

## Do avortado ao comprado: práticas alimentares e a segurança alimentar da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará

### From production to market: food habits and food safety of the quilombola community of baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará

Elcio Costa do Nascimento<sup>1</sup>, Gutemberg Armando Diniz Guerra<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Pará. Belém, Pará, Brasil

**Resumo:** Este trabalho apresenta a análise e compreensão das diferentes estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) desenvolvidas pelas famílias da Comunidade Quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. A comunidade enfrenta mudanças em suas práticas alimentares, devido à redução dos recursos naturais (animais de caça, peixes e camarões), à diminuição das áreas para produção agrícola e ao aumento do valor comercial da produção. Utilizando uma abordagem qualitativa e os procedimentos de observação participante, entrevista semiestruturada, registro fotográfico, listagem livre e oficinas sobre hábitos alimentares, buscou-se obter informações que permitissem uma compreensão das práticas produtivas e alimentares localmente desenvolvidas. Observou-se maior especificação da produção, diminuindo a diversidade das espécies cultivadas e reduzindo a autossuficiência das famílias; aumento da importância do extrativismo do açaí como fator econômico gerador de renda; substituição de produtos naturais (sucos, chás) por produtos industrializados (café, refrigerante); aumento do poder aquisitivo, estimulado pelo comércio e pelos benefícios sociais recebidos (bolsa família, aposentadoria e seguro defeso). Essa realidade tem influenciado as práticas produtivas e alimentares das famílias, interferindo nas decisões produtivas e na aquisição dos alimentos, tornando-as cada vez mais dependentes do comércio e da geração de renda para garantir a SAN das famílias quilombolas.

**Palavras-chave:** Agricultura familiar. Autossuficiência. Extrativismo. Autoconsumo.

**Abstract:** This research presents the analysis of different strategies of Food and Nutritional Security (SAN) developed by the families of the Quilombola Community of baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. The community is facing changes in their eating habits due the reduction of natural resources (hunting animals, fish and shrimps), decrease of the area for agricultural production and increase of the commercial value of production. Using a qualitative approach and the following procedures: participant observation, semi-structured interviews, photographic record, itemized lists and workshops on eating habits, we investigated the community and their production and food practices. We observed a higher specialization of production, decreasing the diversity of local production and of the families' self-sufficiency; increasing in the importance of extraction of açaí as an income generator; substitution of natural products (natural juices, teas) for industrial products (coffee, soda); increase in purchasing power, stimulated both by market trades and the social benefits received (*bolsa família*, pension and *seguro defeso*). This reality has significantly influenced the production practices and eating habits of the local families, interfering with production decisions and food acquisition, making families dependent on trade and income generation in order to ensure the SAN of the quilombola families.

**Keywords:** Family farming. Self-sufficiency. Extractivism. Self-consumption.

---

NASCIMENTO, Elcio Costa do; GUERRA, Gutemberg Armando Diniz. Do avortado ao comprado: práticas alimentares e a segurança alimentar da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 11, n. 1, p. 225-241, jan.-abr. 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1981.81222016000100012>.

Autor para correspondência: Elcio Costa do Nascimento. Rua São Domingos, Passagem Canaã, 628. Belém, PA, Brasil. CEP 66077-005 (elcioncosta@gmail.com).

Recebido em 24/10/2013

Aprovado em 11/04/2016



## INTRODUÇÃO

As práticas e hábitos alimentares são socialmente construídos. As escolhas e o consumo dos alimentos são, segundo Peña e Molina (1999, p. 4), influenciados por diversos fatores, como os saberes locais, os costumes, a cultura, a disponibilidade e o acesso ao alimento. Estes fatores, conjuntamente com as experiências gustativas, as condições sociais, ambientais e locais de existência, refletem na construção de uma identidade alimentar própria e específica, que designa as práticas e as ações aceitas por um determinado grupo, contribuindo para a aquisição de certos hábitos (Pacheco, 2008, p. 218, 221; Castro, 1967, p. 38; Maciel, 2001, p. 149).

Brondízio e Neves (1997, p. 168) afirmam que o caboclo amazônico desenvolveu um sistema adaptado "sustentado por práticas de subsistência eminentemente indígenas". Estas práticas tinham como estratégia principal a combinação de atividades e usos dos recursos naturais, como a agricultura, a pesca, o extrativismo e a caça (Cerdeira *et al.*, 1997, p. 1). Segundo Brondízio *et al.* (2002, p. 68-70), as comunidades caboclas combinam produções direcionadas tanto para o consumo familiar quanto para os mercados locais e/ou regionais, garantindo, dessa forma, a continuidade da unidade de produção, indiferentemente dos altos e baixos preços praticados nas redondezas.

Murrieta *et al.* (1989, p. 148) afirmam que o caboclo amazônico desenvolveu um sistema adaptativo que objetiva estabelecer uma harmonia entre o homem e a natureza, baseada na preservação do espaço, dos recursos naturais e não destruição "do delicado e complexo equilíbrio" existente entre as florestas e os rios da região, necessários para sua reprodução social, cultural e alimentar (Allegretti, 1996, p. 26).

Segundo Fuller (1990), as comunidades amazônicas possuem a capacidade de desenvolver práticas que vão além da produção agrícola, executando atividades de transformação e venda direta da produção, garantindo a segurança alimentar, a manutenção de características sociais e culturais, aliadas à proteção da natureza (Cazella e Roux, 1999; Cazella *et al.*, 2009). Entre essas práticas, Wagley (1988)

descreveu a importância do extrativismo para a reprodução social, cultural e econômica de comunidades amazônicas, principalmente durante os "surto" econômicos que remontam à história do desenvolvimento da região. Castro (1965), apesar de criticar e chamar a prática extrativista de "destrutiva", demonstra diferentes atividades desenvolvidas na Amazônia, que vão desde a simples coleta de sementes, frutos, raízes e cascas de árvores, a caça e a pesca, até a extração do látex, de óleos e de resinas vegetais. Estas atividades eram desenvolvidas tanto com objetivos comerciais (geração de renda) quanto de autoconsumo. Castro (1965) comenta sobre o papel que as frutas nativas, principalmente o açaí, detêm na alimentação da população amazônica.

No âmbito amazônico, a prática alimentar, largamente difundida, concentra-se no binômio peixe e mandioca (Adams *et al.*, 2005; Murrieta, 1998, 2001). Murrieta (1998) afirma que outros elementos, como frutas, cereais, arroz e feijão, também fazem parte da dieta, porém atuam de maneira complementar, aparecendo com menos frequência no prato do amazônida. Maciel (2001, p. 149) afirma que tal característica foi influenciada pelo meio ambiente, pelas técnicas produtivas utilizadas, pelas crenças e, principalmente, pelos recursos naturais disponíveis localmente, capazes de garantir o acesso a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente.

Para as comunidades negras, o extrativismo desenvolveu papel importante no processo de fixação e escolha dos seus territórios (Almeida, 2002, p. 49). A viabilidade agrícola e a existência de recursos naturais passíveis de utilização foram, segundo Marin e Castro (1998, p. 41) e Nascimento Junior *et al.* (2000, p. 50), características importantes na ocupação quilombola na região amazônica. Os autores descrevem a importância das comunidades negras para o comércio regional, fornecendo produtos como café, tabaco, castanha, salsaparrilha e cacau nativo.

Estes fatores – capacidade agrícola e acessibilidade dos recursos naturais – são essenciais para a garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN) de um grupo, povo

ou sociedade (Brasil, 2006). De acordo com Bentes (2003, p. 149), fatores impeditivos de acesso aos recursos locais que prejudiquem uma produção adequada e o acesso a uma alimentação de qualidade são as principais razões para situações de fome e insegurança alimentar. Entre as comunidades quilombolas, podemos acrescentar a falta de posse de terra, a ausência de uma renda monetária, o aumento de doenças, fatores ambientais, a marginalidade e o analfabetismo (Silva *et al.*, 2008) como aspectos restritivos à obtenção de segurança alimentar.

A comunidade quilombola do baixo Acaraqui, alvo desta pesquisa, apesar de ter seu território reconhecido em 2002 e, dessa forma, garantido o acesso livre aos recursos naturais, vem enfrentando desafios na busca de melhorias de qualidade de vida e na garantia da reprodução das famílias locais. O desmatamento, a redução no quantitativo de

animais de caça, peixes e camarões (elementos que fazem parte da dieta local), a diminuição do tamanho das áreas destinadas à produção agrícola, a falta de saneamento básico, de água potável e de acesso a direitos básicos, como saúde e educação, acarretam em vulnerabilidade social, prejudicando a garantia da segurança alimentar das famílias da localidade.

Nesse contexto, objetivou-se, a partir de uma abordagem qualitativa de pesquisa, observar as práticas alimentares e produtivas, analisar e compreender as estratégias de segurança alimentar e nutricional desenvolvidas pelas famílias da comunidade quilombola do baixo Acaraqui.

## SITUANDO E CARACTERIZANDO A COMUNIDADE

A comunidade quilombola do baixo Acaraqui (Figura 1) situa-se no município de Abaetetuba, a 56 km da

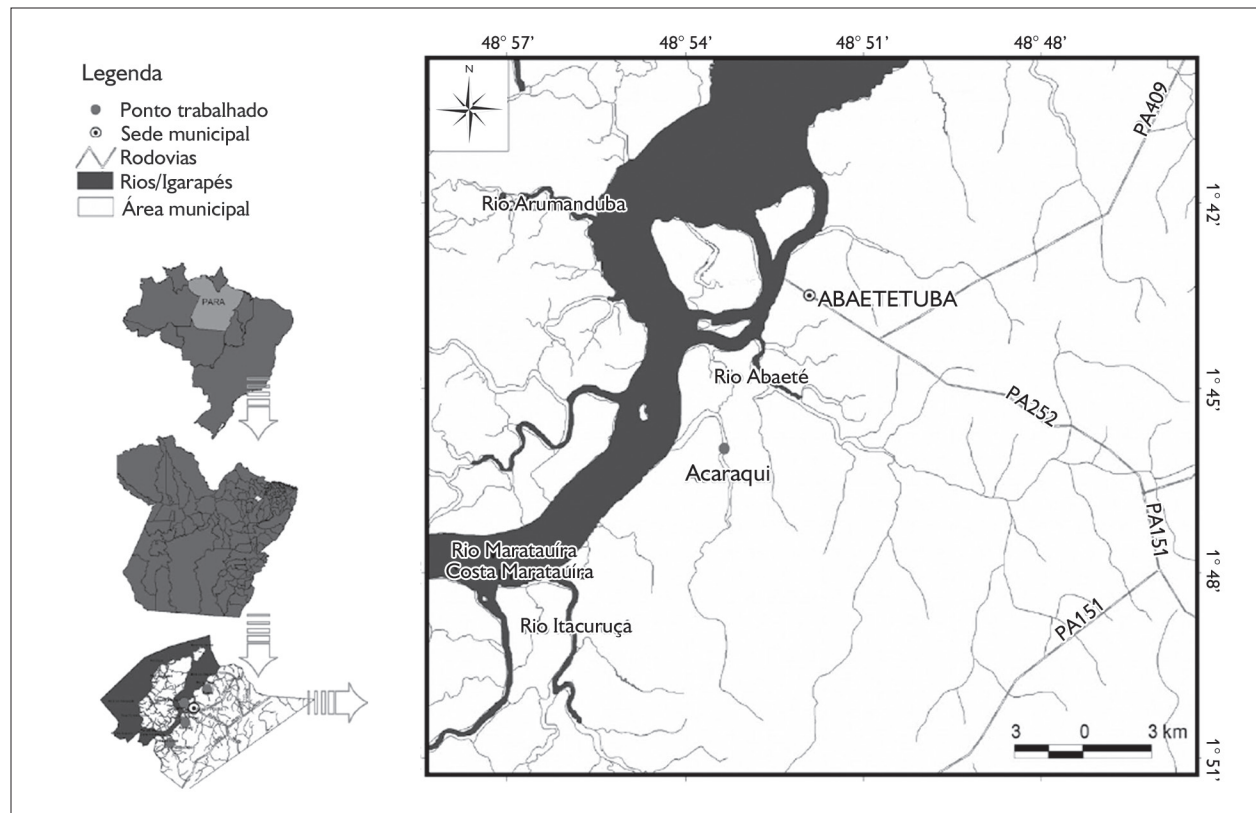


Figura 1. Localização da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. Fonte: adaptado de Santos e Coelho-Ferreira (2012, p. 3).

capital paraense, Belém. Forma, junto com outras sete comunidades quilombolas (médio Itacuruçá, médio Acaraqui, alto Itacuruçá, baixo Itacuruçá, Arapapu, rio Tuaré-açu e Jenipaúba) o território quilombola das ilhas de Abaetetuba. O acesso à comunidade é feito somente por via fluvial. Da sede do município de Abaetetuba, desloca-se aproximadamente por 20 a 30 minutos pelo rio Pará, passando pelo rio Arapapu e, em seguida, pelo rio Acaraqui, onde fica localizada a comunidade estudada (ITERPA, 2010, p. 4).

O sistema de fornecimento de água potável é inexistente, desse modo, as famílias quilombolas locais recorrem à água do rio Acaraqui nos afazeres diários (lavar louça, roupa etc.) e para a higiene pessoal, sendo necessários produtos industrializados, como o sulfato de alumínio, para o clareamento da água utilizada na lavagem das roupas. A água empregada no consumo familiar é adquirida em poços existentes em áreas de terra firme, geralmente distantes, e as famílias fazem esse deslocamento em barcos, carregando baldes, garrafas, carotes<sup>1</sup> e garrafões, para realizar o transporte da água potável para seus lares. O saneamento básico também não existe e as famílias fazem uso de banheiros com fossa a céu aberto, geralmente distantes das casas. O lixo é queimado no fundo dos quintais, uma vez que não há sistema de coleta de resíduos sólidos.

A educação básica na comunidade é garantida pelas duas escolas da localidade: Escola Municipal de Ensino Infantil e Fundamental Nossa Senhora do Perpétuo Socorro e Escola Municipal de Ensino Infantil e Fundamental Santa Ângela. Ambas oferecem educação até a 4ª série ou 5º ano, em salas multisseriadas. Após esse período, os estudantes se deslocam para a cidade de Abaetetuba, para dar continuidade aos estudos. Em ambas as escolas há merenda escolar para as crianças, porém, segundo os moradores, oferecem predominantemente produtos industrializados, como bolachas, achocolatados, sucos industrializados e enlatados. Conforme informações obtidas nas escolas, apenas o açaí é inserido como produto

natural na merenda escolar, sendo fornecido somente na época da safra do fruto, na forma de mingau, geralmente misturado com arroz e, mesmo assim, em poucas ocasiões.

## COLETA DE DADOS

Antes do início da pesquisa, foram realizadas reuniões com membros da Associação dos Remanescentes de Quilombo das Ilhas de Abaetetuba (ARQUIA), que representa as comunidades do território quilombola, nas quais foi explicada a natureza e os objetivos da pesquisa, Solicitando o consentimento para a realização da mesma na região, bem como foi apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para as famílias entrevistadas, as quais, ao assinarem o documento, demonstraram consentimento em participar da pesquisa

Foram realizadas quatro visitas à comunidade quilombola do baixo Acaraqui, três realizadas no período de maio a outubro de 2012, e uma em janeiro de 2013. O tempo de permanência em cada uma das visitas foi, em média, de 15 dias.

Foram entrevistadas 25 das 35 famílias residentes na comunidade quilombola, alcançando-se, dessa maneira, 68,5% das famílias locais. A média de habitantes por unidade familiar é de cinco pessoas. A renda das famílias é proveniente, principalmente, do extrativismo do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.), do buriti (*Mauritia flexuosa* L. f.), da pesca e da produção e comercialização do carvão e da mandioca. Os benefícios do governo federal aparecem como a segunda fonte de renda mais importante na comunidade quilombola do baixo Acaraqui. Das 25 famílias entrevistadas, 13 (52%) declaram receber recurso do Programa Bolsa Família (PBF) e 9 (36%) declaram receber a aposentadoria.

Os dados foram coletados por meio de observação participante, entrevista semiestruturada, registro de áudio e de imagens (Poulain e Proença, 2003, p. 374), listagem livre (Santos e Coelho-Ferreira, 2012, p. 3) e oficina sobre os hábitos alimentares (Weitzman, 2008, p. 89).

<sup>1</sup> Termo utilizado para identificar os vasilhames utilizados para carregar a água dos poços para as casas das famílias.

A observação participante, utilizada durante todo o trabalho de campo, teve como princípio direcionador o maior envolvimento entre o pesquisador e a comunidade em foco, através da convivência com as famílias, e proporcionou a apropriação de informações que permitiram uma compreensão sobre o funcionamento da comunidade e de suas práticas produtivas e alimentares (modo de vida, formas de produção e aquisição de alimentos, moradia, transporte e práticas desenvolvidas e não informadas durante as entrevistas).

As entrevistas semiestruturadas tiveram por objetivo estimular o entrevistado a falar abertamente, sem perder o foco da pesquisa e nem o direcionamento da entrevista. Buscou-se criar um ambiente confortável, no qual o entrevistado pudesse se expressar livremente, sem as limitações criadas por um questionário. As entrevistas foram gravadas, anotadas e posteriormente transcritas, para favorecer a análise.

O registro fotográfico foi utilizado como ferramenta para captação de imagens das práticas, dos costumes, das atividades e como registro cronológico da pesquisa de campo. Para os registros do áudio, foi utilizado um gravador, para melhor transcrição e análise das falas das famílias.

A listagem livre parte do princípio de que os produtos primeiramente citados, e com maior frequência de citações, são os que têm maior importância cultural (Santos e Coelho-Ferreira, 2012, p. 3). Esta técnica foi adotada para identificar os alimentos mais consumidos e comercializados pelas famílias da comunidade quilombola do baixo Acaraqui (frutas, animais e mariscos<sup>2</sup>) e as mudanças nas práticas alimentares ao longo do tempo.

A oficina teve como objetivo proporcionar uma visão geral das práticas alimentares das famílias quilombolas em comparação com as informações obtidas nas entrevistas individuais. Utilizou-se a dinâmica da oficina “mudanças

nos hábitos alimentares ao longo dos anos”, proposta por Weitzman (2008, p. 89, 90). Buscou-se, com esta técnica: a) perceber a diferença e/ou mudança entre os hábitos alimentares “no tempo das avós e dos avôs”, “no tempo dos pais e das mães” e no “tempo atual”; b) analisar as causas das mudanças nos hábitos alimentares e pensar em alternativas para recuperar alguns alimentos que eram consumidos antigamente, assim como visualizar as perspectivas de futuro das famílias quilombolas. Foram produzidos cartazes fazendo referência às práticas alimentares e às refeições do “passado”, “presente” e “futuro”.

### DO “AVORTADO” AO COMPRADO

A referência a um passado de fartura<sup>3</sup>, ou avortado<sup>4</sup>, foi recorrente nas falas das famílias entrevistadas da comunidade quilombola do baixo Acaraqui. Quando questionados sobre como era a alimentação “no tempo dos pais” em comparação com a alimentação “no tempo presente”<sup>5</sup>, os entrevistados fizeram alusões tanto à quantidade quanto à facilidade na obtenção dos alimentos, principalmente no que concerne aos mariscos (peixes e camarões) provenientes do rio Acaraqui, dos igarapés, e às caças obtidas em excursões “mata adentro”:

Os pais dela, principalmente, gostavam muito da caça, né? Na casa deles não faltava a caça. De noite, quando ele tinha folga, ia pro mato caçar... Tinha tatu, veado, porco-do-mato, paca, cutia (Seu Luis, aposentado).

(...) na época que a gente se criou era mais fácil a alimentação, né! Você saía pra colocar uma rede aqui no rio, colocar uma linha<sup>6</sup>, era fácil pra pegar o peixe. Tinha uma quantidade maior. Você colocava uma rede aqui, você com pouco minuto tirava e vinha cheio de peixe (Dona Maria da Glória, lavradora e dona de casa).

<sup>2</sup> É a maneira que as famílias da comunidade quilombola do baixo Acaraqui se referem aos peixes em geral e aos camarões.

<sup>3</sup> Situação semelhante foi observada nos trabalhos de Nascimento (2006, p. 26) e Woortmann (1992).

<sup>4</sup> Terminologia amplamente utilizada pelas pessoas do baixo Acaraqui, assim como nas demais comunidades quilombolas da região e na cidade de Abaetetuba. Significa fartura à vontade, grandes quantidades.

<sup>5</sup> Período da pesquisa: 2012-2013.

<sup>6</sup> Modo de pescaria realizado pelos moradores da comunidade do baixo Acaraqui, que consiste na utilização de uma linha de nylon contendo o anzol e um pedaço de chumbo. As minhocas são o tipo de isca comumente utilizado nesse sistema de pescaria.

A facilidade na obtenção, a fartura existente, a quantidade e, principalmente, a acessibilidade a uma alimentação contínua foram as principais mudanças apontadas pelas famílias locais com relação à alimentação atual. Nas falas anteriormente apresentadas, observa-se a variedade de opções alimentares (diversas espécies de caça e pesca) e a facilidade na obtenção desses alimentos existentes “no tempo dos pais” (Tabela 1). Vale ressaltar a importância dos produtos agrícolas como a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), o maxixe (*Cucumis anguria* L.), o milho (*Zea mays* L.), o feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) e o arroz (*Oryza sativa* L.) na alimentação local.

A alimentação das famílias da comunidade quilombola do baixo Acaraqui tem como base o açaí (*Euterpe oleracea* Mart.), os mariscos e a farinha de mandioca (Figura 2), recursos de maior disponibilidade na região, refletindo, dessa forma, na construção de uma prática alimentar influenciada pelo meio e pelos recursos disponíveis. Essa realidade está associada ao desenvolvimento de práticas alimentares com um elevado grau de adaptação ao ambiente, construídas pelas famílias locais ao longo do tempo. A influência do meio ambiente e dos recursos naturais na construção de hábitos alimentares e na formação de uma identidade

Tabela 1. Alimentos consumidos “no tempo dos pais”, de acordo com cada refeição, segundo as famílias da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.

(Continua)

Refeição	Alimentos	Número de citações	Local de aquisição
Café da manhã	Sucos de diversas frutas	14	Quintal
	Tapioca	12	Roça (subproduto da mandioca)
	Beiju chica e d'água	8	Roça (subproduto da mandioca)
	Bolachas e roscas	6	Feira de Abaetetuba
	Chá de capim-santo ou capim-marinho ( <i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf) e canela ( <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Breyn).	6	Quintal
Merenda da manhã	Caribé (mingau)	25	Roça (subproduto da mandioca)
	Mingaus diversos (farinha de mandioca, miriti, banana e de açaí com banana verde)	25	Quintal e/ou floresta
	Pupunhas cozidas	20	Quintal
	Castanhas	15	Quintal e/ou floresta
	Vinho de miriti	10	Quintal e/ou floresta
Almoço	Peixes: tucunaré ( <i>Cichla monoculus</i> Spix & Agassiz, 1831.), tambaqui ( <i>Colossoma macropomum</i> Cuvier, 1818), mapará ( <i>Hypophthalmus edentatus</i> Spix & Agassiz, 1829), mandií ( <i>Pimelodus blochii</i> Valenciennes 1840), mandubé ( <i>Ageneiosus inermis</i> Linnaeus, 1766)	25	Rio Acaraqui
	Carne de caça <sup>7</sup> : capivara ( <i>Hydrochoerus hydrochaeris</i> Linnaeus, 1766), jacarés ( <i>Caiman crocodilus</i> Linnaeus, 1758 e <i>Melanosuchus niger</i> Spix, 1825) <sup>8</sup> , tatu ( <i>Dasyurus</i> spp.), veado ( <i>Mazama</i> sp.), cutia ( <i>Dasyprocta</i> sp.), paca ( <i>Cuniculus paca</i> Linnaeus, 1766), mucura ( <i>Didelphis marsupialis</i> Linnaeus, 1758), porco-do-mato ( <i>Tayassu pecari</i> Link, 1795), catitu ( <i>Pecari tajacu</i> Linnaeus, 1758)	25	Floresta, quintal e/ou rios da região

<sup>7</sup> Os mamíferos, de modo particular os ungulados, como a anta, o veado, a queixada e o caititu, representam o principal grupo de caça consumido e comercializado pelas famílias e nas feiras de Abaetetuba (Baía Júnior, 2006).

<sup>8</sup> Jacaré-tinga e jacaré-açu, respectivamente. Segundo informações das famílias locais, as formas de consumo da carne desses animais são: jacaré a limão, jacaré salgado e carne de jacaré fresco.

Tabela 1.

(Conclusão)

Refeição	Alimentos	Número de citações	Local de aquisição
Almoço	Carne de serimbabo <sup>9</sup> : frango, galinha caipira, porco, pato e peru	25	Quintal
	Camarão de água doce (espécies diversas)	25	Rio Acaraqui
	Açaí ( <i>Euterpe oleracea</i> Mart.) <i>in natura</i> com farinha de mandioca	25	Quintal
	Uruá: espécie de caramujo ( <i>Neritina (Vitta) zebra</i> Bruguière, 1792) <sup>10</sup>	6	Rio Acaraqui
Merenda da tarde	Pães, bolachas, rosca	12	Feira de Abaetetuba
	Chás	6	Quintal
	Café	4	Mercearias locais e feira de Abaetetuba
Jantar (quando tinha)	Repetição dos alimentos consumidos no almoço	-	
Jantar (quando não tinha)	Mingau de arroz, de açaí, de farinha ou da curera ou caruera da farinha <sup>11</sup>	19	Roça e quintal

alimentar, cultural e social pode ser observada nos trabalhos de Maciel (2001), Murrieta *et al.* (1989), Murrieta (1998), Moran (1990), Setton (2002), Brondízio e Neves (1997), Brondízio *et al.* (2002), Marin e Castro (1998, 2004). Constatou-se a importância da combinação de diferentes sistemas de produção/obtenção dos alimentos como a caça, a pesca, a produção agrícola, a coleta e extração de frutas, entre elas o açaí (Cerqueira *et al.*, 1997), nas estratégias sociais, econômicas e culturais das famílias da comunidade.

As dificuldades na obtenção de renda enfrentadas pelas famílias locais eram devidas, principalmente, à baixa valorização dos seus produtos no mercado local “no tempo dos pais” e pela dificuldade de acesso ao comércio da cidade de Abaetetuba (distância e falta de infraestrutura). Segundo alguns relatos feitos pelos entrevistados, estas dificuldades foram decisivas no desenvolvimento das práticas alimentares locais, influenciando nos sistemas de



Figura 2. Refeição típica das famílias do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará: A) camarões (mariscos); B) farinha de mandioca; C) açaí. Foto: Gutemberg Guerra, 2012.

produção direcionados para a prática da caça, da pesca, do extrativismo e da produção agrícola, tendo como espécies cultivadas de maior relevância a mandioca, o feijão e o arroz, destinados quase que exclusivamente para o consumo da unidade familiar. Seu Miguel comenta:

<sup>9</sup> Termo utilizado pelas famílias ao se referirem aos animais criados no quintal.

<sup>10</sup> Espécie de molusco que, no Brasil, ocorre desde o Pará até Cabo Frio (Rio de Janeiro), ocorrendo também no Suriname. No estado do Pará, esta espécie é utilizada como alimento e fonte de renda para famílias ribeirinhas, sendo sua concha também utilizada na preparação de argamassa de taipa, junto com outros componentes, como a água e o barro (Barroso, 2009).

<sup>11</sup> Sobras não aproveitadas da mandioca na fabricação da farinha: talos ou partes duras não amolecidas.

Naquela época era difícil de vender as coisas. Não é que nem agora, que você leva mil pencas de maxixe e você vende rapidinho; a um real é mil reais que você faz. Naquela época não, a gente levava, a gente trocava no mercado de carne, papai tinha uns amigos lá que ele trocava por bucho ou cabeça de boi pra gente trazer, por que a gente não conseguia vender a dinheiro. Papai tirava a tapioca levava já trocado, não é como agora que tudo que você leva pra Abaeté você vende, consegue vender. Aí se torna fácil por essas partes (Seu Miguel, lavrador e pescador).

Durante as entrevistas e na oficina sobre hábitos alimentares, quando questionados sobre como eram as refeições “no tempo dos pais” (café, merenda da

manhã, almoço, merenda da tarde e jantar), observou-se uma maior ocorrência de alimentos naturais ou de seus subprodutos, extraídos ou produzidos localmente, provenientes da floresta, dos quintais e da roça (Tabela 1). Porém, quando comparada com a alimentação “no tempo presente” (Tabela 2), essa realidade se modificou significativamente, com maior inclusão de produtos industrializados e de fácil preparação (macarrão instantâneo, enlatados e embutidos), elevada presença de sucos industrializados e refrigerantes, acarretando em aumento dos gastos com alimentos adquiridos nos mercados locais (mercearias e mercadinhos existentes na comunidade) ou na feira de Abaetetuba<sup>12</sup>.

Tabela 2. Alimentos consumidos “no tempo presente”, de acordo com cada refeição na comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.

(Continua)

Refeição	Alimentos	Número de citações	Local de aquisição
Café da manhã	Pão francês, pão caseiro e pão torrado <sup>13</sup>	25	Cidade de Abaetetuba
	Café com leite	19	Cidade de Abaetetuba
	Bolachas e rosas	15	Cidade de Abaetetuba
	Manteiga	13	Cidade de Abaetetuba
Merenda da manhã	Refrigerante	18	Cidade de Abaetetuba
	Sucos de frutas	14	Quintal
	Suco de pacote ou Ki-suco (industrial)	12	Cidade de Abaetetuba
	Bolo de macaxeira	8	Roça (subproduto da mandioca)
	Caribé ou mingau de farinha de mandioca	6	Roça (subproduto da mandioca)
	Mingau de miriti ( <i>Mauritia flexuosa</i> L. f.), de arroz e de banana	6	Quintal, florestas e ou roça (banana e arroz)
Almoço	Peixes: tucunaré ( <i>Cichla monoculus</i> Spix & Agassiz, 1831), tambaqui ( <i>Colossoma macropomum</i> Cuvier, 1818), mapará ( <i>Hypophthalmus edentatus</i> Spix & Agassiz, 1829), mandií ( <i>Pimelodus blochii</i> Valenciennes 1840), mandubé ( <i>Ageneiosus inermis</i> Linnaeus, 1766)	25	Rio Acaraqui
	Carne vermelha, geralmente bovina	25	Cidade de Abaetetuba

<sup>12</sup> Levou-se em consideração, para avaliar o aumento no consumo e no gasto familiar, a inexistência nas falas das famílias locais do consumo de alimentos industrializados, no “tempo dos pais”, e uma participação maior de produtos localmente produzidos ou seus subprodutos.

<sup>13</sup> Feito do pão que resta de um dia para o outro.



Tabela 2.

(Conclusão)

Refeição	Alimentos	Número de citações	Local de aquisição
Almoço	Carne de galinha de granja, galinha caipira (somente aos domingos)	25	Quintal (caipira), cidade de Abaetetuba (granja)
	Camarão de água doce (diversas espécies)	25	Rio Acaraqui
	Açaí <i>in natura</i> com farinha de mandioca	25	Quintal
	Feijão com charque (raramente), geralmente aos domingos	21	Cidade de Abaetetuba
	Enlatados e embutidos: mortadela, carne defumada, linguiça, carne enlatada	17	Comércio local e na cidade de Abaetetuba
Merenda da tarde	Pães, bolachas, rosca	25	Cidade de Abaetetuba
	Café, suco de pacote (Ki-suco) e de fruta	25	Comércio local e na cidade de Abaetetuba
	Refrigerante	18	Comércio local e na cidade de Abaetetuba
Jantar (quando tem)	Repetição dos alimentos consumidos no almoço		
Jantar (quando não tem)	Mingau de arroz, de açaí, de miriti	25	Quintal e roça (arroz)

A presença de variados tipos de frutas, consumidas tanto *in natura* quanto em forma de sucos (Tabela 3), dos chás, dos mingaus e, principalmente, do açaí, indica a importância das árvores frutíferas e das ervas na alimentação das famílias do baixo Acaraqui. O consumo de beijus, tapioca e da farinha de mandioca propriamente dita, tanto *in natura* quanto em forma de mingaus (caribé), como acompanhamento nas refeições (almoço e jantar) ou misturada ao açaí, aponta para o grau de relevância que a produção agrícola possui, tendo como base principal o cultivo da mandioca, na vida social, cultural e econômica da comunidade.

O preço baixo obtido pelas famílias por sua produção incentivou o desenvolvimento de estratégias de obtenção de bens ou de produtos que não eram feitos pela unidade familiar. O sistema de troca e/ou comercialização entre familiares, amigos e vizinhos foi amplamente disseminado, garantindo uma maior variedade de tipos de alimentos disponíveis. Além

de ampliar os laços de amizade entre as famílias locais, segundo Marques *et al.* (2007), esses tipos de relações são capazes de “selar alianças”, através de uma reciprocidade mútua entre os praticantes, a qual, entre as famílias locais, é demonstrada pelo favorecimento na hora da comercialização ou troca, pois quando a transação não é realizada com recursos monetários, é feita por meio de escambo entre as famílias da comunidade:

Eu tenho um casal de porco, vive só preso, esbandalha todo o terreno, o porco a gente mata, tira pra bóia, vende pros vizinhos (Seu Miguel, lavrador e pescador).

É pro consumo (a criação de xerimbabos), como eu falei pra você, meu sonho assim é de criar e dar assim pro meus filhos. Eu não tenho assim uma ambição assim, vamos supor eu criar, 20, 15 frangos, quer dizer que eu vou vender tudinho aquelas criação? E quando precisar como é? Às vezes a gente vai comprar muito mais caro do que a gente vendeu (Dona Ivanilda, lavradora e dona de casa).

Entre esses produtos, os mais destacados pelas famílias foram a farinha de mandioca, os mariscos (peixes e camarão) e a criação dos xerimbabos. Outra característica que estimulou o sistema de trocas e/ou comercialização foi o fato de que nem todas as famílias da comunidade possuem roça. Por isso, adquirem a farinha trocando-a por peixes e camarões no inverno. No verão, de agosto a dezembro, época da safra do açáí, esse produto é utilizado nos processos de troca por outros alimentos. O relato da troca de açáí, peixes e camarões, principalmente pela farinha, com moradores da comunidade quilombola do médio Acaraqui<sup>14</sup>, foi apontado pelas famílias locais nas entrevistas.

Durante as entrevistas, as famílias descreveram as espécies de animais de caça (Tabela 1) e as espécies vegetais cultivadas nas roças “no tempo dos pais” e “no tempo presente” (Tabela 4). Observa-se que “nos tempos dos pais”, os principais alimentos que constituíam a base da alimentação da unidade familiar, como o arroz e o feijão, eram produzidos localmente, barateando os custos e facilitando o acesso aos alimentos:

Eu (me) lembro bem que meu pai plantava muito arroz, feijão. Eles plantavam muito, era... Meu pai plantava muito arroz, a casa vivia cheia, cortada pelo bocado de arroz, (que) a gente guardava dentro da casa. Não tinha máquina pra moer, era pisado. Pisado e enchia aquelas saca e saía pra vender, mas vendia barato. Era pro consumo e pra vender, o arroz vendia mais; o feijão não, a minha avó plantava feijão, mas era mais pro consumo, não tinha saída (Dona Maria da Glória, lavradora e dona de casa).

Cascudo (1983) e Barbosa (2007) discorrem sobre a importância e predileção do binômio arroz e feijão no prato dos brasileiros, realidade igualmente observada na comunidade durante esta pesquisa. Atualmente, embora esses alimentos ainda consistam na base alimentar da

Tabela 3. Relação das frutas mais consumidas pelas famílias da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.

Nome comum	Nome científico
Abacaxi	<i>Ananas sativus</i> Schult. & Schult. f.
Abiu	<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz et Pavon) Radl.
Açáí	<i>Euterpe oleracea</i> Mart.
Acerola	<i>Malpighia puniceifolia</i> L.
Ajuru	<i>Chrysobalanus icaco</i> L.
Bacaba ou abacaba	<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.
Bacuri	<i>Platonia insignis</i> Mart.
Banana	<i>Musa</i> sp.
Buriti ou miriti	<i>Mauritia flexuosa</i> L. f.
Cacau	<i>Theobroma cacao</i> L.
Caju	<i>Anacardium occidentale</i> L.
Cana-de-açúcar	<i>Saccharum officinarum</i> L.
Castanha-do-pará	<i>Bertholletia excelsa</i> Bonpl.
Coco	<i>Cocos nucifera</i> L.
Cupuaçu	<i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. ex Spreng.) K. Schum.
Ingá	<i>Inga edulis</i> Mart.
Inajá	<i>Maximiliana maripa</i> (Aubl.) Drude
Jambo vermelho	<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. & L.M. Perry
Jambo rosa	<i>Syzygium jambolanum</i> (Lam.) DC.
Laranja	<i>Citrus</i> sp.
Limão	<i>Citrus</i> sp.
Mamão	<i>Carica papaya</i> L.
Manga	<i>Mangifera indica</i> L.
Pupunha	<i>Bactris gasipaes</i> Kunth
Tangerina	<i>Citrus reticulata</i> Blanco
Tucumã	<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.

comunidade, juntamente com o açáí, eles necessitam ser comprados na cidade de Abaetetuba ou nas mercearias da comunidade, uma vez que sua produção diminuiu,

<sup>14</sup> Comunidade quilombola que se encontra a cerca de 20 minutos rio acima da comunidade do baixo Acaraqui. A área é constituída, principalmente, de terra firme, podendo, dessa forma, desenvolver a produção agrícola com mais facilidade do que a comunidade do baixo Acaraqui, localizada em área de várzea.

Tabela 4. Relação das espécies vegetais cultivadas nas roças “no tempo dos pais” e “no tempo presente” na comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.

Nome comum	Nome científico	Tempo dos pais	Tempo presente
Maniva/macaxeira	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	X	X
Milho	<i>Zea mays</i> L.	X	X
Maxixe	<i>Cucumis anguria</i> L.	-	X
Melancia	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	X	X
Jerimum	<i>Cucurbita pepo</i> L.	X	X
Arroz	<i>Oryza</i> spp.	X	-
Feijão	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	X	-
Gergelim	<i>Sesamum indicum</i> L.	-	X

sendo que, no momento desta pesquisa, era quase inexistente.

A mudança na prática de produção foi acarretada, segundo os moradores, devido aos seguintes fatores: a) a saída dos jovens da comunidade em busca de empregos na cidade de Abaetetuba; b) a preferência por práticas extrativistas, tais como a coleta do açai, a qual, segundo as famílias estudadas, é uma atividade menos penosa e mais rentável; e c) a concentração da produção em espécies de maior interesse econômico, como o maxixe<sup>15</sup> e a mandioca.

O aumento na valorização da produção local, principalmente do açai, devido ao crescimento na demanda por esse produto<sup>16</sup>, é uma das principais causas para a mudança de direcionamento da produção agrícola do autoconsumo para a comercialização. As famílias quilombolas do baixo Acaraqui optaram por investir em atividades, agrícolas ou extrativistas, com maior interesse econômico, especializando a produção e, por essa razão, diminuindo a diversidade de espécies existentes nas roças. A redução da penosidade do trabalho na roça é outra das razões apontadas pelas famílias para as mudanças nas práticas de produção.

A diversidade da produção local, “no tempo dos pais”, proporcionava uma menor dependência com relação ao mercado e maior autonomia da unidade de produção, uma vez que essa produção se destinava, prioritariamente, ao consumo da unidade familiar. A especialização aponta para uma elevação na relação entre a comunidade e o comércio local, com o aumento de sua participação nas transações locais de compra e venda de alimentos, aumento na geração de renda e a possibilidade de acesso a bens antes não acessíveis pela comunidade, como geladeira, televisão, ventilador, liquidificador, máquina de lavar roupa, bicicleta, entre outros.

“No tempo dos pais”, a carne de caça tinha uma participação corriqueira na mesa e na alimentação das famílias locais, devido à facilidade de obtenção desses animais na mata. Durante as entrevistas, 17 moradores, 70% dos entrevistados, comentaram sobre a importância da carne de caça na alimentação “no tempo dos pais”, enquanto que “no tempo presente” apenas 20% afirmaram manter esse hábito em suas práticas alimentares, apesar da dificuldade em encontrar esses animais nas florestas. A persistência no consumo da carne de caça, além do caráter econômico e alimentar, para alguns moradores, é tida como uma

<sup>15</sup> A importância do maxixe no sistema de produção aumentou devido à rapidez no ciclo de produção, à facilidade no transporte e na comercialização, ao valor R\$ 1,00 um pacote com 14 maxixes.

<sup>16</sup> Ver Brondízio *et al.* (2002).

prática de lazer. Durante as entrevistas, surgiram histórias relacionadas a essa atividade, em sua maioria se reportando ao passado. Segundo as famílias da comunidade, o aumento do desmatamento e das queimadas da floresta para a produção agrícola, principalmente da mandioca, são as principais causas da diminuição no quantitativo desses animais na região nos últimos 15 a 20 anos.

Da mesma forma que o desmatamento e as queimadas reduziram o número dos animais de caça nas matas, a pesca predatória ameaça o quantitativo de espécies de peixes encontradas no rio Acaraqui. O uso indiscriminado de redes, geralmente com malhas muito pequenas, e a pouca seletividade na apreensão dos peixes quanto ao seu tamanho são os principais fatores apontado pelas famílias quilombolas para a redução na quantidade de peixes na localidade. Isso foi notório nas declarações sobre uma maior facilidade em se adquirir o peixe para a alimentação das famílias, “no tempo dos pais”. Embora em 2012 esse alimento continuasse presente diariamente na alimentação dos moradores da comunidade (Figura 3), a penosidade (tempo e distância) para consegui-lo aumentou consideravelmente. Antigamente, esse produto era adquirido na porta das casas das famílias e, no tempo da pesquisa, fazia-se necessário ir mais longe, rio acima, para conseguir um quantitativo de peixes suficiente para a alimentação da



Figura 3. Tucunaré pescado com caniço na comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. Foto: Elcio Nascimento, 2012.

unidade familiar, acarretando, conseqüentemente, em um maior gasto de tempo para sua obtenção.

A oferta de camarão consumido na comunidade diminuiu, de acordo com as famílias locais (Figura 4). A causa mais apontada pelos moradores para esta diminuição do camarão foi o aumento no número das famílias na comunidade e, conseqüentemente, o aumento do consumo. Costa (2006, p. 172) relata a mesma situação com relação à diminuição da fauna aquática na região das ilhas do município de Cameté e as dificuldades enfrentadas pelos moradores da região. Dona Ivanilda, moradora da comunidade do baixo Acaraqui, comentou sobre essa mudança:

Quando meu pai vinha do rio, vinha com “mina” assim de peixe. Hoje em dia a pessoa coloca. Ontem meu marido colocou a rede, você acredita que ele pegou dois “pixinhos”? [peixinhos] Dois “pixinhos” ele pegou... Aí eu acho muita diferença. Que no tempo deles [dos pais] eu achava que era melhor da pessoa se ajeitar, mais fácil. Hoje eu acho mais difícil (Dona Ivanilda, lavradora e dona de casa).

A diminuição dos animais de caça, da diversidade de espécies cultivadas, da quantidade de mariscos nos rios e, principalmente, o aumento da valorização monetária da produção local são os principais fatores que acarretam mudanças nas estratégias de reprodução social das famílias



Figura 4. Camarões capturados com o uso do matapí na comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. Foto: Elcio Nascimento, 2012.

do baixo Acaraqui. Anteriormente, essas práticas eram baseadas em estratégias de subsistência e autoconsumo, porém, com uma maior facilidade na comercialização e com o aumento na valorização dos produtos, o objetivo da produção familiar está em transformação, direcionando-se para o comércio e a geração de renda e o cultivo de espécies de maior interesse econômico, embora a produção para o autoconsumo ainda persista.

A melhora na obtenção de renda “no tempo presente” foi uma característica apontada pelas famílias do baixo Acaraqui como uma mudança positiva quando comparada com “o tempo dos pais”. Com o aumento da valorização do açaí, das frutas e dos produtos da roça, o rendimento das famílias aumentou e o acesso a bens de consumo cresceu conjuntamente, situação apontada por 100% das famílias entrevistadas.

A chegada da energia elétrica, somada a uma maior participação no comércio local e à inclusão dos benefícios sociais (bolsa família, aposentadoria e seguro defeso) na renda das famílias proporcionaram aumento no poder aquisitivo local, elevando a compra de bens de consumo, como geladeira, televisão, motores para as embarcações, localmente chamados de rabudo<sup>17</sup>, despolpadeiras de açaí, máquinas de lavar roupa, entre outros eletrodomésticos. Esses fatores contribuíram para a melhoria na qualidade de vida das famílias locais, segundo os próprios moradores. Esses equipamentos contribuíram para situações como a) diminuição da distância entre a comunidade e a cidade de Abaetetuba; b) conservação dos alimentos, aumentando sua durabilidade<sup>18</sup>; c) trabalho de beneficiamento da produção do açaí, facilitando e agilizando o processo; d) redução das dificuldades do dia a dia na lida da casa.

Esses fatos estão ocasionando uma mudança significativa nos padrões alimentares das famílias da comunidade do baixo Acaraqui. Enquanto “no tempo dos pais” a alimentação era diversificada e proveniente da unidade de produção, “nos tempos atuais” podemos observar uma maior dependência com relação ao comércio local e à cidade de Abaetetuba, principalmente no consumo de produtos industrializados: enlatados, embutidos, refrigerantes, entre outros (Tabela 3). Antes, o arroz e o feijão eram produzidos localmente, agora necessitam ser adquiridos no comércio local. A proteína animal, anteriormente obtida nas matas por intermédio da caça, passou a ser adquirida nos supermercados ou na feira de Abaetetuba. Observou-se também a crescente referência à aquisição de produtos industrializados, como enlatados, salgadinhos, macarrão instantâneo e mortadela, motivado pela facilidade do preparo e de acesso ao centro urbano (Abaetetuba) e aos mercadinhos locais. Os sucos de frutas estão sendo substituídos pelos refrigerantes. O café está tomando o lugar dos chás de capim-santo (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf.), de canela (*Cinnamomum zeylanicum* Breyne), da casca da laranja (*Citrus* spp.), comumente consumidos no lanche da tarde, no passado. Conforme relato de Dona Ivanilda (lavradora e dona de casa): “(...) por aqui é só mercearia. A gente compra na mercearia. Esse negócio de ovo, mortadela, que é o que eles vendem por aqui (...) deslatado (enlatado) assim. Meus filhos adoram essas coisas de Miojo<sup>19</sup> [risos]”.

A fala de Dona Ivanilda ilustra a mudança nos hábitos alimentares da comunidade, na qual a presença de produtos industrializados e adquiridos nos comércios locais está se tornando cada vez mais frequente,

<sup>17</sup> A compra desse tipo de equipamento cresceu também por razões de segurança, principalmente pela facilidade de mobilidade, uma vez que esse tipo de máquina pode ser retirada da embarcação e guardada dentro da residência, evitando seu furto, situação recorrente na comunidade.

<sup>18</sup> Antes da chegada da energia, os alimentos e a água para o consumo eram mantidos em isopores com gelo. Segundo Dona Ivanilda, algumas famílias misturavam o gelo com sal para aumentar a durabilidade do gelo, elevando o tempo de conservação dos alimentos.

<sup>19</sup> Marca de macarrão instantâneo.

substituindo os produtos locais. Observa-se que até o ovo, embora parte seja produzida localmente, passou a ser comprado nos mercadinhos, sinalizando uma modificação nos hábitos alimentares, qual seja a preferência por produtos industrializados, e uma diminuição da autossuficiência alimentar das famílias quilombolas do baixo Acaraqui.

A renda foi um tema recorrente na fala de 80% dos entrevistados (20 famílias) durante a pesquisa de campo. Quando questionados sobre as mudanças, tanto nos hábitos alimentares quanto na qualidade de vida “nos tempos dos pais” e “no tempo presente”, declarações sobre a dificuldade na obtenção de renda eram comuns, devido aos fatores já mencionados, porém, quando se tratava especificamente sobre a alimentação, declaravam que chegava a faltar dinheiro para a aquisição do alimento e, por isso, “tinham que dar o jeito” e esse “dar o jeito” era recorrer ao mingau de farinha, ao mingau de açai, ao peixe, ao camarão e/ou ao açai *in natura*. Esta informação demonstra que as famílias possuíam um aporte alimentar considerável no passado, garantido pelos recursos naturais ou cultivados existentes nas florestas, nos rios locais, nas roças e nos quintais. Apesar dessa realidade, as famílias, em sua maioria, afirmam que “no tempo presente” as condições de vida na comunidade melhoraram, fazendo alusão principalmente ao aumento do poder aquisitivo e à possibilidade de aquisição de bens de consumo e alimentos, que antes não lhes eram acessíveis:

Ás vez faltava, né? Dinheiro às vezes a gente não tinha. A mulher pegava farinha fazia mingau branco, tinha açai. Pronto. Por que a gente não tinha condição. Eles [os filhos] não tinham “pavulagem”<sup>20</sup>, até a gente dar o jeito no outro dia (...) a gente pegava uma mucura. Puxava uns “pixinho” [peixinhos] e ajeitava pro outro dia (...) tinha várzea boa pra tapar (Seu Humberto, lavrador).

Apesar da diminuição da autossuficiência (redução da caça, da aquisição de mariscos e da produção de autoconsumo) e aumento da dependência do mercado local, observa-se, nesta fala, como o extrativismo (animal e vegetal) ainda se faz presente – mesmo de maneira reduzida, no caso da caça – e é uma importante ferramenta na garantia da alimentação diária local (Figura 5), até que a família consiga dar “jeito no outro dia” e que, apesar das dificuldades na obtenção de renda “no tempo dos pais”, o alimento propriamente dito se fazia presente na mesa das famílias do baixo Acaraqui, devido, principalmente, à produção destinada ao autoconsumo. Com a presença dos benefícios do governo (bolsa família, aposentadoria e seguro defeso), as famílias desta comunidade quilombola necessitam reorganizar seu sistema de produção e suas



Figura 5. Geladeira com produtos oriundos de recursos naturais utilizados na alimentação pela comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará: A) camarões; B) peixes capturados no rio Acaraqui; C) açai. Foto: Elcio Nascimento, 2012.

<sup>20</sup> Conforme o “Dicionário Aulete”: “1. Presunção, empáfia, fatuidade: ‘E depois aquela pavulagem que era homem de bem, que era isto, aquilo’ (Viriato Correia, Contos do sertão); 2. Fanfarrice, bravata; 3. Embuste, mentira” (Aulete Digital, s. d.).

estratégias para aquisição de alimentos, superando as dificuldades ambientais e econômicas, possibilitando, dessa forma, a continuidade do seu modo de vida e garantindo a reprodutibilidade da unidade familiar.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

As estratégias de produção e de acesso aos alimentos das famílias quilombolas da comunidade do baixo Acaraqui tinham como foco principal, no passado recente, o autoconsumo. As estratégias usadas eram possibilitadas pela abundância de recursos naturais (peixes, camarões, frutas, caças) e pela facilidade no acesso, na obtenção e no quantitativo desses recursos. Esta realidade já não é mais observada com a mesma frequência na comunidade quilombola estudada, sendo necessário o desenvolvimento de novas estratégias, tanto produtivas quanto as que garantam uma alimentação em quantidade e de qualidade suficiente, preservando o modo de vida da comunidade, assim como a reprodução social, econômica e ambiental das famílias do baixo Acaraqui.

Na questão produtiva, a elevação do valor da produção local acarretou um aumento no valor comercial dos recursos da comunidade, tanto agrícolas quanto extrativistas (frutos). Nesse contexto, produtos que tinham pouco interesse econômico no passado, como o açai, e que eram destinados apenas para o consumo dos membros das famílias ou utilizados em relações de trocas estão sendo destinados sistematicamente para a comercialização. Essa comercialização da produção local nas feiras locais e/ou regionais e sua venda/troca entre vizinhos, amigos e familiares têm contribuído para o aumento da renda das famílias locais, em determinadas épocas do ano, para sua permanência na comunidade e colaborando com o desenvolvimento econômico local. Porém, ao mesmo tempo, vêm acarretando maior dependência com relação aos mercados locais para compra de alimentos e, conseqüentemente, aumento nos gastos com alimentação e maior necessidade de obtenção de renda para garantir uma alimentação variada, de qualidade e em quantidades suficientes. Essas

mudanças nas práticas de produção, no entanto, podem ter tornado essas atividades instáveis frente às flutuações do mercado local, principalmente no inverno, quando as opções de produção e geração de renda diminuem, nessa época, deixando as famílias com incertezas quanto ao seu suprimento alimentar e dependentes dos benefícios do governo federal para garantir o acesso à alimentação.

## REFERÊNCIAS

- ADAMS, C.; MURRIETA, R. S. S.; SANCHES, R. A. Agricultura e alimentação em populações ribeirinhas das várzeas do Amazonas: novas perspectivas. **Ambiente & Sociedade**, v. 8, n. 1, p. 1-22, 2005.
- ALLEGRETTI, M. H. Políticas para o uso dos recursos naturais renováveis: a região amazônica e as atividades extrativas. In: CLÜSENER-GODT, Miguel; SACHS, Ignacy (Orgs.). **Extrativismo na Amazônia brasileira: perspectivas sobre o desenvolvimento regional**. Paris: UNESCO, 1996. (Compêndio MAB 18). p. 14-33.
- ALMEIDA, A. W. B. Os quilombos e as novas etnias. In: O'DWYER, E. C. (org.). **Quilombos: identidade étnica e territorialidade**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002. p. 43-82.
- AULETE DIGITAL. **Pabulagem**. [s. d.]. Disponível em: <<http://www.aulete.com.br/pabulagem>>. Acesso em: 19 nov. 2012.
- BAÍA JÚNIOR, P. C. **Caracterização do uso comercial e de subsistência da fauna silvestre no município de Abaetetuba, PA**. 2006. Dissertação (Mestrado em Ciência Animal) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2006.
- BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 13, n. 28, p. 87-116, 2007.
- BARROSO, C. X. **Anatomia e desenvolvimento intracapsular de *Neritina zebra* (Bruguière, 1792) (mollusca, gastropoda, neritidae)**. 2009. Dissertação (Mestrado em Ciências Marinhas) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2009.
- BENTES, E. S. **Segurança alimentar nutricional no Pará: situação atual e perspectivas**. Belém: UNAMA, 2003.
- BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 18 set. 2006.
- BRONDÍZIO, E.; SAFAR, C. A. M.; SIQUEIRA, A. D. The urban market of Açai fruit (*Euterpe oleracea* Mart.) and rural land use change: ethnographic insights into the role of price and land tenure constraining agricultural choices in the Amazon estuary. **Urban Ecosystems**, v. 6, n. 1, p. 67-97, 2002.

- BRONDÍZIO, E.; NEVES, W. A. Populações caboclas do estuário do Amazonas: a percepção do ambiente natural. In: PAVAN, C. (Org.). **Uma estratégia latino-americana para a Amazônia**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, Recursos Hídricos e Amazônia Legal; São Paulo: Editora UNESP, 1997. v. 1, p. 167-182.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 2. ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da USP, 1983.
- CASTRO, J. **Geografia da fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. 10. ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1967.
- CASTRO, J. **Geopolítica da fome**: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população do mundo. 7. ed. revista e aumentada. São Paulo: Editora Brasiliense, 1965. v. 1.
- CAZELLA, A. A.; BONNAL, P.; MALUF, R. S. Multifuncionalidade da agricultura familiar no Brasil e o enfoque da pesquisa. In: CAZELLA, A. A.; BONNAL, P.; MALUF, R. S. (Orgs.). **Agricultura familiar: multifuncionalidade e desenvolvimento territorial no Brasil**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2009. p. 47-70.
- CAZELLA, A. A.; ROUX, B. Agribusiness em questão: a emergência da agricultura multifuncional. **Estudos Sociedade e Agricultura**, n. 13, p. 46-69, 1999.
- CERDEIRA, R. G. P.; RUFFINO, M. L.; ISAAC, V. J. Consumo de pescado e outros alimentos pela população ribeirinha do lago grande de Monte Alegre, PA-Brasil. **Acta Amazonica**, v. 27, n. 3, p. 213-228, 1997.
- COSTA, G. S. **Desenvolvimento rural sustentável com base no paradigma da agroecologia**. Belém: UFPa/NAEA, 2006.
- FULLER, A. M. From part-time farming to pluriactivity: a decade of change in rural Europe. **Journal of Rural Studies**, v. 6, n. 4, p. 361-73, 1990.
- INSTITUTO DE TERRAS DO PARÁ (ITERPA). **Plano de utilização da comunidade remanescente de quilombo da ARQUIA**. Belém: ITERPA/DEAF/CPE/GCQ, 2010.
- MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 154-156, 2001.
- MARIN, R. E. A.; CASTRO, E. M. R. **No caminho de pedras de Abacatal**: experiência social de grupos negros no Pará. 2. ed. Belém: NAEA/UFPa, 2004.
- MARIN, R. E. A.; CASTRO, E. **Negros do Trombetas**: guardiães de matas e rios. 2. ed. Belém: CEJUP/UFPa/NAEA, 1998.
- MARQUES, F. C.; MENASCHE, R.; TONEZER, C.; GENESSINI, A. Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade. In: MENASCHE, R. (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007. p. 154-176.
- MORAN, E. F. **A ecologia humana das populações da Amazônia**. Petrópolis: Editora Vozes, 1990.
- 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, v. 44, n. 2, p. 39-88, 2001.
- MURRIETA, R. S. S. O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 41, n. 1, p. 97-150, 1998.
- MURRIETA, R. S. S.; BRONDÍZIO, E.; SIQUEIRA, A.; MORAN, E. F. Estratégias de subsistência de uma população ribeirinha do rio Marajó-açu, ilha de Marajó, Brasil. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Série Antropologia**, v. 5, n. 2, p. 147-163, 1989.
- NASCIMENTO, I. Tempo de fartura e tempo de fome no litoral do Pará. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, v. 1, n. 2, p. 23-33, 2006.
- NASCIMENTO JUNIOR, J. D. B.; CARVALHO, R. A.; HÜHN, S.; NAZARÉ, R. F. R. **Castanha-do-brasil como fonte de renda nas áreas quilombolas de Oriximiná, PA**. Belém: EMBRAPA Amazônia Oriental, 2000.
- PACHECO, S. S. M. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. A.; OLIVEIRA, N. (Orgs.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 217-238.
- PEÑÁ, M.; MOLINA, V. **Food-based dietary guidelines and health promotion in Latin America**. Washington: Pan American Health Organization/Institute of Nutrition of Central America and Panama (INCAP), 1999.
- POULAIN, J.; PROENÇA, R. P. C. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 365-386, 2003.
- SANTOS, R. S.; COELHO-FERREIRA, M. Estudo etnobotânico de *Mauritia flexuosa* L. f. (Arecaceae) em comunidades ribeirinhas do Município de Abaetetuba, Pará, Brasil. **Acta Amazonica**, v. 42, n. 1, p. 1-10, 2012.
- SETTON, M. G. J. A teoria do *habitus* em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**, n. 20, p. 60-70, 2002.
- SILVA, D. O.; GUERRERO, A. F. H.; GUERRERO, C. H.; TOLEDO, L. M. A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR-163, Pará, Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21, supl., p. 83s-87s, 2008.
- WAGLEY, C. **Uma comunidade amazônica**: estudo do homem nos trópicos. 3. ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988.



WEITZMAN, R. **Educação popular em segurança alimentar e nutricional**: uma metodologia de formação com enfoque em gênero. Belo Horizonte: Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas, 2008.

WOORTMANN, E. F. **Da complementaridade à dependência**: espaço, tempo e gênero em comunidades “pesqueiras” do Nordeste. 1992. Disponível em: <[http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs\\_00\\_18/rbcs18\\_04.htm](http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_18/rbcs18_04.htm)>. Acesso em: 10 nov. 2012.

