

# **O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará**

*Rui Sérgio Sereni Murrieta*

RESUMO: Este artigo é uma análise das práticas cotidianas de escolha e utilização de alimentos na Ilha de Ituqui, município de Santarém, Pará. Somado a isto, pretendo avaliar alguns aspectos do impacto destes processos nas práticas locais de intervenção. Os estudos antropológicos sobre hábitos alimentares concentram-se, principalmente, em análises mononivelares de estruturas mentais e sociais, sistemas de representação e infra-estruturas econômico-ambientais. Proponho para este estudo um deslocamento deste foco para as interações das práticas cotidianas com o *habitus*, e com as esferas acima referidas. Na Amazônia, a urgência de estudos sobre os hábitos alimentares de sociedades camponesas e seu papel no impacto de programas de intervenção nesta área, alia-se ao número ainda modesto de estudos gerais sobre tais sociedades, especialmente, as caboclas. O estudo realizado na Ilha de Ituqui apresentou altos valores de consumo protéico e valores moderadamente baixos de calórico, quando comparados com as recomendações internacionais. Os processos de escolha são práticas superpostas influenciadas e limitadas pelos sistemas de tabu locais, alta sazonalidade dos recursos naturais e do mercado, representações de classe e preferências sociais e individuais. Apesar da heterogeneidade dos processos observados, os projetos de intervenção locais insistem em homogeneizar os pacotes de nutrição e alimentação introduzidos, ignorando assim importantes variáveis de natureza social e cultural.

PALAVRAS-CHAVE: hábitos alimentares, caboclos, Amazônia, intervenção, desenvolvimento.

## Introdução

Este artigo apresenta os resultados preliminares de um estudo sobre as práticas cotidianas de escolha e utilização de alimentos e seu papel na economia e vida doméstica dos habitantes na Ilha de Ituqui, no município de Santarém, Pará. Somado a isto, pretendo considerar algumas das implicações destes processos nas práticas de intervenção locais.

Até recentemente, as principais abordagens teóricas da antropologia sobre hábitos alimentares resumiam-se a explicações sobre níveis específicos da cognição e estruturas mentais humanas (Lévi-Strauss, 1966; 1969; 1989), sobre estrutura social (Douglas, 1966; 1975), e infra-estrutura econômica (Franke, 1987; Friedman, 1982; Mintz, 1979, 1985) e ambiental (Harris, 1974; 1987; Steward, 1955; White, 1949). Poucos esforços têm sido orientados para uma compreensão mais ampla do processo de uso e escolha da alimentação, que leve em consideração a interação de diferentes esferas sociais e político-econômicas.

No rastro destas preocupações, estão as idéias de Pierre Bourdieu (1983a, 1983b) que defende que os processos sociais – entre os quais podemos incluir as escolhas alimentares – são o resultado dialético da interação entre a estrutura social, o sistema de disposições, ou *habitus*, e as condições materiais das práticas cotidianas. Em outras palavras, os processos de escolha de alimento são resultado de necessidades biológicas, sistemas simbólicos, estrutura social e forças político-econômicas, combinadas ou justapostas pelos atores sociais através das práticas e condições contextuais do cotidiano (Appadurai, 1981, 1991; Bourdieu, 1983a; 1983b). A vantagem desta abordagem teórica é a possibilidade de incluir um abrangente conjunto de variáveis na análise do processo investigado, e de compreender o último a partir de uma perspectiva dinâmica e interativa das suas práticas. Ademais, acreditamos que esta abordagem nos oferece importantes contribuições para o nosso conhecimento dos hábitos de alimentação locais, assim como

de sua integração com estruturas e instituições sócio-políticas mais abrangentes, principalmente, num contexto de intervenção desenvolvimentista.

## O contexto do problema

Os discursos e as agendas de programas desenvolvimentistas têm sido largamente criticados por justificarem suas intervenções nos chamados “problemas locais”, lançando mão, principalmente, de explanações tecno-econômicas e ambientais (Black, 1991; Escobar, 1995; Ferguson, 1991; Hobart, 1993); despolutizando seu impacto institucional e material; despersonalizando e dessocializando a representação dos indivíduos e grupos impactados (Douglas, 1984; Escobar, 1995; Ferguson, 1991; Hobart, 1993); e finalmente, perpetuando as estruturas e relações sociais de poder (Black, 1991; Escobar, 1995; Ferguson, 1991; Hobart, 1993; Hoben, 1982).

Na Amazônia, essas críticas têm relevância especial dado o caráter tecnocrático e *top-down* que orientou a maior parte das agências de desenvolvimento nacionais e internacionais (Moran, 1981; 1993; Nugent, 1993, 1994). Nas décadas de 80 e 90, essa orientação tecno-infraestrutural desenvolveu feições mais dinâmicas e interativas, enfatizando o impacto de grandes projetos no meio ambiente e na economia de mercado regional. Concomitante a este processo, organizações não-governamentais (ONGs), que começaram a se estabelecer na região desde o fim da década de 60, disseminaram sua influência por toda a Amazônia, centralizando seus esforços em programas de organização comunitária, saúde, educação, e conservação e gerenciamento de recursos naturais. Apesar dessas mudanças, os programas voltados principalmente para a área de nutrição e consumo alimentar são apresentados em limitados pacotes de implementação de produção de alimentos, melhorias provisórias da infra-estrutura comunitária, campanhas educacionais para o controle de doenças, e introdução de alimentos e tecnologia de processamentos alternativos.

A maior parte desses programas está baseada na pressuposição de que existe um “problema” nutricional na região que precisa ser resolvido. Entretanto, a maioria dos estudos acadêmicos não é conclusiva sobre problemas nutricionais que possam ser generalizados para toda a Amazônia (Dufour, 1992; 1995; Giugliano, 1978; Giugliano, 1981; Giugliano, 1984; Holmes, 1993; Holmes & Clarck, 1992, Melcher & Neves, no prelo; Murrieta, 1994; Pucciarelli, submetido; Santos & Coimbra Jr., 1994; Santos, 1993). Para o agravamento desta contradição, a população mais impactada pelos programas de intervenção na região é a cabocla ou, segundo Stephen Nugent (1993), o campesinato histórico da Amazônia. Até o final dos anos 80, estes foram sistematicamente negligenciados por pesquisadores e agentes de desenvolvimento, e ignorados como atores participantes das mudanças sócio-políticas da região (Murrieta, 1994; Parker 1985a; Nugent, 1993). A investigação sistemática dos efeitos dos programas de intervenção nas práticas cotidianas de hábitos e escolhas de alimento de populações “tradicionais” caboclas, assim como as maneiras de combinar e manipular os repertórios “novos” e “tradicionais” de alimentação, apresenta uma oportunidade única de testar as críticas mais recentes sobre as novas formas de desenvolvimento, e de entender a natureza do produto social originado num contexto de intervenção.

## **Revisão teórica**

### **Alimentação e Teoria Antropológica**

Desde os trabalhos pioneiros de Richards (1939) e Mead (1943), o interesse pelo papel dos hábitos alimentares nos sistemas sociais e biológicos humanos tem sido uma constante na Antropologia. No entanto, até os anos 80, a maioria destes estudos esteve centralizada nas

implicações da alimentação nos aspectos estruturais da sociedade (social, econômico ou cognitivo) ou nas suas implicações biológicas para a evolução humana. Foram Lévi-Strauss (1966, 1969), Mary Douglas (1966, 1975, 1978, 1984) e Marvin Harris (1974, 1977, 1987) que produziram os estudos mais influentes deste período e trouxeram diferentes perspectivas e importantes temáticas para nosso conhecimento sobre hábitos e usos de alimentação.

A grande contribuição de Lévi-Strauss (1966, 1969, 1989) foi integrar, através de uma extensa análise de mitos indígenas sul-americanos, a oposição temática dos sistemas de classificação de alimentos dentro de um esquema binário mental de combinações estruturais. Uma abordagem mais dinâmica, porém não menos polêmica, surgiu com a publicação de *Purity and Danger* de Mary Douglas (1966). Nesse livro, Douglas defende que os hábitos alimentares e os sistemas de classificação estão intima e funcionalmente ligados à ordem social. Através de uma análise dos tabus alimentares judeus, Douglas concluiu que estas proibições refletem categorias sociais perigosas que não são classificáveis na ordem social vigente. Suas idéias sobre o significado social da alimentação em interação com outras esferas, que redefiniram o ator social (1975, 1978, 1984) como agente de transformação da ordem social (1966, 1978, 1984), têm influenciado significativamente os estudos antropológicos dos sistemas de alimentação (ver Appadurai, 1981, 1991; Khare & Rao, 1986). Finalmente, o adapcionismo, inspirado principalmente nos trabalhos de Julian Steward e Leslie White, e defendido pelos teóricos evolucionistas e neofuncionalistas, abordava os hábitos alimentares (assim como produção, distribuição e simbolismo) como o resultado funcional e adaptativo aos ambientes físicos e sociais das populações estudadas (Rappaport, 1968; Thomas, 1976; Harris, 1974, 1977, 1987).

A partir do início da década de 80, outras importantes contribuições para os estudos de hábitos alimentares originaram-se nas teorias de

dependência e economia política. De acordo com esta escola, a formação de sistemas locais de uso e consumo de alimentos seria diretamente orientada por relações de dependência entre centro e periferia (metrópole/colônia) e lutas de classe (Franke, 1987; Friedman, 1982; Mintz, 1979, 1985). Contudo, esses estudos ignoraram ou relegaram as relações dialéticas de resistência, assimilação e acomodação entre os macro e micro contextos sócio-econômicos e políticos e, conseqüentemente, relegaram o poder potencial de transformação do último sobre o primeiro (Bourdieu 1983a; Braudel, 1981; Geertz, 1963; Ginzburg, 1987; Hart, 1992; Marcus & Fisher, 1986; Marcus, 1988; Stonich, 1991; Sahlins 1985; Wolf, 1982).

Todavia, na Antropologia, a questão acima tornou-se obrigatória e um axioma constante apenas nas últimas duas décadas. Assim, os processos de mudança dos repertórios dietéticos e da percepção das pessoas dos mesmos; os mecanismos de resistência, assimilação e acomodação; e, especialmente, os efeitos secundários desses processos redefinindo relações em nível de micro-escala (gênero, indivíduo, unidade doméstica e comunidades) e de macro-escala (relações sócio-políticas regionais e nacionais) são feições obrigatórias de qualquer estudo relacionado a usos e escolhas de alimentos nos dias atuais.

Foi em meio à crise de representação da antropologia nos anos 80, que uma geração de pensadores deslocou a ênfase tradicional nos aspectos estruturais (ambiental, político, social e cognitivo) para os processos sociais das práticas cotidianas (ver Appadurai, 1981, 1991; Khare & Rao, 1986). A inspiração intelectual desses estudos originou-se nos trabalhos de historiadores e pensadores europeus como Michel de Certeau, Michel Foucault, Carlos Ginzburg e, principalmente, Pierre Bourdieu. Para este estudo estamos particularmente interessados no pensamento teórico do último.

No seu trabalho, *Esboço da Teoria da Prática* (1983b[1977]), Bourdieu defende a necessidade de compreender a natureza da ação

social não como uma regularidade estática de alguma estrutura onipresente que, supostamente, padroniza comportamentos e pensamentos sociais, mas, como um processo de construção da prática e das condições dialéticas (simbólicas, econômicas e sociais) no qual está inserida. Em outras palavras, o que nós devemos entender nos processos sociais é a interação das diferentes pressões, disposições e estratégias potenciais que apóiam o momento da ação. Sendo assim, é o que as “pessoas fazem e como fazem, nominalmente, participando das coisas do cotidiano, tarefas e demandas do seu mundo social” (Robben, 1989:7), que define a natureza das suas ações. As condições estruturais desse processo são os sistemas sociais, políticos, econômicos e cognitivos *per se* – ou o cenário articulado e codificado dos atores sociais – e do *habitus* –, ou os sistemas de disposições carregados por eles. Assim, diferente do conceito de sistema social, o *habitus* é ao mesmo tempo um conjunto de disposições duráveis e transponíveis e a matriz de experiências passadas traduzidas em percepções, apreciações e ações (Bourdieu, 1983a). É no produto dialético dessas condições estruturais e numa dada situação a qual o ator enfrenta, que é constituída a prática (*Id., ibid.*).

Concluindo, acredito que os processos de uso e escolha de alimentos não são apenas determinados por algum sistema cognitivo ou social unificado, ou relações unidirecionais (resistência/assimilação) entre sistemas locais e pressões sócio-políticas e ambientais, mas, também por uma seleção intrincada e combinada de repertórios, tanto consciente como inconsciente e que segue a lógica do momento social, suas condições e pressões cotidianas. É com base nesta tese que orientarei este estudo.

## **Dieta e desenvolvimento na Amazônia**

Comida e nutrição têm sido pedras angulares na história do desenvolvimento. De acordo com Escobar (1992, 1995), a idéia de subnutrição

e subdesenvolvimento é, muitas vezes, sem nenhuma base em evidências concretas, uma associação discursiva comum que tem como objetivo justificar a intervenção do aparato político nacional e internacional em sociedades locais. Além disso, o reconhecimento do papel da intervenção em perpetuar, muitas vezes até criar, as assim chamadas condições de subdesenvolvimento e os vínculos de dependência cada vez maiores com governos e organizações internacionais, tem nos forçado a repensar o papel da antropologia neste processo (ver revisões em Escobar, 1995; Ferguson, 1991; Hoben, 1982).

No que se refere ao papel desempenhado pelos hábitos alimentares, a combinação das diferentes abordagens antropológicas acima referidas vem produzindo preocupações importantes para a disciplina. Primeiro, os parâmetros usados por programas de intervenção para avaliar a qualidade de vida das populações alvo são normalmente econômicos (PNB, renda per capita, produção agrícola per capita etc.). Para alguns críticos do desenvolvimento (Black, 1991; Phillips & Verhalsselt, 1994), esses são critérios insatisfatórios e pouco realistas, que deveriam ser substituídos por parâmetros que refletissem mais diretamente o bem-estar material e social, tais como status nutricional ou consumo alimentar. Entretanto, esta última crítica também é objeto de controvérsia, principalmente por não haver consenso quanto às populações usadas como referência para diagnósticos nutricionais. O maior problema tem sido que, provavelmente, as atuais populações de referência (normalmente provenientes do primeiro mundo) representam origens genéticas e histórias adaptativas diferentes daquelas das populações alvo; sendo assim, esses parâmetros são inatingíveis a curto e médio prazo e, por definição, incorretos (ver discussão em Messer, 1986; Peltó e Peltó, 1989). Ademais, a utilização de tais parâmetros pode reforçar as relações de poder presentes nas práticas e discursos de desenvolvimento (Messer (1986) menciona que a mesma apropriação ideológica pode acontecer com a própria crítica). Segundo, apesar



do uso de indicadores nutricionais, a maior parte destes estudos ainda utiliza causas econômicas e tecnológicas para explicar o “subdesenvolvimento” e suas implicações. Conseqüentemente, os processos relacionados à utilização e escolha de alimentos são despolitizados e seus atores sociais, objetificados (Douglas, 1984; Escobar, 1995). Geralmente, essas abordagens têm gerado programas educacionais de alimentação que normalmente ignoram fatores culturais ou a natureza plural das motivações das escolhas e preferências sociais. Por último, as preocupações com subnutrição têm sido, indiscriminadamente, incorporadas e manipuladas dentro dos repertórios políticos dos discursos desenvolvimentistas, produzindo uma imagem de debilitação, abandono e dependência dos países do terceiro mundo (Escobar, 1995). Assim, mais intervenções originadas em organizações nacionais e internacionais, privadas e governamentais, têm sido reforçadas e encorajadas (Escobar, 1992; 1995).

Na Amazônia, o panorama das intervenções na área de alimentação e nutrição parece bem mais complicado. Primeiro, apesar das teorias ecológicas e neoevolucionistas de deficiência protéica (Gross, 1975; Harris, 1974; 1977) e fatores ambientais limitantes (Meggers, 1954, 1977; Roosevelt, 1980, 1989), existem poucos dados sobre consumo alimentar de populações indígenas (Dufour, 1992; Dufour e Teufel, 1995) e muito menos entre as sociedades camponesas (Pucciarelli, submetido; Melcher & Neves, 1994; Murrieta, no prelo). No que se refere à primeira, a produção acadêmica é mais considerável, mas está centralizada, primeiramente, em aspectos biológicos da dieta e dos hábitos alimentares.

Já o conhecimento da nutrição e hábitos alimentares das populações camponesas históricas (ou caboclas) é ainda muito mais precário. Contudo, os poucos trabalhos sobre esses tópicos não apresentam evidências de consumo alimentar insatisfatório (Giugliano, 1978; Holmes & Clark, 1994; Murrieta, 1994; Murrieta, submetido; Rocha, 1993). No geral, as dietas caboclas baseiam-se essencialmente em produtos básicos regionais como a farinha de mandioca e espécies diversificadas de

peixes, somadas a uma considerável variedade de itens alimentares secundários, e relativa dependência em bens de consumo (Chibnik, 1994; Giugliano, 1978; Murrieta, 1994). Concluindo, nossa compreensão sobre qualquer um dos níveis da condição nutricional e dos hábitos alimentares parece estar engatinhando. Mesmo assim, a preconceituosa e popular visão de sociedades caboclas como simples, homogêneas, a-históricas e sem importância para a região Amazônica parece estar bastante longe da verdade (Murrieta, 1994; Nugent, 1993; Parker, 1985a). Os estudos mais recentes voltados para aspectos específicos dessas sociedades, especialmente hábitos alimentares e sua íntima ligação com as rápidas mudanças da modernização da Amazônia, prometem trazer à tona um panorama bem diferente.

Baseados nas idéias apresentadas acima, eu pretendo estudar os processos cotidianos de escolha e uso de alimentação em duas comunidades caboclas, na Ilha do Ituqui, no Estado do Pará, Brasil. Somado a isto, também investigarei o impacto das escolhas e usos da alimentação e suas implicações em um contexto de intervenção. Assim, pretendo responder às seguintes questões:

1. Quais são as motivações e critérios que agem sobre os processos de uso e escolhas cotidianos de alimentos dos indivíduos e das famílias de Ituqui?
2. Como essas motivações e critérios são combinados e acomodados com as demandas das práticas cotidianas e consumo alimentar?
3. Como tais práticas podem impactar os processos de intervenção locais?

## **A pesquisa**

### **O ambiente físico e o contexto social**

A Ilha de Ituqui esta localizada nas várzeas do Baixo Amazonas, a 30 quilômetros ao leste da cidade de Santarém (ver figuras 1 e 2). O meio ambiente local é caracterizado por inundações sazonais e ecozonas

diversificadas. A estação seca, também chamada de verão, prolonga-se de agosto a dezembro. Durante este período, a precipitação diminui drasticamente, juntamente com os níveis dos rios e lagos, deixando a maior parte dos campos e restingas descobertas. As restingas são os terrenos mais altos da várzea, que se estendem sobre as margens dos rios e lagos, enquanto que os campos inundados são savanas que margeiam os poucos lagos perenes da região. A estação chuvosa estende-se de dezembro a maio, inundando a maior parte da área das terras de várzea e atingindo o seu pico no mês de junho. Ao sul, a Ilha de Ituqui é banhada pelo Paraná do Ituqui, um dos braços do Amazonas, onde as áreas de restingas são mais altas e numerosas, e, ao norte, pelo canal principal do rio Amazonas.

Os habitantes da Ilha do Ituqui, assim como a maior parte dos habitantes da várzea do Amazonas, são tradicionalmente chamados de caboclos ou ribeirinhos. O termo caboclo  utilizado no contexto deste artigo como uma categoria analítica, sem nenhuma implicao de identidade étnica, para denominar a parte da populao camponesa amazônica originada na miscigenao das antigas populaes indígenas da várzea do Amazonas com os colonizadores europeus e, em menor número, com os escravos africanos, durante os séculos XVIII e XIX (Lima, 1992; Bunker, 1984; Galvão, 1955; Moran, 1974; Nugent, 1993; Parker, 1985a, 1985b; Ross, 1978; Wagley, 1988[1955]). Desde então, caboclos têm sido os elementos dominantes no processo histórico e social da região Amazônica (Ross, 1978; Bunker, 1984; Parker, 1985a, 1985b).

A imagem do “tradicional” sistema caboclo, celebrada na literatura e em alguns estudos acadêmicos, parece representar apenas o perfil sócio-econmico desenvolvido após o colapso do mercado da borracha. Este perfil pode ser encontrado em populaes caboclas espalhadas por toda a região, e  caracterizado por uma economia mista baseada na pesca, coleta, caça, agricultura de várzea e coivara e extrao de produtos florestais; por um sistema de parentesco

ibero-americano, e também pelo catolicismo popular (Galvão, 1955; Moran, 1974; Parker, 1985a; Wagley, 1988[1955]).

Apesar de sua importância na história da Amazônia, alguns pesquisadores criticam o pouco investimento na pesquisa de sociedades caboclas no meio acadêmico, especialmente em comparação a grupos indígenas e colonos recentemente assentados, tornando-as assim praticamente “invisíveis” no discurso acadêmico e desenvolvimentista da região (Lima, 1992; Chibnik, 1991, Moran, 1974; Parker, 1985a; Murrieta, 1994; Nugent, 1993; 1995).

### **A história e a etnografia de Ituqui: alguns dados preliminares**

Os moradores de Ituqui representam uma das ramificações “tradicionais” da população cabocla da região. Eles estão distribuídos em 8 comunidades às margens da ilha e áreas vizinhas. As comunidades são: Aracampina, Santana, São José, São Raimundo, São Benedito, Fé em Deus, Conceição e Nova Vista. A pesquisa foi centralizada, principalmente, em Aracampina e São Benedito.

A maioria dos habitantes da ilha são pequenos proprietários e suas famílias têm residido na área desde o final do século passado e começo deste. Até o fim da primeira metade do século, alguns dos antigos moradores tiveram um certo grau de envolvimento com a extração de borracha nas áreas vizinhas de terra firme e com o cultivo de cacau na várzea. Entretanto, essas atividades parecem ter sido completamente eclipsadas pelo cultivo da juta, após a segunda guerra mundial (ver também em Furtado, 1994; Gentil, 1988; McGrath, 1993; Smith, 1988).

Nesta época os contatos com centros urbanos, especialmente Santarém, eram esparsos e esporádicos. A população da ilha era bem menor e mais espalhada ao longo de suas margens. Para a sua subsistência, os moradores de Ituqui dependiam principalmente de produtos florestais, caça, pesca e do clientelismo patronal de fazendeiros e

comerciantes locais. Apesar da apropriação da força de trabalho dos caboclos e da lógica clientelista do sistema de aviamento, meus informantes relataram que os patrões raramente usavam meios violentos de coerção, ao contrário, procuraram desenvolver laços pessoais de amizade e parentesco com vários residentes. O acesso direto a mercadorias era difícil em função da distância entre a ilha e o centro urbano mais próximo, neste caso a cidade de Santarém. Dentre outros problemas deste relativo “isolamento”, estava a limitada circulação de papel moeda, que restringia ainda mais a liberdade de compra e venda dos ribeirinhos. Essa precariedade dos meios de transportes (canoas e barcos a vela e a vapor) e controle monetário resultava no monopólio de mercadorias importadas por alguns poucos comerciantes locais.

Os informantes contaram que durante o verão as famílias dos residentes organizavam festas religiosas para os santos padroeiros com apoio financeiro e político dos patrões locais. Essas festas atraíam pessoas de toda a ilha e das áreas vizinhas. Como em outras áreas da Amazônia (Lima, 1992; Maués, 1995; Galvão, 1955; Wagley, 1988[1955]), as festas de santo ainda têm um papel importante na vida social e econômica dos habitantes de Ituqui e são o mais eficiente meio de estabelecer as identidades das comunidades.

Até o início da última década, a agricultura era a principal atividade econômica da região, caracterizada pelo cultivo da juta e de culturas de rápido crescimento como algumas variedades de mandioca, feijão, milho e melancia. Hoje, o trabalho agrícola é desenvolvido por toda a família, mas a maior parte da responsabilidade repousa nos ombros das mulheres. As roças localizam-se normalmente em áreas vizinhas ou pelo menos de fácil acesso para as unidades domésticas. Nas redondezas das unidades domésticas, podemos observar grande número de plantas medicinais, decorativas e de alimentação que formam o quintal e o jardim, dispostas em torno da casa ou em canteiros suspensos (jiraus). Os quintais desempenham papéis concomitantes de

experimentação agrícola e mapeamento emocional, onde as plantas e verduras demarcam discretamente os espaços de circulação física, principalmente, feminina. Os produtos destes espaços (flores, frutos, verduras e temperos) são eficientes meios de ratificação emocional dos laços de solidariedade e reciprocidade de “cumadres” e “parentas”, e fontes de renda complementares no limitado orçamento doméstico.

Outras atividades como a pesca e a caça de espécies comerciais (por exemplo o peixe-boi, o jacaré e o pirarucu) desempenharam um papel importante na economia local. Entretanto, depois do colapso do mercado da juta no início da década de 80, a pesca tornou-se a principal fonte de alimento e renda para a população da ilha (McGrath, 1993, 1994b). A pesca desempenha um papel central na economia dos moradores de Ituqui. Concentrada nos lagos interiores da ilha e no principal canal do Amazonas, a pesca estende-se por todo o ano, aumentando ou diminuindo de intensidade de acordo com a estação. No verão os pescadores concentram-se nos lagos perenes do interior e ao longo das margens do Amazonas. As capturas são feitas com redes malhadeiras, tarrafas, arpão, anzol e linha. Os peixes mais apreciados são o tambaqui, o aruanã, a pescada, o tucunaré, o pacu, o acari e o aracu. Os peixes “lisos” ou grandes bagres, menos consumidos domesticamente, são capturados no rio Amazonas, principalmente, para a comercialização, nos meses de agosto e setembro.

É no verão que começa a temporada da pesca (alguns moradores se referem a ela como “caça”) do pirarucu. Pouco consumido no nível doméstico e sem ocupar um lugar de destaque nas preferências locais, a captura desse peixe parece acompanhar variáveis claramente econômicas e ecológicas. No entanto, o acompanhamento da preparação da pesca, das dificuldades da captura e do apelo emocional e social de uma jornada bem sucedida, apresenta uma outra faceta desta atividade. A antropomorfização do animal no imaginário local e a clara disputa de prestígio e méritos, entre os pescadores, cria uma emanção e conseqüente motivação para esta atividade, em que o “fim” (venda e comercialização) e o processo (a captura) terminam por confundir-se.

A pecuária apresenta outras importantes variáveis na economia e sociedade locais. A maioria dos rebanhos varia de tamanho podendo chegar a até mais de uma centena e desempenha um papel minimizador no impacto dos riscos da pesca e da agricultura, assim como representam uma segurança financeira para os tempos difíceis (McGrath, 1993). Sua manutenção é difícil na várzea, principalmente nos tempos de inverno e cheia, quando os pequenos proprietários precisam cortar e carregar grandes quantidades de capim (canarana) para alimentar os rebanhos amontoados nas marombas (currais elevados), ou pagar alguém para fazê-lo.

O gado também é um importante ponteiro das ambições econômicas e sociais dos moradores locais e de suas identidades. A definição de pequeno (associada com os pobres, varzeiros, “caboclos”, etc.) ou grande criador (associada aos ricos, fazendeiros e patrões) depende não apenas da área disponível para a criação, mas também do tipo de gado criado (búfalos ou “gado branco” – zebu), do capital acumulado e das ligações de parentesco. A oposição do “gado branco” ao búfalo é um bom exemplo desta definição. A fácil adaptação ao ambiente de várzea, o impacto causado nas pastagens (segundo os moradores locais) naturais e as grandes extensões de terra necessárias para o seu forrageio, fazem dos búfalos uma metáfora viva da situação de afluência e poder dos grandes fazendeiros ou daqueles que se associam a eles. Enquanto que o gado branco, mais frágil, porém menos impactante para o meio ambiente local, traz consigo a representação dos esforços e limitações da economia “cabocla”. Conflitos sobre invasão de gado, principalmente de búfalos, em roçados, plantações e áreas de forrageio comunitário têm intensificado a oposição entre pequenos e grandes criadores e perpetuado querelas interindividuais, familiares e comunitárias.

A maior parte das atividades sociais e econômicas em Ituqui orbitam em torno do universo social das unidades domésticas e comunidades. Normalmente, as unidades domésticas têm uma população permanente

representada principalmente pelo casal e os filhos mais novos. Entretanto, não é incomum encontrar famílias extensivas com anciãos e filhos recém-casados vivendo com os pais. Os homens e mulheres mais jovens, principalmente as adolescentes, representam um componente mais fluido das famílias, transitando entre a casa dos pais e as comunidades e cidades próximas, criando assim, uma espécie de rede social e extensão econômica das unidades domésticas. Muitas famílias mantêm casas em Santarém, ou na vizinha terra firme, com o objetivo de refugiar-se das enchentes, desenvolver atividades produtivas alternativas, como a agricultura de coivara, expandir outras, como a pecuária, e manter uma residência permanente para os filhos que ainda freqüentam a escola. O acesso à educação ainda é um problema para muitas famílias em Ituqui, já que a maior parte das comunidades tem apenas o curso primário. Assim, para muitos pais essa tornou-se a principal razão para enviar os seus filhos permanentemente para a cidade. Um padrão aparente nas comunidades é a predominância das mulheres na busca de melhor formação educacional, resultando num conseqüente controle das atividades e profissões mais “intelectualizadas” nas comunidades, como a docência.

Algumas famílias têm acesso a confortos tais como barcos a motor, televisões e rádios. Eletricidade é provida por adaptações de baterias de automóveis ou por geradores comunitários. O transporte para a cidade e outras localidades dá-se principalmente através de barcos a motor que fazem linha para Santarém. Nos últimos anos, o contato com a terra firme aumentou sensivelmente devido a construções de várias estradas conectadas ao complexo rodoviário da estrada Curuá-Una.

## **Metodologia**

As unidades de análise deste estudo foram o indivíduo e a unidade doméstica. Para esta escolha, parti do pressuposto de que o indivíduo



é a unidade fundamental para compreensão de qualquer ação social e a unidade doméstica a “principal arena para expressões de papéis sexuais e etários, de parentesco e socialização, e cooperação econômica (...) onde cultura é mediada e transformada em ação” (Netting, 1993:59; ver também Netting, 1988; Wilk, 1989). No entanto, é importante destacar que também vejo unidades domésticas como unidades de espaço social que são permeadas por fronteiras sociais e econômicas não fixadas, assim como por relações mutáveis e negociáveis (Hart, 1992). Outras unidades de análise construídas êmica ou eticamente (comunidade, população ou a própria Ilha de Ituqui) foram utilizadas para ilustrar e compreender melhor as conexões e extensões de indivíduos e unidades domésticas no cotidiano de utilização e escolha de alimentos. Inicialmente, concentrei a pesquisa em algumas unidades domésticas em duas comunidades da Ilha de Ituqui – Aracampina e São Benedito – em que já foram realizados alguns estudos exploratórios, no entanto, incorporaremos dados complementares de natureza qualitativa e de outras comunidades da ilha.

Para melhor compreensão dos critérios usados por indivíduos na escolha da sua alimentação, e entendimento dos aspectos contextuais do processo com suas variações e regularidade, conduzi entrevistas semi-estruturadas e informais (Bernard, 1988). O objetivo preliminar das entrevistas informais e semi-estruturadas era compor uma lista abrangente de alimentos, assim como os aspectos e critérios mais comuns para o sistema local de classificação (tais como origem, significado social, tabus alimentares, etc.). Defini uma amostra central de 16 indivíduos, 9 homens e 7 mulheres, que forneceram a maior parte das informações aqui apresentadas. Os principais critérios para a escolha da amostra foram gênero (homens e mulheres) e idade (sub-adulto e adulto). Resumindo, procurei um tamanho amostral no qual os indivíduos de ambos os gêneros e diferentes faixas etárias, mas principalmente adultos, estivessem proporcionalmente representados. Através

deste design, pretendi captar a diversidade de percepções de diferentes gerações de homens e mulheres.

Conduzi para a avaliação e quantificação dos consumos de alimento domésticos levantamentos em duas comunidades. Para o estudo de consumo doméstico, utilizei a técnica de *24 hour-food recall*. Este método resume-se a questionários aplicados diariamente à mulher ou ao homem adulto responsável pela preparação de alimentos na unidade doméstica. Nestes questionários foi solicitado das (os) entrevistadas (os) que recordassem o tipo, o processo de preparação, quantidade e origem dos alimentos consumidos nas últimas 24 horas (Dufour & Teufel, 1995; Lieberman, 1986). As amostras deste estudo foram compostas por 8 unidades domésticas em Acarampina e 4 em São Benedito, somando um total de 80 moradores permanentes.

Em função da distribuição espacial dispersa das unidades domésticas, treinei dois assistentes de campo, que foram devidamente familiarizados com os métodos e técnicas etnográficas. Os critérios para a seleção das unidades domésticas estudadas foram a disposição dos membros da família em participar do trabalho, a estrutura da unidade familiar (famílias nucleares ou extensivas), atividade econômica predominante (pesca, pecuária ou agricultura) e, principalmente, a idade dos chefes da família. Os requerimentos calóricos e protéicos foram calculados levando em conta o número de habitantes permanentes em cada unidade doméstica estudada, o sexo, a idade e o status reprodutivo de cada um (Franco, 1987). Os programas de computador utilizados para processamento e análise dos dados foram *Gwbasic Dietprog* e *QuatroPRO* versão 6.0.

Para cobrir as variações diárias, semanais e sazonais de fluxo de recursos e produção de alimentos, realizei este levantamento ao longo de 7 dias consecutivos em 2 estações do ano: inverno (maio-junho) e verão (outubro-novembro). Não ignoro a possibilidade de encontrar outras causas de variação dos recursos, tais como, mercado, ciclo ritual ou, simplesmente, calendário familiar. Entretanto, acredito que a sazonalidade

extrema causada pelo fluxo anual das chuvas e enchentes ainda é o elemento mais importante para a produção e consumo de alimentos locais.

A segunda etapa da pesquisa foi uma investigação etnográfica parcial nas duas comunidades estudadas. Observei uma família em uma das comunidades por 7 semanas durante o verão (setembro-outubro). As técnicas utilizadas para esta fase do trabalho foram a observação participante, e entrevistas informais, desestruturadas e semiestruturadas (Bernard, 1988; 1994). As entrevistas foram registradas em cassetes e cadernos de campo. Somado, um diário de campo foi utilizado para narrar eventos e expressar sentimentos, impressões e idéias numa forma menos estruturada. De alguns dos informantes, eu coletei as narrativas e informações sobre sua história de vida, sentimentos, expectativas e origem social, motivações externas, preferências e decisões individuais. Dediquei especial atenção para as interações dos informantes com os etnógrafos e agentes de desenvolvimento.

Durante a minha permanência na unidade doméstica selecionada para a nossa etnografia, acompanhei a rotina diária de homens e mulheres, assim como adultos e sub-adultos (crianças e adolescentes). Observei os comportamentos referentes à produção e captura de itens alimentares que têm um papel mais significativo nos sistemas de alimentação local. Somado a isto, investiguei a interação e o fluxo de alimentos de indivíduos e unidades domésticas com sistemas sócio-econômicos e políticos mais abrangentes (por exemplo: mercados regionais, estilos de vida urbano, tendências políticas e econômicas recentes e, especialmente, programas de intervenção locais). Acompanhei um dos nossos informantes em duas viagens semanais para o abastecimento da unidade doméstica e visitas sociais.

Um outro aspecto importante da pesquisa foi a investigação dos diferentes significados dos alimentos em ocasiões sociais diversas e a observação de como os itens alimentares são manipulados em contextos internos (unidade doméstica) e externos (comunidade, cidade, etc.). Para

isso, registrei os cardápios em diferentes ocasiões sociais, observei e interroguei meus informantes a respeito das suas escolhas de alimentos, observei suas maneiras durante as refeições e festas comunitárias.

Como medida de proteção à privacidade dos meus informantes, eu não utilizei os seus verdadeiros nomes. Sendo assim, não me referi a eles pelos seus primeiros nomes ou, simplesmente, fiz uso de pseudônimos como poderá ser observado no texto abaixo.

É importante destacar que, em nenhum momento, pretendi me colocar como observador passivo e neutro, ou ignorar os efeitos da minha interação como ator social com os meus “informantes”. Estou ciente das implicações do meu viés ideológico, assim como o caráter dialético das trocas e omissões de sentimentos, conhecimentos e significados, no qual o encontro etnográfico está embebido (Clifford, 1983; Clifford & Marcus, 1988; Marcus & Fischer, 1986; Marcus, 1988).

### **“Desenvolvimento”, consumo alimentar e nutrição: uma breve consideração sobre as intervenções na Ilha de Ituqui**

Por volta de 1950 a Igreja Católica iniciou a intensificação da sua influência na área de Ituqui com o objetivo de estabelecer uma educação religiosa formal e implantar uma organização comunitária. Como um dos resultados dos trabalhos da igreja, as tradicionais festas de santo receberam um tratamento mais austero, suprimindo seu sistema cerimonial *folk*, enquanto que a organização de trabalho foi intensificada. Esse foi o início da era dos programas de intervenção. No começo, a igreja concentrou seus esforços em uma agenda educacional e organizacional (alfabetização, organização comunitária, saúde, etc.); com o passar do tempo, houve uma acentuação cada vez mais política desta agenda, envolvendo outras organizações como o sindicato dos trabalhadores rurais. Nas duas décadas seguintes, esses programas passaram por fases flutuantes de retraimento e expansão devido à repres-

são política no país sob a ditadura militar. No final dos anos 70 e início dos anos 80, houve um ressurgimento de inúmeros programas de intervenção na região e o aparecimento de novos com o reforço dos governos regionais, nacionais e agências internacionais. Como nas tentativas anteriores, as áreas de ênfase da nova agenda foram infraestrutura, educação, saúde e organização comunitária. Todavia, a maior parte destes programas era permeada, de um lado, por um extremo caráter tecno-econômico e, de outro, sindicalista. A instabilidade político-econômica que caracterizou os anos 80 no Brasil, assim como o início da “crise ambiental” da Amazônia, encorajou o surgimento de uma nova geração de agências de desenvolvimento, desta vez lideradas por organizações não-governamentais e sob a bandeira do ambientalismo e desenvolvimento sustentado (ver também Conklyn & Graham, 1995; Nugent, 1993, 1995). Hoje em dia a maior parte dos projetos de desenvolvimento na região contem algum ingrediente ambiental que enfatiza a conservação e o gerenciamento de recursos naturais, assim como a expansão da comercialização de produtos florestais através de iniciativas educacionais, de organização comunitária e formas de exploração “sustentáveis”.

É neste contexto que o programa de intervenção do Projeto Várzea iniciou a sua atuação na região de Ituqui por volta de 1990 e ao qual estive ligado como colaborador nos anos de 1994, 1995 e 1996. Uma das preocupações mais básicas da agenda de desenvolvimento sustentado das ONGs locais é a conservação e o gerenciamento de estoques pesqueiros. O pescado na Amazônia é considerado como a principal fonte de proteína da região e um importante produto de exportação (Goulding, 1983; McGrath, 1993; Smith, 1981). No entanto, os estoques regionais, embora ainda abundantes, mostram discretos sinais de esgotamento em muitas áreas da Amazônia. Embora os biólogos pesqueiros afirmem que não há perigo de esgotamento do recurso, pelo menos a curto prazo (McGrath, 1993), ribeirinhos e pescadores comerciais con-

tra-argumentam que os cardumes têm diminuído em várias partes do Baixo Amazonas, o que vem ocasionando a intensificação das disputas sobre o controle de lagos e áreas pesqueiras mais produtivas.

O principal objetivo do Projeto Várzea na Ilha de Ituqui é estabelecer uma reserva de lago gerenciada e controlada pelos próprios moradores da região (McGrath, 1994a). Já que a população local é altamente dependente da captura da pesca para alimentação e renda, o projeto iniciou uma pesquisa com os moradores da ilha para elaborar alternativas para a economia local, que diminuíssem a pressão sobre o pescado. Espera-se com estas alternativas compensar os moradores de Ituqui pela diminuição do pescado e pelas restrições impostas com a possível implantação de uma reserva de lago (McGrath, 1994a).

Como a maior parte dos projetos da região, o Projeto Várzea é dirigido para preocupações voltadas para a dinâmica de mercado, gerenciamento de recursos naturais, educação e o fortalecimento de instituições locais como a colônia de pescadores Z-20. Estudos sobre nutrição e alimentação foram inclusos com o objetivo de avaliar o nível de dependência de atividades como a pesca, as condições nutricionais da população e as possíveis implicações deste tipo de intervenção nos seus padrões de alimentação. Por outro lado, é importante notar que as questões relacionadas às diferentes maneiras pelas quais as pessoas percebem as diferentes agendas de intervenção nas comunidades e, entre elas, seus impactos ou suas formas de acomodação, resistência, combinação de informações e inovações no seu cotidiano, têm sido ignoradas ou relegadas a um plano secundário nos questionamentos principais do Projeto Várzea. É no rastro destas preocupações que desenvolvi este estudo.

### **Consumo e escolhas alimentares**

As observações etnográficas e os resultados iniciais do nosso levantamento de consumo alimentar das unidades domésticas, no verão e inverno, sugerem níveis muito altos de consumo de proteína em rela-

ção aos standards internacionais: 396.5 % em São Benedito e 204 % em Aracampina nas duas estações estudadas (verão e inverno) em relação aos baixos valores de consumo calórico de 88.6 % em São Benedito e de 62.7 % em Aracampina do mínimo recomendado (ver tabela 1). Apesar de se observar o mesmo padrão para as unidades domésticas de ambas as comunidades, Aracampina apresenta valores claramente mais baixos que São Benedito. Quando os consumos totais de proteína de Aracampina e São Benedito são comparados, eles apresentam valores significativamente diferentes (ANOVA,  $P=0.03$ ), assim como valores significativamente diferentes quando os consumos de caloria de inverno são confrontados (ANOVA,  $P=0.00$ ).

Na tabela 2, os valores médios e totais de consumo, e seus respectivos desvios padrões são apresentados. Como na Tabela 1, os valores médios em Aracampina são menores que em São Benedito. A variabilidade de consumo entre as unidades domésticas também é maior na primeira em relação a segunda. Tal variabilidade pode estar relacionada tanto ao tamanho da amostra em Aracampina quanto a uma diferença de consumo real entre as UD's., o que foi observado e constatado etnograficamente.

Assumindo que estes valores indicam uma diferença real entre o consumo individual de proteína em relação ao de caloria, é necessário lembrar que eles não representam o consumo dos indivíduos e sim, o que foi consumido dentro da unidade doméstica: na tabela 1 em relação aos requerimentos da sua população permanente, e na tabela 2 o consumo total. Ademais, dada as limitações do próprio método, não foi possível registrar o que foi consumido fora das unidades domésticas. No entanto, os resultados preliminares do levantamento de consumo individual nos levam a crer que as quantidades de calorias ingeridas sejam satisfatórias ou apenas levemente abaixo do valor recomendado.

Um outro aspecto importante do consumo nas unidades domésticas é a pouca diversidade de itens alimentares observada etnograficamente. Nós achamos que isto pode ocasionar níveis menores de deficiência no

consumo de micronutrientes (vitaminas e sais minerais), entretanto, com a atual metodologia, não será possível avaliar este aspecto.

Observamos também uma forte dependência de dois produtos alimentares básicos: a farinha de mandioca e o pescado. O pescado é a principal fonte de proteínas da população e ocupa um lugar de destaque na representação social dos alimentos. Uma relativa diversidade de espécies é utilizada, e seu consumo é influenciado por importantes fatores ambientais (sazonalidade das chuvas e nível das enchentes) e simbólicos (tabus alimentares). A gordura vegetal e o sal são utilizados com relativa abundância na preparação de alimentos, enquanto que o arroz é consumido com certa frequência, principalmente, como substituto ou complemento da farinha. O feijão e outros cereais, ou derivados (pão), são utilizados com frequência menor que esses referidos acima e são obtidos através da compra em alguns dos mercados de Santarém. Frutas têm um papel completamente secundário na dieta local, com exceção das áreas adjacentes à terra firme, em que o acesso e disponibilidade a terrenos não inundáveis possibilitam uma oferta mais constante. Entre as frutas mais consumidas na várzea estão a banana (verão e boa parte do inverno), a goiaba (inverno), a melancia e o melão (verão).

No limite desta pouca diversidade relativa, critérios de escolhas expressam inúmeras motivações de natureza cultural, social e emocional. Em outras palavras, apesar do peso de fatores econômicos (pouca variedade e disponibilidade de produtos alimentícios e baixo poder aquisitivo) e ecológicos (a intensa sazonalidade de praticamente todos os itens alimentares produzidos ou capturados localmente), as escolhas, dentro das suas possibilidades, apresentam critérios que vão além do simples utilitarismo. Podemos começar com três exemplos:

1. o sistema simbólico dos tabus alimentares ou reima;
2. o status emanado de alguns alimentos a partir da sua associação com classe e espaço social;
3. por último, o apelo emocional de determinados alimentos que são



conectados com momentos específicos do ciclo ecológico, e/ou preferências individuais e sociais.

A reima é um sistema classificatório de restrições e proibições alimentares aplicados a pessoas em estados físicos e sociais de liminaridade (Motta-Maués & Maués; 1980, Maués & Motta-Maués, 1978; Motta-Maués, 1993). O significado de liminaridade utilizado neste relatório segue o conceito tradicional de Van Gennep (ver em Maués e Motta-Maués, 1978; Motta-Maués, 1993), ou em outras palavras, estados de representação ritual e simbólica de transição ou passagem. Dentre as principais situações consideradas de liminaridade estão as enfermidades, a menstruação e o pós-parto. A reima é caracterizada por oposições binárias entre alimentos perigosos (reimosos) ou não-perigosos (não-reimosos). Segundo os informantes, o alimento reimoso é aquele que “faz mal”, ou que “traz o mal”, principalmente de doenças que estejam “presas” ou “incubadas” dentro do organismo, de dentro para fora do corpo. O domínio deste mal pode ser tanto sobrenatural quanto físico e social. As restrições da reima não são nem homogêneas nem consensuais entre os informantes; não existe, pois, um único sistema, mas vários deles que diferem de acordo com gênero, idade, estado liminar e experiência pessoal. Os principais alimentos reimosos são os “peixes lisos” ou de “pele” (surubim, piaba, filhote, mapará, pirarara, etc.), alguns peixes de “escamas” (pescada, curimatã, tucunaré amarelo, jatauarana, acari, etc.), tipos de caça (peixe-boi, capivara, jacaré, tracajá, tartaruga, etc.) e algumas frutas consideradas “ácidas” (laranja, limão, cupuaçu, taperebá). Em relação às frutas é importante notar elementos do repertório médico convencional, como a qualidade da acidez, que são misturados com os elementos supostamente *folk* da reima. Sistemas similares têm sido observados e descritos entre outras populações Caboclas da região por Galvão (1955), Lima (1992), Motta-Maués e Maués (1980), Motta-Maués (1993), Wagley (1988 [1955] e outros).

O equilíbrio do corpo e do espírito é o principal alvo das proibições da reima. Muitas vezes, após uma enfermidade, o indivíduo coloca-se permanentemente sob as restrições alimentares da reima. Um bom exemplo é de uma das minhas informantes que havia sido operada recentemente de um tumor no ovário e afirmou que, daquele momento em diante, ela estava definitivamente proibida de consumir alimentos reimosos. Ela ilustrou a sua declaração narrando episódios em que outros e ela mesma tentaram quebrar o tabu provando um alimento reimoso:

“Uma cumadre estava com três meses de operada e ela foi comer acari. Quando foi umas horas da noite ela sentiu a ferruada. Dois pontos da operação abriram. Ela foi pro fundo da rede”

“Depois de dez anos de operada, um dia, Aderbal (marido) pescou dois surubins (peixe liso) grandes, e nós resolvemos salgar. Eu comi só a carne da entrecosta, bem desfiada com feijão. Não demorou muito comecei a sentir aquela dor, aquele comichão no ‘apendi’. Só passou à noite”.

O pós-parto e a menstruação também são representados como momentos de fragilidade e vulnerabilidade para mulheres, quando a ingestão de um alimento reimoso pode, no caso do primeiro, trazer conseqüências não apenas para si, como também para o bebê. Uma das duas parteiras da comunidade de Aracampina disse-me certa ocasião:

“Teve mulher aqui na comunidade que já comeu pescada no tempo do resguardo e botô sangue do umbigo da criança”

No caso da menstruação, as restrições permanecem até o final do ciclo, enquanto que no pós-parto elas podem variar de 7 a 40 dias, seguindo vários estágios proibitivos.

Um alimento não é reimoso apenas em função das suas características (textura e sabor), mas também no que se refere à natureza do comportamento e contexto específico do animal que foi a fonte do alimento consumido. Por exemplo, a pescada branca é considerada um peixe reimoso, pois ela se alimenta do camarão, que é um

animal reimoso. Assim, as “qualidades” da reima são repassadas para o primeiro através da ingestão do segundo. O mesmo acontece com a piranha que “come carne de bicho morto”, sendo assim pode “apodrecer” a carne do paciente. O interessante é que a consideração oposta também pode ocorrer. A minha principal informante destacou certa vez que a piranha era rica em ferro porque era um peixe “forte”, que demorava a morrer.

Um outro aspecto importante nos processos de escolha de alimentos é a exibição social de valores e prerrogativas de classe que alguns deles apresentam. Os alimentos, como a maior parte dos objetos utilizados, são consumidos no nosso cotidiano, estão embebidos de significado social (Appadurai, 1981, 1983; Bourdieu, 1983a; Messer, 1984). Dentre estes significados, a distinção de classe parece ser uma constante. Na Ilha de Ituqui, observamos em vários momentos sociais o uso e consumo de determinados alimentos, como a carne de gado, que incorporaram a abundância, poder e prestígio de camadas sócio-econômicas mais altas, neste caso principalmente os fazendeiros e criadores locais. A representação do gado como um elemento de ascensão social apresenta-se muitas vezes como uma forma de capital simbólico (Bourdieu, 1983a) ou de representação e associação de uma condição de classe. Os moradores de Ituqui percebem qualquer elemento conectado à atividade da pecuária como um indicador de uma condição sócio-econômica desejável, apesar de dificilmente alcançável. Comer, ter e oferecer carne (de gado) em determinados momentos sociais (festas comunitárias, importantes datas familiares, etc.) podem significar a apropriação simbólica do prestígio, do direito ou, simplesmente, do desejo de ascensão.

Diversas vezes escutei de meus informantes coisas como “quando tem carne eu não quero outra coisa”. Em ocasiões sociais amplamente prestigiadas, como a última ferra do gado em São Benedito, na fazenda de um dos maiores proprietários da comunidade, é obrigatória a presença da carne de gado. Nas poucas vezes em que perguntei so-

bre o menu e as preferências dos convidados, a cozinheira e uma das organizadoras do menu não cansavam de elogiar a carne, “que estava bonita de gordura” e que não adiantava fazer peixe pois todos prefeririam carne (“quando tem carne eles não querem peixe”).

Como a carne, o arroz também estabelece significados e oposições. O arroz está representado como um alimento urbano, geralmente conectado à classe média, enquanto, a farinha como uma comida do “sítio” e incorporada ao “ser caboclo”. A combinação dos dois ou sua exclusão, mesmo quando pressionada por fatores econômicos, traz consigo importantes metáforas de identidade, classe e ascensão social. A construção social da farinha é facilmente observada na discussão abaixo, registrada nas minhas notas de campo:

São Benedito, 12/9/95

“A discussão da roda foi sobre o consumo de farinha. Seu Didi disse que farinha é mais comida do pessoal do sítio (interior rural) do que de gente da cidade. Gabriel disse que o pessoal mais civilizado ‘comia menos farinha’. Seu Didi tomou a palavra e protestou, dizendo que se o pessoal do sítio tivesse onde comprar, eles comprariam menos farinha e mais arroz porque a farinha estava mais cara. João Paca entrevistou na conversa dizendo que o pessoal de fora (sulistas) não comia farinha porque eles não tinham farinha ‘que preste’, lá a farinha ‘é muito rala, que se colocar ao vento voa tudo’. Seu Didi referiu-se em tom jocoso ao fato de Joca ter dito que na casa dele quando não tinha farinha ‘não prestava’. Seu Didi usou a conversa para me lembrar sobre a minha pergunta sobre quem era ‘caboco’ – ‘olha aí’, dizia, apontando para Joca. O último em tom desafiante disse, ‘eu sou caboco mesmo!’ Falou que gostava de farinha até no café, principalmente a farinha de tapioca. ‘Gosto quando vem emboladinha que senta’, finalizou Joca. A chacota de Seu Didi aumentou mais ainda quando Joca falou que não havia nada como chibé (mingau de farinha). O primeiro interrompeu aos risos exclamando: ‘olha aí o papa-chibé!’”

Por último, outros alimentos carregam na sua representação um profundo apelo emocional que, no contexto social em que se encon-

tram, vem conectado a um momento de vida, a uma esperada mudança ambiental, a uma quebra de rotina alimentar, ou ainda, às resoluções de conflitos e outras questões da micropolítica do cotidiano. Podemos aqui usar como exemplo a estação do tracajá. A curta temporada da subida destes quelônios para a desova nos lagos comunitários traz consigo uma ansiada ruptura da monotonia dietética dos longos meses de inverno, introduzindo, assim, dois itens extremamente apreciados no limitado cardápio doméstico: os ovos e a carne do tracajá. É importante lembrar que tal se dá num contexto de “rigorosa” proibição legal. A disputa pelo recurso reacende e resolve, temporariamente ou permanentemente, antigas querelas e conflitos internos entre indivíduos, famílias e até comunidades. Entretanto, boa parte desta disputa é expressada de maneira jocosa, poucas vezes provocando manifestações mais agressivas. Um dos meus informantes, costumava contar, com inflexões de comédia, as inúmeras ocasiões em que ele, astuciosamente, conseguiu capturar grandes quantidades de ovos e do próprio tracajá, praticamente diante dos olhos de velhos parceiros e inimigos cordiais:

São Benedito, 9/9/95.

“Um dia Sávio estava retornando do lago e já havia capturado dois tracajás, quando, de repente, próximo à uma árvore, ouviu um ‘rec-rec’. Ele foi se chegando devagarinho, e qual foi a sua surpresa quando viu que era um tracajá. Ele não pensou duas vezes, pegou o zagaia e enfiou no pescoço do bicho – ‘Ah, tu vem comigo tracajá!’ – exclamou. Ao chegar em casa foi logo avisando a esposa – ‘Marta, vai logo preparando esse um que ele tá ferido no pescoço’. No dia seguinte chegou um primo de Sávio que morava na cidade, perguntando se ele tinha tracajá para vender. Sávio levantou uma caixa aonde havia deixado os dois animais capturados e os mostrou para o primo, acabando por vender um deles. Já no barco a caminho de Santarém o primo encontrou o velho Sulamba, sogro e um dos mais ferrenhos opositores de Sávio na comunidade. Sabendo da fama de Sávio de ‘pegadô de tracajá’, ele resolveu aborrecer o velho. ‘O Sávio é mesmo perigoso, o senhor sabe que ele tem bem uns dez tracajás na casa dele pra vender!?’ O velho

Sulamba ficou indignado e ameaçou de colocar a polícia federal 'em cima do Sávio'. O último mal se continha ao contar este episódio, com lágrimas nos olhos de tanto rir”.

O *frisson* da estação do tracajá contagia adultos, velhos e crianças que se deslocam para os campos e beiras de rios e lagos, nas noites de verão, na busca de sinais da passagem do animal. Ovos são presentes prestigiados que denotam, como um dos nossos informantes costumava dizer, que alguém é “muito seu amigo”. Segundo o protagonista da história acima relatada, Sávio, “caboco tem aquela ‘ira’ quando vê outro colhendo ovo”.

As redes de troca e reciprocidade na Ilha de Ituqui são bastante intensas, conectando parentes e vizinhos em diferentes localidades e, aparentemente, estendendo o fluxo de alimentos entre unidades domésticas e comunidades. Essas redes podem ir além da simples troca de alimentos e desenvolverem-se em sistemas de organização e troca de força de trabalho entre os moradores da várzea e da terra firme. Essas trocas visam normalmente a produção de itens alimentares. O planejamento das refeições diárias é uma preocupação constante e pode ser sensivelmente alterada por fatores imprevistos, tais como, uma pesca mal sucedida, as flutuações de preço no mercado local, o número de participantes em cada refeição ou, simplesmente, as preferências pessoais. De qualquer maneira, o consumo diário é bastante fluante e demonstra variações diárias, semanais e mensais.

Programas de extensão da Igreja Católica, (por exemplo, a Pastoral da Terra), assim como projetos de intervenção não-governamentais, (por exemplo, Fundação Esperança, Saúde e Alegria), vêm tentando introduzir pacotes educacionais de alimentação alternativa, intensificação de uso de medicina caseira e produção e processamento alternativos de alimentos, como uma forma de melhorar a qualidade do consumo alimentar (principalmente de micronutrientes) e encorajar a utilização de “recursos locais”. O impacto destes programas ain-

da não foi satisfatoriamente investigado, mas parece que estes tiveram influência limitada sobre os moradores de Ituqui. A introdução de alimentos relativamente estranhos ou pouco apreciados como verduras na dieta doméstica tem durado pouco no repertório culinário local, e, segundo os próprios agentes de intervenção (conhecidos localmente como extencionistas) tem tido um impacto bastante restrito na alimentação e desenvolvimento de outras preferências entre os comunitários.

A maioria da população da ilha mostra sinais de crescente dependência da compra de itens alimentares importados de outras regiões da Amazônia e do Brasil, como por exemplo arroz e feijão, e um crescente consumo de produtos industrializados como enlatados e misturas artificiais. A produção agrícola, concentrada principalmente nos meses de verão, não consegue suprir satisfatoriamente as famílias ao longo do inverno. Somado a isto, a venda e estocagem de alimentos são complicadas pelos baixos preços de mercado durante a colheita, dificuldade e custo de transporte e técnicas inapropriadas para preservação da produção (Winklerprins, 1996).

## **Considerações Finais**

Os valores obtidos pelo levantamento de consumo alimentar em Aracampina e São Benedito apontam para números satisfatórios ou abaixo dos valores recomendados em termos de calorias consumidas, e bastante elevados em termos de proteínas. A instabilidade na obtenção de alimentos se mostrou uma preocupação real no período das enchentes (inverno) das famílias de ambas as comunidades, apesar de que São Benedito apresentou números bem mais altos neste período do que Aracampina. Acredito que a maior orientação agrícola e a disponibilidade de terras cultiváveis em São Benedito, assim como o acesso a outras fontes de renda como salários e aposentadorias dos moradores pesquisados desta comunidade, garantem uma passagem menos

problemática pelas agruras do inverno que as de sua vizinha Aracampina. Por último, os resultados preliminares do levantamento de consumo individual nos levam a crer que as quantidades de calorias ingeridas sejam satisfatórias ou apenas discretamente abaixo do mínimo recomendado internacionalmente.

Os resultados acima confirmam minhas suspeitas apresentadas num artigo anterior (Murrieta, no prelo), que no que se refere ao status nutricional, pelo menos da população infantil de Ituqui, os valores das médias de z-score obtidas no levantamento antropométrico, apresentam médias satisfatórias tanto para a relação de peso e altura, como para a de altura e idade. O dados de antropometria de Ituqui permitiram a observação de três padrões principais no crescimento da população infantil: 1. A média de comprimento por idade ao nascer está abaixo da média internacional mas acima do mínimo recomendado; 2. existe uma queda na relação entre peso e altura no período de 6 a 24 meses, seguido por uma queda de altura/idade a partir dos 24 meses; 3. um número pequeno mas significativo de crianças apresenta valores abaixo do mínimo internacional na relação entre altura e idade.

Minhas observações iniciais sugerem que as causas mais prováveis para o baixo comprimento ao nascer e, em parte, do número de crianças com altura/idade abaixo das referências mínimas internacionais não estão diretamente relacionadas à quantidade de alimentos consumidos, mas sim a: 1. o contínuo estresse físico (e talvez emocional) a que as mulheres são submetidas durante a gravidez; 2. a variedade insatisfatória de itens alimentares consumidos durante este período; 3. no que se refere especialmente às quedas dos valores de peso/altura e de altura/idade, a baixa qualidade nutritiva dos alimentos substitutivos ou complementares do leite materno durante o desmame; 4. o contato mais intenso com o meio ambiente físico durante este período, causando assim uma maior exposição aos patógenos locais (Murrieta, no prelo).

Finalmente, no que se refere às escolhas alimentares, defendo que o esforço de investigação científica nos processos de escolhas, indivi-



duais e domésticas, na Ilha de Ituqui, assim como a busca de soluções para um gerenciamento dos recursos naturais “ecologicamente correto”, não trará nenhum resultado significativo se não passar por uma abordagem multinivelada e interativa. Meus dados preliminares, sobre escolhas alimentares e impacto nutricional, sugerem um processo infinitamente mais complexo que um mero reflexo de forças produtivas; em que fatores “limitantes”, ecológicos e econômicos, são traduzidos localmente dentro de um número de variáveis restritas, em que opções e preferências movimentam-se e são (também!) articuladas emocional e culturalmente. Parafraseando Pierre Bourdieu, “a necessidade impõe um gosto pela necessidade a qual implica numa forma de adaptação para e conseqüente aceitação do necessário” (1983a:373). Continuando, “isto pode ser visto mais claramente quando fora de foco, tendo sobrevivido às condições que a produziram” (1983a:374). A preferência pela farinha de mandioca seria um exemplo perfeito.

Em outras palavras, as escolhas alimentares são resultado de uma relação multidirecional, em que os elementos impactados acabam tornando-se os impactantes. Estrategicamente, eles podem ser manipulados consciente ou inconscientemente. Entretanto, no contexto das percepções cognitivas e do domínio do *habitus*, o principal tradutor torna-se a continuidade do dia-a-dia e a previsibilidade do que já é conhecido. E aqui poderíamos utilizar a reima como ilustração.

Nesta dialética do cotidiano, distinções sociais são definidas, condições enfatizadas e preferências negociadas. Assim, “comida serve como um sinal não apenas para temas mas também para situações” (Barthes, 1975:58; citado em Mintz, 1985:210). E aqui nos voltamos para a curiosa estação do tracajá e a persistente e desejada presença da carne de gado no menu ritual de Ituqui.

A acentuação das preferências pelo que tem gosto familiar é aliada a alimentos de fácil e atraente paladar como os açúcares e as gorduras. Neste ponto, entra a “inovação” de um repertório gastronômico “moderno” que combina o gosto fácil dos carboidratos simples (prin-

principalmente os açúcares) e o acesso a itens industrializados ricos em gorduras (enlatados e óleos vegetais). Entretanto, se confirmarmos os atuais resultados do levantamento de consumo alimentar doméstico teremos que lidar com a possibilidade de que, por alguma razão, este deslocamento de gosto não teve o impacto esperado, principalmente, no que se refere à ingestão de calorias.

Seria redundante dizer que precisamos de mais pesquisas etnográficas sobre sociedades caboclas. Considerando as idéias discutidas até este ponto, achamos que esses estudos devem ser expostos a abordagens mais inclusivas e processuais. Em outras palavras, deveríamos olhar para as sociedades caboclas como um produto histórico de um conjunto de interações, incluindo atores sociais, sistemas simbólicos, necessidades econômicas e biológicas, ambientes físicos, estruturas externas sócio-políticas e as condições contextuais das práticas do cotidiano. A ênfase sobre hábitos alimentares, e suas implicações nutricionais e sobre as interações com intensas mudanças políticas e econômicas, pode produzir a conexão perfeita entre diferentes fatores impactando a sobrevivência biológica e a representação social das sociedades Caboclas.

### **A prática da intervenção**

Há algo que precisa ser feito? O que pode ser feito? Como poderíamos iniciar uma prática que contribuísse, de alguma forma, para a melhoria da qualidade de vida desta população? Acredito que o primeiro passo para qualquer tipo de atividade (científica ou de intervenção) local seria a aceitação de uma realidade complexa e heterogênea em que os atores sociais têm diferentes expectativas e vontades. Assim, precisamos inicialmente nos perguntar se esses atores precisam de algum tipo de intervenção e, se precisarem, se eles a querem.

Segundo, é importante lembrar que não existe um consenso ou uma “voz” nas comunidades. As diferenças de opinião e interesses, assim

como as suas limitações econômicas e ecológicas, motivam, de maneiras diversas, as inclinações e escolhas em todos os níveis dos atores envolvidos. Tentativas anteriores de agrupamento e organização, usando como critérios concepções impostas e mais abrangentes, como por exemplo “comunidade”, são problemáticas e acabam cedendo a um subtexto ordenador, baseado em “normas” de parentesco e de reciprocidades locais. Assim, qualquer abordagem de “ação” deve restringir-se, ou pelo menos limitar-se, a unidades de análise compatíveis com as formas de organização e estruturação locais efetivas e culturalmente aceitáveis. Sugeri acima a adoção do indivíduo e da unidade doméstica como unidades “lógicas” para o início de um trabalho científico, pois bem, o mesmo se aplicaria à intervenção.

Uma importante contribuição para o estudo de sociedades caboclas e potencial instrumento de ação, é o conceito da unidade familiar de parentesco (“família” ou “parentes”) ou *kindred* utilizado por Stephen Nugent (1993:140), em que, “*kindred*” é definido como “um grupo de homens e mulheres consangüíneos e afins” (1993:140), que formam uma família extensiva ou múltipla, mas que não vivem necessariamente juntos. A ordenação espacial das unidades domésticas, sob um parâmetro de “*kindred*”, já existe e é utilizada de maneiras informais e justapostas pelos moradores de Ituqui. O aproveitamento desses agrupamentos “naturais” pode poupar-nos de um frustrante esforço de organização duvidoso e, geralmente, improdutivo.

Terceiro, assim como já existem formas locais de organização do labor, também existem práticas que oferecem alternativas sociais, como formas de encorajar outros modos de exploração e aproveitamento de recursos naturais, conseqüentemente, de consumo alimentar. Como já foi referido antes, os quintais e jardins não só fazem parte de um domínio espacial e afetivo feminino, mas são importantes ferramentas de produção, experimentação e diversificação de cultivos. A superposição de uma tecnologia doméstica e formas de organização familiar, com o aumento da participação de uma camada da sociedade local sempre

neglicenciada (neste caso as mulheres), parece constituir a combinação perfeita para um trabalho de intervenção desta natureza. Era comum minha equipe ser abordada por mulheres de diversas faixas etárias, solicitando atividades que as beneficiassem diretamente.

A outra poderia ser a criação de atividades, dentro de pacotes já existentes do Projeto Várzea ou de outros programas (por exemplo, a Pastoral da Terra), que encorajassem a assimilação e o aprendizado de conceitos científicos básicos sobre saúde e doenças locais, seu impacto sobre a população e sua relação com a ecologia da várzea (com isso também sugiro que se observe o resultado final, isto é, a combinação das diversas formas de conhecimento, incluindo o caboclo). Outros temas, que já apresentam um perfil problemático na ilha, como gravidez e desmame, podem ser incluídos neste trabalho como forma de diminuir o impacto epidemiológico do meio ambiente da várzea sobre a população local e seu status nutricional.

Por último, é vital que comecemos a incluir em nossas investigações e tentativas de intervenção uma maior preocupação com as representações e emocionalidade das atividades econômicas locais. Já mencionamos, anteriormente, a importância de tal elemento na atividade pesqueira, principalmente, na pesca do pirarucu, ou na captura do tracajá. A excessiva ênfase econômica e ambiental dos estudos e práticas de intervenção desenvolvidas parece que tem levado a uma sistemática negligência de outras esferas de motivação social. A pesca, particularmente, está embebida num *ethos* cultural que envolve essa atividade no que é denominado por Renato Rosaldo (1989:12) de “a força cultural das emoções”. Em outras palavras, observações “que eliminam emoções intensas não apenas distorcem as suas descrições mas também removem variáveis chaves para sua explicação” (*Id., ibid.*). Esta emocionalidade do processo social pode ter uma importância maior na resistência dos moradores locais, em adotar medidas mais “eficazes” de conservação dos recursos naturais, do que se imagina. A superposição de tal apelo poderia ser a chave de alguns comportamentos econômica e ecologica-

mente “irracionais”, como, por exemplo, a captura até a exaustão de “recursos” como o pirarucu e o tracajá, já que a legislação, assim como as tímidas ameaças de fiscalização das entidades responsáveis, não tem surtido o efeito desejado. Em suma, talvez a solução para a conservação seja a valorização cultural e emocional das atividades de captura ao invés da sua proibição, assim como para os diferentes aspectos de produção e consumo de alimentos.

É claro que qualquer operacionalização das medidas sugeridas acima deve passar por uma meticulosa fase de experimentação e avaliação, de maneira a estimar o nível de sucesso alcançado ou alcançável. Para isso, é absolutamente imprescindível definir, rigorosamente, os objetivos a serem alcançados, o que nós entendemos como êxito e fracasso de uma intervenção, e finalmente, o tempo e o grau de continuidade que nós possamos oferecer.

## **Agradecimentos**

Gostaria de agradecer em primeiro lugar aos habitantes das comunidades de Aracampina e São Benedito pela sua colaboração voluntária e entusiasmo na realização desta pesquisa. Meus agradecimentos ao Dr. David McGrath e aos membros do Projeto Várzea, principalmente aos meus assistentes, Perpétuo Socorro de Souza e Edimar Dantas pela sua inestimável colaboração em campo e em laboratório. A Urbano Lopes pela assessoria nos cálculos estatísticos. A Dana Dufour, Walter Alves Neves, Antoinette Winklerprins, Fábio de Castro, Angélica Motta-Maués, Emilio Moran, José Reinaldo Lopes e Donna Goldstein por suas críticas e sugestões. Ao Laboratório de Cartografia da Universidade do Wisconsin em Madison pelos mapas utilizados neste artigo. Ao apoio institucional e financeiro do convênio IPAM/WWF/ODA/UFPa. Quero também agradecer ao CNPq pela bolsa de doutorado (Proc. 200337-2) concedida a mim durante a realização desta pesquisa, à FAPESP pelo auxílio-pesqui-

sa (Proc 96-7487/2), assim como à ajuda financeira da Universidade do Colorado através do “Iberian and Latin American Study Center”.

## Bibliografia

APPADURAI, A.

- 1981 “Gastropolitics in hindu south Asia”, *American Ethnologist*, 8, pp. 494-511.
- 1983 *The social life of things: commodities in cultural perspectives*, Cambridge, Cambridge University Press.
- 1991 “Dietary Improvisation in an Agricultural Economy”, in SHARMAN A., THEOPHANO, J., CURTIS, K. e MESSER, E. (eds.), *Diet and domestic life in society*, Philadelphia, Temple University Press, pp. 205-33.

BARTHES, R.

- 1975 “Toward a Psychology of Contemporary Food Consumption”, in ELBORG e FOSTER, R. (eds.), *European diet from preindustrial to modern times*, New York, Harper and Row.

BERNARD, R.

- 1988 *Research methods in cultural anthropology: Qualitative and quantitative approaches*, Thousand Oaks, Sage Publications.

BLACK, J.K.

- 1991 *Development in theory and practice: bridging the gap*, Boulder, Westview Press.

BOURDIEU, P.

- 1983a *Distinctions: a social critique of the judgment of taste*, Cambridge, Harvard University Press.
- 1983b “Esboço de uma Teoria da Prática”, in ORTIZ, R. (ed.), *Bourdieu*, São Paulo.

BRAUDEL, F.

- 1981 *Civilization and capitalism, 15th-18th century*, New York, Harper & Row.

BUNKER, S.

- 1984 "Modes of extraction, unequal exchange and the progressive underdevelopment of an extreme periphery: the Brazilian Amazon, 1600-1980", *American Journal of Sociology*, 89 (5), pp. 1017-64.

CHIBNIK, M.

- 1991 "Quasi-ethnic groups in Amazonia", *Ethnology*, 30, pp. 75-95.
- 1995 *Risky Rivers: the economics and politics of floodplain farming in Amazonia*, Tucson and London, The University of Arizona Press.

CLIFFORD, J. E MARCUS, G.

- 1988 *Writing culture: the poetics and politics of ethnography*, Berkeley, University of California Press.

CLIFFORD, J.

- 1983 "Power and dialogue in ethnography: Marcel Griaule's initiation", in STOCKING JR., G.W. (ed.), *Observers observed: essays on ethnographic fieldwork*, Madison, University of Wisconsin Press.
- 1988 "Introduction: partial truths", in CLIFFORD, J. AND MARCUS, G. (eds), *Writing culture: the poetics and politics of ethnography*, Berkeley, University of California Press, pp. 1-27.

CONKLYN, B.A. e GRAHAM, L.R.

- 1995 "The shifting middle ground: Amazonian Indians and eco-politics", *American anthropologists*, 97(4), pp. 695-710.

DOUGLAS, M.

- 1966 *Purity and danger*, London, Routledge and Kegan Paul.
- 1975 "Deciphering a meal", in DOUGLAS, M. (ed.), *Implicit meanings: essays in anthropology*, Boston, Routledge.
- 1978 *The world of goods: towards an anthropology of consumption*, London, Allen Lane.
- 1984 *Food in the social order: studies of food and festivities in three American communities*, New York, Russell Sage Foundation.

DUFOUR, D.

- 1992 "Nutritional ecology in the tropical rain forests of Amazonia", *American journal of human biology*, 4, pp. 108-207.
- 1995 "Diet and nutritional status of Amazonian peoples", in ROOSEVELT, A.C. (ed.), *Amazonian indians from pre-history to the past*, Tucson and London, The University of Arizona Press.

DUFOUR, D. E TEUFEL, N.I.

- 1995 "Minimum data sets for the description of diet and measurement of food intake and nutritional status", in MORAN, E.F. (ed.), *The comparative analysis of human societies: toward common standards for data collection and reporting*, Boulder, Lynne Rienner Publishers.

ESCOBAR, A.

- 1992 "Culture, economics, and politics in Latin America", in ESCOBAR, A. E ALVAREZ, S.E. (eds), *The making of social movements in Latin America: identity, strategy and democracy*, Boulder, Westview Press.
- 1995 *Encountering development: the making and unmaking of the Third World*, Piencetown, Princeton University Press.

FERGUNSON, J.

- 1991 *The anti-politics machine: "development", depoliticization, and bureaucratic power in Lesotho*, Cambridge, Cambridge University Press.

FRANCO, G.

- 1987 *Tabela de composição química dos alimentos*, Rio de Janeiro/São Paulo, Livraria Atheneu.

FRANKE, J.

- 1987 "The effects of colonialism and neocolonialism on the gastronomic patterns of the Third World", in HARRIS, M. E ROSS, E. (eds.), *Food and evolution: toward a theory of human food habits*, Philadelphia, Temple University Press.

FRIEDMAN, H.

- 1982 "The political economy of food: the rise and fall of the postwar international food order", in BUROWAY, M. E SKOPOL, T. (eds), *Marxist inquiries: studies of labor, class and states*, *American Journal of Sociology* 88, supplement.



FURTADO, L.

- 1994 *Pescadores do Rio Amazonas: um estudo antropológico da pesca ribeirinha numa área amazônica*, Belém, Museu Paraense Emílio Goeldi.

GALVÃO, E.

- 1955 *Santos e visagens*, São Paulo, Companhia Editora Nacional.

GEERTZ, C.

- 1963 *Agricultural involution*, Berkeley, University of California Press.

GENTIL, J.

- 1988 “A juta na agricultura de várzea na área de Santarém – médio Amazonas”, *Boletim do MPEG*, série Antropologia, 4(2), pp. 118-99.

GINZBURG, C.

- 1987 *O queijo e os vermes; o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela inquisição*, São Paulo, Cia. da Letras

GIUGLIANO, R.; SHIRIMPTON, L.; ARKOL, D.; GIUGLIANO, L.G. E PETRERI, M.

- 1978 “Diagnóstico da realidade alimentar e nutricional do Estado do Amazonas, 1978”, *Acta Amazônica*, 8(2), pp. 5-53.

GIUGLIANO, R; GIUGLIANO, L.G. E SHRIMPTON, R.

- 1981 “Estudos nutricionais das populações da Amazônia, Várzea do Solimões, 1981”, *Acta Amazônica*, 11(4), pp. 773-88.

GIUGLIANO, R; SHRIMPTON, L.; ARKOL, D.; GIUGLIANO, L.G. E PETRERI, M.

- 1984 “Estudos nutricionais das populações rurais da Amazônia, II, Rio Negro”, *Acta Amazônica*, 14 (3-4), pp. 427-49.

GOUDING, M.

- 1980 *The fishes and the forest*, Berkeley, University of California Press.

GROSS, D.

- 1975 "Protein capture and culture development in the Amazon basin", *American anthropologists* 77, pp. 526-49.

HARRIS, M.

- 1974 *Cows, pigs, wars and witches: the riddles of culture*, New York, Randon House.  
1977 *Cannibals and kings*, New York, Random House.  
1987 "Foodways: historical overview and theoretical prolegomenon", in HARRIS, M. E ROSS, E. (eds.), *Food and evolution: toward a theory of human food habits*, Philadelphia, Temple University Press.

HART, G.

- 1992 "Imagined units: constructions of 'the household' in the economic theory", in ORTIZ, S. E LEES, S. (eds.), *Understanding economic process*, Lanham/ New York/ London, Univerty Press of America, pp. 111-31

HIRAOKA, E.

- 1985 "Cash cropping, wage labor, and urbanward migrations: changing floodplain subsistence in the Peruvian Amazon", in PARKER, E. (ed.), *The Amazon caboclo: historical and contemporary perspectives*, Virginia, Studies in third world societies, v.32, pp. xvii-li,

HOBART, M.

- 1993 "Introduction: the growth of ignorance?" in HOBART, M. (ed.) *An anthropological critique of developement: the growth of ignorance*, London and New York, Routledge.

HOBEN, A.

- 1982 "Anthropologists and development", *Annual review of Anthropology*, 11, pp. 349-75.

HOLMES, R.

- 1993 "Nutritional anthropometry of South American indigenes: growth deficits in biocultural and development perspectives", in HLADICK, C.M.; HLADIK, A.; LINARES, O.F.; PAGEZY, F.; SEMPLE, A. E HADLEY, M. (eds.), *Tropical forests, people and food, man and the biosphere series*, Paris, Pantheon Publishing.

HOLMES, R. E CLARK, K.

- 1992 "Diet, acculturation and nutritional status in Venezuela's Amazon territory", *Ecology of food and nutrition*, 27, pp. 163-87.

KHARE, R.S. e RAO, M.S.A.

- 1986 *Food, society and culture*, Durhan, Caroline Academic Press.

LÉVI-STRAUSS, C.

- 1966 "The culinary triangle", *Partisan Review*, 33, pp. 587-95.  
1969 *The raw and cooked: introduction to a science of mythology vol.1*, Chicago, University of Chicago Press.  
1989 *O pensamento selvagem*, Campinas, Papirus Editora.

LIEBERMAN, L.S.

- 1986 "Nutritional anthropology at the household level", in Quandt, S. e Ritenbaugh, C. (eds), *Training manual in nutritional anthropology*, publicação especial da American Anthropological Association, v. 20.

LIMA, D.M.

- 1992 *The social category caboclo: history, social organization, identity and outsider's social classification of the rural population of an Amazonian region*, dissertação de Doutorado, Cambridge, King's College.

LINDENBAUN, S.

- 1986 "Rice and meat: the meaning of foods in Bangladesh", in KHARE, R.S. E ERA, M.S.A. (eds.), *Food, society and culture*, Durhan, Caroline Academic Press.

MARCUS, G.

- 1988 "Contemporary problems of ethnography in the modern world system", in CLIFFORD, J. E MARCUS, G. (eds), *Writing culture: the poetics and politics of ethnography*, Berkeley, University of California Press, pp. 165-94.

MARCUS, G.E. E M.J. FISHER.

- 1986 *Anthropology as cultural critique*, Chicago, University of Chicago.

MAUÉS, R. H. & MOTTA MAUÉS

- 1978 "O modelo da 'Reima': representações alimentares em uma comunidade amazônica", *Anuário Antropológico*, 77, Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro.

MAUÉS, R.H.

- 1995 *Santos e festas: catolicismo e controle eclesiástico*, Belém, Sèjup.  
1990 *A ilha encantada: medicina e xamanismo numa comunidade de pescadores*, Belém, Gráfica e Editora Universitária/UFPa.

MCGRATH, D. (coord.).

- 1994a *Projeto Várzea: lake reserve and community based management of varzea resources, Ituqui, Brasil*, ODA/WWF proposal (WWFBR0604).  
1994b "Manejo comunitario da pesca nos lagos de várzea do Baixo Amazonas", in FURTADO, L.G., LEITAO, W. E MELLO, A.F. (eds.), *Povos das águas: realidade e perspectivas na Amazônia*, Belém, Museu Paraense Emilio Goeldi.

MCGRATH, D; CASTRO, F.; FUTEMA, C.; AMARAL, B.R. E CALABRIA, J.

- 1993 "Fisheries and the evolution of resources management on the lower Amazonian varzea", *Human Ecology*, 21(2), pp. 167-95.

MEAD, M.

- 1943 *The problem of changing food habits*, relatório do Committee on Food, 1941-1943, Washington, DC, National Academy of Sciences.

MEGGERS, B.J.

- 1954 "Environmental limitation on the development of culture", *American Anthropology*, 56, pp. 801-24.  
1977 *Amazônia, a ilusão de um paraíso*, Rio de Janeiro, Civilização Brasileira.

MELCHER, S.S. & NEVES, W.A.

- 1994 *Antropometria nutricional e ocidentalização de três sistemas sócioeconômicos ribeirinhos do estuário do Amazonas*, trabalho apresentado no III Congresso Latino-Americano de antropologia Física, Rio de Janeiro.

MESSER, E.

- 1984 "Anthropological perspectives on diet", *Annual review of Anthropology*, 13, pp. 205-49.
- 1986 "The 'small but healthy' hypothesis: historical, political and ecological influences on nutritional standards", *Human ecology*, 14, pp. 57-75.

MINTZ, S.

- 1979 "Time, sugar and sweetness", *Marxist perspective*, 2(4), pp. 56-73.
- 1985 *Sweetness and power: the place of sugar in modern history*, Penguin Books, New York.

MORAN, E.F.

- 1974 "The adaptive system of the Amazonian caboclo", in WAGLEY, C. (ed.), *Man in the Amazon*, Gainsville, pp. 139-59.
- 1981 *Developing Amazonia*, Bloomington, Indiana University Press.
- 1983 *Through Amazonian eyes: the human ecology of Amazonian populations*, Iowa City, University of Iowa Press.

MOTTA-MAUÉS, M.A.

- 1993 "*Trabalhadeiras*" & "*camaradas*": *relações de gênero, simbolismo e ritualização numa comunidade amazônica*, Belém, Editora Universitária/UFPA.

MOTTA-MAUÉS, M.A. E R.H. MAUÉS.

- 1980 *Hábitos e crenças alimentares numa comunidade de pesca*, Belém, Falangola.

MURRIETA, R.S.S.

- 1994 *Diet and subsistence: changes in three caboclo populations on Marajo Island, Brazil*, tese de MA, Boulder, University of Colorado.
- no prelo "Status nutricional infantil em três comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Amazônia, Brasil, *Boletim do MPEG, Antropologia*.

NETTING, R. M.; WILK, R.W. E ARNOULD, E.J.

- 1984 "Introduction", in NETTING, R.M., WILK, R.R. E ARNOULD, E.J. (eds.), *Households*, Berkeley, University of California Press.

NETTING, R.M.

1993 *Smallholders, householders*, Stanford, Stanford University Press.

NUGENT, S.

1993 *Amazonian caboclo society: an essay on invisibility and peasant economy*, Providence, Berg Publishers.

1995 *Big mouth: the Amazon speaks*, San Francisco, Brown Trout Publishers, Inc.

PARKER, E.

1985a "The Amazon caboclo: an introduction and overview", in PARKER, E. (ed.), *The Amazon caboclo: historical and contemporary perspectives*, *Studies in Third World societies*, v. 32, Virginia, pp. xvii-li.

1985b "Cabocclization: transformation of the amerindian in Amazonia, 1615-1800", in PARKER, E. (ed.), *The Amazon caboclo: historical and contemporary perspectives*, *Studies in Third World societies*, v. 32, Virginia, pp. xvii-li.

PELTO, G.H. E PELTO, J.P.

1989 "Small but healthy? An anthropological perspective", *Human Organization*, 48(1), pp. 11-5.

PHILLIPS, D.R. E VERHALSSELT, Y.V.

1994 "Introduction: health and development", in PHILLIPS, D.R. E VERHASSELT, Y. (eds.), *Health and development*, New York, Routledge.

PUCCIARELLI, H.; NEVES, W; MELCHER, S.S. E MURRIETA, R.S.S.

submetido *Sexual Dimorphism and Nutritional Status in Three Amazonian Caboclo Communities*, *Human Biology*.

QUANDT, S.A.

1986 "Nutritional anthropology: individual focus", in QUANDT, S.A. E RITENBAUGH, C. (eds.), *Training manual in nutritional anthropology*, AAA, nº 20, 3-21.

1987 "Methods for dietary intake", in JOHNSTON, F.E. (ed.), *Nutritional anthropology*, New York, Alan R. Liss.

RAPPAPORT, R.

1968 *Pigs for the ancestors*, New Haven, Conn., Yale University Press.

RICHARDS, A.

1939 *Land, labour and diet northern Rhodesia*, Oxford, Oxford University Press.

ROBBEN, A.C.G.

1989 *Sons of the sea Goddess: economic practice and discursive conflict in Brazil*, New York, Columbia University Press.

ROCHA, Y.R.; YUYAMA, L.K.O. E NASCIMENTO, O.P.

1993 "Perfil nutricional de pré-escolares e escolares residentes em Palmeiras do Javari, AM", *Acta Amazônica*, 23(1), pp. 9-14.

ROOSEVELT, A.C.

1980 *Parmana, prehistoric maize and manioc subsistence along the Amazon and Orinoco*, New York, Academic Press, New York.

1991 *Moundbuilders of the Amazon: geophysical archaeology on Marajó Island, Brazil*, New York, Academic Press.

ROSALDO, R.

1989 *Culture and truth: the remaking of social analysis*, Boston, Beacon.

ROSS, E.B.

1987 "An overview of trends in dietary variation from Hunter-Gatherer to modern capitalist societies", in HARRIS, M. E ROSS, E. (eds.), *Food and evolution: toward a theory of human food habits*, Philadelphia, Temple University Press.

ROSS, J.K.

1978 "The evolution of Amazonian peasantry", *Journal of Latin American studies*, 10(2), pp. 193-218.

SAHLINS, M.

1985 *Islands of history*, Chicago, University of Chicago Press.

SANTOS, R.V. E COIMBRA JR., C.E.A.

- 1994 “Contato, mudanças sócio-econômicas e a bioantropologia dos Tupi-Mondé da amazônia brasileira”, in SANTOS, R.V. E COIMBRA JR., C.E.A. (org.), *Saúde e povos indígenas*, Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, pp. 189-213.

SANTOS, R.V.

- 1993 “Crescimento físico e estado nutricional de populações indígenas brasileiras”, *Cadernos de saúde pública*, v. 9(1), pp.46-57.

SHARMAN, A.; THEOPHANO, J.; CURTIS, K. E MESSER, E.

- 1991 “Introduction”, in SHARMAN, A.; THEOPHANO, J.; CURTIS, K. E MESSER, E. (eds.), *Diet and domestic life in society*, Philadelphia, Temple University Press.

SHRIMPTON, R. E GIUGLIANO, R.

- 1979 “Consumo de alimentos e alguns nutrientes em Manaus, Amazonas, 1973-74”, *Acta Amazônica*, 9(1), pp. 117-41.

SMITH, N.

- 1981 *Man, fishes and the Amazon*, New York, Columbia University Press.

STEWARD, J.

- 1955 *Theory of culture change*, Urbana, University of Illinois Press.

STONICH, S.C.

- 1993 “*I am destroying the land*”: the political ecology of poverty and environmental destruction in Honduras, Boulder, Westview Press.

THOMAS, R.B.

- 1976 “Energy flow at high altitude”, in PAUL, BAKER, T. E LITTLE, M. (eds.), *Man in the Andes*, Stroudsburg, Downen, Hutchinson and Ross.

WAGLEY, C.

- 1988 *Uma comunidade Amazônica*, São Paulo, EDUSP.



WHITE, L.

1949 "Energy and the evolution of culture", *Science of culture*, New York, Grove Press, pp. 363-92.

WILK, R.

1989 *The household economy*, Boulder, Westview.

WINKLERPRINS, A.

1997 "Land use decision making using local soil knowledge on the Lower Amazon floodplain", *The Geographical Review*, 87 (1), pp. 105-8

WOLF, E.R.

1982 *Europe and people without history*, Berkeley, University of California Press.

ABSTRACT: This paper is a study of everyday practices of food choice and use among the inhabitants of Ituqui Island, Santarém municipality, Pará. In addition, I intend to assess the impact of such practices on the local intervention programs. Anthropological studies on food habits and use have been, especially, concentrated on monolevel analysis of mental and cultural structures, systems of representation and economic and environmental infrastructures. For this study, I propose the shift of this focus to the interaction among everyday practices, the *habitus* and the levels mentioned above. In the Amazon, the need for more research on food habits and uses among peasant societies is added to the modest number of studies in general on these societies, specially, the caboclo ones. The study done on Ituqui Island shows high values of protein intake and low, but moderate, values of caloric intake in relation with the international standards. The processes of food choice appear to be mainly influenced by systems of local food taboos, natural resources and market intense seasonal fluctuation, class representations, and social and individual preferences. Despite the heterogeneity of the processes mentioned above, local intervention programs on nutrition and food insist in simplifying the packages introduced, thus ignoring important social and cultural variables.

KEY WORDS: food habits, caboclos, Amazonia, intervention, development.

Aceito para publicação em março de 1998.

TABELA 1 – Consumo de kilocalorias e proteínas por unidade doméstica em relação às recomendações mínimas internacionais (FAO/OMS, citado em Franco, 1987).

	estação chuvosa		estação seca		total	
	inverno		verão			
	% recom.		% recom.			
	Kcal	Prot.	Kcal	Prot.	Kcal	Prot.
Aracampina	57,1	202,0	68,2	286,3	62,7	204,1
São Benedito	105,7	414,3	71,5	378,7	88,6	396,5

TABELA 2 – Consumo de energia (kilocalorias) e proteínas (gramas) das unidades domésticas em Aracampina e São Benedito nas duas estações (inverno e verão).

			Energia (Kcal)		Proteína (g)		Consumo total	
	Udn*	In**	média	DP	média	DP	Kcal	g
Aracampina	8	56	55426	±23074	2673	±1520	783742	39274
São Benedito	4	24	65284	±26871	3990	±1516	522275	31925
Total	12	80	58855	±24323	3131	1616	1306017	70599

\* número de unidades domésticas

\*\* número de indivíduos

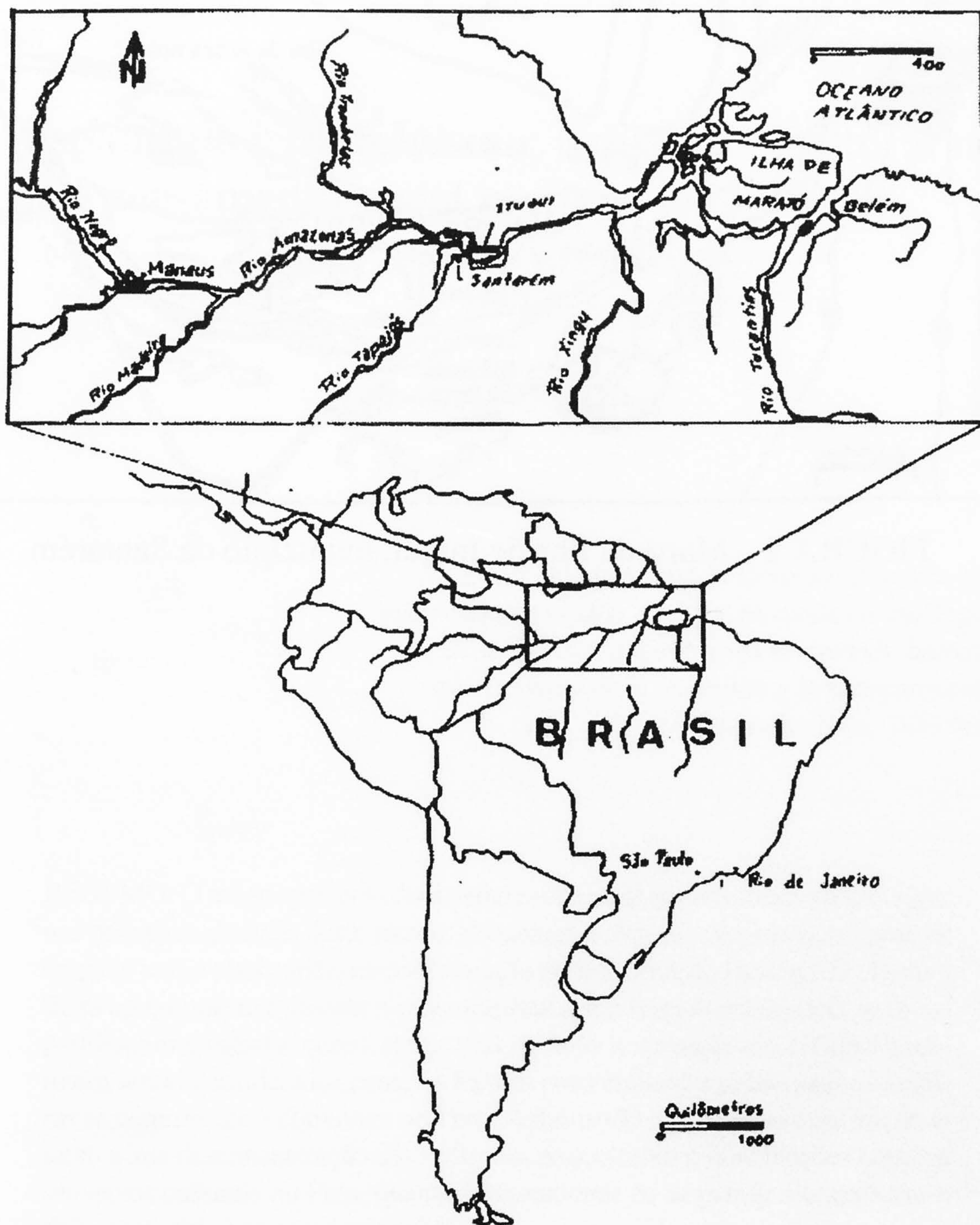


FIGURA 1 – Localização da área de estudo



FIGURA 2 – Mapa da Ilha de Ituqui, município de Santarém