra e esta extração é feita, sobretudo para fins de subsistência, ou seja, para a alimentação da família, sendo pouco expressiva sua participação com fins de obtenção de lucro financeiro.

Outras frutas também são muito consumidas, dependendo da época de safra como manga, cupuaçu, caju, entre outras. Estas frutas são obtidas principalmente na área conhecida como campina onde existem muitas árvores frutíferas, mas próximo às casas e nas áreas de roça também se pode encontrar este tipo de vegetação.

A extração de madeira é feita de maneira reduzida e esta é utilizada principalmente para construção de cercas e de casas. A produção de carvão não se configura como um trabalho constante sendo feita apenas de forma pontual por algumas pessoas da comunidade como meio de complementação da renda.

A produção artesanal na comunidade é feita através da utilização de cipós e folhas de determinadas árvores onde se confeccionam principalmente tipitis (utensílio utilizado para escorrer o líquido da mandioca ralada no preparo da farinha), “pêras” (recipiente para acondicionamento de caranguejos), paneiros e cestos para utilização própria ou para a venda.

Desta maneira se verifica que o extrativismo vegetal nesta comunidade é feito, sobretudo para a subsistência das famílias da localidade, seja para prover a alimentação ou para outros fins como a construção de moradias e, através disto se verifica que o impacto causado nos ecossistemas é pequeno já que o manuseio não é feito de forma intensiva.

CAPÍTULO III

3 MUDANÇA NOS PADRÕES ALIMENTARES

A disponibilidade alimentar é uma condição fundamental para que se tenha segurança alimentar e bem estar nutricional da população e em comunidades rurais esta depende diretamente da produção para o consumo a qual joga um papel essencial na agricultura e no extrativismo tanto animal como vegetal. Desta maneira, esta produção é vinculada aos períodos do calendário agrícola e estações do ano considerando que é este fator que determina que espécies, animal e vegetal, estarão disponíveis para o consumo humano.

Os ecossistemas utilizados para a produção alimentar têm importância fundamental no que se refere à disponibilidade de alimentos e, como tal, qualquer alteração em seu meio afeta diretamente o consumo de populações que os utilizam como fonte de abastecimento e a pesquisa nas comunidades revelou que ocorreram e continuam ocorrendo mudanças nestes recursos e conseqüentemente essas alterações trouxeram e continua trazendo mudanças no padrão alimentar das duas localidades em questão.

Entre os recursos utilizados na comunidade do Cacau tem-se a roça, o mangue, os lagos, os igarapés, as florestas e os quintais que são de importância singular na localidade, pois grande parte dos alimentos, disponibilizados à mesa, são oriundos destes ecossistemas e como tal o processo de esgotamento, relatado por moradores, traz também alterações na composição do prato diário dos habitantes do Cacau.

Na comunidade de Santo Antônio encontram-se disponíveis para a obtenção da alimentação, a roça, as florestas, o rio e os quintais. Assim como relatado acima, os moradores desta comunidade também apontam um processo crescente de esgotamento destes recursos, o que causa uma ação de transformação nos hábitos alimentares cotidianos, pois se tem que buscar novas fontes de alimentos para suprir as necessidades alimentares.

Uma outra constatação da pesquisa é a introdução de alimentos industrializados na dieta da população e esta entrada se dá principalmente devido a proximidade cada vez maior de centros urbanizados da maior facilidade no que se refere ao acesso às comunidades principalmente pela abertura de estrada e ramais. De acordo com Silva et al. (2000, p. 02 - 03):

> Nos últimos cinqüenta anos, no Ocidente, a produção industrial, a conservação, o comércio e os transportes influenciaram diretamente a alimentação e a culinária que num relativamente pequeno período de tempo passaram a aprovisionar-se em alimentos estandardizados, parcial ou completamente preparados para o consumo e, em grande parte, derivados de meios sintéticos. A industrialização aumentou a produção alimentar e provocou um incremento dos espaços e momentos em que se come, transformando as sociedades ocidentais em sociedades da abundância. Comer passou a ser um ato relativamente constante, sem relação com a necessidade biológica de alimento e cada vez menos sujeito ao ritmo das refeições (que no entanto continuam a manter-se). A indústria, associada à publicidade, conquista os atores sociais para o consumo de produtos nutricionalmente desadequados onde abundam o açúcar, o sal e as gorduras animais manipuladas por forma a desencadearem a aceitação e incrementarem a procura.

A introdução de alimentos como os industrializados em populações, causa uma mudança nos padrões alimentares na medida em que a formação de novos hábitos altera significativamente o consumo alimentar tanto na escolha de determinados alimentos quanto na preparação e disponibilidade, pois, para a aquisição destes são necessários, na grande maioria dos casos, recursos financeiros e, quando este falta ou é insuficiente o consumo fica comprometido tanto a nível quantitativo quanto qualitativo e, desta maneira a segurança alimentar e nutricional é afetada de maneira negativa. Neste sentido, Bleil (1998, p. 01) afirma que:

> a fome hoje é resultante não só da pouca disponibilidade alimentar para os grupos de baixa renda, mas também da redução da qualidade dos alimentos, excessivamente industrializados. Isso evidencia-se na anemia e na obesidade como grandes problemas de saúde pública, atingindo a todos os estratos sociais.

Em um contexto de transformação de práticas alimentares, advindas do processo de homogeneização da alimentação impulsionada principalmente pela indústria capitalista de alimentos que utiliza os mais variados recursos da mídia para vender os seus produtos aos mais variados consumidores, a patrimonialização do alimentar e do gastronômico surge através do risco de perda de identidade. A história da alimentação relata que nas vezes em que as identidades locais se vêem ameaçadas, a cozinha é o lugar onde se encontram mais resistências ao perigo da perda dos símbolos do lugar (POULAIN, 2004). Neste sentido se observa que não necessariamente o global substitui o local, pois em alguns casos a cultura local persiste e é reafirmada sofrendo ainda uma apropriação pelo mercado. Nos tempos atuais o que se nota é que as transformações alimentares não se processam mais através da chegada de povos de outras regiões ou países, mas sim através de fatores econômicos e

sociais sendo decisivo o trabalho da mídia (CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2004).

Assim é interessante citar Gilberto Freyre em seu trabalho intitulado "Manifesto regionalista", no qual o autor destaca que quando a culinária de um povo começa a se descaracterizar, é sinal de que toda a cultura está se modificando. As transformações nos hábitos alimentares são as evidências da descaracterização cultural e não a sua causa. Lévi-Strauss (1993) afirma que é desejável que as culturas se mantenham diversas e que se renovem nessa diversidade e o intercâmbio cultural é um dos meios utilizados para isso. Entretanto, é necessário que haja uma certa resistência nessas trocas para que se mantenham as suas particularidades.

As mudanças nos hábitos alimentares podem ser apresentadas de duas formas, a primeira é que esta alteração pode ser enraizada no cotidiano alimentar de um povo se transformando mesmo em uma cultura alimentar, a segunda forma se refere ao fato de que a mudança se faça de modo temporário, ou seja, esta alteração ou inovação não se fixa e vai desaparecendo pouco a pouco até que se dissipe por completo.

No entanto, apesar desta resistência aos ataques mais variados no que diz respeito à culinária, se observa, principalmente nos últimos trintas anos, que no cotidiano dos centros urbanos brasileiros há uma alteração significativa nos costumes à mesa e na escolha do que ingerir pautados principalmente pelo curto tempo que se pode dedicar ao ato culinário. No meio rural essa mudança de comportamento ainda é, de certa maneira, discreta o que não quer dizer que não esteja havendo também alterações.

É neste sentido que as populações das comunidades do Cacau e Santo Antônio serão avaliadas neste capítulo, ou seja, estas serão estudas no sentido de se determinar as mudanças ocorridas em relação ao padrão alimentar.

3.1 O QUE SE COME NO CACAU

A comunidade do Cacau, desde a sua formação sempre teve o seu consumo alimentar vinculado aos ecossistemas dos quais extrai sua subsistência, como já foi dito. No entanto, esses ecossistemas sofreram e continuam sofrendo alterações e, desta maneira estas mudanças afetam diretamente o padrão alimentar da população que habita a localidade.

As mudanças no padrão alimentar são ocasionadas, sobretudo devido à busca de novos meios de obtenção de alimentos como os industrializados e esta transição ocorre na medida em que os ecossistemas, anteriormente utilizados para prover as necessidades nutricionais, não conseguem mais atender à demanda da população.

Os principais recursos alimentares encontrados nos ecossistemas da comunidade e sua contribuição na dieta da população podem ser observados no quadro abaixo:

Quadro 01: Alimentos encontrados nos recursos da comunidade do Cacau e sua classificação

Caracterização do ecossistema	Recursos de fauna e flora	Tipo de alimento
Lagos, rios e igarapés	Peixes, camarão	Construtores
Mangue	Caranguejo, turu, caramujo, mexilhão	Construtores
Roça	Legumes, grãos, verduras, frutas, tubérculos	Reguladores Energéticos
Quintal	Galinha, ovos	Construtores
Floresta	Frutas, caça	Reguladores, construtores

Fonte: Adaptado de Acevedo Marin (2004).

3.1.1 Alimentos da roça

No passado a maioria dos alimentos era proveniente dos recursos existentes na região. Entre esses recursos tem-se a roça que teve e continua tendo papel fundamental para os moradores da comunidade, mas nos dias atuais a variedade e quantidade dos alimentos provenientes da roça são menores do que quando comparado ao passado como demonstra a tabela abaixo:

Tabela 12: Comparação temporal da obtenção e consumo dos alimentos provenientes da roça há trinta anos na comunidade do Cacau

Alimento	Passado	Freqüência	Dias atuais	Freqüência
Abacaxi	Roça	Safra	Comprado	Raro
Batata	Roça	Safra	Comprado	Raro
Carirú	Roça	Safra	Comprado	Raro
Jambú	Roça	Safra	Comprado	Raro
Cana-de-açúcar	Roça	Todo dia	Comprado	Não
Couve	Roça	Raro	Comprado	Raro
Arroz	Roça/comprado	2 vezes/semana	Comprado/cesta	3 vezes/semana
Feijão	Roça/Comprado	3 vezes/semana	Comprado/cesta	3 vezes/semana
Jerimum	Roça	Safra/semanal	Roça/Comprado	1 vez/semana
Milho	Roça	Safra	Roça/Comprado	Raro

Quiabo	Roça	Safra	Roça/Comprado	Safra/semanal
Inhame/batata-doce	Roça	Raro	Roça	Raro
Macaxeira	Roça	Safra	Roça	Safra/raro
Mandioca	Roça	Safra	Roça	Safra
Maxixe	Roça	Safra	Roça	Safra
Melancia	Roça	Safra	Roça/não	Raro/não

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

De acordo com a tabela acima, o que se verifica é que produtos antes provenientes exclusivamente da roça, nos dias atuais são obtidos apenas através de compra como abacaxi, batata, cariru, jambu, cana-de-açúcar e couve.

O arroz e o feijão também eram disponibilizados através do cultivo na roça, mas seu consumo era permeado pela aquisição via monetária e hoje em dia estes alimentos são ofertados através da cesta básica que é distribuída aos moradores da comunidade assim como por meio de compra.

Em relação à freqüência de consumo destes alimentos se observa que o abacaxi, a batata, o cariru e o jambu sofreram uma considerável queda no consumo levando em conta que no passado estes alimentos eram consumidos freqüentemente na safra e hoje em dia o seu consumo se restringe à obtenção por meios financeiros e, devido a isto, suas freqüências à mesa ficaram raras sendo que a cana-de-açúcar ficou de fora do consumo alimentar das famílias da comunidade.

Os únicos alimentos que não sofreram alteração quanto à presença na dieta no decorrer do tempo foram o inhame/batata doce, arroz e feijão que continuaram com a mesma freqüência à mesa das famílias locais. No caso da macaxeira verificou-se que esta é consumida no período de safra como no passado, no entanto nem todas as famílias conseguem esta mesma disponibilidade devido a uma certa irregularidade no seu plantio e/ou colheita ocasionada pelo tamanho da roça que diminuiu e com isso a preferência é dada para o cultivo da mandioca. Essa irregularidade é também atribuída à fertilidade da terra que, de acordo com os relatos, não contribui para um bom desenvolvimento da plantação.

Desta maneira, pela tabela acima, verifica-se o quanto a comunidade perdeu em termos de alimentos disponíveis na dieta, ou seja, alguns dos mantimentos que antes estavam disponíveis sem ônus para as famílias hoje em dia só são ofertados na alimentação se forem obtidos através de recursos financeiros ou, alguns, via cesta básica distribuída para os moradores da localidade.

Esta perda de variedade e quantidade se deve principalmente ao crescente desmatamento ocasionado pelo aumento do povoado, mas também pela implantação de fazendas na região, situação essa que empurrou os moradores para uma área menor de onde tem que extrair a sua sobrevivência. Os moradores mais antigos relatam que as roças eram feitas em áreas mais longe das casas e com mais vegetação o que, segundo eles, ocasionava uma maior fertilidade da terra e conseqüentemente maior rentabilidade na colheita. Quando a terra "cansava" eles tinham outras áreas para fazer roça enquanto as primeiras descansavam. Hoje, porém, as áreas de plantação estão se aproximando cada vez mais das casas e a área disponível para a abertura de novas roças diminuiu, o que vem afetando consideravelmente o cultivo e a colheita de produtos que são essenciais para a alimentação na comunidade.

Isto se configura como um quadro crescente de insegurança alimentar na medida em que as famílias não conseguem mais obter todos os alimentos que antes eram disponibilizados pelo cultivo nas roças o que, em muitos casos, significa não mais consumi-los visto que os recursos financeiros nem sempre são suficientes para a compra.

3.1.2 Mãe d'água: alimentos de mangue, rio, lago e igarapé

Outras fontes de alimentos são as áreas de mangue, o rio Tauapará, o lago da área da campina e igarapés como o do Cacau. Esses ecossistemas são importantes no que se refere à subsistência da comunidade desde o início de seu povoamento tendo relevante contribuição na dieta da população.

O consumo de alimentos provenientes destes recursos também sofreu alteração como se pode notar pela tabela abaixo que apresenta a lista de alimentos, a proveniência dos mesmos e a sua freqüência na alimentação.

Fazendo a análise dos dados da tabela se observa que o caranguejo e o peixe que eram alimentos consumidos diariamente, hoje são ofertados à mesa com menos freqüência, sendo que o peixe chega a ser comprado em algumas ocasiões. No passado esse alimento era todo proveniente da pesca em rio, lago e igarapés.

Já em relação ao camarão fresco, ao camarão salgado, ao mexilhão, ao caramujo e ao turu observam-se consideráveis reduções na freqüência de consumo sendo que desses os dois últimos são os únicos que a população ainda não compra.

Tabela 13: Comparação temporal da obtenção e consumo dos alimentos provenientes do mangue, rios, lago e igarapés há trinta anos atrás na comunidade do Cacau

Alimento	Passado	Freqüência	Dias atuais	Freqüência
Camarão fresco	Rio	2 vezes/semana	Rio/compra	1 vez/semana
Camarão salgado	Rio	2 vezes/semana	Rio/compra	Raro
Peixe	Rio/lago	Todos os dias	Rio/lago/compra	3 vezes/semana
Mexilhão	Mangue	2 vezes/mês	Mangue/compra	Raro
Caramujo	Mangue	1 vez/semana	Mangue	Raro
Caranguejo	Mangue	Todos os dias	Mangue	1 vez/semana
Turu	Mangue	2 vezes/semana	Mangue	1 vez/mês

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Durante a estadia em campo a pesquisadora pode consumir peixes, caranguejo e turu provenientes destes recursos sendo que não são freqüentes as refeições com alimentos obtidos exclusivamente pela captura como mostra a tabela acima, sendo a maioria comprada, a não ser o turu que é obtido apenas no mangue (Figura 11).

A pesquisadora teve oportunidade de ir algumas vezes ao mangue acompanhando da Sra. Joana que iria pegar turu, sendo que nem sempre se obtinha sucesso nesta empreitada, pois não são mais encontrados com facilidade esses moluscos que vivem no interior de troncos caídos no mangue. Da mesma forma não são freqüentes os caranguejos que, durante a investida às áreas de manguezal, não se viram muitos, no entanto esta senhora relatou que no passado quando se caminhava pelo mangue, como estávamos fazendo, os caranguejos cobriam o solo, sendo mesmo capturados sem maiores esforços. Nos dias atuais para capturá-los são feitas armadilhas como os "laços" que vimos muitos enquanto caminhávamos, mas a grande maioria sem nenhum caranguejo o que demonstra a escassez destes crustáceos. Durante todo o tempo de permanência na comunidade a pesquisadora não observou nenhum morador consumir mexilhão, caramujo e camarão, o que explicita a falta destes alimentos.

Figura 11: Turu extraído do mangue da comunidade do Cacau
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Desta maneira se observa que para se obter o mesmo padrão alimentar do passado onde se tinha à mão o mexilhão, o camarão e o peixe, os moradores precisam disponibilizar dinheiro, pois só assim conseguem se alimentar destas iguarias na medida em que não se tem mais a mesma fartura de outrora quando estes alimentos estavam ofertados em quantidade suficiente para suprir a necessidade de todas as famílias da comunidade. No entanto, nem todos os moradores possuem recursos financeiros suficientes para a aquisição de todo o mantimento necessário para abastecer diariamente a mesa nas horas de refeições e, deste modo, se observou que em determinadas moradias, algumas refeições deixam de ser realizadas ou então não dispõem de alimentos em quantidade suficiente para toda a família ou mesmo esses alimentos são substituídos por outros que não suprem as necessidades diárias de nutrientes, mas são os únicos disponíveis no momento.

3.1.3 Floresta e quintais: uma fonte

Os habitantes do Cacau também têm como meio de obtenção de seus alimentos as áreas de floresta e quintais. O termo quintal é utilizado aqui para definir o espaço de terreno situado ao redor da casa (FERREIRA; DIAS, 1993), sendo referido como a porção de terra perto da casa na qual se cultivam inúmeras espécies que contribuem para a composição de parte da dieta familiar (BRITO, 1997). Já as florestas são áreas com alta densidade de árvores sendo o habitat de muitos animais e plantas o que as torna ricas fontes de alimentação, além de outros recursos para a subsistência das famílias que as utilizam, como por exemplo a madeira e as sementes.

Desta maneira observa-se o grande valor que possuem estes dois recursos para a composição da dieta da população e, desta forma a importância da preservação destes ecossistemas que são tidos mesmo como fonte de sobrevivência das famílias nas comunidades estudadas (Tabelas 14 e 15).

Tabela 14: Comparação temporal da obtenção e consumo das frutas provenientes da floresta e quintais há trinta anos na comunidade do Cacau

Alimento	Passado	Freqüência	Dias atuais	Freqüência
Castanha-do-pará	Floresta	Safra	Floresta	Safra
Cutite	Floresta	Safra	Floresta	Safra
Cupuaçu	Floresta	Safra	Floresta	Safra
Murici	Floresta	Safra	Floresta	Safra
Uxi	Floresta	Safra	Floresta	Safra

Bacaba	Floresta	Raro	Floresta	Raro
Araçá	Floresta	Safra	Floresta/quintal	Safra
Bacuri	Floresta	Safra	Floresta/quintal	Safra
Pequiá	Floresta	Safra	Floresta/quintal	Safra
Coco	Floresta	1 vez/mês	Floresta/quintal	Raro
Banana	Quintal	2 vezes/semana	Quintal	2 vezes/mês
Mamão	Quintal	1 vez/semana	Quintal	2 vezes/mês
Açaí	Floresta/quintal	Todos os dias	Floresta/quintal	3 vezes/semana
Abacate	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Abiu	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Caju	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Goiaba	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Ingá	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Jaca	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Manga	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Pupunha	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Tucumã	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Café	Quintal	Todo dia	Quintal/compra	Todo dia

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

A análise da tabela acima mostra que algumas frutas mantiveram a mesma origem de aquisição assim como a mesma freqüência na alimentação das famílias locais e estes alimentos são castanha-do-pará, cutite, cupuaçu, murici, uxi e bacaba no que se refere aos obtidos exclusivamente na floreta.

Já ao que se refere aos alimentos obtidos de forma mista (floresta/quintal) e que mantiveram a mesma origem e freqüência de consumo tem-se abacate, abiu, caju, goiaba, ingá, jaca, manga, pupunha e tucumã.

As frutas como o araçá, o bacuri, o pequiá e o coco agora também podem ser encontradas nos quintais de alguns moradores, o que indica a importância que os quintais receberam por disponibilizar alimentos, visto que estes foram plantados intencionalmente pelos moradores para que se pudessem obter mais facilmente estas frutas. Verifica-se também o gosto e o valor que as pessoas da comunidade dispensam para as frutas demonstrando o cuidado e conhecimento para com a dieta. Dos alimentos citados o único que apresentou uma redução no consumo foi o coco que passou de uma vez por mês para uma ingestão rara pelas famílias do Cacau.

O café tem uma particularidade em relação aos outros alimentos, pois passou a ser obtido também através da compra e isto se deve ao fato de a oferta deste não ser mais suficiente para suprir a demanda da população e este fato se deve tanto ao aumento do número de pessoas quanto à diminuição do número de suas árvores.

Em relação aos alimentos que tiveram o seu consumo alterado no decorrer dos anos temos o açaí que no passado era consumido diariamente e nos dias atuais a disponibilidade deste fruto para a refeição tem, em média, uma freqüência de três vezes por semana. Não se verificou, no entanto, a compra deste alimento, sendo o mesmo obtido exclusivamente através da floresta e quintais pelos moradores da comunidade.

O mamão e a banana também tiveram o seu consumo diminuído sendo que o primeiro passou de uma vez por semana para cerca de duas vezes ao mês, enquanto a banana reduziu seu consumo de duas vezes por semana para duas vezes por mês.

Desta maneira verificou-se que apenas três frutas do total de alimentos citados na tabela acima tiveram o seu consumo alterado, representando 13% do total dos mencionados. Pelo depoimento dos informantes, este pode ser um processo que poderá vir a atingir outras frutas se for levado em conta o crescente esgotamento dos recursos como as áreas de floresta de onde se obtém a maioria dos alimentos mencionados.

Tabela 15: Comparação temporal da obtenção e consumo das fontes protéicas provenientes da floresta e quintais há trinta anos atrás na comunidade do Cacau

Alimento	**Passado**	**Freqüência**	**Dias atuais**	**Freqüência**
Paca	Floresta	3 vezes/semana	Floresta	Raro
Tatu	Floresta	3 vezes/semana	Floresta	Raro
Veado	Floresta	3 vezes/semana	Floresta	Raro
Cotia	Floresta	3 vezes/semana	Floresta	Raro
Ovo de camaleoa	Floresta	Raro	Floresta	Raro
Ovo de pata	Quintal	Raro	Quintal	Raro
Carne de porco	Quintal	2 vezes/mês	Compra	Raro
Frango	Quintal	1 vez/semana	Quintal/compra	1 vez/semana
Ovo de galinha	Quintal	Todos os dias	Compra	1 vez/semana

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Na Tabela 15 se observa que os alimentos que mantiveram a mesma origem foram as caças como paca, tatu, veado e cotia que continuam sendo obtidos na floresta, no entanto a freqüência de consumo passou de três vezes na semana para uma ingestão rara por parte da

população. O ovo de camaleoa também manteve a mesma origem assim como também a mesma freqüência na dieta dos moradores.

Já o frango que no passado era proveniente apenas dos quintais, nos dias atuais passou a ser obtido através de compra, ou seja, é necessário disponibilizar recursos financeiros da renda familiar para a aquisição deste alimento que manteve a mesma freqüência de consumo, uma vez por semana.

A obtenção da carne de porco passou a ser restrita apenas à aquisição monetária e no que diz respeito à freqüência de seu consumo, que era de uma vez por mês, nos dias de hoje tornou-se raro.

Na mesma linha segue o ovo de galinha que nos dias atuais para ser consumido é necessário que seja adquirido através da compra, pelo fato das pessoas preferirem que os ovos dos seus quintais sejam chocados para se obter o frango. Assim, a maioria dos ovos é comprada no aviário da própria comunidade. Em relação ao consumo, este passou de diário para apenas uma vez por semana.

Da mesma maneira que o observado em relação aos alimentos originados do mangue, rios e igarapés, os alimentos de origem animal obtidos nas florestas e quintais sofreram uma alteração considerável no que se refere a sua disponibilidade para a população local e, desta forma, alterou consideravelmente a dieta dos habitantes do Cacau que não conseguem mais obter essas fontes protéicas como em outros tempos, sendo necessário a compra e para tal a moeda se torna imperativa fato que leva a um quadro muitas vezes de fome visto que nem todos conseguem recursos financeiros suficientes para alimentar toda a família.

3.1.4 Enlatados nos quilombos: alimentos industrializados

Com o advento da industrialização dos alimentos o padrão alimentar sofreu grandes mudanças decorrentes da introdução destes alimentos na dieta da população e, as áreas rurais não escapam a este fato já que cada vez mais o acesso a essas áreas se torna facilitado e isto pode ser verificado na comunidade do Cacau quando se analisa a tabela abaixo:

Tabela 16: Comparação temporal da obtenção e consumo dos alimentos industrializados na comunidade do Cacau

Alimento	**Passado**	**Freqüência**	**Dias atuais**	**Freqüência**
Bombom	Compra	Raro	Compra	1 vez/semana

Refrigerante	Compra	Raro	Compra	1 vez/semana
Suco artificial	Não	_____	Compra	1 vez/semana
Pipoca	Não	_____	Compra	1 vez/semana
Esquilhos	Não	_____	Compra	1 vez/semana
Bolacha doce	Compra	Raro	Compra	Raro
Goiabada	Fazia	Safra da goiaba	Compra	Raro
Bolacha salgada	Compra	Raro	Compra	2 vezes/semana
Açúcar	Compra	Todo dia	Compra/cesta	Todo dia
Peixe enlatado	Não	_____	Compra	1 vez/mês
Carne enlatada	Não	_____	Compra	1 vez/semana
Salsicha	Não	_____	Compra	Raro
Farinha de trigo	Compra	Raro	Compra	Raro
Leite em pó	Compra	2 vezes/semana	Compra/cesta	2 vezes/semana
Macarrão	Não	_____	Compra/cesta	1 vez/mês
Maisena	Compra	Raro	Compra	Raro
Óleo de soja	Não	_____	Compra/cesta	Todo dia
Margarina	Compra	Raro	Compra	1 vez/semana
Mortadela	Não	_____	Compra	2 vezes/mês
Charque	Compra	Raro	Compra	3 vezes/semana

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

De acordo com a Tabela 16, a alimentação no Cacau segue uma tendência de inserção cada vez maior de alimentos industrializados. De acordo com os dados, as guloseimas como bombom, refrigerante, suco artificial, pipoca, esquilhos tiveram seu consumo aumentado de raro, como é o caso dos dois primeiros, para uma vez na semana. Já os três últimos não eram consumidos na comunidade e, nos dias atuais, tem uma freqüência de consumo de uma vez por semana. No caso da bolacha doce esta se manteve com uma ingestão rara pelos moradores da comunidade. A goiabada, que antes era um produto feito de forma caseira em Cacau, foi substituída pelo produto industrializado.

A bolacha salgada, que tinha um consumo raro no passado, nos dias atuais é comprada cerca de duas vezes na semana, sendo utilizada principalmente no café-da-manhã já que os moradores raramente consomem pão. Este tem que ser comprado na Vigia já que na comunidade não existe a fabricação deste produto e raramente se vêem moradores consumindo outros alimentos no desjejum.

Observa-se também que alguns alimentos enlatados foram introduzidos na alimentação dos habitantes do Cacau como peixe enlatado, carne enlatada e salsicha. Em relação à freqüência no consumo temos que o primeiro tem uma média de uma vez por mês, a carne é consumida uma vez por semana e o último tem um consumo raro.

Outros alimentos como o macarrão, o óleo de soja e a mortadela que não eram consumidos no passado, nos dias atuais já são encontrados na mesa dos moradores da localidade sendo que o óleo tem um consumo diário e veio substituir a banha de porco que era utilizada para preparar as refeições no passado.

O açúcar, a farinha de trigo, o leite em pó e a maisena continuam com a mesma freqüência e proveniência do passado. No entanto, a margarina aumentou seu consumo de raro para uma vez por semana e o charque para três vezes na semana.

O que se nota é um crescente empobrecimento da alimentação na comunidade, pois os alimentos industrializados, muitas vezes, tomam lugar dos alimentos frescos oriundos da localidade, sendo estes últimos ricos em fibras, vitaminas e minerais como é o caso das frutas e verduras. Geralmente os alimentos industrializados são ricos em açúcares e gorduras saturadas, o que prejudica o organismo[21] quando de seu consumo freqüente além de possuírem uma quantidade de sódio elevada, como é o caso do charque.

3.1.5 Crianças do Cacau: formando hábitos alimentares

A formação de hábitos alimentares tem início a partir do momento em que começamos a experimentar os alimentos que nos são oferecidos, a infância é a base de toda a nossa formação e, como tal, a formação dos costumes alimentares.

O primeiro alimento que deve ser oferecido a uma criança é o leite materno, que deve ser a única fonte alimentar da criança até os seis meses de vida, somente a partir daí deve começar a introdução de outros alimentos, sempre respeitando a idade da criança, e é nesta introdução de novos alimentos que se moldam os costumes que levaremos para o resto de nossas vidas.

A alimentação exerce um papel muito importante desde cedo, pois é através do compartilhamento das refeições domésticas que aprendemos as primeiras noções sobre sociabilização. Outros fatores importantes são a afetividade e a tomada do alimento como um

[21] O consumo excessivo de açúcares e gorduras saturadas e poliinsaturadas traz conseqüências graves para o organismo como o aparecimento de diabetes e aumento no colesterol e pressão sanguínea.

bem cultural intrínseco ao local em que vivemos e fomos criados e as pessoas que nos cercam. Mintz (2001, p. 32) analisa bem este fato quando diz:

> Nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas cedo e bem, e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro. Devemos comer todos os dias, durante toda nossa vida; crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira. O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido. Nossos filhos são treinados de acordo com isso. O aprendizado que apresenta características como requinte pessoal, destreza manual, cooperação e compartilhamento, restrição e reciprocidade, é atribuído à socialização alimentar das crianças por sociedades diferentes. Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência.

Desta maneira verifica-se o quanto é importante a alimentação na infância já que é através deste ato que as crianças começam a fazer as suas primeiras escolhas, ou seja, decidem, de certa maneira, o que comer.

Na comunidade do Cacau existem muitas árvores frutíferas em seu espaço e constantemente as crianças estão em volta destas árvores ou em cima delas apanhando frutas para comer. Este tipo de atividade torna-se muitas vezes um lazer, pois em algumas ocasiões as crianças se reúnem para ir até a Campina apanhar frutas, pois nesta região existem várias árvores de goiaba, cutite e araçá, que são as mais comuns.

Na rotina alimentar doméstica as crianças costumam comer o alimento disponível para a família, ou seja, nas principais refeições que são o café-da-manhã, o almoço e o jantar, a alimentação consumida é a mesma tanto para adultos quanto para crianças.

Os pais, quando perguntados sobre o que as suas crianças mais gostavam de comer relataram, em ordem de citação, o seguinte: tudo, frutas, açaí, peixe, feijão entre outros menos citados.

Como a comunidade fica próxima ao município de Vigia, as influências alimentares são facilmente difundidas na comunidade principalmente no que se refere às crianças já que estão em uma fase de descoberta e experimentação. A difusão de produtos industrializados já se faz presente na comunidade onde não muito raramente se vê alguma criança comendo biscoitos recheados, esquilhos, pipocas, bombons além de refrigerante e sucos artificiais, no

entanto este consumo não chega a ser rotineiro como nos centros urbanos e tão pouco as crianças trocam alguma refeição como o almoço ou jantar por um destes produtos.

O que se observa é que mesmo com a influência deste tipo de produto na comunidade as crianças ainda conservam hábitos alimentares saudáveis o que não quer dizer que não seja preocupante o fato de que cada vez mais os alimentos industrializados estejam adentrando na rotina alimentar infantil.

Um outro ponto importante para a infância é a alimentação escolar, pois crianças que freqüentam a escola já recebem merenda e esta sem dúvida também contribui para a formação de hábitos alimentares.

3.1.5.1 A alimentação na escola

Na comunidade do Cacau existe a escola Padre Alfredo de La Ó que atende os alunos da pré-escola até a quarta série do ensino fundamental. Como escola é municipal, recebe merenda escolar proveniente do município de Colares.

A merenda disponibilizada na escola é industrializada, ou seja, o alimento servido às crianças é feito através de um mistura pronta que vem embalada em sacos plásticos com o modo de preparo escrito no verso do mesmo, esta mistura para merenda escolar é fornecida por uma empresa de São Paulo "Liotécnica". Além desta mistura que é empregada para preparar sopa, mingau, baião de dois e risoto, as crianças também recebem suco artificial e biscoito. Na escola um dos cardápios mensais (propostos para 20 dias) consistia de:

Tabela 17: Cardápio mensal da merenda escolar servida na Escola Municipal Padre Alfredo de La Ó

Cardápio	Dias
Baião de dois	01
Macarrão com conserva	01
Arroz com charque	01
Sopa de feijão, macarrão e charque	01
Risoto primavera	03
Sopa de legumes, cereal e carne	02
Sopa de macarrão, mandioca e frango	03
Mingau de tapioca com coco	02
Suco de abacaxi com biscoito	02
Suco de maracujá com biscoito	02
Total	**20**

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

As crianças da comunidade que estudam na escola recebem, para o lanche, este tipo de alimento sendo que alguns alimentos servidos fogem aos seus hábitos alimentares como o risoto primavera. Uma das propostas em fóruns de discussão em segurança alimentar é a regionalização da merenda escolar, ou seja, a utilização de alimentos oriundos da própria localidade ou região em que a escola está inserida.

Além do respeito aos hábitos alimentares a regionalização da merenda escolar também contribuiria para o fortalecimento dos produtores locais que venderiam a sua produção para a prefeitura e, desta maneira, a economia local seria beneficiada.

Um outro ponto importante referente à regionalização da alimentação escolar é que a maioria dos alimentos servidos é industrializada, como visto acima, e conseqüentemente, recebem conservantes. A merenda regionalizada utiliza produtos *in natura*, ou seja, são alimentos frescos como frutas, sucos de frutas, verduras, legumes, arroz, feijão, mel etc. e, desta maneira, não necessitam da adição de produtos químicos.

A regionalização da merenda escolar seria benéfica em todos os sentidos, como visto acima, e desta maneira a sua adoção por parte das prefeituras traria muitos benefícios tanto para quem consome a merenda quantos para os produtores e a economia local.

3.2 OS ALIMENTOS MAIS CONSUMIDOS EM SANTO ANTÔNIO

Os principais recursos alimentares encontrados nos ecossistemas da comunidade e sua contribuição na dieta da população podem ser observados no Quadro 02.

Quadro 02: Alimentos encontrados nos recursos da comunidade de Santo Antônio e sua classificação

Caracterização do ecossistema	**Recursos de fauna e flora**	**Tipo de alimento**
Lagos, rios e igarapés	Peixes	Construtores
Roça	Legumes, grãos, verduras, frutas	Reguladores Energéticos
Quintal	Galinha, ovos	Construtores
Floresta	Frutas, caça	Reguladores, construtores

Fonte: Adaptado de Acevedo Marin, 2004.

3.2.1 Alimentos da roça

A comunidade de Santo Antônio teve e continua tendo a roça como um dos meios mais importantes para prover a subsistência familiar, no entanto este meio já se apresenta com certo esgotamento e isso se reflete na oferta de alimentos como demonstra a tabela seguinte:

Tabela 18: Comparação temporal da obtenção e consumo dos alimentos provenientes da roça há trinta anos na comunidade de Santo Antônio

Alimento	Passado	Freqüência	Dias atuais	Freqüência
Jerimum	Roça	Safra	Roça	Safra
Macaxeira	Roça	Safra	Roça	Safra
Mandioca	Roça	Safra	Roça	Safra
Maxixe	Roça	Safra	Roça	Safra
Couve	Roça	2 vezes/mês	Roça	2 vezes/mês
Cariru	Roça	2 vezes/semana	Roça	1 vez/mês
Feijão verde	Roça	2 vezes/semana	Roça	Raro
Milho	Roça	Safra	Roça	Raro
Inhame/batata-doce	Roça	Safra	Roça	Raro
Jambu	Roça	Safra	Roça	Raro
Abacaxi	Roça	Safra	Roça/compra	Raro
Melancia	Roça	Safra	Roça/compra	Raro
Quiabo	Roça	Safra	Roça/compra	Safra
Arroz	Roça	Todo dia	Roça/compra/ cesta	Todo dia
Batata	Roça	Safra	Compra	Raro
Cana-de-açúcar	Roça	Safra	Não	_____
Feijão	Roça/compra	Todo dia	Compra/cesta	Todo dia

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Os dados da tabela acima demonstram que nos dias atuais são necessárias outras fontes para a obtenção de produtos que no passado eram provenientes exclusivamente da roça, entre estes alimentos temos o abacaxi, a melancia, o quiabo, o arroz, a batata e a cana-de-açúcar.

Já o feijão que era adquirido através da roça e também da compra nos dias de hoje só é disponibilizado através da compra ou da cesta básica, demonstrando que este alimento

deixou de ser cultivado na comunidade. Da mesma maneira a cana-de-açúcar que não existe mais como cultura e para consumo.

Em relação à freqüência de consumo destes alimentos se observa que cariru, feijão verde, milho, inhame/batata-doce, jambu, abacaxi, melancia e batata sofreram uma considerável queda no consumo sendo que o primeiro passou de um consumo de duas vezes por semana para uma vês por mês. O segundo alimento passou de duas vezes na semana para um consumo raro, os outros alimentos mencionados eram consumidos em todas as safras, que eram periódicas e, hoje em dia esse consumo se tornou raro.

O jerimum, a macaxeira, a mandioca, o maxixe, o quiabo, o arroz e o feijão não sofreram alteração de suas periodicidades na dieta da população.

O que se observou em campo, nas conversas e nas entrevistas, é que apesar dos alimentos terem mantido inalterado o seu consumo em relação à periodicidade, a quantidade disponível para os moradores diminuiu quando comparado ao passado. Os habitantes mais antigos da localidade sempre citavam que os tempos passados eram melhores no que se refere a oferta alimentícia proveniente das roças.

Assim, analisando a tabela acima, verifica-se que a comunidade perdeu em termos de alimentos disponíveis na dieta. Alguns mantimentos que no passado eram ofertados sem custo financeiro, nos dias atuais só se conseguem adquiri-los se forem comprados ou via da cesta básica.

De acordo com os moradores esta redução de quantidade e variedade é ocasionada, sobretudo pelo aumento do desmatamento desencadeado pela expansão do povoado, mas em grande parte isto se deve, assim como o observado na comunidade do Cacau, pelo surgimento de fazendas na região sendo esta situação o motivo da redução das terras disponíveis para os habitantes da localidade, como demonstra a fala do Sr. Sebastião Costa, ex-presidente da Arquinec:

> O que não consegui acompanhar foi o crescimento demográfico das famílias com o território se encolhendo. Então são dois caminhos inversos: a população aumentando e a terra sendo pressionada pelas fazendas, pela possibilidade de um cara que tem capital comprar e ir espremendo as famílias e isso tudo agregado a uma condição de não ter a infra-estrutura pra produzir, a educação de qualidade, então isso possibilitou que as famílias criassem um êxodo rural, então sonhar com uma melhora de vida indo pra cidade e isso permitia que as fazendas fossem encolhendo as terras, então o caminho é esse, é adquirir a cultura do cultivo, de replantar de ir refazendo a história de novo, então já não tem mais piquiazeiro, não tem mais bacuri então vamos plantar agora que isso vai ser muito útil no futuro.

De acordo com o depoimento acima, observa-se que os moradores da localidade têm consciência do processo por que passam assim como também sabem qual é o caminho para sair desta situação, no entanto não têm condições de sozinhos, realizarem todas as mudanças necessárias. É preciso antes de tudo o reconhecimento do direito à propriedade das terras às comunidades de remanescentes de quilombos que ainda não a possuem. É necessário, também, o incentivo financeiro, social e técnico para que possam cultivar novamente em quantidade e variedade os alimentos que antes eram rotineiros nas roças assim como recuperar as áreas de floresta, os igarapés, os rios e outros ecossistemas importantes para a alimentação.

Desta maneira verifica-se que, continuando este quadro na comunidade, de crescente esgotamento dos recursos fontes de alimentação, a insegurança alimentar só tenderá a aumentar visto que esta já se configura como uma triste realidade para as famílias que não conseguem mais ter uma alimentação adequada em Santo Antônio por não possuírem mais terras suficientes e em estado bom para o plantio, além de não disporem de recursos financeiros suficientes para a compra dos alimentos necessários para prover uma nutrição adequada em termos qualitativos e quantitativos para toda a família.

3.2.2 Alimentos da floresta, rios e quintais

O extrativismo vegetal nas áreas de floresta e quintais e a pesca são outras fontes de obtenção de alimentos. O consumo destes alimentos também sofreu alteração como se pode notar nas tabelas abaixo, onde o peixe que era consumido diariamente e hoje chega à mesa com menos freqüência e para isto tem que ser, na maioria das vezes, comprado.

Tabela 19: Comparação temporal da obtenção e consumo das frutas provenientes do quintal e floresta há trinta anos na comunidade de Santo Antônio

Frutas	Passado	Freqüência	Dias atuais	Freqüência
Bacaba	Floresta	Safra	Floresta	Safra
Castanha-do-pará	Floresta	Safra	Floresta	Safra
Cutite	Floresta	Safra	Floresta	Safra
Cupuaçu	Floresta	Safra	Floresta	Safra
Uxi	Floresta	Safra	Floresta	Safra
Araçá	Floresta	Safra	Floresta/quintal	Safra
Bacuri	Floresta	Safra	Floresta/quintal	Safra

Pequiá	Floresta	Safra	Floresta/quintal	Safra
Abacate	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Abiu	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Caju	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Goiaba	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Ingá	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Jaca	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Manga	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Murici	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Pupunha	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Tucumã	Floresta/quintal	Safra	Floresta/quintal	Safra
Açaí	Floresta/quintal	Todos os dias	Floresta/quintal	3 vezes/semana
Cacau	Quintal	Safra	Quintal	Safra
Banana	Quintal	2 vezes/semana	Quintal	2 vezes/mês
Mamão	Quintal	1 vez/semana	Quintal	Raro
Café	Quintal/compra	Todo dia	Compra	Todo dia
Coco	Floresta	1 vez/mês	Floresta/quintal	Raro

Fonte: Pesquisa de campo, 200-2006

Analisando a tabela acima, verifica-se que determinadas frutas conservaram a mesma origem de obtenção, assim como a mesma constância na alimentação dos moradores da comunidade: bacaba, castanha-do-pará, cutite, cupuaçu e uxi no que se refere aos obtidos, de modo exclusivo, na floreta.

Em relação às frutas obtidas de forma mista, ou seja, através da coleta nas florestas e quintal e que mantiveram a mesma origem assim como a sua freqüência de consumo pelas famílias que habitam a comunidade tem-se abacate, abiu, caju, ingá, jaca, manga, murici, pupunha e tucumã.

O araçá, o bacuri, o pequiá e o coco, nos dias atuais, também já são encontrados em alguns quintais da localidade sendo que este fato aponta para a importância que este terreno ganhou na disponibilidade da alimentação para os moradores. Assim como na comunidade do Cacau, estes alimentos foram cultivados visando a obtenção mais fácil destas frutas, verificando-se também o gosto e o valor que as pessoas da comunidade dispensam para as frutas, o que demonstra o cuidado e conhecimento para com a dieta. Da mesma maneira como o observado em Cacau, dos alimentos mencionados acima, o único que teve uma redução na freqüência de ingestão foi o coco, que passou de uma vez por mês para um consumo raro.

O café deixou de ser cultivado nos quintais e passou a ser obtido somente através de compra, porém seu consumo se manteve com uma constância diária sendo ingerido principalmente no desjejum.

No que diz respeito às frutas que tiveram o consumo diminuído com o passar dos anos, temos o açaí que tinha um consumo diário e hoje está reduzido para uma ingestão de três vezes por semana, assim como a banana que também sofreu uma redução na freqüência de consumo passando de duas vezes por semana para duas vezes por mês. O mamão foi outro alimento cuja assiduidade na alimentação diminuiu já que no passado esta fruta era consumida uma vez por semana e hoje seu consumo é raro.

Assim se verifica que quatro frutas do total citado na tabela acima tiveram sua freqüência de consumo alterada, representando cerca de 17% do total e apenas o café teve o modo de aquisição alterado, pois no passado este era adquirido através de duas vias que eram quintais e via monetária e hoje este produto tem sua aquisição apenas através da compra.

Desta maneira se verifica que, em relação às frutas, não se processaram muitas mudanças conservando quase que o mesmo padrão de consumo e aquisição apresentado no passado, no entanto estas pequenas alterações são indicativas preocupantes, pois esta ação é conseqüência do esgotamento dos recursos florestais, o que demonstra que essas alterações permanecem e provavelmente atingirão outras frutas, o que afetará de modo direto a composição da dieta na comunidade.

Tabela 20: Comparação temporal da obtenção e consumo das fontes protéicas provenientes do rio, igarapé, quintal e floresta há trinta anos na comunidade de Santo Antônio

Alimento	**Passado**	**Freqüência**	**Dias atuais**	**Freqüência**
Cotia	Floresta	Semanal	Floresta	Raro
Paca	Floresta	Semanal	Floresta	Raro
Tatu	Floresta	Semanal	Floresta	Raro
Veado	Floresta	Semanal	Floresta	Raro
Ovo de pata	Quintal	1 vez/semana	Quintal	Raro
Frango	Quintal	2 vez/semana	Quintal/compra	2 vezes/mês
Ovo de galinha	Quintal	Todos os dias	Quintal/compra	1 vez/semana
Carne de porco	Quintal	2 vezes/mês	Compra	Raro
Peixe fresco	Rio/igarapé	Todos os dias	Rio/compra	Raro
Peixe salgado	Rio/igarapé	1 vez/semana	Compra	Raro

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Fazendo a análise da tabela acima observa-se que os alimentos que mantiveram a mesma origem foram as seguintes caças: cotia, paca, tatu e veado que ainda nos dias atuais continuam sendo obtidas na floresta, no entanto a freqüência de consumo passou de uma ingestão semanal para um consumo raro na comunidade. O ovo de pata também manteve a mesma origem, porém a sua assiduidade na dieta dos moradores da localidade passou de uma vez por semana para um consumo raro.

Em relação aos alimentos que tiveram sua procedência alterada, tem-se o frango que no passado era proveniente apenas dos quintais, nos dias atuais passou a ser obtido também através de compra assim como o ovo de galinha, sendo que as suas freqüências também foram modificadas. Verificou-se que o primeiro passou de um consumo de duas vezes na semana para duas vezes no mês e o segundo reduziu de um consumo diário para uma vez por semana.

Do mesmo modo a carne de porco se tornou rara à mesa sendo que no passado era consumida pelo menos duas vezes por mês e o modo de sua aquisição passou exclusivamente do quintal para a compra.

Quanto aos alimentos obtidos nos rios e igarapés, observa-se que o peixe fresco que antes era obtido através desses dois recursos, hoje é adquirido principalmente no rio ou através de compra e o seu consumo foi alterado de diário para raro. Já o peixe salgado que era pescado pelos moradores no rio e igarapés da comunidade, hoje em dia tem sua aquisição apenas pela via monetária e sua freqüência como parte da dieta reduziu de uma vez por semana para um consumo raro.

Observou-se que mais da metade dos alimentos obtidos através da exploração do rio, igarapés, quintais e florestas sofreram alteração tanto no modo como são adquiridos como também na freqüência de ingestão. Isto se apresenta como um quadro preocupante visto que estes alimentos são as principais fontes protéicas na comunidade e, desta maneira, em se continuando este processo de mudança, os moradores terão apenas duas alternativas que são a aquisição por via monetária ou, em se faltando os recursos financeiros, a ausência destes alimentos na dieta sendo que mesmo a primeira opção ainda acarreta uma mudança de hábitos já que a caça, por exemplo, dificilmente será encontrada para a compra, o que reduz substancialmente a variedade da alimentação.

3.2.3 Enlatados no quilombo: alimentos industrializados

A crescente introdução de alimentos industrializados já é uma triste realidade na comunidade de Santo Antônio, o que aponta para um aumento da substituição de alimentos

antes obtidos somente através dos recursos naturais e este quadro é apresentado através da análise da Tabela 21.

Tabela 21: Comparação temporal dos alimentos industrializados na comunidade de Santo Antônio

Alimento	**Passado**	**Freqüência**	**Dias atuais**	**Freqüência**
Bombom	Não	_____	Compra	1 vez/semana
Pipoca	Não	_____	Compra	1 vez/semana
Esquilhos	Não	_____	Compra	1 vez/semana
Bolacha doce	Não	_____	Compra	1 vez/semana
Suco artificial	Não	_____	Compra	1 vez/mês
Leite condensado	Não	_____	Compra	Raro
Achocolatado	Fazia	1 vez/semana	Compra	1 vez/mês
Refrigerante	Compra	Raro	Compra	1 vez/semana
Açúcar	Compra	Todo dia	Compra/cesta	Todo dia
Bolacha salgada	Não	_____	Compra	2 vezes/semana
Farinha de trigo	Compra	Raro	Compra	Raro
Maisena	Não	_____	Compra	Raro
Fubá de milho	Não	_____	Cesta	1 vez/mês
Macarrão	Não	_____	Compra/cesta	1 vez/mês
Leite em pó	Não	_____	Compra/cesta	2 vezes/semana
Creme de leite	Não	_____	Compra	Raro
Margarina	Não	_____	Compra	Todo dia
Óleo de soja	Não	_____	Compra/cesta	Todo dia
Mortadela	Não	_____	Compra	2 vezes/mês
Peixe enlatado	Não	_____	Compra	1 vez/mês
Salsicha	Não	_____	Compra	Raro
Carne enlatada	Não	_____	Compra	1 vez/semana
Charque	Compra	Raro	Compra	3 vezes/semana

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Assim como o observado na comunidade do Cacau, a comunidade de Santo Antônio segue uma tendência de introdução crescente de alimentos industrializados na dieta dos moradores o que, da mesma maneira, traz prejuízos à saudade da população na medida em que há uma substituição dos alimentos *in natura* produzidos na localidade por estes.

De acordo com a tabela acima, vê-se que guloseimas como bombom, pipoca, esquilhos, bolacha doce e suco artificial foram introduzidos na comunidade e hoje são

consumidos com uma freqüência de uma vez por semana com exceção do último que é ingerido uma vez por mês. O leite condensado se apresenta com um consumo raro e todos são procedentes da compra. No caso do achocolatado e refrigerante, o primeiro era feito na própria comunidade e seu consumo passou de uma vez por semana para uma vez por mês e o segundo passou de raro para uma vez por semana sendo que ambos são advindos de compra.

A bolacha salgada não era consumida na comunidade e hoje este produto, adquirido através de compra, tem uma freqüência de duas vezes na semana. O consumo se dá principalmente no café da manhã já que os moradores só têm a oportunidade de comer pão nos finais de semana quando este é fabricado na comunidade.

A maisena, o creme de leite e a margarina não faziam parte da dieta da população no passado, tendo sido introduzidos nos hábitos alimentares, com um consumo raro no caso dos dois primeiros, sendo o último ingerido com uma regularidade diária e todos eles são comprados.

O fubá de milho, o macarrão, o leite em pó e o óleo de soja são advindos da compra e da cesta básica com exceção do primeiro que também é obtido exclusivamente através da cesta básica. O último tem um consumo diário, enquanto o fubá e o macarrão são consumidos cerca de uma vez por mês e o leite em pó duas vezes na semana.

O açúcar, a farinha de trigo e o charque já eram consumidos no passado sendo que o primeiro não modificou a sua freqüência continuando com uma presença diária, mas sua aquisição nos dias atuais é complementada pela cesta básica. A farinha e o charque continuam sendo adquiridos apenas pela compra sendo que apenas o segundo alimento aumentou a sua ingestão passando de raro para três vezes por semana.

Observa-se também que houve a introdução de enlatados na alimentação dos habitantes como peixe, carne e salsicha, sendo todos comprados e com freqüência de uma vez por mês, uma vez por semana e raro respectivamente. A mortadela também foi outro alimento que passou a fazer parte da alimentação, sendo comprada cerca de duas vezes por mês.

Assim como o observado em Cacau há um empobrecimento na alimentação visto que os alimentos industrializados, freqüentemente substituem os alimentos frescos procedentes da localidade.

3.2.4 Crianças de Santo Antônio: formando hábitos alimentares

Assim como a comunidade do Cacau, Santo Antônio também apresenta muitas crianças e como tal estas merecem uma atenção especial já que é nesta fase que estão se

estabelecendo os hábitos e os costumes alimentares que irão levar como uma herança cultural para a idade adulta.

Por toda a comunidade é possível visualizar árvores frutíferas tanto nos quintais quanto nas áreas comuns, pelos caminhos de acesso às casas ou a outros espaços como as roças. Desta maneira, é natural que as crianças saiam em busca de frutas, e quando estas árvores se encontram em quintais geralmente é pedida a permissão aos donos da casa para que se possa colher as frutas, o que geralmente é permitido desde que as frutas se encontrem maduras ao ponto de já poderem ser colhidas.

Entre as principais espécies que as crianças mais costumam comer estão caju, goiaba, murtinha, açaí e manga. O consumo das referidas frutas depende do período de safra.

Da mesma maneira que o observado no Cacau, as crianças de Santo Antônio costumam comer o alimento disponível para a família no dia-a-dia, ou seja, nas principais refeições a alimentação é a mesma servida aos adultos da casa.

Os pais, quando questionados sobre quais as preferências alimentares de seus filhos, responderam em ordem de citação, o seguinte: frutas, tudo o que lhes é servido, açaí, feijão, mortadela, charque, carne e peixe.

O que se observa em relação à preferência alimentar das crianças é a presença de mortadela e charque que não são alimentos oriundos da própria comunidade e, além disso não são alimentos frescos sendo ricos em gorduras e sódio, além de conservantes que são prejudiciais a saúde, principalmente quando o consumo se torna freqüente. Este tipo de alimentação reflete, no entanto, o que é consumido pelos adultos em casa, ou seja, os hábitos alimentares da família.

Na comunidade de Santo Antônio, mais precisamente na Foz do Cravo se localiza o maior comércio desta localidade que é uma espécie de venda onde também é comercializada a farinha produzida na comunidade. Nesta venda encontram-se alguns produtos industrializados como biscoitos recheados, bolachas, esquilhos, bombons, pirulitos, refrigerante, suco artificial, pipoca, entre outros o que é geralmente consumido pelas crianças. No entanto, este consumo não chega a ser rotineiro e, assim como na comunidade do Cacau, as crianças não trocam as suas refeições por estes produtos.

Desta maneira conclui-se que mesmo com a introdução deste tipo de influência na alimentação, as crianças ainda conservam hábitos alimentares de acordo com o que é consumido na família e, desta maneira, se vê que felizmente ainda há a chance de um consumo não freqüente destas guloseimas pelas crianças e isso só depende da educação

alimentar que estas recebem hoje e irão receber no futuro e neste ponto a escola tem um importante papel.

3.2.4.1 A alimentação na escola

Na comunidade de Santo Antônio existe uma escola de ensino fundamental até a 4ª série que atende os alunos desde a pré-escola, esta escola é municipal e, como tal, recebe merenda escolar proveniente do município de Concórdia do Pará.

A merenda disponibilizada na escola é mista, ou seja, uma parte é industrializada onde o alimento servido às crianças é feito através de misturas prontas que vem embalada em sacos plásticos com o modo de preparo escrito no verso do mesmo e também alimentos como arroz e feijão entre outros como se pode ver pela tabela abaixo onde se observa os mantimentos recebido para a preparação da merenda da escola do mês de setembro de 2005. A responsável pela merenda da escola, Sra. Margareth, informou nunca ter recebido treinamento sobre a manipulação de alimentos apesar de já ser contratada pela prefeitura há cinco anos. A mesma ainda relatou que não costuma seguir o cardápio recomendado pela prefeitura pois prefere fazer "um dia merenda doce e no outro dia merenda salgada".

Tabela 22: Alimentos para preparação de merenda escolar na escola da comunidade do Cacau

Alimento	**Quantidade**
Açúcar	5 kg
Arroz	9 kg
Bolacha *cream-craker*	23 pacotes
Charque	7 kg
Chocolate	3 pacotes
Macarrão	20 pacotes
Mingau	6 pacotes
Óleo	2 litros
Sal	2 kg
Sardinha	56 latas
Sopa	7 pacotes
Suco	6 pacotes
Tempero completo	1 pacote
Total	**20**

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

O que se observa na tabela acima é que as crianças consomem na maioria alimentos industrializados, enlatados e fórmulas prontas como as de mingau, sopa e suco artificial. Estes alimentos possuem uma grande quantidade de conservantes entre outros produtos químicos além do que estimulam as crianças a consumir este tipo de alimento nas suas casas, pois quase diariamente estão tendo contato com esta merenda na escola.

Assim como o observado na comunidade do Cacau, esta alimentação servida na escola foge às premissas de regionalização da merenda escolar proposta pelos fóruns de discussão sobre segurança alimentar.

CAPÍTULO IV

4 PERFIL ALIMENTAR, NUTRICIONAL E COMPARAÇÃO DAS REALIDADES

4.1 A ÁGUA

A importância que a água exerce sobre a vida é maior que a dos alimentos, pois uma pessoa pode sobreviver semanas sem comida, porém sem água essa pessoa sobrevive apenas alguns dias. Um corpo adulto tem cerca de 70% do seu peso constituído de água. Ela é um componente essencial do sangue, da linfa, das secreções do corpo, do interstício (líquido extracelular) e de todas as células do corpo (líquido intracelular) além de ser o único meio de transporte de determinadas substâncias como algumas vitaminas e minerais e ainda tem papel fundamental no metabolismo de diversas substâncias.

Uma alimentação rica em água promove o bom funcionamento do organismo humano, pois permite que órgãos como os rins trabalhem o necessário sem estarem sujeitos a sobrecargas que os desgastem e contribuam para a sua falência.

Sob a ótica da nutrição, a água nunca será substituta de um prato de comida, porém é tão necessária no transporte de micronutrientes para o interior do organismo que pode ser considerada como um alimento.

O acesso e utilização de água potável têm íntima relação com o objetivo da Segurança Alimentar e Nutricional chegando a ser uma pré-condição para que se alcance essa condição. Desta maneira se verifica o quão essencial é a presença da água em nossas vidas, no entanto a água para o consumo humano tem que ser de boa qualidade, ou seja, tem que ser potável, pois de outra maneira pode ser um veículo de transmissão de doenças como parasitoses e micoses. A água pode representar a saúde ou a doença dependendo do seu estado para a utilização humana tanto referente ao consumo propriamente dito quanto para os diferentes usos que se pode fazer dela como para lavar utensílios de cozinha ou mesmo para tomar banho.

Os cuidados que a população deve ter em relação à água em lugares onde não há sistema de tratamento, como é o caso das comunidades estudadas, devem ser difundidos por agentes de saúde, o que é o mais usual neste tipo de caso. Estes agentes devem disseminar conhecimentos sobre os vários tratamentos que a água pode sofrer, como: fervura, adicionamento de água sanitária e hipoclorito, sendo que este último é geralmente distribuído por esses agentes em programas de saúde pública.

4.1.1 Matando a sede em Santo Antônio e Cacau

Na comunidade de Santo Antônio a água é obtida através de poços cavados no solo, cacimbas, igarapés ou por meio do rio e esta é utilizada tanto para beber quanto para tomar banho, lavar louças e roupas (Figuras 12 e 13).

Figura 12: Poço da comunidade de Santo Antônio
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Figura 13: Mulheres lavando roupa e crianças tomando banho no igarapé do Cacau
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Foi verificado que a distribuição de hipoclorito para os moradores locais é feita pelos agentes de saúde, porém nem todas as casas recebem este produto e, das dezenove que recebem, o hipoclorito já havia acabado na maioria dos casos e nem havia previsão de recebimento de mais. Alguns informantes relataram ainda que não costumam usar este recurso porque dizem alterar o gosto da água.

Tabela 23: Tipos de tratamento da água para consumo na comunidade de Santo Antônio

Tipo de tratamento	Casas
Água sanitária	1
Hipoclorito	19
Filtro	6
Côa com pano	4

Sem informação	3
Nenhum tratamento	5

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Ainda de acordo com a Tabela 23 apenas um informante relatou empregar água sanitária para o tratamento da água; quatro relataram coar a água apenas com um pano para retirar as impurezas mais visíveis; seis utilizam filtro; cinco moradores afirmaram que a água que utilizam em casa não recebe nenhum tratamento.

Quanto ao armazenamento desta água, os recipientes mais citados foram: balde, panela e filtro. Em relação à quantidade de água consumida, foi verificado que em uma casa com quatro adultos e três crianças o consumo diário chega a 15 litros.

Desta maneira verifica-se que este recurso não recebe o tratamento que deveria, pois dada a sua importância na saúde da população, já que é veículo de inúmeras doenças como, por exemplo, as verminoses, a água consumida pelos moradores deveria receber uma maior atenção por parte do poder público através da realização de campanhas de cunho educativo para a população assim como da distribuição regular de hipoclorito nas casas de modo que os moradores não fiquem sem o tratamento.

No Cacau a água é proveniente de uma caixa d'água (Figura 14) implantada através do Programa Raízes do Governo do Estado e esta, que fica localizada no meio da comunidade, em frente ao campo de futebol, funciona através de uma bomba d'água que suga a água de um poço artesiano para dentro desta caixa e, a partir daí, o líquido é distribuído, por sistema de encanação subterrânea para as casas. No entanto para funcionar a bomba de sucção precisa ser abastecida com óleo diesel e este necessita ser comprado em Vigia, o que demanda recursos financeiros da comunidade que para isso cobra uma taxa de R$ 7,00 mensais de cada morador sendo que os inadimplentes têm o seu consumo de água cortado e, desta forma, abastecem suas residências através de poço (Figura 15).

Figura 14: Caixa d'água do Cacau
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Figura 15: Poço na comunidade do Cacau
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Foi verificado que a distribuição de hipoclorito para os moradores é feita de forma irregular, sendo que a maioria não recebe este produto.

Tabela 24: Tipos de tratamento da água para consumo na comunidade do Cacau

Tipo de tratamento	Casas
Hipoclorito	5
Côa com pano	4
Sem informação	1
Nenhum tratamento	14

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

De acordo com a Tabela 24, cinco informantes relataram utilizar o hipoclorito para o tratamento da água; quatro relataram coar a água com um pano para limpá-la das impurezas mais visíveis; catorze moradores afirmaram que a água que utilizam em casa não recebe nenhum tratamento.

Panelas, potes e baldes foram os recipientes mais citados quando perguntados sobre o armazenamento. Quanto à quantidade de água consumida, em uma casa com sete adultos e uma criança o consumo fica em torno de 20 litros diários.

4.2 CESTA BÁSICA

O combate à fome em áreas rurais, através de políticas governamentais, envolve estratégias como o fortalecimento da agricultura familiar, a geração de emprego e renda, a melhoria da infra-estrutura viária e do sistema de escoamento da produção, o investimento na área da educação, a distribuição de cesta básica, entre outros.

Segundo Stacciarini (2003), um programa eficaz de combate à fome, além de passar por questões de cunho emergencial, tem que ser pensado como um programa estrutural com a geração de emprego e a democratização de terras. Assim todas estas estratégias têm que ser pensadas como uma única política de desenvolvimento e não tomadas de modo separado. Desta maneira a distribuição de cestas básicas deve ser refletida como um complemento emergencial enquanto se operacionalizam as outras táticas. De outro modo, esta distribuição de alimentos fica configurada apenas como uma ação assistencialista de cunho paliativo já que não irá resolver definitivamente a carência alimentar da população assistida.

Monteiro (2003, p. 05) segue a mesma tendência de pensamento em relação às medidas de distribuição de alimentos, pois, de acordo com este autor, as ações de distribuição de alimentos deveriam ser empregadas de modo restrito sendo feitas apenas em condições extremas, uma vez que:

> a expansão desmedida de ações de distribuição de alimentos, ao contrário do que talvez indiquem o senso comum e a indignação justificada diante de uma sociedade tão injusta como a brasileira, implicaria em consumir recursos que poderiam faltar para ações.

No caso de comunidades quilombolas estas estratégias têm que ser analisadas de forma mais complexa visto que, para estes, existe ainda, em alguns casos, a questão da regularização fundiária e, com isso, o fortalecimento de sua agricultura. As comunidades quilombolas também têm a particularidade de ter uma cultura que privilegia o grupo como um todo e não apenas o indivíduo. No caso de programas e projetos governamentais estes dão mais ênfase a uma cultura individual que grupal, o que vai de encontro com a organização social e cultural destas populações. Almeida (2005) afirma isso quando diz que a distribuição de cesta básica em comunidades quilombolas privilegia o "individual" o que se choca com a cultura destas populações que têm como base o grupo.

Assim estas comunidades tem que estar em uma esfera diferenciada, pois devem ser, antes de tudo, reconhecidos os seus direitos e não apenas serem englobados na categoria

de público alvo destes programas governamentais.

A composição de cesta básica suscita discussões como: qual é o entendimento que se tem por cesta básica? Que alimentos devem estar contidos nela?, as quais levantam a questão dos hábitos alimentares de cada população que devem ser respeitados na hora de definir a composição. Maluf (1999, p. 07) ressalta que a noção de cesta básica requer uma reflexão muito mais ampla já que a mesma está diretamente relacionada com as políticas públicas:

> Registre-se, contudo, a utilização indiscriminada entre nós da denominação 'cesta básica', empregada para fazer referência a qualquer conjunto de alimentos independente dos critérios que levaram à sua constituição, tornando o tema ainda mais complexo. A noção de cesta básica tem aplicabilidade tanto direta em programas de distribuição de alimentos, como indireta para mensurar e avaliar rendas monetárias em geral, especialmente, para fixar o salário-mínimo e a chamada linha oficial de pobreza.

Assim a noção de cesta básica e os alimentos nela contidos deve ter como parâmetros os hábitos alimentares de uma população assim como os preceitos nutricionais para que a mesma seja adequada tanto a nível nutricional quanto cultural.

4.2.1 Alimentos distribuídos em Santo Antônio

A distribuição de cestas básicas para as famílias da comunidade de Santo Antônio vem acontecendo sistematicamente desde 2005 e estas fazem parte do programa do Governo Federal intitulado "Fome Zero".

Para ter direito ao recebimento da cesta básica a família precisa fazer parte da Associação de Remanescentes de Quilombos do Município de Concórdia do Pará (Arquinec) o que exclui algumas pessoas deste benefício, pois nem todos os moradores são associados nesta entidade.

Das quarenta famílias que moram na comunidade de Santo Antônio, 32 disseram receber a cesta básica, 05 afirmaram que não recebem por não fazerem parte da associação e 03 famílias sem informação.

Esta cesta básica é composta dos seguintes alimentos e suas quantidades: 10 kg de arroz, 5 kg de feijão, 2 litros de óleo, 2 pacotes de fubá, 2 kg de leite, 2 kg de açúcar,1 pacote de sal, 1 pacote de macarrão.

A composição da cesta distribuída na comunidade pode, no máximo, ser considerada com emergencial visto que os alimentos distribuídos estão longe de ser os ideais para uma alimentação adequada em termos de qualitativos já que em termos de fibras, por exemplo, não se tem grandes contribuições sendo mesmo observado uma composição pobre. Porém, se o objetivo for apenas o aporte calórico, a cesta pode suprir ou não a demanda, dependendo do número de pessoas da família assistida.

Os moradores que recebem a cesta afirmam que a composição não é a ideal, pois sentem a falta de muitos alimentos que poderiam estar na composição da mesma. Neste sentido podemos observar o depoimento da Sra. Celina quando descreve, em sua opinião, o que faltava na composição desta cesta:

> Faltava muita coisa porque vinha só o arroz, leite, feijão, fubá [...] Só que não vinha café e deveria vir café, 'comida'[22] eu acho que deveria ter porque uma cesta básica não é só de arroz e feijão, né? Deveria ter outras coisas como verduras, por exemplo, eu acho que tem verduras que não estragam com facilidade, acho que deveria ter mel e um monte de coisas né?

Desta maneira percebe-se que os beneficiários desta distribuição devem ser levados em conta na hora da elaboração da composição dos alimentos, pois são estes que irão consumi-la e como tal têm o total direito de terem suas opiniões ouvidas e respeitadas na hora da escolha dos mantimentos que irão consumir.

Segundo os moradores que recebem a cesta, desde o mês de novembro de 2005 que esta não era distribuída, de acordo com o Sr. Sebastião Costa, o então presidente da Arquinec, este atraso na distribuição foi devido a um problema de abastecimento ocorrido na Conab, mas que este problema já havia sido resolvido e os alimentos voltariam a ser distribuídos regularmente para a comunidade.

No entanto, as cestas voltaram a ter sua distribuição interrompida por problemas de cunho político onde foi feita uma denuncia ao Incra, pelo Sindicato de Trabalhadores Rurais (STR) do município de Concórdia do Pará de que as cestas estavam sendo utilizadas pela Arquinec como uma estratégia de conseguir que os moradores das áreas cobertas pela distribuição se definissem como remanescentes de quilombo. A associação já encaminhou um documento ao Incra para que a cesta volte a ser distribuída. Enquanto não há uma definição a população fica sem receber este recurso que, apesar de não ser o ideal, muita vezes é um complemento essencial na alimentação de muitas famílias.

[22] A palavra 'comida' é referida por esta senhora como a fonte protéica de origem animal, ou seja, carne.

4.2.2 Alimentos distribuídos no Cacau

A distribuição de cestas básicas na comunidade do Cacau, diferente da Santo Antônio, não tinha uma regularidade na oferta, segundo relato dos moradores locais apenas uma oferta de cesta básica foi feita na comunidade no mês de agosto de 2005. No entanto, os informantes não souberam dizer quem ofertou estes alimentos.

A partir de dezembro de 2005 a Conab, através do Programa "Fome Zero" iniciou a distribuição de cestas básicas na comunidade. Contudo, estes alimentos estão vindo para apenas 22 famílias o que, segundo o Sr. Avelino Almeida, tem gerado certo desentendimento na hora da distribuição já que o total de famílias locais é de 24.

Segundo o Sr. Raimundo Lima, vieram umas pessoas do governo para a comunidade no intuito de realizar o cadastramento das famílias, mas nem todos participaram desta reunião o que acarretou nesta menor oferta de alimentos. Esta não participação em reuniões, segundo o informante, não é rara visto que algumas famílias "não estão muito interessadas no coletivo" e, a maiorias das reuniões feitas na comunidade é para resolver problemas desta ordem. Neste caso específico estas famílias acharam que esta reunião para o cadastramento das famílias que receberiam a cesta básica fosse mais uma reunião da Associação e, desta maneira, não compareceram.

Os alimentos distribuídos pelo "Fome Zero" são: 22 kg de leite em pó, 22 kg de flocos de milho, 22 kg de macarrão, 220 kg de arroz, 44 garrafas de óleo e 66 kg de feijão. Estas quantidades são para serem distribuídas para 22 famílias, no entanto mesmo as famílias que não se cadastraram estão recebendo os alimentos, o que acarreta na diminuição em quantidade do volume da cesta que é distribuída no Cacau.

O que se percebe é que a cesta distribuída no Cacau tem menos variedades do que a cesta ofertada na comunidade de Santo Antônio sendo que, em comparação com esta segunda, faltam o açúcar e o sal. Os moradores locais também não foram consultados e nem tiveram os seus hábitos alimentares levados em conta na hora da composição dos alimentos desta cesta.

4.3 A NATUREZA OFERTANDO ALIMENTOS

4.3.1 Em Santo Antônio

A utilização dos recursos naturais como meio de obtenção de alimentos remonta uma ancestralidade histórica em comunidades rurais na Amazônia e a exploração dos diversos

ecossistemas dos quais essas populações têm acesso segue uma lógica de utilização que na maioria dos casos visa a manutenção do meio explorado.

Entre os vários ecossistemas que as diversas comunidades têm acesso estão áreas de mangue, rios, igarapés, florestas, igapós, capoeiras etc. Qualquer alteração que se processe nestes meios tem significância na quantidade e na qualidade de alimentos que possam ser obtidos nestes recursos e desta forma contribuem para mudanças na alimentação da população que os utiliza.

Nas comunidades estudadas neste trabalho a utilização do meio que os cercam para prover a alimentação é um fator que influencia diretamente os hábitos alimentares do grupo e, desta maneira, podem causar alterações neste aspecto.

Os moradores de Santo Antônio utilizam os recursos naturais desde a formação da comunidade o que remete a uma tradicionalidade no aproveitamento destes recursos principalmente no que se refere à alimentação familiar.

Os principais recursos utilizados pelos moradores locais são: o rio Bujaru, igarapés, áreas de floresta e capoeiras sendo que estas últimas foram formadas no decorrer de implantações de roças.

O rio Bujaru é utilizado principalmente para a pesca sendo que este é um recurso em vias de esgotamento, pois segundo relatos dos moradores mais antigos este rio já foi bem mais farto em termos de variedades e quantidades de peixes e, nos dias de hoje, se encontra em um estado de escassez deste alimento. As principais espécies de peixes ainda encontrados no rio são: piramutaba, jandiá, bagre, aracu, acará, traíra, mandupé e surubim.

Um outro ecossistema utilizado pela comunidade são as áreas de floresta onde se colhe frutas e se caça. Assim como o rio Bujaru, as áreas de floresta também se encontram em uma fase de escassez de caça e, segundo relatos e observações, o principal motivo é o desmatamento para dar lugar às roças, para a construção de casas e também para a abertura de ramais o que vem reduzindo a cobertura vegetal da região. Isto acarreta uma diminuição dos animais que vivem neste ecossistema já que os mesmos migram para outros lugares em busca de abrigo e alimentação. As principais espécies de caça citadas que ainda se encontram nas florestas: cutia, paca, quati, preguiça, tatu, veado, caititu e macaco.

As áreas de floresta também servem para a coleta de frutas que se apresentam de acordo com as estações do ano e entre as mais citadas pelos moradores locais estão manga, cupuaçu, caju açaí, castanha, ingá, bacaba, jaca, tucumã, araçá, murtinha, cutite, cupuaçu, cacau, pequiá, uxi e manga.

Apesar de ainda contarem com estes recursos, o consumo de peixe e a caça se fazem

de forma bastante limitada, o que pode ser explicado pelo esgotamento dos recursos que não oferecem a quantidade e variedade relatada no passado.

4.3.2 No Cacau

De acordo com os relatos dos moradores, o uso dos recursos na comunidade do Cacau data de sua formação enquanto comunidade e esta utilização teve e tem destinação principalmente para o abastecimento doméstico local.

Os moradores da comunidade utilizam os rios próximos a Cacau, principalmente o Tauapará; igarapés; áreas de mangue; áreas de floresta e capoeiras sendo que estas últimas, da mesma forma como o ocorrido em Santo Antônio, foram formadas no decorrer da implantação de roças.

Os rios são utilizados sobretudo para a pesca e ainda fornecerem recursos alimentares em quantidades suficientes para a alimentação doméstica. A memória dos moradores mais antigos aponta para uma época de fartura o que pode dar indícios de vias de esgotamento desse ecossistema. As principais espécies de peixes ainda encontrados nos rios e igarapés são arraia, piramutaba, bacu, bandeirado, tainha, bagre, pescada, jandiá, cação, pacamum, gurijuba, sarda, mapará, dourada, pirapema, serra, espada (Figura 16). Este meio também permite ainda a captura de camarão, siri e mexilhão (Figura 17).

Figura 16: Peixes capturados no Cacau
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Figura 17: Variedade do pescado no Cacau
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

As áreas de floresta, os lagos e a área da campina também são meios que os moradores locais utilizam para colher frutas e caçar. Segundo narrativas locais, a caça nestes

ecossistemas ainda apresenta uma certa produção, pois, pelo menos uma vez ao mês há relato de alguma caça capturada na comunidade. No entanto, assim como os rios e igarapés, os moradores mais antigos remontam a épocas de abundância, o que já não se tem nos dias atuais e as principais causas apontadas são o desmatamento e o aumento da exploração destes recursos. As espécies de caça mais citadas que ainda se encontram são: cutia, macaco, quati, tatu, veado, paca e perema. Já em relação às frutas temos: taperebá, açaí, castanha, tucumã, pupunha, acerola, coco, cupuaçu, manga, ingá, abiu, pequiá, goiaba, bacuri e araçá.

Outro recurso explorado no Cacau são as áreas de mangues onde se captura principalmente do caranguejo e do turu, e a caça do guaxinim e do pato do mato. Este meio é muito procurado pelos moradores, pois existe ainda uma fartura relativa, porém a oferta de alimentos nas áreas de manguezal vem sofrendo uma redução ao longo do tempo, de acordo com o relato dos moradores mais antigos da comunidade. Esta diminuição tem ocorrido de forma progressiva, o que se torna preocupante do ponto de vista que este é um dos dois ecossistemas mais utilizados para prover a alimentação das famílias locais competindo com os rios.

4.4 OS ALIMENTOS REIMOSOS

Os hábitos e os tabus alimentares são elementos determinantes na escolha do que comer de acordo com a época, a ocasião e o estado de saúde da pessoa, sendo que essa eleição do que se deve ou do que se pode comer é geralmente baseada em crenças transmitidas oralmente através de gerações. Neste sentido, Péclat (2005, p. 03) afirma que:

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

Desta maneira se verifica que o sistema classificatório está intimamente relacionado às convenções – que definem o que é alimento e o que não é, e que tipo de alimento pode ser consumido e em quais ocasiões. A classificação simbólica está assim intimamente relacionada à ordem social (WOODWARD, 2000).

A reima dos alimentos é englobada nos sistemas classificatórios e, como tal, tem importância no estudo dos hábitos das comunidades estudadas e, desta maneira, a pesquisa procurou auferir a classificação de alimentos considerados reimosos de acordo com a concepção dos informantes e em que ocasiões estes alimentos são evitados.

4.4.1 Santo Antônio tem reima? Cacau é reimoso?

No que diz respeito à reima dos alimentos, os moradores de Santo Antônio tem essas comidas como as que fazem mal à saúde e em algum momento devem ser evitados por causarem transtornos caso sejam consumidos. As ocasiões mais citadas em que se verificam essas restrições são inflamação, ferimento, alergia, cirurgia, problemas de estômago, problemas de pele, colesterol e pressão alta.

Os alimentos considerados reimosos na comunidade de Santo Antônio são: peixe de pele, camarão, porco, pato, peixe de ferrão e galinha de granja.

Os alimentos citados acima foram relatados como aqueles aos quais se deve fazer alguma restrição em alguma ocasião com as já relatadas. Verifica-se, assim, o quanto de simbolismo se reveste o alimento, o quanto um alimento pode representar em certas ocasiões sendo mesmo necessário que se restrinja por completo o seu consumo.

Assim como na comunidade de Santo Antônio os moradores do Cacau também têm restrições alimentares a determinados alimentos considerados reimosos pelo motivo de os mesmos “fazerem mal à saúde” se consumidos em determinados momentos.

Dentre os alimentos considerados reimosos pela população local, os mais citados foram: porco, camarão, pato, bandeirado, arraia, cação, gurijuba, sarda, dourada, bacu e pacamum.

Em relação ao momento em que a pessoa tem que ter restrição alimentar aos reimosos tem-se os seguintes estados de saúde: ferimentos, golpes, operações recentes, feridas e inflamações.

Desta maneira se verifica que a questão da reima alimentar é um conceito que não se restringe a uma determinada população ou espaço geográfico, mas que perpassa pela cultura geral de um povo.

4.5 PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

De acordo com Lévi- Strauss (2004), comer cru ou cozinhar e como cozinhar são a base de um código comunicacional de valores e símbolos que inconscientemente revela a estrutura da sociedade. Péclat (2005, p. 216), define que:

> A cozinha funciona como transformadora do produto (isto é, a *comida*) em cultura. A cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura. A cozinha funciona como mediadora espaço a partir do qual se define, os pratos do dia-a-dia, os pratos extraordinários para ocasiões especiais, os pratos festivos e, também os pratos do tipo *fast food*. Este último tem, além da dimensão publico/privado, o sentido de mercadoria.

A alimentação proporciona uma das principais interações sociais em cujas ritualizações transparece a ordem das relações em sociedade (ELIAS, 1989). Em geral, nas sociedades humanas, a culinária faz parte do papel da mulher, cujo estatuto se liga à função de preparar os alimentos e servir os outros. Desta maneira verifica-se que na alimentação familiar, a estrutura das relações sociais se finca na divisão dos gêneros e na estrutura etária.

Canesqui (1988, p. 213) afirma que a administração e o domínio da alimentação na família é um papel feminino onde há uma reprodução deste modelo sendo repassada às futuras gerações:

> O trabalho feminino no preparo da alimentação rege-se por regras: de economia e controle, morais, estéticas e de higiene, permeando o próprio trabalho doméstico referido à cozinha, ao uso dos equipamentos domésticos, os cuidados com os alimentos e à casa e à alimentação da família. Comporta ainda aquele trabalho o dispêndio de tempo, uma organização específica, capacitação e treinamento. Este obtém-se mediante um processo de socialização no âmbito da família, resultando na produção e reprodução de atuais e futuras donas de casa, incorporando-se regras e concepções que presidem o trabalho doméstico e o próprio consumo.

A preparação dos alimentos nas comunidades estudadas segue bem este padrão de divisão dos gêneros, pois quase na totalidade das casas a função de preparar os alimentos fica a cargo das mulheres sendo que dos poucos homens que disseram cozinhar, só o fazem quando as mulheres estão impossibilitadas de cuidar desta parte dos afazeres domésticos.

Durante a estadia em campo a pesquisadora pode observar e até participar desta tarefa onde, em todas as ocasiões apenas mulheres estavam envolvidas o que ficou configurado que a cozinha é um espaço feminino, ou seja, o espaço que é domínio das

mulheres e onde os homens não fazem questão de estar, a não ser na hora em que as refeições são servidas. O que se observou também foi a utilização de recursos como gás de cozinha para a preparação de alimentos como será mostrado abaixo além da composição das refeições.

4.5.1. No tabuleiro do quilombo: a cozinha de Santo Antônio

A preparação dos alimentos na comunidade de Santo Antônio, de acordo com as observações feitas, segue um padrão que já se apresenta com alguns traços da cidade, pois a maioria das casas já utiliza o fogão a gás para realizar a cocção dos alimentos para a refeição da família no dia-a-dia. Algumas casas, no entanto, conservam também uma pequena cobertura de palha que fica do lado de fora, nos fundos das casas e que possui fogão feito de barro onde o fogo é produzido através de lenha ou carvão. Este tipo de fogão é utilizado geralmente para a cocção de alimentos que precisam ficar mais tempo no fogo como o feijão ou outras comidas como a maniçoba (Figura 18).

Figura 18: Fogão a lenha na comunidade de Santo Antônio
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

O preparo do café-da-manhã é feito de forma simples, pois geralmente o mesmo é composto de bolacha com café e este último é feito da maneira convencional. O almoço recebe mais atenção, pois é uma refeição que exige uma maior elaboração. A escolha do almoço é feita pela manhã e a maioria das preparações na comunidade envolve carne bovina, frango, charque, peixe ou enlatados com ovo como prato principal. Desses, o que envolve um maior dispêndio de tempo é o frango, que ainda tem que ser abatido, depenado e eviscerado para posterior cozimento.

Em relação à carne bovina, esta é comprada geralmente nos finais de semana

através de um vendedor que utiliza uma moto para chegar com o alimento na comunidade e esta é oferecida nas casas. A carne é geralmente preparada assada ou cozida e, pela forma como é adquirida, se configura como um alimento de final de semana, almoço de domingo.

O peixe é vendido na Foz do Cravo e dificilmente se consegue este alimento fresco, sendo, portanto, consumido salgado. Sua preparação começa com o escaldamento para a retirada do excesso de sal e depois disso se escolhe a melhor maneira de preparo que, na maioria dos casos, é frito ou assado. Os enlatados são principalmente sardinha e conserva que são fritos com ovos. Há ainda o consumo de charque que é feito geralmente misturado ao feijão ou então é frito. O jantar é geralmente feito da mesma forma que o almoço.

Os acompanhamentos são geralmente arroz, farinha e açaí. Dificilmente se vê salada à mesa, as verduras, quando existem, são encontradas nos alimentos cozidos ou no feijão que é feito através de cozimento.

A farinha de mandioca é uma particularidade que chama a atenção na comunidade visto a grande quantidade consumida. Em uma casa habitada por cinco pessoas, sendo três adultos e duas crianças, o consumo deste alimento chega a uma média de sete quilos e meio por semana e isso fornece cerca de 214g/pessoa/dia, o que demonstra a grande importância deste alimento para os hábitos alimentares da população. Este produto fornece um aporte calórico elevado na dieta de forma que levando em conta a quantidade ingerida supre cerca de 50% das calorias necessárias em um dia.

Nesta comunidade, a família geralmente almoça na mesma hora, todos os habitantes da casa sentam ao redor da mesa para, juntos, fazer a refeição. Na hora de servir a refeição esta é posta na mesa pela mulher responsável pela preparação dos alimentos e daí cada um se serve dos alimentos preparados. As crianças geralmente são servidas pela cozinheira. Nas vezes em que se compram pedras de gelo na casa da professora Sebastiana (esta casa possui energia elétrica e freezer onde se fabrica gelo e chopp para a venda), esta pedra é colocada em uma vasilha onde é despejada água para que fique gelada e esta vasilha é posta em cima da mesa para que todos se sirvam desta água, quando isto não ocorre a água é colocada diretamente do pote para o copo, sendo que este não fica à mesa.

Ao final da refeição a mesa é retirada e posta na pia para ser lavada e este serviço também é um papel feminino na comunidade. Após o almoço geralmente os moradores dormem por cerca de 30 minutos a uma hora, o que é conhecido como sesta.

O único lugar onde se observou homens cozinhando foi na fabricação de pão. Na comunidade existe uma espécie de padaria que só funciona aos finais de semana, de propriedade do Sr. Sebastião, que fabrica pães para serem vendidos na comunidade de Santo

Antônio e outras próximas como no Cravo.

Geralmente o fabrico do pão inicia às 15h 30min de sexta-feira, quando o Sr. Sebastião prepara a massa e a cozinha em uma espécie de barracão dotado de um forno a lenha que fica no terreno de trás de sua casa. O trigo é comprado no Cravo assim como os outros materiais como fermento e óleo. Na ocasião da coleta de dados em campo, a pesquisadora teve oportunidade de participar da preparação da massa e cozimento do pão assim como também da degustação deste alimento. Em algumas ocasiões este senhor recebe ajuda de alguns homens da comunidade e até de outras localidade próximas que vem comprar o pão. Em média são feitos 150 pães pequenos de massa grossa que são todos vendidos no sábado e domingo ao preço de R$ 0,25 a unidade.

4.5.2 Cozinhando no Cacau

Os moradores da comunidade do Cacau fazem suas preparações geralmente em uma espécie de retiro que fica localizado no terreno de trás da casa. Este espaço é dotado de um ponto de fogo que é uma espécie de fogão feito geralmente com barro e alimentado com lenha ou mais raramente com carvão e que é utilizado para preparar toda a alimentação da família em todos os momentos, conforme podemos ver na figura abaixo:

Figura 19: Local de preparação das refeições em uma casa na comunidade do Cacau
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

O café-da-manhã é composto principalmente de bolacha e café que é feito da maneira tradicional. Raras vezes os moradores consomem tapioca no lugar da bolacha e isto se deve principalmente pelo dispêndio de tempo e energia para se preparar este prato, pois se

tem que ralar a mandioca, extrair todo o tucupi e deixar este líquido descansando em um recipiente por pelo menos dez horas para decantar a goma, que é utilizada para o preparo da tapioca.

O almoço geralmente tem como prato principal peixe fresco ou caranguejo. O peixe é primeiramente descamado e posteriormente são retiradas as vísceras, em seguida se tempera com sal e limão e daí este é colocado sobre uma grelha feita de talos verdes onde o mesmo é moqueado ao fogo. Outra forma muito utilizada para a preparação de peixe é o cozimento de sua carne e este é servido com bastante caldo o que é muito apreciado na comunidade, recebendo a denominação simples de peixe cozido.

A preparação do caranguejo não exige maiores atenções, pois este recebe apenas uma rápida lavada para tirar o excesso de lama do mangue e posteriormente é colocado ainda vivo na panela com água fervendo para ser cozido.

A preparação de caça, como por exemplo, do guaxinim, é feita logo em seguida a sua captura não importando a hora, visto que não há como conservar a carne fresca pois na comunidade não existe energia elétrica e, consequentemente não há refrigerador (Figura 20). O animal caçado é despelado com faca, suas vísceras são retiradas e em seguida esquartejado. A preparação é feita, na maioria das vezes, através de mais de um prato, pois há mais carne do que o necessário para uma refeição, desta maneira a carne é temperada com sal e colocada em panela para cozinhar com água ou postada em espetos sobre o fogo para moquear (figura 21).

Figura 20: Esquartejamento do guaxinim
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Figura 21: Moqueamento da carne do guaxinim
Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

O modo de preparação do jantar é feito comumente da mesma forma que o almoço. O acompanhamento do prato principal é feito geralmente com farinha, arroz e açaí e dificilmente se encontra salada à mesa.

Assim como o observado na comunidade de Santo Antônio, o consumo de farinha de mandioca é feito de forma elevada. Em uma casa habitada por cinco adultos e uma criança a ingestão deste carboidrato chega a uma média de quinze quilos por semana, ou seja, por dia cada pessoa consome o equivalente a 360 g de farinha.

Na comunidade do Cacau as famílias costumam se reunir para partilhar as refeições sendo que nesta comunidade é mais comum as pessoas se servirem diretamente da panela em que foram feitas as refeições, sendo que, como a maioria das casas tem a cozinha do lado de fora, não é raro que algumas pessoas da família façam suas refeições neste mesmo lugar. Após isso, pratos e talheres são recolhidos e levados para o jirau[23] onde são lavados por mulheres.

Nesta comunidade também os moradores costumam tirar a sesta depois do almoço, descansando por cerca de 30 minutos a uma hora.

4.6 O CARDÁPIO DAS FESTAS

Todas as sociedades associam festa à alimentação farta e especial, pois é uma ocasião em que se reúnem pessoas em torno de uma comemoração onde geralmente há um anfitrião ou anfitriões e vários convidados. A oferta de alimentos nestas ocasiões é feita de maneira variada e com preparações que fogem da rotina alimentar.

No decorrer da pesquisa de campo houve a oportunidade de presenciar uma festa de casamento na comunidade de Santo Antônio o que serviu como base para a análise de como se dão os valores culturais e simbólicos no que se refere ao ato de ofertar alimentos aos convidados de um festejo nas comunidades pesquisadas.

O alimento se reveste com um valor simbólico de receptividade entre os convidados e os anfitriões o que instiga a um prosseguimento das relações harmoniosas. Para Lucena (2004, p. 03):

> é a sociabilidade que sobressai nos banquetes desde a antiguidade. As festas litúrgicas do princípio de época suméria eram caracterizadas pelos banquetes como uma reunião festiva da comunidade, momento importante de uma cerimônia, de regras de comportamento e de estreitar laços [...] são ao mesmo tempo a reunião de um grupo que celebra sua solidariedade e a realização de um cerimonial já muito elaborado. Reunindo deuses, a corte real, os comensais, o que revela a hierarquia onipresente, e a comida e a bebida circulam entre eles, originando uma troca de cortesias.

[23] Espécie de pia que fica do lado de fora da casa, ao ar livre.

Assim o fato de servir os alimentos em determinadas ocasiões festivas tem um significado que representa os sistemas de valores de uma determinada população. De acordo com Valeri (1989, p. 191):

> A alimentação não é apenas a satisfação de uma necessidade fisiológica, mas também uma forma de comunicação, a ocasião de trocas e de atos de ostentação, um conjunto de símbolos que constitui, para determinado grupo, um critério de identidade.

Assim se pode perceber o quanto a alimentação é importante na sociabilização, no estabelecimento de sistemas de compartilhamento social. Neste sentido, Maciel (2001, p. 06) faz a seguinte afirmação:

> aspecto de importância fundamental quanto à alimentação humana relaciona-se a *com quem* comemos, implicando em divisões por sexo, família, idade, status etc. O *com quem* envolve partilha, comensalidade, o que transforma o ato alimentar em um acontecimento social. A palavra companheiro (como no francês *compagnon* e no inglês *companion*) provém de *cum panem*, "os que compartilham o pão". Assim, a comensalidade, o "comer juntos", é o momento de reforçar a coesão do grupo, pois ao partilhar a comida partilham sensações, tornando-se uma experiência sensorial compartilhada.

A refeição servida nesta comemoração se mostrou um complexo culinário organizado onde há todo um ritual para se chegar ao momento final: o ato da degustação dos alimentos pelos convidados da festa. Lucena (2004, p. 02) descreve bem esta relação quando afirma que:

> A maneira de cozinhar e os hábitos de servir a mesa são indicadores de uma adesão a costumes regionais. Toda a prática alimentar depende de uma rede de pulsões: quanto aos odores, cores e formas, também quanto ao tipo de consistência. O alimento escolhido, permitido e preferido é o lugar do empilhamento silencioso de todo estratificação de ordens e contra-ordens que dependem ao mesmo tempo de uma etno-história, de uma economia regional, de uma invenção cultural, de memórias e de experiências pessoais.

A preparação dos alimentos começou com a escolha e compra de um boi que custou R$ 800,00, a aquisição deste animal para ser servido como alimento na festa está inserido no que Eric Wolf denomina de “fundo cerimonial” em uma sociedade camponesa. De acordo com o autor, as relações sociais são cercadas de cerimoniais que precisam de fundos para o seu custeio e “este deve ser pago por meio de trabalho, bens ou dinheiro. Portanto, se os homens têm pretensões a participar das relações sociais, deverão trabalhar para a criação de

um fundo visando às despesas por tais atividades" (1970, p. 21).

O boi foi abatido na noite anterior ao casamento e o trabalho de destrinchar o animal foi realizado por homens que utilizaram facas e machados como ferramentas e este serviço consumiu a noite inteira, terminando na madrugada. Pela manhã a carne foi preparada por dois cozinheiros, um homem e uma mulher, contratados especialmente para a preparação dos alimentos da festa e estes prepararam carne assada, picadinho e costela. O festejo teve também maniçoba e vatapá, como acompanhamento serviram arroz, vinagrete, salada e macarrão. A preparação dos alimentos durou o dia inteiro e entrou pela parte da noite quando foi servida para os convidados.

O sistema de servir os alimentos foi feito da seguinte forma: na cozinha da casa foi preparada a mesa com todos os alimentos e, primeiramente os noivos e seus parentes mais próximos se serviram e jantaram após isso deram a vez a outros parentes que fizeram o mesmo ritual e a mesa era sempre reabastecida com os alimentos, como havia muitos convidados na festa e a mesa comportava uma média de dez pessoas por vez, foi adotado o sistema de, em um local à parte, serem preparados pratos e estes distribuídos aos outros convidados que formaram uma fila para recebimento dos mesmos.

Os alimentos foram servidos durante a noite inteira e ainda pela madrugada, o que demonstra a preocupação em satisfazer os convidados do festejo assim como também, em certa medida, ostentar a fartura de alimentos preparados para a ocasião.

Esta festa serviu como um parâmetro de análise de como são os festejos nas comunidades em relação à alimentação e, neste sentido, pode-se diferenciar bem o que é a "comida de festa" e a "comida do dia-a-dia". A primeira é mais requintada e exige uma preparação especial assim como também é diferenciada no modo de ser servida já que serve também como estabelecimento de relações sociais entre os convidados e os anfitriões. Já a "comida do dia-a-dia" é mais simples e não requer todo o cerimonial, pois é feita apenas para a família e visa, além do momento de reunião, à mesa, o aporte de nutrientes para os que dela degustam.

4.7 PERFIL NUTRICIONAL DAS COMUNIDADES

O estado nutricional de uma pessoa revela em que nível a dieta está ou não suprindo as necessidades nutricionais do seu organismo. Krause (1995) afirma que fatores como o

padrão alimentar, fatores econômicos, ambiente emocional e comportamento alimentar agem diretamente sobre o equilíbrio entre a ingestão e a necessidade de nutrientes.

Quando se deseja saber o estado nutricional de uma população geralmente se tomam como referência as crianças, pois elas são boa fonte para se determinar este quadro. Por estarem em fase de desenvolvimento são as crianças as que estão mais vulneráveis a qualquer alteração que venha ocorrer a nível de saúde e isto se reflete no estado nutricional aferido através da estatura/altura e peso corporal. Um bom estado nutricional durante a infância é fundamental para que o indivíduo desenvolva toda a sua potencialidade tanto a nível psicomotor quanto social.

Um quadro de nutrição desfavorável na criança pode ocasionar a morte ou deixa-la com seqüelas irreversíveis, desta maneira um déficit ou excesso nutricional determinam riscos à saúde.

A Desnutrição Energético-Protéica (DEP), uma das principais conseqüência da fome, se apresenta nas formas aguda e crônica. A primeira é decorrente de uma privação nutricional recente ou quadro de doença aguda, em que a correção da dieta ou da condição que está ocasionando este quadro bastará para reverter a situação. Já a segunda forma de DEP ocorre mediante alimentação insuficiente e prolongada, associada a processos infecciosos reincidentes.

Em nível de população, um grande contingente de indivíduos afetados pela fome generalizada gera uma redução na produtividade e no nível do sistema educacional, devido ao comprometimento de sua capacidade física e intelectual.

Os métodos de aferição do estado nutricional são: medidas de consumo alimentar, avaliação dos sinais clínicos, medidas bioquímicas e medidas antropométricas como o peso e a altura.

De acordo com as recomendações da OMS (1980) três medidas tem que ser adotadas para o setor saúde, que servem como indicador padrão e que de maneira sensível, apontam para a presença ou não dos efeitos da desnutrição nos grupos de maior risco (materno-infantil). São elas: peso/idade, peso/altura e altura/idade, sendo o último, o mais sensível para se determinar alterações acumulativas de longo prazo na situação nutricional e da saúde em geral. Estas medidas têm como referência uma população de padrão internacional utilizada pelo Centro Nacional de Estatística Sanitária dos Estados Unidos da América. Atualmente, a desnutrição é o objeto de maior atenção do setor saúde no Brasil, sendo a medida antropométrica de peso/idade utilizada para acompanhamento do crescimento e desenvolvimento das crianças e de gestantes. A utilização de apenas este indicador torna

insuficientes os dados para um completo diagnóstico da situação nutricional. Ao levarmos em consideração, por exemplo, que quando não se trabalha com indicadores como altura/idade deixa-se de se diagnosticar os casos de desnutrição crônica.

Neste estudo, para se determinar o estado nutricional das comunidades, foi feita uma pesquisa antropométrica, em que foram aferidas medidas de peso e estatura/altura em crianças de 0 a 17 anos. Os valores encontrados foram comparados aos da tabela do National Center for Health Statistic (NCHS) para peso/idade e estatura/idade em função do sexo e analisados de acordo com o percentil de adequação em relação a população de referência, adotando-se os seguintes pontos de corte: baixo peso (< 3°), risco nutricional (≥3° a <10°), eutrofia (≥10° a <97°) e sobrepeso/obesidade (≥ 97°). O percentil identifica a posição hierárquica que uma determinada variável ocupa dentro de um conjunto de dados.

4.7.1 As crianças do Cacau

Na comunidade foram estudadas 47 crianças onde se procurou aferir peso e altura/estatura a fim de se determinar os seguintes estados: baixo peso, risco nutricional, eutrofia e sobrepeso/obesidade.

De acordo com a tabela abaixo se verifica o estado nutricional dos lactentes na comunidade (crianças de 0 - 23 meses):

Tabela 25: Avaliação antropométrica (E/I e P/I-NCHS) em lactentes na comunidade do Cacau

Estado	Peso/idade (%)	Estatura/idade (%)
Baixo peso/déficit estatural	20	40
Risco nutricional		20
Eutrófico	80	20

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Os resultados obtidos evidenciam, para a população de lactentes da comunidade do Cacau, como principal manifestação da desnutrição, a forma crônica, com 40% de prevalência, o que representa inadequação no indicador “altura/idade”, sendo que 20% destas crianças se apresentaram com risco nutricional. Já a desnutrição global, identificada pela inadequação no indicador “peso/idade”, foi registrada em 20%.

Entre os pré-escolares (2-6 anos), conforme os dados da Tabela 26, foi verificado que 55% das crianças apresentam déficit de estatura e os que estavam na faixa de risco nutricional somam 22%, o que representa a maioria dos indivíduos desta faixa etária já que os considerados com altura adequada para a idade somaram também 22%. Em relação ao indicador peso/idade se verificou que 25% se encontram com baixo peso e 12,5% em risco nutricional. No entanto 62,5% apresentaram peso adequado para a idade.

Tabela 26: Avaliação antropométrica (E/I e P/I-NCHS) em pré-escolares na comunidade do Cacau

Estado	Peso/idade (%)	Estatura/idade (%)
Baixo peso/déficit estatural	25	56
Risco nutricional	12,5	22
Eutrófico	62,5	22

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

A avaliação antropométrica em crianças na idade escolar (6 a 11 anos) está demonstrada nos números abaixo:

Tabela 27: Avaliação antropométrica (E/I e P/I-NCHS) em escolares na comunidade do Cacau

Estado	Peso/idade (%)	Estatura/idade (%)
Baixo peso/déficit estatural	27	18
Risco nutricional	9	27
Eutrófico	64	55

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

De acordo com a tabela acima se verifica que entre os escolares, a desnutrição, quando avaliada pelo parâmetro estatura/idade, é um quadro que abrange 18% destas crianças sendo ainda que 27% estão em risco nutricional, ou seja, considerando estes dois parâmetros se verifica que 45% das crianças nesta faixa etária na comunidade do Cacau estão com déficit estatural o que significa que já apresentam uma desnutrição crônica, ou seja, uma deficiência nutricional que já vem de longo tempo, as crianças com estatura adequada para a idade somaram 20%, quanto aos indicadores de peso/idade se verificou que 27% estavam com baixo peso e 9% encontravam-se em risco nutricional.

Tabela 28: Avaliação antropométrica (E/I e P/I-NCHS) em adolescentes na comunidade do Cacau

Estado	Peso/idade (%)	Estatura/idade (%)
Baixo peso/déficit estatural	15,5	15
Risco nutricional	7,5	31
Eutrófico	77	54

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Analisando a Tabela 28 temos que, em relação aos adolescentes, 15% estão com altura inferior para a idade, 31% se enquadram no estado de risco nutricional e 54% são eutróficos. Quando se verifica a relação peso/idade temos que 15,5% estão com baixo peso e 7,5% se encontram em risco nutricional. Em relação ao estado de normalidade para o peso/idade se vêem 77% destes indivíduos.

A evolução do estado nutricional dos moradores do Cacau se mostra quando os números das tabelas acima são comparados com o ano de 2003, de acordo com a pesquisa de Acevedo Marin (2004). Em relação aos lactentes se verificou que, naquele ano, 32% das crianças se apresentavam com desnutrição e, no ano de 2006, este número se eleva para 40%, o que caracteriza um quadro preocupante já que há um avanço do número de casos.

Em relação aos pré-escolares se verificou no ano de 2003 que estes somavam um total de 38,41% e este número sobe para 56%, em 2006, demonstrando o mesmo avanço da desnutrição observada para os lactentes.

Quando comparado o estado nutricional do Cacau com o estudo de Alencar (2001) em pré-escolares Nhamundá/AM, se observa que neste última localidade a prevalência de desnutrição é de 59,9%, o que praticamente nivela em termos epidemiológicos estas duas localidades, mostrando assim que não existe diferenças significativas do estado nutricional em áreas rurais na Amazônia.

Quanto aos escolares, se verificou 79% de desnutridos na pesquisa de Acevedo Marin, sendo que nesta faixa, no ano de 2006, o número de crianças com este tipo de condição foi de 18% se configurando como a única melhora observada neste quadro de avaliação nutricional na comunidade do Cacau.

Desta maneira, se observa que a condição de desnutrição na comunidade obteve um considerável agravo neste período de tempo, o que demonstra o preocupante quadro alimentar que tem se estabelecido na realidade dos moradores onde já vem se estabelecendo ao longo do tempo a insegurança alimentar e nutricional.

4.7.2 As crianças de Santo Antônio

Na referida localidade foram avaliadas 54 crianças a fim de se determinar os seguintes estados: baixo peso, risco nutricional, eutrofia e sobrepeso/obesidade. Para isso se aferiu o peso e a altura/estatura destes indivíduos. Na tabela seguinte se examina o estado nutricional dos pré-escolares em Santo Antônio (crianças de 2 a 6 anos):

Tabela 29: Avaliação antropométrica (E/I e P/I-NCHS) em pré-escolares na comunidade de Santo Antônio

Estado	Peso/idade (%)	Estatura/idade (%)
Baixo peso/déficit estatural	7	14
Risco nutricional	-	7
Eutrófico	93	79

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Analisando os números acima se chega ao seguinte resultado para os pré-escolares na comunidade: a forma crônica de desnutrição atinge 14% das crianças nesta faixa etária, sendo que 7% destas se apresentaram em risco nutricional. Já a desnutrição global foi registrada em 7% quando se observa o peso para a idade.

Tabela 30: Avaliação antropométrica (E/I e P/I-NCHS) em escolares na comunidade de Santo Antônio

Estado	Peso/idade (%)	Estatura/idade (%)
Baixo peso/déficit estatural	7	14
Risco nutricional	11	25
Eutrófico	82	61

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Os resultados da Tabela 30 evidenciam para a população em idade escolar da comunidade de Santo Antônio, que a forma crônica de desnutrição se manifesta em 14% das crianças e os indivíduos com risco nutricional somam um total de 25%. Já o estado de eutrofia para a altura/idade é revelado com o valor de 61%. A desnutrição global foi registrada em 7% das crianças, 11% apresentavam um quadro de risco nutricional e um total de 82% se mostravam com um estado considerado normal para o indicador peso para a idade.

Os resultados obtidos, quando se verifica a Tabela 31, evidenciam para a população de adolescentes na comunidade de Santo Antônio como principal manifestação da desnutrição, a forma crônica, com 40% de prevalência nestas crianças, 30% se enquadram na faixa de risco nutricional. Em relação à desnutrição global foi registrada uma prevalência de 40% e na faixa de eutrofia estão 60% das crianças.

Tabela 31: Avaliação antropométrica (E/I e P/I-NCHS) em adolescentes na comunidade de Santo Antônio

Estado	Peso/idade (%)	Estatura/idade (%)
Baixo peso/déficit estatural	40	40
Risco nutricional	-	30
Eutrófico	60	30

Fonte: Pesquisa de campo, 2005-2006

Desta maneira se verifica que, na comunidade de Santo Antônio, as crianças apresentam um considerável quadro de desnutrição sendo mais evidentes nos escolares e, principalmente, na faixa que compreende os adolescentes.

A desnutrição encontrada é um reflexo da situação de insegurança alimentar que vem se instalando ao longo do tempo na comunidade e que compromete não só o pleno desenvolvimento físico e psicomotor das atuais crianças como também, se não for alterada esta preocupante realidade, das próximas gerações.

4.8 CACAU X SANTO ANTÔNIO: COMPARANDO REALIDADES

As comunidades do Cacau e de Santo Antônio, além de terem em comum a origem quilombola, guardam outras similaridades assim como também se observou diferenças marcantes entre as duas localidades. Neste capítulo estes aspectos serão analisados de forma a tornar perceptível os traços relacionados à saúde e alimentação.

O povoado de Santo Antônio é mais populoso que o de Cacau, apresentando 249 pessoas enquanto que no segundo se encontram 127 moradores. Em ambas foi observado grande número de jovens, sendo maior que a soma de todos os adultos o que aponta um crescente número de habitantes nas duas localidades. A atividade de sustento principal em ambas as comunidades é a agricultura.

Em relação à distribuição dos moradores nas áreas das duas comunidades temos a seguinte situação: Santo Antônio possui uma área de 1136, 8347 ha o que proporcionalmente oferece uma distribuição de 4,5656 ha/habitante. Já Cacau que, por motivos de expropriação do território, conta, atualmente, com cerca de 100 ha, fica com uma proporção de 0,7874 ha/pessoa. Esta diferença territorial é determinante nos meios rurais já que a atividade é basicamente agrícola e como tal necessita de superfície para a abertura de roças. No entanto a pressão pelas terras se torna cada dia maior nas duas localidades devido ao aumento de suas populações.

Neste sentido, a agricultura de subsistência, de onde vem parte do alimento consumido pelos moradores das comunidades, é efetivamente melhor na comunidade de Santo Antônio já que esta possui mais terras para o cultivo e, desta forma, seus habitantes podem explorar melhor a lavoura.

Existem programas desenvolvidos nas duas comunidades. Na comunidade de Santo Antônio se encontra o projeto de colheita do mel através de apiários, sendo que este mel é destinado para a venda e os apicultores são poucos, apenas seis, porém esta atividade se reveste de grande importância econômica para estes. Mais apiários poderiam ser implantados na comunidade, o que abrangeria um maior número de apicultores e, desta forma, beneficiaria mais moradores e geraria mais renda na localidade.

Na comunidade do Cacau foi implantado um aviário com o intuito de gerar renda para as famílias da localidade. Este projeto tem importância na comunidade uma vez que as famílias podem vender os ovos e as galinhas, além de também serem fontes de alimento para essas famílias. No entanto, por motivos técnicos o aviário pode vir a extinto, pois este se encontra atualmente em dificuldades devido à impossibilidade de reprodução das aves, que

não conseguem chocar os seus ovos. Alguns moradores inclusive já opinaram em dividir as aves entre as famílias e fechar o aviário, porém ainda persistem na tentativa de encontrarem uma solução para esta situação.

Em relação aos meios de obtenção de alimentos se verificou que a comunidade do Cacau ainda possui a pesca como uma das principais formas de aquisição, sendo mesmo o prato mais ofertado na dieta da população.

Na comunidade de Santo Antônio esta atividade já se encontra em vias de esgotamento, visto que dificilmente se consegue pescar em rios e igarapés da localidade. O peixe, na maioria das vezes, é obtido através da compra, sendo encontrado mais comumente na forma salgada, levando-se em conta que na comunidade poucas casas possuem energia elétrica e, desta forma não há como armazenar de forma satisfatória o peixe fresco.

Quanto à caça, se observou que na comunidade do Cacau ainda se consegue obter, mesmo que de forma não rotineira, algum animal para a alimentação, na comunidade de Santo Antônio esta atividade é mais rara.

Nas duas comunidades foi observado o processo de esgotamento dos recursos naturais provedores da alimentação, sobretudo devido ao desmatamento provocado pelo aumento da população, abertura de ramais e pressões externas.

No que se refere aos alimentos industrializados se verificou que nas duas comunidades já é diário a sua utilização para o consumo, mesmo na merenda escolar se verifica a utilização destes alimentos e isso se dá principalmente devido à não obtenção dos alimentos em quantidade e variedade como no passado além da maior proximidade com os centros urbanos através de mais e melhores meios de transportes ocasionados pela abertura der estradas e ramais, principalmente em Santo Antônio.

A comunidade do Cacau, apesar de ter um isolamento maior que Santo Antônio, devido principalmente ao acesso que é realizado através de barco, já experimenta também uma significativa introdução de alimentos industrializados na sua rotina diária, no entanto ainda extrai boa parte de sua dieta dos recursos naturais da localidade.

Os moradores das duas comunidades se referem a algumas estratégias de obtenção, preparação e conservação de alimentos. Na comunidade do Cacau assim como em Santo Antônio as famílias citaram o ato de moquear o peixe ou a carne de caça, atividade esta que era muito significativa no passado quando as duas comunidades ainda dispunham de áreas com fartura de caça e pesca. Contudo, hoje este tipo de preparação se verifica apenas na comunidade do Cacau, onde se obtêm peixe fresco e ainda alguma caça.

Uma estratégia de obtenção de alimento se dava através da sociabilização entre as

famílias, ou seja, quando uma família conseguia caçar ou pescar uma grande quantidade o excesso era distribuído entre os familiares e vizinhos próximos o que garantia, em outra oportunidade, que esta família doadora de alimentos recebesse também estes mantimentos de outras famílias. Desta forma se criava um laço de reciprocidade e ajuda mútua entre os moradores no que diz respeito à alimentação.

Nos dias atuais já não se verifica este tipo de atitude de solidariedade já que os recursos estão cada vez mais escassos e, desta maneira, já não se consegue mais a quantidade de peixe e caça de outrora, o que impede a partilha de alimentos entre as famílias locais visto que o que se consegue obter através da exploração dos recursos da natureza muitas vezes não consegue suprir nem mesmo a demanda da família.

Em relação à avaliação nutricional feita nas duas comunidades, pode-se notar que Santo Antônio se apresenta em melhores condições que Cacau quando se observam os pré-escolares e os escolares. Nesta avaliação se verificou que, de acordo com a altura/estatura para a idade, 56% das crianças do Cacau estavam com baixo peso. Já em Santo Antônio, para essa mesma faixa etária, se observou 14% das crianças nesta situação.

Nos escolares a situação nutricional no Cacau é de 18% de crianças com baixo peso, já em Santo Antônio esta porcentagem é de 14%.

Os dados encontrados na avaliação nutricional demonstram que as crianças de Santo Antônio estão em melhores condições nutricionais que as crianças do Cacau. O que poderia explicar essa situação? A primeira hipótese seria a do saneamento básico, levando em consideração água tratada, esgoto sanitário e tratamento do lixo. Nas duas comunidades não foi observado recolhimento do lixo doméstico pelo poder público, sendo o mesmo tratado pelos próprios moradores onde este é queimado principalmente no quintal, no que se refere ao lixo orgânico (restos de alimentos) o que se verificou foi que este é ofertado aos animais criados no quintal, sendo a composição de todas as suas refeições diárias.

Quanto à qualidade da água consumida pelos moradores das duas comunidades o que se observou foi que na comunidade do Cacau cerca de 22% dos moradores utilizam de hipoclorito para o tratamento da água que é consumida pela família.

Já na comunidade de Santo Antônio essa porcentagem é de 50% o que pode refletir na situação nutricional já que a água consumida, quando de boa qualidade, proporciona uma melhor saúde na população, visto que a mesma é veículo de transporte de diversos microorganismos patológicos quando imprópria.

Outro fator que pode explicar a diferença observada na avaliação nutricional é o fator renda, sendo, para fins de mensuração, analisadas por família durante um mês.

Na comunidade de Santo Antônio essa renda é de R$ 443,03 (quatrocentos e quarenta e três reais e três centavos) e na comunidade do Cacau a renda das famílias ficou na média de R$ 222, 89 (duzentos e vinte e dois reais e oitenta e nove centavos) mensais. Como nestas comunidades já se observa a introdução de produtos industrializados e, muitas vezes, estes são a principal composição da refeição, tem-se que levar em conta o poder aquisitivo das famílias para se alimentarem de forma adequada, pois para a aquisição destes alimentos é necessário poder monetário.

Pensando em também gerar renda em comunidades rurais o Governo Federal vem com o programa "Luz no campo", sendo que a comunidade de Santo Antônio já está sendo beneficiada, no entanto até o presente momento poucas casas recebem luz elétrica. Este projeto ainda não chegou à comunidade do Cacau.

Desta maneira, avalia-se que a diferença de renda entre as duas comunidades pode ser outro fator de determinação no que diz respeito ao estado nutricional encontrado já que a comunidade de Santo Antônio se encontra em melhores condições que a comunidade do Cacau quanto ao estado de nutrição de pré-escolares e escolares.

Assim se verifica que o estado nutricional pode estar relacionado ao saneamento, mais especificamente à água utilizada para o consumo e somado a isso a renda obtida por família durante um mês.

CONCLUSÕES

As comunidades quilombolas do Cacau e de Santo Antônio ainda guardam muito de suas características rurais o que as torna reveladoras para o estudo das possibilidades e das limitações da obtenção e do consumo de alimentos através dos muitos recursos existentes nas áreas a partir da análise das diversas estratégias adotadas pelas famílias que os utilizam como meio de sua sobrevivência.

De acordo com os princípios e as diretrizes da política da segurança alimentar, o indivíduo deve obter sua alimentação de forma a não comprometer outras necessidades básicas e no caso das famílias do meio rural isso se dá através dos recursos naturais existentes em sua volta, mas se estes recursos não conseguem mais atender a demanda de forma satisfatória ou mesmo se encontram indisponíveis, estas famílias são obrigadas a recorrer a outras alternativas para prover a sua alimentação.

Nas comunidades o território é visto como meio de sobrevivência pelas famílias e como tal, imperativo no seu dia-a-dia. A comunidade do Cacau passa por um processo de reconhecimento do direito à terra na justiça, visto que disputa o espaço com a Empasa, o que diminuiu em muito o seu território assim como também acarretou na perda de açaizais visto que esta empresa explora o comércio de palmito. A comunidade de Santo Antônio, por sua vez, também está em um processo de reconhecimento e demarcação das suas terras. As duas comunidades apresentam uma capacidade organizativa visto que há, entre os moradores, uma aquisição de consciência e de identidade como um grupo étnico e a participação da maioria da população, das duas localidades, no processo de mobilização política através de associações demonstram uma consistência das relações sociais e de cunho estrutural.

O manejo do território pelas famílias do povoado demonstra uma cultura de subsistência e de preservação. Com o crescimento populacional, no entanto, as comunidades têm perdido, de modo crescente, suas áreas verdes, pois há a necessidade da construção de casas assim como também da abertura de ramais. No caso específico do Cacau, ainda há a questão da diminuição do território. Neste sentido a exploração dos recursos se torna maior já que aumenta a demanda por alimentos nas comunidades ao mesmo tempo em que diminui as áreas de acesso a esses recursos, verificando-se uma relação inversamente proporcional no que diz respeito à relação demanda X oferta.

O quadro apresentado acima acarreta em escassez dos recursos florestais o que tem grande impacto na dieta das populações, pois este recurso além de fornecer produtos de coleta

como as frutas, é essencial no fornecimento de proteína animal que é representada pela caça. Há uma visível diminuição destes alimentos quando comparadas as freqüências de consumo do passado com os dias atuais já revelando que este pode ser um processo irreversível se continuar a mesma tendência.

Assim como os recursos florestais há também o esgotamento dos recursos hídricos no que diz respeito à pesca e isto se evidencia bem no consumo de pescado pelas duas comunidades que vem diminuindo sistematicamente ao longo do tempo. As áreas de mangue também não fogem a essa triste regra estabelecida de esgotamento dos ecossistemas provedores da alimentação da mesma maneira que as roças. No entanto, estas áreas de cultivo têm uma particularidade, pois com as limitações em termos territoriais, a tradicional cultura de corte e queima pode se tornar prejudicial em termos de fertilidade do solo já que os agricultores não terão mais espaço e, desta maneira, tempo para o "descanso da terra", comprometendo o sistema agrícola operante entre as famílias que habitam as duas localidades.

Assim se verificou durante a pesquisa de campo o comprometimento da capacidade de auto-suficiência alimentícia ocasionado pela redução de algumas frutas regionais, dos animais silvestres, da pesca, dos caranguejos e dos mexilhões.

A escassez do sistema agroextrativo é uma situação preocupante nas comunidades estudadas, sobretudo porque compromete a alimentação das famílias, mas também por serem as duas localidades eminentemente rurais sendo este tipo de trabalho a principal ocupação entre os moradores.

Todos esses fatores têm feito com que as comunidades passem por processos adaptativos em termos de aquisição nutricional, sobretudo nos últimos tempos, onde a complementação ou mesmo a maior parte dos produtos alimentícios servidos à mesa, são advindos da obtenção por via monetária nos centros urbanos mais próximos ou em pequenos comércios espalhados pelo território dos dois povoados sendo que na grande maioria das vezes os alimentos obtidos por essa via são industrializados. O consumo deste tipo de alimento tem crescido muito entre os moradores das duas localidades sendo inclusive, muitas vezes, o prato principal nas refeições familiares e entre os mais consumidos pode-se enumerar enlatados, bolachas, margarina, açúcar, óleo e charque, além de guloseimas como esquilhos, refrigerante, biscoitos recheados e bombons, sendo estes últimos mais apreciados pelas crianças.

De acordo com o observado, o quadro que se estabelece atualmente na comunidade é de insegurança alimentar visto que há uma crescente escassez de alimentos para os moradores locais e isso os empurra para a alternativa dos alimentos industrializados ou, em muitos casos

onde não se tem disponíveis os recursos financeiros para a sua aquisição se verifica mesmo uma situação de fome.

Tanto as alterações territoriais como as limitações e o esgotamento dos recursos associados ao crescimento populacional forçam as pessoas a procurar outras estratégias de sobrevivência, o que demanda atividades econômicas. Esta crescente necessidade de obter recursos financeiros para prover a alimentação se faz através de duas fases que são a produção e comercialização dos produtos. Na comunidade do Cacau esta atividade se dá principalmente por meio da comercialização de carvão vegetal, caranguejo e produtos granjeiros. Já na comunidade de Santo Antônio as atividades econômicas mais relevantes são a venda de farinha de mandioca e mel de abelha.

Os projetos de implantação do apiário e da granja, enquanto provedores de renda nas duas localidades, têm grande potencial, no entanto necessitam de apoios externos tanto a nível técnico quanto econômico devido à insuficiência de capital para investimentos e também à falta de experiência dos grupos para lidar com este tipo de atividade. A granja na comunidade do Cacau tem trazido certa controvérsia entre as pessoas que dela participam devido a problemas ocasionados pela não reprodução dos galináceos já que, devido a venda dos mesmos, já se encontram menos da metade do número de animais que foram adquiridos no início e a tendência é a diminuição, pois as vendas continuam, pois se tem que gerar capital para a aquisição de insumos como a ração que alimenta esses animais. Assim se verifica a falta de assessoria institucional a esse projeto, comprometendo sua viabilidade.

Enquanto os projetos não se intensificam as pessoas das comunidades continuam tendo como principal fonte de recursos econômicos as atividades agroextrativistas apesar da crescente diminuição de sua produção.

A merenda escolar nas comunidades tem muita significância enquanto contribuição para a formação dos hábitos alimentares das crianças e desta forma teria que ser vista de forma mais cuidadosa pelo poder público, pois esta alimentação tem como base produtos industrializados e, muitas vezes sem respeito aos hábitos alimentares dos escolares.

A política de segurança alimentar atenta para o fato da regionalização da merenda escolar, o que deveria ser implementado nas comunidades, pois resolveria não só a questão de oferta de alimentos mais saudáveis para as crianças como também a geração de renda para as famílias já que os alimentos servidos para as crianças seriam produzidos na própria localidade e desta forma fortaleceria a agricultura familiar.

A distribuição de cestas básicas para as comunidades é uma outra questão que levanta discussão visto que o tipo de alimento que é distribuído para os moradores não atende

a todas as necessidades nutricionais dos indivíduos, pois falta variedade na composição desta cesta. Os alimentos nela contidos são, em sua maioria, ricos em carboidratos e lipídeos o que pode aumentar o aporte calórico da dieta, mas não fornece outros nutrientes que são necessários para o bom desenvolvimento e funcionamento do corpo humano como minerais, vitaminas, fibras e proteínas. No caso da comunidade do Cacau se nota uma curiosidade em relação à composição desta cesta que é a oferta de 44 litros de óleo de soja, ou seja, levando-se em conta que são para ser distribuídos para 22 famílias, a oferta deste produto fica em 2 litros para cada o que chama a atenção pela proporcionalidade em relação aos outros mantimentos. Desta maneira, se chega à conclusão de que esta cesta se destina a fornecer um aporte calórico para a população sendo este ofertados sobretudo pelos carboidratos e óleo.

Na Amazônia a questão dos hábitos e tabus alimentares é sem dúvida um dos determinantes da escolha dos alimentos, ou seja, a pessoa determinar o que deve ou não comer de acordo com fatores que considera importante para a melhora ou o agravo do estado de saúde e a reima dos alimentos é definida como aquilo que "faz mal" em determinadas situações.

Nas comunidades estudadas este fator recebe uma atenção especial pelos moradores que classificam como reimosos principalmente peixe de pele, camarão, porco, pato, peixe de ferrão, sendo que esses alimentos citados são prejudiciais para que se encontram com ferimentos, golpe, operados, feridas e inflamação. Assim se verifica que nem todos os alimentos que estão disponíveis em um determinado momento são consumidos pelas pessoas devido ao estado patológico em que se encontram.

O modo como se prepara os alimentos nas comunidades ainda obedece a um sistema que vem se perpetuando ao longo do tempo, principalmente na comunidade do Cacau onde não se observou a cocção dos alimentos com a utilização de gás de cozinha sendo esta feita principalmente através do uso de lenha. Porém um fato que merece destaque é o consumo de farinha de mandioca nas duas comunidades que se mostra elevado, determinando a grande importância que este produto tem tanto em nível de hábitos alimentares quanto em nível de aporte calórico, sendo que este consumo é pontecializado quando associado à ingesta do vinho de açaí, pois as pessoas costumam acrescentar bastante farinha a este líquido além do consumo na alimentação que já é naturalmente elevado nas duas comunidades.

A sociabilização através da alimentação é um fator que tem grande importância nas relações entre os grupamentos humanos, a troca ou oferta de alimentos reforça os laços seja de parentesco ou de amizade. Nas comunidades estudadas verificou-se que esta prática já foi bem maior no passado quando se tinham disponíveis alimentos em abundância nos

ecossistemas e as pessoas costumavam repartir o excesso de caça ou de pesca que a família não conseguiria consumir. Essa distribuição era feita para os familiares e para os vizinhos mais próximos da moradia do caçador ou pescador em questão. De acordo com o verificado durante a pesquisa de campo essa era uma prática comum entre os moradores no passado.

Nos dias atuais é raro a troca ou doação de alimentos entre os moradores sendo feita mais entre parentes. A forma mais comum do sociabilização através da alimentação nos dias atuais é a oferta feita durante as festas quando o anfitrião oferece pratos especialmente preparados para a ocasião para os convidados presentes na ocasião. Na rotina doméstica este laço de reciprocidade que o alimento proporciona é feito nas refeições diárias onde os habitantes da casa se reúnem em volta da mesa para partilhar não só o alimento, mas também suas vidas.

Um importante dado sobre a mudança alimentar que vem ocorrendo na comunidade é seu efeito sobre a saúde dos seus habitantes visto que com a diminuição dos alimentos ofertados pelos ecossistemas, há um crescente aumento dos industrializados sendo que estes são ricos em carboidratos e gorduras principalmente. No entanto, nem todos os moradores possuem condições financeiras suficientes para a aquisição deste tipo de comida, o que acarreta um quadro de insuficiência alimentar disponível no domicílio. Para se determinar o perfil nutricional das duas comunidades foi feita uma avaliação antropométrica onde se constatou a desnutrição das duas comunidades.

Na avaliação nutricional feita pela pesquisadora em 2006 se observou que na comunidade do Cacau o quadro de desnutrição se diferenciou da situação observada no ano de 2003 em quase todas as faixas etárias e isto se evidencia como um reflexo do padrão alimentar o qual a comunidade está sujeita e que vem se modificando.

Em relação à localidade de Santo Antônio, o quadro verificado também não foi diferente sendo que a faixa etária mais comprometida foi a dos adolescentes com 70% de casos de risco nutricional e desnutrição somados. As outras faixas etárias também apresentaram uma prevalência de desnutrição preocupante.

Os dados obtidos na avaliação nutricional demonstram em que nível a alimentação está afetando a saúde da população. Existem outros fatores que contribuem para isso, como o saneamento básico, por exemplo, mas a alimentação é um dos pilares que sustenta a condição nutricional de uma população e, desta forma pode-se vislumbrar o quadro da insuficiência alimentar quando se observa os valores encontrados.

Sem dúvida nenhuma por tudo o que foi apresentado, as comunidades estudadas estão em uma situação de agravo na condição de prover a alimentação necessária para o seu

sustento e esta situação só tende a aumentar com o passar do tempo se não forem tomadas medidas para tentar erradicar essa condição. Não adianta somente medidas paliativas como a distribuição de alimentos e nem tão pouco efetivar projetos de geração de renda sem proporcionar o suporte necessário para que estes empreendimentos se concretizem e se sustentem. É necessário antes de tudo o reconhecimento, por parte do poder público, da etnicidade destes grupos e, como tal, terem seus territórios e direitos reconhecidos.

REFERÊNCIAS

ACEVEDO MARIN, R. E.; CASTRO, E. M. R. **No caminho de pedras de Abacatal**: experiência social de grupos negros no Pará. 2. ed. Belém: NAEA/UFPA, 2004.

ACEVEDO MARIN, R. E**. Itancoã**, nosso sítio no Baixo Acará. Belém: Unamaz, 2003.

_____. Terras e afirmação política de grupos rurais negros na Amazônia. In: O'DWYER, E. C. (org.). **Terra de quilombos**. Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Antropologia – ABA-UFRJ, jul. 1995.

_____. **Julgados da terra**: cadeia de apropriação e atores sociais em conflito na ilha de Colares, Pará. Belém: Editora EDUFPA, 2004.

ACEVEDO MARIN, R. E.; CASTRO, E. M. R. Mobilização política de comunidades negras rurais. Domínio de um conhecimento praxiológico. **Novos Cadernos NAEA**, Belém, v. 2, n. 2, 1999.

ACEVEDO MARIN, R. E.; CASTRO, E. M. R. **Negros de Trombetas**: guardiães de matas e rios. 2. ed. Belém: Cejup; NAEA/UFPA, 1998.

ADAMS, C.; MURRIETA, R. S. S.; SANCHES, R. A. **Agricultura e alimentação em populações ribeirinhas das várzeas do Amazonas**: novas perspectivas. 1998. Disponível em: <http://www.anppas.org.br/gt/agricultura_meio_ambiente/Cristina%20Adams.pdf.> Acesso em: 04 mar 2005.

ALBUQUERQUE, M. A. **Mandioca na Amazônia**. Belém: SUDAM, 1969.

ALENCAR, F. H et al. Estudo antropométrico de pré-escolares da calha do rio Amazonas, Brasil. I – Nhamundá. **Acta Amazônica**, Manaus, n. 31, v. 4, p. 607-614, 2001.

ALLEGRETTI, M. H. Reservas extrativistas: parâmetros para uma política de desenvolvimento sustentável na Amazônia. In: ANDRESON, A. et al. **O destino de floresta**: reservas extrativistas e desenvolvimento sustentável na Amazônia. - Rio de Janeiro: Relume - Dumará; Curitiba, PR: Instituto de Estudos Amazônicos e Ambientais, Fundação Konrad Adenauer, 1994.

ALMEIDA, A. W. B. Nas bordas da política Étnica: Os quilombos e as políticas sociais. **Boletim informativo**, Florianópolis, NUER/Núcleo de Estudos Sobre Identidade e Relações Interétnicas, v. 2, n. 2, 2005.

_____. Terras de preto, terras de santo, terras de índio - uso comum e conflito. In: CASTRO, E.; HÉBETTE, J. (orgs.) **Na trilha dos Grandes Projetos** - Modernização e conflito na Amazônia. Belém: NAEA/UFPA,1989. p. 96-163.

AMARAL, A. J. P. **Etnologia, educação e ambiente nos quilombos da Amazônia**. Belém, 2005. Não publicado.

ANDRADE, M. P. De pretos, negros, quilombos e quilombolas – notas sobre a ação oficial junto a grupos classificados como remanescentes de quilombos. **Boletim Rede Amazônia**, Rio de Janeiro/Belém, ano 2, n. 1, 2003.

ANDRADE, L.; TRECCANI, G. Terras de quilombos. In: LARANJEIRA, Raymundo (org.). **Direito agrário brasileiro**: em homenagem à memória de Fernando Pereira Sodero. São Paulo, 2000.

BELIK, W. **Segurança alimentar**: a contribuição das universidades. Belik, W.; [Weingrill, C. (coordenadora); Gonçalves, B. S.; Silva, L. F.; Itacarambi (colaboradores)] – São Paulo: Instituto Ethos, 2003.

BERGER, P. L. A realidade da vida cotidiana. In: BERGER, P. L; LUCKMAM, T. **A construção social da realidade**: tratado de sociologia do conhecimento. Petrópolis: Vozes, 1973. p. 35-46

BEZERRA, J.A. A raiz do Brasil. **Globo Rural**, São Paulo, n. 43, maio, 2000.

BLEIL, I. S. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revista Cadernos de Debates**, v. 6, p. 1 - 25. NUEPA/UNICAMP, 1998.. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/O_Padrao_Alimentar_Ocidental.pdf> Acesso em: 06 jan. 2006.

BORDA, O. F. Aspectos teóricos da pesquisa participante: considerações sobre o significado e o papel da ciência na participação popular. In: BRANDÃO, C. R. (org.). **Pesquisa participante**. São Paulo: Brasiliense, 1981.

BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981. (Biblioteca de Ciências Sociais: Série Antropologia; v. 20)

BRASIL, L. R. A. **A nutrição e o homem da Amazônia**. Belém. Tese para Cátedra do Ginásio Estadual Paes de Carvalho (Apud Vianna, C. M.) 1942.

BRASIl. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Centro Gráfico do Senado, 1988.

BRITO, M. A. **Uso social da biodiversidade em quintais agroflorestais de Aripuanã – MT**. 108p. 1997. Dissertação (Mestrado em Ecologia e Conservação da Biodiversidade) – Instituto de Biociências, Universidade Federal do Mato Grosso, Cuiabá, 1997.

BUARQUE, M. **Araguaia e Tocantins**. Belém: Americana, 1923.

CAMPOS, M. S. **Poder, saúde e gosto**: um estudo antropológico acerca dos cuidados possíveis com a alimentação. São Paulo: Cortez, 1982.

CANESQUi, A. M. Antropologia e alimentação. **Rev. Saúde Pública**, v. 22, n. 3, p. 207-216, jun. 1988. Disponível em: <http://www.scielosp.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89101988000300007&lng= pt&nrm=iso>. Acesso em: 27 abr. 2006. ISSN 0034-8910

CARDOSO, E. M. R. **Tradição no processamento da farinha de mandioca na Amazônia**. Belém-Pará, 2002. Não publicado.

CARDOSO, R. C. I. Aventuras de antropólogos em campo ou como escapar das armadilhas do método. In: CARDOSO, R. C. I. (org.) **A aventura antropológica**. 2 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986.

CARRIL, L. F. B. Trabalho e excedente econômico: remanescentes de quilombos no Brasil. Universidad de Barcelona. Depósito Legal: B. 21.741-98 **Scripta Nova:** Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales, Barcelona, v. 6, n. 119 (39), ago. 2002. Disponível em: <http://www.ub.es/geocrit/sn/sn119-39.htm#2>. ISSN: 1138-9788. Acesso em: 31 mar. 2005.

CARVALHO, J. A. M. de; GARCIA, R. A. O envelhecimento da população brasileira: um enfoque demográfico. **Cad. Saúde Pública**., v.19, n. 3, p.725-733, jun. 2003. Disponível em: <http://www.scielosp.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2003000300005&lng=pt&nrm=iso>. ISSN 0102-311X. Acesso em: 10 maio 2006.

CARVALHO, M. C. C**. Igarapé preto**: a luta de uma comunidade remanescente de quilombo no baixo Tocantins. 2001. Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) – Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2001.

CASCUDO, L. C. Antropologia e Alimentação. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, v. 22, n. 3, p. 207-16, 1988.

CASTRO, E. M .R. **Quilombolas de Bujaru**: Memórias da Escravidão, Territorialidade e Titulação Coletiva da Terra. Relatório de pesquisa CNPQ – UNAMAZ/RAIZES/SEJU, 2003.

_____.Território, biodiversidade e saberes de populações tradicionais. In: CASTRO, E.: PINTON, F. (orgs.). **Faces do trópico úmido**: conceitos e novas questões sobre desenvolvimento e meio ambiente. Belém: Cejup; NAEA/UFPA, 1997. p. 221-242.

CASTRO, J. **Geografia da fome**. 9. ed. São Paulo: Brasiliense, 1965.

CHONCHOL, J. A crise e a situação alimentar na América Latina. In: MINAYO, M. C. S. (org.). **Raízes da fome**. Petrópolis: Vozes, 1986.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Cultura alimentar**. Brasília. Arquivos, p. 1-04. Disponível em: <http://www.fomezero.gov.br/conferencia/Arquivos/Pdf/12-Cultura_Alimentar.pdf>. Acesso em: 27 abr. 2006.

COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO DE SÃO PAULO, 2005. **As conquistas dos quilombolas no Pará.** Disponível em: http://www.cpisp.org.br/comunidades/html/i_terras.html Acesso em 11 de mar. de 2005.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR. **Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional**. Brasília, 2004.

COPOBIANCO, J. P. R. et al. (orgs). **Biodiversidade na Amazônia Brasileira**: avaliação e ações prioritárias para a conservação, uso sustentável e repartição de Benefícios. São Paulo: Estação Liberdade: Instituto Socioambiental, 2001.

COUTINHO, R. **Noções de fisiologia da Nutrição**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Cultura Médica Ltda., 1981.

CRUZ, E. Cametá; aspectos de sua formação. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA, 10., 1944, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: Conselho Nacional de Geografia, 1952. p. 535-583.

DOWBOR, L. Fome: alguns dados básicos. In: MINAYO, M. C. S (org.). **Raízes da fome**. Petrópolis: Vozes, 1986.

DIEGUES, A. C. S. **O mito moderno da natureza intocada**. São Paulo: NUPAUB/USP, 1994.

DIEGUES, A. C; ARRUDA, R. S. V (orgs.). **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Série Biodiversidade, Ministério do Meio Ambiente, Brasília, 2001. p. 1-176. Disponível em: <http://www. usp.br/nupaub/saberes/saberes.htm> Acesso em: 12 maio 2006.

DURKHEIN, E. **As formas elementares da vida religiosa**: o sistema totêmico na Austrália. São Paulo. Paulinas, 1989.

ELIAS, N. **O processo civilizatório**. Lisboa: D.Quixote, 1989.

ESCODA, M. S. Q. **A determinação social da fome e a intervenção do estado**. 1989. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 1989.

FERNANDES, M. M. V. R.; SOUZA, M. M. **A mandioca como alimento para os povos da América Latina**. Cruz das Almas/BA: Embrapa/CNPMF,1981.

FERREIRA, M. S. F. D.; DIAS, F. M. S. Comparação da forma de uso do espaço destinado aos quintais em dois bairros da cidade de Cuiabá-MT. In: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS SOBRE MEIO AMBIENTE, 4. **Anais...**, 1993.

Franco, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 1996.

FREYRE, G. **Manifesto regionalista**. Recife, 1968.

FÓRUM MUNDIAL SOBRE SOBERANIA ALIMENTAR **Declaração final**. Disponível em http://www.attac.info/mumbai2004/index.php?NAVI=1016-114615-14pt acesso em 04 de mar. de 2005

FUNDO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A INFÂNCIA. **Situação mundial da infância**. 1998.

FURTADO, L. G. Pesca artesanal: um delineamento de sua história no Pará. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi**, Belém, Sér. Antropol., n. 79, 1981.

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ. Disponível em: http://www.governodopara.pa.gov.br/conhecaopara/concordiadopara.asp. Acesso em 24 fev. 2005.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo demográfico 2000**. Rio de Janeiro, 2000.

_____. Estudo Nacional da Despesa Familiar. **Tabela de composição química dos alimentos**. Rio de Janeiro, 1977

INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISA DA AMAZÔNIA. **Tabela de composição química dos alimentos**. Manaus, 1998.

JELLIFFE, D. B. **Evaluación del estado de nutrición de la comunidad**. Genebra: Organización Mundial del Salud, 1968. 291p (Série de Monografia, 53)

JOBIM, A. Manacapuru. A Cidade. **Revista do Instituto de História e Geografia da Amazônia**, n. 2, v. 1/2, 1932.

KRAUSE, M. V.; ARLIN, M.T.; MAHAN, L. K. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 8.ed. São Paulo, Ed.Roca, 1995.

LEMOS, J. C.; LIMA, S. C. A geografia médica e as doenças infecto-parasitárias. Instituto de Geografia. **Caminhos da Geografia,** n. 3, v. 6, jun/2002.

LÉVI-STRAUSS, C. A ciência do concreto. In: **O pensamento selvagem**. São Paulo: Ed. Nacional, 1989.

_____. **História de Lince**. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

_____. **O cru e o cozido** (Mitológicas v. 1) Título original: *Le cru et le cuit (Mythologiques I)* Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

LUCENA, C. T. O banquete na festa do Rosário: sistemas de trocas entre moradores. In: CONGRESSO LUSO-AFRO-BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, 8., Coimbra. **Anais...** Coimbra: Universidade de Coimbra, Portugal, 2004.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. **Horiz. antropol.**, v. 7, n.16, p.145-156, dec. 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 20 fev. 2006. ISSN 0104-7183.

Maciel, M. E.; MENASCHE, R. Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Você tem fome de quê? **Democracia Viva**. Ibase n. 16 (mai/jun). Rio de Janeiro, 2003.

MAJEM, S. L. I. Tipos de estúdios em epidemiologia nutricional. In: MAJEM, S. L. I.; BARTRINA, J. A., VERDÚ, M. J. **Nutrición y salud pública: métodos, bases científicas y aplicaciones**. Barcelona: Masson; 1995.

MALINOWSKI, B. **Argonautas do Pacífico Ocidental**: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guine Malasia. São Paulo: Abril Cultural, 1976.

MALUF, R. S. **Consumo de alimentos no Brasil**: traços gerais e ações públicas locais de segurança alimentar. 1999. Disponível em: <http://www.polis.org.br/obras/arquivo_171.pdf> Acesso em: 31 maio 2006.

MAUÉS, M. A. M.; MAUÉS, R. H. **O folclore da alimentação**; tabus alimentares da Amazônia. Belém: UFPA, 1980.

MENDES, P. M. **Determinantes da fome**: O caso do Pará. 1999. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso de Nutrição) – Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Pará, Belém, 1999.

_____. **Quatipuru**: sobrevivendo do mangue. Trabalho e alimentação na captura do caranguejo. 2003. Monografia de especialização (Curso de Formação de Especialistas em Desenvolvimento de Áreas Amazônicas) - Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2003.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. 2002. Disponível em http:// portalweb 01.saúde.gov.br / saude / aplicacoes / noticias / noticias_detalhe.cfm?co_seq_noticia=102. Acesso em 3 jan. 2003.

MINTZ, S. W. Comida e Antropologia. Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-178, outubro/2001.

MONTEIRO, C. A. Fome, Desnutrição e Pobreza: além da Semântica. **Revista Saúde e Sociedade,** v. 12, n. 1, jan-jul. 2003. Disponível em: <http://www.apsp.org.br/saudesociedade/XII_1/fome,desnutricao_e_pobreza.htm> Acesso em; 15 fev. 2006.

MOTTA, D. G.; BOOG, M. C. F. **Educação nutricional**. 2. ed. São Paulo: Ibrasa, 1988.

MURRIETA, R. S. S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, São Paulo, n. 44, v. 2, 2001.

_____. **The dilemma of the "Chibé"-eater**: food choices, ecology and everyday life among peasant communities in the Lower Amazon, Brazil. Department of Anthropology. Boulder. PhD. University of Colorado. 2000.

NATIONAL CENTER FOR HEALTH STATISTICS. National Center For Chronic Disease Prevention And Health Promotion. **Growth charts**. United States, 2000.

NORDER, L.A.C. A construção da segurança alimentar em assentamentos rurais: questões, contextos e métodos. **Revista Caderno de Debate**, Campinas, v. 4, 1998.

OLIVEIRA, A. E. Amazônia: Modificações sociais e culturais decorrentes do processo de ocupação humana (séc. XVII ao XX). **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi**, sér. Antropol, Belém, v. 4, n. 1, 1988.

OLIVEIRA, J. E. D.; CUNHA, S. F. C; MARCHINI, J. S. **A desnutrição dos pobres e dos ricos**: dados sobre a alimentação no Brasil. São Paulo: Editora Sarvier, 1996.

OLIVEIRA, R. C. de. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. **Revista de Antropologia**, São Paulo, USP, v.39, n. 1, 1996.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE LA SALUD. **Medición del efecto nutricional de programas de suplementación alimentaria a grupos vulnerables**. Genebra, jun. 1980.

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

PEREIRA, H. S. Castanha ou farinha: balanço energético comparativo das atividades extrativas dos Kokamas. In: **A floresta em jogo**. O extrativismo na Amazônia central. São Paulo: Unesp; Imprensa Oficial do Estado, 2000. PORTELLI, A. Forma e significado na história oral. A pesquisa como um experimento em igualdade. In: **Projeto História 14**, cultura e representação, PUC, SP, p. 7-25, 1997.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Tradução: PACHECO, R. C. P; RIAL, C. S.; CONTE, J. Florianópolis: UFSC, 2004.

QUARESMA, H. D. A. **O desencanto da princesa**: pescadores tradicionais e turismo na área de proteção ambiental de Algodoal/Maiandeua. Belém: NAEA/UFPA, 2003.

RAMÍREZ, G. Z. La selva: una gran planta medicinal. In: PAVAN, C. (org.). **Uma estratégia latino-americana para a Amazônia.** v. 1. São Paulo: Unesp, 1996.

SHANLEY, P.; CYMERYS, M.; GALVÃO, J. **Frutíferas da mata na vida amazônica**. Belém, 1998.

SILVA, L. F.; VIEIRA, C.; SOARES, B. Práticas e lógicas quotidianas da alimentação. In: CONGRESSO LUSO-AFRO-BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, 4. - As Ciências Sociais nos Espaços da Língua Portuguesa: Balanços e Desafios. Coimbra, 2000. Associação Portuguesa de Sociologia. Disponível em: http://www.aps.pt/ivcong-actas/Acta190.PDF Acesso em: 20 fev. 2006.

SILVEIRA, I. M. **Quatipuru**. Agricultores, pescadores e coletores em uma vila amazônica. Belém: MPEG, 1979. Ilust. (Publicações Avulsas, 34)

SIMONIAN, L. T. Políticas Públicas, desenvolvimento sustentável e recursos naturais em áreas de reserva na Amazônia brasileira. In: COELHO, M. C. N.; SIMONIAN, L. T.; FENZL, N. (orgs.). **Estado e políticas públicas na Amazônia**: Gestão de recursos naturais. Belém: Cejup, 2000.

_____. Reflexiones de la família en la frontera amazônica: idealizaciones, contradiciones y tendencias actuales. Em: Rojas, P.T. **Família, género y antropologia**: desafios y transformaciones. Bogotá: ICANH, 2003. p. 397-443.

SMITH, N. J. H. **A pesca no rio Amazonas**. Manaus: IMPA, 1979.

SOUZA FILHO, B. **Bom sucesso**. Terra de preto, terra de santo, terra comum. 1998. 230p. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 1998

SOUZA, H. J.; Rodrigues, C. **Ética e cidadania**. 14. ed. São Paulo: Moderna, 1994. (Coleção Polêmica)

STACCIARINI, J. H. R. - Governo Lula: ... E as iniciativas sociais plurais da ação da cidadania contra a fome? **Revista da UFG**, Goiânia, v. 5, n. 1, abr. 2003. Disponível em**:** <www.proec.ufg.br>. Acesso em: 30 jan. 2006

TEIXEIRA, M. A. D. **Campesinato negro de Santo Antônio do Guaporé**. Identidade e sustentabilidade. 2004. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido) – Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2004.

TELLES, V. S. **Pobreza e cidadania**: figurações da questão social no Brasil moderno. São Paulo: Editora 34, 2001.

TOAIARI, S. D. A et al. Iron bioavailability of the açaí (Euterpe oleracea Mart.) and the iron-fortified manioc flour in rats. ***Rev. Nutr***., v. 18, n. 3, p. 291-299, maio-jun. 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000300001&lng=en&nrm=iso>. ISSN 1415-5273. Acesso em: 17 jan. 2006.

TRIGO, M; RONCADA M. J.; STENIEN, G. T. M.; PEREIRA, I. M. T. B. Tabus alimentares em região do Norte do Brasil. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, n. 23, p. 455-464, 1989.

VALENTE, F. L. S. **Fome e desnutrição**; determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986.

VALERI, R. Alimentação. In: **Enciclopédia Einaudi**, v. 16. Brasília: Imprensa Nacional; Casa da Moeda, 1989.

VIANA, C. **Cultura e nutrição na Amazônia**, sob hábitos e tabus. Belém: Grafisa, 1982.

WESTPHAL, M. F. O movimento cidades/municípios saudáveis: um compromisso com a qualidade de vida. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, 2000.

WOLF, E. R. **Sociedades camponesas**. Curso de antropologia moderna. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1970.

WOODWARD, K. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: HALL, Stuart; WOODWARD, Kathryn (orgs.) **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2000.

YIN, R. K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

ANEXOS

Tabela: Nomes científicos dos alimentos encontrados no Cacau e em Santo Antônio

Alimento	Nome científico
Abacate	*Persea americana*
Abacaxi	*Ananás sativa*
Abiu	*Pouteira caimito*
Açaí	*Euterpe oleracea* .
Acará	*Pterophyllum scalare*
Acerola	*Malpighia punicifolia* L.
Araçá	*Psidium guineensis*
Aracu	*Leporinus friderici*
Arraia	*Potamotrygon motoro*
Arroz	*Orizae sativa*
Bacaba	*Oneocarpus distichus*
Bacu	*Lithodoras dorsalis*
Bacuri	*Platonia insignis*
Bagre	*Bagre marinus*
Banana	*Musa sp.*
Bandeirado	
Batata	*Solanum tuberosum*
Cação	*Mustelus mustelus*
Café	*Coffea arábica* L.
Caju	*Anacardium occidentale*
Camarão	*Penaeus spp*
Cana-de-açúcar	*Saccharum officinarum*
Capivara	*Hydrochaeris hydrochaeris.*
Caranguejo	*Ucides cordatus*
Cariru	*Amaranthus sp.*
Castanha	*Berthollecia excelsa*
Coco	*Cocos nucifera* L.
Cotia	*Dasyprocta sp.*
Couve	*Brassica oleraceae*
Cupuaçu	*Theobroma grandiflorum*
Cutite	*Pouteria macrophylla*
Dourada	*Brachyplathystoma flavicans*

Feijão	*Phaseolus vulgaris*
Goiaba	*Psidium guajava* L.
Guaxinim	*Procyon cancrivorus*
Gurijuba	*Arius parkeri*
Ingá	*Ingá edulis*
Jaca	*Artocapus heterophyllus*
Jambo	*Sysygium jambos*
Jambu	*Spilanthes sp.*
Jandiá	
Jerimum	*Curcubita pepo*
Limão	*Citrus limonia*
Macaxeira	*Manihot aipi*
Mamão	*Carica papaya* L.
Mandioca	*Manihot esculenta*
Mandupé	
Manga	*Mangifera indica* L.
Maxixe	*Cydantera pedata*
Melancia	*Citrullus vulgaris Schrad*
Milho	*Zea mays*
Murici	*byrsonima crassifolia*
Paca	*Agouti paca*
Pacamum	
Pequiá	*Caryocar villosum*
Piramutaba	*Branchyplatystoma vaillant*
Preguiça	*Bradypus variegatus*
Pupunha	*Bactris gasipaes*
Quati	*Nasua nasua.*
Quiabo	*Abelmoschus esculentus*
Sarda	*Sarda sarda*
Surubim	*Pseudoplatystoma fasciatum*
Tangerina	*Citrus nobilis*
Taperebá	*Spondias mombim* L.
Tatu	*Tolypentis tricinctus*

Traíra	*Hoplias malabaricus*
Tucumã	*Astrocaryum vulgare*
Turu	*Neoteredo reynei*
Uxi	*Endopleura uchi*
Veado	*Mazama rondoni*

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
NÚCLEO DE ALTOS ESTUDOS AMAZÔNICOS
MESTRADO EM PLANEJAMENTO DO DESENVOLVIMENTO
SEGURANÇA ALIMENTAR EM COMUNIDADES NEGRAS: ESTUDO COMPARATIVO DE SANTO ANTÔNIO (CONCÓRDIA DO PARÁ) E CACAU (COLARES / PARÁ).

Formulário de pesquisa de campo

Identificação e fatores socioeconômicos:

1- Nome do informante:
2- Idade:
3- Escolaridade:
4- Profissão:
5- Atividade atual:
6- Há quanto tempo mora na comunidade?
7- Qual a sua procedência?
8- Quantas pessoas moram na casa (preencher o quadro abaixo)?

Nome	Parentesco	Idade	Escolaridade	Atividade

Indicadores de renda

1.Quantas pessoas na família recebem alguma remuneração por seu trabalho ou aposentadoria?
2.Quantos estão desempregados?
3.Qual foi a renda total de sua família incluindo salários, aposentadoria, pensões e outros rendimentos (como aluguéis), no mês passado em R$?
4. Do total da renda familiar, quanto você compromete ou compra de alimentos? a. menos da metade b. metade c. mais da metade d. não sabe
5. Qual o valor aproximado que a família gastou no mês passado com a compra de alimentos? R$
6. Os alimentos são todos comprados à vista? Se não, de que maneira eles são comprados?_____ _____ _____ _____

Consumo:

1- De onde vem a água para beber?_____
2- De onde vem a água para usar na alimentação?_____
3- Onde a água é guardada?_____
4- A água recebe algum tratamento? Se sim, qual? Se não, por que?_____
_____
5- Quantas refeições são feitas em casa?_____
6- De que são compostas essas refeições?_____

7- Quem prepara as refeições?_____
8- De onde vem estes alimentos?_____
_____

9- Que alimentos existem no seu quintal? _____
_____
_____

10- Destes alimentos algum é medicinal?_____
_____
_____

11- Que alimentos o sr.(a) costuma trocar? Em que período? Por quê? Com quem?
_____
_____
_____

12- Quais as principais dificuldades em conseguir a alimentação? Por quê?_____
_____
_____
_____

13- O sr.(a) faz parte de algum programa de distribuição de alimentos? Se sim qual?

PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO

Qual(is) alimento(s) recebeu?
2. Quem distribuiu? a. Prefeitura b.Gov. Federal c. Min. Saúde d. Igreja e. Ent. Filantrópica f. Comitê contra fome f. Não sabe g. Outro(espec.):
3. Quem consumiu os alimentos distribuídos? a. Toda família b. Os idosos c. As crianças d. Gestantes e. Mulheres amamentando f.Outros(espec.):
4. A família, para receber estes alimentos, participou de atividades de: a. Saúde pesagem, consulta médica, vacinação b. Palestras educativas c. Trabalho comunitário d. Nenhuma atividade e. Outros(espec.):

14- O sr.(a) cria algum animal para consumo? Qual? Quantos? _____
_____
_____
_____

15- Além dessas refeições o sr.(a) consome algum alimento em outro horário como frutas? O quê? Qual a quantidade?_____
_____
_____

16- O que o sr.(a) acha que seria mais importante na sua alimentação?_____
_____
_____

17- O que gostaria de consumir com mais freqüência?_____
_____
_____

18- Quais alimentos as crianças mais gostam de comer?_____
_____
_____
_____

Alimentação em festas

1- Quais são as principais festas que tem aqui na comunidade?_____
_____

2- Como são os alimentos servidos nestas festas?_____
_____
_____

3- Quem faz estes alimentos?_____
_____

Tabus alimentares

1- Existe algum alimento reimoso? Se sim, qual? Em que ocasião deixam de comer esses alimentos?

_____
_____
_____
_____

Dados de saúde:

1- O sr.(a) ou alguém da sua casa tem ou já teve algum problema de saúde? Se sim, quem e qual?

_____
_____
_____

2- Tem algum caso de desnutrição ou obesidade na casa? Quem?_____
_____
_____
_____
_____

3- Se a resposta for positiva para os itens, acima perguntar: onde e quando foi/foram diagnosticadas essas enfermidades? _____
_____
_____

4- Alguma medida foi tomada para reverter o quadro? Este tratamento inclui/incluiu dieta?

_____
_____
_____

Histórico (realizar com as pessoas mais velhas e utilizar gravador):

1- Como era a comunidade na sua infância?
2- O que foi acontecendo nesses anos todos?
3- O que contavam os moradores mais antigos?
4- Como era a alimentação na sua infância (**Utilizar tabela de freqüência alimentar**)?
5- Como é hoje?
6- O sr.(a) acha que a alimentação sofreu mudanças?
7- Se sim, por que mudou?

Acesso e uso da terra e outros recursos:

1- Como costumam compartilhar e como decidem a abertura de roças?_____
_____

2- Que outros recursos tem acesso (rios, igarapés, lagos, mangue, floresta)?_____
_____

3- Que situações de conflito pela terra ou outros recursos enfrentam os moradores do povoado?

_____
_____

4- Quem são as pessoas ou empresas que estão envolvidos neste conflito?_____

QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR

	Padrão alimentar na infância				Padrão alimentar atual			
ÍTEM ALIMENTAR	**Freqüência**	**Origem**	**Preço**	**Período**	**Freqüência**	**Origem**	**Preço**	**Período**
Arroz								
Macarrão								
Pão								
Farinha de trigo								
Maisena								
Fubá de milho								
Aveia								
Feijão								
Ervilha								
Batata								
Macaxeira								
Farinha de tapioca								
Inhame/Batata-doce								
Farinha de mandioca								
Carne bovina								
Carne enlatada								
Carne de porco								
Mortadela/bacon								
Frango								
Salsicha								
Lingüiça								
Charque								
Caça:								
Camarão fresco								
Camarão salgado								
Caranguejo								
Peixe salgado								
Peixe fresco								
Peixe enlatado								

Bucho								
Bobó								
ÍTEM ALIMENTAR	**Freqüência**	**Origem**	**Preço**	**Período**	**Freqüência**	**Origem**	**Preço**	**Período**
Fígado								
Turu								
Tucupi								
Cominho/pimenta								
Urucum/colorau								
Catchup								
Maionese								
Iogurte								
Queijo								
Requeijão								
Leite em pó								
Leite líquido								
Leite condensado								
Creme de leite								
Açúcar								
Chocolate								
Achocolatado								
Bolos								
Bolacha doce								
Bolacha salgada								
Pipoca								
Esquilhos								
Doce de fruta								
Doce de leite								
Bombom								
Mel de abelha								
Rapadura								
Pudim								
Sorvete								
Café								
Caldo de cana								

Chá								
Refrigerante								
Mingau								
Suco de fruta								
ÍTEM ALIMENTAR	**Freqüência**	**Origem**	**Preço**	**Período**	**Freqüência**	**Origem**	**Preço**	**Período**
Suco artificial								
Ovos de galinha								
Ovos de pata								
Óleo de cozinha								
Azeite								
Banha								
Margarina								
Alface								
Abobrinha								
Berinjela								
Beterraba								
Cariru								
Cebola								
Cenoura								
Chuchu								
Couve								
Feijão verde								
Gengibre								
Jambu								
Jerimum								
Jiló								
Maxixe								
Milho								
Pepino								
Pimentão								
Quiabo								
Repolho								
Tomate								
Abacate								

Abacaxi								
Abiu								
Açaí								
Acerola								
Araçá								
Banana								
ÍTEM ALIMENTAR	**Freqüência**	**Origem**	**Preço**	**Período**	**Freqüência**	**Origem**	**Preço**	**Período**
Bacuri								
Cacau								
Caju								
Castanha-do-pará								
Coco								
Cutite								
Cupuaçu								
Goiaba								
Ingá								
Jaca								
Jambo								
Laranja								
Limão								
Maçã								
Mamão								
Manga								
Maracujá								
Melancia								
Murici								
Pequiá								
Pupunha								
Tangerina								
Tucumã								
Uxi								

OUTROS ALIMENTOS NÃO LISTADOS

ÍTEM ALIMENTAR	Freqüência	Origem	Preço	Período	Freqüência	Origem	Preço	Período

1- Quantos anos o sr.(a) tinha na época da alimentação na infância?
Freqüência pode ser = todos os dias, X por semana, X por mês ou menos, nunca
Criança*= quais alimentos as crianças mais gostam
Adultos*= quais alimentos os adultos mais gostam