



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz



Carla Renata dos Santos Marques

Alimentação, saúde e cultura: um estudo das práticas alimentares em uma comunidade remanescente de quilombo na Amazônia brasileira.

Rio de Janeiro

2018

Carla Renata dos Santos Marques

Alimentação, saúde e cultura: um estudo das práticas alimentares em uma comunidade remanescente de quilombo na Amazônia brasileira.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Saúde Pública da Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, da Fundação Oswaldo Cruz, como requisito para obtenção do título de Mestre em Saúde Pública. Área de concentração: Território, Vigilância e Avaliação das Condições de Saúde.

Orientadores(as):

Prof.^a Dra. Denise Cavalcante de Barros

Prof. Dr. Gil Sevalho

Prof.^a Dra. Naíza Nayla Bandeira de Sá

Rio de Janeiro

2018

Catálogo na fonte
Fundação Oswaldo Cruz
Instituto de Comunicação e Informação Científica e Tecnológica em Saúde
Biblioteca de Saúde Pública

M357a	<p>Marques, Carla Renata dos Santos. Alimentação, saúde e cultura: um estudo das práticas alimentares em uma comunidade remanescente de quilombo na Amazônia brasileira / Carla Renata dos Santos Marques. -- 2018. 121 f. : il. color. ; mapas</p> <p>Orientadores: Denise Cavalcante de Barros, Gil Sevalho e Naíza Nayla Bandeira de Sá. Dissertação (mestrado) – Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Rio de Janeiro, 2018.</p> <p>1. Comportamento Alimentar. 2. Grupo com Ancestrais do Continente Africano. 3. Antropologia Cultural. 4. Segurança Alimentar e Nutricional. I. Título.</p>
-------	---

Carla Renata dos Santos Marques

Alimentação, saúde e cultura: um estudo das práticas alimentares em uma comunidade remanescente de quilombo na Amazônia brasileira.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Saúde Pública da Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, da Fundação Oswaldo Cruz, como requisito para obtenção do título de Mestre em Saúde Pública. Área de concentração: Território, Vigilância e Avaliação das Condições de Saúde.

Aprovada em: 04 de maio de 2018

Banca Examinadora

Prof.^a Dra. Mirian Ribeiro Baião

Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ

Prof. Dr. Willer Baumgarten Marcondes

Fundação Oswaldo Cruz – Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca

Prof.^a Dra. Gilza Sandre Pereira

Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ

Prof.^a Dra. Rosely Magalhães de Oliveira

Fundação Oswaldo Cruz – Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca

Prof.^a Dra. Denise Cavalcante de Barros (Orientador)

Fundação Oswaldo Cruz – Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca

Rio de Janeiro

2018

Dedico esta dissertação aos meus amados pais, Raimundo e Vânia, por me proporcionarem todo apoio, amor e incentivo necessários para a conclusão desse sonho. Nada seria possível sem vocês. Muito obrigada!

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus e Nossa Senhora de Nazaré, pela realização de um sonho, por me guardarem diariamente e me fazerem crer que eu conseguiria chegar ao fim desta jornada!

Aos meus pais, Vânia Santos e Raimundo Marques, pelo apoio incondicional e por sempre acreditarem no meu potencial. Aos demais familiares, Vinícius, Rosivan, Neliza, minha avó, tias e primas. Cheguei aqui hoje principalmente porque vocês acreditaram que eu era capaz. Muito obrigada!

Ao meu namorado e companheiro Moisés Sarraf, obrigada pela atenção, amor, por me ouvir e me incentivar na busca dos meus objetivos e pela paciência muitas vezes testada nesses dois anos.

Agradeço, com sincera gratidão, à minha orientadora, Prof^a. Dr^a. Denise Barros, que me norteou durante a pesquisa com competência e respeito; por ter aceitado o desafio de compreender as práticas alimentares quilombolas junto comigo. E, também, por ter me recebido de braços abertos, oferecendo suporte acadêmico, me ajudando a trilhar o processo da construção do conhecimento, de forma competente e carinhosa.

Aos meus coorientadores, professores Gil Sevalho e Naíza Sá, pelo incentivo e disposição acerca dos debates do trabalho, indicando leituras que me ajudassem na construção desta pesquisa. Minha eterna admiração por vocês.

A todos os professores que passaram em minha vida nesses dois últimos anos, por todas as lições aprendidas. Em especial, aos meus queridos professores da linha de território, Marly, Rosely e Marize, obrigada por todas as lições, acompanhamento, aconselhamento, broncas e conhecimento compartilhado.

Aos meus companheiros da área de concentração “território boladão”, Lari, Renatinha e Will, muito obrigada pelo proveitosos debates durante as disciplinas e pelo afeto durante todo esse caminho. Sem dúvida, a melhor área de concentração. Também agradeço aos amigos de Saúde Pública: Bruno, Carol, Deniclara e Priscila, pelo companheirismo nesses dois anos.

Aos meus companheiros do 235 da Jamaica, Wellington e Ana Lorena, que me proporcionaram o suporte de um lar, sem o qual a experiência Rio de Janeiro não seria a mesma. Em especial, à Ana Lorena, minha amiga do coração. Meu mais sincero e profundo agradecimento por todo amor e suporte que você me proporciona desde a graduação até aqui. Obrigada pelos puxões de orelhas e pelos constantes desabafos.

Aos amigos, Camila e Saulo que me ajudaram e acolheram no Rio de Janeiro. Aos amigos, em que sempre pude fazer morada e que me ajudaram de diversas formas no trilhar da vida e da dissertação: Mariah, Leiliane, Abílio, Naiana, Flávia, João, Twig, Luciana.

Por fim, agradeço à população de Abacatal, que me abriu as portas da comunidade. À Fiocruz e a ENSP, pelo excelente programa de pós-graduação. Ao CNPq pela bolsa de estudos.

Por todos aqueles que contribuíram de alguma forma para que eu chegasse até aqui, muito obrigada!

Não basta saber ler que “Eva viu a uva”. É preciso compreender qual a posição que Eva ocupa no seu contexto social, quem trabalha^[SEP] para produzir a uva e quem lucra com esse trabalho.

FREIRE, 1991, anverso.

RESUMO

Esta pesquisa se direciona pelas temáticas da alimentação, da saúde e da cultura. Tem como proposta o estudo das práticas alimentares em uma comunidade remanescente de quilombo na Amazônia brasileira. Os objetivos do estudo são: compreender como se configuram as práticas alimentares e de que forma elas se relacionam com a saúde e a cultura dos sujeitos envolvidos no contexto da comunidade quilombola de Abacatal; caracterizar o contexto sociodemográfico e ambiental dessa comunidade, considerando seu processo histórico de formação; conhecer a memória das práticas alimentares e analisa-las a partir das falas dos participantes envolvidos, compreendendo sua relação com a saúde e a cultura desse grupo. A fundamentação teórica buscou conceber como se situam os grupos remanescentes de quilombo, adentrando-se na formação desses grupos no Pará e na comunidade de Abacatal; na perspectiva sociocultural do fenômeno social alimentar; e na dimensão simbólica dos alimentos. Adotou-se a abordagem qualitativa e a perspectiva teórica interpretativista para fundamentar a análise. A construção dos dados ocorreu por meio de levantamento bibliográfico e documental, observação e entrevistas do tipo semiestruturada. A interpretação das falas se deu pela adaptação da análise de conteúdo, em sua vertente temática a partir das narrativas de 10 moradores da comunidade. Os resultados nos situaram sobre a atual conjuntura sociodemográfica e ambiental, os entraves de acesso aos serviços e bens de consumo, a expansão urbana desordenada e os conflitos socioambientais, que ameaçam o acesso aos recursos naturais. Também revelaram a importância do trabalho agroextrativista realizado na comunidade, como norteador do comportamento alimentar e para a manutenção da saúde. Acerca do consumo e aquisição de alimentos, ficaram evidentes as mudanças e permanências do sistema alimentar. A partir da perspectiva cultural, desvelaram-se as relações de comensalidade cotidianas e festivas, apontando as ressignificações e contradições do processo de construção da identidade étnica dessa comunidade. Assim, o alimento/comida figura tanto como elemento de afirmação, quanto de distinção social quilombola, no passado e na atualidade. Em conclusão, os resultados permitem refletir sobre a inserção da cultura alimentar local na perspectiva mais ampla da cultura, como processo de permanente negociação diante das tensões advindas da introdução de padrões ditados pela ordem global de consumo. Ademais, as mudanças nas práticas alimentares associadas a outros fatores podem afetar diretamente ou indiretamente as condições de vida e saúde dessa população.

Palavras-chave: Práticas Alimentares, Grupo com ancestrais do continente africano, Antropologia cultural, Segurança Alimentar e Nutricional.

ABSTRACT

This research is directed by the themes food, health and culture, and has as proposal: to study the feeding practices in a remaining quilombo community in the Brazilian Amazon. The objectives of the study are: to understand how food practices are configured and, in what way, they relate to the health and culture of the subjects involved in the context of the Quilombola community of Abacatal; characterize the sociodemographic and environmental context of this community, considering its historical process of formation; to know the memory of eating practices and analyze them from the speeches of the participants involved, understanding their relationship with the health and culture of this group. The theoretical basis sought to conceive how the remaining quilombo groups are located, entering into the formation of these groups in Pará and in the community of Abacatal; sociocultural perspective of the food social phenomenon; and the symbolic dimension of food. The qualitative approach and the interpretative analytical category were adopted as a methodological contribution of the study. The construction of the data took place through a bibliographical and documentary survey, use of field diaries, semi-structured interviews and observation. . The interpretation of the speech was due to the adaptation of the content analysis, in its thematic aspect with 10 residents of the community. The results have placed us on the current sociodemographic and environmental context, barriers to access to services and consumer goods, disorderly urban sprawl, and socio-environmental conflicts that threaten access to natural resources. They also revealed the importance of agro-extractive work carried out in the community, as a guideline for food behavior and for health maintenance. About the consumption and acquisition of food became evident the changes and permanences of the alimentary system. From the cultural point of view, the daily and festive committees of commensality were unveiled, pointing out the resignifications and contradictions of the process of construction of the ethnic identity of this community. Thus, food / food is both an element of affirmation and a distinction of quilombola social distinction, both past and present. In conclusion, the results allow us to reflect on the insertion of local food culture in the broader perspective of culture, as a process of permanent negotiation in the face of the tensions arising from the introduction of patterns dictated by the global order of consumption. In addition, changes in dietary practices associated with other factors may directly or indirectly affect the living and health conditions of this population.

Keywords: Food Practices, African ancestor group, Cultural Anthropology, Food and Nutrition Security.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 -	Portão de acesso à comunidade.....	26
Figura 2 -	O território do Quilombo do abacatal segundo seus limites legais, atuais	36
Figura 3 -	Mapa dos impactos na zona de amortecimento do quilombo de abacatal.....	56
Figura 4 -	Frutas variadas disponíveis na comunidade.....	73
Figura 5 -	Casa de farinha.....	77
Figura 6 -	Moradora pelando frango caipira.....	88
Figura 7 -	Garrafas de licor produzidas na comunidade.....	94
Figura 8 -	Festa do Sagrado Coração de Jesus, hasteamento do mastro.....	96
Figura 9 -	Cardápio de comidas e pratos típicos (porco guisado e maniçoba).....	98
Quadro 1 -	Caracterização dos entrevistados de acordo com idade (geração), gênero, escolaridade, ocupação, composição familiar e geração	59

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABS	Atenção Básica em Saúde
ADCT	Ato das Disposições Constitucionais Transitórias
AMPQUA	Associação de Moradores e Produtores Quilombolas de Abacatal/Aurá
APA	Área de Proteção Ambiental
ACS	Agente Comunitário de Saúde
ASQ	Agenda Social Quilombola
CADÚNICO	Cadastro Único
CEP	Comitê de Ética em Pesquisa
CNQ	Chamada Nutricional Quilombola
COHAB	Companhia de Habitação do Estado do Pará
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
E.M.E.F.	Escola Municipal de Ensino Fundamental
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
ESF	Estratégia Saúde da Família
FASE	Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional
FCP	Fundação Cultural Palmares
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDMH	Índice de Desenvolvimento Humano Municipal
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
ITERPA	Instituto de Terras do Pará
MALUNGU	Associações das Comunidades Remanescentes de Quilombo do Pará
MPE	Ministério Público do Estado do Pará

OIT	Organização Internacional do Trabalho
PBQ	Programa Brasil Quilombola
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PNPIR	Política Nacional de Promoção da Igualdade Racial
PNS	Política Nacional de Saúde
PNSAN	Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PNSIPN	Política Nacional de Saúde Integral da População Negra
PNSIPCFA	Política Nacional de Saúde Integral das Populações do Campo, da Floresta e das Águas
PNDSPCT	Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais
PPP	Projeto Político Pedagógico
RMB	Região Metropolitana de Belém
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SEPPIR	Secretaria Especial de Políticas de Promoção da Igualdade Racial
SNIS	Sistema Nacional de Informações sobre Saneamento
SUS	Sistema Único de Saúde
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UFPA	Universidade Federal do Pará
UNB	Universidade de Brasília

SUMÁRIO

	APRESENTAÇÃO	
1	INTRODUÇÃO.....	17
2	OBJETIVOS.....	22
2.1	OBJETIVO GERAL.....	22
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	22
3	REFERENCIAL TEÓRICO.....	23
3.1	COMUNIDADES REMANESCENTES DE QUILOMBO.....	23
3.2	QUILOMBOS DA AMAZÔNIA PARAENSE: O CASO DA COMUNIDADE DE ABACATAL.....	26
3.3	PRÁTICAS ALIMENTARES: ALIMENTAÇÃO, SAÚDE E CULTURA...	30
4	METODOLOGIA.....	35
4.1	TIPO DE ESTUDO.....	35
4.2	LOCAL DE ESTUDO.....	35
4.3	PARTICIPANTES DA PESQUISA.....	36
4.4	COLETA DE DADOS.....	37
4.5	ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DE DADOS.....	40
4.6	ASPECTOS ÉTICOS.....	42
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	44
5.1	O CONTEXTO SOCIODEMOGRÁFICO E AMBIENTAL DA COMUNIDADE DO ABACATAL E SEU PROCESSO HISTÓRICO DE FORMAÇÃO.....	45
5.1.1	O município de Ananindeua e a comunidade de Abacatal.....	45
5.1.2	A demografia.....	46
5.1.3	A renda e a subsistência.....	47
5.1.4	O acesso e a infraestrutura.....	49
5.1.5	A escola.....	50
5.1.6	Os serviços de saúde.....	51
5.1.7	O abastecimento de água, esgotamento sanitário e coleta de lixo.....	52
5.1.8	Os conflitos socioambientais.....	54
5.2	O PERFIL DOS PARTICIPANTES.....	58
5.3	PRÁTICAS ALIMENTARES E A SUA RELAÇÃO COM A SAÚDE E	60

	A CULTURA.....	
5.3.1	Alimentação, trabalho e saúde: a base de tudo.....	60
5.3.1.1	<i>Sistema de classificação de alimentos.....</i>	64
5.3.2	A mesa quilombola.....	71
5.3.2.1	<i>O trinômio: peixe, açaí e farinha.....</i>	75
5.3.2.2	<i>Caça e pesca.....</i>	79
5.3.2.3	<i>Compra e aquisição de alimentos de “dentro” e de “fora”.....</i>	82
5.3.3	Cultura: comensalidade, festas, comidas, memória e crenças.....	87
5.3.3.1	<i>Comensalidade ontem e hoje.....</i>	87
5.3.3.1	<i>As festas, a comida, as memórias.....</i>	92
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	102
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	106
	APÊNDICES.....	117

APRESENTAÇÃO

O interesse em trabalhar com a temática da alimentação no contexto das comunidades tradicionais tem como princípio minha vivência pessoal, fundamentada pelo fato de ser nascida na ilha de Mosqueiro, um distrito localizado a 70 km de distância de Belém, capital do Estado do Pará (PA), onde há também comunidades de ribeirinhos e quilombolas. A experiência me permitiu perceber a importância da produção dessas comunidades, visualizando como os frutos da terra e dos rios atendiam à demanda do restante da população da qual faço parte. Durante a graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Pará (UFPA), participei de eventos relacionados à saúde das populações ribeirinhas e quilombolas, sendo fundamentais nesse trajeto as disciplinas de antropologia, saúde pública e epidemiologia, bem como a monitoria e estágios relacionados à Nutrição e a Saúde Coletiva. Os debates traçados nessas disciplinas despertaram em mim o interesse em (re) conhecer as práticas alimentares de comunidades tradicionais. Por meio da disciplina de desenvolvimento de comunidades, ministrada no sexto período da graduação, conheci a história da comunidade de Abacatal, sua formação diferenciada por ser “terra de herança” e por estar tão próxima à capital, fatores que chamaram minha atenção.

Conhecer um pouco da trajetória de luta e resistência dessa comunidade foi fundamental para situar o cenário da dissertação. Em função das características Abacatal é um lugar singular no cenário das práticas alimentares, tais como a produção e comercialização de alimentos, a proximidade com o centro urbano e as transformações sociodemográficas e ambientais no território, ocasionadas pela expansão urbana e implantação de diversos empreendimentos. A busca bibliográfica sobre o tema revelou o fato de existirem poucos estudos acerca da comunidade de Abacatal e nenhum que tratasse especificamente das temáticas que regem o nosso estudo. Assim, entendemos a necessidade de mais estudos que privilegiem o conhecimento das práticas alimentares, por meio do olhar dos sujeitos envolvidos e do reconhecimento da dinâmica socioeconômica e ambiental dos territórios.

Este trabalho está voltado para os temas alimentação, saúde e cultura, uma análise das práticas alimentares de residentes da comunidade quilombola de Abacatal, localizada no município de Ananindeua, Pará (PA). No decorrer de dois anos de pesquisa, o projeto inicial passou por algumas mudanças e reordenamentos, desde os objetivos e metodologia ao referencial teórico. Tais alterações foram resultado das reflexões propiciadas pelas disciplinas cursadas e, também, a partir das respostas da pesquisa de campo.

A dissertação está organizada em três capítulos sequenciais, conclusão e referências bibliográficas. O capítulo inicial corresponde à introdução, que apresenta uma abordagem geral sobre as práticas alimentares na saúde da população, as questões norteadoras e os pressupostos em que nos ancoramos para a realização da pesquisa. Seguida pelos objetivos geral e específicos que nortearam o presente estudo.

No segundo capítulo, avançamos para o referencial teórico sobre comunidades remanescentes de quilombo na Amazônia paraense, com destaque para a situação do caso da comunidade de Abacatal e suas práticas alimentares: alimentação, saúde e cultura. Também constam nesse capítulo os referenciais metodológicos e a contribuição da abordagem qualitativa adotada na pesquisa, além do relato a respeito do local de estudo, os procedimentos utilizados para a coleta dos dados (levantamento bibliográfico e documental, entrevistas semiestruturadas, observação assistemática e diário de campo) e o detalhamento dos passos adotados para investigação empírica, assim como os aspectos éticos.

Já no terceiro capítulo, trazemos os resultados e a discussão, à luz do referencial teórico utilizado nesse estudo. Para tanto, o capítulo foi subdividido em três tópicos referentes aos momentos da pesquisa e, conseqüentemente, aos seus objetivos. Primeiro, fazemos uma breve descrição da configuração sociodemográfica e ambiental da comunidade quilombola de Abacatal e seu processo histórico de formação, a partir do levantamento bibliográfico e documental, apontando as implicações da expansão urbana da região metropolitana de Belém no município de Ananindeua e da comunidade quilombola de Abacatal. No segundo tópico, temos a imersão em campo, apresentando-se a caracterização do perfil dos participantes da pesquisa, marcado fortemente pelo gênero feminino. Por fim, no terceiro tópico, são identificadas as práticas alimentares desenvolvidas na comunidade quilombola de Abacatal – por meio das entrevistas semiestruturadas – e o cotidiano dos participantes, no que diz respeito à manutenção da saúde e cultura alimentar. As práticas e o cotidiano foram relatados e discutidos, com destaque para as mudanças e permanências das práticas e as convergências e divergências geracionais no conteúdo das entrevistas. Nas considerações finais do trabalho, tecemos outras discussões sobre a pesquisa, apresentando as respostas às perguntas que nortearam o estudo.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação e as práticas alimentares se configuram como um fenômeno complexo e multidimensional, envolvendo aspectos de reprodução biológica, econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades, podendo, portanto, serem abordadas por diversas perspectivas disciplinares (CONTRERAS E GRACIA, 2011; POULAIN E PROENÇA, 2003). Neste sentido, consideramos a visão de Mintz (2001, p. 31), pois “o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados”. Desta forma, o presente estudo traz como temas centrais a alimentação, a saúde e a cultura, almejando compreender as práticas alimentares de residentes de uma comunidade quilombola da Amazônia brasileira.

A alimentação e a nutrição figuram como um direito humano fundamental e são, ainda, requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) dialoga com a Política Nacional de Saúde (PNS), inserindo-se no conjunto das políticas de governo voltadas para a concretização do direito humano universal à alimentação e nutrição. Uma política que tem como propósito tanto a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, quanto a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição. Ademais, a PNAN também tem como princípios, o respeito à diversidade e à cultura alimentar, o fortalecimento da autonomia dos indivíduos, a determinação social e a natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação e nutrição e Segurança Alimentar e Nutricional com soberania (BRASIL, 2013).

A Lei nº 8.080 de 1990, que regulamenta o Sistema Único de Saúde (SUS), reconhece a saúde como um direito fundamental aos indivíduos, cabendo ao Estado garantir aos cidadãos acesso universal e igualitário que assegure a prestação de ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, por meio de políticas econômicas e sociais (BRASIL, 1990). Contudo, apenas em 2010, o direito à alimentação foi incluído no grupo de direitos sociais, por meio da Emenda Constitucional nº 64, que alterou o art.6º da Constituição Federal, admitindo o direito à alimentação como um direito fundamental. Assim, o art.6º afirma que “são direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o

lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição” (BRASIL, 2010a).

No que concerne às discussões sobre a saúde, as práticas alimentares vêm assumindo papel fundamental na vida humana, expressando e reproduzindo uma dada organização social, sendo tais práticas cada vez mais um recurso de enfrentamento de doenças crônicas não transmissíveis. Nesse sentido, diversas ações para a prevenção de doenças e para a promoção da saúde, no campo da alimentação e nutrição, vêm sendo fomentadas, tanto por organizações internacionais, quanto pelo Estado brasileiro (CARVALHO, 2009).

Segundo Canesqui (2005), as práticas alimentares não se limitam apenas ao comportamento dos consumidores na busca de saciar as suas necessidades de subsistência, sobretudo atendem, à diversidade cultural e suas diferentes configurações em distintos grupos sociais. Corroborando a essa ideia, cabe ressaltar que entendemos as práticas alimentares como expressão da identidade cultural, da condição social e da memória familiar, que se refletem nas escolhas alimentares, nas preparações e nos consumos manifestados cotidianamente (GARCIA, 1993).

A deliberação acerca do que se come está diretamente relacionada com a disponibilidade dos recursos naturais e as técnicas existentes para transformar o alimento em comida, para assim atender as necessidades diárias, principalmente no que concerne a construção de suas identidades culturais, mas também na diferenciação dos indivíduos (POULAIN, 2004). Nesse mesmo sentido, a disponibilidade alimentar seja através da produção ou da coleta figura como elemento de grande importância para a sobrevivência de certos grupamentos sociais habitantes da região amazônica (MENDES, 2006).

Na proposta de investigação que é aqui apresentada, entende-se a questão em sua interdisciplinaridade, centrando a atenção nas denominadas comunidades tradicionais, que possuem especificidades quanto à gestão de recursos naturais e sua organização social. A ocupação do espaço feita por esses grupos está baseada em um modelo de uso dos recursos naturais com finalidade de subsistência, utilização comunitária e constituída por normas e costumes compartilhados (CHAVES, 2001; ARRUDA, 1999). Esses grupamentos constituídos por indígenas, quilombolas, extrativistas, pescadores artesanais, comunidades de terreiros, catadores, ribeirinhos, ciganos e outros apresentam uma diversidade cultural de atores sociais, mas ainda se configuram como um desafio para a política brasileira em diferentes planos: no social, na saúde, na alimentação e nutrição, na educação, entre outros (SÁ, 2011).

Neste contexto, estão inseridas as comunidades remanescentes de quilombo, reconhecidas pelo artigo 2º do Decreto nº 4.887/27 como “grupos étnico-raciais, segundo critérios de autoatribuição, com ancestralidade negra e trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas” (BRASIL, 2003). A constituição étnica das comunidades quilombolas impõe aos grupos a marca de um território estigmatizado designado à invisibilidade e à segregação racial frente ao Estado (ANJOS et al., 2008). Desse modo, grande parte desses grupos ainda vive em situação de vulnerabilidade, fruto de um processo histórico escravocrata, acarretando desigualdades sociais, econômicas, políticas e na saúde, bem como dificuldade e menor acesso aos bens e serviços públicos (ARRUTI, 2008; SILVA et al., 2006; GOMES et al., 2013).

Diversos estudos têm demonstrado a vulnerabilidade social das comunidades remanescentes de quilombo, principalmente no que tange à posse de terras e, conseqüentemente, a mudanças na produção e aquisição de alimentos, acesso aos recursos naturais. Esses fatores contribuem para o quadro de insegurança alimentar e nutricional com a existência de situações de fome vividas por essas comunidades. Em relação a saúde, há um cenário de falta de acesso tanto pela falta de profissionais, quanto de gestores qualificados que conheçam hábitos e costumes locais da comunidade, além de problemas relacionados à própria funcionalidade dos serviços. No que concerne à infraestrutura dessas comunidades, a situação de precariedade não é diferente, não existindo equipamentos básico de saneamento, postos de saúde, escolas de ensino fundamental e médio, policiamento e outros serviços públicos (SILVA et al., 2008; SANTOS e FREITAS, 2007; CAVALCANTE, 2011; NASCIMENTO, 2013).

Diversas ações intersetoriais e interinstitucionais vêm sendo realizadas para o enfrentamento da vulnerabilização desses grupos sociais, objetivando desde a garantia do acesso à terra, ações de saúde e educação, construção de moradias, eletrificação, recuperação ambiental, incentivo ao desenvolvimento local, atendimento às famílias quilombolas pelos programas sociais, a medidas de preservação e promoção das manifestações culturais quilombola, à exemplo podemos citar a criação da Secretaria Especial de Políticas de Promoção da Igualdade Racial (SEPPIR), que desde 2003 possui a função de coordenar a Política Nacional de Promoção da Igualdade Racial (PNPIR), implementada no mesmo ano, o Programa Brasil Quilombola (PBQ) e a Agenda Social Quilombola (ASQ) (SEPPIR, 2013). Ademais, a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) preconiza o respeito à soberania e a cultura das “comunidades indígenas, quilombolas e demais povos e

comunidades tradicionais, por meio do uso sustentável da biodiversidade, com enfoque na valorização da agrobiodiversidade e dos produtos da sociobiodiversidade” (BRASIL, 2010b).

O trabalho proposto irá centrar seu olhar na comunidade remanescente de quilombo do Abacatal, a qual se constituiu com uma forte influência urbana por fazer parte da zona rural do município de Ananindeua, que compõe a Região Metropolitana de Belém (RMB), capital do estado do Pará. À semelhança de outras comunidades, a comunidade de Abacatal sofre há anos com o descaso do poder público. Nos últimos 50 anos, essa área vem sofrendo intensas transformações oriundas de uma série eventos de ordem ecológica, político e social. Um processo que tem provocado mudanças na vida de seus moradores, como por exemplo, o rareamento ou mesmo desaparecimento gradual de espécies da flora e fauna em seu território, o que, de acordo com os próprios moradores, está relacionado à dificuldade para pescar, caçar ou mesmo obter determinados recursos da mata usados em seu cotidiano (MARIN e SABINO, 2015; GOMES, 2005). Nas proximidades da comunidade, é possível perceber a degradação ambiental, como o desmatamento, ocupações ilegais, o lixo na estrada de acesso e as crateras resultantes da retirada de material usado na construção civil, como pedra preta e aterro, as quais se transformam em lagoas, propensas para criadouro de mosquitos e outros vetores de doenças. A estrada que dá acesso à comunidade também serve de rota alternativa a caminhões coletores de resíduos sólidos de cidades da Região Metropolitana de Belém (RMB) com destino ao aterro sanitário municipal, o que resulta em um local de forte acúmulo de lixo na estrada e forte odor (SILVA e SILVA, 2010).

Para construir o pressuposto deste estudo, partimos da ideia que as práticas alimentares são (re) criadas constantemente por quem as vivencia, sendo influenciadas pelos contextos sociais, ambientais, econômicos, culturais e pelas políticas públicas. Neste sentido, pode-se supor que as práticas alimentares de comunidades tradicionais e, mais especificamente as da comunidade remanescente de quilombo de Abacatal, podem estar sendo influenciadas por essa ampla gama de fatores, exercendo assim, um papel importante na saúde dos indivíduos. Logo, despertam a necessidade de compreendê-las no contexto vivenciado no território. Além do que, na perspectiva do processo saúde-doença o espaço é apreendido não apenas como palco, mas como condição da realização da história, que influencia e é influenciada pelos processos sociais que ali ocorrem. Dessa maneira, o espaço configura-se enquanto uma categoria com grande potencial explicativo do processo saúde-doença em grupos sociais. A presente proposição do estudo das práticas alimentares coloca a necessidade de se investigar suas relações com o processo saúde/doença e a dinâmica cultural da comunidade em estudo.

O exposto evidencia a pertinência da presente dissertação, uma vez que, as condições precárias de vida podem influenciar as práticas alimentares, o panorama geral de saúde e a dinâmica cultural. Assim, esse estudo pretende contribuir para pensar a investigação e a compreensão das práticas alimentares e sua relação com a saúde e a cultura da comunidade quilombola de Abacatal, a partir do contexto socioeconômico e ambiental dessa comunidade, considerando o ponto de vista dos que vivenciam o cotidiano desse território. Partindo ainda da premissa de que, antes de avaliar o corpo humano por meio de seu desempenho e funcionalidade fisiológica, deve-se entender a dimensão do alimento e da comida, situando-os no espaço social e apontando seus significados. Ademais, para Freitas e Pena (2007), a compreensão dos aspectos culturais sobre alimentação e nutrição constitui um campo teórico que pode influenciar o olhar dos profissionais de saúde e nutrição, bem como contribuir para o debate a avaliação de políticas nas referidas temáticas. Neste aspecto, a cultura não deve ser considerada apenas como o conjunto de hábitos e tradições de um grupo, mas sim como “programa”, “planos”, “regras”, “instruções”, sistema simbólico que orienta o comportamento (GEERTZ, 2008).

Por fim espera-se que os resultados encontrados possam trazer reflexões sobre políticas de saúde capazes de melhorar a situação de vulnerabilidade das famílias, particularmente relacionadas ao campo da alimentação, saúde e cultura. De acordo com essas particularidades, a questão a ser respondida no presente estudo é: como se configuram as práticas alimentares e de que forma elas se relacionam com a saúde e a cultura da comunidade quilombola de Abacatal, considerando o processo histórico de formação da comunidade e sua configuração socioeconômica e ambiental?

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Compreender como se configuram as práticas alimentares e de que forma elas se relacionam com a saúde e a cultura das famílias residentes de uma comunidade remanescente de quilombo na Amazônia brasileira, especificamente da comunidade quilombola de Abacatal.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Caracterizar o contexto sociodemográfico e ambiental da comunidade quilombola de Abacatal, considerando seu processo histórico de formação.
- Conhecer a memória familiar e comunitária das práticas alimentares, observando as mudanças e permanências ao longo de um determinado período de tempo.
- Analisar as práticas alimentares dos participantes envolvidos e sua relação com a saúde e os elementos que marcam culturalmente esse grupo.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 COMUNIDADES REMANESCENTES DE QUILOMBO

A noção de povos e comunidades tradicionais não é estanque e, por isso, a reunião de coletividades diversas em torno de uma única nomenclatura constitui um desafio constante, visto que há sempre o risco de não correspondência entre as realidades dos povos e as características elencadas como sendo o tipo ideal de povo/comunidade tradicional. Uma possível denominação é a da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNDSPCT), instituída pelo Decreto 6.040/2007. Em seu artigo 3º, o decreto define “povos e comunidades tradicionais” grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais. Esses grupamentos são dotados de formas próprias de organização social, ocupam e utilizam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, fazem uso ainda conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (BRASIL, 2007).

Dentro do contexto das comunidades tradicionais se encontram aquelas remanescentes de quilombo. Essas comunidades obtiveram o reconhecimento legal e político apenas com a homologação da Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 1988). Dentre as possíveis designações a elas, apontamos a do Governo Federal, que é utilizada pelos Ministérios e pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), por meio da Instrução Normativa Nº16, de 24 de março de 2004, que diz em seu artigo terceiro e quarto:

Consideram-se remanescentes das comunidades dos quilombos, os grupos étnico-raciais, segundo critérios de autoatribuição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida” (BRASIL, 2003).

Historicamente, as comunidades de quilombos se constituíram a partir de uma grande diversidade de processos que incluem as fugas com ocupação de terras livres e geralmente isoladas, mas também a partir de heranças, doações e recebimento de terras como pagamentos de serviços prestados ao Estado (SCHMITT et al., 2002). Para O’dwyer (2002, p. 18), a existência dos quilombos, hoje, não se restringe aos resquícios arqueológicos de ocupação temporal ou comprovação biológica, tampouco a grupos isolados, com uma população homogênea constituída a partir de movimentos insurrecionais ou rebelados, mas consiste,

sobretudo, em grupos que desenvolveram práticas cotidianas de resistência na manutenção e reprodução de seus modos de vida e na consolidação de um território próprio.

Após a Constituição de 1988, o termo “quilombo” ganhou diversos significados, podendo ser referido, tanto ao direito a terra como residência e também como sustentabilidade das famílias e núcleos populacionais, mas também às ações e políticas públicas de ampliação da cidadania levando em consideração contextos diferenciados, e por fim, ao conjunto de ações de proteção e promoção de manifestações culturais específicas. Além disso, vários quilombos continuaram recebendo novos membros, fruto, principalmente, da não alteração do status de “invisibilidade” social entre grupos e/ou famílias negras, tal silenciamento “dos grupos negros rurais no Brasil é a expressão máxima da ordem jurídica hegemônica e também expõe uma forma de violência simbólica.”. Tudo isso atrelado a todo um contexto de marginalização produzido historicamente acerca do negro, ignorando tanto os efeitos da escravidão na sociedade brasileira, como os efeitos da inexistência de uma política governamental que regularizasse as posses de terras, extremamente comuns à época (LEITE, 2008; 2010). Em conformidade, Silva et al. (2008) afirmam que a situação de desigualdade social ao qual as comunidade negras estão expostas é fruto do abandono sistemático do Estado, da invisibilidade imposta a esse grupo social e pela existência de um “racismo institucional”.

A questão territorial das comunidades de remanescentes quilombolas ganhou emergência nas pautas de discussões sociais políticas e acadêmicas em meio aos pressupostos dos artigos 215 e 216 da Constituição Federal de 1988, bem como no artigo 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias (ADCT) que, ao tratar especificamente dos quilombolas, dispõe que “às comunidades remanescentes quilombolas, que estejam ocupando suas terras, é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o Estado emitir-lhe títulos respectivos.” Os referidos artigos também legitimam a cultura negra como formadora da sociedade brasileira, relegando ao Poder Público, a promoção e proteção dos bens de natureza material e imaterial, do patrimônio cultural brasileiro e, assim, além da terra, assegura direitos culturais quilombolas que, neste caso, estão na gestão da Fundação Cultural Palmares - FCP (BRASIL, 1988; BRASIL, 2003).

Desde 2003, o governo federal instituiu SEPPIR, a mesma é responsável pela formulação, coordenação e avaliação de políticas públicas de promoção da igualdade racial. Dentro do contexto da SEPPIR, também foi instituído o Programa Brasil Quilombola (PBQ), com o objetivo de delinear políticas específicas voltadas às comunidades remanescentes de quilombos, no âmbito da garantia dos direitos sociais e de regularização fundiária das

comunidades. Já em 2007, através do Decreto nº 6261/2007, foi instituída a Agenda Social Quilombola (ASQ) para dar objetividade ao PBQ (SEPPIR, 2013). Segundo Arêda-Oshai (2017) o artigo 68 do ADCT indica transitoriedade, passados dezenove anos desde sua promulgação do artigo 68, ainda há necessidade de manutenção de uma “agenda” para o asseguramento dos direitos dos quilombolas, no caso, a ASQ. Contudo, para a autora essa agenda ainda é incipiente frente à situação de vida das comunidades, tanto nos aspectos quantitativos, quanto nos qualitativos.

No que concerne à saúde, essa população continua invisibilizada, assim, partindo do reconhecimento do critério cor/raça como determinante para as condições de saúde, faz-se necessário ampliar a discussão do direito à saúde, que é uma das premissas básicas do SUS (BRASIL, 1988). Com base na noção de equidade, mas também embasada nos princípios constitucionais de cidadania e dignidade da pessoa humana, do repúdio ao racismo e da igualdade, reafirmando os princípios do SUS constantes nas Leis n. 8080/90, e na Lei n. 8142/90, foram desenhadas algumas políticas específicas ou ações programáticas no âmbito da PNS, desta forma, a atenção à saúde de comunidades quilombolas está prevista na Política Nacional de Saúde Integral da População Negra (PNSIPN), Política Nacional de Saúde Integral das Populações do Campo, da Floresta e das Águas (PNSIPCFA) (BRASIL, 2010; 2011).

Atualmente no Brasil, a Fundação Cultural Palmares (FCP) já certificou mais de 2.890 comunidades remanescentes de quilombo nas cinco regiões do Brasil, com maior concentração nos estados do Maranhão, Pará, Bahia e Minas Gerais (FCP, 2016). Na Amazônia, onde estão as menores densidades demográficas do país, os conflitos por terra e o mercado de terras se apresentam como um dos principais entraves ao pleno exercício dos direitos de reprodução física e cultural pertencentes aos quilombolas (MARIN e ALMEIDA, 2010). Arêda-Oshai (2017) aponta que instituições como Ministério da Saúde, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou outro instituto de pesquisa oficial, ainda não dispõem de dados desagregados sobre as comunidades quilombolas. Ademais, minimamente os dados que se tem desagregados dizem respeito à situação nutricional de crianças, situação jurídica dos territórios, condição de saneamento e acesso à energia elétrica. Porém, tais dados são restritos a territórios titulados ou, no mínimo certificados.

No Pará, até 2016 havia 240 comunidades mapeadas, abrangendo em torno de 40 dos 144 municípios paraenses, porém apenas 52 títulos de terras quilombolas tituladas (FCP, 2016). O Estado, além de ter sido o primeiro a titular uma comunidade, ainda concentra o maior número de comunidades quilombolas tituladas do país (SEPPIR, 2013). A demora na

titulação desses territórios acarreta uma situação de vulnerabilidade das comunidades negras, deixando-as suscetíveis às pressões externas e às tentativas de tomada dos seus territórios (MENDES, 2006; SILVA et al., 2008; COSTA, 2011).

3.2 QUILOMBOS DA AMAZÔNIA PARAENSE: O CASO DA COMUNIDADE DE ABACATAL

Figura 1: Portão de acesso à comunidade.



Fonte: Marin e Sabino (2015).

No âmbito amazônico se faz pertinente destacar as peculiaridades no processo de formação dos quilombos, bem como a presença de africanos na Amazônia, uma vez que, durante os séculos XVII e XVIII havia uma presença pouco significativa da mão de obra escrava na economia regional, fundada predominantemente sobre o trabalho indígena. Contudo, a partir da segunda metade do século XVIII, por meio da atuação da Companhia de Comércio do Grão-Pará e Maranhão (1755-1778), esta realidade foi mudada. Tal companhia tinha por objetivos vender escravos africanos em grande escala nas referidas capitanias, desenvolver a agricultura e fomentar o comércio. Possivelmente, essa chegada tardia fez com que houvesse certo “apagamento”, inclusive em estudos que analisam o século XIX, período em que os africanos já estavam presentes na Amazônia, mas não somente isso, o modelo de análise que tomava como base a tríade economia açucareira, *plantations* e escravidão africana, também provocou o ocultamento das experiências de africanos na região, que divergiu desse modelo (SAMPAIO, 2005).

O comércio negreiro provocou um aumento demográfico nas áreas urbanas e suas proximidades, agravando problemas sociais já existentes, nos anos finais do século XVII,

como a falta de moradia e emprego. Naquele período, os escravos recém-chegados trabalharam em atividades agrícolas (nas fazendas de cana-de-açúcar, de algodão, de cacau e de tabaco), no extrativismo das chamadas "drogas do sertão" (especiarias como a canela, o cravo, as raízes aromáticas, a salsaparrilha, o urucum e as sementes oleaginosas), além de prestarem serviços domésticos e em construções urbanas públicas e privadas (SALLES, 2004). Desde os primórdios da formação do mercado de trabalho escravo, a zona Guajarina (nordeste paraense) e o baixo Tocantins (microrregião de Cametá) tiveram uma maior incidência de fugas de escravos, desertores e índios, que formavam os quilombos (MARIN e CASTRO, 2004). A presença dessas coletividades também foi expressiva na região de Macapá, nas áreas fronteiriças à Guiana Francesa, de Santarém (Trombetas, Alenquer e Óbidos), nos campos do Marajó e regiões limítrofes a Belém (GOMES, 1996). Após a Abolição da Escravidão, em 1888, e em meio ao cenário agrário do Grão-Pará, as comunidades dos antigos fugitivos ou homens livres continuaram a usufruir dos recursos naturais dos territórios ocupados e estiveram menos expostos aos interesses especulativos (MARIN e CASTRO, 2004).

Nesse contexto do processo de ocupação da Amazônia, com a participação de homens e mulheres africanos escravizados e inseridos na organização da agricultura comercial, tem início a história da comunidade quilombola de Abacatal, que será o cenário do presente estudo. Segundo Marin e Castro (2004), sua origem está ligada aos vários engenhos de cana-de-açúcar que existiram ao longo dos séculos XVIII e XIX nas proximidades de Belém, às margens de rios como Guamá, Bujaru, Acará e Moju. O Engenho do Uriboca, pertencente ao Conde Coma de Mello, era uma dessas propriedades que posteriormente fora deixada como herança para três de suas filhas: Maria do Ó Rosa de Moraes, Maria Filistina Barbosa, Maria Margarida Rodrigues da Costa. As "Três Marias", como são chamadas, foram filhas de Coma Mello com sua escrava Olímpia.

Há tempos inserida na região metropolitana de Belém, contrapondo a ideia de isolamento, a comunidade do Abacatal passou por mudanças semelhantes às de outros núcleos formados à beira dos rios, como a comunidade quilombola de Boa Vista do Itá, localizada no município de Santa Isabel, no Pará. Especialmente com a estratificação da região bragantina para fins de colonização, que teve como marco a construção da estrada de ferro Belém-Bragança, inaugurada em junho de 1883. Tal obra suscitou um rearranjo dos grupos populacionais no espaço provocando mudanças significativas na região, afetando as formas de organização e comunicação da comunidade. Concomitante a esse processo, está a expansão

acelerada da economia da borracha e a chegada de núcleos de colonização com intuito de dedicação à agricultura comercial (MARIN e CASTRO, 2004; COSTA, 2011).

Acerca da importância do espaço, tomamos como referencial a geografia crítica, na figura de Milton Santos (1996), assim entende-se o espaço como um processo histórico e socialmente construído. Para o autor, um conjunto indissociável de objetos (fixos), entendidos como elementos naturais ou criados pela sociedade, e ações (fluxos), entendidos como fluxos de pessoas, materiais e ideias) que compõem o chamado sistema de ações. De modo que a inter-relação entre fixos e fluxos, suas distribuições, formas de organização, disposição, construção, bem como as mudanças e continuidades refletiriam a estrutura do espaço. Essa aceção de espaço geográfico leva em consideração todos os objetos existentes em uma extensão contínua, supondo a sua coexistência enquanto sistemas. A coexistência de fixos e de alguns componentes de fluxos de várias idades é o que o autor denomina como rugosidades, expressões do passado em formas e temporalidades espaciais.

Embora na perspectiva das políticas públicas brasileiras a influência da Geografia Crítica integre mais o discurso do que as realizações práticas, percebe-se que a utilização do espaço geográfico (e não apenas do espaço) na saúde pública traduz um desejo de transformação social e de mostrar o efeito das desigualdades sociais na saúde das populações. Assim, é importante compreender os objetos, seus usos e importância para os fluxos materiais e imateriais no conhecimento da dinâmica social, expressos por hábitos e costumes, e consequentemente, a determinação das vulnerabilidades em saúde decorrentes desse processo. Ademais, o espaço pode ser percebido enquanto afetivo e reflexo de identidades socioculturais, onde o homem é visto como promotor da construção do espaço geográfico, imprimindo valores a esse processo e se confirmando enquanto sujeito social e cultural. (MONKEN et al., 2008).

A comunidade quilombola de Abacatal obteve o título de suas terras no dia 13 de maio de 1999, com uma área de 317,9 hectares. A terra titulada, no entanto, representava menos de 15% daquela que possuíam por herança do Conde (MARIN e CASTRO, 2004). Em 2008, a área da propriedade teve um acréscimo de 265,3 hectares. Tal mudança consta no Plano de Utilização dos Remanescentes de Quilombo de Abacatal e foi efetuada devido ao reordenamento do espaço inicialmente destinado à construção da Alça Viária, projeto de infraestrutura viária, composto por estradas e pontes, sob responsabilidade do governo do Pará (ALVES e TRECCANI, 2016).

Apesar da titulação, a comunidade não está livre de problemas gerados pela falta ou pela má prestação de serviços básicos como transporte, saúde e segurança. Na década de

1960, com a expansão do município de Ananindeua, pela construção de conjuntos habitacionais pela Companhia de Habitação do Estado do Pará (COHAB) e com o processo de ocupações populares, as áreas próximas ao Abacatal foram sendo agregadas ao espaço urbano do município. Na década de 70 foi construída uma estrada que liga a comunidade de Abacatal a Ananindeua, ocasionando mudanças tanto na organização espacial, mas sobretudo no modo de vida da comunidade. As casas, antes organizadas em círculo, distribuíram-se ao longo da estrada. O desmatamento, o rareamento da fauna que outrora figurava como caça, e a redução na quantidade de peixes, foram algumas das consequências dessas alterações. Atualmente, a comunidade de Abacatal enfrenta problemas ambientais decorrentes dos empreendimentos imobiliários construídos e do aterro sanitário da empresa Revita, nas proximidades do território quilombola. A proximidade com o meio urbano favoreceu o estabelecimento de relações comerciais de seus moradores com a sede municipal de Ananindeua e com outros municípios da região metropolitana de Belém (GOMES, 2005; PAVÃO, 2010; SILVA e SILVA, 2010; SEJUDH, 2015).

O acesso à terra se relaciona não somente com a sobrevivência física e étnico-cultural, mas também com as concepções de uso coletivo e de terra comum, bem como a histórias referentes à ocupação singular do território (MARIN e CASTRO, 2004). O conceito de território vem sendo reportado na literatura clássica das ciências sociais como “conceito-chave” para o entendimento das sociedades e da socialização (MARIN e CASTRO, 2004, p.62). Para Schmitt (2002), este sentimento de pertença a um grupo e a uma terra é uma forma de expressão de dois conceitos fundamentais e inter-relacionados — identidade étnica e territorialidade — construídas sempre em relação aos outros grupos com os quais os quilombolas se confrontam e se relacionam.

O conjunto de normas para utilização do território é apropriado pela população nas práticas sociais da vida cotidiana. Os territórios se configuram, para além de uma extensão geométrica, constituindo-se como resultado do acúmulo de situações históricas, ambientais e sociais promotoras de condições particulares para a produção de doenças. Portanto, esse território, socialmente utilizado, e permanentemente em construção é dotado de características locais próprias, tempo e espaço determinados, com problemas de saúde definidos, e a compreensão desse conteúdo geográfico do cotidiano na dimensão local tem grande potencial, não só explicativo, como também de identificação de situações-problema para a saúde. A análise sistêmica do contexto local, em escalas geográficas do cotidiano, permite identificar a formação contextual de uma situação de saúde, no espaço e no tempo (MONKEN e BARCELOS, 2005).

Os quilombolas de Abacatal configuram-se como uma população majoritariamente negra, com uma forte oralidade, tem sua economia baseada fundamentalmente em atividades agroextrativistas, com destaque para o plantio e beneficiamento de mandioca, o que garante boa parte da renda desses quilombolas durante todo o ano, sendo seus subprodutos vendidos na comunidade e nas feiras de Ananindeua (MARIN e CASTRO, 2004). À semelhança das comunidades quilombolas do Baixo Amazonas estudadas por Silva et al. (2006), que também descrevem a importância da roça na alimentação e na geração de renda. Outra atividade muito praticada é a extração do açaí, que durante a safra supre as necessidades dos moradores, e garante a renda mensal das famílias. O sistema de produção agrícola combina as roças de inverno e verão (mandioca, milho, maxixe, macaxeira e jerimum) e as culturas permanentes e semiperenes (como cupuaçu, açaí, pupunha, uxi, acerola e maracujá) (MARIN e CASTRO, 2004).

3.3 PRÁTICAS ALIMENTARES: ALIMENTAÇÃO, SAÚDE E CULTURA.

Neste tópico, apresentaremos a noção de práticas alimentares, demarcando-se analiticamente tanto a sua especificidade quanto o nexos tipicamente forte entre alimentação, saúde e cultura. Para isso, buscamos apoio no conceito da socioantropologia da alimentação que propõe que o ato de comer seja algo envolto por fatores como o consumo alimentar feito dentro e fora do espaço domiciliar, bem como o estudo dos diferentes caminhos (coleta, caça e pesca direta; hortas familiares, criação de animais; doação; compra de alimentos processados ou não; e aquisição em serviços de alimentação) que os produtos alimentares percorrem até chegar ao comensal. Os autores ressaltam que os alimentos não se deslocam sozinhos pelos canais; o fluxo é controlado por indivíduos e grupos sociais que agem de acordo com suas próprias lógicas, sejam familiares, religiosas, econômicas ou profissionais, entre outras (FONSECA et al., 2011; POULAIN e PROENÇA, 2003). Uma reflexão desenvolvida juntamente com o conceito de espaço social alimentar para designar o espaço de liberdade e a zona de interação entre o biológico e o cultural que envolve o ato de se alimentar (POULAIN e PROENÇA, 2003).

Para alguns grupos populacionais certos alimentos são considerados comida e para outros não, a denominação do que é e não é considerado como comida é determinada pela cultura e não pelo valor biológico e nutricional do alimento. A cultura pode indicar o que deve ser ingerido, quando, com quem, por que e como, e o que deve ser proibido (MACIEL, 2001; CANESQUI, 2005). Para Canesqui e Garcia (2005), os estudos de comunidade devem

focalizar a dimensão cultural da alimentação, expressa por crenças e tabus relacionais aos estados fisiológicos, acesso e tradição. Nesse sentido, se faz pertinente a utilização da dimensão cultural para a análise das comunidades quilombolas, considerando que os elementos múltiplos de sua historicidade lhes conferem tipicidade e especificidade cultural, em relação a outras culturas, por assim dizer, na formação social brasileira.

A análise da prática alimentar cotidiana não se restringe aos alimentos apropriados em si mesmos, mas aos seus usos e modos de consumo, que envolvem seleção e escolhas, quem consome, como são adquiridos e preparados, quando e por quem são consumidos, ocasiões e adequações de consumo, juntamente com regras, valores, normas, crenças e significados que acompanham o consumo alimentar e a própria alimentação, sempre carregados culturalmente (CANESQUI, 2005, p. 169).

Vale, então, destacar a concepção de Geertz (2008) acerca de cultura, quando, desde sua antropologia interpretativa, entende cultura como o conjunto de símbolos, significados, crenças, valores, padrões éticos e estéticos, normas e costumes construídos historicamente por determinadas sociedades ou comunidades e que organizam sua produção e reprodução social. Mas também há que se considerar os apontamentos de Hall (2002) acerca das diferenças quanto aos modos de conceber as identidades, ao longo do tempo, valendo-se de conceitos teóricos como diáspora e hibridismo, além de abordar a configuração das culturas nacionais como comunidades imaginadas.

Diante das diversidades culturais no território brasileiro o Ministério da Saúde, na perspectiva da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a PNAN, publicou em 2006 o “Guia Alimentar para a População Brasileira”, e o atualizou em 2014. O guia destaca que os alimentos e as preparações culinárias que resultam de modos de comer particulares constituem parte importante da cultura de uma sociedade e estão fortemente relacionados com a identidade e o sentimento de pertencimento social das pessoas. Ademais, o guia também traz uma nova categorização dos alimentos como *in natura* ou minimamente processados, processados e ultraprocessados (BRASIL, 2014). No mesmo sentido de ampliação do conhecimento sobre a diversidade cultural brasileira, outra publicação do Ministério da Saúde de grande relevância é a segunda edição do livro Alimentos regionais brasileiros, publicado em 2015, com o intuito de favorecer o conhecimento das mais variadas espécies de alimentos existentes no país, além de estimular o desenvolvimento e a troca de habilidades culinárias (BRASIL, 2015).

No que tange ao contexto amazônico, Murrieta (2001) e Adams (2005) apontam que a prática alimentar, largamente difundida, concentra-se no binômio peixe e mandioca, porém destacam a crescente dependência de alimentos industrializados. Observa-se que alimentos como frutas, cereais, arroz e feijão também fazem parte da dieta, apesar de atuarem de maneira complementar, aparecendo com menos frequência no prato do amazônida. Tal característica parece ter relação direta com o meio ambiente, técnicas produtivas, crenças e, principalmente, pelos recursos naturais disponíveis localmente, capazes de garantir o acesso a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente (MACIEL, 2001). No caso das comunidades quilombolas estudadas por Santos (2012), as práticas alimentares se configuram como um fértil terreno para se compreender como esses grupos se relacionam com sua ancestralidade, como se localizam socialmente e como demarcam sua identidade.

Lançando um olhar sobre a relação entre conflito territorial e soberania alimentar na comunidade quilombola Angelim I, situada no Espírito Santo, Pasini (2014) apontou que os conflitos territoriais repercutiram na segurança e soberania alimentar e que a escassez dos bens naturais e a proibição de práticas tradicionais produziram efeitos no modo de vida da comunidade em questão. Essas mudanças promoveram uma situação de dificuldade de acesso aos alimentos, de reprodução de práticas de cultivo, extrativismo e criação, bem como na dimensão simbólica dos alimentos.

O conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) está intimamente ligada ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e pode-se observar aspectos relacionados com: a qualidade; a quantidade suficiente; a sustentabilidade; o respeito à diversidade cultural, valorizando a soberania dos grupos sociais sejam estes tradicionais, rurais ou urbanos, garantindo o poder de decisão desses grupos sobre seus territórios e do modo de utilização dos recursos naturais neles existentes; e, principalmente, a garantia de direitos básicos, de acordo com a Constituição Federal brasileira, inerentes a qualquer cidadão (BURITY et al., 2007). Segundo o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), a segurança alimentar é descrita como o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, culturais, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2004a).

Segundo o “Relatório Geral Diagnóstico Socioeconômico-Cultural das Comunidades Remanescentes de Quilombos”, elaborado pela Fundação Cultural Palmares (FCP) e Universidade de Brasília (UnB), as condições de acesso aos alimentos, por meio da produção e pela renda, são precárias (BRASIL, 2004b). O estudo realizado com quilombolas de

Abaetetuba, no Pará apontou uma maior especificação da produção de alimentos, o que acarretou na diminuição da diversidade das espécies cultivadas, reduzindo assim a autossuficiência das famílias. Há que se atentar também para substituição de produtos naturais por produtos industrializados, bem como o aumento do poder aquisitivo, estimulados 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 (NASCIMENTO, 2013). Em conformidade a este cenário, segundo Costa (2011), na comunidade de Boa Vista do Itá, a restrição das terras obrigou vários habitantes a mudarem suas atividades econômicas, considerando que nos tempos antigos, havia menos dependência do mercado e todos plantavam, pescavam e produziam para o próprio consumo. Atualmente, esse quadro se modificou, já que alguns deles exercem outras atividades econômicas que não são relacionadas à agricultura e o principal acesso aos alimentos necessários para sobrevivência acaba sendo pela forma de compra e dependência do mercado local, repercutindo assim em modificações nas representações e práticas alimentares cotidianas.

Todavia, os reconhecimentos legais dos direitos dos quilombolas ainda não foram suficientes para suprir as necessidades destes grupos. Como no caso da saúde, são evidentes na trajetória do SUS no Brasil as grandes falhas na inclusão de pessoas historicamente marginalizadas, uma vez que os mesmos ainda são amplamente afetados pela morbimortalidade, tanto de origem infectocontagiosa quanto crônico-degenerativa, baixa escolaridade, desnutrição infantil e insegurança alimentar (FREITAS et al., 2011; SILVA et al., 2008; BRASIL, 2008). Dados da Chamada Nutricional Quilombola - CNQ de 2006 e de estudos realizados a partir desses dados evidenciam características críticas nas comunidades quilombolas, associadas à alimentação e saúde, como: a desnutrição infantil de 11,6%, ou seja, a cada dez crianças até cinco anos, uma está desnutrida; 43,8% das famílias entrevistadas não possuem serviço de água encanada; 46% das famílias não tem acesso a condições adequadas de esgotamento sanitário. Apenas 3,2% têm acesso à rede pública de esgoto (BRASIL, 2007; SILVA, SOUSA e SANTOS, 2008).

Percebemos assim, a saúde como resultado de um conjunto de processos que compõem as condições de vida em sua relação com a reprodução social, isto é, que caracterizam e reproduzem a forma como cada grupo populacional participa na produção, distribuição e consumo de bens e serviços, e nas relações de poder presentes na organização social. No que concerne o estudo acerca da situação de saúde, deve ser considerado tanto os

perfis de necessidades e problemas, como as respostas sociais organizadas frente aos mesmos. Dessa forma, uma mesma realidade de saúde pode ser descrita e interpretada de forma distinta pelos diferentes atores, sendo também diversas as prioridades e os tipos de respostas e intervenções (CASTELLANOS, 1997). A situação pode ser ainda pior em populações que vivem em áreas de vulnerabilidade social, como no estudo de Silva et al. (2006) acerca da situação de saúde de comunidades quilombolas do Baixo Amazonas. Os autores apontaram que a tríade espaço social/fome/processo saúde-doença envolve fatores relacionados com a organização fundiária e a demarcação de terras, além do modo de produção e a organização do trabalho e a sustentabilidade destas populações. Cabe destacar que, para além dos elementos de produção e comercialização, a (in) segurança alimentar e nutricional também está associada com a forma de ocupação social do espaço geográfico, ao patrimônio natural e à herança cultural (BRASIL, 2007). Deste modo, Castellanos (2004, p. 198) também ressalta que:

As condições de vida são a expressão, no espaço de vida cotidiana, dos processos de reprodução social de indivíduos e populações. A reprodução social é o conjunto de processos que tornam possível a existência de indivíduos e populações, em determinadas condições naturais e determinada hierarquia social, num dado momento. A situação de saúde é uma das expressões particulares destes processos de reprodução social.

No que tange à questão das práticas alimentares e sua relação com a saúde e a cultura da comunidade quilombola de Abacatal, pensamos em como ela se configura, tendo como base de nossa reflexão os elementos múltiplos que envolvem esse processo social de transformação do alimento em comida. Assim, buscamos demonstrar que as práticas alimentares do momento presente simbolizam não somente aquilo que, hoje, esses indivíduos podem comer, mas a relação que eles têm com o alimento e com a possibilidade do acesso ao mesmo. Mais do que sinalizar as transformações políticas e sociais pelas quais esses atores passaram após a Abolição da escravatura, as práticas os integra como sujeitos no cenário social nacional.

4 METODOLOGIA

Este capítulo apresenta o caminho metodológico percorrido para coletar e analisar os dados empíricos da presente pesquisa, orientado pelos objetivos e questões norteadoras. O capítulo foi dividido em seções, nas quais estão definidas o tipo de estudo, e o contexto em que foi realizada a pesquisa, a seleção das participantes e o lugar do estudo. Também são descritas a coleta e a análise das informações e, por último, são apresentadas as considerações bioéticas relativas à pesquisa.

4.1 TIPO DE ESTUDO

Trata-se de um estudo exploratório descritivo com caráter qualitativo, por entendermos como o mais apropriado para a compreensão dos processos, relações entre atores sociais, símbolos e significados da realidade social estudada. A pesquisa qualitativa possibilita a incorporação de significados e intencionalidades, compreendendo a lógica interna de grupos, instituições e atores quanto a: valores culturais e representações sobre sua história e temas específicos, bem como, relações entre indivíduos, instituições e movimentos sociais, por fim, processos históricos, sociais e de implementação de políticas públicas e sociais (MINAYO, 2014). Entendemos que a abordagem qualitativa se mostra adequado aos objetivos, por possibilitar a compreensão de como se configuram as práticas alimentares e de que forma elas se relacionam com a saúde e a cultura das famílias residentes de uma comunidade remanescente de quilombo na Amazônia brasileira.

Será utilizada uma perspectiva teórica interpretativista na perspectiva de compreender os significados que nascem da interação social, levando em consideração a realidade que os indivíduos estão inseridos. Portanto, o presente estudo buscará ser fiel às experiências de vida do indivíduo, com a preocupação de compreender, tanto o significado cultural, mas também a importância das falas, silêncios, gestos e ações que trazem o sentido de vida do indivíduo. Observando o fenômeno social e buscando entender como as pessoas vivenciam diretamente o cotidiano e dão significados a ele, bem como, os próprios membros estabelecem suas inter-relações (COSTA e GUALDA, 2010). No intuito de responder aos objetivos da pesquisa foram utilizadas técnicas de levantamento bibliográfico e documental, entrevistas semiestruturadas, observação assistemática, juntamente com o diário de campo como instrumento de auxílio.

4.2 LOCAL DE ESTUDO

A comunidade do Abacatal representa um grupo tradicional remanescente de quilombo, está localizada à 16 km da capital do estado do Pará, no município de Ananindeua, segundo município com maior população no Estado do Pará e integrante da RMB. Possui como única via de acesso por terra a Rua Dom Pedro, ao lado do hospital Anita Gerosa, que liga a BR316, essa via é também conhecida como estrada Santana do Aurá, sua entrada está localizada quase em frente ao prédio da Prefeitura de Ananindeua, próximo também da barreira da Polícia Rodoviária Federal, quase na divisa do município de Marituba (SIROTHEAU, 2012; SILVA e SILVA, 2010). A sede com 312 hectares é remanescente dos conflitos das décadas 1980/90, titulado em 1999; outro lote (296 hectares) foi obtido judicialmente e titulado em 2008. Consta que seu território original teria 2.100 hectares (MARIN e CASTRO, 2004), reduzido por invasões e confiscos estatais.

A comunidade faz limites com uma Área de Preservação Ambiental (APA) da Pirelli (leste); ao sul com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) e o rio Uriboquinha; a oeste o igarapé Una e a comunidade Bom Jesus que integra a Associação de Moradores e Produtores Quilombolas de Abacatal/Aurá – AMPQUA; a noroeste, norte e nordeste, o espaço urbano em expansão, cavas de mineração, extração de lenha e descarte de lixo industrial (SOFFIATTI, 2014).

Figura 2: O território do Quilombo do Abacatal segundo seus limites legais, atuais.



Fonte: Soffiati (2014).

4.3 PARTICIPANTES DA PESQUISA

Foram selecionados por meio de indicações do informante chave, mas também a partir da aproximação de campo e observação, dez moradores de três diferentes gerações de quilombolas da comunidade de Abacatal, organizados segundo os grupos etários assim denominados: 18 a 29 anos, 3ª geração; 30 a 50 anos, 2ª geração; e maiores de 50 anos, a 1ª geração. Portanto, a escolha das participantes foi por conveniência, com a ocorrência de uma determinada classificação por geração, a partir da pesquisa empírica. As primeiras entrevistas foram pré-agendadas durante as incursões a campo, em abordagens diretas, fazendo-se o agendamento com datas e horários oportunos para os participantes. Talvez por conta da temática, houve mais adesão e interesse em conceder entrevistas, por parte das mulheres da comunidade.

Os critérios de inclusão utilizados foram baseados na representatividade que os conhecimentos, práticas, experiências, comportamentos e atitudes dos residentes da comunidade exercem sobre a questão motivadora da pesquisa, logo os critérios foram: residir na localidade; participar da alimentação do domicílio: como produzir, comprar, preparar, distribuir; preferencialmente morar em domicílio multigeracional, apresentando dentro da família pessoas de diferentes faixas etárias (criança, escolar, adolescente, adulto, idoso); apresentar características emblemáticas como ser agricultor (a) ou pertencer a famílias tradicionais do lugar e ter concordado em participar da pesquisa de acordo com a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (APÊNDICE B).

Já os critérios de exclusão foram: frequentar a comunidade, mas não residir; ser menor de idade. Entende-se que tais critérios de alguma forma refletem nas práticas alimentares das famílias. Foram incorporados aos resultados dados descritivos dos entrevistados relativos às suas características sociodemográficas e vivência na comunidade, resguardando-se sempre o requisito ético do anonimato. Estes dados colaboraram para o exercício interpretativo. Os resultados serão divulgados em palestras dirigidas ao público participante, relatórios individuais para os entrevistados, artigos científicos e na dissertação.

4.4 COLETA DE DADOS

A coleta de dados da pesquisa comportou três fases. A primeira diz respeito ao estudo preliminar e provisório do território, da população envolvida e dos estudos existentes sobre a temática em questão. Dessa forma, nesse primeiro momento foram utilizados o levantamento bibliográfico e documental com os objetivos de identificar e caracterizar o contexto sociodemográfico e aspectos ambientais da comunidade quilombola de Abacatal. Para isso

foram consultados dados presentes em bases de acesso público (relatórios, planos, manuais e outros), provenientes de instituições como a Prefeitura do município de Ananindeua, onde está localizada a comunidade referida, assim como dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e o Instituto de Terras do Pará (ITERPA), órgão responsável por executar a política agrária do Estado do Pará. Também foram levantados de artigos científicos e trabalhos acadêmicos, que tratassem sobre a formação histórica do território e as mudanças ocorridas. Os temas buscados foram: indicadores de infraestrutura urbana (abastecimento de água, esgotamento sanitário e coleta de lixo), meio ambiente, saúde e renda, além de dados demográficos.

Nesse mesmo momento foi realizada uma abordagem de aproximação com a comunidade quilombola de Abacatal, em julho de 2016, por meio dos representantes da Associação de Moradores e Produtores Quilombolas de Abacatal/Aurá – AMPQUA, onde foi feito o contato por telefone e email com uma primeira informante, a presidente da associação de moradores da comunidade, com o objetivo de viabilizar a construção do projeto. Assim que a presente proposta obteve o parecer favorável do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) foi realizada uma abordagem direta com a comunidade.

Nessa segunda etapa, a abordagem consistiu na realização das primeiras visitas informais, de caráter exploratório, com anotação no caderno de campo e verificação da elegibilidade para ser entrevistado. Isso posto, a comunidade teve que ser visitada diversas vezes, sendo à priori feita a apresentação do projeto, para que a associação autorizasse a realização da pesquisa. Após esse momento foram entregues e preenchidos os ofícios contendo a solicitação formal da instituição participante, para que em um momento posterior os mesmos fossem viabilizados (seja fisicamente, seja via e-mail). As visitas seguintes foram feitas visando o reconhecimento, adaptação de campo, assim como a seleção dos possíveis participantes da pesquisa.

Assim, com o objetivo de conhecer a memória das práticas alimentares das famílias, bem como, analisar as práticas alimentares dos sujeitos envolvidos e sua relação com a saúde e cultura, foram aplicadas entrevistas semiestruturadas com a utilização de um roteiro de perguntas (APÊNDICE A). Este orientou o registro das informações pertinentes à identificação dos entrevistados e questões relacionadas à alimentação em geral; alimentação e saúde; alimentação e cultura e práticas alimentares. Também foi realizada a observação assistemática e elaborado um diário de campo, com anotações dia por dia, as impressões pessoais, os resultados de conversas informais, assim como algumas notas das entrevistas com os participantes, com a finalidade de obter um maior detalhamento do assunto em questão.

Para Minayo (2014), a entrevista é a estratégia mais usada no processo de trabalho de campo, tomada no sentido amplo de comunicação verbal, e no sentido restrito de coleta de informações sobre determinado tema científico. Ela tem o objetivo de construir informações pertinentes para um objeto de pesquisa, sendo abordado pelo entrevistador. De acordo com Gil (1999), a utilização das entrevistas possibilita um maior número de respostas e uma flexibilidade onde o entrevistador poderá explicar o significado das perguntas e adaptar-se mais facilmente às circunstâncias em que a entrevista acontece.

A opção pela entrevista semiestruturada veio pelo desejo de fornecer ao indivíduo a possibilidade de ter uma maior liberdade nas suas respostas, levando-o a um modo mais espontâneo de discorrer sobre o tema. Este instrumento possibilitou trazer para uma discussão às falas dos e uma tentativa de trilhar um caminho onde houvesse uma maior compreensão dos fatos. Concomitantemente ao período de campo foram utilizadas as técnicas de observação assistemática e o diário de campo. A observação “constitui elemento fundamental para a pesquisa”, pois é a partir dela que é possível delinear as etapas de um estudo: formular o problema, construir a hipótese, definir variáveis, coletar dados e etc (GIL, 1999). Para Gerhardt e Silveira (2009), a observação simples ou assistemática, consiste numa observação mais espontânea, onde o pesquisador permanece “abstraido” da situação estudada, apenas observando de maneira espontânea como os fatos ocorrem. É muito apropriada para o estudo de condutas mais manifestadas das pessoas na vida social. Em nosso estudo utilizamos a referida técnica durante a pesquisa de campo, mais especificamente em momentos festivos realizados na comunidade de Abacatal. Já o diário de campo figura como um instrumento importante onde o pesquisador anota, no curso da investigação, informações e observações que serão reunidas aos demais resultados (MINAYO, 2014).

As entrevistas foram realizadas somente após a leitura e assinaturas do TCLE (APÊNDICE B). Foram realizadas em forma de conversa, em um espaço reservado à critério do entrevistado, para que o mesmo pudesse falar livremente sobre a temática abordada e de modo a garantir a privacidade dos participantes. As entrevistas ocorreram no horário mais conveniente aos entrevistados, de forma que não houvesse prejuízo à rotina deles, com duração aproximada de sessenta minutos. As referidas foram gravadas, conforme o consentimento do entrevistado, respeitando as questões éticas pertinentes, e transcritas na íntegra para a análise. A definição do número de entrevistas se deu por saturação das falas obtidas dos sujeitos entrevistados, ou seja, quando os dados coletados começaram a se tornar redundantes foi o momento de se interromper a captação de informações, mostrando não ser necessária a inclusão de novas entrevistas, pois pouco acrescentaria ao material já obtido.

Sobre amostragem por saturação, Fontanella et al. (2011) apontam sua utilização enquanto ferramenta conceitual frequentemente empregada nos relatórios de investigações qualitativas em diferentes áreas no campo da Saúde, assim como, sua utilização para estabelecer ou fechar o tamanho final de uma amostra em estudo, interrompendo a captação de novos componentes. A avaliação da saturação dos resultados foi feita em processo contínuo, iniciado a partir da primeira entrevista, com a análise dos discursos e percepção de elementos comuns que se repetem (FONTANELLA; RICAS; TURATO, 2008). A realização deste tipo de investigação compreende a interação do pesquisador com o grupo, a fim de aprofundar a compreensão a respeito deste. Nesse caso, a preocupação maior não é com a representatividade numérica do grupo e sim com a possibilidade de aprofundar a compreensão sobre ele, pois “[o] número desses é menos importante do que a teimosia em enxergar a questão sob várias perspectivas.” (GOLDENBERG, 2004, p. 27).

Desde a aproximação, contatos iniciais, apresentação do projeto à comunidade, preenchimento de ofícios, aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) e coleta de dados, a pesquisa de campo durou ao todo quatro meses.

4.5 ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS.

Dentro da perspectiva da pesquisa qualitativa, a análise e interpretação dos dados têm como objetivo explorar as opiniões e representações sociais dos sujeitos da pesquisa sobre o tema estudado, por meio de procedimentos especializados e científicos. Para tanto, os dados qualitativos são tratados em três etapas: descrição, análise e interpretação (GOMES, 2015). Na descrição as opiniões dos informantes são expostas da maneira mais fidedigna possível. Já na análise pretende-se ir além do descrito, fazendo assim, um desmembramento dos dados coletados e investigando as possíveis relações entre as partes. E, por fim, na interpretação, etapa que tem o objetivo de se buscar os sentidos das falas e das ações e chegar a uma compreensão ou explicação para além do descrito e analisado. Cabe ressaltar que esta etapa pode ser feita após a análise ou após a descrição (GOMES, 2015).

Segundo Minayo (2014), após a fase do trabalho de campo é preciso que o pesquisador volte a se distanciar desta realidade, com o intuito de possibilitar a problematização do ponto de vista dos atores sociais estudados e as possíveis contradições encontradas durante a investigação.

Entendendo que o objeto a ser estudado está intrínseco a um emaranhado de valores históricos, sociais e culturais (MINAYO, 2014). Foi utilizado como ferramenta para auxiliar na análise das entrevistas o método de análise de conteúdo, uma adaptação de Bardin (2011). Segundo a autora, a utilização de um conjunto de instrumentos metodológicos serve para tratar os dados e analisar o conteúdo dos mesmos, e assim revelar o que está oculto no texto, mediante a decodificação da mensagem.

Dentro do universo da análise de conteúdo, existem várias abordagens, dentre elas a análise temática, considerada a mais apropriada para as investigações qualitativas em saúde, que consiste em descobrir os núcleos de sentido que compõem uma comunicação, cuja frequência ou presença contenham significados para os sujeitos do estudo (MINAYO, 2014). Para Campos (2004), o conteúdo de uma fala pode ser tão rico que permite que haja por parte do pesquisador qualitativo, um infinito modo de interpretações. Parte-se dos conteúdos explícitos, sem que se perca as mensagens ditas entrelinhas e conforme são interpretados, também levam em consideração o contexto histórico e social onde são produzidos.

Segundo Bardin (2011), a análise temática desdobra-se em três etapas operacionais, em nosso estudo seguimos as etapas como a seguir:

1. Pré-análise: selecionamos os documentos, resgatando hipóteses e objetivos iniciais da pesquisa. Nesta etapa foram elaborados alguns indicadores que puderam nortear o presente estudo, tanto na compreensão do material, quanto na interpretação final. Igualmente, teve início a organização do corpus, buscando atender as normas de validade qualitativa (exaustividade, representatividade, homogeneidade e a pertinência) e a leitura flutuante das entrevistas, não com o objetivo de sistematização, mas sim, visando à familiarização com os conteúdos, permitindo a apreensão global das ideias. Por fim, foram determinados a unidade de registro, a unidade de contexto, os recortes, as formas de categorização, a modalidade de codificação e os modelos teóricos mais gerais. Assim, nesta fase foram elaborados quadros contendo informações úteis para o processo de análise.

2. Na fase de exploração do material desenvolveu-se a operação classificatória, com o intuito de alcançar o núcleo de compreensão do texto, permitindo transformar os dados brutos do texto numa representação de seu conteúdo, dessa forma os textos foram recortados em unidades de registro (palavras, frases, parágrafos). Posteriormente, buscou-se encontrar categorias iniciais, intermediárias e finais para cada texto. As falas dos participantes foram identificadas com letra e número de modo a resguardar a sua identidade, portanto usamos como códigos para as (1ª; 2ª; 3ª) gerações, as seguintes letras do alfabeto (A; B; C) respectivamente. Cada uma dessas gerações foi composta por (4, 3, 3) entrevistados

respectivamente, optamos por diferenciá-los utilizando os números (1; 2; 3; 4).

3. Também foi realizada a categorização dos dados a partir da análise temática, recortando o texto em unidades de registro que se constituíram de palavras, frases, temas, personagens e acontecimentos, indicados como relevantes na primeira fase. As categorias finais foram reunidas e/ou separadas por bloco temático, as categorias de bloco foram discutidas tendo como base o referencial teórico do trabalho e outros referenciais que se fizeram necessários, permitindo evidenciar as informações obtidas e os objetivos da pesquisa.

As informações das observações e do diário de campo foram incorporadas aos resultados, fortalecendo as interpretações. A partir das técnicas e abordagens referidas objetivou-se compreender o ponto de vista dos participantes da pesquisa considerando seu mundo empírico e suas teorias subjetivas, entendidas aqui como um complexo conhecimento que cada um carrega consigo para explicar o mundo e a si mesmo.

4.6 ASPECTOS ÉTICOS.

Esta pesquisa respeitou as normas vigentes da Resolução CNS/MS nº 466/2012 e a Resolução nº 510/2016 que trata das especificidades éticas das pesquisas nas ciências humanas e sociais e de outras que utilizam metodologias próprias dessas áreas. Foram adotados os princípios éticos da autonomia, não maleficência, justiça e equidade, bem como o respeito aos participantes/ interessados em sua dignidade, assegurando sua vontade de contribuir. Garantindo a clareza e transparência para todos os participantes envolvidos sobre o estudo em questão, seus métodos, benefícios e riscos, tanto conhecidos quanto potenciais, individuais ou coletivos. Também foi apresentada a relevância social da pesquisa, garantindo igual consideração aos interesses dos envolvidos na mesma. Foi submetida ao Comitê de Ética da Escola Nacional de Saúde Pública e, atendendo às recomendações éticas, o projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê Nacional de Ética em Pesquisa - CAAE 67317717.7.0000.5240.

Neste estudo, a relação com os sujeitos se deu a partir de sua participação em entrevistas. Os riscos físicos, psíquicos, morais, intelectuais, sociais, culturais ou espirituais, quanto a qualquer tipo de constrangimento, foram minimizados, garantindo o sigilo das informações pessoais dos participantes e realizando as entrevistas de modo individual, nos locais à critério dos participantes. O material gravado foi integralmente transcrito e está armazenado em local seguro. Qualquer dado que possa identificá-lo foi retirado na divulgação dos resultados da pesquisa. Os participantes receberam uma cópia do TCLE (APÊNDICE B)

e foram informados sobre os objetivos da pesquisa, a estratégia de divulgação dos resultados e, ainda, quanto à confidencialidade dos dados obtidos, à participação voluntária, à garantia do direito de não identificação como também à possibilidade de retirar-se da pesquisa a qualquer momento que assim desejar.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste capítulo, abordaremos os resultados e discussão do presente estudo. No primeiro bloco descreveremos o contexto sociodemográfico e ambiental, bem como alguns processos históricos que marcaram a comunidade de Abacatal, no contexto do município de Ananindeua. A partir da compreensão de que as práticas alimentares se relacionam diretamente com as condições de vida da população, influenciando e sendo influenciadas por fatores econômicos, ambientais, políticos, culturais e sociais. As mudanças vividas ao longo do tempo no município e, conseqüentemente pela comunidade, se deram em função daquelas sofridas na estrutura e dinâmica sociodemográfica da RMB, resultando em transformações em sua paisagem e organização espacial. Por sua vez, tais mudanças, atreladas a própria expansão da RMB, influenciaram a configuração sócio espacial que a comunidade do Abacatal apresenta hoje. Sendo assim, ao descrevermos a comunidade quilombola de Abacatal em relação aos seus aspectos sociodemográfico e ambiental, esperamos contextualizar o local onde se dão as práticas alimentares em sua dinâmica, desde a produção ao consumo. Entendemos que o espaço exerce dupla ação (produto e produtor) de diferenciações sociais e ambientais. Dessa forma, o espaço socialmente produzido exerce pressões econômicas e políticas sobre a sociedade, criando condições diferenciadas para utilização por grupos sociais (BARCELOS, 2008).

O segundo bloco da pesquisa empírica, trata sobre o perfil dos participantes da pesquisa. Já no terceiro bloco, abordamos os três temas que regem o presente o estudo, alimentação, saúde e cultura: no intuito de compreender a configuração das práticas alimentares. Partindo da concepção de que a alimentação está cercada de significados que contemplam questões culturais, mas também de vivência pessoal, no presente estudo, entendemos as práticas à luz de Garcia (1993), como os procedimentos relacionados desde à preparação do alimento, ao seu consumo, mas também à subjetividade, incluindo a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar, e ao que se constrói no cotidiano mediado pelas relações sociais que estabelecem as regras dietéticas e compreendendo que os saberes são elaborados a partir de diversas formas de conhecimento: popular, científico, senso comum e pelas experiências.

Nos temas explicitados no terceiro bloco foram englobados “os sentidos”, a compreensão dos moradores de Abacatal sobre a alimentação: o que a comida representa;

como é a alimentação diária; do que é composta; de onde vêm os alimentos; em companhia de quem se faz as refeições; e quem é responsável pelo preparo da comida. A representação que os moradores do quilombo de Abacatal têm sobre esta fase reveste-se de grande importância para que a abordagem de políticas públicas considere e respeite as particularidades dos sujeitos e possam singularizar as ações. Na temática saúde, também analisamos o que os/as participantes compreendem da relação entre a alimentação e a sua saúde, interferências e restrições alimentares, as relações que fizeram entre saúde-doença, saúde e qualidade de vida, e como veem a própria saúde. Já sobre o tema cultura, abordamos a percepção que os (as) participantes do estudo têm sobre a relação da alimentação com a tradição, a cultura e a história de sua comunidade, mais especificamente sobre quais festas existem e das quais o entrevistado participa, assim como a comida de antigamente e de hoje em dia.

5.1 O CONTEXTO SOCIODEMOGRÁFICO E AMBIENTAL DA COMUNIDADE DO ABACATAL E SEU PROCESSO HISTÓRICO DE FORMAÇÃO.

5.1.1 O município de Ananindeua e a comunidade de Abacatal.

O Município de Ananindeua tem sua fundação relacionada historicamente a uma estação da Estrada de Ferro Belém-Bragança, no século XIX. O nome Ananindeua é de origem tupi e deve-se a grande quantidade da árvore chamada Ananin, uma árvore que produz a resina de cerol utilizada para lacrar as fendas das embarcações. Há indicação de que o município inicialmente fazia parte do território do município de Belém, capital do Estado do Pará e, após certo período, não informado, passou a ser reconhecido como Freguesia, e em seguida, Distrito de Belém. O município foi criado pelo Decreto-lei Estadual nº 4.505, de 30 de dezembro de 1943, promulgado pelo interventor federal, na época, Magalhães Barata e sua instalação aconteceu em 03 de janeiro de 1944 (ANANINDEUA, 2017).

As décadas de 60 e 70 foram importantes para o “ordenamento do espaço urbano” do município. A partir da construção da BR-010 (Belém-Brasília), na década de 1960, ocorreu o crescimento populacional e as indústrias localizadas em Belém passaram a se estabelecer ao longo desta rodovia. E, a partir de 1970, surgiu a construção de conjuntos habitacionais. Concomitante à esse processo diversas invasões populacionais espontâneas foram surgindo, principalmente em locais próximos aos conjuntos habitacionais (ANANINDEUA, 2018).

Para Soffiati (2014), a década de 70 também é marcada pela valorização das terras no entorno do quilombo, ocasionando outras pressões que contribuíram para a degradação do território quilombola. Essa valorização tem origem em razões econômicas associadas à

expansão urbana da RMB. No final da década de 80 vieram as construções dos bairros (Aurá e Júlia Seffer) e, já no fim da década de 90, ocorreram diversas ocupações ao longo da estrada de acesso à Abacatal, chegando até o portão da comunidade. Desse modo, a comunidade quilombola do Abacatal tem recebido intensa influência urbana e para Marin e Sabino (2015), tanto o crescimento, quanto o adensamento populacional de bairros da RMB tem influenciado as formas de vida dos quilombolas nos últimos vinte anos.

5.1.2 A demografia.

Com base no Censo Demográfico de 2010, atualmente o município de Ananindeua possui 471.980 mil habitantes, distribuídos em uma área de 190 km², correspondentes a 39,72% da RMB, com concentração populacional na área urbana (99,75%) e população dispersa na área rural (0,25%). É também considerado o segundo município mais populoso do estado do Pará, a distribuição por sexo no município aponta maior proporção de mulheres (51,9%), seguindo a tendência nacional. Em relação à distribuição da população residente por grupos de idade, 26,03% tinham de 0 a 14 anos, 67,51% na faixa de 15 a 59 anos e 6,46% referiram 60 anos ou mais (IBGE, 2010). Ananindeua está subdividido em duas fisiografias: a zona de terra firme e a região insular, formada por 14 ilhas entrecortadas por vários rios e igarapés (IBGE, 2010; FREITAS, ALMEIDA E PEREIRA, 2016; ANANINDEUA, 2018).

Segundo Freitas e colaboradores (2016) o município também é conhecido como “cidade dormitório”, pois assumiu ao longo dos anos um caráter principalmente residencial, uma vez que a maioria de seus moradores trabalha em Belém. Os autores também apontam que o município vem crescendo nos últimos anos de forma desordenada e sem planejamento e/ou diretrizes urbanísticas, ocasionando conflitos entre o suporte natural e os objetos construídos. Segundo os dados do Diário Oficial de Ananindeua, de 30 de janeiro de 2013, a área rural do município vem diminuindo, em decorrência do processo de urbanização dos grandes centros (ANANINDEUA, 2013).

Nesse contexto, encontra-se a comunidade de Abacatal, localizada na área do Aurá, com distância de oito quilômetros do centro de Ananindeua e a 16 quilômetros da capital paraense (MARIN e CASTRO, 1998; 2004). Embora formalmente a comunidade esteja situada na zona rural de Ananindeua, autores como Alves e Treccani (2016) defendem que devido à expansão da urbanização, Abacatal pode ser considerado um quilombo periurbano, reunindo características rurais e urbanas. Sobre isso, Carneiro (2008) também nos indica que as mudanças em curso nas dinâmicas sociais, econômicas e culturais do meio rural exigem

uma reflexão sobre as categorias em uso, por considerá-las insuficientes contemplar a diversidade e a complexidade atuais.

A comunidade está circundada pela Área de Proteção Ambiental (APA) da Pirelli, terras pertencentes a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), rio Uriboquinha, algumas propriedades particulares, mas também pelo espaço urbano em expansão, cavas de mineração, extração de lenha e descarte de lixo industrial (SOFFIATTI, 2014). Atualmente possui dois títulos, um de 317,9 hectares obtido no ano de 1999 e o outro de 265,3 hectares, conquistado em 2008 (PARÁ, 2011). O território da comunidade quilombola de Abacatal é bem maior e complexo do que o que está oficialmente demarcado, a comunidade teria herdado historicamente 2.100 hectares de terra e a demarcação representa apenas cerca de 27,7% do total. Outra questão diz respeito ao sítio Bom Jesus, local que possui documentação própria e está fora do território demarcado pelo Instituto de Terras do Pará (ITERPA) e outros órgãos de regulamentação fundiária, entretanto, esse é considerado parte da comunidade, pois seus moradores possuem vínculos parentais e históricos com o Abacatal (MARIN e CASTRO, 1998; 2004; GOMES, 2005; SOFFIATTI, 2014).

Segundo informado na carta denúncia de 1988, a colônia agrícola de Abacatal reunia 76 famílias (476 pessoas). No estudo de Gomes (2012), a comunidade possuía 83 famílias. Já no estudo de Sanches (2014), a comunidade contava com 102 famílias. A partir de nossa pesquisa empírica com moradores e a Associação de Moradores e Produtores Quilombolas de Abacatal/Aurá (AMPQUA) foi informado que atualmente a comunidade teria 121 famílias, contando com o “anexo” de Bom Jesus, que possui dez famílias. Cabe destacar, o relato de para os moradores de Abacatal, a partir do momento que uma mulher tem um filho, eles já são considerados uma família, mesmo que residam na casa de outros familiares. Desse modo, observamos que a comunidade vive um crescente número populacional.

5.1.3 A renda e a subsistência

Indicadores como o de rendimento nominal mediano mensal *per capita* dos domicílios particulares permanentes mostram diferenças marcantes nos indicadores sociais. Em relação ao acesso a bens e serviços públicos das zonas urbana e rural do município, enquanto o valor médio urbano é de R\$ 370,00 reais, o valor médio rural equivale a um pouco mais da metade R\$ 190,40.. Cabe destacar que a população rural economicamente ativa de Ananindeua é constituída, em mais de 90%, por microprodutores, e que os mesmos utilizam exclusivamente a mão-de-obra familiar e ocupam áreas menores que cinco hectares. Existe uma estreita

relação entre as maiores rendas como os níveis mais elevados de escolaridade e/ou com as famílias que abrigam maior número de idosos recebendo benefícios de aposentadoria (ANANINDEUA, 2013). Ainda em relação ao trabalho e rendimento, no ano de 2015, o salário médio mensal dos trabalhadores formais do município de Ananindeua, era de 1,9 salários mínimos e a proporção de pessoas com ocupação em relação à população total era de 14.1%. Considerando domicílios com rendimentos mensais de até meio salário mínimo por pessoa, 39.9% da população do município vivem nessas condições, ocupando assim a posição 137 dentre as 144 cidades paraenses (IBGE, 2015).

Abacatal tem como uma das atividades econômicas a agricultura familiar, com produção de farinha, tucupi e goma de tapioca. A fruticultura também figura como uma atividade econômica bastante difundida e com bons retornos financeiros, sendo os principais produtos : cupuaçu, pupunha, acerola, castanha-do-Pará, taperebá, uxi, laranja, coco e cacau e o extrativismo do açaí e bacaba. Também ainda há a criação de galinhas e produção de carvão vegetal. (MARIN e CASTRO, 1998; 2004; GOMES, 2005; SOFFIATTI, 2014; ARAÚJO et al., 2017).

No entanto, segundo Sirotheau (2012), vem ocorrendo diminuição de famílias que trabalham com a terra, se comparado com os anos anteriores, o autor aponta que esse processo é decorrente de alguns fatores, como a proximidade com a sede de Ananindeua pela estrada, o que trouxe consigo novas possibilidades de trabalho. No estudo conduzido por Sanches (2014) foi apontado que em média, 30 famílias produzem o carvão vegetal e estão envolvidas com a plantação e o extrativismo de frutas, uma boa parte dessa produção é comercializada na Feira do Produtor, realizada aos sábados no centro de Ananindeua. Ademais, a renda das famílias se dá por trabalhos formais exercidos fora da comunidade e pelos programas de transferência de renda do governo federal. É pertinente ressaltar que mesmo que o indivíduo possua uma fonte de renda regular, ele mantém o trabalho agroextrativista como complemento, ainda há casos em que na família, a mulher e o marido trabalham na cidade, mas os filhos ajudam com os parentes nas plantações, na feitura do carvão e na coleta (SANCHES, 2014; ARAÚJO et al., 2017).

As práticas agrícolas realizadas pelos quilombolas de Abacatal tem como entrave o acesso satisfatório aos serviços de assistência técnica, extensão rural e ao crédito rural. A questão rural e urbana é retomada a partir da perspectiva de que a proximidade com o centro urbano de Ananindeua sugere a necessidade de modelos alternativos de agricultura que permitam aproveitar as oportunidades de mercado, mas que respeitem as tradições e as condições ambientais da localidade (ARAÚJO et al., 2017).

5.1.4 O acesso e a infraestrutura.

O acesso à comunidade é feito por uma estrada de chão batido, e como dito anteriormente, não há transporte público regular, sendo que a última parada de ônibus fica a seis quilômetros de distância, no conjunto Girassol. A maioria dos residentes utilizam para a locomoção, motos, bicicletas ou fazem o trajeto a pé. Devido à intensa atividade de extração mineral, a principal estrada de acesso ao território quilombola está deteriorada e sem conservação. Essa configuração de mobilidade aliada a falta de investimentos do poder público, dificulta o trânsito dos moradores, que a utilizam para ir ao trabalho, as escolas e as áreas de lazer, prejudicando o direito básico de ir e vir da população. Assim como, configurando-se como um entrave ao escoamento da produção local.

Na década de 70, foi construída a estrada do Aurá, ligando a comunidade à zona urbana, alterando a organização espacial e o modo de vida do lugar. As casas, antes organizadas em círculo e mais densamente ocupadas na área da beira do igarapé Uriboquinha, foi substituída pela ocupação ao longo da beira da estrada principal (SIROTHEAU, 2012; SILVA et al., 2015). Outrora, cerca de trinta anos atrás, o transporte predominante na comunidade era por via fluvial, por meio do igarapé Uriboquinha, usado para comercializar a produção local que era desembarcada nos portos em Belém, mais precisamente nos portos da Palha e Ponto Certo, mas também para a aquisição de produtos da cidade. Essa mudança na espacialização das casas, também influenciou a produção de hortas e quintais, uma vez que as casas que hoje ocupam o eixo principal ficaram com um espaçamento menor entre elas, diminuindo as áreas de cultivo (GOMES, 2005; SIROTHEAU, 2012).

Durante a pesquisa de campo, foi construída uma linha do tempo, na qual os moradores elencavam os eventos importantes ocorridos na história da comunidade, nesses marcos importantes, constou a implantação do sistema de distribuição elétrica, entre os anos de 1992 a 1996. Segundo dados da Seppir (2013), 79,3% das comunidades quilombolas inseridas no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CADÚNICO) possuíam energia elétrica. Hoje em dia a comunidade conta com um sistema de distribuição de energia trifásico que atende a escola, o centro comunitário, a estrutura construída para funcionamento da unidade de beneficiamento da raiz da mandioca e também dispõe de energia monofásica para atendimento dos imóveis residenciais rurais (Araújo et al, 2017; ANANINDEUA, 2013).

5.1.5 A escola

Em relação aos aspectos educacionais, desde a década de 70 a comunidade possui somente uma escola, que atualmente funciona em dois turnos, a Escola Municipal de Ensino Fundamental (E.M.E.F) Manoel Gregório Rosa Filho. De acordo com o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDMH), que utiliza como parâmetros as dimensões de longevidade (expectativa de vida ao nascer), escolaridade (índice de analfabetismo e taxa de matrícula em todos os níveis de ensino) e renda, Ananindeua ocupa o 2º lugar (0,718) dentre os 143 municípios paraenses do referido ranking (IBGE, 2010).

A escola possui cinco professoras, uma auxiliar de professora, dois vigias, uma secretária, uma merendeira, uma auxiliar de merendeira, uma coordenadora e uma servente, cabe destacar que todos os funcionários da escola são quilombolas. Nos foi relatado que em virtude da dificuldade de acesso à comunidade a inserção de professores e funcionários, não moradores de Abacatal, figura como um entrave, logo a AMPQUA teve que solicitar junto à Secretaria de Educação de Ananindeua a contratação de professores residentes no próprio quilombo.

Após a conclusão do ensino fundamental, os jovens quilombolas necessitam migrar para escolas que possuem ensino médio nas localidades adjacentes à comunidade, como, Aurá, Júlia Seffer, Distrito Industrial e Águas Brancas (PAVÃO, 2010). Carril (2017) propõe em seu estudo, que a educação quilombola deve se basear nos contextos de uso do território, da etnicidade e da memória, para que se possa construir metodologias que proporcionem aprendizagens, que valorizem as falas dos sujeitos e elementos referentes às realidades locais das comunidades. O estudo de Pinto (1993) já apontava para necessidade de implementação de uma educação formal, mas com o intuito de atender as especificidades das comunidades quilombolas, principalmente no que concerne à manutenção da sua tradição agrícola, tal medida poderia evitar o êxodo para os centros urbanos.

Segundo a AMPQUA, atualmente a comunidade de Abacatal conta com 21 estudantes universitários. Tendo em vista a necessidade de locomoção desses estudantes, e a inexistência de transporte público regular para a comunidade, desde 2013, a Prefeitura Municipal de Ananindeua disponibilizou um ônibus para o transporte escolar dos alunos quilombolas, que atualmente realiza o deslocamento desses estudantes nos turnos da manhã, tarde e noite.

A E.M.E.F Gregório Rosa Filho funciona como um ambiente agregador na comunidade e, durante a pesquisa de campo, foi possível presenciar e observar diversas atividades e reuniões sendo realizadas na mesma, mostrando ser um espaço não somente para

atender as demandas do ambiente escolar, mas de toda a comunidade. Até o momento de permanência no campo, estavam sendo elaborados coletivamente um Projeto Político Pedagógico (PPP) e um projeto de implementação de horta, ambos considerando a história, a identidade, os saberes, os valores e a cultura da própria comunidade. Pavão (2010) ressalta pioneirismo de Abacatal frente o direito à escola e aos professores da própria comunidade, assim como a importância da E.M.E.F Manoel Gregório Rosa Filho como instrumento para o processo de construção e afirmação da identidade quilombola.

5.1.6 Os serviços de saúde.

No que tange à situação de saúde, o cenário evidencia a precarização dos serviços ofertados no município de Ananindeua, sendo observadas limitações para atender as necessidades de saúde da população, essencialmente no atendimento da urgência e emergência básica e hospitalar, e conseqüentemente na comunidade quilombola de Abacatal (QUALISUS, 2012). O município de Ananindeua figura como o terceiro município do estado do Pará com mais estabelecimentos de saúde do SUS (64 unidades) (IBGE, 2010). No entanto, não existem unidades de saúde e serviços de transporte urgência e emergenciais (ambulâncias e ambulanchas) que deem cobertura para a zona rural do município (ANANINDEUA, 2013). Além disso, Ananindeua apresenta apenas 84 equipes da Estratégia Saúde da Família (ESF) implantadas e uma equipe de Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF), em relação às consultas médicas na área básica encontra-se abaixo dos valores estabelecidos na Portaria 1101-MS (1,06 – 1.67/habitante/ano) (QUALISUS, 2012).

No contexto específico das comunidades quilombolas, o Ministério da Saúde por meio da Portaria nº 1.434 de 14 de julho de 2004, instituiu importantes mudanças na atenção básica de populações assentadas e remanescentes de quilombos. As mudanças referem-se ao financiamento da Atenção Básica em Saúde (ABS), no âmbito da Estratégia Saúde da Família (ESF), para equipes de saúde da família e Saúde Bucal em áreas quilombolas por considerar suas dificuldades de acesso às ações e serviços de saúde (BRASIL, 2004c). Segundo Cavalcante (2011), as mudanças no por meio da Portaria nº 1.434/2004 levaram em consideração tanto as desigualdades regionais, mas também os entraves para a contratação, fixação, acesso e transporte de profissionais da ESF e Saúde Bucal, para áreas de assentamentos rurais e comunidade quilombolas. A autora também pontua que em áreas rurais da Amazônia Legal brasileira, houve um acréscimo de 50% no repasse de valores relativos às equipes de saúde da família e saúde bucal que atuassem nessas comunidades.

Apesar disso, a comunidade de Abacatal conta apenas com um posto de saúde com estrutura mínima, sendo apenas uma sala com alguns equipamentos antropométricos, mesa e cadeiras. O local é referência para ações de saúde e visitas esporádicas de médicos (01 vez ao mês) advindos da Unidade de Saúde da Família do Aurá, a qual a comunidade está vinculada. No momento de realização da pesquisa, a comunidade contava com uma técnica de enfermagem e estava há mais de 01 ano sem Agente Comunitário de Saúde (ACS). Nossos resultados corroboram com os achados por Oliveira (2012), acerca do cuidado cotidiano em situações de urgência e emergência, também realizada na comunidade de Abacatal, onde também foi referida as visitas médicas esporádicas, no caso, realizadas uma vez ao mês, com a realização de diversos procedimentos como: vacinação, visita nos domicílios, orientações quanto a higiene e saneamento, agendamento de consultas.

As grandes distâncias geográficas na Amazônia Paraense se configuram como um entrave que dificulta e/ou impossibilita os quilombolas de terem acesso a muitos serviços de saúde (CAVALCANTE, 2011). No entanto, percebemos em nosso estudo, e no estudo de Oliveira (2012), que as dificuldades de acesso aos serviços de saúde, enfrentadas pelos quilombolas de Abacatal estão muito mais ligadas à precariedade dos serviços e infraestrutura, do que propriamente a distância da comunidade para o centro urbano de Ananindeua. Destaca-se que durante o período de chuvas na região amazônica (1º semestre), a estrada fica em condições precárias, podendo somente trafegar veículos de tração. E segundo Oliveira (2012) o carro da unidade não tem essa característica, desse modo, as visitas só são realizadas no 2º semestre do ano, uma vez ao mês, de agosto a dezembro.

5.1.7 O abastecimento de água, esgotamento sanitário e coleta de lixo.

A maior parte da população de Ananindeua possui acesso precário ao abastecimento de água, utilizando como fonte de água os poços domésticos ou mesmo rios e igarapés (53,9%), seguida por 38,7% que fazem uso restrito de água oriunda da rede geral e 7,4% obtém água de outras formas (IBGE, 2010), o que pode ser explicado pela própria característica geográfica da região, marcada pela presença de ilhas circundando todos os municípios, ou pela limitação do serviço prestado pela companhia de abastecimento de água. Cabe destacar que a água obtida dos poços, rios, igarapés e de outras formas está isenta da aplicação do controle de qualidade pelos órgãos públicos responsáveis. Corroborando com este cenário, dados provenientes do Diário Oficial de Ananindeua, nº 1624, apontam que a maioria das residências rurais se abastece de poços rasos, escavados em seus quintais,

próximos a fontes potenciais de agentes contaminantes, como lixo, fossa, pocilga etc. A água extraída desses poços não recebe nenhum tipo de tratamento adicional, que garanta sua potabilidade (ANANINDEUA, 2013).

O estudo realizado por Silva et al. (2015), com 39 moradores de Abacatal, apontou que a água utilizada pelas famílias, tanto para consumo, quanto para fins diversos, vem diretamente dos poços, sendo que 43,6% dos entrevistados adicionavam hipoclorito para o tratamento da mesma, 33,3% não faziam nada, 12,8% utilizavam água filtrada, 7,7% expunham a água ao sol e 2,6% ferviam a água para o consumo. Nos dados coletados por Rocha et al. (2015) acerca das características da água subterrânea de duas comunidades adjacentes ao Aterro Sanitário do Aurá, dentre elas o Abacatal, foi observado a presença de indicadores de contaminação microbiológica dos compartimentos ambientais estudados.

Segundo os dados do IBGE (2010), Ananindeua apresenta 55,1% de domicílios com esgotamento sanitário adequado, 10,9% de domicílios urbanos em vias públicas com arborização e 24,0% de domicílios urbanos em vias públicas com equipamentos urbanos adequados (presença de bueiro, calçada, pavimentação e meio-fio). Em contraponto, o Ranking do Saneamento Básico das 100 maiores cidades do país, realizado pelo Instituto Trata Brasil, com base nos últimos dados publicados pelo Ministério das Cidades no Sistema Nacional de Informações sobre Saneamento (SNIS), ano-base 2015, indicaram que Ananindeua é o município que possui menor percentual de serviços universalizados em atendimento de água (28,8%), menor índice de atendimento urbano de água (28,9%), em relação às demais cidades que compunham o ranking, ou seja, atende menos da metade de sua população com água. No que tange à coleta de esgoto total, Ananindeua possui (2,09%), ficando à frente somente do município de Santarém, também localizado no estado do Pará. Já o indicador de esgoto tratado por água consumida foi de 8,7% (INSTITUTO TRATA BRASIL, 2015).

A comunidade quilombola de Abacatal, assim como as demais comunidades consideradas rurais de Ananindeua, rurais, a comunidade não conta com ações de saneamento ambiental básicas, uma vez que não há orientações para gerenciamento de resíduos, o abastecimento de água é precário e oriundo de soluções individuais provavelmente não controladas, e os efluentes da comunidade escoam a céu aberto ou são canalizados para fossas rudimentares ou fossas assépticas. (ANANINDEUA, 2018). No estudo de Araújo et al. (2017), realizado em Abacatal, a maioria dos entrevistados 71,8% referiu que os banheiros ficavam do lado de fora de casa. No que concerne ao destino do esgoto, apesar da existência

de destinação para os cursos naturais de água, a maioria dos entrevistados faz uso de fossas assépticas 84,6%.

No que diz respeito à destinação do lixo domiciliar, a precariedade também é recorrente o mesmo tem como destino final, a queima ou é enterrado nos quintais, ou ainda, jogados nos rios e igarapés (ANANINDEUA, 2013; OLIVEIRA, 2012; ARAÚJO et al., 2017). É pertinente destacar que a comunidade fica próxima ao antigo “Lixão do Aurá”, local para onde era levado todo o lixo produzido na RMB, o “lixão” foi desativado em 2015, em função da Lei Federal nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, e estipulou o encerramento das atividades dos lixões e serem implantados os aterros sanitários. No entanto, o lixão operou por mais de 20 anos e certamente gerou diversos impactos ambientais dentre os quais, se destacou o forte odor, causado pela decomposição de matérias de origens distintas (alimentos, animais, etc.), o que ocasionou o aparecimento de moscas, ratos, entre outros agentes transmissores de doenças (MARIN e SABINO, 2015; VASCONCELOS JUNIOR e SILVA CORRÊA, 2017).

Atualmente o lixo tem como destino o aterro sanitário da “Revita”, que fica a aproximadamente dois quilômetros de distância da comunidade de Abacatal e foi implantado no ano de 2015. Assim como o “lixão do Aurá”, o aterro sanitário da “Revita” vem causando os mesmo problemas ambientais e de saúde nas comunidades próximas ao empreendimento (VASCONCELOS JUNIOR e SILVA CORRÊA, 2017).

A situação de acesso ao abastecimento de água, esgotamento sanitário e coleta de lixo vivida pelos quilombolas de Abacatal corrobora com os achados da Seppir (2013), que apontaram que 55,2% dos quilombolas cadastrados no CadÚnico não possuíam água canalizada, 33% não dispunham de banheiro ou sanitário, 54% não possuíam saneamento adequado, 15% referiram ter esgoto a céu aberto e 39% fossa rudimentar. Queimar ou enterrar o lixo no território foi a destinação dada por 57,9% dos entrevistados e, apenas, 21,19% disseram ter coleta adequada de lixo. Ademais, tais condições podem causar sérios problemas à saúde pública e danos ao meio ambiente, em razão da proliferação de insetos e pequenos animais, a exemplo de moscas, baratas e ratos, causadores de doenças como a leptospirose, dengue entre outras.

5.1.8 Os conflitos socioambientais

No período de desenvolvimento desta pesquisa de campo a comunidade estava realizando encontros para a construção de um protocolo de consulta prévia, seguindo preceitos da Convenção nº 169 da Organização Internacional do Trabalho (OIT) sobre Povos Indígenas e Tribais, juntamente à organizações, como: a Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional (FASE), Ministério Público do Estado do Pará (MPE), a Coordenação das Associações das Comunidades Remanescentes de Quilombo do Pará (MALUNGU) e pesquisadores da Universidade Federal do Pará (UFPA). A construção do referido protocolo teve como objetivo garantir a integridade do território e o projeto de vida das comunidades quilombolas, tendo em vista a ausência de fiscalização pelos órgãos ambientais responsáveis, tanto do Estado do Pará, como do município, e o aumento da devastação ambiental vivenciada nos últimos anos.

Ao longo dos anos a comunidade vem sofrendo diversos ataques socioambientais ao seu território, como a construção de uma rodovia que atravessará a RMB; atividades de mineração de areia para construção civil (conhecidas como curvões); construção de empreendimentos imobiliários do programa “Minha casa, minha vida” às proximidades da comunidade; implantação do aterro sanitário metropolitano, de responsabilidade da empresa Revita. Todas estas atividades contribuem para o desflorestamento, alteração da paisagem, perda do solo, entre outros (MARIN E CASTRO, 1999; 2004; SIROTHEAU, 2012; MARIN e SABINO, 2015).

Nos encontros para a construção do protocolo, os moradores relataram como as mudanças socioambientais intervêm em algumas das práticas e cultivos, já que os igarapés, onde antes se costumava pescar, estão poluídos ou foram assoreados. Eles também relataram que florestas às margens desses igarapés, onde costumavam caçar, foram desmatadas, diminuindo muito a caça para consumo desses animais, como veados, tatus, pacas e jabutis. No estudo conduzido por Sirotheau (2012) acerca dos impactos socioterritoriais e identidade na comunidade de Abacatal, o autor aponta que a pressão territorial oriunda de ações públicas e privadastem provocado impactos nos modos de vida e na relação dos moradores de Abacatal com a terra. Além disso, a constante redução territorial ocasionou a diminuição ou mesmo desaparecimento gradual de espécies da flora e fauna em seu território. Isso reflete na dificuldade para pescar, caçar ou mesmo obter determinados recursos da mata usados em seu cotidiano.

É importante destacar, partindo da perspectiva do território, que o agroextrativismo realizado pelos moradores da comunidade ratifica relações com a terra. Esse território, portanto, se constrói como um espaço de reprodução social, o que fortalece, também, uma

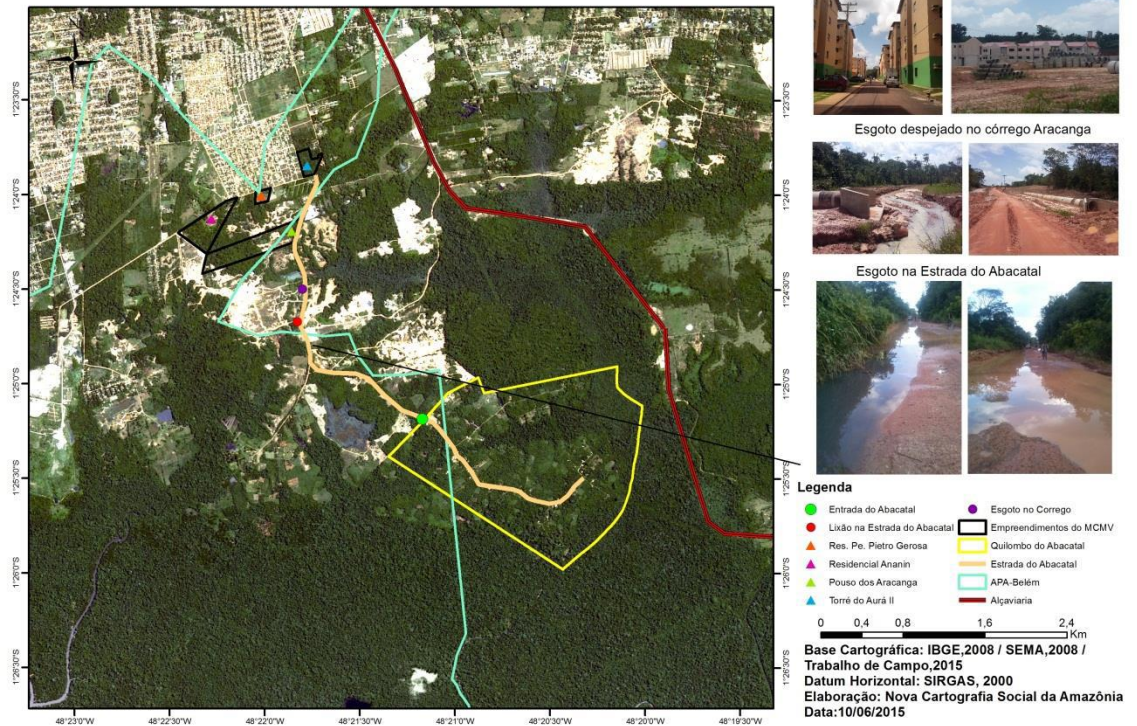
identidade quilombola. Para Soffiati (2014), essa dinâmica territorial, aliada à transição socioeconômica, cria uma série de formas de superação no quilombo, espaço esse que busca a regularidade para a reprodução social. Um processo que renova orientações e mantém as relações agroecológicas nesse espaço geográfico, herança do conde Coma Mello. A sua continuidade, no entanto, é perturbada pelo que descreve Marin e Castro (2004) e Sanches (2014) – a coexistência com a expansão urbana, a redução da área física e o surgimento de práticas que afetam seu modo de vida, reduzindo o potencial do meio geográfico local (Gomes, 2005). A expansão urbana cria uma relação socioambiental conflitiva, especialmente no uso de elementos naturais considerando a perspectiva histórica e, repetimos, pelas próprias dinâmicas de cada um desses estilos de vida em seus respectivos contextos.

Ademais, a falta de esgotamento sanitário, a falta de destino adequado ao lixo, a ausência de água potável, indicam uma situação de vulnerabilidade e conflito socioambiental, com possíveis danos à saúde. A falta destas infraestruturas citadas acima e outras dificultam o acesso dessa população a bens e serviços essenciais. A partir da concepção de Castellanos (1997), é pertinente destacar que os indicadores socioambientais podem afetar as condições de vida e conseqüentemente o processo saúde-doença tanto a nível individual quanto coletivo da população, pelo território e suas relações existentes.

As informações consolidadas até aqui permitem uma melhor compreensão acerca da configuração atual do território estudado. A comunidade de Abacatal vivenciou uma transformação radical do seu território, saindo de um lugar com características predominantemente rurais para uma comunidade com características urbanas na periferia de uma grande região metropolitana. O que foi percebido nesse estudo é que ao contrário do que se pensa sobre comunidades tradicionais e, especificamente sobre comunidades quilombolas, é que as mesmas se reproduzem em um território extremamente heterogêneo e fragmentado, apresentando diferentes características. Entende-se esse território como sendo resultado de uma construção histórica e dinâmica, influenciada, tanto pelos acontecimentos políticos e econômicos da Região Metropolitana, como pelas ações da população residente.

Figura 3: Mapa dos impactos na zona de amortecimento do quilombo de Abacatal.

Impactos na zona de amortecimento do Quilombo do Abacatal



Fonte: Marin e Sabino (2015).

5.2 O PERFIL DOS PARTICIPANTES

Na seção de metodologia já foi citado que a seleção de entrevistados se deu por meio de uma amostra por conveniência, sendo realizado um contato prévio com os participantes do estudo com auxílio do informante guia ou pelo contato direto com o interlocutor durante a pesquisa de campo. Contudo, cabe aqui destacar a dificuldade encontrada para a captação de homens de todas as faixas etárias para o andamento da pesquisa. Foram entrevistadas dez pessoas, sendo seis mulheres e quatro homens.

Quanto ao perfil escolar dos entrevistados, apenas uma mulher possuía o ensino superior completo; uma outra entrevistada relatou ser estudante universitária; e, as demais, possuíam respectivamente: ensino técnico, ensino médio completo, ensino fundamental incompleto e uma relatou não ser alfabetizada. Já entre os homens: um interlocutor possuía curso técnico, enquanto os outros três relataram possuir, respectivamente, ensino médio completo, ensino médio incompleto e um não alfabetizado. Cabe salientar, que segundo o IBGE (2001), a pessoa que não sabe ler e escrever um bilhete simples no idioma que conhece é considerada analfabeta. Em nosso estudo os dois participantes que não foram alfabetizados sabiam escrever seus nomes, mas relataram não ter frequentado a escola.

A comunidade de Abacatal vive atualmente a sua oitava geração de descendentes (OLIVEIRA, 2012). No entanto, para esta pesquisa foi utilizada, em relação à faixa etária, dados de três gerações distintas de moradores. Assim, denominamos “primeira geração” como aquela composta por pessoas mais idosas, na faixa dos 52 a 64 anos; já na “segunda geração”, consideramos adultos na faixa de 30 a 38 anos; e como “terceira geração”, consideramos os jovens de 19 a 25 anos. Essas categorias foram criadas de modo a responder um dos objetivos específicos, que é de conhecer a memória das práticas e suas modificações ao longo do tempo.

Sobre a configuração familiar, todos os participantes que compunham a terceira geração moravam com os pais e irmãos e não possuíam filhos. Os três participantes da segunda geração moravam em seus próprios lotes de terras. Apenas o homem era casado e não possuía filhos; as duas mulheres eram casadas e possuíam cinco e três filhos, respectivamente. Os integrantes da terceira geração também moravam em seus próprios lotes, sendo dois casados, uma viúva e a outra divorciada. Cada um possuía, respectivamente, um, seis, quinze e três filhos (as).

Quanto à ocupação e renda, três entrevistados eram produtores rurais e aposentados, outras três eram funcionárias públicas contratadas do município de Ananindeua e trabalhavam dentro da própria comunidade. Os outros quatro participantes trabalhavam como extrativistas

e produtores rurais, além de realizarem atividades ligadas à comunidade (participação em grupos, associação etc.). Observamos a diminuição do número de filhos entre as distintas gerações e o aumento da escolarização e profissionalização das mulheres no decorrer das gerações. Contudo, podemos também notar que o trabalho como produtor rural ainda se mantém na terceira geração.

Quadro 1: Caracterização dos entrevistados de acordo com idade (geração), gênero, escolaridade, ocupação, composição familiar e geração.

Participante/gênero	Idade	Escolaridade	Ocupação	Composição familiar	
A1	63 anos	Analfabeto	Produtor (a) rural aposentado (a)	6 filhos	1ª geração
A2	64 anos	Analfabeto	Produtor (a) rural aposentado (a)	15 filhos	
A3	52 anos	Ensino técnico completo	Funcionário (a) pública (Técnico (a) de enfermagem)	1 filho	
A4	56 anos	Ensino fundamental incompleto	Produtor (a) rural	3 filhos	
B1	30 anos	Ensino superior incompleto	Produtor (a) ruralme estudante	3 filhos	2ª geração
B2	38 anos	Ensino superior completo	Funcionário (a) pública (professor (a))	5 filhos	
B3	33 anos	Ensino técnico completo	Produtor (a) rural e técnico (a) em agropecuária	Sem filhos	
C1	25 anos	Ensino técnico incompleto	Funcionário (a) pública (auxiliar de cozinha)	Sem filhos	3ª geração
C2	19 anos	Ensino médio incompleto	Produtor (a) rural	Sem filhos	
C3	19 anos	Ensino médio completo	Produtor (a) rural	Sem filhos	

5.3 PRÁTICAS ALIMENTARES E A SUA RELAÇÃO COM A SAÚDE E A CULTURA DA COMUNIDADE.

Neste tópico apresentaremos os resultados a partir das ênfases das expressões pelas quais os sujeitos do estudo davam sentidos, reagiam e resistiam às condições do meio sociocultural e às questões alimentares. Assim, a apresentação foi subdividida nos seguintes temas e categorias: **“Alimentação, trabalho e saúde: a base de tudo”** (alimentação como fonte de energia e sua relação com o trabalho e a saúde); o *“Sistema de classificação de alimentos”* (forte, fraco, reimoso,). **“A mesa quilombola”** (a alimentação do cotidiano); *“O trinômio: peixe, açaí e farinha”*, *“Caça e pesca”*, *“Compra e aquisição de alimentos de dentro” e de “fora”*. **“Cultura: comensalidade, festas, comidas, memória e crenças”** *“Comensalidade ontem e hoje”*, *“As festas, a comida, as memórias”* (a cultura e a comensalidade no cotidiano e nas festas; a mescla cultural alimentar do tradicional com o moderno; as manifestações no passado e no presente nas práticas alimentares do grupo pesquisado).

5.3.1 Alimentação, trabalho e saúde: a base de tudo.

“Me remete praticamente uma fonte de energia, né? Por que como a maioria da comunidade trabalha no meio rural, então a alimentação é a base pra gerar uma força pra trabalhar com... que é pesado, no meio rural é pesado. O cultivo da mandioca, do começo ao fim, é muito pesado, o trabalho.” (B1)

“(..) eu trabalho muito no forno... por que o trabalho no forno é pesado, é diferente dos outros, o cara carregar pau forte, madeira tudo, aí quando o cara vem do trabalho já vem fraco, entendeu? O cara... é o jeito comer feijão porque se eu não comer feijão eu vou passar mal.” (C1)

Ao nosso olhar, os depoimentos acima sintetizam o significado do alimento/comida na vida cotidiana dos participantes da pesquisa. Nos resultados obtidos por meio das entrevistas acerca do significado da alimentação predominou entre os interlocutores a ideia da alimentação como fonte fundamental de energia, associando-a aos trabalhos desenvolvidos no meio rural, às atividades realizadas diariamente na roça e a manutenção da saúde. Para autores como Marin e Castro (1998, 2004) e Almeida (2002), a economia agroextrativista representou um importante papel para as comunidades quilombolas amazônicas, uma vez que por meio da comercialização dos produtos oriundos destas práticas, tanto de origem extrativista, quanto agrícola (farinha, mandioca e tabaco), com os centros urbanos, garantiam não somente sua

reprodução social, mas também a fixação nos territórios escolhidos para a formação dos quilombos.

Dessa forma, ao longo do tempo, os moradores de Abacatal foram constituindo práticas, como plantios, criação de animais, extrativismo, caça e pesca, que garantiram fundamentalmente a manutenção e reprodução da comunidade. À semelhança de diversas outras comunidades quilombolas, como as estudadas por Mendes (2006), Costa (2011) e Nascimento (2012), o trabalho como agricultor e produtor rural familiar ainda figura como uma das principais atividades realizadas na comunidade do Abacatal, tanto para consumo próprio, mas também para a comercialização do excedente.

No presente estudo, em todas as gerações suscitadas, o trabalho agroextrativista foi relatado, às vezes como principal ocupação, outras como complementação de renda e alimentação. Desde o extrativismo de frutas regionais (fruticultura), passando pelo plantio e beneficiamento da mandioca e outros alimentos, ao trabalho nos fornos de carvão. Entre os entrevistados jovens havia dois rapazes, ambos tinham como ofício formas tradicionais de trabalho, no caso, a produção de carvão vegetal e o beneficiamento da mandioca, na casa de farinha.

O trabalho tradicional se configura também como afirmação da identidade quilombola e do viver coletivo. O estudo conduzido por Pedroso Júnior et al. (2008), junto a comunidades quilombolas do Vale da Ribeira (SP), identificou que essas comunidades apresentaram uma intensificação agrícola com sua produção mais voltada para o comércio e, com isso, as famílias apresentavam um maior número de filhos auxiliando os pais na atividade agrícola.

“Eu trabalho aqui na casa de farinha ajudando o papai, fazendo farinha tucupi e goma, como produtor rural (..)Mais ou menos..14 anos” (C2)

“Assim, eu trabalho, trabalho com carvão, não tenho vergonha por que a única coisa que tem aqui na comunidade é isso, senão tem que trabalhar pra fora e eu ainda não quero ainda ter essa vida.” (C1)

Contudo, também foi possível identificar que essas práticas vêm sofrendo modificações, outrora as atividades agroextrativistas da comunidade estavam mais ligadas ao meio ambiente (terra e rios), as relações sociais e de trabalho, assim como na organização do trabalho, que se dava de forma mais coletiva. Durante a execução da pesquisa, nos foram narradas histórias sobre como se configuravam algumas práticas de cuidado com a roça e aquisição de alimentos, como “virar buraco”, “coivara”, “mutirão” e “dar de meia”.

Virar buraco:

É... cai uns pau dentro do igarapé, as arvores viram ai com um tempo elas vão ficando oca, ai dentro desses buracos, os ocos, os peixes procuram fazer casas, se agasalhar, ai quando a maré tá baixa, a gente vai pro igarapé virar buraco, a gente levanta os paus e vira dentro de uma... ou mete a mão ou vira dentro de uma saca pra ver se tem peixe, então a gente pegava bastante peixe desse modo.” (B1)

Coivara:

“é um processo que tu faz de limpeza após a queima da roça que não queimou bacana, tu tem que juntar os galhos e queimar como se fosse uma fogueira, Isso é uma coivara” (B2)

Mutirão e meia:

“então como trabalho assim, nós tinha esses dois leme: O primeiro leme era no trabalho de mutirão, roçar e derruba e plantação. E o outro era meia.”

“constantemente nós tinha os mutirões. Os mutirão para roçar, para derrubar, que isso era mata né? Pau grande. Por exemplo, se fosse fazer quatro tarefa de roça, só uma pessoa não podia fazer. Aí juntava quatro, cinco pai de família de outra famílias, e ia fazer um mutirão para roçar. Quando era para derrubar eles encomendavam aqueles homens mais profissional no machado, fazia um almoço, ia em Belém comprava um mocotó, comprava um charque, um bucho uma quantidade de feijão né? Fazia uma feijoada muito grande convidava dez, doze homens pra ir derrubar. Esse é o mutirão para derrubar. Queimava-se. Quando queimava-se ia se fazer o plantio também era através de mutirão. Agora a o plantio o que dependia só quase da família era capinação e fazer a farinha. Muitos, quando era um pouco, mesmo assim que não davam conta, eles não chamavam para fazer um mutirão eles davam de meia.”

“eu tenho uma roça muito grande. Peguei uma terra muito boa, que deu mandioca muito, muito bonita graúda né? então eu vejo que eu não vou dar conta de fazer entre dois anos, eu não vou dar conta de fazer aquela farinha, eu arrumo outra família e dou de meia. Eu te dou duas tarefa de roça. Tu vai fazer farinha. Se tu fizer duas sacas na semana, é uma tua a outra minha. Chamava-se meia. Que tanto ela tinha o trabalho dele de carvão e outras coisas né?” (A1)

No presente estudo, pudemos depreender que os trabalhos tradicionais realizados na comunidade quilombola de Abacatal, possuem caráter familiar, normalmente passado de pais para filhos. Woortmann (2006), em seu estudo sobre dimensões das representações sociais sobre a comida entre os camponeses, aponta que a “comida” figura como categoria cultural nucleante e articulada com as categorias de “trabalho” e “terra” para este grupamento. Corroborando com nosso estudo, o trabalho do tipo mutirão também foi observado por Marin e Castro (1998) nas comunidades quilombolas do Rio Trombetas e por Nascimento (2013) na comunidade quilombola do Baixo Acaraqui.

Nas comunidades quilombolas do Vale do Ribeira, em São Paulo, o mutirão é conhecido como puxirão, e figura como uma das modalidades de trabalho coletivo

empregadas tradicionalmente pelos quilombolas nos trabalhos relacionados à roça. De acordo com o Inventário Cultural dos Quilombos do Vale do Ribeira, a cultura do arroz sempre exigiu grandes puxirões na colheita porque, ao amadurecer, o arroz deve ser colhido rapidamente, evitando o risco de mudar o tempo e a chuva arruinar a safra. Ademais, assim como no presente estudo, quem organiza o puxirão é responsável pela alimentação. O estudo realizado com 16 comunidades quilombolas do Vale Ribeira (SP), também apontou a prática do sistema de corte e queima, conhecido como coivara, assim como o rodízio das áreas de plantio, deixando-as em repouso por determinado tempo até voltarem a ser produtivas. Nessas comunidades quilombolas, a roça também figura como importante fator para a segurança alimentar e o provimento de alimentos (PASINATO; ANDRADE; WIENS, 2015).

No estudo conduzido por Santos (2012) junto a comunidades quilombolas de Minas Gerais, a autora faz referência a diversas ações de subsistência, como o plantio de frutas, verduras e grãos. Tais práticas contam com a participação de toda a comunidade, desde o preparo da terra, plantio, colheita e preparação de iguarias. Ações semelhantes, inclusive, aos costumes historicamente relatados pelas antigas comunidades quilombolas, evidenciam a permanência de insumos e a conservação de conhecimentos e técnicas agrícolas e de preparação de alimentos e práticas alimentares.

As escolhas alimentares de comunidades rurais e quilombolas estão intimamente ligadas com a produção agroextrativista, os alimentos produzidos nos roçados e/ou nos quintais, inscreve os quilombolas em seu espaço físico, incorporando aquele território também pelo ato de comer (LIMA, 2015; CARVALHO, 2010; RAMOS, 2007). No presente trabalho, entendemos quintais como um espaço 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 (MENDES, 2006). No contexto da comunidade quilombola de Abacatal, é pertinente destacar que as práticas agroextrativistas, bem como a produção de alimentos realizadas pela comunidade contribuem para a SAN, e para a soberania alimentar. Pois as mesmas partem da visão do direito de povos e nações de produzir alimentos, com a valorização das dimensões sociais, ambientais e culturais da produção própria de alimentos, mas também da ampliação do acesso da população a alimentos de qualidade, com o apoio às formas equitativas e sustentáveis de produção agroalimentar (BRASIL, 2004a).

O grupo étnico retira da terra não somente a produção necessária para seu sustento, mas também as histórias referentes à ocupação singular de

território. Por isso, sua permanência ali por várias gerações muitas vezes contraria a lógica da propriedade privada e sustenta-se na idéia de herança, herdeiros, direitos e usos em comum de recursos e da própria terra (MARIN e CASTRO, 2004, p. 38).

Desse modo, percebemos que o trabalho agroextrativista realizado na comunidade de Abacatal é um dos principais norteadores das práticas alimentares e responsável por parte da subsistência dos moradores. Contudo, os interlocutores identificaram que, nos últimos anos, ocorreu um declínio da atividade agrícola, em virtude da diminuição do tamanho das roças, da redução da diversidade de plantas cultivadas, do tempo dedicado ao plantio e do número de pessoas aplicados nessa atividade. Tais fatores impactam outras esferas de expressão da cultura quilombola e colocam em risco os conhecimentos tradicionais associados ao sistema agrícola. Mesmo que essas práticas não sejam capazes de lhes prover todas as necessidades alimentares e estejam passando por processos de mudanças, o caráter tradicional e familiar de cultivo ainda permanece entre os moradores da comunidade. Assim, segundo os participantes da pesquisa, a alimentação torna-se fundamental para a realização do mesmo, bem como para a manutenção da saúde, garantindo a continuidade de uma alimentação cultural e socialmente construída pelos atores locais.

5.3.1.1 Sistema de classificação de alimentos

Os entrevistados de nosso estudo referiram a necessidade de se ter uma alimentação reforçada uma vez que a força para o trabalho é proveniente do alimento que consomem. Desse modo, durante as entrevistas foi se revelando um sistema da classificação de alimentos/comidas, como: alimentos que “dão força” e os que não “dão sangue”. Também foi evidenciado que todos os participantes da pesquisa vislumbravam a relação do alimento com a saúde, associando tanto comportamentos quanto alimentos específicos que faziam “bem” e “mal” para a saúde.

“Duas comidas que fazem mal para a gente, do tratamento de temperos que fazem muito mal para gente, não... três. O óleo, o açúcar e o sal. O sal e o açúcar é porque levam o cal. E o óleo porque a indústria dele botou muita vitamina né? Muita química né?” (A1)

Carneiro (2005) aponta que a relação entre alimentação e saúde figura em diversas culturas. Tanto no que concerne a abundância ou escassez, que asseguram a sobrevivência humana, mas também porque o tipo de dieta e a explicação médica para seus usos sempre

exerceram influência nas atitudes perante a comida, considerando assim, a sua adequação à certas idades, gênero, constituições físicas ou enfermidades presentes. Como nos achados do estudo conduzido por Canesqui (2005) apontaram, para os trabalhadores do município de Paulínea (SP), que a comida estava associada ao trabalho e a manutenção da vida, figurando como fonte de recuperação e a garantia da força e da resistência para trabalhar e se reproduzir socialmente.

No presente estudo, percebemos por meio dos depoimentos dos interlocutores que a comida “forte” é aquela que propicia mais resistência para a realização dos trabalhos cotidianos, principalmente os trabalhos relacionados ao agroextrativismo. Assim a ingestão de alguns alimentos foram referidos nesta categoria como alimentos que “dão força” e evitam a “fraqueza” física, como: feijão com vísceras (bucho e mocotó), mas também hortaliças e legumes (quiabo, maxixe, jerimum, couve e repolho). Por sua vez, nos relatos a comida “fraca” estava associada aos alimentos que não “dão sangue”, percebemos que esses alimentos, em geral eram alimentos ultraprocessados, como embutidos (mortadela, conserva e salsicha), refrigerante e sucos artificiais.

“Ele vai reproduzir menos, ele vai ficar fraco, já vai dar aquela fraqueza, dá não... comendo, se alimentando bem, assim tudo certo, daí já vai ter aquela disposição em fazer as coisas (...) Assim por que quando eu como mais besteira, aí a mamãe faz a comida deles daí eu vou, frito minha mortadela, daí as vezes eu começo a passar mal quando eu como isso na semana tudinho.” (C1)

“Por exemplo, eu tenho visto muito, a pessoa chega em casa, corta quatro, cinco fatias de mortadela, põe na frigideira cheia de óleo, frita aquilo e come. E pensando que tá enchendo barriga mas está arrumando é uma doença para ele.” (A1)

A percepção sobre esse sistema de classificação de alimentos se assemelha aos achados de Lima (2015), em uma comunidade rural mineira e Sá (2010), junto à uma comunidade quilombola no Ceará cujo o sistema de classificação de alimentos também esteve presente, com relatos da categorização da comida entre “forte” e “fraca”.

Deste modo, por meio do sistema de classificação, podemos depreender que as associações dadas aos alimentos/comida estão atreladas à necessidade de garantir condições fisiológicas no tempo dedicado ao trabalho pesado. Também cabe destaque a notória diferença entre a origem dos alimentos, pois se por um lado temos alimentos naturais associados à alimentos “fortes” que propiciam a manutenção da saúde, por outro temos os alimentos ultraprocessados figurando entre os “fracos” e comprometendo a mesma. Para

autores como Freitas e Pena (2007), a produção e a reprodução de crenças alimentares se configuram como elementos essenciais da identidade sociocultural, porém não estão deslocadas dos valores do mundo globalizado, ou seja, essa dinâmica possibilita uma mediação entre as tradições e novos padrões alimentares.

Além da manutenção de “força” para o trabalho, o sistema de classificação de alimentos pôde ser observado também na relação entre a alimentação e a saúde e a doença. Rodrigues (2001) apontou em seu estudo um sistema classificatório dos alimentos segundo os seus efeitos no organismo: 1) produção/agravo de doenças e 2) garantia/manutenção da saúde.

Para os moradores de Abacatal, a relação dos alimentos com a saúde, pode também ser vista por meio da noção de “reima” que figurou em quase todos os discursos dos participantes da pesquisa. Diversos alimentos foram referidos como “reimosos”, ou seja, que fazem mal à saúde, como: porco, camarão, peixe de pele, limão, cebola, carne de caças (veado, preguiça, anta). Todos esses alimentos estão de alguma forma associados a uma piora de processos inflamatórios e/ou de estados fisiológicos que requerem, ao olhar dos interlocutores, mais cuidado. De modo geral, os alimentos “reimosos” estão relacionados às restrições alimentares.

“carne de porco eu não como (..) Eu acho... eu acho que faz mal (..) porque quando a gente... desde criança a gente ouve né? Quando a gente caía e se machucava “olha, tu não vai comer coisa reimosa senão vai inflamar”, e tudo... a gente tem isso desde criança, a minha avó falava pra minha mãe quando a gente se machucava, então carne de porco eu não como.” (C3)

“Eu vejo aqui o pessoal comentarem que tem uma época que não come a caça porque a caça tá mudando de... de, o porco espinho muda né? (..)Aí quando cai aquele espinho, aquela coisa fica tudo inflamada a época que eles não pode comer, o porco do mato também tem uma época que as pessoas não come que ele tá trocando de... de... como é que a gente diz? Ele come uma fruta que ela amarga (..) Aí se matar a caça naquela época não aproveita a carne porque espalha na carne todinha aquila...o tatu também tem uma época que ele come uma fruta que a pessoa não pode matar ele pra comer porque não aproveita nada.” (A2)

Esse achado encontra paridade nas observações de Mendes (2006) acerca de duas comunidades quilombolas no Pará, as comunidades de Santo Antônio e Cacau, nas quais a autora observou que os moradores também referiram restrições alimentares para determinados alimentos considerados “reimosos”, pelo motivo destes “fazerem mal à saúde” se consumidos em determinados momentos.

Rodrigues (2001), indica que a “reima” se mostra mais complexa que outras classificações de alimentos, como à exemplo quente/frio, uma vez que, enquanto essas

qualidades são inerentes ao alimento, ser ou não “reimoso” não se configura como característica intrínseca. Sendo assim, para o autor, a condição de “reimoso”, atribuída a um alimento, além de não ser permanente, tem origem na relação do alimento com o organismo que o ingere e é só por essa relação que ganha sentido. Ademais ele também é aplicado à classificação das doenças e a comportamentos que alteram interferem no fluxo dos humores corporais, provocando ou gerando doenças.

No presente estudo um ponto que chama atenção, diz respeito às restrições alimentares com centralidade na mulher, desde a fase menstrual, passando pela gestação, puerpério e nutriz, períodos fisiológicos que são altamente influenciados pelos padrões culturais que regem seu contexto social. Para Canesqui (2005), o alimento é permeado tanto pelas crenças acerca das suas propriedades, valores sociais, morais e de comportamento, quanto pelas relações sociais entre gênero e grupos etários. Logo, para essas mulheres existem os alimentos permitidos e os proibidos, assim como comportamentos.

“Pra mulher principalmente. Quando a mulher ta na fase menstrual, período de mesntruação ela não pode comer ovo, ela não pode comer porco, ela não pode comer cebola, ela não pode comer nada cítrico por que isso tudo, segundo os mais velhos não é? (B1)

“Na comunidade é cultural não comer algumas espécies de peixe por que (...) Porque faz mal, não é bom, principalmente quando as mulheres estão de resguardo não pode comer peixe de pele, só pode comer peixe de escama, isso daí é cultural, pato não pode comer, caranguejo, camarão nem pensar.” (B3)

Em vista disso, alguns alimentos citados podiam ser restringidos apenas em momentos específicos, como nos casos do período menstrual em que foi relatado a restrição de cebola, ovo, limão e cupuaçu sob a justificativa de propiciar inflamações no trato urinário. Já no período gestacional e puerpério, as restrições se dão mais na questão comportamental, o relato de uma entrevistada evidenciou tal questão.

“Os caçadores né? Eles vão caçar aí mata uma paca, a mulher grávida não pode comer de jeito nenhum, não pode comer a caça por que vai deixar o caçador “panema” (sem sorte), eu sempre achei incrível isso” (B3)

“tá com neném novo, até esses 40 dias,o.. por exemplo se ela correr, se ela pular né, aquilo vai fazer mal porque ela tá com as trompas toda danificada pelo filho que passou ali 9 meses né? então ela tem que fazer o mínimo de.. como é que a gente diz.. de estripulia pra com que aquilo fosse secar mais rápido,diminuir, secar né, então se ela fizer determinado tipo de..tinha uma menina, ela paria hoje, amanhã, depois de amanhã ela tava tirando açáí,

subindo no açazeiro, aquilo faz um grande mal, ela não se tratou e morreu cedo de câncer no útero” (A1)

No estudo conduzido por Baião e Deslandes (2006) acerca da alimentação na gestação e puerpério, foi apontado que o período do puerpério acaba se configurando como um momento em que pode ocorrer uma restrição severa de alguns alimentos, mas também do aumento no consumo de outros, considerados melhores para a rápida recuperação da mãe e uma manutenção saudável do bebê. Por isso, para as autoras, a alimentação nesse período não figura apenas um ato fisiológico, mas também como um momento onde a cultura se solidifica e hábitos serão experimentados e propagados. O entendimento da noção de “reima” se configura de grande importância para se compreender como é vista a questão da saúde, principalmente no que se refere à ideologia da alimentação. Para Rodrigues (2001), as restrições alimentares possuem o intuito de proteger o indivíduo em situações em que seu organismo está mais sujeito aos riscos de uma agressão externa e existe uma consciência da necessidade de resguardá-lo.

Outra categoria identificada na classificação dos alimentos que emergiu nos discursos acerca dos significados da alimentação e as relações de saúde fez referência à ideia de “alimentação saudável”, para eles, centrada nas recomendações de profissionais de saúde e difundida pela mídia. No contexto alimentar contemporâneo a ideia de uma alimentação adequada está atrelada a um modo de viver saudável e, muitas vezes, é pautado na dicotomia entre permitido e proibido (CONTRERAS & GRACIA, 2011).

Garcia (1997), em seu estudo acerca das representações sociais e práticas de cuidados com a alimentação e a saúde de trabalhadores de escritório na cidade de São Paulo, apontou a existência de dois discursos entre os participantes, o primeiro se referiu à “alimentação saudável”, atrelada a ideia de alimentos bons/ruins e a causalidade alimentação e doença. Já o segundo relativo às noções de gosto, preferências e prazer associados à “comida”, que para a autora estava atrelado a uma individualidade moderna. Dessa forma, ela indica, que um conjunto de contradições entre as formas de pensar e de se comportar diante da alimentação nos mostra uma mobilidade e flutuações nos discursos e nas práticas que estão tensionados permanentemente por escolhas individuais percebidas como transgressões.

Corroborando a esta reflexão, em nosso estudo, denotamos nos discursos a seguir, uma proeminente dualidade e tensão entre os desejos e as necessidades alimentares. Cabe destacar, que ambas situações foram expostas por mulheres de distintas gerações.

“Alimentação certa pra mim é tipo um profissional chegar comigo ‘olha, tu pode comer isso, isso e aquilo’ e eu seguir direitinho, entendeu? (...) Tipo, só

vai poder comer arroz branco, só vai poder comer isso e aquilo, refrigerante acabou pra ti, fritura acabou pra ti, então é isso que pra mim é uma alimentação certa, tirar essas coisas ruins que a gente sabe que não faz bem pra saúde, mas...” (C3)

“O que eu penso não é o que eu faço, né? Eu sei que uma alimentação completamente fora dos padrões por que alimentação saudável como fala é tudo. (sorrindo) (..) eu penso numa alimentação saudável que eu gostaria de ingerir, mas não é isso eu... que acontece. (..)Eu queria comer é bem (...) Mas é tão sem graça essas comida, eu queria comer é... peito de frango grelhado, queria comer uma saladinha, mas eu acho tão sem graça isso, meu Deus do céu, aí o que acontece?” (B3)

Em um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador, na Bahia, Santos (2008) aponta como ao longo da história a preocupação com o corpo e a saúde permearam a humanidade, e de como na atualidade as práticas de manutenção de ambos são permeados pela aliança de aparatos científicos, biológicos e informáticos. A autora chama atenção para a reatualização do conceito de saúde, passando a ser entendido não como um dado ou um estado, mas sim como uma adoção de um conjunto de comportamentos que define a vida saudável.

Freitas e Santos (2014) apontam que a concepção de saudável se configura, muitas vezes, de forma confusa na vida cotidiana de homens e mulheres. Tais indivíduos transcendem o ato natural de comer para dar uma descrição cognoscente de que este ato faz sentido. As autoras ainda pontuam como a relação entre nutrir e comer podem ser lidas como estruturas de cultura que mediam o comer saudável e de como o sujeito tenta atrelar, mesmo que conflituosamente, o cuidado do corpo, a qualidade do que come e o sentido de saúde. Nesse mesmo sentido, Gracia (1996) nos indica que, na atualidade, a aliança entre a publicidade e o discurso técnico científico, atribui aos produtos alimentícios vantagens de aspectos terapêuticos, resultando na ampla difusão de conceitos sobre alimentação vinculada à saúde.

“Por isso por que a mídia põe na nossa cabeça que alimentação saudável é arroz, feijão, proteína, salada (sorrindo). Hoje em dia não tem mais essa visão (...) Se eu gosto de beber um açaí todo dia e eu como frutos e eu como verduras, eu bebo meu açaí todo dia... Porque que eu tenho que ter feijão todo dia? Quem disse que eu tenho que ser obrigada a comer feijão todo dia? (sorrindo)” (B1)

O estudo conduzido por Bernardes et al. (2016), com adultos residentes em Santos (SP), acerca da percepção de saúde e alimentação saudável, apontou que a população estudada referiu que ter saúde significa ausência de doença; ter hábitos e estilo de vida saudáveis; não

ter estresse e problemas. Os entrevistados definiram alimentação saudável como o consumo de frutas, legumes e verduras, além do controle da ingestão de gorduras.

O conceito de “alimentação saudável” varia de acordo com o contexto social, as dietéticas culturais, logo, a manutenção da prática alimentar pode revelar a necessidade de pertencimento, o que confere ainda mais complexidade ao tema (SANTOS, 2008). Associadas às mudanças de padrão alimentar e estilo de vida, surgem também alterações no padrão de adoecimento das populações. Em consonância, observa-se também o predomínio do paradigma biologicista como norteador da construção discursiva sobre alimentação saudável na contemporaneidade, caracterizado pela valorização da composição nutricional dos alimentos e a divulgação de regras para a obtenção de um corpo saudável (CONTRERAS, 2011).

O sistema de classificação de alimentos, relatados pelos participantes, nos leva a depreender um pouco do que concerne o entendimento da saúde para a comunidade de Abacatal, principalmente no que se refere ao valor da alimentação. Se na dicotomia forte/fraca, a razão prática está associada à necessidade de garantir condições fisiológicas no tempo dedicado ao trabalho pesado. No que tange à alimentação saudável, percebe-se um atrelamento da difusão midiática e de profissionais da saúde quanto à hegemonização de um padrão alimentar ideal.

5.3.2 A mesa quilombola

O perfil do consumo alimentar revela significativas mudanças no sistema alimentar quilombola. Essas mudanças associadas a outros fatores podem afetar diretamente ou indiretamente as condições de vida e saúde dessa população. Vários pontos chamaram a atenção na composição diária dos alimentos, como o horário estabelecido das refeições, sendo influenciadas pela periodicidade do trabalho e do tempo. Também notamos a restrição do consumo das verduras e legumes; as saladas não são consumidas diariamente. E a notória inserção de alimentos ultraprocessados. Ademais, observamos a distinção entre os alimentos de “dentro” e de “fora” consumidos na comunidade. Assim como, as mudanças, permanências e mutações no sistema alimentar.

“a refeição que a gente faz hoje em dia, diz a saúde que a gente faz três refeições. Mas o pobre não pode fazer nem uma direito né? (risos)” (A1)

“Comida, comida mesmo é só uma vez (..) Só no almoço. Na janta a gente já nem liga pra... pra fazer jantar, a gente já acostumou a comer fruta e tomar suco, e café né? Aí a gente já não liga mais” (A2)

Destacamos o início do item com os depoimentos de dois dos interlocutores do presente estudo, porque eles sintetizam as respostas sobre como se configura a alimentação diária, no caso específico, no que concerne as refeições realizadas e sua composição. Dessa forma, os interlocutores relataram realizar no mínimo três refeições diárias, que consistiam em café da manhã, almoço e jantar. E como visto no depoimento, com destaque para o almoço, considerado a principal refeição, a refeição que tem “comida”.

O café da manhã, composto basicamente por café com leite e pão com manteiga, com aparições de tapioca feita da goma da mandioca e farinha de borra (subproduto da mandioca). Na região Norte é comum o uso de raízes e tubérculos e dos alimentos oriundos da mandioca, como: tapioca, beiju e farinha de borra (BRASIL, 2015). No entanto, por meio das entrevistas, pudemos notar que esses alimentos vêm cada vez mais perdendo espaço para os pães e bolachas nesta refeição. Esta tendência de consumo não foi encontrada no estudo de Lima (2015), realizado em uma comunidade rural mineira, no qual o pão não é um alimento comumente consumido e não faz parte dos hábitos alimentares das famílias rurais pesquisadas.

“Tomo, tomo café da manhã (..) Só mesmo o café, o... o pão né? Que a gente manda comprar todo dia o pãozinho, meu filho quando vem do trabalho, ele

já trás, como é só eu e ele, ele tras dois reais de pão que dá pra gente passar dois, três dias.” (A2)

Não houve entre os interlocutores diferenças significativas acerca da variabilidade do consumo alimentar no almoço, essa refeição foi descrita como sendo composta basicamente por: arroz; feijão (com bucho, tripa, ossada), acompanhado de algum tipo de proteína, no caso, foram relatados o consumo de carne vermelha, frango, peixe e ovos. Também foi relatado o consumo de embutidos do tipo: mortadela, charque, salsicha e calabresa. Podendo ou não substituir a proteína. Para dois entrevistados da primeira geração, comer no jantar estava associado ao ganho de peso e ao aumento do colesterol. Os alimentos referidos nessa refeição variaram um pouco entre os interlocutores, podendo o jantar ser composto por alimentos similares ao almoço, ou ainda, por frutas, sucos, café, pão.

A “merenda” em nosso estudo é o termo que todos usam para se referir ao que se come nos intervalos entre o café da manhã e o almoço e entre o almoço e o jantar e à noite, antes de dormir. Pudemos notar que essa prática da realização da merenda tem se perdido dentre os entrevistados, apenas alguns relataram realizá-la, outros disseram não fazer mais, demarcando a diferença de alimentos que antes compunham essa refeição. Se outrora, o mingau de farinha figurava como o alimento mais consumido, atualmente os alimentos que compõem a merenda são: refrigerantes, pães, bolos de trigo, biscoito de água e sal, suco de polpa e industrializado.

“De primeira eu tinha merenda né, mas eu não tenho mais né? Ela sai para trabalhar e é difícil a gente merendar (..)o café da manhã hoje em dia é uma briga aqui em casa que é pão. Antigamente o meu café na minha jovem... Na minha criançada até os meus 23 anos, o meu café era com farinha...” (A1)

Em nosso estudo, a mandioca e seus derivados merecem destaque dentre os alimentos referidos acerca da alimentação diária, esse alimento permeou a fala de todos os entrevistados, tanto no que tange à produção, quanto ao seu consumo. Dessa forma, consumo da farinha d’água desde o café da manhã, no preparo de mingaus sendo referido o seu consumo acompanhado somente pelo café preto, e adicionada nas demais refeições feitas ao longo do dia. Segundo Carneiro (2007) a história da alimentação no Brasil, corresponde à sua história social, econômica e cultural, ademais, o autor ainda aponta que a alimentação brasileira pode ser dividida em dois complexos regionais, o litorâneo, onde a mandioca e o peixe teriam destaque. E o sertanejo, no qual prevalecem os alimentos como o milho, o porco e a carne seca.

A aceitabilidade e o consumo diário de frutas na comunidade chamou muita atenção em nossa pesquisa e tal prática parece estar associada à facilidade de obtê-las no dia a dia e a notória abundância e variedade das mesmas. Dependendo da época do ano encontra-se mais ou menos variedade de frutas, que geralmente estão presentes na alimentação, não sendo de costume sua compra, pois na maioria das vezes, as frutas estão disponíveis nos quintais das casas em Abacatal. Estas frutas são provenientes tanto do cultivo quanto da coleta, dentre elas podemos citar: uxi, tucumã, bacaba, umari, cacau, cupuaçu, taperebá, maracujá, castanha do Pará, laranja, jaca, limão, coco, banana, piquiá, biriba. Algumas dessas frutas encontradas e referidas na comunidade de Abacatal, estão presente no guia de alimentos regionais brasileiros (BRASIL, 2014).

“No tempo de fruta dá muita fruta. Começo do inverno, janeiro né? Muito uxi, muito Tucumã, mari, pupunha, piquiá, Cacau e o açaí também que tá terminando nesse nesse início de inverno né? começa a terminar o açaí para passar para outras frutas, pupunha da demais né... tem muita pupunheira.”
(B2)

Diferente do encontrado em nosso estudo, no qual a fruticultura se configura como uma atividade econômica largamente difundida na comunidade, tanto para a venda, quanto para o consumo próprio. O cultivo nos quintais da comunidade quilombola do Cacau (PA) era destinado apenas ao consumo familiar, sendo inexpressiva a sua participação no mercado (MENDES, 2006). Situação semelhante também foi referida no estudo conduzido por Ramos (2007) e Lima (2015), onde a produção destinava-se apenas para o auto consumo.

Foto: Frutas variadas disponíveis na comunidade.



Fonte: Pesquisa de campo, 2017.

Os temperos também figuraram como itens muito importantes na alimentação e fartamente encontrados nos quintais dos quilombolas de Abacatal. Os participantes mais velhos da pesquisa referiram várias vezes o uso de temperos utilizados nas preparações culinárias, como: sal, alho, limão, alfavaca, chicória, urucum, pimentinha de cheiro, pimenta do reino e o cominho. Contudo, notou-se uma tendência de perda de espaço desses temperos mais tradicionais e naturais para os temperos e condimentos ultraprocessados. A mesma situação foi apontada por Sá (2010), em seu estudo com quilombolas no Ceará, na qual havia permanência de temperos tradicionais (cebolinha, coentro, tomate, pimentão, pimenta de cheiro, vinagre, sal, alho, óleo e colorau). Mas também já se observava a inserção dos temperos artificiais, assim como no estudo de Cambuy (2006), onde a comunidade quilombola também utilizava temperos prontos para preparações culinárias.

“o tempero daquele tempo era só sal, o alho e a pimenta do reino e o cominho, isso sempre teve, era só esse tempero. Ele não tinha tomate, cebola que nem a gente tem hoje. Hoje tu tem o alho já de garrafa, já não compro mais a cabeça de alho, ela já vem na garrafa, só vai chegar lá na panela e derramar lá. Tem tempero de tudo quanto é tipo de marca, tem um Sazon, tem aquele outro tabletinho, tudo isso é tempero.” (A1)

“hoje eu já sou aposentada, aí quando, no dia que eu recebo “Olha tá aqui o dinheiro vai fazer como compras”, ela vai..eu gosto de tomate, eu gosto de cebola, eu gosto de pimenta cheirosa, eu gosto de pimenta do reino, eu gosto de cominho. Aí ela vai e compra um tal de sazón, um tal de ajinomoto.” (A3)

No que tange o consumo alimentar, o baixo consumo de frutas verduras, legumes e feijão e aumento do consumo de alimentos ultraprocessados também foi observado para a população brasileira, conforme os dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF (IBGE, 2011). Corroborando a essa informação, o novo Guia Alimentar para a População Brasileira, aponta a mudança de uma alimentação baseada em produtos primários, ou minimamente processados, outrora adquiridos nos pequenos e médios comércios varejistas, como arroz, feijão, mandioca, batata, legumes e verduras, o sistema alimentar brasileiro migrou para uma forma industrializada, processada, prontas para consumo. Além disso, o guia também alerta sobre os perigos à saúde de uma dieta baseada no excesso de consumo de alimentos processados e ultraprocessados, pois aponta serem quase sempre ricos em açúcar, gorduras e sódio. Entretanto a opção por alimentos e ou condimentos dessa natureza se dá tanto pelos atributos químicos, que conferem maior palatabilidade, uma vez que esses alimentos são formulados para que sejam extremamente saborosos, induzir hábito ou mesmo para criar dependência publicidade desses produtos comumente chama a atenção, com razão, para o fato

de que eles são “irresistíveis”, mas também pelo valor monetário acessível e praticidade (BRASIL, 2014).

Na concepção de Poulain (2013), o sistema alimentar é dotado de dinamicidade, deste modo, o mesmo está em movimento desde o seu universo de produção agrícola até a chegada ao consumidor, sofrendo algumas transformações ao longo do percurso. Ademais, o sistema alimentar envolve os fatores que vão desde os econômicos até os relacionados ao ambiente doméstico, quando se adquire alimentos pela compra, ou ainda, por meio de cultivo próprio ou criação de animais ou da pesca. Nesse mesmo sentido, o respeito à diversidade e à cultura alimentar é um dos princípios da atual PNAN, tal princípio pressupõe o reconhecimento, a preservação, o resgate e a difusão de hábitos e práticas alimentares regionais relacionados ao consumo de alimentos produzidos no local (BRASIL, 2013).

Ao nos debruçarmos sobre a procedência dos alimentos referidos e os observados em campo durante a pesquisa, apontamos a notória presença de produtos ultraprocessados, ao mesmo tempo, que notamos os discursos e práticas contraditórias acerca do consumo de alimentos tradicionais. Os agricultores de Maquiné (RS) e os quilombolas de João Surá (PR) também vivenciam a substituição de alimentos *in natura* que eram produzidos pelas famílias antigamente, por alimentos ultraprocessados (CAMBUY, 2006; RAMOS, 2007).

Nesse sentido, entendemos no presente estudo que as mudanças observadas nas práticas alimentares dos últimos anos não são passivas e nem simplesmente adaptativas à multiplicidade dos novos alimentos, mas um ato pleno de significado.

5.3.2.1 O trinômio: peixe, açaí e farinha.

“Era o dia todo (..) O dia inteiro (inaudível), abria a geladeira tomava um copo de açaí, aí meio dia fritava o peixe e comia com açaí, e naquilo ia o dia todinho entendeu? (..) aí sabe que paraense não come sem farinha, é melhor matar a gente do que dizer que a gente vai comer sem farinha né? (sorrindo)”
(A2)

O peixe, o açaí e a farinha, ganham destaque no presente estudo, tendo em vista que esta tríplice figurou tanto a alimentação de “antigamente”, quanto a alimentação de “hoje em dia”. Cabe destacar que os termos “antigamente” e “hoje em dia” foram adotados a partir da pesquisa empírica. Apesar de outrora os peixes serem principalmente advindos dos igarapés próximos a comunidade de Abacatal, de o açaí ser também compartilhado de forma coletiva, sem as barreiras sociais dos “terrenos do fulano”. Não coincidentemente, esses eram os recursos de maior disponibilidade na região o que refletia a construção de uma prática

alimentar influenciada pelo meio e pelos recursos disponíveis. Na comunidade quilombola de Boa vista do Itá, o peixe é o alimento com maior representatividade na mesa dos quilombolas (costa, 2011).

“Assim que... a maioria daqui comia mais peixe e viviam mais de peixe, porque tinham o garapé e eles iam pescavam e tudo... eles comiam mais peixe (..)” (A4)

“tudo remete ao açai, tudo remete ao açai(..) minha mãe deixava a gente na casa dos meus avós e ia apanhar açai no mato, no mato! Não era o terreno de fulano, terrenos de ciclano tal... Não! Era tudo no mato, todo mundo ia pegar açai no mato.” O que faziam com esse açai? Pegava esse açai, colocava na... naquelas rasas que chamam, de tala, de guamurã e iam vender no Porto da Palha (..) e o que acontecia? Lá eles vendiam o açai e traziam... lá eles compravam peixe salgado, a gurijuba salgada, o pirarucu, o charque, traziam pra casa e já tinha o quê? O açai em casa esperando o vovô chegar com a farinha e os peixes salgados pra fazer o acompanhamento do açai, então o que a gente fazia? Tomava açai segunda, terça, quarta, quinta e sexta, não tinha diferença como a gente faz hoje, por exemplo, hoje no final de semana a gente come uma coisa diferente do... do... da semana, mas no tempo dos meus avós não, era todos os dias açai, açai e açai.” (B3)

Além do mais, para os nossos interlocutores, esses alimentos estão relacionados com a manutenção da saúde. (..) *porque o peixe é da natureza, entendeu? ele só come coisa natural, ele pra mim, ele é natural, não tem vitamina de nada, se ele tiver uma proteína é pra mim proteger, não pra mim extorquir, entendeu?.*(A3)

“Antigamente eu dizia que a nossa saúde era... era, era... mais ou menos assim precária né? Pela nossa alimentação, mas de um tempo pra cá, revendo.. eu mudei minha opinião por que assim, eu ainda consumo um pouco do que a minha mãe consumia: frango caipira sem vitamina né? Açai sem agrotóxico e sem umas misturas lá que põe na cidade (sorrindo), açai natural, a farinha é da comunidade, a gente mesmo que faz, então... é mais natural do que eu comprar o açai de fora eu comprar a... o frango cheio de vitamina de fora, a farinha que eu não sei como é que é preparada, não sei nem da onde é que vem, como é que chega aqui no meu prato... então eu acho que a nossa alimentação ela... ela tá bem melhor do que antes eu pensava que era fraca, eu acho que ela tá bem melhor, mesmo se a gente não consumir o feijão todo dia” (B1)

Já a farinha, aparece como acompanhamento do peixe e do açai ou nas preparações antigas, como chibé (mingau de farinha), “*antigamente comia muito chibé e não chorava, ficava com a barriga cheia e pronto (sorrindo)*”(C1). Pirão de galinha escaldado, “*Eu me lembro muito de pirão escaldado de galinha caipira e de peixe, peixe do garapé*”(B1). Para Murrieta (2001) a mandioca e seus derivados, principalmente a farinha, assumem grande

importância para a dieta de populações amazônicas, pois além de representar uma fonte segura de calorias, representa, primariamente um gosto adquirido, ligado à aspectos sociais cotidianos e as regularidades ambientais dessas populações.

Um estudo comparativo entre duas comunidades tradicionais ribeirinhas da Amazônia indicou o binômio peixe e mandioca como uma prática alimentar central e bastante difundida, além da contribuição de outros itens alimentares secundários, tais como o açaí (MURRIETA et al., 2008). À semelhança desse estudo, na comunidade do Abacatal, esse binômio também está presente, com a inclusão do açaí nesta equação, porém há cada vez mais a substituição do peixe, para a proteína mais disponível no momento, sendo o frango a mais referida, tanto o de granja, quanto a caipira. A prática alimentar configurada acerca desses três alimentos (peixe, farinha e açaí) pode estar sofrendo modificações, tanto pela disponibilidade desses insumos, quanto pelo trabalho agroextrativista e de beneficiamento realizado dos mesmos. O que nos remonta que o desenvolvimento de práticas alimentares são dotados de elementos adaptativos, referentes não somente ao ambiente, mas também na construção familiar ao longo do tempo.

Figura 5: Casa de farinha



Fonte: Pesquisa de campo, 2017.

O açaí figura como a fruta mais prestigiada na comunidade do Abacatal, seu consumo é feito *in natura*, pelos moradores da comunidade, de modo à assemelhar-se com uma refeição, no caso o almoço, geralmente com farinha d'água (farinha de mandioca), sem açúcar

e acompanhado de alguma proteína, preferencialmente peixe. Essa mesma composição foi referidas nas comunidades quilombolas estudadas por Mendes (2006) e Nascimento (2013). A maioria dos moradores da comunidade de Abacatal possui despoldadeiras (máquinas para bater o açaí) ou ainda há quem o debulhe em alguidar, instrumento de palha. Outro ponto em relação ao açaí, colocado por alguns interlocutores, diz respeito à associação entre sua ingestão e o ganho de peso, com consequentes danos à saúde.

Em nosso estudo, pudemos depreender ainda a existência de restrições quanto a “mistura” do açaí com outras frutas, como jambo, cupuaçu, melancia, pois segundo nossos interlocutores, essa combinação de alimentos pode “fazer mal”, causando uma indigestão. Esse fato também foi narrado por Castro (2016), em seu estudo acerca da gastronomia belenense, a autora aponta que essa restrição está associada a uma crença popular antiga, mas atualmente a manutenção deste hábito estaria mais associado a questão cultural.

Na região Amazônica, o açaí possui um elevado consumo e figura um importante papel socioeconômico e cultural. A exportação do fruto tem aumentado muito nos últimos anos (BRASIL, 2014). No entanto, cabe destacar que o consumo de açaí na região Norte se diferencia bastante do consumo feito nas demais regiões brasileiras. Enquanto nas demais regiões brasileiras o açaí é consumido como um alimento “fonte de energia”, com adição de açúcar e outros produtos. Na região Norte, especificamente no Pará, o açaí é consumido de forma “salgada”, concomitante às refeições e sempre acompanhado de uma proteína e com ou sem farinha d’água e de tapioca, e com ou sem açúcar (YUYAMA, 2011; BRASIL, 2014; CASTRO, 2016).

“Quem tira o açaí sou eu. tá vendo a festa do meu pé como é (mostrando o pé todo calejado pelo uso da peconha). Olha isso é calo, isso é calo de açazeiro (..) aí eu tenho uma máquina velha, uma máquina de bater, aí eu boto água pra esquentar, vou desbulhar, aquilo é muito rápido. Mete aí duas, três batidas aí na máquina, não demora muito. Mas rapaz...até quem tá dormindo é acordado. "fulano, fulano, fulano, olha, a mamãe tirou açaí" "ai, eu quero, eu quero". Aí vem, toma açaí de novo, dá um tempinho e se deita. Aí sim, todo mundo deita e dorme.”(A3)

“eu digo assim, eu falo para o pessoal assim “olha, gente, açaí é um vício, a gente se vicia, Porque pensa, mesmo que não tenha, mas se aparecer assim um pouquinho, eu boto numa cuia aquele pouco. Não dá pra botar cada qual o seu, boto numa cuia, eu coloco um pouco de farinha, eu boto na boca de cada um. Toma, toma, toma, eu tomo uma colherada, eu bebi açaí. Então é um vício. Aí se tiver muito, eu não bebo muito, muito, mas eu acho que bebo mais de 1litro de açaí (...) pra mim... o açaí vem em primeiro lugar”. (A2)

Assim, o açaí, à exemplo da mandioca, exerce um papel cultural, social e econômico na alimentação do Abacatal. Murrieta (1998) aponta em sua obra o importante papel que as

frutas nativas detêm na alimentação da população amazônica, principalmente o açaí. Na comunidade quilombola de Acaraqui, em Abaetetuba (PA), a comercialização do açaí representa a mais importante atividade econômica e de fonte de renda desenvolvida pelas famílias nos períodos de safra. Já na entresafra, a produção se destina mais ao consumo próprio. Essa configuração aponta a importância do extrativismo do açaí, tanto no que concerne à renda, forma de vida e a permanência das famílias no seu território (NASCIMENTO, 2013).

5.3.2.2 *Caça e pesca*

A caça e a pesca são duas atividades e fontes de alimentos que figuram de modo a complementar a alimentação, contudo segundo os interlocutores, ambas práticas já foram mais cotidianas em tempos passados. O peixe outrora já foi a principal fonte proteica da alimentação da comunidade quilombola de Abacatal. Atualmente, a comunidade vivencia uma escassez de peixes, em decorrência da poluição dos rios e igarapés que circundam a comunidade, sendo ainda realizada a pesca, porém em menor escala, diferente de outros tempos, em que o peixe era abundante. Segundo os entrevistados, a pesca realizada na comunidade sempre figurou como subsistência, ou seja, sempre destinada à sua própria alimentação e à de seus familiares, essa prática também é bastante expressiva do ponto de vista cultural, por ser uma atividade comumente praticada por gente de ambos os sexos e de todas as idades e categorias sociais. Mesmo que essa atividade não seja mais tão comumente realizada, como outrora, a quantidade e variedade de tipos de peixes e caças referidos nos chamou bastante atenção, podemos citar dentre os peixes: jeju, cará, traíra, pescada, jandiá, jacundá, mundiá.

A caça nas matas era também atividade comum, cuja redução se deu em função do desmatamento e a conseqüente diminuição da fauna. As caças mais referidas foram: paca, anta, tatu, preguiça, veado, jabuti, jacuraru, perema, cotia. Essa atual configuração da pesca e da caça nos remete claramente, como já referido anteriormente, aos conflitos socioambientais que Abacatal vem sofrendo. Os quilombolas do Vale do rio Capim, em consonância à questão socioambiental, também vivenciam esse processo, com múltiplas dinâmicas de destruição, de ações predatórias que potencializam os processos de devastação resultantes da implantação de empreendimentos e que se processam por meio da apropriação privada dos recursos naturais. Esses processos reduzem a segurança alimentar de grupos sociais e redefinem uma situação de dependência pela perda de recursos (MARIN; FERREIRA; MARQUES, 2014).

“Das caças que sempre foi muito presente na comunidade, muito presente mesmo é... preguiça, paca, tatu, cotia, jabuti, essas coisas sempre foi muito presente, eu... eu não consegui também trazer essa cultura pros meus filhos” (B3)

“Esses empreendimentos se aproximando e causando esses impactos na natureza que é de onde algumas famílias ainda tira o alimento(..), agora são bem poucos, mas ainda tem gente que faz isso, inclusive tem algumas famílias que moram na beira do Uriboquinha, tanto é é tão.. é tão presente esse impacto e o pessoal que moram na beira do Uriquinha, Eles vêm pegar água aqui na beira do Igarapé das Pedras, que a água que eles pegavam do Rio, eles não podem mais usar” (B2)

A abundância de alimentos provenientes da caça e da pesca também foram apontadas no estudo de Nascimento (2013), com os quilombolas do Baixo Acaraqui, no qual os interlocutores ao referirem as diferenças da alimentação em tempos passados e o tempo presente faziam alusões tanto à quantidade quanto à facilidade na obtenção dos alimentos, principalmente os mariscos (peixes e camarões) provenientes do rio Acaraqui, dos igarapés e as caças obtidas em excursões “mata adentro”. Mendes (2006) relatou situação semelhante nas comunidades quilombolas de Cacau e Santo Antônio, relacionada ao desmatamento e uma maior exploração dos recursos os moradores ressaltam que a situação atual é de menos fartura em relação ao passado onde se tinha mais quantidade e variedade de caças.

Contudo outra questão é suscitada em relação à essas atividades, que é a de status alimentar, ou melhor, do uso da comida como distinção social. Essa distinção se mostrou de diversas formas em nossa pesquisa, desde o consumo de alimentos ultraprocessados, mas acerca da prática de caça e pesca, esta noção se mostrou mais evidente. Os interlocutores mais jovens associavam essas atividades a um tempo antigo, onde não havia “escolha”, ressaltando que no tempo atual “tá mais evoluído”, que o “progresso” chegou, caso não tenha o alimento de escolha, “tu vai lá fora e compra”. Escolha essa atrelada, sobretudo, ao melhor poder aquisitivo dos moradores do Abacatal.

“Aí daí, eles tiravam uma renda pra ir comprar lá fora, daí..agora não, lá fora tem comida, bora comprar, ninguém vai fazer... ninguém vai pescar mais, vai caçar (..) Daí vai embora pra fora comprar, aí que é de moto né? É rápido. Mas antigamente, não tinha... não tinha, era difícil ter dinheiro né?” (C2)

“Como sempre tudo... o progresso chega em todo quanto é local né? Hoje a gente já é mais enjoadinho pra comer, hoje a gente já vai lá fora compra uma carne e assa num domingo, faz uma salada, um arroz, uma feijoada, então antigamente isso não tinha né? Antigamente eles não tinham isso, agora a gente já tem, a gente já tem essas regalias de chegar... praticamente aqui

quase todo mundo tem moto então “ah, eu quero uma coisa, vou lá fora rapidinho e compro”. (C3)

Portanto, podemos dizer que entre os jovens, em nosso estudo representado pela terceira geração, a comida comprada, ou seja, a comida de “fora” da comunidade de Abacatal são alimentos, que no imaginário deste grupo, representam o prestígio social. Os interlocutores das duas primeiras gerações pontuaram de forma bastante contundente a ideia de modernidade, como a chegada de energia elétrica nos anos 1990, possibilitando o acesso a bens de consumo. Contudo, os participantes dessa geração também apontam a ampliação do acesso ao centro de Ananindeua como um fator de grande influência. Esse prestígio social, também pode estar ligado aos recursos monetários, pois apesar dos rendimentos mensais ainda serem baixos, eles são complementados pelas políticas de transferência de renda do Governo Federal (ARAÚJO et al., 2016). Ampliando esta noção, Contreras e Gracia (2011) propõem que os alimentos também podem alterar de status pelo fato de serem consumidos por pessoas de maior capital econômico ou cultural, e que, além disso, a possibilidade de comprar produtos raros, diferenciados e/ou caros também seria um mecanismo para alcançar certo status.

Como visto também no estudo de Carrão (2013), realizado na comunidade quilombola de São Tomé de Tauçú, localizada no município de Portel (PA), que apontou que os alimentos oriundos da cidade ou zona urbana ainda representam bens de luxo, o que para a autora, confere a tais alimentos certo prestígio social. Assim, a crescente presença de alimentos importados nas refeições sinalizava algumas ambições sociais de algumas famílias, nas unidades domésticas que tiveram maiores rendimentos, o consumo de alimentos importados de outras regiões, em termos proporcionais, diversidade e frequência, foi significativo.

As tensões entre o novo e o velho podem se concretizar no campo alimentar, a partir das diferenças geracionais. Weitzman (2013) apontou em seu estudo com comunidades tradicionais indígenas que as aldeias atualmente convivem com influências externas que as colocam no embate entre os alicerces da tradição dos seus povos e os diversos estímulos da modernidade, para a autora, as divisões internas decorrem desse processo. Ademais, as novas gerações relatam, com maior frequência, seu maior consumo de alimentos industrializados, oriundos do mercado externo, e demonstram uma vontade de se integrar nessa nova ordem cultural. O binômio urbanização/industrialização atua como fator determinante na modificação dos hábitos alimentares, gerando transformações no estilo de vida de praticamente toda a população mundial (GARCIA, 2003). Como já pontuado, em nosso estudo, há consonância entre os interlocutores acerca das mudanças que ocorreram no padrão

cultural alimentar, mas por se tratar de gerações diferentes, os ideários que permeiam essa alimentação de hoje em dia são mais tensos entre as gerações.

5.3.2.3 *Compra e aquisição de alimentos de “dentro” e de “fora”.*

De um modo geral, as entrevistas nos mostraram que grande parte da alimentação ultraprocessada vem de “fora” da comunidade e os alimentos *in natura* são adquiridos dentro da comunidade de Abacatal, seja por compra, ou troca. Além do mais, essa noção de alimento de “dentro” e “fora”, permeou quase todas as categorias presentes no estudo.

A noção de “dentro” e de “fora”, constitui um processo articulado de fluxos de práticas e de bens econômicos, simbólicos e sociais diversificados. Tais práticas, por sua vez, são de suma importância tanto para a dinâmica de construção e reconstrução identitária dos moradores de Abacatal, quanto para diferentes códigos simbólicos de afiliação e de pertencimento em um mesmo grupo. Essa mobilidade simbólica, não isenta os abacataenses das peculiares ambiguidades, ambivalências e paradoxos (SANCHEZ, 2014).

Como já foi referido, o agroextrativismo é de suma importância para a comunidade de Abacatal, desta prática provêm diversos alimentos. Em nossa pesquisa pudemos identificar que os alimentos oriundos dessa prática eram sempre referidos como alimentos de “dentro”, em contrapartida, os que não vinham desta prática eram classificados como os alimentos “de fora”. Deste modo, falar de cultivo, obtenção e consumo alimentar na comunidade quase sempre recai nas dicotomias “dentro/fora” “antigamente/hoje em dia”.

Na comunidade são comuns pequenas criações (galinhas e porcos) ou mesmo da criação inscrita em lógicas de festividades (pato do Círio, no Pará), que ainda se mantêm na comunidade de Abacatal, além das práticas tradicionais de extrativismo, caça e pesca. Para além do consumo próprio das famílias, esses animais também são criados com objetivos comerciais. Para Nascimento (2012) a criação de víveres contribui, significativamente, na garantia da segurança alimentar das famílias locais. Em seu estudo, à semelhança do nosso, as espécies de animais comumente encontradas nas casas eram: a galinha caipira, o pato crioulo, o porco pé duro e o peru, mas apenas o porco e o pato tinham finalidade comercial.

Ocorreram mudanças no acesso aos alimentos, tanto na forma de adquiri-los, quanto na situação física para se chegar até eles. No tempo de “antigamente”, como se referiram os entrevistados, o acesso se dava principalmente pelo rio, já que só havia um “caminho” que ligava a comunidade ao centro de Ananindeua. Isso, de certa forma, dificultava o acesso dos

moradores ao centro de Ananindeua, onde “hoje em dia”, os moradores adquirem a maior parte dos gêneros alimentícios.

“Poucos eles compravam, ainda mais que o acesso deles era pelo rio, um acesso muito delicado, longe né? Tinha que ser de canoa, fazer compras pra um mês, quinze dias, vinte dias... aí tinham bastante peixe, Dona Isabel... tinham o prazer de pescar, saía de manhã cedinho, seis horas... eles adoram acordar seis horas, cinco e meia, iam pra beira do rio pescar e já traziam o almoço, a janta né? Peixe saudável... Traíra, Jeju e... esses peixes aí que muitos eu não conheço que não como...E caça também, eles traziam paca, essas coisas, jabuti...” (A4)

“Ah, de hoje mana é tudo comprado (sorrindo). É tudo comprado de hoje quase, a maioria é comprado (..) O que eu vejo que eles consomem mais é carne e frango, mortadela... por onde eu entro né? Essas casas aí eu entro quase todas, todas bem dizer é isso. O tempo do açai bastante açai, bastante açai mesmo.” (A2)

O nosso estudo encontrou que os alimentos identificados como “fora”, são aqueles obtidos da compra que são, comumente, realizadas nos chamados “meio a meio” (atacadões), localizados a 12 km da comunidade, no centro do município de Ananindeua. Os entrevistados referiram adquirir alimentos como: feijão, arroz, açúcar, café, leite, ultraprocessados em geral (mortadela, salsicha, conserva), carnes, frangos e peixes resfriados e congelados, entre outros.

Essa mudança no sistema alimentar encontra paridade em outros estudos realizados junto a comunidades quilombolas. Como no estudo de Cambuy (2006), onde pôde ser observado que os principais produtos consumidos eram adquiridos em mercados, seja pela facilidade para comprar, quanto pela influência dos meios de comunicação que, acabaram por introduzir no dia-a-dia um grande número de produtos industrializados. No estudo conduzido por Mendes (2006), na comunidade de Cacau (PA), a aquisição de alimentos de “fora” da comunidade também é comum, destacando que a escolha desses produtos e alimentos se dá por diversas razões, que vão desde a praticidade e preço acessível, mas até mesmo pela necessidade de consumo. Na pesquisa realizada junto aos quilombolas de Boa Vista do Itá (PA), a falta de terra para cultivo, juntamente com a não titulação, são vistos como fatores determinantes da insegurança alimentar dessa comunidade, pois os mesmos vivenciam a redução de parte dos alimentos produzidos ou coletados localmente, e conseqüentemente fazendo com que eles se tornem a cada dia que passa mais dependentes de alimentos comprados nos mercados, alterando assim, as representações e práticas alimentares cotidianas (COSTA, 2011).

A partir dos relatos obtidos na nossa pesquisa pudemos compreender que a renda e a aquisição de alimentos, por via monetária, se torna cada vez mais importante para a manutenção da alimentação na comunidade de Abacatal, evidenciando que a influência, cada vez mais presente, do meio urbano pode também trazer consigo a introdução de alimentos ultraprocessados nas comunidades rurais. Segundo Poulain (2013), um dos efeitos da industrialização de alimentos é o rompimento do vínculo existente entre o alimento e a natureza, desconectando “parcialmente o comedor de seu universo biocultural” (p.46). O autor ainda ressalta que na contemporaneidade, apesar de as indústrias alimentícias gerarem uma enormidade de produtos que facilitam a vida do comensal, eles não são capazes de substituir a cozinha doméstica enquanto um espaço socializado.

“A gente compra lá fora... todos os alimentos. Carne, frango, peixe... A gente compra lá fora... Em Ananindeua. A gente faz compra no supermercado pra... pra se manter, a gente já compra pro... quase pra meado do mês porque como é longe, né? É difícil a gente, tá indo pra lá, indo pra cá, é muito longe, então a gente já... já vai com uma data certa e...” (C3)

“Olha, eu não gosto de fazer compra toda semana. Quando eu compro... quando eu compro ‘ah, bora fazer compra’, ‘bora’, é no meio a meio porque sai mais em conta pra gente, né? Às vezes a carne, a carne, frango, pra não ficar muito tempo no freezer, né? Congelado que já não é gostosa essas comidas, aí que eu digo ‘a gente leva tanto pra essa semana e na outra semana a gente compra de novo’, aí a gente vai...” (A4)

Mesmo assim, ainda encontramos em alguns discursos a aquisição de alimentos por meio de trocas, principalmente entre os núcleos familiares que residem no mesmo loteamento. Corroborando com este achado, Sá (2010) e Mendes (2006) apontam a troca como uma possibilidade de aquisição de alimentos, ressaltando que essa configuração pode ser mais constante devido à aproximação, não só física, mas também de parentesco, existente na localidade.

“É, é rara as vezes que a gente vende. Nem todo mundo vive da venda porque é muita gente vive mesmo, né? Mas a gente que é o produtor pequeno mesmo, aí não... não faz isso porque a gente não tem como vender toda nossa produção porque tu vai ter que consumir um pouco, e como a minha família é grande aqui, perto de mim moram quatro filhas, aí a gente tira e vai dividindo, né?” (A2)

“Existe uma troca: quem tem uma coisa que eu não tenho, né? Por exemplo, um tem a farinha e eu não tenho, a gente já troca o frango com a farinha né? (...) E o açai e se aparece um colega que já tem outra... outro produto que eu não tenho a gente troca, é rara as vezes... se a gente vende, né?” (C3)

Assim, em nosso estudo compreendermos o ato de compra e consumo alimentar, como elementos passíveis de revelar materialmente uma identidade transcendental, evidenciando um pertencimento e adesão a um mercado que, nesse cenário específico, não se limitam a fronteiras geográficas. Para Mintz (2001), trata-se de um comportamento alimentar, de um discurso, que manifesta um pertencimento, típico de um grupo de pessoas que compartilham dos mesmos atos, podendo estar em diferentes lugares do globo.

Outro aspecto de suma importância acerca da dicotomia “dentro” e “fora” presentes nos discursos dos interlocutores da presente pesquisa, diz respeito aos significados dos alimentos adquiridos nesse contexto, principalmente no que tange à saúde dessa comunidade. Nos discursos conseguimos apreender que os alimentos adquiridos e consumidos de “dentro” da comunidade, possuem associação com a manutenção da saúde dos interlocutores. Em contrapartida, os alimentos adquiridos “fora”, estão associados à processos de adoecimento, porém para os entrevistados mais jovens, esses alimentos comprados possuem mais prestígio.

“Antigamente eu dizia que a nossa saúde era... era, era... mais ou menos assim precária né? Pela nossa alimentação, mas de um tempo pra cá, revendo.. eu mudei minha opinião por que assim, eu ainda consumo um pouco do que a minha mãe consumia: frango caipira sem vitamina né? Açaí sem agrotóxico e sem umas misturas lá que põe na cidade (sorrindo), açaí natural, a farinha é da comunidade, a gente mesmo que faz, então... é mais natural do que eu comprar o açaí de fora eu comprar a... o frango cheio de vitamina de fora, a farinha que eu não sei como é que é preparada, não sei nem da onde é que vem, como é que chega aqui no meu prato... então eu acho que a nossa alimentação ela... ela tá bem melhor do que antes eu pensava que era fraca, eu acho que ela tá bem melhor, mesmo se a gente não consumir o feijão todo dia” (B1)

“a gente produz o produto saudável, vende e compra um industrializado, ou seja, você vende a saúde e compra a morte.” (B2)

Situação semelhante também é vivenciada pelos agricultores do estudo de Ramos (2007), para eles, a procedência da comida, especificamente: roça, mercado ou cidade, figura como elemento decisivo dos atributos inerentes do alimento. Para eles a distinção se evidencia entre “comida da roça” e “comida da cidade”, na qual a primeira é tida como mais adequada à manutenção da saúde e vigor físicos necessários ao trabalho agrícola. Em consonância, os quilombolas de Tijuaçu (BA) privilegiam uma agricultura familiar orgânica, natural, em detrimento da agricultura patronal, que utilizam grande quantidade de agrotóxicos, trazendo imensos impactos ambientais e à saúde. Portanto, para esses sujeitos, os alimentos de “fora” da comunidade, são associados a alimentos não seguros, para eles, esse tipo de comida é

responsável pelo adoecimento. Já os alimentos advindos do cultivo próprio são sinônimos de saúde e prosperidade (CARVALHO, 2010).

Em nosso estudo, as falas dos entrevistados revelaram as mudanças nas práticas alimentares, explicitando tanto o que deixou de ser consumido quanto o que foi incorporado à alimentação cotidiana. Peixe, farinha, frango e açaí são alguns exemplos, que, a partir de sua substituição pelas opções dos mesmos alimentos, porém vendidos no mercado, são vistos como parte de processos de adoecimento. Mas também a aquisição de alimentos, práticas do trabalho familiar em torno do alimento, a participação da sazonalidade no cardápio cotidiano e a manutenção de técnicas artesanais de produção e processamento de alimentos, elas também apontam importantes mudanças na produção para o autoconsumo e na percepção do alimento. Além disso, notamos o crescimento da importância do mercado e da renda na garantia do cardápio cotidiano, algumas dificuldades atuais na manutenção da produção artesanal de alimentos, são questões que a descrição e a análise da produção e consumo alimentar na comunidade de Abacatal trouxeram até aqui. Assinalando as possíveis convergências, divergências e contradições entre as gerações, sugerem outras questões ainda, como as construções de identidades sociais a partir do alimento.

Outro fator de grande influência, foi o da zona urbana assegurada através da melhora de acesso ao centro de Ananindeua, bem como a implementação de diversos empreendimentos ao redor da comunidade e os problemas decorrentes deles (desmatamento, poluição dos igarapés, lixo). Já para os entrevistados da terceira geração, os aspectos referentes às mudanças dizem respeito à melhoria do poder aquisitivo das famílias, possibilitando um maior leque de escolhas alimentares e o sentimento de inclusão à zona urbana e à modernidade. Além disso, hoje em dia, uma boa parte dos moradores de Abacatal trabalha fora da comunidade, e necessita de uma alimentação de preparo mais rápido, o que oportuniza a crescente inserção na lista de compras de alimentos ultraprocessados, processo associado à praticidade do preparo e à influência midiática desses gêneros alimentícios, como descrito pelos próprios entrevistados.

5.3.3 Cultura: comensalidade, festas, comidas, memórias e crenças.

A classificação entre o que é comestível ou, ainda, o que é bom para comer está relacionada a classificações sociais, tanto da própria relação entre os sujeitos envolvidos como deles com as instituições, meios de produção, consumo e aspectos culturais. Assim, é a partir dessa dinâmica (aceitação, consumo, reconhecimento e identificação alimentar) descrita Mintz (2001), em seu estudo sobre “Comida e antropologia: uma breve revisão”, que ocorre a transformação do alimento em comida, ou seja, que o mesmo passa a figurar como elemento cultural carregado de carga moral e simbólica de uma sociedade ou grupo social.

A questão da cultura não diz respeito só a festas e eventos comemorativos, mas à socialização e aos hábitos cotidianos, onde se inscreve a tensão entre a identidade tradicional e os padrões ditados pela globalização. Desse modo, neste tópico abordaremos a comensalidade da vida cotidiana atual e antigamente, assim como nas festas realizadas na comunidade de Abacatal.

5.3.3.1 Comensalidade ontem e hoje

Maciel (2001) chama atenção para um aspecto bastante importante acerca da alimentação, que é “com quem comemos?”, a resposta, no entanto, evidencia as divisões por sexo, família, idade, status, etc. que envolvem a comensalidade e transformam o ato de se alimentar em um acontecimento social. Ademais, autores como Contreras e Gracia (2011) ratificam a ideia de que as escolhas alimentares são as formadoras dos hábitos, tanto no que tange a questão fisiológica, quanto nos elementos ligados à memória afetiva e aos aspectos culturais. Assim, à luz desses autores, entendemos no presente estudo que a comensalidade implica em partilhar do mesmo momento e local das refeições. Fazer as refeições conjuntamente é um dos aspectos que atravessam o conceito de família, é um dos rituais comunitários mais comuns da sociedade, sendo uma prática que não está associada a uma cultura específica, já que vários povos se reúnem para fazer as refeições.

“Quem pelava pato, pelava, quem pelava peru, pelava, quem pelava galinha, pelava” (A3)

No que concerne à comensalidade, a frase de uma das interlocutoras de nossa pesquisa, revela um antigo ritual do preparo da comida. Duas interlocutoras nos referiram que o “cuidar” da comida se dava de forma coletiva, assim como o “comer” também se

configurava desta forma, no discurso de ambas, essas lembranças foram referidas com afeto. Para Weitzman (2013) as gerações mais antigas tendem a se agarrar a alguns alimentos como símbolos de traços culturais, e o cultivo dos mesmos se torna uma estratégia viável para preservação da memória coletiva. Nesse contexto, compreendemos que a comensalidade está acompanhando o movimento de mudanças no sistema alimentar, assim, também vem sofrendo modificações e se refletindo nos modos de vida dos moradores de Abacatal, mas as lembranças afetivas em torno da alimentação ainda vigoram na memória desses interlocutores.

“a gente cuidava... coletivo, uma matava, outra pelava, outra tratava e outra cozinhava... é... basicamente era essa, quem matava a outra pelava, a outra cuidava, limpava e a outra cozinhava, era assim (..) uma lembrança que eu tenho muito é... de alimentação é o coletivo, de sentar no chão, dividir um prato! (com ênfase - sorrindo) de comida pra cinco meninas, nós éramos cinco mulheres”. (B1)

“comia tudo junto, era aquela baderna, mamãe...nós não tinha mesa, nós não tinha.. meu Deus eu te agradeço. Pensa numa vida boa, pensa numa vida feliz. Todo mundo reunido, sentado, papai sentava, mamãe sentava, mamãe servia nos pratos. Não tinha negócio de menino tá mexendo um com o outro lado, menino tá encrocando um com outro. Se a comida fosse de caldo, a Mamãe botava, caldo, depois que terminava de comer..A fulana vai lavar a louça, a que era caseira, ela não trabalhava, ela só trabalhava dentro de casa (..)”. (A3)

Figura 6: Moradora pelando frango caipira.



Fonte: Pesquisa de campo, 2017.

Em um estudo realizado junto à comunidade quilombola de Cafundó, em São Paulo, constatou-se que as tradições e costumes da comunidade têm de fato se perdido e que as práticas de comensalidade antigas já não são mais usadas e, portanto, assim como a sociabilidade enfraquecida pelo afastamento entre os moradores, não têm poder de ser fator de preservação e fortalecimento cultural no contexto atual do quilombo.

Atualmente a comensalidade na comunidade de Abacatal se configura de forma mais individualizada. Mesmo assim, em nossa pesquisa, depreendemos que a mesma ocorre de maneira diferenciada entre os entrevistados. A principal refeição partilhada é o almoço, mas a maioria dos interlocutores não faz mais essa refeição com toda a família reunida, a não ser aos finais de semana.

“Hoje a gente compra morto, a gente mesmo cuida, a gente mesmo cozinha (sorrindo), então já ficou individual” “hoje em dia a gente já compra frango cortado né? Limpo (sorrindo)... a gente tinha que matar (sorrindo), a gente mesmo matava, cuidava.”. (B1)

“Hum... tem algumas famílias que ainda comem juntas, mas é bem raro. Aqui na minha casa eu procuro me alimentar sempre com as minhas filhas, né? Sempre quando elas tão. Mas quando não dá cada um come a hora que quer... eu tento paralisar a hora da televisão, assim... na hora de a gente almoçar, a gente almoçar, a gente conversa, sentar na mesa!” (B3)

“Todo mundo junto(..)Sempre, sempre foi assim, a gente procurou ser assim... sempre foi assim, quando um vai... “bora, bora, almoçar, bora jantar”, aí vai todo mundo.” (C3)

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 (MACIEL, 2001) As variações em tipos de preparações e volume são comuns nos finais de semana quando a família tem o seu ritual em torno da comida de forma mais unida, como pode ser percebido na fala de um entrevistado.

“final de semana geralmente a carne assada, principalmente no domingo né? Assa, geralmente a carne final de semana, às vezes peixe também um peixe bom para assar, a gente compra, é uma comida um pouquinho diferenciada só” (B2)

“Fim de semana é... se junta família, faz a caldeirada né? Faz a feijoada, isso aí não interfere não (..) Fim de semana a gente se junta...Eu vou daqui pra casa das minhas filhas, quando as vezes eu nem tô esperando elas chegam aí chega uma pessoa de fora pra conversa, aí “bora almoçar?”, “bora, bora fazer tal coisa...?”, “vamo...”, aí a gente já se junta.” (A2)

É pertinente afirmar que o mundo contemporâneo reorganizou a dinâmica das famílias. Hoje as mulheres trabalham fora e não é mais exclusivo do papel do homem prover o alimento. Nas famílias onde as mulheres trabalham fora da comunidade ou em outras atividades não referentes à roça, elas raramente estão presentes para essa refeição, quase sempre só aos finais de semana. Dois participantes da pesquisa da terceira geração, cuja ocupação consistia em trabalhos tradicionais dentro da comunidade, realizados juntamente com figura paterna.

“Às vezes, quando nós chega, o resto da... a mamãe com a minha irmã já comeram, daí às vez só eu e o papai” (C2)

“Eu acho que comia mais junto eu acho, por que praticamente só era um que trabalhava que era o pai né? (..) O pai tinha que.. tinha que ir trabalhar pra poder comprar comida, chegar daí... todo mundo já comia junto por que ninguém ia comer nada por que ele que ia trazer ainda.” (antigamente)” (C1)

No estudo conduzido por Garcia (2003), acerca da comensalidade contemporânea, o binômio urbanização/industrialização atua como fator determinante na modificação dos hábitos alimentares, gerando transformações no estilo de vida de praticamente toda a população mundial. Para a autora, o encurtamento do tempo para se alimentar é um dos traços mais visíveis nos centros urbanos, com abreviamento do ritual alimentar em suas diferentes fases, da preparação ao consumo.

Ao traçarmos um paralelo com a comunidade do Abacatal, esses fatores também atuam como determinantes nas modificações da comensalidade quilombola, pois a mesma também se mostra moderada pela otimização do tempo e do trabalho. A questão do tempo para “comer junto” figurou de forma bastante significativa nos discursos acerca da comensalidade, tanto antigamente, quanto “hoje em dia”. Sobre essa comensalidade contemporânea Gracia (2005) faz uma reflexão bem pertinente acerca do tempo despendido no preparo da comida, para a autora, a alimentação já não estrutura o tempo, e sim o contrário, incluindo, os tempos de trabalho, de ócio e o festivo.

“a comida modificou muito né? Pressa do trabalho, tu trabalha mais com alimentação é... como é que se diz... prática, rápida, de que a comida no passado. então o comer tem que ser mais rápido e tem que ser modificado muito mais rápido, comer frito, comer guisado muito mais rápido (..) a carne se modificou muito, hoje se tu não quiser comer a carne, tu come o embutido, a mortadela, a salsicha, outros tipos de carne que tem lá né?” (A1)

Assim, em nosso estudo, à semelhança do estudo de Canesqui (2005), a possibilidade de a família estar reunida durante as refeições, cada dia depende mais da disponibilidade de tempo e das atividades laborais, transformando as refeições compartilhadas outrora cotidianas, em eventos pontuais em torno do almoço dominical ou das refeições comemorativas. O estudo conduzido por Oliveira e Casqueiro (2008), apontou diversos fatores associados às mudanças na comensalidade e nas tradições alimentares, dentre os quais podemos citar: a vida moderna com novos valores e estilos, a praticidade e o ingresso da mulher no mercado de trabalho.

Ao inferirmos sobre o fenômeno alimentar e a comensalidade, é imprescindível relatar o responsável pelas atividades domésticas e sua organização, assim, no presente estudo percebemos fortemente o recorte de gênero, desde a responsabilidade pelo espaço alimentar, a própria presença no momento das refeições, à transmissão oral do conhecimento. Outro ponto relevante diz respeito à ida dessas “mães” do âmbito doméstico para o mercado de trabalho, designando às filhas a responsabilidade de alimentar os demais familiares, assim como para a transmissão oral do conhecimento sobre as práticas alimentares.

Para Bernardes (2016), na sociedade contemporânea a categoria “gênero” figura como relevante no cuidado em saúde, alimentação saudável e manejo da alimentação, a autora aponta para a complexidade na apreensão do gênero e para a riqueza do universo a ser ainda mais explorado. Assim, pensar em gênero como categoria analítica, se torna estratégico para que se possa compreender o sentido da alimentação na vida das pessoas. No presente estudo, quando questionados sobre quem é responsável pelo preparo da comida em sua casa, a maioria dos entrevistados relatou que eram suas mães, esposas, irmãs ou filhas. Apesar dos homens afirmarem “se virar” na cozinha, eles não eram os responsáveis pelo preparo da alimentação familiar.

Seguindo a lógica do preparo da comida, cabia o questionamento sobre com quem o entrevistado havia aprendido a cozinhar ou para quem ele tinha ensinado tal tarefa. Assim, depreendemos que a transmissão do conhecimento se dá pela oralidade e pela observação da prática. Nessa mesma perspectiva, Canesqui (1988) aponta que o trabalho feminino no que concerne ao preparo da alimentação, é estabelecido segundo regras, dentre as quais podemos destacar tanto os cuidados com os alimentos, como os cuidados acerca da casa e da alimentação da família. A autora ainda ressalta que esse processo de socialização no âmbito da família, pode resultar 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.

“Eu precisei ensinar a Carol a cozinhar, por que? Quando... eu tive cinco filhos, terminei meu ensino médio com quatro filhos. Quando eu terminei o ensino médio, eu engravidei do meu quinto filho aí passei dois anos, entrei na faculdade e aí eu precisava de alguém que cozinhasse porque a Carol, ela sempre foi a segunda mãe dos meus filhos. O que acontecia? Eu precisava que ela aprendesse. Quando eu entrei na faculdade eu comecei a trabalhar pra pagar a faculdade, então alguém tinha que ficar em casa, Carol aprendeu a cozinhar, Carol lava a roupa, Carol cozinha, Carol arruma a casa, Carol é responsável demais. Eu já viajei quatro dias, a Carol ficou em casa. É assim, ela aprendeu a cozinhar, não é... ela não gosta, não suporta cozinhar, não suporta cozinhar, mas ela cozinha bem, como foi a necessidade que levou ela a aprender, né? Aí o que ela faz? “Final de semana não vou pra cozinha nem a pau”, aí a gente se reveza, eu, meu esposo, a gente se reveza nos finais de semana na cozinha” (B3)

Autoras como Mendes (2006) e Sá (2010) também apontaram em seus respectivos estudos em comunidades quilombolas, a importância da mulher no espaço social alimentar. Já no estudo de Lima (2015), a autora observou mudanças, ainda que tímidas, quanto à responsabilidade da alimentação familiar, indicando novos tipos de negociações de gênero nessas famílias, mas ainda assim esse espaço é demarcado historicamente e culturalmente por avós, mães e netas.

5.3.3.2 *As festas, a comida, as memórias.*

As festas também se constituem como espaços sociais privilegiados de construção de identidades coletivas, em nosso estudo pudemos visualizar que as práticas alimentares desenvolvidas nesses festejos mesclam o uso dos alimentos e comidas tradicionais da comunidade, com alimentos ultraprocessados nas diferentes preparações, nos demonstrando claramente as negociações culturais, mudanças e permanências do comportamento alimentar.

Sob a perspectiva apresentada por Contreras (2011), entendemos no presente estudo que a cultura alimentar é o conjunto das crenças, dos conhecimentos e das práticas, sejam elas herdadas ou aprendidas, relacionadas com a alimentação e que são partilhadas pelos indivíduos de uma determinada cultura ou grupo social. Desse modo, os participantes do estudo referiram diversas festas tradicionais que ocorrem na comunidade em dias específicos, descreveram o tempo que essas festas têm, além dos seus significados e a comensalidade diferenciada desses eventos.

Dentre as festividades relatadas, podemos destacar a festa do produtor rural, o festival do tucupi, a festa do sagrado e, mais recentemente, o festival do licor. Também houve entrevistados que relataram as festas de aniversário e as novenas de devoção a santos católicos como eventos diferenciados. O festival do tucupi e o festival do licor são os eventos festivos mais recentes na comunidade. Já a festa do padroeiro e a festa do produtor rural

foram referidas como as mais tradicionais realizadas na comunidade de Abacatal, com realce para a festa do produtor rural, que para os entrevistados se configura como o evento com maior associação à alimentação tradicional quilombola. Tais festas, religiosas ou não, mobilizam coletivamente a comunidade, inseridas no espaço e no tempo da vida comunitária e agrega diferentes gerações de Abacatal.

- **Festa do produtor rural:** ocorre dia 25 de julho, só que, no ano de 2017, não foi realizada. Homenageia todas as pessoas que produzem gêneros alimentícios.
- **Festival do tucupi:** realizada no primeiro fim de semana de julho, cujo objetivo é apresentar a produção e comercializar os derivados da mandioca, em especial produtos à base de tucupi.
- **Festa do Sagrado:** comemora-se o dia do padroeiro da comunidade, o Sagrado Coração de Jesus, realizado no mês de junho, há 34 anos.
- **Festival do licor:** ocorre no primeiro fim de semana de setembro, realizada há quatro anos.

Também estão inscritos nesses eventos grupos de carimbó, capoeira, grupos de dança e grupos de artesanato, todos compostos por membros da comunidade e/ou convidados.

Apesar do Festival do Licor figurar como uma festa recente realizada na comunidade, uma das entrevistadas referiu que em outro momento do passado a produção dos licores já havia existido na comunidade, mas de maneira mais “rústica” (misturando as frutas à cachaça) e que a retomada se deu a partir da reorganização do grupo de mulheres, incentivados por uma assistente social da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER).

“A gente faz brinco, colares, pulseiras, tudo com peça de cerâmica e também é o usa das folhas né? A gente usa muito cipó, sementes de açaí, sementes do mato, de árvores nativas mesmo (..) a semente de... de andiroba a gente usa, as folhas... a gente usa muitas folhas desidratadas pra decorar garrafa, muito mesmo, o processo é demorado” (B1)

“A do licor que tanto eu participo trabalhando, como eu to lá né? Junto com o pessoal. Na verdade a gente faz um pouco de tudo, a gente é garçõete, a gente é... trabalha nas bancas, trabalha no licor, enfim, dá assistência... é recepcionista porque vai chegando o povo que já conhece a gente, a gente já larga uma coisa aqui e corre pra fazer outra né? E é assim a gente... eu participo de tudo um pouco da comunidade.”(A2)

Figura 7: Garrafas de licor produzidas na comunidade.



Fonte: Pesquisa de campo, 2017.

A produção dos licores está atrelada à produção do artesanato de cerâmica e das “biojóias” feitas de argila. Tais práticas parecem fornecer elementos para a constituição de uma identidade quilombola, constituindo elemento estratégico de valorização do lugar de viver dessas famílias e dos produtos de origem local. O artesanato em fibras vegetais também é desenvolvido por famílias de pequenos agricultores do município Maquiné (RS), e para eles, essa prática se configura como uma alternativa de renda, tendo em vista a crescente desvalorização comercial dos produtos agrícolas e às dificuldades de produção (RAMOS, 2007).

Acerca dessa dinâmica recente da festa do licor, podemos entender o evento como uma retomada de práticas culturais antigas na comunidade de Abacatal. Deste modo, encontramos apoio no que Hobsbawm e Ranger (1984) nomeiam de “a invenção das tradições”. A “tradição inventada” é um conceito utilizado pelos autores, num sentido amplo, para designar um conjunto de práticas rituais e simbólicas que se revestem da alegação de antiguidade, mas são criações relativamente recentes produzidas com o intuito de inculcar determinados valores e comportamentos que se dão por meio da repetição, resultando em uma “continuidade em relação ao passado”, usualmente, um passado histórico apropriado. Para Hall (2004, p. 54, 51), a tradição inventada é uma “estratégia discursiva” que compõe os modos de contar a “narrativa da cultura nacional” alimentando a sua preservação.

As festas e comemorações foram se mostrando como um propício espaço de aproximação e observação das interações sociais, bem como das práticas alimentares,

compartilhamento e construção da própria história, fortalecendo a ação do coletivo sobre o individual. Durante a pesquisa de campo, pudemos participar de duas festas na comunidade, ambas relacionadas ao calendário católico, a primeira foi a festa junina da E.M.E.F Gregório Filho, que constitui um momento de ativação da memória quilombola e de suas tradições, mediante a organização de brincadeiras (pescaria, dança da cadeira e bingo), danças tradicionais (carimbó, quadrilha, boi bumbá e apresentação de misses). Na ocasião da festa, ao som do grito de guerra “quilombo junino, quilombo junino, quilombo junino do Abacatal”, teve início a quadrilha, com apresentação de misses e dança da vassoura. Já o boi “Gregorinho” animou as crianças. Apesar das apresentações de bois serem tradicionais em diversas localidades na região Norte, segundo os moradores, esse foi o primeiro ano do boi na comunidade.

A outra festa foi a do Círio do Sagrado Coração de Jesus, o padroeiro da comunidade, a festa Sagrado Coração de Jesus, tem mais de 30 anos de tradição, ocorre anualmente no mês de junho, é a mais forte expressão do catolicismo praticado na comunidade, onde a maioria se declara católica. A imagem do padroeiro peregrinou em uma pequena procissão, partindo da casa de uma moradora em direção à pequena igreja da comunidade. Com uma homilia que relembra os antepassados escravizados da população de Abacatal, deu-se início à missa. Um dos pontos marcantes da festa foi a erigida e derrubada de um mastro, tradição na comunidade. Essa prática é costumeira na região amazônica, realizada nos festejos dias de santos do mês de junho. O mastro estava coberto por frutas como: cacau, mamão, laranja e maçã. Após a derrubada, as crianças corriam para pegar as frutas. Corroborando com nossos achados, verificou-se que nas comunidades quilombolas do Vale do Ribeira (SP) e na comunidade quilombola de Tijuaçu (BA) a maioria das celebrações também possuem cunho católico e devoção a santos padroeiros, onde ocorre a suspensão da vida cotidiana e se atualizam as trocas de bens simbólicos, aqui destacamos, a realização de procissões e o hasteamento de mastros (CARVALHO, 2010; INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, 2013).

Figura 8: Festa do Sagrado Coração de Jesus, hasteamento do mastro.



Fonte: Pesquisa de campo, 2017.

À semelhança de nosso estudo, ao final dos ritos litúrgicos também há a partilha do alimento produzido na roça e dos animais de criação, reforçando as relações com o território. A Corrida da Bandeira do Divino é a celebração mais difundida nos quilombos, e talvez uma das mais completas em seu ciclo ritual e carga simbólica: ocorre entre os meses de maio e julho e envolve música, visitas de casa em casa por todo o território, partilha de alimento, reza, relações intra e intercomunitárias e relações com a cidade (INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, 2013). Acerca desse catolicismo popular, Brandão (1989) refere que tais práticas rituais, onde as dimensões do sagrado e do profano se mesclam, a despeito do empenho da Igreja em dissociar as partes folclóricas e profanas daquelas da religião, têm para o devoto popular o sentido da festa que não é outra coisa senão a sucessão cerimonial de situações que marcam sua vida, dentro e fora do âmbito restrito dos ritos da Igreja.

Nos momentos festivos a comensalidade se dá de maneira diferenciada, uma vez entendida como ritualização da partilha de alimentos, configura-se como fonte de prazer, ato de sociabilidade, comunicação e aprendizado da cultura (OLIVEIRA e CASQUEIRO, 2008). Desse modo, em nosso estudo, pudemos apreender por meio das falas dos interlocutores e pela pesquisa de campo, diversas práticas alimentares nos referidos festejos. Dentre as que

mais chamaram atenção, com certeza é a fartura, a variedade e quantidade de comidas ofertadas, como: porco (assado, na brasa e de panela), maniçoba, tacacá, vatapá, arroz paraense, pato no tucupi e frango no tucupi. O beiju foi referido como uma tradição muito antiga da comunidade. Os bolos (fubá, tapioca, macaxeira), mingaus (milho e arroz), pudins, cremes e sucos ganham destaque por serem produzidos a partir de frutas típicas oriundas da própria comunidade (taperebá, cupuaçu, cacau, acerola, maracujá), assim como os alimentos in natura – açaí, cupuaçu, pupunha, castanha do Pará, entre outros. Cabe destacar que é notória e relevante a presença de pratos a partir das colheitas do roçado e das pequenas criações nos quintais de casa. E também que os preços dos pratos comercializados variavam, porém os pratos mais tradicionais, como maniçoba, vatapá galinha caipira e porco guisado, figuravam como pratos de maior custo monetário e os mais procurados durante os festejos.

As comidas e a cozinha figuram como representações coletivas que engendram as identidades de um determinado grupo, ademais, elas guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade (CANESQUI E GARCIA, 2005; BRANDÃO, 1981). Contudo Maciel (2001) nos remonta a um ponto de extrema relevância acerca da cozinha típica, alertando que a mesma se configura para além de uma lista de pratos tradicionais, e sim demarcam o sentido destas práticas associadas ao pertencimento, podendo ainda não representar o uso cotidiano, mas sim o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas. Segundo o Guia Alimentar da População brasileira, o sentimento de pertencer a uma dada identidade promove a sensação de autonomia, de prazer promovido pela alimentação e, conseqüentemente, um estado de bem-estar. Além disso, o Guia reforça a premissa de que a alimentação vai além da ingestão de nutrientes, envolvendo também as características do modo de comer e as dimensões culturais e sociais das práticas alimentares (BRASIL, 2014).

Ao discutir a relação de comportamentos culturais associados à alimentação, Garcia (2013) afirma que a herança do gosto por certo tipo de comida e pela forma de preparação é responsável, na maioria das vezes, pela resistência em adotar práticas novas, experimentar comidas diferentes e aceitar novos sabores e texturas ao paladar tradicional. Em nosso estudo podemos depreender que os moradores da comunidade de Abacatal mesclam tanto o gosto por alimentos tradicionais, mas também não estão deslocados do mercado global de alimentos, assim, há também a utilização de alimentos/comidas ultraprocessados e ultraprocessados, como arroz com galinha (prato tradicionalmente composto por arroz, frango desfiado e temperos, mas que nesse caso também havia embutidos, como mortadela), torta salgada, torta

doce, “completo” (suco e coxinha), lasanha, macarronada, unhas de caranguejo, tortas salgadas, tortas doces e refrigerantes em copo e em lata, água, e laranjinha (suco artificial).

Acerca desse fenômeno, observamos o que Ramos (2007) denominou como “cardápio híbrido”, quer dizer, um cardápio complexo, composto tanto pelo que se produz, quanto pelo que é comprado, mas também por alimentos frescos e produtos ultraprocessados e atravessado por preparos culinários novos e antigos. Para Hall (2004), as culturas híbridas emergem do espaço criado com a tensão de manter a tradição e/ou transformá-las e se firmam por meio de uma negociação, um processo de tradução cultural.

Figura 9: Cardápio de comidas e pratos típicos (porco guisado e maniçoba).



Fonte: Pesquisa de campo, 2017.

Os significados atribuídos à alimentação podem traduzir a identidade de um determinado grupo social, e de como isto figura como questão central no debate acerca de cultura alimentar inscrita como elemento de cidadania e prerrogativas de segurança alimentar e nutricional (BRAGA, 2004). Nesse sentido, em nosso estudo a alimentação e os preparos culinários realizados nos eventos festivos aparecem como uma categoria que reforça as identidades sociais e culturais, dos quilombolas de Abacatal. Woortmann (2007) afirma que o gosto relativo à comida é transformado no tempo e no espaço. Em seu estudo junto à

camponeses teuto-brasileiros e seus descendentes urbanizados, residentes no Rio Grande do Sul, o autor verificou mudanças no padrão alimentar, decorrentes de mudanças sociodemográficas, novas concepções de saúde e percepção de corpo. Apesar das mudanças, entretanto, a tradição daquele grupo não foi abandonada, mas sim adaptada à modernidade.

Ainda no que concerne a comensalidade, muitas vezes essa prática inicia-se na própria organização das festividades. De modo geral, todos os entrevistados referiram participar ou já ter participado e ajudado nos festejos da comunidade, observando-se grande importância da família na perpetuação dessa prática. Em consonância com nossa pesquisa, um estudo realizado com famílias residentes em Salvador (BA), que observou os ritos e comensalidade de três eventos festivos, apesar de ter identificado mudanças e permanências nos rituais de comensalidade, também apontou que a cultura alimentar alicerçada na família é muito forte, configurando-se um elemento de grande importância identitária (OLIVEIRA e CASQUEIRO, 2008).

No estudo de Lima (2015), a comensalidade foi encontrada em eventos maiores, nos quais havia possibilidade de formar uma rede de cooperação de trabalho para fazer os festejos acontecerem. Na comunidade do Abacatal não é diferente e quando há algum tipo de festejo ou ocasião em que toda a comunidade se reúne, há a doação de insumos alimentícios por parte dos moradores e/ou a doação de um prato já pronto. Mais uma vez, notamos o recorte de gênero nessa atividade. Com exceção de duas entrevistadas, todas as outras referiram ajudar nos preparativos das comidas das festas. Na ocasião do Círio também ocorreu um leilão de frutas (biribá, acerola, coco, cupuaçu, banana, laranja, cacau, açaí e lima), sucos (acerola e cacau) e animais (pato e galinha caipira). Todos esses gêneros alimentícios foram doados pelos moradores, e o dinheiro arrecadado foi doado à igreja.

“Foi uma realidade né? Por que a gente convive desde criança com essas festas né? Então a gente se acostumou a ir, por que a gente desde pequeno a gente vai, nosso pais... antigamente quando era só a Festa do Produtor Rural, não tinha ainda o do Tucupi e do Licor, a gente ia só na do Produtor Rural, era a única festa de tradição que tinha antes aqui.” (C3)

“Esse ano nós... nós tivemos bastante doações né? Gastamos bem pouco, “ah, eu não sei fazer, não quero fazer...”, então dá o material “você quer dar o quê, uma torta salgada?”, então o material é isso, isso... aí a pessoa vai e compra e a gente faz, é assim...” (A4)

Ao adentrarmos no universo desses festejos, observamos que os entrevistados mais velhos deixaram ser levados pela memória de festas que já nem ocorrem mais. Desse modo, um relato que nos chamou muita atenção diz respeito à narrativa de uma das entrevistadas da primeira geração sobre as festas e comidas de antigamente e, em particular, de uma festa

chamada “festa da irmandade”. Esse evento não existe mais e foi descrito por ela como uma festa semelhante à do Sagrado Coração de Jesus por estar atrelada à devoção de algum santo, no caso, Santo Antônio, mas também pela tradição de enfeitar o mastro com frutas e a aquisição solidária dos gêneros alimentícios, com mais variedades locais.

“Você era uma sócia, era Nossa Senhora da Conceição, você é uma sócia, aí você.. o que era o sócio? o sócio não pagava dinheiro, ele contribuiu com o serviço. Se você fosse da irmandade, você tivesse..que ser a juíza da ramada. O que é a juíza da ramada? enfeitar o barracão, você ia enfeitar do jeito que você pudesse (...) você ia enfeitar. Se você fosse a juíza da bandeira, você ia mandar fazer a bandeira, rascunhar a santa naquela bandeira e dá o mastro, pra botar aquela Bandeira lá em cima no mastro. O mastro todo enfeitado com muita fruta, muita coisa, muito fogos. Então isso era a festa de tradição que era de Irmandade nesse tempo.” (...) Entrevistador: o que que ela cozinhava nessas festas? Entrevistada: porco, pato, peru e naquela época não era..como é que se diz.. não era vendido, era só.. era dado.. tudo..era dado. Naquela época não tinha cerveja, era cachaça, não era refrigerante, era Guará suco (...) (A3)

No presente estudo, para uma interpretação analítica do jogo entre permanências e mudanças em que se inscreve a tradição alimentar quilombola, propomos colocar, lado a lado, as obras do antropólogo Clifford Geertz e do sociólogo Stuart Hall, para abordar a cultura. Acreditamos que a compreensão do conceito de cultura de Geertz (2008), já citada neste texto, possibilita elucidar componentes estruturais da sociedade, enquanto a teorização de Hall (2004) permite complementar nossa discussão ao perceber a tensão entre o novo e o tradicional na construção da identidade na pós-modernidade.

Geertz (2008), a partir de sua antropologia interpretativa, baseia-se no conceito semiótico de cultura à luz de Max Weber, afirmando que o homem está emaranhado em uma teia de significados tecida pelo próprio, ou seja, a cultura envolve o sujeito, mas o deixa com flexibilidade, figurando como guia do comportamento. Para o autor, a compreensão da cultura de um povo, permite enxergar “sua normalidade, sem reduzir sua particularidade”. Assim, o autor refere-se à cultura como condição de existência humana e produto das ações por um processo contínuo, por meio do qual, os indivíduos dão sentido às suas ações. Ela ocorre na mediação das relações dos indivíduos entre si, na produção de sentidos e significados.

Com vista a complementar essa discussão a partir dos resultados de nosso trabalho de campo, percebemos que as tradições da cultura alimentar quilombola resistem diante da padronização imposta pela globalização, nos levando ao trabalho de Stuart Hall (HALL, 2004). Este autor é um sociólogo jamaicano que viveu e atuou na Inglaterra, sendo considerado um expoente da corrente dos estudos pós-coloniais, quando se refere à experiência da migração em seu livro intitulado “A identidade cultural na pós-modernidade”. Cabe destacar a sua percepção da cultura como um processo de articulação entre o tradicional

e o novo, onde o global e o local estabelecem uma relação dialética entre resistência e alienação. No encontro, a identidade deve guardar o essencial para que não se perca, mas nunca de modo a impedir a inclusão social na nova realidade que se apresenta (HALL, 2004).

Hall (2004, p. 84) afirma que, “num mundo de fronteiras dissolvidas e continuidades rompidas”, enquanto as identidades culturais estão passando por um processo de desintegração como resultado do crescimento da homogeneização cultural do pós-moderno global, as ditas “identidades nacionais” e outras identidades locais ou particulares estão sendo, concomitantemente, reforçadas pela resistência diante da globalização. As identidades nacionais, que representam formas particulares de vínculo ou pertencimento, estão em declínio, mas novas identidades híbridas estão tomando o seu lugar.

As identidades são construídas dentro dos discursos e há necessidade de compreendê-las como produzidas em locais históricos e institucionais específicos, no interior de formações e práticas discursivas específicas, por estratégias e iniciativas específicas. Hall (2004) ressalta que essas identidades também demonstram relações internas de poder específicas e são assim mais o produto da marcação da diferença e da exclusão, do que o signo de uma unidade idêntica.

Para entendermos as dimensões culturais imbricadas na vida dos moradores da comunidade de Abacatal, é necessário compreender a transcendência do conceito de cultura numa relação de tensão, negociação, entre o enredamento e a soltura imposta por uma dinâmica de mudança e permanência entre tradição, identidade e alienação. Em essência, isto significa uma perspectiva dialética entre inclusão e exclusão social na comunidade e no mundo. Ao aliarmos os postulados sobre a cultura formulados por Hall (2004) e Geertz (2008) no estudo dos quilombolas de Abacatal, é razoável pensar que as mudanças no padrão alimentar e cultural da comunidade inserem-se como processo de negociação entre práticas alimentares tradicionais e novas. Assim, entendemos também que a comida tradicional da comunidade está passando por ressignificações. As preparações, os ingredientes e a comensalidade, por exemplo, que em determinado período poderiam ser vistas como cotidianas, a partir de uma série de transformações socioeconômicas e culturais, hoje se posicionam, a partir da memória, como comidas de festas, que são consumidas pontualmente a partir de um calendário. Em nosso estudo pudemos notar que o cardápio servido como típico da cultura quilombola nas festividades não representa necessariamente a comida servida no cotidiano das famílias da comunidade de Abacatal que preparam a festa, mas está relacionado com o pertencimento à comunidade, a uma identidade particular, própria, que se constitui em referência à origem étnica predominante.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa buscou compreender como se configuram as práticas alimentares em uma comunidade remanescente de quilombo na Amazônia brasileira e, de que forma, elas se relacionam com a sua saúde e a cultura. Na busca da melhor compreensão deste cenário foram consideradas as características sociodemográfico e ambientais dessa comunidade e o seu processo histórico de formação. Dessa forma, foi possível conhecer uma parte da memória das práticas alimentares, a partir das falas dos participantes envolvidos, para assim compreender sua relação com a saúde e a cultura desse grupo.

A partir de nossos resultados, mas também à luz de outras pesquisas, percebemos que a noção de comunidades tradicionais, especificamente, comunidades quilombolas não figura estaticamente. Contudo, esses grupamentos ainda vivenciam uma situação de vulnerabilidade, no que concerne as condições de vida e saúde. A comunidade de Abacatal vivencia um notório descaso do poder público, retratado pela falta de coleta de lixo, esgotamento sanitário, abastecimento de água, linhas de transporte público, posto de saúde equipado e com atuação constante de profissionais de saúde.

O estudo nos permitiu concluir que a comunidade quilombola de Abacatal caracterizada pela complexidade de suas características rurais e urbanas, está passando por uma série de conflitos de ordem social e ambiental, que de certa forma, afetam as práticas alimentares da sua população residente. No entanto, os quilombolas vivenciam uma crescente organização política, tendo como exemplo de resistência desse grupo a construção do protocolo de consulta prévia, documento que traduz oficialmente os resultados coletivos da luta pela manutenção de seu território e, conseqüentemente, manutenção dos seus modos de vida.

As atividades agroextrativistas e o uso dos recursos naturais vêm diminuindo, sendo uma situação preocupante já que essas atividades se configuram tanto como principais componentes de subsistência e renda, mas também como atividade complementar, que conseqüentemente o orientam as práticas alimentares dos quilombolas. Assim, essas atividades agroextrativistas acabam por representar na vida cotidiana dos quilombolas, não apenas uma fonte de renda, mas, sobretudo uma afirmação identitária e salvaguarda do seu território.

Ademais o estudo mostrou que o trabalho realizado pelos moradores dentro da comunidade está intimamente ligado a manutenção da saúde dos moradores de Abacatal. Os relatos mostraram que existe um sistema de classificação de alimentos associados à

necessidade de garantir condições fisiológicas no tempo dedicado ao trabalho realizado na roça. Outras classificações alimentares também surgiram, como a “reima”, conceito ligado a tradição cultural perpetuada nas diferentes gerações e; a alimentação saudável, sendo esta alicerçada na difusão midiática e na conduta de profissionais da saúde quanto à hegemonização de um padrão alimentar ideal.

No que concerne ao consumo alimentar feito cotidianamente, foi possível depreender que a alimentação dos quilombolas de Abacatal é baseada em três refeições, café da manhã, almoço e jantar. Contudo o almoço foi a refeição com maior referência, sendo entendida como a única que tem “comida”. Também foi possível visualizar a substituição de “comida” no jantar, por pequenos lanches, compostos por sucos, refrigerantes, bolachas e pães. O trinômio açaí peixe e farinha também foi muito referido, mas pôde-se perceber a substituição do peixe, por outra proteína, como frango, ou até mesmo por ultraprocessados como mortadela. Além disso, a mandioca e o açaí são os produtos mais cultivados nas pequenas roças, e as plantas de quintal, como as frutíferas, colaboram na alimentação cotidiana e na segurança alimentar e nutricional da comunidade. Concluiu-se que a pesca e a caça ainda estão presentes na vida dos quilombolas de Abacatal, mas devido ao desmatamento e poluição dos igarapés, essas práticas já não são tão comuns. Aliado a esses fatores de ordem ambiental, os alimentos oriundos dessas atividades não tem o mesmo prestígio com os interlocutores mais jovens, revelando assim uma situação de “status” alimentar, onde esses alimentos estão associados a uma época “antiga”, em que não se tinham tantas ofertas de alimentos e nem poder aquisitivo suficiente para a aquisição de outros alimentos.

As mudanças ocorridas nas práticas de aquisição de alimentos revelaram a distinção entre os alimentos de “dentro” e de “fora” consumidos na comunidade. Pôde ser observado que a alimentação ultraprocessada vem de “fora” da comunidade e os alimentos *in natura* são adquiridos dentro. Na lógica de aquisição “dentro” da comunidade, os alimentos ainda assim são adquiridos por compra, mas também pela troca, acreditamos que por ser uma comunidade com laços de parentesco e de laços comunitários muito fortes, essa prática ainda permaneça entre os quilombolas de Abacatal. Na comunidade são comuns pequenas criações de animais, restritas a galinhas e porcos, tais criações servem tanto para consumo próprio, mas também como uma atividade que reforça a economia doméstica.

Os resultados permitem refletir sobre a inserção da cultura alimentar local na perspectiva mais ampla da cultura, como processo de permanente negociação diante das tensões advindas da introdução de padrões ditados pela ordem global de consumo. Foi observado as diferenças no que concerne a comensalidade cotidiana e nos eventos festivos.

Concluimos que fatores como a urbanização, a inserção da mulher no mercado de trabalho, a necessidade de uma alimentação de preparo mais rápido vem atuando na modificação das práticas alimentares. A comensalidade que outrora figurava de forma mais coletiva, vem se transformando em um ato com característica mais individuais, e/ou que mantenham o caráter mais agregador aos fins de semana ou em eventos festivos.

Ao tratarmos das temáticas do presente estudo, também foi possível concluir a importância do papel feminino na comunidade quilombola de Abacatal, e não coincidentemente, elas foram mais acessíveis na concessão de entrevistas, além de apresentarem maior escolaridade, dentre nossos entrevistados.. As mulheres possuem diversos papéis no espaço social doméstico e alimentar, incluindo as atividades na roça. Elas são as responsáveis pela organização e preparo das comidas no espaço domiciliar, mas também nos eventos festivos, cabendo a elas repassar o conhecimento das preparações. Por ocasião da sua inserção no mercado de trabalho, essas mulheres delegam tradicionalmente as suas atividades para as filhas.

Os diversos eventos festivos realizados na comunidade quilombola de Abacatal se configuram como espaços que reforçam os laços afetivos e comunitários e também o consumo das comidas tradicionais. Nessas festas a comensalidade coletiva ganham espaço e ressignificação, reforçando a identidade étnica e o pertencimento dos quilombolas ao território de Abacatal.

O conjunto das observações relatadas até aqui nos mostram que a comunidade quilombola de Abacatal passa por transformações no seu sistema alimentar, similares as que ocorrem para a população brasileira como um todo, resultando na adoção de novas práticas alimentares. No entanto esse processo não se dá sem a negociação constante entre o tradicional e o moderno. Isto posto, contrapõe e redimensiona a ideia de que esse grupamento étnico é passivo perante os processos de globalização, e o crescente papel da indústria alimentícia. Dessa forma, visualizamos a crescente inserção dos alimentos ultraprocessados na comida do cotidiano e dos eventos festivos, o que não necessariamente implica no abandono de alimentos e preparos culinários tradicionais na comunidade. Mas sim, de uma ressignificação dessas práticas, trazendo uma nova composição para a mesa quilombola, um cardápio híbrido, mas fortemente marcado pelos alimentos oriundos das suas roças e dos seus quintais.

É pertinente assumir enquanto limitações da pesquisa dois pontos: primeiro diz respeito a dificuldade na obtenção de determinados dados para um conhecimento mais amplo das condições de vida e saúde da comunidade quilombola de Abacatal, principalmente em

relação aos dados da atenção básica, já que não há uma distinção entre os quilombolas e o restante da população atendida. E o segundo ponto a destacar refere-se a falta de privacidade entre o participante e pesquisador na realização de algumas entrevistas. . Por algumas ocasiões, vizinhos e/ou parentes chegavam, ouviam e/ou indagavam algo referente a entrevista.

Diante da importância do tema e a partir dos levantamentos acerca das condições sociodemográficas e ambientais, acreditamos que o presente estudo possa contribuir para políticas públicas já em vigência, mas também suscitar ações que levem em conta a dinamicidade das práticas alimentares em si, mas também a dinâmica das próprias comunidades quilombolas. Se faz necessário um novo olhar para essas comunidades, e suas necessidades, deve-se possibilitar à comunidade sua participação em sistemas inclusivos não somente nas temáticas do presente estudo, mas também na educação, SAN e soberania alimentar, para melhorar os indicadores sociais que contribuem para um quadro de vulnerabilidade. O estudo também contribui para dar uma maior visibilidade a comunidade, contribuindo com sua organização e movimento em busca de igualdade e oportunidade de direitos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADAMS, C., MURRIETA, R. S. S., SANCHES, R. A. **Agricultura e Alimentação em Populações Ribeirinhas das Várzeas do Amazonas: novas perspectivas.** Ambiente & Sociedade. vol. 03, n. 1, 2005.

ALMEIDA, A. W. B. **Os quilombos e nas novas etnias.** In: O'Dwyer E. (org.). Quilombos: identidade étnica e territorialidade. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002.

ALVES, L. N. B., TRECCANI, G. D. **Regularização Fundiária e Comunidades Remanescentes de Quilombo: a criação de Terras Quilombolas em Áreas Periurbanas.** Revista de Direito Ambiental e Socioambientalismo. Brasília | v. 2 | n. 1 | p. 33-53|Jan/Jun. 2016. Disponível em: <<http://www.indexlaw.org/index.php/Socioambientalismo/article/view/919/913>>. Acesso em: 20 de novembro de 2016.

ANANINDEUA. Prefeitura Municipal. **Diário Oficial, de 30 de janeiro de 2013.** Disponível em:<<http://www.ananindeua.pagov.br/diario/public/diariopdf>>. Acesso em: 22 de janeiro de 2018.

_____. Prefeitura Municipal. **Plano Plurianual 2018 – 2021. Lei nº 2.906 de 23 de novembro de 2017.** Disponível em: <http://www.ananindeua.pa.gov.br/public/arquivos/legislacao/Plano_Plurianual_Ananindeua_2018.pdf>. Acesso em: 22 de janeiro de 2018.

ANJOS, J. C. et al. **As condições de raridade das comunidades quilombolas urbanas.** Diversidade e proteção social: estudos quanti-qualitativos das populações de Porto Alegre: afrobrasileiros; coletivos indígenas; crianças, adolescentes e adultos em situação de rua; remanescentes de quilombos. Porto Alegre: Centhury, 2008.

ARAÚJO, A. S. et al. **Análise socioeconômica de agricultores da comunidade quilombola do. Abacatal, Ananindeua, estado do Pará, Brasil.** Biota Amazônia (Biote Amazonie, Biota Amazonia, Amazonian Biota), v. 7, n. 1, p. 30-37, 2017

ARÊDA-OSHAI, Cristina Maria. **"Não é só médico que cura, não é só a Medicina que cura": perspectivas sobre saúde entre Coletivos Quilombolas no Marajó - Pará/Brasil /** Cristina Maria Arêda-Oshai. - 2017.

ARRUDA, R. **“Populações tradicionais” e a proteção dos recursos naturais em unidades de conservação.** Ambient. Soc., Campinas, n. 5, Dec. 1999. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/asoc/n5/n5a07> >. Acesso em: 18 de dezembro de 2016.

ARRUTI. **“Quilombos”,** in Raça: Novas Perspectivas Antropológicas. Organizado por O. Pinho, pp. 315-350. Campinas: ABA Ed. Unicamp, Salvador: EDUFBA. 2008.

BAIÃO, M. R.; DESLANDES, S. F. **Alimentação na gestação e puerpério.** Revista de Nutrição, v. 19, n. 2, p. 245–253, 2006.

BARCELLOS, C. **Os indicadores da pobreza e a pobreza dos indicadores: Uma abordagem geográfica das desigualdades sociais em saúde.** In: BARCELLOS, C (Org.). A geografia e o contexto dos problemas de saúde. Rio de Janeiro: Abrasco, 2008.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BERNARDES, A. F. M.; DA SILVA, C. G.; FRUTUOSO, M. F. P.. **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, CUIDADO E GÊNERO: PERCEPÇÕES DE HOMENS E MULHERES DA ZONA NOROESTE DE SANTOS-SP**. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 11, p. 559-573, 2016.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília/DF 1988.

_____. **Lei 8.080 de 19 de setembro de 1990**. Lei Orgânica da Saúde. Brasília, 19 de setembro. 1990. Decreto n.º 4.887 de 20 de novembro de 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4887.htm.

_____. Ministério da Saúde. **Política nacional de alimentação e nutrição**. Brasília, 2013.

_____. **Decreto n.º 4.887**, de 20 de novembro de 2003. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4887.htm>. Acesso em 18 de dezembro de 2016.

_____. Ministério da Saúde. Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) **Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional**. In: **II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: CONSEA; 2004a.

_____. **Diagnóstico sócio-econômico-cultural das comunidades remanescentes de quilombos. Relatório geral**. Brasília: Fundação Cultural Palmares; 2004b.

_____. **Portaria 1.434 de 14 de julho de 2004**. Dispõe sobre mudanças no financiamento da Atenção Básica em Saúde, no âmbito do PSF. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/legislacao/portaria1434_14_07_04.pdf>. Acesso em: 29 de outubro de 2017; 2004c.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. **Chamada Nutricional Quilombola 2006**: sumário executivo. Brasília: MDS, 2007.

_____. **Decreto n.º 6.040 de 7 de fevereiro de 2007**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm.

_____. **Emenda Constitucional n.º 64, de 4 de fevereiro de 2010**. Altera o art. 6º da Constituição Federal para introduzir a alimentação como direito social. Diário Oficial da União 2010a; 4 fev.

_____. Presidência da República. **Decreto n.º 7272, de 25 de agosto de 2010**. Regulamenta a Lei n.º 11.346 de 15 de setembro de 2006 que cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional [SISAN] como vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Diário Oficial da União 2010b; 26 ago.

_____. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Saúde Integral da População Negra: uma política para o SUS/Ministério da Saúde** – Brasília, 2010. Disponível em: <http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_saude_integral_populacao_negra.pdf>. Acesso em 03 de dezembro de 2017.

_____. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Saúde Integral das Populações do Campo e da Floresta**. Brasília: MS. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_saude_populacoes_campo.pdf>. Acesso em 03 de dezembro de 2017.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.156 p. : il. ISBN 978-85-334-2176-9

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p. : il. ISBN 978-85-334-2145-5

BRAGA, V. **Cultura alimentar: contribuição da antropologia da alimentação**. Piracicaba. Saúde Revista, v.6, n.13, p.37-44, 2004. Disponível em: <<http://www.unimep.br/phpg/editora/revistaspdf/saude13art05.pdf>>. Acesso em: 26 de janeiro de 2017.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher e comer: um estudo sobre o campesinato goiano**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981. 181 p.

_____, Carlos Rodrigues. **A cultura na rua**. Campinas, São Paulo: Papirus Editora, 1989.

BURITY, V. et al. **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204p

CAMBUI, A. O. S. **Perfil alimentar da comunidade quilombola João Surá: um estudo etnográfico**. Projeto de Conclusão de Graduação em Nutrição, apresentado ao do Departamento de Nutrição do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2006.

CAMPOS, C. J. G. Método de análise de conteúdo: ferramenta para a análise de dados qualitativos no campo da saúde. **Revista Brasileira de Enfermagem**, v. 57, n. 5, p. 611–614, out. 2004.

CANESQUI, A. M. **Mudanças e Permanências da Prática Alimentar Cotidiana de Famílias de Trabalhadores**. In: CANESQUI, A. M.; DIEZ-GARCIA, R.W. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, p.167-210, 2005.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (orgs.) 2005. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Coleção Antropologia e Saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz. 306 pp.

CARNEIRO, H. S. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

_____. **História da alimentação no Brasil**. In: MIRANDA, D. S; CORNELLI, G (Org.). Cultura e alimentação: saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: Edições SESC- SP, 2007, p. 71-79.

CARNEIRO, M.J. **“Rural” como categoria de pensamento.** Revista Ruris, Campinas, v.2, n.1, p.9-38, 2008. Disponível em: < https://www.ifch.unicamp.br/ceres/2008-maria_carneiro.pdf>. Acesso em: 12 de agosto de 2017.

CARRÃO, Fabiana. **Représentations et pratiques alimentaires dans une communauté quilombola de l'Amazonie brésilienne.** Université De Toulouse Ii – Le Mirail. Institut Supérieur Du Tourisme, Del'hôtellerie Et De L'alimentation. Fabiana Carrão. -2013. 141f.

CARRIL, L. D. F. (2017). **Os desafios da educação quilombola no Brasil: o território como contexto e texto.** Rev. Bras. Educ. [online]. 2017, vol.22, n.69, pp.539-564. ISSN 1413-2478. <http://dx.doi.org/10.1590/s1413-24782017226927>.

CARVALHO, M. C.V.S. **Estilos naturais: uma bricolagem alimentar no Brasil urbano /** Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho. – 2009. 148 f

CARVALHO, Andréia Santos. **Concepções sobre segurança alimentar e nutricional pelos Quilombolas da Comunidade de Tijuacu, Bahia: uma abordagem etnográfica sobre o PAA /** Andréia Santos Carvalho. — Recife: A. S. Carvalho, 2010.

CAVALCANTE, I. M. S. 2011. **Acesso e Acessibilidade aos serviços de saúde em três quilombos na Amazônia Paraense: Um olhar antropológico.** Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Saúde, Sociedade e Endemias na Amazônia, Universidade Federal do Pará/ Universidade Federal do Amazonas/FIOCRUZ, Belém.

CASTELLANOS, P. L. **Epidemiologia, saúde pública, situação de saúde e condições de vida: considerações conceituais.** In: BARATA R. (Org.). **Condições de vida e situação de saúde**, ABRASCO, Rio de Janeiro, 1997, p. 31-75.

_____. **Análisis de situación de salud de poblaciones.** In: MARTÍNÉS NAVARRO, F. et al. (Org.). **Vigilância epidemiológica.** Madrid: McGrawHill/Interramericana, 2004.

CASTRO, M. A. de. **Turismo gastronômico na Amazônia paraense : as perspectivas de consolidação do destino Belém – PA sob a análise da oferta /** Maraísa Andrade de Castro ; orientadora, Debora Cordeiro Braga. – São Paulo, 2016. 203 f. Dissertação (Mestrado em Ciências) - Programa de Pós- Graduação em Turismo, Escola de Artes, Ciências e Humanidades, Universidade de São Paulo.

CHAVES, Maria P. S. R. **Uma experiência de pesquisa-ação para gestão comunitária de tecnologias apropriadas na Amazônia:** o estudo de caso do assentamento de Reforma Agrária Iporá. 2001. Tese Doutorado em Política Científica e Tecnologia – Universidade Estadual de Campinas. Campinas – SP.

CONTRERAS, H. J; GRACIA, A. M. **Alimentação, sociedade e cultura.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COSTA, G. M. C.; GUALDA, D. M. R. **Antropologia, etnografia e narrativa: caminhos que se cruzam na compreensão do processo saúde-doença.** **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, v. 17, n. 4, p. 925–937, dez. 2010.

COSTA, M. S. **Mandioca é comida de quilombola? Representações e práticas alimentares em uma comunidade quilombola da amazônia brasileira.** **Amazônica**, 3 (2), 2011.

FCP - FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES. **Comunidades quilombolas certificadas pela Fundação Cultural Palmares**. Disponível em: < <http://www.palmares.gov.br/>> Acesso: 03 de novembro de 2016.

FONSECA, A.B et al. **Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição**. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(9):3853-3862, 2011.

FONTANELLA B. J. B.; RICAS J.; TURATO E. R. **Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde: contribuições teóricas**. *Cad. Saúde Pública*, v. 24, n. 1, p. 17-27, 2008.

FONTANELLA B. J. B, et al. **Amostragem em pesquisas qualitativas: proposta de procedimentos para constatar saturação teórica**. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro. 2011; 27(2):389-94.

FREITAS MCS, PENA PGL. **Segurança Alimentar e Nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura**. *Rev Nutr.*, 2007; 20(1): 69-81.

FREITAS, Daniel Antunes et al . **Saúde e comunidades quilombolas: uma revisão da literatura**. *Rev. CEFAC*, São Paulo , v. 13, n. 5, p. 937-943, Oct. 2011. Disponível em:<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S151618462011000500019&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 03 de novembro de 2016. Epub May 20, 2011. <http://dx.doi.org/10.1590/S1516-18462011005000033>.

FREITAS, O. D. J. M., DA SILVA ALMEIDA, A. A., PEREIRA, R. A. G. (2016). **A PERCEPÇÃO AMBIENTAL DOS MORADORES DO ENTORNO DO RIO ARIRI, ANANINDEUA/PA**. *Revista Margens Interdisciplinar*, 8(10), 31-46.

FREITAS MCS, SANTOS LAS. **Sobre a fenomenologia do comer saudável no mundo da vida: breve ensaio**. In: Freitas MCS, Silva DO, organizadores. *Narrativas sobre o comer no mundo da vida*. Salvador: EDUFBA; 2014. p. 33-39

GARCIA, R. W. D. **Representações sociais da comida no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo**. 1993. Dissertação (Mestrado em Psicologia Social) – Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo, 1993.

_____. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana**. *Rev Nutr* 2003; 16(4):483-492.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA T. **Método de pesquisa. para o Desenvolvimento Rural da Secretaria de Educação à Distância/UFRGS. – Porto Alegre**: Editora da UFRGS, 2009.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GOLDENBERG, Miriam. **A arte de pesquisar – Como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais**. Rio de Janeiro, Editora Record, 2004.

GOMES, Flávio dos Santos. **Em torno dos bumerangues: outras histórias de mocambos na Amazônia colonial**. In *Revista USP*, São Paulo (28): 40-55, Dezembro/Febrero 95/96. pp. 40-55. Disponível em: <<http://www.usp.br/revistausp/28/03-gomes.pdf>>. Acesso em: 20 de janeiro de 2017.

GOMES, Jorge Evandro Santos. **Intervenção e Exploração de Recursos Naturais em Comunidade Quilombola: o caso de Abacatal** / Centro de Ciências Agrárias, EMBRAPA Amazônia Oriental, 2005. 121p.: ilust. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Pará. Curso de Pós-Graduação em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável.

GOMES, K. O et al . **Utilização de serviços de saúde por população quilombola do Sudoeste da Bahia, Brasil.** Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro , v. 29, n. 9, p. 1829-1842, Sept. 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102311X2013000900022&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 15 de janeiro de 2017.

GOMES, R. **O desafio da pesquisa social.** In: MINAYO, M.C.S (Org); DESLANDES, S.F.; GOMES, R. Pesquisa Social: Teoria, método e criatividade. 34.ed. Petrópolis, Rio de Janeiro, 2015.

GRACIA, M. **Paradojas de la Alimentación Contemporánea.** Barcelona: Icaria, 1996. In CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (orgs.) 2005. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível.** Coleção Antropologia e Saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz. p. 211–225.

GRACIA, M. A. **Em direção a uma Nova Ordem Alimentar?** In CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (orgs.) 2005. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível.** Coleção Antropologia e Saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz. p. 147-164.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HOBBSAWM, E.; RANGER, T. (orgs.). **A invenção das tradições.** – Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. Págs. 9-23.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Síntese de Indicadores sociais 2000.** Departamento de População e Indicadores Sociais. Rio de Janeiro, 2001

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Demográfico, 2010.** Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em 22 de janeiro de 2018.

_____. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil.** Rio de Janeiro; 2011.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Inventário cultural de quilombos do Vale do Ribeira/** editores Anna Maria Andrade, Nilto Tatto. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2013. Disponível em: <https://www.socioambiental.org/sites/blog.socioambiental.org/files/publicacoes/pdf-publicacao-final_inventario.pdf>. Acesso em: 10 de fevereiro de 2018.

INSTITUTO TRATA BRASIL. **Ranking do Saneamento 2015.** Disponível em: <<http://www.tratabrasil.org.br/ranking-do-saneamento-2015>>. Acesso em 01 de dezembro de 2017.

LEITE IB. **O projeto político quilombola: desafios, conquistas e impasses atuais.** Rev est fem. 2008 set;16(3):965-77.

_____. **“Humanidades Insurgentes: Conflitos e Criminalização dos Quilombos”** In Alfredo W. B. de Almeida [et al.]. Cadernos de debates Nova Cartografia Social: Territórios quilombolas e conflitos. Manaus: Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia / UEA Edições, pp: 18-41, 2010.

LIMA, Romilda de Souza. **Práticas alimentares e sociabilidades em famílias rurais da Zona da Mata Mineira: mudanças e permanências** (tese). Universidade Federal de Viçosa, 2015.

MACIEL, M.E. **Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarim?** Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 7 n.16 p.145-156, 2001.

MARIN, R. E.; ALMEIDA, A.W. B. de. 2010. **“Campanhas de (des)Territorialização na Amazônia: o agronegócio e a reestruturação do mercado de terras”** In Amazônia: região universal e teatro do mundo. São Paulo: Globo. pp. 141-159.

MARIN, R. E. A.; CASTRO, E. **No caminho de pedras de Abacatal - experiência social de grupos negros no Pará.** Belém: NAEA/UFPA, 2004.

MARIN, R. E. A.; SABINO, T. A. G.. **Quilombo de Abacatal, Ananindeua – Pará: direitos territoriais e conflito socioambiental.** Informativo PNCSA. Núcleo de Altos Estudos Amazônicos - UFPA. 2015. Disponível em: <<http://novacartografiasocial.com/info-pncca/>>. Acesso em: 10 de agosto de 2016.

MARIN, R. E. A.; FERREIRA, E. R.; MARQUES, F. L. T. **Patrimônio, Cultura e Territorialidade dos Quilombolas do Rio Capim** /– Belém: IPHAN, 2014. 128 p. ISBN: 978-85-60909-10-0

MENDES, P. M. **Segurança alimentar em comunidades quilombolas: estudo comparativo de Santo Antônio (Concórdia do Pará) e Cacau (Colares), Pará.** Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) – NAEA/UFPA, 2006.

MINAYO, M.C.S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde.** 14.ed. São Paulo: HUCITEC, 2014.

MINTZ, S. W. **Comida e Antropologia.** Revista Brasileira de Ciências Sociais. Vol. 16. nº 47, 2001.

MONKEN, M. **Contexto, território e o processo de territorialização de informações: Desenvolvendo estratégias pedagógicas para a educação profissional em vigilância em saúde.** In: BARCELOS C. (Org.) A Geografia e os contextos dos problemas de saúde: Rio de Janeiro, ABRASCO, EPSJV, 2008, p. 141-164.

MONKEN M, BARCELLOS C. **Vigilância em saúde e território utilizado: possibilidades teóricas e metodológicas.** Cad. Saúde Pública [online]. 2005, 21(3):898-906.

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. Vol. 41, n.1, 1998.

_____. **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 nº 2, 2001.

MURRIETA, R. S. S. et al . **Consumo alimentar e ecologia de populações ribeirinhas em dois ecossistemas amazônicos: um estudo comparativo.** Rev. Nutr., Campinas, v.21, supl. p.123s-133s, Aug.2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141552732008000700011n=en&nrm=iso>. Acesso em: 06 de setembro de 2017.

NASCIMENTO, Élcio C. do. 2013. **(In)segurança Alimentar em Comunidades Quilombolas do Município de Abaetetuba, Pará**. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas. Universidade Federal do Pará. Belém.

O'DWYER, Eliane C. 2002. "Introdução" In **Quilombos: Identidades étnicas e territorialidade** / Eliane Cantarino O'Dwyer (Org). – Rio de Janeiro: Editora FVG.

OLIVEIRA, N.; CASQUEIRO, A. S. **Ritos da comensalidade festiva na Bahia**. In: Maria do Carmo Soares de Freitas; Gardênia Abreu Vieira Fontes, Nilce de Oliveira. (Org.). **Escritas e Narrativas Sobre Alimentação e Cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008, p. 56-87.

OLIVEIRA, Vera Lúcia Gomes. **Caminho das pedras: cuidar cotidiano em situações de urgência e emergência em uma comunidade quilombola da Amazônia Paraense**. Dissertação de Mestrado em Educação. Belém: PPGED/UEPA, 2012. 118f.

PARÁ. **Decreto nº 261**, de 22 de Novembro de 2011. Institui a política estadual para as comunidades remanescentes de quilombos. Governo do Estado do Pará, Belém, 2011. Disponível em: <<http://www.cpisp.org.br/htm/leis/page.aspx?LeiID=310>>. Acesso em: 12 Jan. 2017.

PASINATO R, ANDRADE AMC, WIENS I. **Quilombos do Ribeira e as roças da agrobiodiversidade**. In: Bustamante P, Barbieri RL, Santilli J, organizadores. **Agrobiodiversidade**. Brasília: Embrapa; 2015. (Coleção Transição Agroecológica).

PASINI, I. L. P. **Conflito territorial e soberania alimentar : um estudo de caso na comunidade quilombola Angelim I, no Sapê do Norte-ES** / Isabela Leão Ponce Pasini. – Viçosa, MG, 2014.

PAVÃO, M.C. **Educação Escolar e construção identitária na comunidade quilombola de Abacatal – PA**. 2010. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Estado do Pará. Belém, 2010.

PEDROSO JUNIOR, N. N. et al . **A casa e a roça: socioeconomia, demografia e agricultura em populações quilombolas do Vale do Ribeira, São Paulo, Brasil**. Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Ciênc. hum., Belém , v. 3, n. 2, p. 227-252, Aug. 2008 . Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-81222008000200007&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 05 de janeiro de 2018.

PINTO, Regina Pahim. **Movimento negro e educação do negro : a ênfase na identidade**. Cadernos de Pesquisa, São Paulo, n. 86, 1993. p. 25-38.

POULAIN, J.P.; PROENÇA, R. P. C. **Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares**. Rev. Nutr., Campinas , v. 16, n. 4, p. 365-386, Dec. 2003 . Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000400001&lng=en&nrm=iso>. access on 16 Nov. 2016. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732003000400001>.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução: Rossana Pacheco da Costa Proença e Carmen Silvia Rial. Florianópolis: UFSC, 2013. 285 p.

QUALISUS REDE. **Proposta do subprojeto QUALISUS–rede para a Região Metropolitana I de Belém**. Disponível em:

<<http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/QUALISUSREDERMBelemweb.pdf>>. Acesso em: 03 de fevereiro de 2017.

RAMOS, M. O. A **"comida da roça" ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné** [dissertação]. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 2007.

ROCHA, T. L. et al. **DESCRIÇÃO E ANÁLISE DOS FATORES DE RISCO AMBIENTAL EM COMUNIDADES LOCALIZADAS NA ÁREA DE INFLUÊNCIA DO ATERRO SANITÁRIO DO AURÁ, ANANINDEUA – PARÁ**. In: XII Congresso Nacional de Meio Ambiente de Poços de Caldas, 2015, Poços de Caldas. Edição atual, Anais Congresso Nacional de Meio Ambiente de Poços de Caldas, V.7, N.1 2015, 2015.

RODRIGUES, A. G. **Buscando raízes**. Horizontes Antropológicos, 16:131-144, 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-71832001000200007&script=sci_abstract&tlng=pt>. Acesso em: 10 de outubro de 2016.

SÁ, M. L. B. **Saberes e práticas alimentares em uma comunidade quilombola no Ceará**. 2010. Tese (Doutorado em Saúde Pública) - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.

SAMPAIO, Patrícia Melo. **Africanos e Índios na Amazônia: experiências de precarização da liberdade**. Apresentação de trabalho no 54.º Congresso Internacional de Americanistas, 2011. Disponível em: <http://www.americanistas.es/bar/pdfs/60.pdf>. Acesso em 29 de janeiro de 2017.

SANCHES, M. do R. S. A. (2014). **No Abacatal (também) uma Flor”**: um estudo antropológico sobre a relação criança & trabalho. Belém, 2014. Tese de doutorado – Universidade Federal do Pará.

SANTOS, M. A **Natureza do Espaço: Técnica e Tempo, Razão e emoção**. São Paulo: Hucitec. 1996.

SANTOS, Fabio Rodrigo Santana dos; FREITAS, Maria do Carmo Soares de. (2007). **Segurança Alimentar e Nutricional na comunidade quilombola de Ilha de Maré: um estudo etnográfico sobre práticas alimentares**. Artigo Original (Mestrado) – Programa de Pós Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, Salvador. 2007.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida : um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador - Bahia**. / Ligia Amparo da Silva Santos. - Salvador : EDUFBA, 2008. 330 p. ISBN 978-85-232-0503-4. 1. Nutrição - Aspectos sociais - Salvador (BA).

SANTOS, Alexandra. **O sabor da história: práticas alimentares e identidade quilombola**. INTRATEXTOS, Rio de Janeiro, Número Especial 03, pp.54-71, 2012.

SCHMITT A, TURATTI M, CARVALHO M.C.P.D. **A atualização do conceito de quilombo: identidade e território nas definições teóricas**. Ambient soc. 2002 jan;10(1):110.

SALLES, Vicente. **O Negro na formação da sociedade paraense**. Textos reunidos. Belém: Paka-Tatu, 2004.

SECRETARIA DE JUSTIÇA E DIREITOS HUMANOS DO ESTADO DO PARÁ. **Secretário Michell Durans visita a comunidade do Abacatal, em Ananindeua, que passa por impactos ambientais.** Disponível em: <www.sejudh.pa.gov.br>. Acesso em: 12 de janeiro de 2017.

SECRETARIA ESPECIAL DE POLÍTICAS DE PROMOÇÃO DA IGUALDADE RACIAL (SEPPIR). 2013. **Relatório de Gestão do Programa Brasil Quilombola – 2012.** Brasília: Presidência da República, SEPPIR. Disponível em: <<http://www.seppir.gov.br/portal-antigo/arquivos/relatorio-pbq-2012>>. Acesso em 25 de janeiro de 2017.

SILVA D.O, GUERRERO A.F.H., GUERRERO C.H., TOLEDO, L.M. **Reflexos do singular na desigualdade social: os diversos sentidos da fome em quilombos da região Norte, Brasil.** In: Lienhard M, organizador. Discursos sobre a pobreza. América Latina y/e países luso-africanos. Vervuet: Ibero americana Editorial Vervuet; 2006. p. 442.

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. 2008; 21: 83-97

SILVA, H. O.; SOUZA, B. O.; SANTOS, L. M. P. **Diagnóstico das condições de vida nas comunidades incluídas na chamada nutricional quilombola.** In: CADERNOS DE ESTUDOS: desenvolvimento social em debate: Políticas sociais e chamada nutricional quilombola: estudos sobre condições de vida nas comunidades e situação nutricional das crianças. Brasília, DF: MDS; SAGI, n.9, out. 2008.

SILVA, L. J. F.; SILVA, L. J. D. **A função social da terra para as comunidades quilombolas e a utilização de forma sustentável: estudo de caso em comunidade da grande Belém-Pará.** Apresentação de trabalho no V Encontro da Associação Nacional de Pós graduação e Pesquisa em ambiente e sociedade. 2010.

SIROTHEAU, J. L. T. **Impactos socioterritoriais e identidade quilombola em espaço metropolitano: o caso da comunidade de Abacatal (Pará).** Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós Graduação em Geografia, Belém, 2012.

SOFFIATTI, N. F. L. **Território e paisagem na transição socioeconômica induzida no quilombo do Abacatal: 1880 a 2013** / Nelson Fernando de Lisboa Soffiatti – Belém, 2014, 101p.

VASCONCELOS JUNIOR, M. R.; CORREA, R. S. S. **IMPACTOS SOCIOAMBIENTAIS CAUSADOS PELO ATERRO SANITÁRIO NO MUNICÍPIO DE MARITUBA-PA.** In: II Seminário Nacional de Serviço Social, Trabalho e Política Social (2017) Número ISBN:, 2017, Florianópolis. Anais do Seminário Nacional de Serviço Social, Trabalho e Política Social. Florianópolis: Repositório Institucional da UFSC, 2017.

WEITZMAN, R. **As práticas alimentares “tradicionais” no contexto dos povos indígenas de Minas Gerais.** Estudos Sociais e Agricultura. Rio de Janeiro. Vol. 21, nº1, 2013, p. 140-159. Disponível em: <<http://r1.ufrrj.br/esa/V2/ojs/index.php/esa/article/view/362/358>>. Acesso em: 29 de setembro de 2017.

WOORTMANN, E. S. **A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais.** In: ARAÚJO, W. e TENSER, C. (Org). Gastronomia, cortes e recortes. Brasília: Editora SENAC, 2006.

YUYAMA, L. K. O. et al. **Caracterização físico-química do suco de açaí de Euterpe precatoria Mart. oriundo de diferentes ecossistemas amazônicos.** Acta Amaz., Manaus, v. 41, n. 4, p. 545-552, 2011. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S004459672011000400011&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 10 de março de 2018. <http://dx.doi.org/10.1590/S004459672011000400011>.

APÊNDICE A
MINISTÉRIO DA SAÚDE
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA SERGIO AROUCA
MESTRADO EM SAÚDE PÚBLICA

Alimentação, saúde e cultura: um estudo das práticas alimentares em uma comunidade remanescente de quilombo na Amazônia brasileira.

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DOS PARTICIPANTES DO ESTUDO:

Nome, data de nascimento, sexo, idade, escolaridade, ocupação, moradia e renda.

ROTEIRO PARA ENTREVISTA COM MORADORES DA COMUNIDADE

TEMA 1 – ALIMENTAÇÃO GERAL

- a. O que a comida representa para você? Quando você pensa em comida, o que vem à sua cabeça?
- b. Como é sua alimentação diária? (De que é composta, de onde vêm os alimentos, em companhia de quem você faz suas refeições e quem é responsável pelo preparo da comida em sua casa?)

TEMA 2 – ALIMENTAÇÃO E CULTURA

- a. Além das refeições diárias, existe alguma festa que envolva uma relação da alimentação com a tradição, a cultura e a história de sua comunidade (qual; descreva essa(s) festa(s); você participa dela(s); como?).
- b. Se você fosse contar uma história sobre a comida daqui: antigamente e a de hoje o que nos diria? Como era a comida antigamente? E a de hoje?

TEMA 3 – ALIMENTAÇÃO E SAÚDE

- a. E a relação do alimento e da alimentação com a sua saúde, o que significa para você?
- b. Você acha que sua alimentação, interfere na sua saúde ? Como assim? Você pode me dar um exemplo?
- c. Restrições alimentares (quais são os alimentos que podem fazer mal em determinadas etapas da vida, alimentos “reimosos?”).

TEMA 4 – PRÁTICAS ALIMENTARES

- a. Você acha que houve mudanças nas práticas e no consumo de alimentos na comunidade nas últimas décadas (3ª geração do entrevistado); o que deixou de ser prática/consumido e o que foi incorporado ao cotidiano da alimentação?)
- b. Houveram outros fatores determinantes das mudanças nas praticas e consumo de alimentos no período (acesso a emprego, alimentação, aos serviços básicos de saúde, saneamento, transporte).

APÊNDICE B**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)**

Prezado participante,

Você está sendo convidado(a) a participar da pesquisa “**Alimentação, saúde e cultura: um estudo das práticas alimentares em uma comunidade remanescente de quilombo na amazônia brasileira**”, desenvolvida por Carla Renata dos Santos Marques, discente de Mestrado em Saúde Pública, Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca da Fundação Oswaldo Cruz (ENSP/FIOCRUZ), sob orientação da Professora Dr^a Denise Cavalcante Barros, do Professor Dr. Gil Sevalho e da Professora Dra. Náza Nayla Bandeira de Sá.

O objetivo da pesquisa é compreender como se configuram as práticas alimentares e de que forma elas se relacionam com a saúde e a cultura das famílias residentes de uma comunidade remanescente de quilombo na Amazônia brasileira. O motivo do convite para essa pesquisa se deve a você ser morador do território e que a sua participação ajudará na compreensão de como você percebe sua alimentação e como entende a relação dela com a sua saúde e cultura, e dessa forma, aumentará a discussão em relação ao que tem sido feito nos programas, ações e publicações direcionadas às comunidades quilombolas.

Sua participação é voluntária e muito importante para a pesquisa. Você terá a liberdade de se recusar a participar ou retirar sua autorização em qualquer fase da pesquisa, sem qualquer tipo de penalização ou constrangimento. Contudo, ela é muito importante para a execução da pesquisa. Toda pesquisa com seres humanos envolve riscos. Contudo, neste estudo que será feito através de entrevistas individuais no local de preferência do entrevistado, os riscos físicos, psíquicos, morais, intelectuais, sociais, culturais ou espirituais, quanto a qualquer tipo de constrangimento, serão minimizados, pois estará garantido o sigilo das informações pessoais dos participantes.

Rubrica pesquisador: _____

Rubrica participante: _____

O material gravado será armazenado em local seguro. Qualquer dado que possa identificá-lo será retirado na divulgação dos resultados da pesquisa. Os benefícios relacionados com a sua colaboração nesta pesquisa são: a partir de suas opiniões sobre a alimentação você estará contribuindo para uma análise mais profunda sobre o modo como as comunidades quilombolas se alimentam e sobre as escolhas alimentares que fazem, visando, com isso, melhorar a assistência das políticas públicas voltadas para esse grupamento, frente aos temas alimentação, saúde e cultura. Os resultados serão divulgados em palestras dirigidas ao público participante, relatórios individuais para os entrevistados, artigos científicos e na dissertação. A qualquer momento, durante a pesquisa, ou posteriormente, você poderá solicitar do pesquisador informações sobre sua participação e sobre a pesquisa, o que poderá ser feito através dos meios de contato explicitados neste Termo. A sua participação no estudo será em responder perguntas sobre sua identificação; práticas alimentares; relação alimento/saúde/cultura; e sobre as características do local em que você vive. A entrevista somente será gravada se houver sua autorização, durará aproximadamente 60 minutos e será transformada em texto exatamente da forma que você falar, sem alterações. Será garantido o sigilo sobre sua identidade e todos os dados que você considerar confidenciais. Você somente responderá o que desejar e da maneira como achar melhor, sem sofrer qualquer tipo de constrangimento. Você poderá interromper a entrevista a qualquer momento, ouvir o conteúdo da gravação em áudio, fazer as modificações que achar necessárias e solicitar que sejam retirados trechos considerados indesejáveis, se assim desejar.

Ao final da pesquisa, todo material será mantido em arquivo, por pelo menos 5 anos, conforme Resolução 466/12 e orientações do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da ENSP. Este termo está em duas vias e você receberá uma onde consta o telefone e o endereço do pesquisador principal. Você receberá os esclarecimentos a qualquer dúvida acerca do procedimento e outros assuntos relacionados com a pesquisa antes e no decorrer da mesma, podendo entrar em contato sempre que julgar necessário, com a pesquisadora através do telefone 91 988294733 e/ou e-mail: carla.renata.marques.1@gmail.com.

Rubrica pesquisador: _____

Rubrica participante: _____

Ou entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da Escola Nacional de Saúde Pública, no endereço institucional: Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca/ FIOCRUZ, Rua Leopoldo Bulhões, 1480 –Térreo - Manguinhos - Rio de Janeiro – RJ - CEP: 21041-210 ou pelo telefone (21) 25982863 e/ou e-mail cep@ensp.fiocruz.br.

Em caso de dúvida quanto à condução ética do estudo, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da ENSP. O Comitê de Ética é a instância que tem por objetivo defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. Dessa forma o comitê tem o papel de avaliar e monitorar o andamento do projeto de modo que a pesquisa respeite os princípios éticos de proteção aos direitos humanos, da dignidade, da autonomia, da não maleficência, da confidencialidade e da privacidade.

Carla Renata dos Santos Marques

Pesquisadora responsável

Eu, _____, concordo em participar voluntariamente dessa pesquisa. Declaro que li e entendi todas as informações que me foram prestadas e que todas as minhas perguntas foram adequadamente respondidas pela pesquisadora responsável.

Autoriza a gravação da entrevista feita pela pesquisadora? () sim () não

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2017

(assinatura do participante da pesquisa)