



**Universidade Federal do Amazonas
Pró Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação
Departamento de Apoio a Pesquisa
Programa Institucional de Apoio a Pesquisa**

**Relatório Final
PIB-A/0116/2010**

**OS ALIMENTOS DE “DENTRO” E “ DE FORA”: HÁBITOS ALIMENTARES DOS
CABOCLOS-RIBEIRINHOS DA COMUNIDADE SÃO FRANCISCO, CAREIRO DA
VÁRZEA (AM)**

PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA NA UFAM

Bolsista: Talita dos Reis Guimarães, CNPQ.

**Manaus
2011**

**Pró Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação
Departamento de Apoio a Pesquisa
Programa Institucional de Apoio a Pesquisa**

Relatório Final

**OS ALIMENTOS DE “DENTRO” E “ DE FORA”: HÁBITOS ALIMENTARES DOS
CABOCLOS-RIBEIRINHOS DA COMUNIDADE SÃO FRANCISCO, CAREIRO DA
VÁRZEA (AM)**

**Bolsista: Talita dos Reis Guimarães, CNPQ.
Orientador (a): Prof.^a Dr.^a Therezinha de Jesus Pinto Fraxe**

**Manaus
2011**

RESUMO

Por meio das formas de cultivo, preparo, servir, comer, tabus, hábitos e comportamentos, das superstições e costumes alimentares, se estabelece uma comunicação entre membros de um grupo que permite às sociedades construir representações sobre si próprias, definindo sua identidade frente a outras sociedades, através de seus hábitos culinários. A dimensão simbólica presente na produção de alimentos e no preparo da comida constitui elementos significativos para pensar a identidade social dos moradores das áreas de várzea, como a comunidade São Francisco, onde se desenvolveu essa pesquisa. Este trabalho teve como objetivo caracterizar as práticas alimentares, hábitos e concepções de consumo alimentar de moradores da Comunidade São Francisco, Careiro da Várzea (AM). Procurou-se interpretar os significados dos alimentos na perspectiva dos trabalhadores rurais, sejam eles cultivados na própria comunidade "*alimentos de dentro*" ou comprados na cidade "*alimentos de fora*". Os sujeitos da pesquisa foram os agricultores e agricultoras familiares residentes na comunidade. Os dados foram coletados utilizando-se as seguintes ferramentas: entrevistas estruturadas, entrevistas semi-estruturadas, observação participativa, conversas informais com os comunitários e relatos orais. Na comunidade São Francisco das variedades de plantas existentes nos quintais agroecológicos para o consumo, se destacam as hortaliças como a chicória, cebolinha e coentro, utilizados no preparo de diversos pratos com o pescado. A associação destes ingredientes resulta em pratos saborosos e já conhecidos por muitas pessoas dentro e fora desta localidade. Verificou-se que os alimentos que fazem parte do almoço, são reaproveitados também no jantar, e os que mais se destacaram foram: feijão, arroz, farinha, peixe, carne, frango, sopa e batata-doce. Os alimentos de "fora" são consumidos com maior frequência, como carne, feijão, frango e arroz, enquanto o peixe, a farinha e a galinha caipira (considerados de "dentro") são produzidos nas unidades familiares. A carne de caça também faz parte da dieta alimentar dos comunitários, contudo foram citadas com menor frequência.

Palavras Chave: Alimentação, agricultores familiares, Amazônia.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	6
1 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	7
1.1 A importância dos Alimentos	7
1.2 Antropologia dos Alimentos.....	7
1.3 Cultura da Alimentação	8
1.4 Culinária Amazônica	8
2 MATERIAL E MÉTODOS	9
2.1 Área de estudo.....	9
2.2 Ferramentas utilizadas na coleta de dados	11
3 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	11
3.1 As principais variedades cultivadas nas unidades produtivas dos agricultores familiares utilizadas na alimentação	11
3.2 Usos das principais espécies através do etnoconhecimento no preparo de alimentos pelas populações locais	12
3.6 As distinções existentes entre os principais alimentos consumidos tanto no meio rural como aqueles que entram na comunidade e tem origem no meio urbano.....	13
3.6.1 Principais alimentos consumidos no meio rural de origem interna a Comunidade São Francisco	16
3.6.2 Principais alimentos consumidos na Comunidade São Francisco de origem externa	16
4 CONCLUSÕES.....	17
5 REFERÊNCIAS (arrumar)	18
6 CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES.....	19

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Mapa da Localização da Comunidade São Francisco	10
Figura 2 – Origem dos alimentos consumidos no meio rural	14
Figura 3 – Principais cultivos nas hortas caseiras	15
Figura 4 – Principais peixes da dieta alimentar da comunidade São Francisco	15
Figura 5 – Criação de animais para o consumo e comercialização	16
Figura 6 – Animais preferencialmente criados pelos agricultores	16
Figura 7 – Formas de extração vegetal	16
Figura 8 – Alimentos industrializados utilizados na complementação alimentar	17
Figura 9 – Alimentos consumidos de origem externa e interna a comunidade	17

LISTA DE TABELAS

Tabela 2 – Diversidade de espécies cultivadas e seus principais usos ou finalidades	13
---	----

INTRODUÇÃO

Alimentar-se envolve muito mais do que suprir as necessidades orgânicas, onde vários fatores, como a família, comunidade, padrões culturais, tradição, crenças e tabus a influenciam.

Assim o estudo dos hábitos alimentares demonstra ter um papel fundamental não só na identificação do que as pessoas adquirem em termos de alimentos, mas também quais os fatores que permeiam a escolha destes alimentos. Neste sentido a alimentação como objeto de conhecimento é, portanto, uma ferramenta de compreensão das tradições, das representações, das linguagens, das idéias de um determinado grupo social.

À partir das formas de cultivo, preparo servir, comer, tabus, hábitos e comportamentos, das superstições e costumes alimentares, se estabelece uma comunicação entre membros de um grupo que permite às sociedades construir representações sobre si próprias, definindo sua identidade frente à outras sociedades, através de seus hábitos culinários.

Diante da importância e da dimensão simbólica que a produção de alimentos e o preparo da comida representam na constituição de elementos significativos para pensar a identidade social dos moradores das áreas de várzea amazônica.

Portanto, em sua dimensão sociocultural alimentar-se é um meio de marcar identidades, de estabelecer fronteiras entre segmentos sociais, na divisão sexual do trabalho permeando as concepções, práticas e hábitos alimentares. Neste sentido, esta pesquisa teve por objetivo compreender a relação entre os alimentos oriundos do universo rural e urbano por meio das fronteiras que se estabelecem a partir dos hábitos e práticas alimentares da comunidade São Francisco-AM.

Buscou-se caracterizar a dieta alimentar dos moradores da comunidade São Francisco; identificar as principais variedades cultivadas nas unidades produtivas dos agricultores familiares utilizadas na alimentação; tipificar os usos das principais espécies através do etnoconhecimento no preparo de alimentos pelas populações locais; observar e identificar os alimentos consumidos de origem externa à comunidade; analisar as distinções existentes entre os principais alimentos consumidos tanto do meio rural como aqueles que entram na comunidade e tem origem no meio urbano.

1 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

1.1 A importância dos Alimentos

O alimento é o combustível de nosso corpo e sua ingestão é baseada em diversas lógicas, através das origens do cultivo, do preparo, do servir, do comer, dos tabus, dos hábitos e comportamentos, das superstições e costumes alimentares, estabelece uma comunicação entre disciplinas e a compreensão da trajetória das sociedades humanas.

Comer é um assunto universal por excelência. A prática se reveste tanto em um sentido prático, como alimento ao corpo atendendo tanto as necessidades fisiológicas, como também simbólicas. Para Cascudo (1968) [...] “O povo guarda sua alimentação tradicional por que está habituado; por que aprecia o sabor; por que é mais barata e acessível” e para Fraxe (2010) [...] “Comer significa muito mais do que um simples ato de ingerir um alimento, reflete as relações pessoais, sociais e culturais que mantemos com nossos grupos de interação social bem como a sociedade da qual fazemos parte”.

Em nossa sociedade, observa-se que alimentar-se não é simplesmente o mesmo que comer. Segundo Carneiro (2003), “a fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas [...]. O que se come é tão importante quanto, quando se come, onde se come e com quem se come”.

1.2 Antropologia dos Alimentos

Na antropologia são enfatizados os aspectos simbólicos da “comida”, bem como o modo de preparar e comer os alimentos nas sociedades. A busca, a seleção, o consumo, e restrições de certos alimentos existem em todos os grupos sociais e são guiados por várias regras sociais, carregada de significações. Cabe à antropologia apoderar-se da especificidade cultural dessas questões, às quais precisam ser explicadas em cada contexto, pois o alimento, além de ser um caráter utilitário é também uma linguagem. A feijoada é um exemplo de prato típico brasileiro, internacionalmente é um símbolo de identidade nacional. Da mesma forma, dentro do país temos regiões que são identificadas por uma culinária específica. Por exemplo, ao se falar em gaúcho logo se pensa em churrasco, ou quando o prato é o tutu associa-se ao mineiro, acarajé lembra-se dos baianos, barreada é uma comida típica paranaense, sarapatel prato típico amazonense. Enfim o modo de preparar e servir os alimentos manifesta identidades sociais confirmando assim o caráter simbólico da comida.

1.3 Cultura da Alimentação

A comida é uma expressão cultural distinta que envolve aspectos relacionados à interação social no ato de ingestão de alguns alimentos. Na Espanha, o mastigar a semente de girassol significa uma atividade social. No Paraguai o momento sociocultural mais expressivo é a hora do Tererê, que significa um momento em que se toma chá gelado enquanto acontece uma conversa entre amigos ou familiares. Na Itália a refeição é um momento de profunda comunhão familiar, pois tem duração média de três horas. Na cultura árabe as refeições significam um momento de confraternização familiar. Já na cultura ocidental o importante não é com quem se come, pois não há uma interação social, o importante é alimentar o corpo.

No Brasil, a cultura da alimentação é algo bem particular, sendo que nosso hábito alimentar é formado por três povos distintos. Primeiramente a herança alimentar dos índios que viviam exclusivamente da caça, pesca, das raízes e frutas colhidas. O índio não tinha o trabalho de plantar, apenas coletava, ou seja, ele não produzia através da agricultura, as hortaliças e outros vegetais. Sendo assim, a base alimentar dos índios era a mandioca, o milho verde, o inhame, a batata doce, a banana da terra e a carne de caça assado no fogo. As heranças indígenas contêm alimentos ricos em carboidratos e proteínas.

Do mesmo modo há a herança africana que são as comidas misturadas e cozidas na mesma panela, saiu-se do hábito do assar para o cozinhar os ingredientes. Como o cuscuz que é a massa de milho, pilada, temperada com sal, cozida ao vapor d'água e depois umedecida com leite de coco. Esta culinária melhorou a comida indígena pelo cozimento de todos os alimentos, houve um grande uso do fubá, da farinha, da rapadura, da goma e do polvilho. A herança africana é baseada nos carboidratos, nos cozidos, nas massas e caldos.

E finalmente a herança portuguesa no qual a base cultural da comida é o azeite de oliva. Essa herança trouxe os requintes da mesa e o manuseio de melhores pratos. A oliva, a gordura, os pastéis, as massas e os doces. Esta baseia-se no alto teor de gordura e açúcares.

As heranças alimentares desses três povos, indígenas, africanos e portugueses, formaram a comida brasileira.

1.4 Culinária Amazônica

Para Gaspar (2009) "A cozinha amazônica é uma convergência na qual reúne tradição local dos indígenas, enriquecida e acrescida das criações européias e africanas,

além de componentes levados pelos imigrantes japoneses, libaneses, italianos, entre outros, assim como pelos nordestinos que migraram para a região na época do ciclo da borracha”.

Com os povos indígenas no Brasil aprendeu-se a diminuição nos condimentos, no uso do sal e nas propriedades do alimento consumido ainda fresco, sem defumação ou secagem ao sol. Alguns nômades se alimentavam principalmente com frutos, bulbos, raízes, tubérculos e palmitos, além da caça assada na fogueira ou seca ao sol e vento.

A mandioca é muito importante para a culinária indígena, e é preparada de várias maneiras: transformada em farinha, em beiju ou a tapioca, a farinha misturada com água faz-se o chibé ou o caribé (espécie de mingau). A água retirada da mandioca é chamada de tucupi e usada para o famoso prato da culinária de Belém do Pará, pato ao tucupi.

O processo de transformação da mandioca para a farinha é feito artesanalmente. Primeiramente a mandioca é raspada e levada ao tipiti (cilindro feito com fibras trançadas) do qual será retirado o tucupi. Depois de seca e peneirada, a massa é levada ao forno, por algumas horas, dando textura, sabor e o odor desejado para a farinha.

A produção de farinha é realizada fora das comunidades indígenas, nas chamadas casas de farinha, locais onde são realizadas todas as etapas do trabalho.

Além da mandioca, outras farinhas fazem parte da culinária tradicional, como as farinhas de peixe-seco, cará, amendoim, banana e após o contato com os portugueses a farinha de arroz.

O peixe é outro alimento base da alimentação amazônica. As espécies mais conhecidas são o pirarucu, tucunaré, tambaqui e surubim. Há uma grande quantidade de pratos típicos preparados com peixes como o tambaqui na brasa, arroz com pirarucu, pirarucu no leite de coco ou no leite da castanha-do-pará, peixe na telha, surubim ao escabeche, assim como pratos feitos com a carne e miúdos de tartaruga, tartarugada, farofa de ovos de tartaruga.

As frutas amazônicas mais conhecidas são o açaí, o guaraná, a castanha-do-pará, o piqui, a pupunha, o murici e o cupuaçu. São utilizados de várias maneiras: o açaí pode ser misturado com a farinha de mandioca ou ser tomado como suco ou sorvete. As castanhas são consumidas assadas, recobertas com chocolate ou utilizadas em bolos, tortas e outros tipos de doces.

2 MATERIAL E MÉTODOS

2.1 Área de estudo

Esta pesquisa foi desenvolvida na Comunidade São Francisco, na localidade Costa da Terra Nova, localizada na porção ocidental da Ilha do Careiro, à noroeste do Município

do Careiro da Várzea/AM, distante a 25 km da capital Manaus (Figura 1). O acesso à comunidade é feito por via fluvial, em embarcações que saem do porto de Manaus ou em lanchas rápidas que saem do porto da Ceasa em Manaus.



Figura 1 – Mapa da localidade da Comunidade de São Francisco Careiro da Várzea.
Fonte: Google mapa, 2010.

A Comunidade São Francisco foi a primeira comunidade criada na localidade. Posteriormente, a comunidade foi dividida em duas outras comunidades (São José e Nossa Senhora da Conceição), o motivo foi a distância geográfica que separa as comunidades.

Esta divisão das comunidades foi deliberada em uma das reuniões de membros do Conselho Comunitário, juntamente com a Igreja Católica, cerca de 30 anos atrás, entretanto a comunidade São Francisco é a comunidade que de fato, determina o tipo de organização social existente na Costa da Terra Nova.

Uma das principais dificuldades dessa divisão, segundo relatos dos comunitários foi a escolha do marco divisório de cada comunidade. Nessa discussão, a comunidade São José ficou com 36 famílias, São Francisco com 110 e Nossa Senhora da Conceição com 26 famílias.

Atualmente, cada comunidade tem seu próprio Conselho Comunitário, formado pelo presidente, vice-presidente, tesoureiro e o secretário. A comunidade possui uma Igreja Católica e uma escola municipal, chamada “Francisca Góes”, que oferece o ensino fundamental e o ensino médio, juntamente com serviços de transporte escolar, feito por meio fluvial, no qual as crianças vão e voltam das aulas no barco Lady Joice, que funciona como um “ônibus escolar”.

A Comunidade São Francisco possui como principais fontes de renda: a pesca e a agricultura familiar, à qual no ecossistema de várzea é bastante favorecida pelo ciclo

hidrológico do rio Amazonas, sendo estes solos considerados de alta fertilidade, pois durante as enchentes anuais, o grande rio deposita quantidade considerável de sedimentos, ricos em matéria orgânica, importante para o desenvolvimento de diversas culturas agrícolas.

Os sujeitos da pesquisa foram os agricultores e agricultoras familiares residentes na comunidade. As informações geradas a partir da utilização dos instrumentos de pesquisa, à medida que foram obtidas, passaram por processo de ordenação e seqüenciamento de dados, tabulação e construção de quadros e tabelas, gerais ou resumos e armazenamento em banco de dados para posterior análise e registro dos resultados do estudo

2.2 Ferramentas utilizadas na coleta de dados

Entrevistas Estruturadas: Comunicação entre o pesquisador e o informante através de formulário com perguntas abertas e fechadas e com questões pré-determinadas (dados quantitativos e qualitativos).

Entrevistas Semi-estruturadas: Uso mais efetivo de determinado assunto que apresenta novas informações pelo entrevistado e que não estão previstas no questionário. Tem por objetivo aprofundar o tema, revelar situações de conflito e de relações.

Observação participante: Permite que o pesquisador faça parte da rotina da comunidade relacionada às atividades agrícolas (estratégias e/ou técnicas de cultivo e manejo) nos sistemas de produção.

Conversas informais com os comunitários: Em caminhadas pela comunidade e visitas às unidades produtivas familiares (roças, quintais agroflorestais, monocultivos, etc.), com o objetivo de obter informações e explicações no próprio local.

Relatos orais: São informações das quais se capta o processo de memória e de reflexão crítica de um ser humano sobre suas vivências tidas em condições sociais altamente específicas.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

3.1 As principais variedades cultivadas nas unidades produtivas dos agricultores familiares utilizadas na alimentação

Dentre as hortaliças produzidas na Comunidade São Francisco, a maior parte é destinada à comercialização, ficando apenas uma pequena parcela para consumo. As principais hortaliças produzidas são: chicória, quiabo, (Figura 6), cebolinha e coentro, usado principalmente para preparar o pescado.

De acordo com Noda et al. (1997) *apud* Fraxe (2000), a predominância do cultivo de hortaliças convencionais talvez seja a característica mais marcante dos atuais sistemas agrícolas de várzea, se comparados aos sistemas de terra firme, no Estado do Amazonas.

Durante o período de seca, o cultivo das hortaliças ocorre consecutivamente nos canteiros, uma vez que as espécies como alface, cebolinha, coentro e pepino, apresentam ciclo curto (Figura 7). A colheita é realizada nas horas mais “frescas” do dia, ou seja, no início da manhã ou nos finais de tarde.

Os principais tubérculos cultivados nas unidades produtivas da comunidade São Francisco são: macaxeira, para consumo familiar, e mandioca, utilizada essencialmente para a produção de farinha (Figura 8). Apenas uma pequena parte é destinada ao comércio, sendo um componente muito importante e indispensável na alimentação dos caboclo-ribeirinhos.

As principais frutíferas cultivadas nos quintais agroflorestais da comunidade são: açaí, banana, cacau, manga, mamão e coco. Estas são utilizadas principalmente para a alimentação das famílias, com exceção da manga, que também é destinada ao comércio na cidade de Manaus.

Segundo Castro (CASTRO, 2007) et al. (2007) dentre os subsistemas de produção agrícola, encontrados na Amazônia, os quintais agroflorestais ou sítios implantados pelos agricultores familiares, constituem a área ao redor da casa do produtor, onde são cultivadas árvores frutíferas, grãos, hortaliças, plantas medicinais e ornamentais e criação de animais, e tem como principal finalidade a complementação da produção obtida em outras áreas de produção da propriedade, como a roça, a floresta e as capoeiras. Sua importância decorre de uma produção constante e intensiva, proporcionando produtos variados em diferentes quantidades que complementam a necessidade e renda do produtor familiar, além de serem verdadeiros bancos de germoplasma *in situ*.

3.2 Usos das principais espécies através do etnoconhecimento no preparo de alimentos pelas populações locais

Na comunidade São Francisco, das variedades de plantas existentes nos quintais agroecológicos as hortaliças que se destacam para consumo são: chicória, cebolinha e coentro, utilizados no preparo de diversos alimentos como, por exemplo, o pescado. Da associação desses ingredientes, resultam pratos saborosos e já conhecidos, como as famosas caldeiradas de peixes (curimatã, pacu e sardinha), que são formas bastante tradicionais de alimentação cabocla ribeirinha. Além desses, há também a mandioca, utilizada no preparo da farinha amarela, o melhor acompanhamento para os pratos tradicionais.

A alimentação cabocla é composta de muitas frutas, entre elas destacam-se o açaí, muito apreciado para enriquecer a dieta, sendo consumido de várias formas: como vinho ou suco, acompanhado com a farinha de mandioca ou de tapioca. Porém a goiaba, manga, jenipapo, cacau, caju e jambo podem ser consumidas como suco, ou como doces, cremes e geléias.

Além das hortaliças e frutas também são utilizadas os pequenos animais de suas criações e seus derivados como galinha, pato, ovos e leite. Esses recebem um preparo bastante rústico e tradicional, onde também são utilizados os mais diversos ingredientes disponíveis para o preparo dos pratos, entre esses ingredientes estão o tucupi, que é um subproduto extraído da mandioca antes de ser utilizado para a confecção da farinha.

Na tabela 2, a seguir, há uma relação resumida dos alimentos e de que forma estes são utilizados tradicionalmente pelos comunitários da comunidade São Francisco.

Variedades cultivadas	Espécies	Finalidade (uso)
Hortaliças	Quiabo e couve	Preparo de sopas e caldo
	Chicória, cebolinha, coentro, pimenta doce	Preparo do tempero para o pescado
	Alface e pepino	Preparo de salada
Tubérculos	Macaxeira	Preparada cozida ou frita, em doces como bolos e pudins e até mesmo em sopas ou caldos
	Batata doce	Preparada cozida, juntamente com sopas e caldos
	Mandioca	Preparo da farinha, beiju, tapioca e o tucupi
Frutas	Açaí	Preparo do suco ou vinho
	Goiaba, manga, jenipapo, cacau, caju e jambo	No preparo de sucos e doces

Tabela 1 – Diversidade de espécies cultivadas e seus principais usos ou finalidades.

Fonte: Pesquisa de Campo, 2011.

3.6 As distinções existentes entre os principais alimentos consumidos tanto no meio rural como aqueles que entram na comunidade e tem origem no meio urbano

3.6.1 Principais alimentos consumidos no meio rural de origem interna a Comunidade São Francisco

De acordo com os resultados adquiridos através de questionários verificou-se que os alimentos consumidos no meio rural têm origem nos sistemas de produção familiar, em atividades pesqueiras, no extrativismo vegetal e na criação de animais (Figura 2).

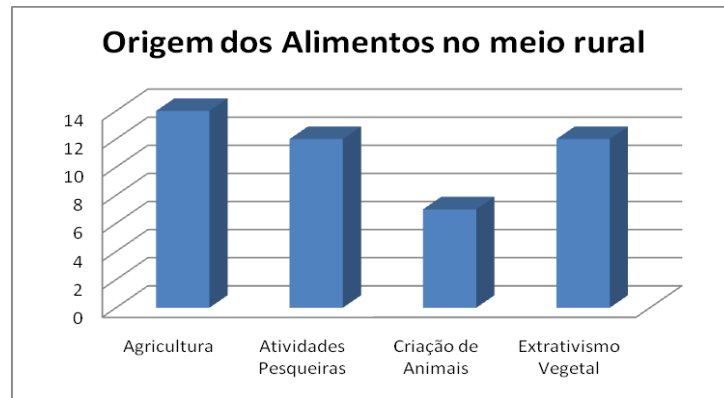


Figura 2 – Origem dos alimentos consumidos no meio rural.
Fonte: Pesquisa de Campo, 2011.

A agricultura e a pesca se destacam com atividades voltadas à produção de alimentos. Nas hortas, cerca de 21% da produção é de chicória (Figura 3) e 17% da produção é de cebolinha utilizados na preparação de pratos da culinária cabocla.

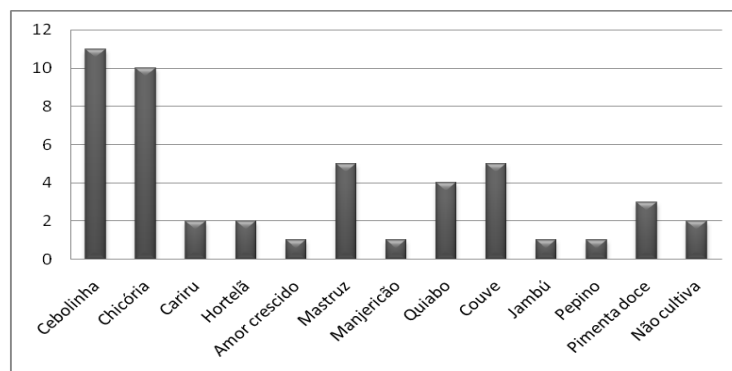


Figura 3 – Principais cultivos nas hortas caseiras.
Fonte: Pesquisa de Campo, 2011.

Segundo Barthem (1992), a Amazônia é destacada na pesca por ser uma atividade fundamental que está relacionada com a dieta alimentar, cultura e a história da própria região. Na Comunidade São Francisco os principais peixes consumidos são o Pacu e a Sardinha (Figura 4).

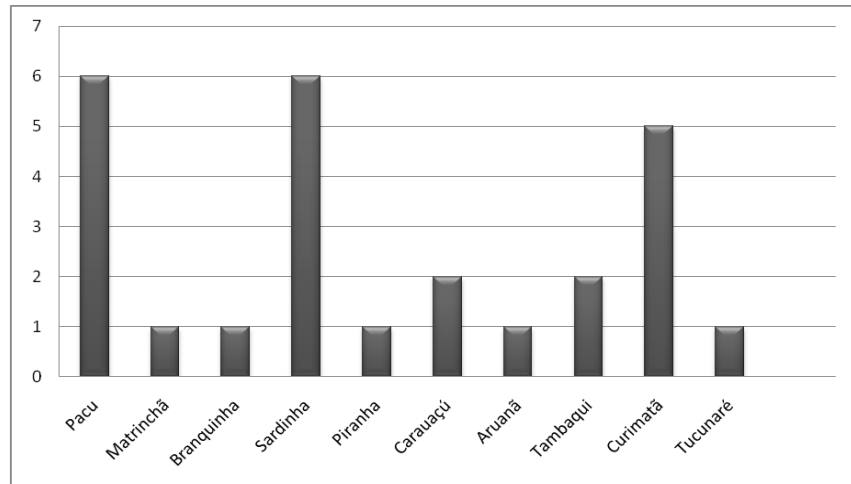


Figura 4 – Principais peixes da dieta alimentar da Comunidade São Francisco.

Fonte: Pesquisa de Campo, 2011.

Segundo Marcelo Bassols 2006, a pesca na Amazônia é caracterizada pela riqueza de espécies exploradas, pela quantidade de pescado capturado e pela dependência da população local por essa atividade. A pesca na Várzea sofre nítida variação sazonal, tendo como um dos fatores predominantes a mudança do nível dos rios, provocando alterações no ambiente e no comportamento dos recursos explorados. Essas alterações determinam quatro fases distintas: enchente, cheia, vazante e seca que influenciam na abundância do pescado.

Apesar das dificuldades decorrentes da sazonalidade, a criação de animais de pequeno (aves), médio (suínos) e grande porte (gado) tem sido recorrente. A criação animal tem por objetivo a alimentação da família ou a comercialização (Figura 5).

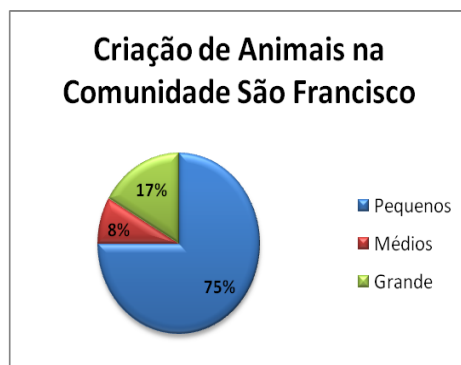


Figura 5 – Criação de animais para o consumo e comercialização. Fonte: Pesquisa de Campo, 2011.

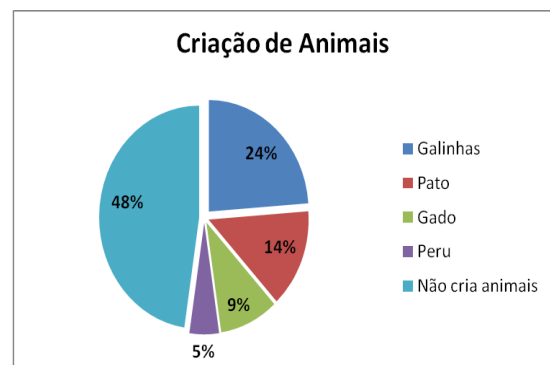


Figura 6 – Animais preferencialmente criados pelos agricultores. Fonte: Pesquisa de Campo, 2011.

Além do cultivo de plantas e da criação animal, o extrativismo também é uma forma de obtenção de alimentos na comunidade São Francisco. Segundo José Fernandes 1999, o

extrativismo é apontado como opção inviável para o desenvolvimento da Amazônia. Porém esta atividade não é uma simples coleta de recursos, envolve técnicas e regras estabelecidas para coleta (Figura 7) e beneficiamento.



Figura 7 – Formas de extração vegetal
Fonte: Pesquisa de Campo, 2011.

3.6.2 Principais alimentos consumidos na Comunidade São Francisco de origem externa

Além dos alimentos produzidos em São Francisco os comunitários necessitam de alimentos vindos de outras localidades para complementar sua dieta alimentar (Figura 8) que é compensada por fontes calóricas dos alimentos industrializados. Estes são trazidos de outras comunidades rurais ou de Manaus.



Figura 8 – Alimentos industrializados utilizados na complementação alimentar
Fonte: Pesquisa de Campo, 2011.

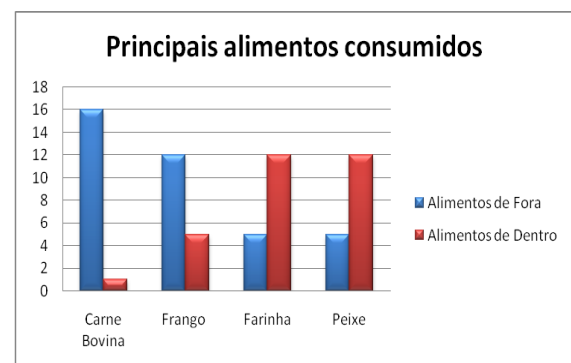


Figura 9 – Alimentos consumidos de origem externa e interna a comunidade.
Fonte: Pesquisa de Campo, 2011.

4 CONCLUSÕES

O resultado desta pesquisa mostra o quanto é importante conhecer e compreender os hábitos e costumes dos povos provenientes da várzea.

O conhecimento tradicional exerce papel fundamental no uso dos recursos alimentícios da comunidade pesquisada, uma vez que os usos e o modo de preparar os alimentos trazem consigo uma gama de saberes que são transmitidos, através da oralidade ou das atividades práticas, ao longo de gerações.

Apesar do cultivo de hortaliças convencionais e não-convencionais ocorrer em grande escala, visando preferencialmente a comercialização, apenas algumas fazem parte da dieta alimentar diária dos comunitários, como, por exemplo, cebolinha, couve e coentro.

Os alimentos de origem externa à comunidade não se resumem aos industrializados, mas se estendem aos derivados de bovinos (carne e leite) e das aves (carne e ovos), uma vez que as dificuldades impostas pelo ciclo das águas (enchente e cheia) dificultam o manejo desses animais.

Apesar de existir produção local de carne de gado e frango, esta não é suficiente para atender a demanda local, o que implica, necessariamente na aquisição (compra) dos alimentos de “fora”. Enquanto que para alimentos como o peixe, farinha e a galinha caipira essa lógica se inverte, uma vez que estes (considerados de “dentro”) são amplamente produzidos nas unidades familiares e conseguem suprir a demanda.

Neste estudo verificou-se que os recursos naturais e a agricultura familiar não suprem a dieta alimentar dos comunitários de São Francisco. Devido a proximidade da cidade de Manaus os comunitários possuem maior dependência dos alimentos industrializados por oferecerem maior variedades.

5 REFERÊNCIAS

BARTHEM, R. B. (1992). Desenvolvimento da Pesca Comercial na Bacia Amazônica e Conseqüências para os Estoques Pesqueiros e a Pesca de Subsistência. In: Aragon, L. E. (org.). **Desenvolvimento Sustentável nos Trópicos Úmidos**. Belém UNAMAZ UFPA. p 489 – 522 (Série Cooperação Amazônica, Vol.13).

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Editora Nacional, 1968.

CASTRO, A.P. et al. A agricultura familiar: Principal fonte de desenvolvimento socioeconômico e cultura das Comunidades da área focal do projeto Piatam. In: FRAXE, T.J.P.; PEREIRA, H.S.; WITKOSKI, A.C. **Comunidades Ribeirinhas Amazonicas: Modos de vida e uso dos recursos naturais**. Manaus: EDUA, 2007. p. 55-87.

FRAXE, Therezinha. **Homens Anfíbios: etnografia de um campesinato das águas**. São Paulo: annableme, 2000.

FRAXE, Therezinha. **Cultura Cabocla-Ribeirinha: Mitos, lendas e transculturalidade**. 2ª Edição. São Paulo: Annablume, 2010.

GASPAR, Lúcia. **Cozinha amazônica**. Pesquisa Escolar On-Line, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://www.fundaj.gov.br/>> Acesso em: 18 jan. 2011.

NODA, S, N; PEREIRA, H. S.; BRANCO, F. M. C.; NODA, H. O trabalho nos sistemas de produção de agriculturas familiares na várzea do Estado do Amazonas. In: Duas décadas de contribuições do INPA à pesquisa agrônômica no trópico úmido. NODA, H., et al., (Ed.). Manaus: INPA, 1997. p. 241-280.

REGO, J. F. Amazônia: do extrativismo ao neoextrativismo. **Ciência Hoje**, Opinião, s. 147, Maio. 1999.

RASEIRA, Marcelo; CAMARA, Evandro; RUFFINO, Mauro. **Gestão participativa dos recursos pesqueiros na várzea amazônica**, Pará. Disponível em: <http://el:http://ieham.org/html/docs/Gestao_Participativa_recursos_pesqueiros_Amazonia.pdf/> Acesso em: jul. 2011.

6 CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES	Período de tempo (Mês)											
	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul
Levantamento e seleção de referencial bibliográfico	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	
Pesquisa de campo - aplicação de formulários e questionários			R	R		R	R	R				
Análise dos dados coletados			R	R	R	R	R	R				
Elaboração do Relatório Parcial					R	R						
Apresentação de resultados parciais no CONIC						R						
Estudo de formas de organização dos produtores								R	R			
Análise dos dados coletados									R	R	R	
Elaboração de Relatório Final											R	R
Apresentação dos resultados finais no CONIC												R

R = Realizado; P= Previsto