



HAL
open science

Modelos alimentares em transição na Amazônia brasileira

Elise Vivier, Martine Droulers

► **To cite this version:**

Elise Vivier, Martine Droulers. Modelos alimentares em transição na Amazônia brasileira. François-Michel Le Tourneau; Otávio do Canto. *Amazônias brasileiras, Situações locais e evoluções*, vol. 2. Análises temáticas, NUMA/UFPa, pp.181-208, 2019, 978-85-88998-73-5. halshs-02354890

HAL Id: halshs-02354890

<https://shs.hal.science/halshs-02354890v1>

Submitted on 7 Nov 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

MODELOS ALIMENTARES EM TRANSIÇÃO NA AMAZÔNIA BRASILEIRA

E. Vivier
M. Droulers

As abordagens de estudo da alimentação são variadas, da Sociologia à Antropologia, passando também pelo domínio da Geografia. A abordagem geográfica dessa questão permite uma cartografia do consumo de alimentos no mundo, com objetivo de compreender sua dinâmica espacial (SCHOR et al., 2015). A sociologia da alimentação permite uma leitura do espaço social, com a finalidade de discutir as dimensões identitárias e as marcas sociais (REGNIER et al., 2006). Por sua vez, Poulin (2003) opta pela “socioantropologia da alimentação cujo objeto é a atualização da complexidade das decisões alimentares”. A partir dos dados coletados pelo projeto DURAMAZ 2 por meio de questionários, o presente estudo, baseando-se numa abordagem antropológica sobre as escolhas alimentares, buscará “estudar as interações entre os homens e seus alimentos para além dos aspectos estritamente nutricionais (HUBERT; ESTAGER, 1999).

A alimentação é muito mais que o ato de nutrir-se, é um ato construído socialmente, um sistema de tamanha complexidade que materializa diversos hábitos, ritos e costumes, além de ser um delimitador de diferentes poderes, como por exemplo, o econômico, o estético, o religioso e o de gênero (GIELDA, 2009).

A alimentação no contexto das zonas tropicais (HLADIK et al., 1996), bem como das estratégias de adaptação alimentar das comunidades rurais amazônicas, é um tema importante o qual pode ser tratado no âmbito do projeto DURAMAZ, baseando-se em uma quantidade significativa de indicadores relativos a domínios muito variados. A partir dos questionamentos sobre a alimentação, percebemos que as comunidades estudadas se encontram

numa fase de transição alimentar, embora em diferentes estágios (MAIRE; DELPEUCH, 2004). Além disso, os estudos relativos à alimentação abrem para outras temáticas. Por meio das questões relativas aos modos de nutrição, é possível tratar de assuntos adjacentes, tais como: saúde, organização social, relação ambiental, dinâmicas com a cidade e, ainda, economia doméstica.

Modos alimentares em transição

De acordo com Poulain (2009), a expressão “transição nutricional” remete às:

[...] mudanças nos estilos de vida e especialmente na alimentação, ocorrendo em muitos países em desenvolvimento sob a influência da urbanização, da mercantilização da alimentação (passagem da autoprodução ao mercado), da industrialização do setor alimentar e, em certa medida, a globalização.

Seguindo essa linha, tratar-se-á, nessa primeira parte, de compreender como o fenômeno da transição alimentar afeta a amostra de sítios do projeto DURAMAZ. Desse modo, usaremos os resultados de perguntas relativas aos modos de nutrição e aos hábitos alimentares. Ao perguntar “O que come mais regularmente?”, tinha-se como objetivo identificar os alimentos mais consumidos, ou seja, aqueles que constituem a base das refeições de cada casa, de cada comunidade.

	RDS Mamirauá (Tefé - AM)	RDS Iratapuru (Taranjal do Jari - AP)	RDS Tupé (Manaus - AM)	RESEX Ciriac (Cidelandia - MA)	PAE Chico Mende (Xapuri - AC)	PA Igarapé Gelado (Parrapabas - PA)	PA Juina (MT)	Carlinda (MT)	Margarida Alves (Ouro Preto d'Oeste - RO)	PDS Esperança (Anapu - PA)	Oiapoque Guiana Francesa	Oiapoque Brasil	Sorriso Vivo (Sorriso - MT)	Mokikarako (Ourlândia - PA)
Carne, ovo, peixe	100	85	61	26	23	30	28	27	24	18	75	44	27	46
Arroz	0	6	3	27	34	25	26	27	30	33	7	32	27	16
Feijão	0	7	11	29	33	26	26	27	30	33	4	10	29	7
Legumes e Frutas	0	0	4	17	7	18	20	19	16	13	12	12	17	22
Farinha	0	2	1	1	3	1	0	0	0	3	2	2	0	9
Total	100	100	00	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Tabela 1: Alimentos consumidos com maior regularidade (%).

Fonte: Projeto DURAMAZ.

Por meio dos resultados, percebe-se que o arroz predomina, destacando-se como alimento consumido mais regularmente pela maioria das pessoas interrogadas; o feijão segue com números próximos: 889 e 877 menções, respectivamente. No entanto, ao agrupar os alimentos por categoria, percebe-se que são os derivados de carnes e peixe que apresentam maior índice de consumo: 1076 menções ao total, sendo 766 menções a carnes de animais de pecuária e derivados; 274 a peixes e; 36 a carnes de caça, cuja maioria das últimas menções são referentes às comunidades de Iratapuru e Moikarako. As categorias “frutas e legumes” juntas foram mencionadas apenas 497 vezes. Os resultados não são surpreendentes, pois o trio arroz-feijão-carne reflete os padrões alimentares mais comuns no Brasil. Como assinala o sociólogo Roberto da Matta (1984), a expressão “feijão com arroz” é uma metáfora utilizada para designar a rotina do cotidiano.

As demais referências presentes nas respostas apontam para outros alimentos e contribuem para descrever o dia a dia da alimentação: farinha de mandioca, massa, polenta, leite, café, etc. Através dos resultados de cada sítio, ficam perceptíveis diferenças de regimes alimentares. Os lugares onde a atividade principal é a agricultura familiar mostram uma relativa coerência entre os respondentes: arroz, feijão, carne e legumes constituem as preferências alimentares locais. Trata-se das localidades de Margarida Alves, Esperança, Igarapé Gelado, Juína e Carlinda. As localidades de Juína e Margarida Alves praticam igualmente a pecuária (carne e/ou leite). O lugar especializado em “*agrobusiness*”, Sorriso, apresenta um padrão semelhante, mesmo se os legumes também são regularmente citados.

As localidades extrativistas são menos uniformes e a alimentação baseia-se no consumo de arroz, feijão carne e legumes. Todavia, em Ciriaco também é mencionado o peixe, fato explicado pela proximidade com o Rio Tocantins, enquanto em Chico Mendes há referência à farinha de mandioca, tornando as escolhas alimentares mais relacionadas com a agricultura de subsistência. Em Iratapuru, as preferências alimentares são bem diferentes daquelas observadas nas outras localidades extrativistas, pois mencionam quase, exclusivamente,

o peixe e a carne. Ao considerar que aquela comunidade possui difícil acesso por via terrestre, a alimentação organiza-se, pelo menos em parte, em torno dos produtos disponíveis no contexto local, na medida em que os habitantes de Iratapuru praticam bastante a caça e a pesca de subsistência. Na mesma linha e, logicamente, as escolhas alimentares das duas localidades fluviais (Mamirauá e Tupé) são baseadas, sobretudo, no consumo de peixes. As localidades de Oiapoque oferecem padrões alimentares diferentes: do lado francês consomem-se, principalmente, carne, peixe, legumes e frutas; enquanto que do lado brasileiro consomem-se carne, peixe e arroz. Tupé e Oiapoque, devido a sua proximidade com centros urbanos, possuem também mais possibilidades alimentares para diversificar sua alimentação. Enfim, a comunidade de Moikarako tem preferências alimentares baseadas sobre o consumo de peixe, legumes e frutas, arroz e carne de caça.

Todavia, os resultados são diferentes diante da questão: “Quais são os alimentos indispensáveis para sua refeição?”

	PAE Chico Mendes (Xapuri - AC)	RESEX Ciraco (Cidelandia - MA)	RDS Tupé (Mauas - AM)	RDS Iratapuru (Taranjal do Jari - AP)	RDS Maminaná (Tefé - AM)	PA Margarida Alves (Ouro Preto d'Oeste - RO)	PDS Esperança (Anapu - PA)	APA Igarapé Gelado (Parauapebas - PA)	PA Juína - MT)	Carlinda (MT)	Oiapoque Brasil	Oiapoque Guiana Francesa	Sorriso Vivo (Sorriso - MT)	Moikarako (Ourilândia - PA)
Feijão	46	6	14	11	0	39	39	38	33	33	10	9	33	5
Arroz	29	33	18	23	3	36	29	27	33	31	45	9	27	15
Carne, peixe, ovo	16	19	15	11	3	12	17	24	19	21	10	7	28	56
Farinha e derivados	3	3	39	46	92	0	4	2	1	0	10	43	1	16
Legumes e frutas	3	6	5	3	0	11	9	7	13	14	20	26	9	8
Alimentos processados	3	3	9	6	2	2	2	2	1	1	5	6	2	0
Total	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Tabela 2: Alimentos considerados como indispensáveis.
Fonte: Projeto DURAMAZ.

Também nesse caso, faz-se necessário reagrupar os dados em subcategorias. Os alimentos indispensáveis para o conjunto das localidades estudadas no projeto DURAMAZ são o feijão, citado 630 vezes, seguido pelo arroz com 586 menções e os derivados de carne com 380 citações (307 para carne, 62 para peixe e 11 para caça). A diferença em relação aos números do consumo de frutas e legumes fica ainda mais intensa, já que a categoria obteve somente 188 menções, o que a coloca em situação marginal.

A surpresa fica por conta de um alimento tradicional, que havia sido rapidamente evocado na tabela anterior: a farinha de mandioca. Ao obter 195 citações, esse alimento está acima do consumo de frutas e legumes. Esse fato atesta que a alimentação amazônica ainda está muito caracterizada pela utilização de mandioca (PINTON; EMPERAIRE, 1992). Enfim, com 50 menções, surge um grupo de alimentos considerados necessários por uma parte das famílias - os alimentos processados (sucos, massas, pães, bolos). Percebe-se que alguns elementos expostos na tabela respondem a uma questão de preferência cultural (alimentos considerados mais saborosos) e não apenas a uma necessidade alimentar. Mesmo que sejam, relativamente, pouco numerosas as menções de alimentos transformados, é possível observar a progressão de uma transição alimentar naquela direção em algumas regiões do Brasil. Diante desse contexto, tradição e modernidade alimentar parecem coabitar no seio das mesmas cozinhas, em função da idade dos chefes de família e da proximidade com as cidades.



Figura 1: Peixes: os peixes presentes na tábua foram pescados no rio Tocantins, perto da RESEX do Ciriaco. São mandis (*Pimelodus maculatus*) e piranhas (*Pygocentrus nattereri*). Antes de serem grelhados, foram estriados, salgados e temperados com suco de limão.

Fonte: Projeto DURAMAZ.

No que tange aos derivados de carne, a Tabela 2 apresenta o mesmo perfil que a anterior, mesmo se muitos evocam o consumo da carne em si, sem muita precisão sobre a natureza da carne, alguns referem-se diretamente a um animal específico para falar das carnes que consomem; o frango é o mais citado, seguido da carne bovina. Como apontado nos trabalhos de Tatiana Schor et al (2015), explica-se o expressivo consumo de frango industrial congelado pela comercialização maciça desse produto via novos circuitos de distribuição e pelo seu baixo custo, uma vez que o frango produzido no Brasil é o mais barato do mundo. Quanto à caça, o tipo mais apreciado é, decididamente, a paca (*Cuniculus paca*).

Uma questão importante é saber em que as referências alimentares que aparecem nas respostas dos entrevistados traduzem uma verdadeira escolha ou apenas uma questão de disponibilidade desses alimentos. Para discuti-la,

decompomos a tabela anterior para isolar os três alimentos mais citados em cada uma das localidades pesquisadas.

Mais uma vez, não é surpreendente que boa parte das comunidades estudadas apresentem um regime alimentar baseado sobre o trio feijão-arroz-carne, como na maior parte do Brasil. Esse é o caso de 8 delas, das quais 7 citam os alimentos na ordem feijão, arroz e carne. Apesar das outras comunidades consumirem esses três alimentos também, cada uma delas apresenta especificidades do ponto de vista da alimentação. Na fronteira do Oiapoque, a carne e o peixe não aparecem como prioridades. Do lado francês, a farinha de mandioca e o açaí são considerados indispensáveis; do lado brasileiro, são o arroz e o açaí. A fronteira franco-brasileira é também o único lugar, juntamente com a RDS Tupé, a fazer referência à pimenta, herança indígena consumida junta com tucupi¹ e servida em cada refeição. No caso das RDS Iratapuru e Tupé, carne e peixe são citados com pouca frequência, contrariamente a farinha de mandioca que aparece como alimento indispensável. Por fim, o caso de Mamirauá se mostra um pouco diferente: a quase totalidade das respostas concerne à farinha de mandioca e, há algumas menções ao arroz e peixe. O consumo significativo de farinha de mandioca por essas três comunidades destaca o aspecto tradicional do regime alimentar das comunidades ribeirinhas de cultura cabocla², vivendo em margens fluviais. Como lembra Murrieta (2000) “A mandioca normalmente consumida na forma de farinha é a principal fonte de energia na dieta cabocla, independentemente da estação do ano considerada”.

¹ Tucupi: molho preparado a partir do sumo da mandioca fermentado e temperado, geralmente apimentado.

² “O termo caboclo é amplamente utilizado na Amazônia brasileira como uma categoria de classificação social. Na antropologia, a definição de caboclos como camponeses amazônicos é objetiva e distingue os habitantes tradicionais dos imigrantes recém-chegados de outras regiões do país” (LIMA; BALARINI; AMANAJÁS, 2009).

	Feijão	Arroz	Carne	Peixe	Farinha	Frutas e Legumes	Idade média dos chefes de família
PAE Chico Mendes	1	2	3				41,42
RESEX Ciriaco	1	2	3				46,78
RDS Tupé		2	3		1		45,23
RDS Iratapuru	3	2	3		1		43,25
RDS Mami-rauá		2		3	1		37,38
PA Margarida Alves	1	2	3				42,89
PDS Esperança	1	2	3				41,00
APA Igarapé Gelado	1	2	3				53,47
PA Juína	1	1	2			3	55,19
Carlinda	1	2	3				49,06
Oiapoque Brasil	3	1	3		3	2	43,02
Oiapoque Guiana Francesa	3	3			1	2	41,45
Sorriso	1	3	2				41,66
Moikarako		3		1	2		42,81

Tabela 3: Alimentos de base.
Fonte: Projeto DURAMAZ.

Conhecendo os alimentos considerados essenciais por cada comunidade, faz-se necessário interrogar se existe ou não uma continuidade entre as escolhas alimentares das antigas e das novas gerações. Isso nos foi revelado a partir das respostas à questão “Os seus filhos e netos gostam desse alimento?”, feita

junto aos chefes de família. Os resultados tendem a uma grande maioria de respostas afirmativas (87%). Fica claro que poucos membros na nova geração não gostam dos alimentos consumidos por seus pais, traduzindo uma ideia de continuidade. Esse ponto é importante na medida em que a proximidade dos jovens com a comida preparada por suas mães favoriza o processo de transmissão dos saberes culinários.

A “comida de mãe” nos remete a um pertencimento, a uma memória, a um tempo e a um lugar. [...] A preparação da comida e o conhecimento que constrói sobre as preferências alimentares dos membros da família constituem laços das relações familiares que perduram ao longo dos anos. A comida tem o potencial de transformar estas relações em memórias, evocadas através do cheiro e do gosto (ASSUNÇÃO, 2008).

As respostas à pergunta “Este alimento foi importante na sua infância?” seguem a mesma lógica das anteriores, obtendo majoritários 1.109 respostas “sim” de um total de 1.231, ou seja, 87,2%, destacando-se que os alimentos considerados como indispensáveis fizeram parte dos alimentos importantes durante a infância das pessoas. Deduz-se, então, que a transição alimentar não se faz em uma única geração, mas aos poucos, na passagem de uma geração à outra, ou mesmo três gerações. De fato, os principais alimentos consumidos hoje pelas antigas gerações são aqueles consumidos também durante sua infância, ocorrendo poucas mudanças em suas opções alimentares cotidianas, no seio da qual os alimentos transformados começam a aparecer.

A próxima tabela exprime os resultados à pergunta anterior, classificados segundo a idade dos respondentes (chefes de famílias), o objetivo sendo observar uma diferença entre as categorias de idade.

	Sem resposta	Menos que 10	De 10 a 19	De 20 a 29	De 30 a 39	De 40 a 49	50 e mais	Total
Sim	2,3	0,1	9,7	18	22,6	18,2	29,1	100
Não	3	0	6	13,4	23,9	13,4	40,3	100
NS / NR	2,4	0	14,4	16,9	20,5	18,1	27,7	100
Outros	0	0	15,4	7,7	15,4	23,1	38,4	100

Tabela 4: Alimentos importantes durante a infância segundo a idade (%).

Fonte: Projeto DURAMAZ.

De acordo com a tabela, é perceptível que as mudanças de modelos alimentares não dependem da idade dos chefes de família. Nenhuma evolução conjunta é observável nos dados. As comunidades nas quais os chefes de família estão entre os mais jovens (< 43 anos) não são aquelas onde as mudanças se mostram mais significativas. Referindo-se a Tabela 3, os alimentos citados são considerados básicos para as novas gerações, mas também foram básicos para a maioria das pessoas de 20 a 49 anos. O grupo das pessoas com mais de 50 anos é aquele que desconcorda mais, com 29% de respostas negativas apresentando apesar de tudo, 21,5% de respostas positivas.

A questão do abastecimento

A temática da disponibilidade dos alimentos foi abordada por meio da pergunta “É fácil conseguir este alimento?”. Os resultados são reveladores da situação vivida em cada comunidade: 82,6% declara que sim, contra 10,7% de respostas negativas. Nas declarações da maioria, não haveria problemas na aquisição dos alimentos descritos na Tabela 3. Em geral, os consumidores consideram fáceis de aquisição os alimentos que necessitam menos de meia hora para serem conseguidos. Em Ciriaco, por exemplo, os alimentos considerados como “de fácil acesso” são aqueles disponíveis, tanto

na quitanda da esquina quanto no supermercado da cidade, até 30 minutos de moto. Nas doze comunidades estudadas, onze consideram que os alimentos básicos estão disponíveis nas proximidades dos locais de habitação - até na RDS Iratapuru, onde o transporte é o mais difícil e oneroso. A exceção fica por conta da RDS Mamirauá, onde uma maioria responde que não é fácil conseguir esses alimentos devido a situação geográfica de várzeas entre o Rio Tefé e o Rio Solimões, marcando um isolamento fluvial.



Figura 2: Tempero: o alho foi amassado no pilão com sal e a pimenta do reino moída e separada. O pimentão, o tomate e a cebola foram cortados em pedaços. Juntos, constituem o tempero para o feijão.

Fonte: Projeto DURAMAZ.

Na medida em que parte das comunidades ainda usam a caça e a pesca para a sua alimentação, o problema do abastecimento remete à fartura de presas no meio ambiente (a legislação ambiental autoriza a caça e a pesca para consumo familiar). A questão “Você considera a área farta?” permitiu averiguar a opinião da população sobre a abundância da fauna. No caso da caça, obteve-se uma maioria de respostas favoráveis: 50.9% de sim, contra

38.9% de não. Cinco comunidades obtêm os maiores índices de respostas favoráveis: a RDS Mamirauá, a aldeia Moikarako, a RESEX Ciriaco, o PDS Esperança e a RDS Tupé. Duas outras, a APA Igarapé Gelado e o PA Margarida Alves, obtiveram, igualmente, respostas favoráveis e desfavoráveis. Enfim, as últimas cinco comunidades obtiveram respostas, majoritariamente, negativas: o PAE Chico Mendes, a região de Oiapoque-Saint Georges, a RDS Iratapuru, Sorriso e Carlinda.

Para aprofundar as razões de contrastes nas opiniões, duas outras questões foram colocadas - uma sobre espécies que as pessoas consideram como desaparecidas no local e, outra sobre as espécies que são mais difíceis de encontrar hoje. É necessário considerar essas duas categorias, porque são complementares e, juntas, permitem avaliar a fauna disponível.

Os animais que mais aparecem como desaparecidos localmente são: cervos (geralmente veado mateiro, *Mazama americana*), queixadas (*Pecari tajacu* et *Tayassu pecari*), paca (*Cuniculus paca*), tartaruga (*Chelonoidis spp.*), cutias (*Dasyprocta spp.*), tatú (*Dasytus novemcinctus*), anta (*Tapirus terrestris*), capivara (*Hydrochoerus hydrochaeris*), cracideos (*Crax alector?*), arara azul (*Anodorhynchus hyacinthinus*). Vários deles são mamíferos cujo tempo de reprodução é longo (veado, paca, cutia, anta). As listas são muito dependentes do contexto local e cada comunidade refere-se à várias espécies, de acordo com o ambiente local. Por exemplo, a Resex de Ciriaco refere-se a quatro espécies, as mais citadas sendo as cutias e porcos selvagens (*Pecari tajacu* et *Tayassu pecari*). A APA Igarapé Gelado refere-se também a quatro espécies: veado mateiro, porcos selvagens, antas e mutuns. De maneira interessante, as localidades em contexto florestal, onde a atividade da caça se mantém, assinalam menos espécies desaparecidas, três no PDS Esperança, dentre as quais a tartaruga (*Podocnemis expansa*); três igualmente na RDS Tupé. Em Iratapuru, somente os porcos selvagens são mencionados e, em Mamirauá, unicamente as capivaras (*Hydrochoerus hydrochaeris*). Os habitantes das localidades do Mato Grosso (Sorriso, Carlinda e Juína) não destacam nenhuma espécie desaparecida, mas provavelmente porque há tempo que não praticam mais a caça para a sua subsistência. No conjunto dos campos

estudados e, de acordo com o sentimento das populações, as espécies mais ameaçadas são os veados mateiros e os porcos selvagens, situação explicada pela caça excessiva dessas espécies por causa de sua carne muito apreciada.

Apesar de amplos recursos naturais estarem disponíveis na maior parte dos sítios estudados pelo projeto DURAMAZ, é necessário compreender o lugar que os mesmos ocupam na alimentação dos habitantes. Para tanto, foi levantada a questão “Costuma caçar?”, obtendo 67.3% de respostas negativas. Em consequência, a carne de caça não é mais um alimento primordial. A diminuição de seu consumo corresponde a uma baixa nos índices de proteína, frequentemente contrabalanceado pelo consumo de carnes de animais de criação, cuja carne é mais gordurosa. Contrariamente à regra geral, a caça ainda é uma prática alimentar corriqueira para os habitantes da Amazônia em contexto florestal: o PAE Chico Mendes (AC), a RDS Iratapuru (AP), o novo assentamento Esperança (PA), a comunidade indígena de Moikarako e mesmo a APA Igarapé Gelado (PA), vizinha de uma zona florestal. O número de citações relacionadas à carne de caça, obtidas à questão dos alimentos consumidos mais regularmente, é mais importante nessas comunidades.

A respeito da pesca, a realidade é outra, pois ela continua a ser fortemente praticada, fornecendo alimentos à base de proteína. A proximidade dos rios em diversos sítios de estudo é certamente a causa principal. A maioria das respostas obtidas à pergunta “costuma pescar?” se direcionam à opção “sim, para comer” (55.4%), apesar de 37.5% de respostas negativas. A prática da pesca é mais difundida que a da caça, mas a finalidade das duas atividades é similar em sua grande maioria: o consumo pessoal. Isso se observa, principalmente, nas comunidades ribeirinhas: 50% de respostas positivas para Tupé, 55% para a fronteira do Oiapoque, 97,5% para Mamirauá e 100% para a aldeia Moikarako.

No que concerne as espécies mais difíceis de achar atualmente, novos nomes se juntam à lista anterior: coelho (*Sylvilagus brasiliensis*), jacaré (*Alligatoridae*), tamanduá (*Tamandua tetradactyla*), tatupeba (*Euphractus sexcinctus*), tucano (*Ramphastidae*), curió (*Oryzoborus angolensis*). Diferente das espécies consideradas totalmente desaparecidas, essas espécies

mais difíceis são aquelas que ainda se acham, mas que são pouco disponíveis. São as cidades de Oiapoque e Saint Georges, com dez espécies citadas, que parecem as mais impactadas: coelho, crocodilo, tucano e curió fazem parte das espécies que se tornaram raras. O contexto urbano das localidades pode ser a causa de tais ausências faunísticas. A PA Margarida Alves, com sete espécies citadas, dentre as quais o tamanduá, é também um dos campos mais afetados. O PAE Chico Mendes e o PDS Esperança assinalam seis espécies cada um. Na RESEX Ciriaco, cinco espécies são mencionadas, sobretudo o tatupeba, de carne muito apreciada. A APA Igarapé Gelado e a aldeia Moikarako mencionam também cinco espécies cada uma, a RDS Mamirauá cita três casos e, as RDS Iratapuru e Tupé mencionam dois cada. As localidades de Sorriso, Carlinda e Juína não apresentam espécies difíceis de encontrar. O intenso desmatamento dessas localidades pode ser uma explicação, como também a falta de interesse por essas questões.

A questão da abundância em matéria de pesca revela resultados similares: 50,3% das pessoas consideram a sua área farta de peixe e 36,2% a consideram pobre. Oito das comunidades consideram, na sua maioria, o seu território como farto em termo de peixe: a RDS Mamirauá, a aldeia Moikarako, o PDS Esperança, a RESEX Ciriaco, as cidades de Oiapoque e de Saint Georges e a RDS Tupé, estão todos localizados às margens de rio, com exceção do PA Juína. O PA Margarida Alves obteve números iguais de respostas positivas e negativas. Enfim, as cinco outras comunidades apresentam maioria de respostas negativas: o PAE Chico Mendes, a RDS Iratapuru, a APA Igarapé Gelado, Carlinda e Sorriso, em situação extrema, onde ninguém declara praticar a pesca. O caso de Carlinda é similar: o rio São Miguel, apesar de importante, está situado nas extremidades do município, longe da localidade estudada. As outras três comunidades, mais florestais, têm como atividade importante o extrativismo; a pesca sendo apenas uma atividade complementar e praticada por parte da população.



Figura 3: Mel de cana: o suco extraído manualmente da cana, chamado garapa, é cozido durante várias horas numa panela para evaporar e elaborar o mel de cana, um adoçante caseiro.

Fonte: Projeto DURAMAZ.

A respeito das espécies difíceis de encontrar ou ausentes, as mesmas questões foram colocadas para a pesca. Um número importante de espécies aquáticas ameaçadas ou menos presentes foram citadas: surubim (*Pseudoplatystoma sp.*), tambaqui (*Colossoma macropomum*), piaú (*Leporinus bahiensis*), pescada (*Plagioscion spp.*), tucunaré (*Cichla ocellaris*), pirarucu (*Arapaima gigas*), matrinxã (*Brycon cephalus*), curimatã (*Prochilodus nigricans*), traíra (*Hoplias malabaricus*), pacu (*Piaractus mesopotamicus*), trairão (*Hoplias lacerdae*), peixe-boi (*Trichechus inunguis*), pirapitinga (*Piaractus brachypomum*), piabanha (*Brycon insignis*), mandi (*Pimelodus maculatus*), jaraqui (*Semaprochilodus insignis*), piaba (*Leporinus sp.*), branquinha (*Potamorhina altamazonica*), bagre (*Ariidae sp.*), barbado (*Pinirampus pirinampus*), jundia (*Rhamdia quelen*), jaú (*Zungaro jahu*), piraíba

(*Brachyplatystoma filamentosum*), lambari (*Astyanax scabripinnis*), cará (*Geophagus brasiliensis*), lírio (*Hyperoglyphe macrophthalma*), lontra (*Lontra longicaudis*), voador (*Dactylopterus volitans*), camarão (*Farfantepenaeus subtilis*), jatuarana (*Brycon amazonicus*), lagosta (*Metanephrops rubellus*), garoupa (*Epinephelus marginatus*), carpa (*Cyprinus carpio*). As espécies ameaçadas mais comumente citadas são o surubim e o piau. As comunidades que mais constataram o desaparecimento dos peixes são aquelas onde a prática da pesca é bastante comum, como Margarida Alves, Chico Mendes e Ciriaco. As espécies difíceis de achar destacam o surubim, o tambaqui, o piau, a pescada, o tucunaré, o pirarucu e a matrinxã, particularmente nas comunidades de Chico Mendes e Ciriaco. Somente os habitantes de Sorriso não mencionam nenhuma espécie aquática ameaçada, fato que atesta, ora o desinteresse pela pesca naquele contexto, ora o quanto os recursos fluviais foram impactados.

É possível formular várias hipóteses sobre o que o desaparecimento dessas espécies, aquáticas ou terrestres, nos revela. É possível vê-lo como indicador das mudanças climáticas, responsáveis pela rarefação dos recursos ou como índice de práticas abusivas de caça e de pesca que provocam diminuição na presença de certas espécies. Em função dos campos, outros fatores influenciam a situação: necessidade de autonomia na obtenção de alimentos, espécies mais rápidas ou fáceis a preparar que outras, concorrência da piscicultura. De qualquer forma, essas mudanças assinalam uma situação de transição alimentar onde as proteínas não provêm mais de uma extração direta do meio natural.

Os números de espécies citadas como difíceis de encontrar ou ausentes são mais elevados em matéria de pesca do que de caça. Da mesma forma, as pessoas entrevistadas citam mais espécies difíceis de achar (caça e pesca juntas) do que espécies desaparecidas. Em média, e por campo de pesquisa, é possível contabilizar 4,6 espécies aquáticas desaparecidas em comparação às 3,6 terrestres e, 3,9 espécies aquáticas difíceis em comparação à 3,1 espécies

terrestres difíceis. As comunidades estudadas, para a maioria, são situadas em áreas preservadas, explicando o baixo número de espécies totalmente desaparecidas. Mas a preservação dos rios não depende somente das comunidades; com a água se deslocando, as espécies aquáticas estão sendo mais impactadas que as terrestres.

Uma transição alimentar avançada

O desaparecimento de espécies é um dos fatores que provoca mudanças na alimentação das populações habituadas em consumir algumas carnes. Mas será que a caça e a pesca representam os únicos alimentos cujos padrões de consumo foram modificados? Para investigar essa questão foi indagado “Existe algum alimento que o senhor/a senhora consumia no passado e não come mais? Qual?”. Reagrupando os alimentos citados por categoria, obtém-se resultados bastante reveladores. Os derivados animais (carne, caça, peixe, ovos) formam a categoria mais citada. Eles acumulam um total de 288 menções, das quais 125 fazem referência à caça e 23 aos peixes. É importante assinalar o peso do consumo passado de carne de caça (43.4%) no conjunto. O desaparecimento ou a rarefação de muitas espécies explicam, em parte, a diminuição do consumo desse tipo de carne. Mas por outro lado, também significa uma mudança importante nos padrões alimentares locais.

A segunda categoria mais citada é a de frutas e legumes com 101 menções. Já anotamos que os legumes são pouco consumidos pelas populações tradicionais no Brasil, embora o consumo esteja aumentando pouco a pouco. O que está revelado aqui são as mudanças alimentares. As frutas e os legumes consumidos hoje são diferentes daqueles consumidos no passado (conforme veremos adiante), o que explica a presença dessa categoria na segunda colocação, apesar do fato de que o consumo de frutas e legumes em geral esteja crescendo.

A terceira categoria reagrupa alimentos definidos como “tradicionais”, totalizando 56 menções. Dentre esses alimentos tradicionais que exigem uma transformação local, encontram-se o mingau³, a canjiquinha⁴, a farinha de mandioca e, ainda, a rapadura⁵. Enfim, a categoria menos representada é a dos alimentos processados, obtendo apenas 14 menções. Por meio dos resultados obtidos nessa questão, percebe-se o peso das mudanças econômicas sobre a alimentação das comunidades. Os alimentos desaparecidos da alimentação cotidiana eram produtos de base local obtidos, de modo tradicional, por meio de processos de fabricação simples, sem mecanização, mas frutos do trabalho manual. O caso da farinha de mandioca, considerada menos consumida atualmente, é interessante. Em realidade, não é o consumo de farinha de mandioca em si mesma que diminui, mas o consumo de um tipo de farinha de mandioca: a farinha artesanal.

Interessemos-nos aos novos alimentos consumidos atualmente, a respeito do qual foi questionado “Existe algum alimento que o senhor/a senhora consome hoje que não existia na sua infância? Qual?”. Três categorias se destacam para responder essa questão: a principal delas são frutas e legumes, com 261 menções. Se analisados os legumes e frutas que são consumidos hoje, eles diferem dos citados anteriormente, percebe-se que não se trata das mesmas respostas. Os consumidos no passado e abandonados atualmente, são: jaca, banana, abacaxi, manga, açaí, bacaba, abacate e pinha. Essas frutas são normalmente plantadas nos quintais, não se fazendo necessário comprá-las, sendo possível o consumo por todos. Foram parte integrante do regime alimentar das pessoas interrogadas.

Ao abordarmos os legumes e frutas consumidos atualmente, obtemos respostas ainda mais diversificadas: quiabo, abóbora, batata inglesa, cupuaçu, tomate, uva, buriti, caqui e ameixa. Se o consumo do passado era sobretudo de legumes e frutas tradicionais, os que são consumidos atualmente vêm,

³ Mingau: alimento de consistência cremosa feito, geralmente, com água ou leite, farinha ou cereais e, muitas vezes, açúcar.

⁴ Canjiquinha: prato tradicional preparado a base de milho.

⁵ Rapadura: doce que tem por base a cana-de-açúcar.

em parte, de outras regiões (uvas, maçãs, tomate, cenoura, beterraba, pera, chuchu, etc.). O aparecimento de “novas frutas” na alimentação dos habitantes remete-se à modernidade alimentar (por isso eram ausentes durante a infância de muitas das pessoas interrogadas) e a monetarização das zonas rurais (não sendo cultivados no local, eles são comprados). Por isso, é importante qualificar os resultados obtidos: se as bananas, as mangas, os abacaxis e outros frutos estão na categoria dos frutos cujo consumo diminuiu, é pouco provável que não sejam mais consumidos. O mesmo se aplica aos citrinos consumidos de maneira cotidiana durante a época. Estando disponíveis e abundantes nos campos estudados, seu consumo mantém-se, apesar das sondagens não transcreverem esse consumo evidente e, em especial, pelas crianças que se mostram os mais importantes consumidores de frutos, antes de tudo fora das refeições, como lanches.

Na segunda categoria constam os alimentos de origem animal, com 191 menções: somente dez menções à caça, maciçamente consumida anteriormente. Há referência quase exclusiva aos animais de pecuária e aos peixes. Os novos circuitos de comercialização de produtos congelados tornaram possível o consumo desses alimentos, mesmo fora da estação. Dessa forma, é possível achar facilmente o peixe tambaqui ou frango congelado, mesmo nos pequenos comércios. E o acesso ao peixe pode se tornar corrente devido a facilidade de instalação de bacias de piscicultura. Enfim, a terceira categoria é a dos alimentos industrializados, citados 103 vezes: *pizzas* prontas, sodas, biscoitos salgados e doces, conservas, produtos lácteos, sorvetes, batatas fritas, bombons, chocolates, pães e massas. É interessante constatar que a categoria dos alimentos industrializados, que era a menos citada nos itens precedentes, apresenta-se em terceira posição quando se trata dos novos alimentos consumidos. Esses beneficiam-se de um *status* particular: comer esse tipo de alimento significa modernizar a alimentação, distanciar-se da monotonia da alimentação tradicional e do tempo gasto com a preparação cansativa. Isso se torna um meio de valorização social, podendo-se observar que a monetarização levou a uma ruptura entre alimentação tradicional e

moderna, característica central da transição alimentar em vias de operação. Os alimentos manufaturados ocupam hoje um lugar considerável na alimentação dos habitantes das comunidades pesquisadas. O tempo de preparação reduzido também lhes confere uma outra vantagem: representam menos trabalho nas cozinhas para as mulheres que preparam as refeições e exercem, muitas vezes, diversas jornadas diferenciadas de trabalho, sobrecarregadas com afazeres das casas e ocupação com os filhos. No entanto, se esses alimentos da moda aportam ares de modernidade para o regime alimentar daqueles que os consomem, eles podem representar um perigo, de sobrepeso e mesmo obesidade, caso seu consumo não seja moderado. Para Tardido e Falcão (2006) “A prevalência da obesidade está sempre aumentando, e alguns dos fatores que contribuem para ascensão dessa epidemia é a transição nutricional, com aumento do fornecimento de energia pela dieta e redução da atividade física”. Alguns alimentos são, geralmente, bastante gordurosos (batatas fritas, *pizzas*) ou possuem forte concentração de açúcares (bombons, chocolate), podendo mesmo acumular ambas características inconvenientes. Esses novos alimentos favoritos são também produtos de péssima qualidade, criando uma cultura de comida rápida desfavorável à saúde. As localidades que citam maior consumo de alimentos processados são as de Esperança e Iratapuru e, as que menos recorrem a esses alimentos, são Mamirauá e Tupé. Porém, as localidades não apresentam o mesmo perfil de consumo para esses produtos. Algumas são mais voltadas aos produtos de grande concentração de açúcares, como Esperança, Chico Mendes, Margarida Alves, Tupé ou Igarapé Gelado; enquanto outras são atraídas para produtos de tipos salgados. Oiapoque apresenta forte concentração de produtos transformados do leite, em decorrência da disponibilidade de produtos diferenciados na fronteira do lado francês (queijos, manteiga, iogurtes); Sorriso e Carlinda destacam a “comida pronta”; em Ciriaco prevalece o consumo de massas prontas; em Iratapuru os frios. Mamirauá e Juína, menos tocadas por essa realidade, também consomem, em maioria, produtos salgados e doces.

O aumento do consumo de carboidratos e produtos industrializados com altos teores de sódio e a diminuição na variedade da alimentação com a padronização do frango industrializado, ovos e embutidos como principal fonte de proteína piora a saúde da população e restringe os aspectos culturais transmitidos pelos hábitos alimentares (SCHOR, 2015).

Um impacto detectável sobre a saúde?

A questão “Quais são os principais problemas de saúde na família?” permitiu a observação das doenças mais frequentemente mencionadas pelas populações, o que não significa que são realmente as mais difundidas. Considerando o total de menções de doenças apontadas na tabela, o PDS Esperança aparece como o lugar onde a situação sanitária é mais precária. Ao ponderar, entretanto, o valor dos resultados do quadro abaixo com o número de pessoas respondentes em cada campo, a classificação muda: a comunidade mais tocada por doenças é a da fronteira do Oiapoque (Brasil e Guiana Francesa), seguida de Esperança, Chico Mendes, Mamirauá, Carlinda e Ciriaco, Margarida Alves, Juína, Tupé, Igarapé Gelado, Sorriso e, finalmente, Iratapuru que aparece como a menos atingida. O capítulo dedicado aos indicadores arrisca uma classificação das doenças em três categorias: a primeira reúne as doenças ligadas à políticas públicas de saúde e condições de vida (malária, dengue, tuberculose, etc.), a segunda as doenças ligadas à higiene de vida (hipertensão, diabetes, etc.) e a terceira ligadas à epidemias sazonais (gripe). As mais reveladoras das mudanças alimentares são aquelas da categoria 2, sendo um dos fatores da transição alimentar.

Problemas de Saúde	PDS Esperança	PAE Chico Mendes (Xapuri - AC)	PA Margarida Alves (Ouro Preto d'Oeste - RO)	Carlinda (MT)	RESEX Ciriaco (Cidade-lândia - MA)	Moikarako (Ourilândia - PA)	RDS Mamirauá (Tefé - AM)	Oiapoque Brasil	PA Juína (MT)	Sorriso Vivo (Sorriso - MT)	Oiapoque Guiana Francesa	RDS Tupé (Manaus - AM)	APA Igarapé Gelado (Parauapebas - PA)	RDS Iratapuru (Taranjal do Jari - AP)	Total
Gripe	46	47	8	9	8	9	38	5	11	15	10	15	0	17	288
Pressão alta	5	21	21	6	4	6	1	1	2	0	1	7	10	6	151
Malária	25	4	0	15	0	0	3	15	0	3	2	18	8	4	117
Dengue	4	6	2	16	1	0	0	28	1	9	21	4	4	0	106
Diarreias	7	3	0	5	0	3	30	1	0	8	1	7	1	1	97
Gastrite	22	18	9	1	9	1	1	0	0	1	0	4	6	3	75
Diabetes	5	9	6	4	5	2	0	1	5	2	8	1	2	0	50
Leishmaniose	2	4	0	5	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	13
Tuberculose	1	0	0	0	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	5
Total	147	112	46	61	49	82	73	72	39	38	65	56	31	31	902

Tabela 5: Problemas de saúde predominantes nas localidades estudadas pelo Projeto DURAMAZ.

Fonte: Projeto DURAMAZ.

Após haver acumulado os resultados obtidos por cada uma das doenças citadas por campo de pesquisa, foi possível estabelecer uma classificação mais representativa. A doença mais comum nos campos de pesquisa é a gripe, com uma média de 27,7% do total, seguida pela hipertensão (16,1%), malária (13%), dengue (11,8%), gastrite (8,2%), diarreia (7,1%), diabete (5,3%), leishmaniose (1,4%) e, enfim, a tuberculose (0,4%).

Localidades	Nº 1	Nº 2	Nº 3
Chico Mendes	Gripe	Hipertensão	Gastrite
Iratapuru	Gripe	Hipertensão	Malária
Mamirauá	Gripe	Diarreias	Malária
Ciriaco	Hipertensão	Gastrite	Gripe
Tupé	Malária	Gripe	Hipertensão / Diarreias
Margarida Alves	Hipertensão	Gastrite	Gripe
Carlinda	Dengue	Malária	Gripe
Esperança	Gripe	Hipertensão / Malária	Gastrite
Juína	Hipertensão	Gripe	Diabetes
Igarapé Gelado	Hipertensão	Malária	Gastrite
Oiapoque (Brasil)	Dengue	Gripe	Malária
Oiapoque (Guiana Francesa)	Malária	Dengue	Gripe
Sorriso	Gripe	Dengue	Diarreias
Moikarako	Gripe	Diarreias	Hipertensão

Tabela 6: Principais problemas de saúde.
Fonte: Projeto DURAMAZ.

A tabela apresenta, de forma contundente, que diversas doenças citadas são de natureza infecciosa ou de origem viral, outras podem seguir uma ligação direta ou indireta com a alimentação das pessoas. É o caso, notadamente, de doenças como a hipertensão, a gastrite ou ainda a diabete, para as quais a alimentação pode ser uma das causas ou um fator agravante. Apenas cinco

campos analisados não apresentam doenças desse tipo: Mamirauá, Carlinda, a fronteira do Oiapoque (Guiana Francesa e Brasil) e Sorriso, destacando-se a malária, a gripe e a dengue, consequência direta de suas localizações periurbanas (LIMA; BALARINI; AMANAJÁS, op. cit.).

Conclusão: um novo padrão alimentar na Amazônia rural?

As mudanças importantes dos comportamentos alimentares, bem como seus efeitos sobre a saúde, espelham as mutações sociais e espaciais vividas pelas comunidades rurais amazônicas em decorrência de sua integração ao resto do país. O resultado é um modelo misto, onde os produtos da caça e, sobretudo, da pesca e das colheitas continuam a existir, ao lado dos alimentos industrializados. O aumento das rendas monetárias e, principalmente, as provenientes de alocações sociais, bem como a intensificação das relações com a cidade, facilitam o acesso a novos alimentos, transformando a alimentação cotidiana. Nesse contexto, novas temáticas emergem: educação alimentar, abastecimento e conservação dos alimentos.

Sem formação sobre nutrição em geral, os habitantes das comunidades pesquisadas se veem diante de uma gama diversificada de novos e antigos alimentos, sem saber como equilibrar sua alimentação. Porém, a invasão dos novos alimentos não se caracteriza, necessariamente, por uma diversificação alimentar. Observa-se, majoritariamente, a formação de novos padrões de uniformização nas escolhas alimentares, nos quais os consumidores se voltam em direção aos alimentos industrializados introduzidos, sobretudo, pelos jovens que experimentam novos sabores, com processos de conservação e preparação rápida. O alargamento de opções na gama de alimentos disponíveis direciona-se, então, para uma homogeneização baseada na redução do custo dos produtos industriais, graças as melhores condições de circulação e abastecimento, como a multiplicação de veículos particulares que estreitam as relações com as cidades e seus respectivos comércios, num momento em que o acesso à energia elétrica também surge como contributo à conservação dos alimentos congelados.

Não havendo ainda conquistado plenamente novos padrões de transição alimentar, as comunidades encontram-se numa situação nutricional instável que pode ter consequências sobre a saúde, com a multiplicação de doenças cardiovasculares, sobrepeso, etc. A passagem de uma alimentação tradicional para uma alimentação moderna implica em opções que não são unicamente econômicas, mas também nutricionais, culinárias e gustativas. Tais opções modificam, progressivamente, os modos de consumir e de cozinhar, remetendo à questões sociais e culturais, entre elas, a transmissão de saberes, a oportunidade ou a plasticidade para fazer emergir um novo modo alimentar que se adapta as filiais de distribuição.

Diversos fatores são necessários para que a fase de transição alimentar conduza a um modelo mais sustentável. Um deles é a organização de circuitos curtos para alimentos produzidos e transformados localmente (polpa de frutos, queijo, etc.) com o apoio dos comércios locais. Também seria necessário evitar a dependência dos circuitos longos que inundam os consumidores de produtos baratos de baixa qualidade nutricional e depreciada qualidade culinária. O futuro da alimentação nas comunidades rurais amazônicas construir-se-á da combinação entre esses dois circuitos alimentares.