Universidade de São Paulo

Faculdade de Saúde Pública

Doutorado Interinstitucional

Saberes e práticas alimentares em uma comunidade quilombola no Ceará

Maria Lúcia Barreto Sá

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública para obtenção do Título de Doutor em Saúde Pública.

Área de Concentração: Nutrição.

Orientadora: Profa. Dra. Maria Elisabeth Machado Pinto e Silva.

São Paulo
2010

Saberes e práticas alimentares em uma comunidade quilombola no Ceará

Maria Lúcia Barreto Sá

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Doutor em Saúde Pública.

Área de Concentração: Nutrição.

Orientadora: Profa. Dra. Maria Elisabeth Machado Pinto e Silva.

São Paulo
2010

É expressamente proibida a comercialização deste documento, tanto na sua forma impressa como eletrônica. Sua reprodução total ou parcial é permitida exclusivamente para fins acadêmicos e científicos, desde que na reprodução figure a identificação do autor, título, instituição e ano da tese.

DEDICATÓRIA

A Deus por tudo que me foi ofertado nestes quatro anos de estudo: a saúde, a doença, a insegurança, a confiança, a dúvida e a certeza. Nas antíteses da vida construímos o que somos, enfim *tudo se pode Naquele que nos fortalece*.

À minha família e ao Gildácio Sá em particular, por fazer parte da minha vida, pelos incentivos e por acreditar na minha superação. Na verdade vê-me mais forte do que realmente sou!

A minha gratidão eterna a Abelardo F. Montenegro, meu pai e tutor. Na minha trajetória de vida ele esteve sempre presente. Em abril esse grande homem nos deixou. Cheguei até aqui com seu legítimo apoio e confiança. Muitos foram os conselhos recebidos em seus últimos dias de vida.

Em memória da minha avó Clara Ramos Barreto, legítima representante da mulher sertaneja: *indo e voltando,* era *parada pra desmantelo!* Deixou-me 30 dias depois de meu pai e ainda não tive tempo de chorar sua falta.

À minha colega e amiga Ana Patrícia Pereira Moraes. Juntas, somamos alegrias e dividimos angústias. E foi em meio à reciprocidade que nos fortalecemos. Somos definitivamente *caso-controle.*

Dedico esta tese aos *Negros do Ramo e Goiabeiras*, sujeitos deste estudo.

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora Maria Elizabeth Machado Pinto e Silva, que sempre me acompanhou no processo de estudo, por aceitar o desafio de me orientar e especialmente pelo suporte oferecido em momentos muito difíceis para cumprir esta etapa. Gratidão é a palavra de ordem.

À banca, Profa. Dra. Helena Alves de Carvalho Sampaio, Profa. Dra. Ana Maria Cervato, Profa. Dra. Sonia Tucunduva Philippi, Profa. Dra Bettina Gerken Brasil pelas contribuições necessárias e pertinentes para a consolidação da tese.

A Leuda Queiroz da Rocha, agente de saúde e presidente da Associação Quilombola Lagoa de Ramos e Goiabeiras-AQUILARGO. Foi graças ao seu pertencimento à comunidade onde vive e trabalha que me possibilitou a realização deste estudo.

Aos que idealizaram, planejaram e estruturaram o Doutorado Interinstitucional - DINTER, nas instituições Escola de Saúde Pública do Ceará, Universidade Federal do Ceará e Universidade Estadual do Ceará.

Aos coordenadores do DINTER: Professores Dr. Eurivaldo Sampaio Almeida e Dr. Péricles Alves Nogueira pela condução exemplar de todas as questões referentes a este programa de doutorado.

Ao Departamento de Práticas da Faculdade de Saúde Pública: Maria do Carmo e Margareth pelas gentilezas e pronto atendimento.

À coordenação do DINTER no Ceará: Dr. Osmar Vasconcelos, positivo e tranquilo! E ao suporte irrepreensível da funcionária Neila Maria Lima Marques.

À Escola de Saúde Pública do Ceará pelo suporte em todos estes anos que usamos suas instalações.

À Fundação Cearense de Apoio a Pesquisa - FUNCAP pelo apoio financeiro.

Aos colegas do DINTER pelos compartilhamentos ao longo do tempo de estudo, alguns de modo especial, pelo apoio, confiança, força e acolhida nos difíceis momentos de saúde que enfrentei.

Às colegas/amigas Professoras Marlene Ávila, Derlange Diniz, Soraya Medeiros, Nádia Soares, Daniela Vasconcelos e Olganê Sabry do colegiado de Nutrição da UECE que direta ou indiretamente contribuíram para este estudo de diferentes formas. Meus sinceros agradecimentos.

A todas as pessoas que colaboraram e me acolheram na comunidade Lagoa de Ramos e Goiabeiras.

Agradecimento especial à Dra. Renata Menasche, pelos seus ensinamentos sobre alimentação e cultura e estímulo para usar a alimentação para pensar e produzir.

À professora Eliane Dayse Furtado, por ter me oferecido a oportunidade de participar como observadora em várias etapas do seu projeto na comunidade.

À Mônica Cordeiro, socióloga e prestativa amiga, pelos muitos momentos de discussão sobre pesquisa qualitativa.

À Cristina Monte, pelo seu apoio, incentivo e amizade.

Aos alunos do Curso de Nutrição da UECE: Raimundo Osmar Lima do Nascimento, Natália Viviane Santos de Menezes e Indira Cely Costa da Silva, pela colaboração no campo e por terem assimilado o meu objeto de pesquisa, transformando-o em estudos monográficos.

À minha rede de amigos e amigas que conseguiram suportar as minhas ausências.

...comer é um ato que vai muito além do biológico, é antes de tudo uma interação com a natureza e a cultura. Assim, vive-se na comida, memória ancestral, patrimônio cada vez mais valorizado por representarem as mais contundentes formas de identificar e manifestar pertencimentos a uma cultura, a um povo. Pela comida vêem-se sinais de diferenças em contextos de semelhanças, contudo marcando territórios que auferem e determinam ter uma ***identidade*** *ou* ***identidades****.*

Raul Lody

Somos todos uma questão colocada no mundo. Devemos indagar e buscar nossas respostas; caso contrário, estaremos reduzidos às respostas que o mundo nos der.

(Adaptado de Jung)

SÁ, M. L. B. Saberes e práticas alimentares em uma comunidade quilombola no Ceará [tese de doutorado]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2010.

RESUMO

Introdução - As comunidades negras rurais vivem desigualdades sociais de saúde e enfrentam problemas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Este estudo coloca em perspectiva a alimentação das famílias de uma área quilombola em Aquiraz: CE explorando a dimensão alimentar do conceito de SAN sob os aspectos das práticas de consumo, produção, acesso e disponibilidade alimentares. **Objetivos -** Caracterizar saberes e práticas alimentares relacionados à segurança alimentar nutricional, identificar a alimentação e sua disponibilidade dentro de sistemas produtivos; descrever o perfil antropométrico dos indivíduos e verificar os determinantes socioambientais que constroem essa alimentação; descrever o comércio local; identificar os alimentos disponíveis, as formas de abastecimento e as relações existentes entre comerciantes e quilombolas. **Metodologia -** Estudo descritivo quanti-qualitativo realizado em distintas etapas, utilizando multimétodos e as técnicas: grupo focal, observação, fotografias, entrevistas e antropometria. Os alimentos de consumo foram identificados através de um questionário alimentar. **Resultados -** O padrão alimentar das famílias revelou uma boa variedade de alimentos e mostrou singularidades quanto à forma e obtenção de alimentos, classificação e utilização destes. Foi confirmada e reforçada a importância da macaxeira como alimento básico local, apesar das mudanças ocorridas nos sistemas alimentares de subsistência. Quanto ao estado nutricional, houve um predomínio da eutrofia e prevalência de excesso ponderal. Os comércios são estruturas familiares e tem uma grande variabilidade alimentar. A renda de aposentadorias, benefícios sociais e trabalhos rurais movimentam o comércio. As relações são de confiança e dependência. Os alimentos mais vendidos são arroz, feijão, açúcar, macarrão e farinha. **Considerações finais -** Os padrões alimentares e práticas persistem, mas apresentam elementos de transição da agricultura para o comércio. Alguns alimentos/comida são centrais para a identidade coletiva: macaxeira, farinha e feijão. O comércio garante variabilidade de alimentos e para o acesso cria mecanismos de facilitação de compra e venda. Na direção de SAN identificou-se a necessidade de políticas voltadas para o desenvolvimento local que promovam a segurança alimentar e nutricional através do incentivo à agricultura familiar, diminuindo a dependência de programas sociais.

Palavras-chave: Quilombola; Segurança Alimentar e Nutricional; Práticas Alimentares; Acesso e Disponibilidade Alimentar.

SÁ, M. L. B. Eating knowledge and practices of a quilombola community in Ceará [Thesis]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2010.

ABSTRACT

Introduction - The black rural communities in Brazil experience a life of social inequality and face serious food insecurity, nutritional and health problems. Taking into consideration this fact, this study seeks to put into perspective the feeding practices of a "quilombola", a community in Aquiraz, a city in the state of Ceará. It explores the Nutrition and Food Security (SAN) concept by examining practices of consumption, production, access and availability. **Objectives –** The aim of the present research can be outlined as follows: to characterize knowledge and food practices, to determine the availability of food within productive systems, to describe the anthropometric profile of families, to investigate the socio-environmental determinants of feeding practices, to describe factors such as the local market, types of food and trader/ customer relationship. **Methodology -** A quantitative and qualitative descriptive study was carried out in different stages, based on focus-groups, observation, photographs, interviews and anthropometry together with a food questionnaire. **Results -** The household dietary pattern of the local community was found to have a wide variety of food. Moreover, the study highlighted peculiarities with regard to type of food, its production, classification and use. Several changes were noted in the subsistence-food systems, but the importance of cassava as a local basic food was confirmed. With regard to the nutritional state of the people, there is a prevalence of eutrophia, and high level of underweight and obesity in adults. The local businesses are family-based and trade is driven by the money from pensions, social benefits and the wages of rural workers. The relationship between the traders and customers is based on mutual trust and dependence. There are different kinds of supply systems and storage facilities. The most widely sold foodstuffs are rice, beans, sugar, pasta and flour. **Final Considerations –** The traditional eating patterns and practices of the community persist, but there are signs of a transition from agriculture to trade. Some foods are an essential feature of the collective local identity- manioc, cassava flour and beans. The traders ensure there is a range of food and create mechanisms that encourage the purchase and sale of their products. With regard to SAN there is a need for local development policies to promote food security and nutrition by reducing the families' dependency on social programs.

Keywords: Quilombola Community; Nutrition and Food Security; Food Practices; Food Access; Food Availability.

ÍNDICE

APRESENTAÇÃO 25
1 INTRODUÇÃO 22
2 REFERENCIAL TEÓRICO 35
2.1 SITUANDO O NEGRO NO CEARÁ 35
2.2 A CULTURA ALIMENTAR E A SAN 43
2.3 RELAÇÕES ENTRE SAN E COMÉRCIO 47
2.4 CULTURA, SABERES E PRÁTICAS 53
2.5 SITUANDO A COMUNIDADE NO ESPAÇO E NO LUGAR 54
2.5.1 O Município de Aquiraz 54
2.5.2 O Contexto de Vida da Comunidade 60
3 OBJETIVOS 65
3.1 GERAL 65
3.2 ESPECÍFICOS 65
4 MÉTODOS 66
4.1 TIPO DE ESTUDO 66
4.1.1 Sujeitos e Local do Estudo 66
4.1.2 Coleta de Dados e Registro 70
4.1.3 Definição e Construção dos Instrumentos 71
4.1.4 As Entrevistas 73
4.1.5 Avaliação Antropométrica 75
4.1.6 Caracterização Alimentar das Entrevistas às Narrativas 77
4.1.7 Coleta de Dados em Locais de Compra 78
4.1.8 O Valor da Fotografia no Estudo 81
4.1.9 Financiamento do Estudo 81
4.1.10 Aspectos Éticos da Pesquisa 81
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO 84
5.1 CARACTERIZAÇÃO DOS SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES 84
5.1.1 Características das Famílias Entrevistadas 85

5.1.2 Alimentos Consumidos 92
5.1.3 Alimentos Plantados, Coletados e Produzidos 101
5.1.4 Períodos de Safra e Oferta Local de Alimentos 118
5.1.5 Aquisição dos Alimentos 121
5.1.6 Práticas em Relação ao Alimento Comprado 124
5.1.7 Acesso e Disponibilidade 126
5.1.8 Preparações, Culinária ou Dietética 127
5.1.9 O Gosto, o Paladar e as Preferências 133
5.1.10 A Frequência Alimentar. Qual o alimento regular de todo o dia? 136
5.1.11 Alimentos de Consumo Ocasional 137
5.1.12 O que comem, quando comem e como comem 138
5.1.13 Comida e Animação 143
5.1.14 As Refeições e os Temperos 144
5.1.15 Materiais e Equipamentos de Cozinha Usuais 146
5.1.16 Armazenamento e Conservação 148
5.1.17 Comida e Memória 149
5.1.18 Os Saberes Antigos e os Conhecimentos Novos 151
5.1.19 As Receitas com Jeito Próprio 152
5.1.20 Sistema de Classificação dos Alimentos 155
5.1.21 Alimentos nos Ciclos de Vida e em Períodos Especiais 162
5.1.22 Comidas e Saúde - Alimentos e Doenças 168
5.1.22.1 Alimentação segundo prescrições 172
5.1.22.2 Sal, Açúcar e Óleo: *um bocado ou um tiquim?* 175
5.1.23 Alimentação e Corpo 180
5.1.24 Comida e Gênero 183
5.1.25 A Pobreza Partilhada 188
5.2 PERSPECTIVAS E DESEJOS 193
5.3 A MERENDA NA ESCOLA 196
5.4 PERFIL NUTRICIONAL 198
5.5 COMÉRCIO LOCAL 201
5.5.1 Características dos Estabelecimentos, Acessibilidade e Disponibilidade Alimentar na Área de Lagoa de Ramos e Goiabeiras 202

5.5.2 Cada Comércio, uma História 206
5.5.3 Localização e Acesso 215
5.5.4 Tipificação do Comércio Local 217
5.5.5 Perfil dos Clientes 219
5.5.6 Relação entre comerciantes e clientes: Pagamentos e Crédito 221
5.5.7 Mecanismos de Abastecimento dos Comércios 224
5.5.8 Produção Local de Alimentos 232
5.5.9 Formas de Armazenamento e Qualidade Sanitária dos Alimentos 235
5.5.10 Definição dos Preços e Estratégias de Venda 240
5.5.11 Dificuldades e Facilidades na Perspectiva do Comerciante 242
5.5.12 Disponibilidade dos Alimentos 245
5.5.13 Práticas Alimentares e Saúde 253
5.5.14 Hábitos Relativos ao Consumo de Frutas e Verduras 254
5.5.15 O Que se Come e as Novidades 255
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS 259
7 LIMITAÇÕES E PERSPECTIVAS DO ESTUDO E DOS MÉTODOS 271
8 POSFÁCIO 274
8.1 OUTROS ESTUDOS RELATIVOS AO TEMA PRODUZIDOS COM MATERIAL E CAMPO DA TESE 277
9 REFERÊNCIAS 280
APÊNDICES 295
Apêndice 1 - Formulário 1 para entrevistas com famílias quilombolas 296
Apêndice 2 - Roteiro de entrevista para o comércio local 305
Apêndice 3 - Itens alimentares de consumo 307
ANEXOS 312
Anexo 1 - Parecer do comitê de ética da FSP-USP. 313
Anexo 2 - Parecer do Comitê de Ética - UECE 314
Anexo 3 - Relação das famílias cadastradas do território de Lagoa de Ramos e Goiabeiras 316
Anexo 4 - Relatório reconhecimento comunidade Quilombola Lagoa de Ramos e goiabeiras – Aquiraz – 2009 320

Anexo 5 - Publicação em DOU do edital de reconhecimento da comunidade como remanescente de quilombola- 2009. 321
Anexo 6 - Página inicial do Currículo Lattes da autora e orientadora..... 322

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Divisão da Região Metropolitana de Fortaleza e localização do Município de Aquiraz – CE, 2007. 54

Figura 2 - Mapa espacial em alta escala. Região de Fortaleza ao Norte, sede do Município de Aquiraz em direção ao leste e ao sul. Marcações da área quilombola. Fortaleza. 2007. 59

Figura 3 - Acesso a partir da localidade Lagoa de Ramos para Goiabeiras. Fortaleza 2010. 59

Figura 4 - Vista aérea indicando a escola e o posto de saúde. Lagoa de Ramos Aquiraz - Ceará. 2007. 62

Figura 5 - Mapa da localização geográfica do município de Aquiraz. 2007 67

Figura 6 - Mapa da região metropolitana de Fortaleza, em destaque o município de Aquiraz. 2007. 67

Figura 7 - Mapa da Divisão Político-Administrativa do Município de Aquiraz. 2007. Ao sul do município, o distrito de Justiniano de Serpa (Serpa) onde está a localidade Lagoa de Ramos e Goiabeira. 68

Figura 8 - Núcleo de moradores de Lagoa de Ramos e Goiabeiras. 2007. 69

Figura 9 - Emblema da Escola Municipal de Ensino Fundamental - EMEF-Lagoa de Ramos e Goiabeira 2008 88

Figura 10 - Mostra de bordados e artesanato local. Lagoa de Ramos e Goiabeiras – 2008. 89

Figura 11 - Distribuição de consumo de Leite e Derivados. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 93

Figura 12 - Distribuição de consumo de Frutas e Oleaginosas. Lagoa de Ramos e Goiabeiras- 2009. 93

Figura 13 - Distribuição de consumos de Sucos e Refrescos. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 94

Figura 14 - Distribuição de consumo de hortaliças, legumes e verduras. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 94

Figura 15 - Distribuição de consumo de Carnes e ovos. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 95
Figura 16 - Distribuição de consumo de Cereais, Massas, Biscoitos e Leguminosas. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 96
Figura 17 - Distribuição de consumo de Açúcares. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 97
Figura 18 - Distribuição de consumo de Óleos e Gorduras. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 98
Figura 19 - Distribuição de consumo de produtos diversos. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 98
Figura 20 - Cascas de ovos enfeitam o jardim. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 100
Figura 21 - Área mapeada e delimitada pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária – INCRA - 2008. 102
Figura 22 - Criação de galinha no terreno do entrevistado Domicílio 8. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 112
Figura 23 - Criação de porco em terrenos quilombolas. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 112
Figura 24 - Aceroleira no quintal de um morador de Goiabeiras. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 113
Figura 25 - Coleta de lenha por morador quilombola. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2008. 114
Figura 26 – Pequena roça no quintal do D6. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 117
Figura 27 - Roça dentro do quintal D12. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009..... 118
Figura 28 - Roçado de macaxeira. Lagoa de Ramos e Goiabeiras 2008. 120
Figura 29 - Cata do camarão no D6. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 121
Figura 30 - Animal abatido e exposto para a venda aos sábados. Área de acesso a Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2008. 122
Figura 31 - Mulheres na preparação das comidas para celebração do Aniversário da Associação. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2007..... 128

Figura 32 - Gado identificado em um terreno quilombola. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2008. 137
Figura 33 - Baião de Dois com queijo- Festa Junina- Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010. 141
Figura 34 – Paçoca. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010. 141
Figura 35 - Mulheres na cantina da escola servindo comidas de São João. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010..... 142
Figura 36 - Tapioca grossa com coco. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010..... 142
Figura 37 - Bolo de Milho e cocada branca. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010. 142
Figura 38 - Bolo pé de moleque feito com rapadura clara. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010. 143
Figura 39 - Ralador de mandioca feito de flandres. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 147
Figura 40 - Fogão a lenha dentro de casa. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.... 147
Figura 41 - Fogão a lenha fora da casa. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009..... 148
Figura 42 - Distribuição em pequenos comércios- Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2008. 167
Figura 43 - Crianças brincando onde a casa, a cozinha e a comida eram reproduzidas. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 185
Figura 44 - Homem cortando lenha para cozimento. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2008. 186
Figura 45 - As mulheres na comemoração dias das mães. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010 188
Figura 46 - Merenda na escola antiga. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2008. 197
Figura 47 - Fotografia ilustrativa tirada do congelador de uma moradora da área quilombola. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009..... 206
Figura 48 - Anúncio na parede de uma casa na estrada de acesso à comunidade. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 207
Figura 49 - Comércio mais antigo. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 207
Figura 50 - Comércio 6. Município de Aquiraz-2009. 208
Figura 51 - Comércio 7. Município de Aquiraz-2009. 208

Figura 52 - Prateleiras Comércio 7- Município de Aquiraz-2009. 208
Figura 53 - Vista do Comércio 2. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 211
Figura 54 - Moradora de Goiabeiras na área lateral cercada do comércio 8. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009..... 211
Figura 55 - Vista do Comércio 3- Município de Aquiraz-2009. 212
Figura 56 - Olaria do grupo econômico local- Município de Aquiraz-2009. 213
Figura 57 - Placa de propriedade privada do grupo Tavares. Acesso a localidade de Lagoa de Ramos e Goiabeiras pela sede do município de Aquiraz-2009..... 214
Figura 58 - Vista da entrada do comércio 3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 214
Figura 59 - Mapa de localização dos comércios em relação à comunidade de Lagoa de Ramos e Goiabeiras. 2009. 215
Figura 60 - Comércio da sede do Município de Aquiraz. 2009..... 216
Figura 61 - Balança de prato no C3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009..... 218
Figura 62 - Salgadinhos de milho (Xilito) no C5. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 220
Figura 63 - Cadernetas de controle e registro de vendas dos comerciantes. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009..... 221
Figura 64 - Pães massa fina- C7. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 226
Figura 65 - Arroz a granel no C2. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 227
Figura 66 - Re-embalagem no C2. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 228
Figura 67 - Balança no comércio 8. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 228
Figura 68 - Pó para refresco no C7. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009..... 230
Figura 69 - Abastecimento de alimentos no comércio local. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 231
Figura 70 - Aviso de Recebimentos de Mercadorias. C7-2009. 231
Figura 71 - Urucum colhido para o preparo do colorau. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 233
Figura 72 - Organização das prateleiras no C3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 235
Figura 73 - Expositor refrigerado C3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 236

Figura 74 - Margarina sem refrigeração no C3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 236
Figura 75 - Acondicionamento de margarina C7. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 237
Figura 76 - Frutas e verduras no C7. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 237
Figura 77 - Exposição de frutas e verduras C1. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 238
Figura 78 - Bandejas de ovos no piso no C7. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 238
Figura 79 - Refrigerantes e bebidas sem refrigeração no C1. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 239
Figura 80 - Armazenamento de alimentos misturados a produtos de limpeza e de higiene pessoal no C8. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009..... 239
Figura 81 - Prateleiras de aguardente do Comércio 8. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 249
Figura 82 - Percentual de alimentos por grupos alimentares em cada comércio. Aquiraz. 2009. 250
Figura 83 - Percentual de alimentos dos grupos de Leites e derivados, Carnes e ovos, de Açúcares, gorduras e sal e do grupo Outros por comércio - Aquiraz 2009. 251
Figura 84 - Média dos percentuais de alimentos vendidos de acordo com os grupos alimentares de outubro a novembro. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 252
Figura 85 - Mulheres quilombolas preparando a *verdura* para o aniversário da associação- AQUILARGO- Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2007..... 255
Figura 86 - Preparando o creme de galinha para a festa de aniversário da associação. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2007. 258
Figura 87 - Festa em comemoração ao *Dia das Mães.* Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010. 277
Figura 88 - Festa Junina na comunidade. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010. 277

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Itens Alimentares plantados, criados e pescado durante os inquéritos alimentares segundo os domicílios 1, 2 e 3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras: Aquiraz- Ceará, 2009. 106

Quadro 2 - Itens Alimentares plantados, criados e pescados segundo os domicílios 4, 5 e 6. Lagoa de Ramos e Goiabeiras: Aquiraz-Ceará, 2009. 106

Quadro 3 - Itens alimentares plantados, criados e pescados segundo os domicílios 7, 8 e 9. Lagoa de Ramos e Goiabeiras: Aquiraz-Ceará, 2009. 106

Quadro 4 - Itens Alimentares plantados, criados e pescados segundo os domicílios 10, 11 e 12. Lagoa de Ramos e Goiabeiras: Aquiraz_-Ceará, 2009. 107

Quadro 5 - Itens Alimentares plantados, criados e pescados durante os inquéritos alimentares, segundo os domicílios 13 e 14. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz- Ceará, 2009. 107

Quadro 6 - Preparações habituais e modo de usar por grupo de alimentos segundo os domicílios 1, 2 e 3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz-Ceará, 2009. 129

Quadro 7 - Preparações habituais e modo de usar por grupo de alimentos segundo os domicílios 4,5 e 6. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz-Ceará, 2009. 130

Quadro 8 - Preparações habituais e modo de usar por grupo de alimentos segundo os domicílios 7, 8 e 9. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz-Ceará, 2009. 131

Quadro 9 - Preparações habituais e modo de usar por grupo de alimentos segundo os domicílios 10, 11 e 12. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz-Ceará, 2009. 132

Quadro 10 - Preparações habituais e modo de usar por grupo de alimentos segundo os domicílios 13 e 14. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz-Ceará, 2009. 132

Quadro 11 - Duração de sal, açúcar e óleo por domicílio/dia. Lagoa de Ramos e Goiabeiras- Aquiraz. 2009. 178

Quadro 12 - Distâncias entre os comércios e a área habitada de Lagoa de Ramos..... 217

Quadro 13 - Listagem dos Alimentos mais vendidos por comércio no ano de 2009..... 246

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - População residente segundo a cor ou raça e percentual em relação à população total do município de Aquiraz - 2000. 55

Tabela 2 - População residente de cor preta, em áreas rurais e urbanas por sexo e faixa etária no município de Aquiraz - 2000. 56

Tabela 3 - População com 10 anos ou mais de idade de cor preta por sexo e classes de rendimentos nominal mensal do município de Aquiraz – 2000. 57

Tabela 4 - Distribuição dos indivíduos avaliados, segundo estado nutricional e grupo etário. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz-Ceará, 2009. 199

Tabela 5 - Distribuição do estado nutricional por sexo e ciclo de vida- Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009. 200

Tabela 6 - Total de itens alimentares disponíveis por Grupo por comércio. Outubro a novembro de 2009. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009..... 248

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ACS	Agente Comunitária de Saúde
CONAQ	Conferência Nacional de Articulação das Comunidades Negras Rurais Quilombolas
CONSEA	Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
DST/AIDS	Doenças Sexualmente Transmissíveis/ Síndrome da Imunodeficiência Adquirida
EH	Entrevista com Homens
EQ	Entrevista Quilombola
ESF	Estratégia Saúde da Família
FAO	Food and Agriculture Organization
FCP	Fundação Cultural Palmares
FNDE	Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação
FUNCAP	Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico
GF	Grupo Focal
IBGE	Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
III CONSAN	III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
IMC	Índice de Massa Corpórea
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
MDS	Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome
MS	Ministério da Saúde
NCHS/CDC	National Center for Health Statistics/Centers for Disease Control and Prevention

OMS	Organização Mundial da Saúde
ONG	Organização Não-Governamental
ONU	Organização das Nações Unidas
PBF	Programa Bolsa Família
PNAD	Pesquisa Nacional por Amostras de Domicílios
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNUD	Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
PQB	Programa Brasil Quilombola
PSF	Programa Saúde da Família
QFA	Questionário de Frequência Alimentar
RTDI	Relatório Técnico de Delimitação e Identificação
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SEPPIR	Secretaria Especial de Políticas de Promoção da Igualdade Racial
UECE	Universidade Estadual do Ceará
WHO	World Health Organization

APRESENTAÇÃO

Por meio da perspectiva de estudo da alimentação, nutrição e saúde em uma comunidade negra rural, escolheu-se trabalhar com os moradores da comunidade de Lagoa de Ramos e Goiabeiras em Aquiraz - CE.

A Secretaria de Política de Promoção da Igualdade Racial - SEPPIR já mapeou 3.524 comunidades quilombolas no Brasil. No Ceará as comunidades quilombolas estão constituídas em 47 agrupamentos distribuídos em 17 municípios cearenses segundo o Instituto de Desenvolvimento Agrário do Ceará-IDACE e o Instituto de Colonização e Reforma Agrária-INCRA. Atualmente o INCRA/CE possui 22 processos de reconhecimento e identificação de comunidades quilombolas em andamento.

O contato com esta comunidade ocorreu há aproximadamente 30 anos atrás, ocasião em que surgiram observações e reflexões sobre a alteridade dessa população. Em razão de se participar do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Ceará (CONSEA-CE) e em conferências de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), foi reforçado o conhecimento da categoria remanescente de quilombola e o seu lugar nas políticas de alimentação e nutrição.

A fundamentação da pesquisa e a aplicação do método foram orientadas pelo conceito de (SAN), que, de acordo com a lei brasileira 11.346 de 15 de setembro de 2006 que *consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis* (MALUF, 2007, p. 144; BRASIL, 2005).

O estudo tem um eixo histórico cultural da inserção e da situação do negro no Ceará, que apontou para uma breve revisão teórica da histórica do negro e da escravidão no Ceará, contextualizada na atualidade com a questão quilombola e as especificidades da comunidade Lagoa de Ramos e Goiabeiras, representando um território negro no Estado.

Com relação à segurança alimentar e nutricional, tendo em vista as amplas dimensões do conceito, foram extraídos alguns elementos eleitos como objeto de estudo: a dimensão cultural, alimentar, nutricional e da saúde.

O principal objetivo do estudo é caracterizar saberes e práticas alimentares relacionados à segurança alimentar nutricional e à saúde de uma comunidade remanescente quilombola, tendo como objetivos operacionais identificar a alimentação e sua disponibilidade dentro de sistemas produtivos, o perfil antropométrico dos indivíduos e verificar os determinantes socioambientais que constroem essa alimentação.

Como o estudo tem uma orientação baseada no conceito, políticas e sistemas de SAN e por ser um conceito amplo são muitas as noções extraídas da discussão capazes de produzirem novos conhecimentos sobre a questão alimentar das comunidades quilombolas.

1 INTRODUÇÃO

As populações tradicionais, como indígenas, quilombolas, extrativistas, pescadores artesanais, comunidades de terreiros, catadores, ribeirinhos, ciganos e outros, têm emergido com a força necessária através de inúmeros movimentos sociais e políticos para que novos olhares os tirem da invisibilidade social a que estão submetidos.

Esta diversidade cultural de atores sociais se constitui em um universo plural, mas desigual, e tem sido um desafio para a política brasileira em diferentes planos: no social, na saúde, na alimentação e nutrição, na educação, entre outros. ARRUTI (1997) chama-os de "sujeitos políticos", figuras legais que entram em cena pelo "direito insurgente" e que a partir do "direito difuso" ganham espaço como "populações tradicionais" e "comunidades remanescentes de quilombos", sendo criações sociais da área da sociologia, direito, política e dos desejos.

As posições das minorias e do Estado resultam de modificações surgidas no cenário nacional e internacional (3ª Conferência Mundial contra o Racismo, Discriminação Racial, Xenofobia e Formas Correlatas de Intolerância, sob os auspícios da ONU em Durban, África do Sul, 2001; Convenção 169 da Organização Internacional do Trabalho sobre os povos indígenas e tribais) sustentadas pelo campo dos direitos humanos e da cidadania. A materialização da equidade com respeito às comunidades tradicionais encontra-se em pleno processo. E os quilombolas vão se integrando e ganhando espaço na atuação do estado brasileiro.

A noção de "população tradicional vem atrelada aos agrupamentos/segmentos humanos culturalmente diferenciados (ARRUDA, 1999). O termo foi introduzido por ambientalistas caracterizando os povos que vivem uma relação de conservação do meio ambiente (IBAMA, 2009). A ideia está essencialmente ligada à preservação de valores, de tradições e de cultura. No que se refere aos quilombolas, o conceito traz consigo a questão do território delimitado a partir da sua autoidentificação e "autoatribuição" como remanescente quilombola.

O Decreto 6.040 de 2007, que instituiu a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, define-os como grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, possuidores de formas próprias de organização social e política, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas geradas e transmitidas pela tradição (BRASIL, 2007).

Dentro dessa categoria, estão inclusos os quilombolas, que, por definição são grupos étnicos, predominantemente constituídos pela população negra rural ou urbana, que se autodefinem a partir das relações com a terra, o parentesco, o território, a ancestralidade, as tradições e práticas culturais próprias (BRASIL, 2005; BRASIL, 2010, *on line*). Há, entretanto, discussões a respeito dessa denominação, pois nem toda comunidade negra é descendente de quilombos, e sim descendentes de escravos e/ou afro-descendentes (FIABANI, 2005).

O conceito de quilombo tem sido discutido e redimensionado. Persiste o senso comum que reside no nosso imaginário como um lugar estabelecido pela fuga e resistência na luta contra a escravidão, visão que nos tem sido passada através da história (SCHMITT et al., 2002; BARBOSA e GRANDO, 2006).

Em uma abordagem do conceito sócio-antropológico sobre quilombos e suas implicações, LEITE (2000) afirma que os estudos das ciências sociais nas décadas de 30 e 40 apontavam para os bairros negros em áreas urbanas periféricas e o campesinato de negros rurais. Destes estudos surgem formulações quanto aos grupos como unidades fechadas, coesas, com cultura isolada o que iria contribuir para a visão idealizada da vida coletiva, não primitiva, mas tradicional. A questão, portanto, da tradicionalidade é interpretada aqui pela cultura e não pela relação com o ambiente. Com o avançar dos estudos e quebra de paradigmas quanto à ideia de cultura estática, a partir de novas categorias empíricas, surge a percepção de territorialização étnica.

O termo quilombola é antigo em essência, mas é novo como categoria jurídica, tendo sido instituído pela constituição de 1988, em que no “artigo 68” ficam legalmente

caracterizados como quilombolas os descendentes dos escravos negros que sobrevivem em territórios comunitários de base geográfica, muitas vezes em fazendas deixadas pelos antigos grandes proprietários. O conceito legal de comunidades tradicionais quilombolas está previsto no artigo 2º do Decreto Federal nº 4.887, de 20 de novembro de 2003 (BRASIL, 2003).

A Constituição Federal de 1988 assegura aos índios e aos quilombolas o direito à terra e o Decreto citado é o atual instrumento jurídico para o caso dos quilombolas que orientam as ações de identificação, reconhecimento, delimitação, regularização e titulação, estando sob responsabilidade do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - INCRA, que também faz seu mapeamento. "Aos remanescentes das comunidades dos quilombos que estejam ocupando suas terras é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o Estado emitir-lhes os títulos respectivos" (BRASIL, 1988).

A carta magna, artigos 215 e 216, legitima a cultura negra como formadora da sociedade brasileira e, assim, além da terra assegura os direitos culturais quilombolas, que neste caso estão na gestão da Fundação Cultural Palmares - FCP (BRASIL, 1988; BRASIL, 2004).

No Ceará já foram identificadas 84 comunidades quilombolas que estão distribuídas em comunidades rurais, urbanas e litorâneas. Essas informações são de pesquisadores e do movimento negro e estão publicadas em jornais locais (O POVO, 2006; DN, 2007). O INCRA, em 2007, contabilizou 16 comunidades oficialmente no Estado, o que tem desencadeado processos comprobatórios através de pareceres, laudos antropológicos e relatórios técnicos. Mas até o momento no Ceará não ocorreu nenhuma titulação. A FCP realizou mais 1.400 certificações até maio de 2010 e o INCRA, de 2003 a 2009, titulou apenas 06 comunidades no Brasil (CHASIN, 2009).

Ainda é pouco o que se conhece desses grupos e, tanto no campo da antropologia, como na saúde, usa-se a noção de "invisibilidade" para mostrar a negligência com a identidade negra e com o extrato sócio/racial excluído da sociedade (MACHADO; CARVALHO, 2004). Na saúde, os negros se tornam visíveis nas estatísticas de mortalidade: morte materna, acidente vascular cerebral, infarto agudo do miocárdio, câncer de colo de útero

e HIV/Aids (BATISTA, 2002), na vulnerabilidade social e nas especificidades da saúde (anemia falciforme, miomas, hipertensão). A única doença ligada, mas não exclusiva à etnia negra, que tem uma atenção específica para a população afro-descendente, é a anemia falciforme: Projeto de Atenção Integral aos Pacientes de Hemoglobinopatias (OLIVEIRA, 2003; BRASIL, 2005, BRASIL/MS, 2005).

A saúde compreendida como resultante de fatores ambientais, sociais, econômicos, culturais e políticos (BRASIL, 2005; DIEGUES, 2005) impacta o estado de saúde dos indivíduos destas comunidades. Vale salientar que os aspectos históricos, como escravização (sujeição física, cultural, econômica, social e política) e subalternização vêm sendo apontados como contribuintes da gênese do adoecimento da população negra. CRUZ et al. (2007) aponta que a hipertensão está vinculada aos hábitos dos negros no passado e que se reflete na atualidade determinada por uma produção sócio-histórica desse grupo étnico.

Como fatores culturais, as práticas alimentares são consideradas determinantes da situação de saúde de populações e têm evoluído para riscos à saúde pública, tanto no que diz respeito às doenças carenciais como às crônicas não transmissíveis (MONDINE; MONTEIRO, 1992 e 2000; OLIVEIRA; THÉBAUD-MONY, 1997; MENDONÇA; ANJOS, 2004; TRICHES e GIUGLIANI, 2005).

A temática da alimentação é ampla, seja como produto ou como processo das suas formas de consumo, preparo e produção, estando associada à saúde das populações nas diversas dimensões: biológica, cultural, social, econômica, antropológica e nutricional.

O comportamento alimentar, entendido como hábitos, conhecimentos e práticas que giram em torno da alimentação, são práticas sociais. Práticas como a amamentação, a introdução de alimentos complementares, até a alimentação cotidiana da família são processos construídos pela experiência e aprendizados próprios de cada grupo social (ROTEMBERG; VARGAS, 2004). Como diz MINTZ (2001) “O que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados”.

O termo alimento tem significado técnico, enquanto que a palavra comida expressa uma linguagem mais informal, recupera elementos presentes na experiência pessoal e social (GARCIA, 1997), ligada a uma rede de significados. “Toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida” (DaMATTA, 1986).

As práticas sociais alimentares têm seus determinantes que geram iniquidades como podem ser vistas nos resultados do inquérito “Chamada Nutricional Quilombola- 2006”, financiado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, que mostra que a desnutrição infantil é de 11,6%, ou seja, a cada dez crianças até cinco anos, uma está desnutrida. Embora a situação da desnutrição tenha melhorando no país, ainda existem os grupos específicos em populações invisíveis nas estatísticas (BRASIL, 2006).

A Chamada Nutricional traz outros dados importantes dentro do ponto de vista de determinantes sociais. Ao se analisar as estatísticas de crianças, conclui-se que ser negro quilombola e viver em áreas rurais é estar sujeito a condições desfavoráveis de vida, o que está expresso nas medidas corporais. Isso porque entre as crianças pesquisadas, 97% até 11 anos de idade fazem pelo menos três refeições por dia sendo de 92% o índice entre os adultos. Quanto à classe social de inserção, 57,5% das famílias quilombolas pesquisadas pertencem à classe E, sendo que apenas 9,1% são de famílias das classes B e C. No item escolaridade, a pesquisa mostrou que 47,3 % dos chefes de família estudaram até a quarta série do ensino fundamental; outros 16% não sabem ler e escrever (BRASIL, 2006).

Em termos de acesso às políticas públicas de promoção social, 52% se declaram participantes do programa “Bolsa Família”. Nas políticas sociais para idosos e pessoas com deficiências graves e incapacidades para o trabalho, 2,3% das famílias quilombolas têm acesso ao Benefício de Prestação Continuada (BPC). Somente 3,8% das famílias fazem parte do Programa de Erradicação do Trabalho Infantil (PETI). O projeto de implantação de cisternas foi encontrado em 3,2%. E a cobertura de energia elétrica é de 79,73% (BRASIL, 2006).

No Ceará, a “Chamada Nutricional” dos quilombolas obteve registros de dois grupos remanescentes das comunidades dos quilombos nos municípios de Baturité- Serra

dos Evaristos e Iracema (Bastiões), mas até o momento só foi publicado um resumo executivo (BRASIL, 2006).

No itinerário que se constitui a contextualização sobre as questões quilombolas e suas condições de vida, identificou-se recentemente um edital para Avaliação da Situação de Segurança Alimentar e Nutricional-SAN em comunidades quilombolas Tituladas (173) em crianças menores de cinco anos (BRASIL, 2010). Esta é uma demonstração de políticas de SAN voltadas para dentro das especificidades desse grupo.

O Atlas Racial Brasileiro, que tem como proposta dar visibilidade para as diferenças entre negros e brancos, através de indicadores demográficos, tais como: saúde, condições e acesso aos serviços, saúde reprodutiva; família e domicílio; educação; trabalho e renda e cobertura trabalhista previdenciária, mostra que estar em condição de pobreza e ser negro é estar em desvantagem social e que desigualdades e pobreza vão além de razões exclusivamente socioeconômicas, mas são as evidências do tipo de democracia racial existente no país (PNUD, 2005).

Dentro desse universo mais amplo das chamadas populações tradicionais, o grupo específico dos quilombolas está distribuído espacialmente e referenciado pela FCP. Os remanescentes de afro descendentes reivindicam e lutam pela posse de terras, condição importante para sua alimentação e sobrevivência. O INCRA quantifica e qualifica as comunidades que já estão com as terras asseguradas e as comunidades que as estão requerendo.

Atualmente, existem 106 títulos emitidos, regularizando 955.330,5955 hectares em benefício de 97 territórios, 173 comunidades e 11.070 famílias quilombolas no Brasil. No Ceará, há 22 comunidades com processos abertos no INCRA, 6 estão com RTDI concluída, entre elas, a comunidade Lagoa de Ramos e Goiabeiras está aguardando a titulação (CEARÁ, 2010).

O Ceará, historicamente chamado “terra da luz”, libertou seus escravos em 1884, portanto antes do restante do país. A cidade de Acarape, atual Redenção, foi a primeira que antecipou o ato de extinção da escravatura. THEOPHILO (1984) exalta esse momento de glória e considera que o fim da escravatura em terras cearenses ocorreu

pelo espírito de solidariedade do cearense, pelo seu caráter e sentimento humanitário, no seu viver sofrido, no seu espírito de independência e liberdade. PORDEUS JR. (2002) justifica que a partir do ideário do movimento abolicionista e por essa antecipação, o Estado se denominou "terra da luz" cristalizando o mito de que *no Ceará não tem negro.*

Com a identificação das comunidades quilombolas e sendo esse fato uma comprovação da existência do negro no Ceará, paradoxalmente, há um sentimento popular de que *no Ceará não tem negro*.

SUCUPIRA, em 1945, já levantava uma hipótese que merece algumas reflexões

> Aqui no Ceará muito pouco se há escrito a respeito da influência dos melanodérmicos na vida local. Não se deve isto atribuir ao acentuado preconceito da raça entre nós existente? O cearense não gosta do negro. Não o tolera. Há mesmo aforismos a este respeito. Quem sabe não vem daí o silêncio intencional a respeito do assunto? (SUCUPIRA, 1945, p. 154).

Essa "negação", "silêncio" ou "invisibilidade" pode ser extremamente prejudicial a esses grupos étnicos em inúmeros sentidos e especialmente no enfoque da saúde, pois doenças, como a hipertensão arterial, o diabetes mellito, a anemia falciforme, entre outras, ocorrem com maior frequência entre os negros (MACHADO; CARVALHO, 2004).

Além das doenças acima citadas, há um segundo grupo que diz respeito às adversas condições socioeconômicas, educacionais e psíquicas, tais como: alcoolismo, toxicomania, desnutrição, mortalidade infantil elevada, abortos sépticos, anemia ferropriva, DST/Aids, doenças do trabalho e transtornos mentais (MAIO; MONTEIRO, 2005).

O estudo de SILVA (2007), sobre condições sanitárias e de saúde em uma comunidade quilombola, mostrou o alcoolismo, a hipertensão e os problemas mentais como os agravos à saúde mais observados. O estudo também levantou o nível de conhecimento sobre as doenças prevalecentes na população negra e destacou que as pessoas têm apenas uma ideia aproximada dos problemas referentes à anemia falciforme e à hipertensão.

Existe um alerta de que, não obstante essas doenças acometerem a sociedade como um todo, seriam mais prevalentes entre a população negra, em função da situação desprivilegiada de que desfruta na sociedade.

Na condição alimentar, a população negra é quase duas vezes mais atingida pela insegurança alimentar do que a branca. Enquanto 52% dos negros têm algum grau de insuficiência alimentar, 28% dos brancos são atingidos pelo problema, de acordo com a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios de 2004 (HOFFMANN, 2008).

MAIO e MONTEIRO (2005) dizem que se vive o tempo da racialização, apresentando várias reflexões e intervenções sobre a saúde do negro no país através das chamadas "políticas afirmativas e compensatórias", emergindo para formulações de políticas raciais no âmbito da saúde pública, por basear-se "na concepção de que as desigualdades raciais repercutem de forma específica na esfera da saúde pública e, por conseguinte, devem ser objeto de ação governamental para superá-las".

Nesse sentido, o governo federal tem dado uma atenção ao etnodesenvolvimento[1], através de formulação de políticas para assegurar os seus direitos, visando "à garantia da reprodução física, social, econômica e cultural das comunidades", e vem trabalhando de uma forma transversal, intersetorial e interinstitucional, envolvendo assim os vários elementos do Estado Brasileiro. Para tanto, criou, em 2003, a Secretaria Especial de Políticas de Promoção da Igualdade Racial – SEPPIR, que por sua vez, cria, em 2004, o Programa Brasil Quilombola – PQB (BRASIL, 2005).

O Programa Brasil Quilombola articula-se intersetorialmente e mobiliza 23 ministérios e órgãos federais e tem como principais objetivos a garantia do acesso à terra, ações de saúde e educação, construção de moradias, eletrificação, recuperação

---

1 a) Formulated during the 1970 by Latin American social scientists and by UNESCO, was promoted within the Latin America region of the World Bank, UQUILLAS e NIEUWKOOP, 2003.b) Etnodevelopment or "development with identity" está focalizado em políticas étnicas em uma visão construída nas qualidades positivas da cultura e sociedade de grupos étnicos, tais como: senso de etnicidade, ancestralidade, capacidade de mobilização de capital e trabalho e outros recursos que promovam emprego e o crescimento. Está relacionado aos conceitos de "capital social, humano e ambiental" World Bank. UQUILLAS, 2000 c) Na definição de STAVENHAGEN, 'o etnodesenvolvimento significa que uma etnia, autóctone, tribal ou outra, detém o controle sobre suas próprias terras, seus recursos, sua organização social e sua cultura, e é livre para negociar com o Estado o estabelecimento de relações segundo seus interesses' (STAVENHAGEN 1984, p. 57).

ambiental, incentivo ao desenvolvimento local, atendimento das famílias quilombolas pelos programas sociais, e medidas de preservação e promoção das manifestações culturais quilombolas (BRASIL, 2005).

A política nacional voltada à população negra estabeleceu quatro pilares de atenção a essas comunidades: produção de conhecimento científico, capacitação dos profissionais de saúde, a informação eficaz da população negra e atenção em saúde facilitada pela assistência e acesso em todos os níveis do sistema de saúde (PNUD/OPAS, 2001). As ações de saúde estão permeadas pela ideia de equidade ampliando as ações de infraestrutura: habitação e saneamento; Estratégia Saúde da Família e Segurança Alimentar e Nutricional.

No âmbito da Política de Segurança Alimentar e Nutricional - SAN também existem diretrizes orientadas para esse grupo. Uma política de SAN é um conjunto de ações planejadas para garantir a oferta e o acesso aos alimentos para toda a população, promovendo a nutrição e a saúde. Envolve diversas dimensões da vida das pessoas, comunidades, grupos sociais e países. Todo país deve ser soberano para assegurar sua segurança alimentar, respeitando as características culturais de cada povo, manifestadas no ato de se alimentar. "É responsabilidade dos estados nacionais assegurarem este direito e devem fazê-lo em obrigatória articulação com a sociedade civil, cada parte cumprindo suas atribuições específicas" (CONSEA, 2004).

Essa política tem um diferencial importante na participação dos segmentos que se encontram em situação de insegurança alimentar e nutricional. Um exemplo disso foi a estipulação de cotas dos delegados(as) na III Conferência Nacional de SAN-CONSAN realizada de 3 a 7 de julho de 2007, em Fortaleza, na qual os quilombolas estiveram representados por 63 delegados(as).

A implementação dessa política está fundamentada em novos valores democráticos, éticos e de direitos humanos e de dinâmicas contra-hegemônicas.

> A realização da segurança alimentar e nutricional requer a construção de uma nação em que o Estado se declare pela conquista de um país justo, multirracial, plural, livre, fraterno, solidário, promotor da equidade dos direitos (BRASIL, 2007, p. 9).

As Conferências são espaços de deliberações das diretrizes gerais de uma determinada política pública que culminam em forma de um documento de "negociação, intenções, interesses, consensos e dissensos" e que envolvem representações de sujeitos políticos, mobilizações, compartilhamento político e responsabilidades de Estado e Sociedade (MORONI, 2007).

No CONSAN, muitas são as diretrizes que contemplam as comunidades quilombolas.

> Realizar reforma agrária ampla, imediata e irrestrita e a promoção da agricultura familiar enquanto política pública estratégica ao desenvolvimento, incluindo a demarcação e titulação de terras indígenas e quilombolas (BRASIL, 2007, p. 10).

A lentidão do reconhecimento e titulação das terras é entendida como um fator contribuinte da insegurança alimentar e nutricional dessas comunidades.

> Promoção de uma alimentação adequada e saudável por meio da educação alimentar e nutricional, considerada em sua transversalidade, nos estabelecimentos de ensino, em outros organismos governamentais e não-governamentais, em espaços privados, junto aos meios de comunicação e respeitando as especificidades [...]. No espaço escolar, tal ação deverá ser executada de acordo com as diretrizes estabelecidas pela Portaria Interministerial 1010/06 e demais normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar quando pertinentes, considerando orientações de profissionais habilitados e assegurando o controle social em sua execução, de modo complementar *às ações de educação familiar* (BRASIL, 2007, p. 20).

O programa de alimentação escolar tem uma diferenciação específica no repasse *per-capita* de valores para a aquisição de alimentos para comunidades indígenas e quilombolas, justificada por sua condição de maior risco nutricional.

Além dos programas já existentes, foi sugerida a criação de programas governamentais que garantam a aquisição de animais de pequeno e médio porte para colaborar na promoção de autosustentabilidade.

Dentro do ponto de vista ambiental, sugeriu-se a criação de uma política de saneamento e abastecimento de água na comunidade em todos os equipamentos públicos e ações permanentes de promoção da alimentação adequada e saudável.

Atenta para processos participativos de educação alimentar e nutricional que possibilitem o empoderamento[2] e a autonomia do sujeito, tanto nas escolhas alimentares - expressas na produção e consumo de alimentos - quanto na exigibilidade desse direito; que resgatem e valorizem as histórias alimentares regionais nutricionalmente adequadas; reconheçam e preservem os saberes populares e a biodiversidade local em diálogo com o conhecimento científico e acadêmico.

Também fazendo parte do documento final da III CONSAN a intenção de se criar programas intersetoriais de promoção da saúde e educação alimentar e nutricional na escola, estabelecimento de campanhas públicas de comunicação social valorizando os modos de vida saudável, associando promoção de alimentação saudável e atividade física através de campanhas educativas e métodos diferenciados aos diversos públicos.

Em termos de controle social, também está sugerida a representação quilombola em espaços de decisões nas políticas públicas sociais.

Nas proposições relativas à área de estudos e pesquisas, no documento final da III CONSAN, há enfoques referentes ao reconhecimento e promoção dos modos de organização e das estratégias de promoção do direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional das comunidades tradicionais.

Outra proposição citada no relatório final daquela Conferência é a menção ao resgate e promoção da cultura alimentar através do reconhecimento, respeito, divulgação e valorização de sua gastronomia como patrimônio cultural e religioso alimentar do Brasil, considerada estratégia alimentar de sobrevivência e resistência. Na produção e comercialização de alimentos, o enfoque está voltado para o reconhecimento dos valores sociais, culturais, religiosos e ambientais agregados aos produtos.

Quanto à saúde e alimentação das crianças e mulheres:

> Promover a saúde por meio da alimentação adequada e saudável partindo de uma abordagem integrada às ações de prevenção,

[2] Empoderamento: processo social, cultural, psicológico ou político pela qual pessoas e grupos sociais são capazes de expressar suas necessidades,apresentar suas preocupações, delinear estratégias para seu envolvimento nas tomadas de decisões e adquirirem maior controle sobre as decisões políticas, sociais e culturais que afetam a sua saúde (OMS, 1998).

> controle e tratamento das carências nutricionais, doenças infecciosas e doenças crônicas não transmissíveis associadas à alimentação. É imperativo promover a saúde das mulheres e crianças, rompendo com o ciclo da desnutrição materno-infantil com incidência maior em populações mais vulneráveis, econômica e socialmente, especialmente indígenas e quilombolas. A promoção de uma alimentação saudável engloba um escopo amplo de ações que contemplam a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a gestação, o aleitamento materno exclusivo até os seis meses e complementar até os dois anos de idade ou mais, respeitando os hábitos alimentares culturais e regionais com base nos Guias Alimentares Brasileiros do Ministério da Saúde (BRASIL, 2007, p. 45).

O documento propõe censos e pesquisas com recortes em etnias, cor, raça, gênero, etc. e estímulo à pesquisa na área de soberania e segurança alimentar e nutricional, incluindo aspectos culturais, sociais e tecnológicos, solicitando que os sistemas estaduais e municipais formulem e implantem políticas voltadas para as populações tradicionais.

As monções, expressas na III CONSAN 2007 (BRASIL, 2007) em específico a monção de saúde e nutrição, pediam apoio para a notificação compulsória da desnutrição grave e a articulação com os programas sociais, promovendo uma inclusão em uma rede de proteção social com início no cadastramento único. A mesma monção coloca os indígenas e quilombolas como populações mais vulneráveis.

A carta aberta, dirigida às autoridades brasileiras e mundiais, construída pelos delegados indígenas, quilombolas negros e demais comunidades tradicionais, faz considerações reportando-se ao passado histórico a que foram submetidos e relacionando as garantias exigidas como forma de reparação à violação de seus direitos humanos (BRASIL, 2007).

Dentro da temática de SAN e de suas proposições voltadas para os remanescentes quilombolas, alinhada com o objeto do estudo, está o papel da alimentação como cultura que vai traduzir a identidade articulada com os elementos genéticos e os elementos culturais da diversidade e singularidades desses grupos sociais, a promoção da saúde e a prevenção de doenças carenciais e crônicas degenerativas, promoção da alimentação saudável e educação alimentar e nutricional, entre outras.

O conceito de segurança alimentar se relaciona com a garantia de acesso físico e econômico de todos, e de forma permanente e contínua, a quantidades suficientes de

alimentos. Também tem a noção de acesso a alimentos seguros (não contaminados biológica ou quimicamente); de qualidade (nutricional, biológica, sanitária e tecnológica), produzidos de forma sustentável, equilibrada, culturalmente aceitáveis e também incorporando a ideia de acesso à informação (IPEA, 2002).

A caracterização e análise de hábitos alimentares estão associadas a temas diversos: religião, saúde-doença, nutrição, fome e segurança alimentar entre outros. A dimensão simbólica presente na produção de alimentos, consumo e preparo da comida mostram que através da categoria comida as sociedades constroem representações sobre si próprias, definindo sua identidade em relação a outras, das quais diferenciam-se nos hábitos alimentares, que constituem elementos significativos para se pensar a identidade social, étnica e religiosa de seus consumidores (MINTZ, 2001; MACIEL, 2005; ROMANELLI, 2006).

Em face de toda a problemática que envolve a questão quilombola e a preocupação dos setores da saúde e das políticas de alimentação e nutrição e Segurança Alimentar e Nutricional em defender e definir ações voltadas para esse coletivo, é necessário conhecer suas especificidades e realidade em várias dimensões.

Nesse sentido defende-se que antes de avaliar corpo, pesar, medir e contar, avaliar nutrientes relacionando a deficiências ou a doenças, dever-se-ia entender a dimensão do alimento e da comida, no espaço social e nos seus significados.

Sob todos esses aspectos, justifica-se a necessidade de identificar o saber e o fazer relacionados à alimentação, saúde e nutrição, o modo como se estabelecem no contexto de vida dessas comunidades para que as políticas públicas sejam adequadas às características desse grupo social.

Considerando o exposto propõe-se caracterizar a alimentação identificando os saberes culturais e as práticas em torno da alimentação quilombola com o intuito de responder a questão sobre qual é a cultura alimentar da comunidade para que se possa respeitá-la. O conceito de SAN torna-se um orientador da determinação das práticas que vão da produção ao consumo e de como a comida é materializada.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 SITUANDO O NEGRO NO CEARÁ

O Instituto Histórico, Geográfico e Antropológico do Ceará - Instituto do Ceará é depositário do maior acervo sobre a história do Ceará. Para falar dos negros ter-se-ia que buscar elementos históricos do passado de forma a compreendê-los no presente. Em face do objeto de tese esperava-se encontrar subsídios que revelassem os aspectos relacionados à alimentação, à saúde e à nutrição dessa população. Com o tempo, a intenção se configurou como uma tarefa árdua e inviável de ser empregada no tempo de dedicação ao estudo.

No pouco que se realizou em horas de leitura de obras sobre a temática do negro foi possível identificar um número especial da Revista do Instituto (1984), em comemoração ao primeiro centenário da libertação dos escravos no Ceará abordada em 10 artigos, 5 documentários e 10 notas e transcrições sobre a escravatura no Ceará até a declaração da abolição. No conjunto, a revista resgata o papel dos abolicionistas e/ou antiescravistas da época e constrói um memorial histórico da abolição cearense.

Esse feito, que muito orgulha o Ceará, denominou o estado como "Terra da luz". Sem exceção, todos os artigos colocam a luta escravista partindo dos abolicionistas como protagonistas e não evidenciam nenhum movimento popular ou rebelião de escravos. O fato mais emblemático aconteceu em 30 de agosto de 1881 - O movimento abolicionista fecha o porto de Fortaleza ao embarque de escravos, tendo à frente o jangadeiro Francisco José do Nascimento, o "Dragão do Mar", também conhecido por Chico da Matilde, que bradou que nos portos do Ceará não mais seriam embarcados escravos. É reconhecida como o fato de maior resistência ao antagonismo cearense à escravidão.

Na bibliografia consultada, um ponto de maior destaque para a confirmação deste estudo é o fato de que historiadores defendem a tese de que no estado do Ceará

houve pouca participação do negro e justificam o seu quantitativo em função do modelo econômico da época que pouco usava essa mão de obra, o alto preço dos escravos, o tráfego interprovincial, dificuldades de policiamento para conter revoltas e fugas de escravos e as secas (CAMPOS, 1984; RIEDEL, 1988; SILVA, 2002).

Alguns estudos reportam as estatísticas da época também como argumento da presença dos escravos. Em 1860, Fortaleza 35.373 habitantes, sendo 17.062 homens e 15.450 mulheres livres e 1.767 homens e 1.094 mulheres escravos, existindo apenas 71 eleitores (REVISTA DO INSTITUTO DO CEARÁ, 1984). O *censo nacional* de 1871 estratifica a população de índios, negros e mestiços das 21 províncias da época subdividida por homens livres e escravos. O Império do Brasil tinha uma população total de 10.186.327 almas. A província do Ceará contava com o total de 721.686 pessoas, e destes 689.773 livres e 31.913 escravos. Para efeito de comparação, o maior número de escravos em ordem estava em Minas Gerais, 366.574; Rio de Janeiro, 270.726; Bahia, 162.295; São Paulo, 156.612; Pernambuco, 89.028; Maranhão, 74.939 São Pedro do Rio Grande do Sul, 66.876; Alagoas, 35.741 e o Pará, 27.199. O Ceará estaria na oitava colocação (CANSTATT, 2002).

A demografia cearense no século XIX apontava para as principais cidades e mostrava a estratificação de homens livres e escravos separados por sexo. ASSUNÇÃO (2009) avaliando números mostra que havia equilíbrio etário e sexual e que em consequência do fechamento do tráfico, podem ter incidido uma constituição de laços familiares entre os escravos, com consequente crescimento da população cativa. O desenlace do tráfico interno com a necessidade de perpetuar a mão de obra, os casamentos (oficiais ou consensuais) devem ter sido incentivados gerando uma nova conformação familiar.

Em um nordeste já açucareiro, foi Martins Soares Moreno, considerado o fundador do Ceará, que introduziu o negro cativo na capitania do Ceará em 1621, com a pretensão de instalar trapiches- engenhos de açúcar com moendas de bois. Os negros viam como escravos pessoais ou com funções específicas, e prevalecia o seu valor comercial superior ao do índio.

O momento histórico citado como de maior confluência de negros, africanos e crioulos foi em 1756 para exploração de minas em São José dos Cariris, no então período chamado Ciclo do Ouro do Ceará. Tendo fracassado tal intento, os negros foram encaminhados para lavouras de cana-de-açúcar, produção de mel e rapadura. De 1800 a 1819, houve duas tentativas de instalação de comércio privativo no Ceará de importação de escravos para mão de obra.

O tratado de 1817 entre portugueses e ingleses, teve, como consequência, medidas restritivas para extinção do tráfico. Em 1818, foi apreendido em Fortaleza um navio com carregamento de escravos africanos libertos para repatriamento. Com a cessação em definitivo e oficialmente da importação de escravos pelo Brasil em 1850, uma nova modalidade de tráfico interprovincial tomou lugar.

O tráfico de escravos do Ceará para outras províncias era intensificado em períodos de secas, sendo o período mais intenso de 1877 a 1880. Quatro anos depois, 1884, o Ceará lidera a "libertação do negro cativo".

RIEDEL (1988) após a divisão feita por RAMOS (1942) sobre o negro no Brasil, a cultura banto com os grupos Angola-congolês e Moçambique são as que seriam mais representativas no Ceará. Em pesquisa direta de anúncios nos jornais da província do Ceará de 1837 a 1880, a etnia mais encontrada foi de negros Angolas. O achado é reforçado por ASSUNÇÃO (2009).

A divisão étnica racial no continente africano era complexa e heterogênea e as etnias escravizadas tinham diversificadas culturas, linguísticas e, dada a aleatoriedade, foi o modelo adotado na lógica da comercialização de escravos para diferentes pontos.

Sendo assim, ficam perdidas as identidades étnicas e linguísticas, devido à forma como os negreiros embarcavam os escravos na costa ocidental africana, o que RIEDEL (1988) considera como uma violenta desagregação. Mesmo assim, é possível dizer, por meio dos anúncios de jornais do século XIX, que Angola, Benguela, Congo e Cabinda são as nações ou gentios citados (CAMPOS, 1984).

RIEDEL (1988) relata que o ponto convergente é que a nação Angola é a mais predominante designação para os negros importados da África no Ceará. Essa designação engloba povos bantos e aqueles por estes aculturados. Já para RAMOS (1942) poder-se-ia designar os negros vindos para o Brasil como Bantos e Sudaneses. Confirmando que origem etnocultural e a dimensão linguística predominante é o Banto (RIEDEL, 1988).

Na literatura, os itens que tinham ligação e que de alguma forma chamavam a atenção para a alimentação escrava traziam os termos vocábulos de referências à comida no Brasil, como: angu, cachaça, fubá, inhame, quiabo, quindim, quitanda, quitute, tutu e vatapá. E para o Nordeste e o Ceará: aluá, cambada, cangulo, canjica, manzuá, munguza, quenga, quibebe e quitute.

A referência explica alguns pratos que possivelmente possam ter origem nas tradições africanas e/ou foram desenvolvidos segundo um saber e disponibilidade alimentar local, em que o escravo reinventa sua cozinha.

> Aluá, introduzido pelo negro, é uma bebida fermentada de arroz, milho, pão e abacaxi, condimentada com erva doce e gengibre e adoçada com açúcar ou rapadura.
> Anguzo é feito de xerém, engrossado com farinha de milho e adicionado de leite de gado e pitada de sal.
> Cambada, refere-se a peixes pequenos, enfiados com linha fazendo um feixe.
> Canjica[3], preparado com milho verde ralado, leite de gado ou de coco e açúcar. Antes de ser servida, é polvilhada com canela em pó (RIEDEL, 1988, p. 27-45).

Há também referências ao cultivo de algumas culturas como quiabo, dendezeiro e pimentas e criação de aves, como galinha d' Angola, regionalmente chamado de capote.

No Ceará, entretanto, o quiabo e o dendê não tem uma presença marcante e identitária negra como na Bahia, considerada por CASCUDO (2004) o lugar onde a culinária africana está presente de forma sensível e viva. Dar-se-ia esse fenômeno acaso pelo maior número de escravos no Estado?

---

[3] Corresponde ao *curau* e ao *munguza* em outras regiões do país.

RIEDEL (1988), citando Von Martius e Johann Baptist von Spix, que ficaram no país de 1817 a 1820, dão informes sobre a alimentação dos cativos africanos. A dieta consistia de macaxeira, milho e feijão e preparações como milho assado, angu e sopa rala ou caldo, peixe salgado, farinha de mandioca, água e aguardente.

SILVA (2005), em seu livro *Farinha, feijão e carne seca* elucida alguns elementos da alimentação do escravo extraídos dos relatos de viajantes do Brasil colonial. A partir de seu estudo, perceber-se que alimentação evoluiu, fundindo-se e se re-significando. Para SILVA (2005) a cozinha colonial receberá a contribuição do negro em momento posterior a esse período.

A cozinha dos negros tinha como ingredientes principais os alimentos autóctones (milho e mandioca), os modos de preparo indígenas, seus instrumentais e os seus modos de comê-los, mas é no tempero que a mão do negro manipulava, com um toque, o coentro e a pimenta.

A confecção dos doces, compotas e conservas era realizada por negras escravas, tarefa possível para somente aqueles de braços fortes e força para suportar o calor do fogo, o suor da testa e as vigorosas e constantes mexidas. O ofício de fazedoras de doces vai para os tabuleiros e ganha as ruas pelas então denominadas negras de ganho. Provavelmente as primeiras comidas comercializadas.

Faziam parte da dieta do Negro também o melaço, mel de engenho e o açúcar mascavo, que integravam o cardápio que nutriam o negro, embora o açúcar e seus derivados não fossem exclusivos e restritos à sua alimentação. Já a rapadura foi indicada por SILVA (2005) como doce de negro, pobre e crianças e quando misturado com farinha se constituía em refeição.

Os alimentos que eram comuns: milho, feijão e mandioca, faziam parte igualmente da dieta de todos: negros, índios e brancos portugueses, pois havia baixa disponibilidade de outras culturas alimentares, possibilitando uma culinária simples na época e que de certa forma se mantém como base da alimentação do brasileiro em todo o país.

No Ceará, nos períodos colonial e provincial, houve enérgica repressão aos cultos de religiões de matriz africanas dos escravos. Certamente houve sincretismo (catolicismo e espiritismo e a mitologia indígena) (RIEDEL, 1988; SOUZA, 2009). Esses tipos de cultos estão associados à comensalidade, comida do corpo e comidas dos santos (FARELLI, 2005).

RIEDEL (1988) descreve alguns aspectos antropológicos do negro no Ceará após ter realizado uma etnografia de jornais da época. Estes eram anúncios de escravos fugidos ou de compra e vendas e identificavam os escravos segundo as características somáticas, como estatura, cor da pele, corpo ou partes do corpo, cabelos e dentes.

As caracterizações do corpo nos anúncios eram descritas como cheio, magro ou seco e proporcional, bem conformado, corpo bom, proporcional, grossura, reforçado e regular. RIEDEL (1988) propõe que se for feita uma junção de corpo cheio mais bem conformado, encontrado em 51% dos anúncios isto revelaria que havia uma nutrição relativamente satisfatória. Além da noção de peso, também se reportavam à estatura, em que 115 citações, 33% estatura mediana, 22% altas, 15% baixas. E conclui que o índio e o português raramente excediam a estatura mediana.

Em relação à cor da pele, conclui que um variável grau de miscigenação atingia o escravo do Ceará. Será que baseado na cor e na presença de maior ou menor quantidade de melanina que no entendimento popular é frequente a afirmação de que, no Ceará, não existe negro?

Em relação à saúde, as marcas e os sinais indicavam que a varíola, a bexiga e o cobreiro eram prevalentes. Esse sentido aponta para as políticas de vacinação na época que assistiam os cidadãos livres e escravos, ou seja, em um total de 532 pessoas vacinadas, somente 15 eram escravos. As questões que devem ter influenciado mais a saúde dos negros foram o abuso, os maus tratos e a sevícia que aconteciam independente de idade ou gênero (CAMPOS, 1984).

No plano dentário, a qualidade e perfeição dos dentes era um diferencial, sendo o edentulismo raramente citado, havia ocorrência de cáries dentárias e algumas falhas

que eram explicadas por razões de ordem etnocultural: a abertura dos dentes, a faca em adolescentes e abrasões com limas para tornarem os mesmos pontiagudos. O termo banguela, usado para denominar desdentados devia-se a rituais praticados por Benguelas. Em termos de hábitos, o tabagismo e alcoolismo eram frequentemente citados como hábitos dos escravos (CAMPOS, 1984; RIEDEL, 1988).

ARAUJO (2002), em um ensaio sobre a mobilidade do meio rural para a capital de 1872 a 1970, citando FUNES (2000, p. 104-195) oferece algumas pistas sobre a inclusão do negro na economia cearense durante a ordem escravocrata. Esta introdução vem agregada à atividade pecuária (SILVA, 2002). Índios, negros e mestiços tomam posse de terras públicas, na condição de pequenos produtores de subsistência, e juntando-se a glebas de trabalhadores rurais livres formam camadas populares na resistência e luta à dominação colonial.

Índios e negros libertos foram parceiros na formação de uma cultura de produção no campo, e essas novas relações que sugiram a partir da agricultura da cana-de-açúcar, algodão, pecuária e agricultura de subsistência foram também importantes para a emancipação do escravo negro (ARAÚJO, 2002).

Nas inter-relações familiares em anúncios transcritos em CAMPOS (1984), é possível perceber traços que revelam a vida familiar e enfatizam algumas *relações de parentesco* e ou *estado civil* dos escravos. Indica a formação familiar: mãe, irmãos, filhos (crias) e parentes foros.

O negro utilizou-se de relações de parentesco, compadrio, agrupamentos, além da família extensa, a fim de articular uma rede de solidariedades que lhe proporcionasse maior proteção, especialmente pelo fato de que a família sanguínea imediata estava permanentemente sob ameaça de desagregação. Havia uma tendência dos africanos para estabelecer redes de solidariedade e fortes laços comunitários. A busca pela recriação de grupos familiares estáveis no tempo norteou as experiências de africanos e seus descendentes mais próximos (ASSUNÇÃO, 2009).

Situar o negro do século XIX no Ceará é mostrar o antecessor dos negros que vivem hoje nas comunidades rurais e ou urbanas do Estado. Historiadores cearenses como

SILVA (2002) e NOBRE (1991) não concordam com a existência de negros aquilombados no Ceará e, esse último, por considerar que a *topografia do Ceará não era apropriada para intocar cativo fugido. Não há na literatura levantada suspeita dalgum quilombo ou de sua destruição em território cearense.*

NOBRE (1991) também discute sobre a formação de quilombos que sempre foi contida e faz uma citação que determina os castigos que deveriam ser aplicados aos escravos achados em quilombos.

> *(sic)* Eu El Rey faço saber aos que este alvará em forma de Ley virem que sendo me prezente os insultos que o Brazil comettem os que vulgarmente chamão callhambolas, passando a fazerem excesso de juntar em Quylombos, e sendo precizo acudir com remédios que evittem esta desordem. Hey por bem qua a todos os Negros que forem achados em quilombos estando nelles voluntariamente se lhe ponha como fogo huma marca em huma espadoa com a letra F que para este effeito existirá nas Câmeras, e se quando se for executar esta penna for achado já com a mesma marca se lhe cortará huma orelha.

Os argumentos simplificam a questão que remete à ideia de quilombo como agrupamentos de negros fugidos só possíveis de se formarem em lugares de difícil acesso. Hoje a ideia evolui, embora ainda persista no imaginário nacional como algo do passado que teria desaparecido do país com o término do sistema escravocrata. Como se organizaram a partir da "libertação"? Hoje, sob nova perspectiva, agrupam-se em um território não só para a sobrevivência física e cultural, mas preservam sua dignidade e, apesar das condições adversas, continuam resistindo há outros tipos de poderes.

NOBRE (1991) pondera sobre a existência de quilombos, mas não nega a presença do negro, baseando-se na toponímia- estudo dos nomes dos lugares- para fazer relação com a contribuição negra na formação de vilas e cidades cearenses. As denominações nem sempre se perpetuam e algumas já desapareceram apagando possíveis vestígios imateriais da passagem dos negros africanos e descendentes no Ceará possíveis de serem resgatados.

A presença de negros no Ceará foi influenciada pelo deslocamento compulsório e o Ceará é identificado como província *exportadora* de escravos (SILVA, 1988; SILVA, 2002), mas ASSUNÇÃO (2009) defende que não foi sem resistência, e que

muito escravos passaram a atuar no sentido de protegerem a si próprios e a seus familiares contra o comércio. As fugas e as alforrias favoreceram as permanências, que foram compradas mediante esforços dos próprios cativos, mesmo que levasse tempo e exigissem altos valores. As alforrias gratuitas eram negociadas entre as partes e norteadas pela ideia de gratidão eterna.

Para o contexto do estado como dito no início, quer pelo quantitativo quer pelos feitos históricos de ter se posicionado à frente na libertação dos escravos, é necessário revelar a participação dos negros aos seus remanescentes e com isso reacender discussões no cotidiano. Ainda há muitas possibilidades de se debruçar sobre a questão negra do passado e as imbricações representadas no modo de vida dos negros hoje dentro da sociedade cearense.

Para este estudo é indiscutível a presença negra no estado e ao nomeá-la quilombola, ou comunidades negras tradicionais, apóia-se no discurso legal. Na visão pessoal do pesquisador e para os quilombolas, eles são o que são negros, nascidos e criados em suas localidades, tem sentimento de pertencer, tem famílias, modos de vida e em seus lugares vivem os seus problemas de trabalho, saúde, alimentação, produção, consumo, [...] *aperreios e animação*. Entre eles não são invisíveis.

> *Na província do Ceará* não há *mais escravos!* Mas há negros! (observação da autora).

2.2 A CULTURA ALIMENTAR E A SAN

O sistema teórico deste estudo se fundamenta nas noções e conceitos de cultura segundo os teóricos da antropologia da alimentação que vão dialogar com o objeto e pelo conceito de SAN.

A cultura tem caráter universal e todas as sociedades humanas constroem sistemas simbólicos. Cada sociedade, ou segmento social específico, elabora sistemas próprios, diversos, para resolver problemas como a escassez, a fome, as mudanças

naturais ou provocadas. As práticas alimentares, entretanto, não são naturais, são culturais, elaboradas em torno da comensalidade, das gramáticas dietéticas, classificações e categorizações variadas, advindas de diferentes origens e com diversas finalidades (ROMANELLI, 2006).

O homem é um onívoro, tem necessidades biológicas, mas o ato de comer, e o que comer, quando comer, como e onde comer são modelados pela cultura. A cultura define as escolhas alimentares, as aceitações, interdições, classificações e significações (CANESQUI; GARCIA, 2005; MENASCHE et al., 2008).

A alimentação ou comida enquanto expressão da cultura de um povo foram tema e elemento folclórico, como pode ser lido em autores como Câmara Cascudo em sua História da Alimentação no Brasil (CASCUDO, 2004) e em outros intérpretes do Brasil, como Gilberto Freyre, nas obras Casa Grande e Senzala, Açúcar (SCHMITT; TURATTI; CARVALHO, 2002). Na atualidade, o tema como pesquisa vem sendo desenvolvido relacionado com a saúde e com a nutrição materno-infantil, do trabalhador, escolar e como políticas públicas vêm no arcabouço de programa de promoção da saúde e prevenção de doenças, segurança alimentar e nutricional, direitos sociais, combate à fome e à pobreza.

A alimentação, enquanto fenômeno social, pode ser vista de diferentes perspectivas e de forma multi, intra e transdisciplinar. Avaliá-la isoladamente significa reduzi-la, sem lhe dar sentidos.

BRAGA (2004) faz uma reflexão sobre a "comida" como fenômeno social e cultural, portanto objeto da antropologia, e o "alimento" relacionado ao biológico, quando estuda a fisiologia e a saúde, objeto da Nutrição[4], e observa que isto não exclui a necessidade de troca de "percepções" entre esses campos do conhecimento.

A concepção ampla de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) envolve um conjunto de questões: soberania alimentar, conformação da pobreza e da

[4] Na nutrição o objeto de trabalho é o homem e de estudo a interação entre o homem e alimento, tendo como ideário, pautado na democracia, o direito à saúde. A nutrição desenvolve o domínio do conhecimento nas propriedades do alimento e o seu aproveitamento no organismo humano. Seu campo de estudo/trabalho está articulado com outras ciências.

desigualdade em cada sociedade, comércio de alimentos, qualidade sanitária e nutricional dos alimentos, privatização dos recursos ambientais e da base genética do sistema agroalimentar, degradação ambiental, processo saúde-doença e perfil de consumo alimentar de risco a saúde (BURLANDY, 2007). A esta noção complementa-se com os aspectos culturais, relacionados à representação do alimento para o indivíduo.

MALUF (2007) diz que a proposta de SAN adotada no país, seja como objeto deestudo ou de política, se debruça tanto no alimento como na forma como os grupos sociais se apropriam da alimentação. A dimensão cultural é colocada no conceito de SAN, sendo possível identificá-las dentro dos sistemas alimentares da produção ao consumo.

As práticas alimentares através de seus sistemas culinários expressam identidades nacionais, regionais e locais, preservam as tradições, interagem e inovam, portanto tem uma dinamicidade. A soberania alimentar é o direito dos povos de decidir o que produzir e o que comer, mas em respeito a uma valorização cultural deve-se preservar, no sentido de cuidar, a biodiversidade, garantindo a sustentabilidade e a variação alimentar de forma adequada e saudável (MALUF, 2007).

Diante da afirmativa contumaz de que a sociedade brasileira é heterogênea e desigual, esta desigualdade é maior no mundo rural de onde se originam a produção alimentar em suas mais diversas práticas: familiar, de subsistência, monocultura, de orgânicos, extrativista, etc. Para MALUF (2007), a agricultura familiar é a que contempla a dimensão cultural da alimentação: gera trabalho e renda, diversifica hábitos e formas de cultivos e melhora a ocupação do espaço.

Tendo em vista as amplas dimensões da questão alimentar, do conceito de SAN serão extraídos alguns elementos para relacionar com o objeto de estudo na dimensão alimentar e da saúde. Vale salientar que os elementos que se apresentam no conceito podem representar diferentes níveis de aplicação, e que para o estudo não será considerado o tecido macrossocial, mas o micro, ou seja, o espaço social, cultural, histórico e econômico local.

I PONS (2005) propõe que para um estudo sociocultural da alimentação é necessário se debruçar sobre a produção, através das diferentes formas de cultivo, a distribuição (armazenar e repartir), preparação, no domínio das práticas culinárias, e o consumo. Além disso, um sistema alimentar se compõe de ideias, valores, crenças e experiências vividas por um povo.

GARCIA (2005) reforça que nas práticas alimentares estão contidas a identidade cultural, a condição social e a memória familiar, que se expressam nas escolhas alimentares, nas preparações e no consumo que se manifestam no cotidiano.

Este estudo tem três dimensões atreladas à noção de segurança alimentar e nutricional: o acesso e a disponibilidade alimentar e a estrutura do comércio local nas suas relações com comunidades negras que vivem em zonas rurais. Para esse estudo foi selecionada a questão referente ao comércio, que pode ser entendido como as relações de compra e venda de produtos e serviços, pois, conforme ASSÃO et al. (2007), fatores ligados à oferta e à demanda de alimentos na sociedade são condicionantes da SAN.

A disponibilidade ocorre de forma direta pela produção via atividade agropecuária, extrativismo e doação, ou indireta, pela compra a partir de alimentos in natura ou obtidos no comércio local e acessibilidade ao alimento pressupõe acessibilidade tanto econômica (acesso aos recursos necessários para a obtenção de alimentos) como física (condições de obtenção da alimentação que deve ser acessível a todos) (VALENTE et al., 2007).

O abastecimento alimentar, que diz respeito às condições em que se dá o acesso aos alimentos pelos diversos segmentos da população, é um dos principais temas relacionados a SAN (CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR, 2004a), como poderia constituir-se num obstáculo para a segurança alimentar, é útil identificar aspectos relacionados à comercialização de alimentos, na avaliação alimentar de uma determinada região (OLIVEIRA et al., 2003).

A comercialização dos alimentos está intimamente relacionada ao acesso (como obter determinado alimento) e à disponibilidade (quais alimentos existentes para escolha e compra e qual quantidade desses alimentos).

Hoje, especialmente nas áreas urbanas, a maioria das pessoas busca os comércios para obter seus alimentos. Assim, o abastecimento está relacionado à disponibilidade, que significa, no sentido etimológico, "ter" o alimento, e aborda dois aspectos: variedade e quantidade.

No Brasil, a SAN está fortemente ligada à questão do acesso e não da disponibilidade. Esse acesso é dificultado por questões de renda, principalmente (ASSÃO et al., 2007; BELIK, 2003; OLIVEIRA et al., 2005). Além da renda, a SAN também pode ser influenciada por diversos fatores, como localização espacial dos pontos de abastecimento, sistemas financeiros de preço, crédito, forma de pagamento, entre outros.

Os preços dos alimentos são um componente importante da SAN, principalmente, por eles serem fator determinante da capacidade de acesso da população aos alimentos e não atendem às necessidades impostas pela SAN no seu sentido mais amplo (CONSEA, 2004b).

2.3 RELAÇÕES ENTRE SAN E COMÉRCIO

No conceito de SAN consideram-se dois elementos distintos e complementares: A dimensão alimentar, relacionada à produção e disponibilidade de alimentos, e a dimensão nutricional que incorpora as relações entre o homem e o alimento (BURLANDY, 2007; VALENTE et al., 2007).

Nesse sentido, a SAN também se define a partir de uma ótica relativa e não pode ser pautada em padrões universais que têm como referência apenas as necessidades de sobrevivência biológica do organismo (BURLANDY, 2007).

O conceito de SAN engloba o conceito de Direito Humano à Alimentação Adequada, que refere que este se realize quando todo homem, mulher e criança, sozinho ou em comunidade com outros, tem acesso físico e econômico, ininterruptamente, a uma alimentação adequada ou aos meios necessários para sua obtenção (VALENTE et al., 2007).

Na década de 1980, com a superação da crise de alimentos, percebeu-se que os problemas da fome e da desnutrição eram decorrentes de problemas de demanda, ou seja, de acesso e não só de produção. No final dessa década e início dos anos 1990, observou- se maior ampliação do conceito, incluindo oferta adequada e estável de alimentos e principalmente garantia de acesso, além de questões referentes à qualidade sanitária, biológica, nutricional e cultural dos alimentos (ASSÃO et al., 2007).

A ideia de acesso aos alimentos é muito distinta da ideia de disponibilidade de alimentos. Os alimentos podem estar disponíveis, conforme pode ser registrado pelas estatísticas que periodicamente a FAO levanta para o mundo, mas as populações pobres podem não ter acesso a eles, seja por problemas de renda ou devido a outros fatores como conflitos internos, ação de monopólios ou mesmo desvios (BELIK, 2003).

A disponibilidade ocorre de forma direta - a partir da atividade agropecuária - ou indireta - a partir de alimentos in natura ou obtidos no comércio local - e os alimentos disponíveis devem ser adequados (VALENTE et al., 2007).

Tanto a disponibilidade de alimentos como a acessibilidade aos mesmos devem ser garantidas de maneira estável. Isso significa que alimentos adequados devem estar disponíveis e acessíveis, de forma regular e permanente, durante todo o ano (VALENTE et al., 2007).

O problema de segurança alimentar no Brasil deve-se, principalmente, à dificuldade de acesso ao alimento por uma grande parte da população (OLIVEIRA et al., 2005), seja por falta de acesso aos meios produtivos, seja por falta de trabalho e renda necessária para a aquisição dos alimentos no mercado (MENEZES, 2008).

Segundo ASSÃO et al. (2007), no Brasil não há problemas de oferta de alimentos, mas 46 milhões de indivíduos vivem em situação de risco, pois a renda é insuficiente para que eles possam se alimentar nas quantidades recomendadas e com a qualidade e regularidade necessárias.

Essa mesma ideia foi confirmada por ALMEIDA FILHO et al. (2007, p. 21) em estudo sobre a evolução do conceito se SAN:

> O diagnóstico da segurança alimentar apontou, ainda, que o problema brasileiro está assentado na absoluta falta de poder aquisitivo por parte de quase um terço da população para a manutenção da sua sobrevivência. Ao contrário de outros países pobres, o Brasil não tem problemas quanto à oferta de alimentos, esses estão disponíveis, mas não são acessíveis à população de renda mais baixa.

Logo, decorre que a segurança alimentar e nutricional é condicionada por fatores ligados à oferta e à demanda de alimentos na sociedade (ASSÃO et al., 2007).

O conceito de segurança alimentar adequada aos países como o Brasil deve enfatizar a questão do acesso aos alimentos, tanto nos casos em que ele é irregular ou insuficiente – em que se origina a fome - como naqueles onde o acesso é custoso e compromete parcela substancial da renda total, dificultando a obtenção dos demais componentes necessários a uma vida digna (MALUF; MENEZES; VALENTE, 1996).

As condições em que se dá o acesso aos alimentos pela população são também determinadas pelas formas sociais sob as quais os alimentos são produzidos e ofertados - tipo de exploração agrícola, grau de concentração econômica do processamento agroindustrial e da distribuição comercial, padrões de concorrência nos mercados de alimentos, entre outros (MALUF; MENEZES; MARQUES, 2001).

De acordo com o CONSEA (2004b), um dos temas-chave para a SAN é o abastecimento alimentar, que diz respeito às condições em que se dá o acesso aos alimentos pelos diversos segmentos da população, e deve ser analisado em pelo menos dois aspectos principais (CONSEA, 2004b). O primeiro deles, e mais geral, enfatiza o acesso a alimentos em termos de quantidade, preço e qualidade. A segunda conexão entre abastecimento alimentar e as políticas de SAN, que deve ser ressaltada, é a capacidade que as ações de abastecimento podem ter no sentido de promover a produção e a distribuição dos alimentos sob formas socialmente equitativas, ambientalmente sustentáveis e culturalmente adaptadas (CONSEA, 2004b).

O acesso à alimentação e a outras necessidades básicas depende predominantemente da renda que o indivíduo ou sua família dispõe e dos preços a que esses bens e serviços são vendidos (CONSEA, 2004b).

As estruturas de abastecimento também fazem parte dos elementos que determinam as condições em que a população acessa os alimentos. A renda do indivíduo terá que se materializar numa cesta de consumo, cujo custo, composição e qualidade dos bens que a integram são definidos pelos agentes econômicos que detém alguma capacidade de controle sobre essas estruturas (MALUF, 1999).

Pesquisas demonstram que os diferentes níveis de rendimento familiar são determinantes para a aquisição da maioria dos alimentos no país (IBGE, 2004). Mesmo sem "passar fome", as famílias vivenciam situações de insegurança alimentar, porque os gastos com alimentos comprometem o atendimento de outras necessidades essenciais (BURLANDY, 2007), já que para populações com rendimento mensal de até R$ 400 (quatrocentos reais) *per capita*, a alimentação consome aproximadamente 32,68%, estando atrás somente da Habitação.

Segundo os dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2002-2003, ou seja, quanto mais pobre a família, proporcionalmente maior é o gasto com alimentação (MENEZES, 2008), consequentemente a regulação dos preços dos alimentos é outro componente central de uma política de SAN, principalmente, por eles serem fator determinante da capacidade de acesso da população aos alimentos (CONSEA, 2004b).

No que se refere aos gastos com alimentação, cabe considerar que há um pressuposto que as preferências cotidianas de consumo alimentar das famílias mais pobres seguem uma lógica otimizadora do ponto de vista financeiro (compra de alimentos mais baratos que permitem cobrir as necessidades nutricionais). No entanto, perfis de consumo superam tanto os preceitos estritamente nutricionais quanto econômicos, levando em conta outros valores como a praticidade no preparo, o tempo gasto no processamento dos alimentos, os aspectos simbólicos, a cultura, a dimensão psicossocial (BURLANDY, 2007).

A história do comércio e da humanidade se confunde, tendo como base o intercâmbio e os sistemas de troca, fundamentados, em grande parte, nos alimentos. A origem dos mercados vai de encontro ao fluxo de indivíduos, surgindo em locais

com maior contingente populacional. Historicamente, o comércio tinha um papel social que se transformou em papel econômico (CARNEIRO, 2005; CLEPS, 2004).

GOMES e ASSIS (2008) falam que a população mais carente recorre, com mais frequência, ao pequeno comércio do entorno das residências. Para esses consumidores pobres, e com frequência sem emprego permanente, o crédito representa uma necessidade imperiosa. Sem ele seria impossível prover as necessidades da família. Somente o pequeno comércio do circuito inferior está adaptado às condições da clientela pela venda a crédito e pelo fracionamento das mercadorias.

É crescente o reconhecimento do papel que cumpre a intermediação comercial, em particular, para dar regularidade às compras dos produtos dos agricultores e à oferta desses bens aos consumidores (MALUF, 1999).

Segundo NABUCO e PORTO (2000), um registro dos locais de compra dos consumidores revelará a tipologia dos equipamentos de abastecimento segundo a escala de venda, a distribuição espacial dos mesmos e o conhecimento das principais demandas do consumidor. Os hábitos de compra e de consumo de alimentos estão interligados e dependem de fatores econômicos e culturais (OLIVEIRA et al., 2005).

Em face de uma imensa variedade de cores e sabores, as escolhas são feitas sem que as pessoas tenham todas as informações necessárias. Os critérios que guiam as escolhas são, sobretudo, o preço, o aspecto e a facilidade de preparo e não as qualidades nutricionais dos produtos (MALUF; MENEZES; MARQUES, 2001).

As famílias com renda mais baixa tendem a consumir predominantemente os alimentos de elevado teor de carboidratos, em detrimento das fontes protéicas de origem animal e de micronutrientes; esse padrão é tão nítido que a própria elaboração da cesta básica no Brasil reflete esta situação (CHAIM; TEXEIRA, 1996).

Não há como promover um consumo adequado sem incidir sob o sistema produtivo que determina a forma como o alimento é produzido, comercializado e disponibilizado e sobre os fatores que condicionam o consumo, como custo, valores, meios de comunicação, dentre outros (BURLANDY, 2007).

A forma de aquisição de alimentos predominante é os mercados, inclusive nas famílias de zonas rurais, em que o autoconsumo é mais destacado. A busca pelos melhores preços, fatores como a possibilidade de comprar fiado e a proximidade vão influenciar na escolha dos estabelecimentos fornecedores de alimentos (MENEZES, 2008).

O comportamento do consumidor é a força impulsionadora na formação de cadeias de fornecimento antenadas com o mercado. O consumidor é o elo final e o mais importante de qualquer cadeia agroindustrial, pois é ele quem sustentará todo o sistema. A partir dessa visão, pode ser atribuída a importância do consumidor, pois ele transmite, através da sua escolha de compra, quais os atributos de qualidade que deseja e quanto está disposto a pagar por eles (VIEIRA, 2008).

A identificação dos principais produtos comercializados, quantidades, origem, formas de intermediação existentes e dos principais mecanismos de comercialização públicos e privados, presentes num município, permitirá diagnosticar as etapas constitutivas desde a produção de alimentos até sua comercialização no mercado a varejo (OLIVEIRA et al., 2003).

Os comércios locais de pequenas cidades apresentam características bastante simples; uma delas é a predominância do emprego do "dinheiro vivo" como forma de pagamento, ficando quase que totalmente ausentes outras formas como o cheque e o cartão de crédito (GOMES; ASSIS, 2008).

As relações de confiança, do 'saber com quem se está falando', são aspectos singulares do comércio das cidades pequenas onde o anonimato é muito difícil. O crédito à base da caderneta de compra é dado pelo reconhecimento de quem é o consumidor, a que família ele pertence (ASSIS; ARAÚJO, 2009).

A palavra crédito vem do latim *creditum* que significa confiança ou segurança na verdade de alguma coisa. Assim, em finanças, a palavra crédito relaciona-se com a confiança em receber um valor, em data futura, normalmente resultante da venda de um produto ou prestação de serviço (FERREIRA; ALVES; TÓFOLI, 2009).

2.4 CULTURA, SABERES E PRÁTICAS

A antropologia da nutrição, segundo PELTRO et al. (1989), tem seu foco no contexto cultural, buscando entender o significado do alimento e da comida em termos culturais e simbólicos, identificando as ligações entre as condições políticas locais, nacionais e internacionais e as forças econômicas.

Existe vasta literatura intensiva relacionada com alimentação, consumo e avaliação nutricional com grupos em seus ciclos de vida que pode ser pesquisada na base de dados do Centro Latino Americano e do Caribe de Informações em Ciências da Saúde - BIREME, Scielo Public Health, MEDLINE entre outras. Quando se trata, porém, de grupos específicos quilombolas no Brasil ou no Ceará, esta literatura ainda é escassa, especialmente em se considerando abordagens antropológicas da alimentação e relacionadas a SAN.

Devido à transição epidemiológica por que passa o país, há uma preocupação com estudos da nutrição relacionada às doenças crônicas, características das dietas alimentares e sua influência sobre a saúde. BARROS et al., (2006), com base nos dados da PNAD- 2003, estimaram a prevalência de 12 doenças crônicas e detectaram significativa desigualdade social no padrão dessas doenças segundo sexo, cor/raça, escolaridade, região de residência e situação de domicílio. Inquéritos de base populacional mostram mudanças nos padrões alimentares como um fator desfavorável à saúde. Portanto, há uma preocupação com o acesso e disponibilidade de uma alimentação saudável para todos (MONDINE; MONTEIRO, 2000).

PETRO et al. (1989) dizem que para estudar os fatores socioculturais que caracterizam o consumo de alimentos podem ser usados diversos tipos de estudo: etnográfico, ecológico, econômico, biocultural, nutricional e etnocientífico e que os usos desta variedade de métodos gera diferentes tipos de dados. A técnica para dirigir estes tipos de investigação é uma combinação de observação e entrevista que dá uma descrição do padrão alimentar cultural da comunidade.

2.5 SITUANDO A COMUNIDADE NO ESPAÇO E NO LUGAR

A noção de espaço e lugar que se trata no estudo pode ser definida segundo a análise do *situs* como espaço físico, topológico e classificado em estruturas e social, onde a comunidade e as pessoas se relacionam (BOURDIEU, 2001).

2.5.1 O Município de Aquiraz

O município de Aquiraz faz parte da microrregião de Fortaleza, distando da mesma 21 km em linha reta. Na sua divisão político-administrativa é formado pelos distritos de Sede, Jacaúna (Iguape), Justiniano de Serpa, Camará, Patacas, Tapera, Caponga da Bernada e João de Castro (IPLANCE/IBGE, 1998, IPECE, 2009).

Aquiraz limita-se ao norte com Fortaleza, Oceano Atlântico e Eusébio; ao Sul com Horizonte, Cascavel e Pindoretama; ao Leste com Oceano Atlântico e ao Oeste com Eusébio, Itaitinga e Horizonte (Figura 1) (IPLANCE/IBGE, 1998).

Figura 1 - Divisão da Região Metropolitana de Fortaleza e localização do Município de Aquiraz – CE, 2007.
Fonte: Ceará em Mapas. Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará – IPECE.

Do ponto de vista histórico e cultural, em Aquiraz, as edificações do início do século passado se conservam, assim como as atividades tradicionais, como a pesca, artesanato, engenhos e casas de farinha constituindo um expressivo patrimônio.

A produção agrícola municipal é montada em bases tradicionais. Os produtos com maior destaque são a castanha de caju, o coco da baía e a cana-de-açúcar. Além desses, a partir de 1997, acrescentou-se o cultivo das frutas: manga e mamão. As culturas de subsistência da região que fazem parte da produção agrícola são feijão, milho e mandioca (RATTS, 2001).

Com relação à criação animal, o município tem melhor destaque no criatório bovino, suíno e equino, mantendo praticamente constante esses plantéis. A produção avícola ocupa primazia dentro do setor agropecuário do município e é responsável pela absorção do maior número de empregados do setor e fonte de abastecimento alimentar local. A produção da cera da carnaúba e a extração de lenha, usada como fonte de geração de energia, são os representantes da atividade extrativista do município (RATTS, 2001).

Aquiraz pode ser considerado um município de médio porte, por possuir uma área territorial de 481 km² com aproximadamente 60.469 habitantes, segundo o Censo (IBGE, 2000, IPECE 2009).

O município traz um traço multiétnico, pois além da comunidade quilombola, também apresenta comunidade indígena. Na Tabela 1 vê-se a distribuição de habitantes segundo cor ou raça e o percentual em relação à população total.

Tabela 1 - População residente segundo a cor ou raça e percentual em relação à população total do município de Aquiraz - 2000.

Cor/raça	N	%
Branca	19.433	32,1%
Preta	2.628	4,3%
Parda	37.606	62,2%
Amarela	32	0,1%
Indígena	516	0,9%
Sem declaração	254	0,4%
TOTAL	**60.469**	**100%**

Fonte: IBGE, 2000. Base de Dados Agregados - SIDRA

Na Tabela 2, verifica-se a distribuição da população de cor preta por sexo e grupos de idade. É possível perceber que a maior parte da população negra é do sexo masculino e está dentro da faixa etária de 15 a 64 anos.

Ainda de acordo com o IBGE, a maioria da população de cor preta recebe até um salário mínimo, e um número significativo não tem rendimento. Isso demonstra a carência financeira da população de raça negra.

O IBGE define como parâmetro para a linha da pobreza a renda per capita mensal inferior a ½ salário mínimo. Essa informação pode ser vista na Tabela 3, que apresenta a Distribuição de Pessoas com 10 anos de idade ou mais, de cor preta, por sexo e classes de rendimentos nominal mensal do município de Aquiraz no ano 2000.

Tabela 2 - População residente de cor preta, em áreas rurais e urbanas por sexo e faixa etária no município de Aquiraz - 2000.

Área	Sexo	0 a 14 anos	15 a 64 anos	> 65 anos	Total
Rural	Masculino	50	120	7	177
	Feminino	44	95	10	149
	Total	94	215	17	326
Urbano	Masculino	353	973	62	1388
	Feminino	244	592	78	914
	Total	597	1565	140	2302
TOTAL	Masculino	403	1093	69	1565
	Feminino	288	687	88	1063

Fonte: IBGE, 2000. Base de Dados Agregados - SIDRA

Tabela 3 - População com 10 anos ou mais de idade de cor preta por sexo e classes de rendimentos nominal mensal do município de Aquiraz – 2000.

Classes de rendimento nominal mensal- SM	*PRETA*		***Total***
	Homens	Mulheres	
0 - 0,5	54	48	102
0,5 - 1	458	116	574
1 - 2	297	40	337
2 - 3	32	12	44
3 - 5	43	7	50
Total	946	237	1.183

Fonte: IBGE, 2000. Base de Dados Agregados - SIDRA

A presença de Negros na área rural de Aquiraz – Ceará remonta ao século XIX, com denominação de comunidades remanescentes quilombolas somente a partir da constituição de 1988 quando se torna visivelmente favorecida de um dispositivo constitucional.

As comunidades remanescentes quilombolas do município de Aquiraz - CE tem características étnicas comuns e estão nucleadas em uma comunidade rural. Atualmente existem dois grupos que se diferenciam pelo lugar: Lagoa de Ramos e Goiabeiras, distantes 2 km, com cerca de cento e trinta e sete famílias residentes (AQUILARGO, 2007; BRASIL, 2009).

O surgimento da comunidade como quilombola veio em meio ao aparecimento político da questão. Como organização foi fundada em setembro de 2005, denominando-se como Associação dos Quilombolas Lagoa de Ramos e Goiabeiras - AQUILARGO. Teve como primeiro presidente Antônio José da Costa, neto de José Raimundo da Costa, chamado "Zé Ana", que de acordo com informantes era o "negro dono das terras do lugar". No decurso do estudo, a liderança foi trocada, assumindo Leuda Queiroz da Rocha, também Agente Comunitária de Saúde- ACS. As trajetórias das lideranças se opõem. A primeira liderança está plenamente identificada com sua ascendência negra e quilombola e tem se projetado como sujeito político e é ativista do

movimento em vários espaços de participação. A segunda tem como identidade associada ao local devido a sua relação matrimonial e ao trabalho no setor de saúde.

O município de Aquiraz, onde está localizada a comunidade quilombola, foi a primeira capital do Ceará (1699) e está situado na costa leste do litoral cearense. Tem suas raízes e tradições no colonizador europeu, forte presença indígena e marcantes traços da cultura africana espalhados em todo município (CAVALCANTE et al., 2005).

Surgem indícios de uma relação entre índios e negros escravos nestes territórios. Alguns vasos de cerâmicas com pinturas vermelhas foram achados nesta região recentemente, demonstrando que houve presença indígena nestas terras. Estes potes, *igaçabas (potes grandes)*, estão sendo interpretados como sendo utensílios domésticos para cozinhar e ou armazenar ou talvez urnas funerárias, já que algumas foram encontradas fechadas, tendo um determinado pó como conteúdo (CAVALCANTE et al., 2005).

ARAÚJO (2002), em seu ensaio sobre o êxodo de trabalhadores rurais no Ceará no período de 1872 a 1970, cita que índios e negros, alguns livres e outros escravos fugidos, se juntavam formando camadas populares como forma de resistência e luta à dominação colonial. ARAÚJO e CARLEIAL (2001) resgatam de textos de análises históricas que mostram que os negros concentravam-se em antigas vilas formadas a partir do aldeamento indígena, confirmando assim essa relação interétnica.

Os dois grupos quilombolas: Lagoa de Ramos e Goiabeiras têm sua *territorialidade* localizada no distrito Justiniano de Serpa, em azul na Figura 7, distante 20 quilômetros do centro de Aquiraz, que, por sua vez, se situa a 30 quilômetros de Fortaleza (distâncias aproximadas). Habitam esta localidade desde o século XIX. Para facilitar a visualização geográfica foi delimitada a área onde estão localizados os dois grupos, tendo como referência a região metropolitana de Fortaleza, a sede do município de Aquiraz, a costa leste do Oceano Atlântico e os dois núcleos quilombolas conforme indicado nas Figuras 2 e 8.

Figura 2 - Mapa espacial em alta escala. Região de Fortaleza ao Norte, sede do Município de Aquiraz em direção ao leste e ao sul. Marcações da área quilombola. Fortaleza. 2007.
Fonte: Google Earth. 2007. Imagem reduzida e marcada pela pesquisadora para delimitação da área de referência dos sujeitos do estudo.

Na marcação elíptica se encontram as comunidades quilombolas. Os caminhos são de areia (Figura 3) e o acesso é por vias construídas sem arruamento e ou asfalto. Em meados dos primeiros meses de 2009, iniciou-se o asfaltamento da estrada que corresponde à linha mais larga de lagoa de Ramos e liga a CE 04 a BR 116.

Figura 3 - Acesso a partir da localidade Lagoa de Ramos para Goiabeiras. Fortaleza 2010.
Fonte: Acervo da pesquisadora 2010.

2.5.2 O Contexto de Vida da Comunidade

O levantamento existente sobre as condições de vida dos quilombolas foi realizado de maneira informal, através de visitas ao lugar, observando o campo como uma etapa exploratória para a construção do projeto. Algumas "falas" e informações apontadas abaixo se encontram registradas em jornais locais, de forma midiática, no site do município de Aquiraz e como resultado dos questionamentos realizados pela pesquisadora e anotações do caderno de campo. As informações colaboraram para a definição do objeto de investigação.

No início do estudo, a comunicação da comunidade com a sede, ou meio exterior, não existia. O poder público havia colocado a carcaça de telefone público sem aparelho. O posto de saúde funcionava dois dias no mês "para atender aos hipertensos e às gestantes no pré-natal e pesagem de crianças". "É difícil aparecer um médico". Não tem transporte para levar os doentes que precisam de assistência. A agente de saúde era a representante da saúde no lugar. Havia uma escola de ensino fundamental de nome José Raimundo da Costa e uma creche.

As informações sobre as mulheres as caracterizavam como trabalhadoras domésticas, em sítios, na roça e como bordadeiras. Algumas famílias eram cadastradas e recebem auxílio do programa de transferência de renda do governo - Bolsa Família. A pesquisa feita com quilombolas no país em 2006 mostrou que entre os entrevistados 52% recebem o referido auxílio (BRASIL, 2010, *on line*).

Além do programa Bolsa Família, existem outras políticas voltadas para esse grupo tradicional que vêm sendo desenvolvidas pelo Ministério do Desenvolvimento Social- MDS, que dizem respeito à agricultura familiar, construção de cisternas e distribuição de alimentos. Até a data do presente estudo, foram beneficiados com verba federal para melhoria da infraestrutura da escola, que mudou de prédio e ampliou a área de salas, biblioteca, cantina e pátio. Mas não tem refeitório. A merenda escolar tem um diferencial financeiro *per capta*.

CAVALCANTE et al. (2005) comentam em seu livro Descobrindo e Construindo Aquiraz, que a área onde hoje residem os quilombolas era ocupada por canaviais e casas de farinha. Os registros de certidões de casamento e batismo indicam os sobrenomes das famílias constituídas: Pereira, Costa e Santana, que foram construindo os territórios negros.

Na luta pela sobrevivência e sem qualificação profissional, assumem subempregos. Nos últimos trinta anos tem havido migração para Fortaleza, havendo relatos de constituição de núcleos urbanos em bairros da periferia da capital (ARAÚJO, 2002; CAVALCANTE et al., 2005).

Historicamente, o grupo tem suas atividades econômicas vinculadas à agricultura de subsistência[5] e à confecção de artefatos de cerâmica (o que está identificado é o bordado).

Nos Distritos de Camará e Justiniano de Serpa existem indústrias de transformação mineral, fabricação de tijolos, telhas e cerâmicas. Esse tipo de indústria usa a lenha como combustível. Os homens quilombolas retiram lenha da região para vender e cozinhar, caracterizando assim um tipo de extrativismo primário para a sustentação econômica.

Na Figura 4 pode ser vista a localização de equipamento de educação e saúde e indicação de núcleos de famílias quilombolas.

---

[5] A inserção do negro na economia do Ceará resultou de processos migratórios para as atividades de pecuária, prospecção de mineração e agricultura: cana-de-açúcar (produção de mel e rapadura), algodão e café. A sua fixação deu-se na condição de pequenos produtores de subsistência. Para os que continuaram se deslocando dentro do estado e em direção a capital houve dificuldade de se estabelecerem como mão de obra. Censo de 1804 aponta uma distribuição de 10% de um contingente de 47.033 negros e pardos no município de Aquiraz, onde hoje estão localizados os sujeitos do estudo (ARAÚJO, 2002).

Figura 4 - Vista aérea indicando a escola e o posto de saúde. Lagoa de Ramos Aquiraz - Ceará. 2007.
Fonte. Google Earth. 2007.

Frente à realidade, que pontualmente se apresentou, ver-se e ser visto é uma estratégia de enfretamento de invisibilidade, que está no "negativo" percebido nas condições de vida que são impostas a estas comunidades. O "positivo" é a revelação da identidade e da diversidade, nuances das "cores", do "ethos", do "corpo" e "do lugar" dos remanescentes quilombolas.

A comunidade pode ser considerada como uma área rural, considerando os três aspectos básicos que caracterizam o meio rural, que são a relação com a natureza, a importância das áreas não densamente povoadas e a dependência do sistema urbano. Apesar de não haver um consenso sobre a definição de área rural, sabe-se que rural não é sinônimo de agrícola e nem tem exclusividade sobre este; o rural é multissetorial (pluriatividade) e multifuncional (funções produtiva, ambiental, ecológica, social); as áreas rurais têm densidade populacional relativamente baixa e não há um isolamento absoluto entre os espaços rurais e as áreas urbanas. Assim, o bem-estar econômico das áreas de povoamento mais disperso depende da atividade econômica das cidades próximas e mesmo dos grandes centros urbanos mais afastados (KAGEYAMA, 2004).

A origem das famílias de Lagoa de Ramos deve-se a Maria Santana do Espírito Santo e Daniel Pereira da Costa, descendentes de João Santana e João Claro da Costa, e em Goiabeiras deve-se a Delfino Pereira Costa, que originou a família Pereira Costa e a Raimundo Nonato da Costa, que deu origem à família Costa. Pelo livro de batizados na Igreja Matriz de Aquiraz e nas Capelas de Montemor (atual município de Pacajus) e Lagoa Seca encontram-se registros de batismo e casamentos mostrando que a família negra Pereira da Costa estava na região de Aquiraz desde o início da década de 1880 do Século XIX (RATTS, 2001).

Com a distribuição espacial atualmente, a comunidade está formada pelos seguintes agrupamentos de famílias negras: Goiabeiras- família Pereira Costa, Lagoa do Ramo e Goiabeiras- família Costa, originalmente residindo e vivendo em terrenos limítrofes constituindo-se em um território contínuo (AQUILARGO, 2007).

Apesar de muitos membros da família encontrarem-se hoje espalhados em Aquiraz (Vila dos Pereira) e Fortaleza, os dois lugares têm como característica o parentesco, sendo "tudo uma família só" (AQUILARGO, 2007).

Em um levantamento recente feito pelos próprios membros da comunidade, foi reafirmado que os primeiros negros que chegaram a Lagoa de Ramos (Lagoa do Ramo) foram os *Delfinos*, eles trabalhavam na agricultura e faziam farinhadas. As mulheres trabalhavam fazendo tapetes e chapéus de palhas. No período do inverno viviam da pesca, nesse período passavam três dias fora de casa por conta da distância do rio onde pescavam (AQUILARGO, 2007).

A comunidade está organizada como Associação de Moradores de Lagoa de Ramos e Goiabeiras – AQUILARGO, fundada em setembro de 2005 tendo sido publicado no Diário Oficial da União em 06 de dezembro de 2005.

Recentemente, o INCRA/CE concluiu o Relatório Técnico de Identificação e Delimitação (RTID) da comunidade quilombola de Lagoa de Ramos e Goiabeiras, como parte da regularização de territórios quilombolas.

Todo movimento político dá visibilidade e um novo lugar para essas comunidades, mas é necessária uma compreensão da dinâmica de sua existência contextualizada no tempo e no lugar, exigindo também uma profunda leitura de suas condições de vida.

Nesse cenário, a nutrição e a saúde dessas comunidades estão no foco das políticas e programas denominados de segurança alimentar e nutricional, que pode ser definida como a garantia de acesso contínuo à quantidade e qualidade suficientes de alimentos, obtido por meio socialmente aceitável, de forma a assegurar o bem-estar e a saúde dos indivíduos. Como um conceito em construção, renova-se, fortalece-se e avança com novos norteamentos.

3 OBJETIVOS

3.1 GERAL

Avaliar saberes e práticas alimentares de uma comunidade remanescente quilombola à luz do conceito de segurança alimentar e nutricional.

3.2 ESPECÍFICOS

Descrever os saberes e práticas alimentares;

Identificar a cadeia produtiva e de consumo;

Verificar os determinantes socioeconômicos e ambientais que constroem a alimentação;

Caracterizar o perfil nutricional dos indivíduos;

Descrever o comércio local referenciado pelos entrevistados;

Identificar os tipos de alimentos disponíveis e as formas e mecanismos de acesso aos alimentos;

Identificar as formas de abastecimento e armazenamento;

Descrever as relações entre a clientela quilombola e os comerciantes do lugar.

4 MÉTODOS

O desenho da pesquisa foi quali-quantitativo com utilização de multimétodos e técnicas. Foram realizadas entrevistas informais e em profundidade, todas gravadas e transcritas, observações não sistemáticas, grupo focal, registros fotográficos e orais. O caderno de campo foi um instrumento complementar, utilizado para registrar as observações e questões para indagações necessárias. Esta sistemática de registro de dados e os próprios dados não correspondiam somente ao objetivo de caracterizar a alimentação em uma comunidade negra rural, mas também para entender as dinâmicas do lugar e as relações sociais existentes. O tempo de permanência no local de estudo permitiu a elaboração de estudos que serão relacionados no final deste capítulo.

O uso de métodos e técnicas teve como objetivo entender e situar os sujeitos da pesquisa e ao mesmo tempo tornar o pesquisador próximo do contexto de vida da comunidade.

4.1 TIPO DE ESTUDO

Estudo do tipo exploratório, descritivo de abordagem quali-quantitativa.

4.1.1 Sujeitos e Local do Estudo

A comunidade em estudo tem uma distribuição espacial formada por um agrupamento de 137 famílias negras em Lagoa do Ramo e Goiabeiras (BRASIL, 2010, *on line*). Vivem e residem em terrenos limítrofes formados por um território contínuo. A localidade está inserida no perímetro do município de Aquiraz (Figura 5 e 6), distrito de Justiniano de Serpa (Figura 7).

Figura 5 - Mapa da localização geográfica do município de Aquiraz. 2007

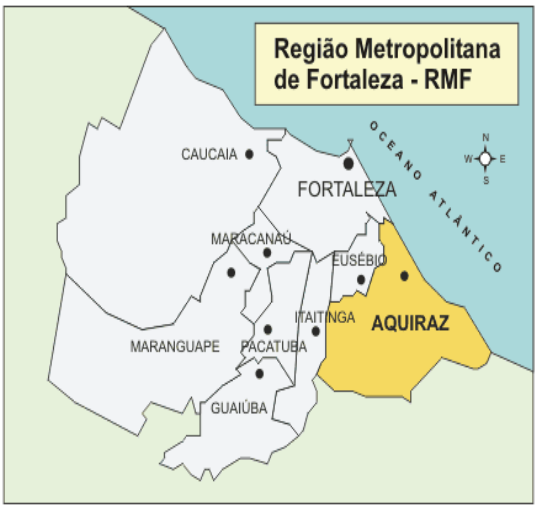

Figura 6 - Mapa da região metropolitana de Fortaleza, em destaque o município de Aquiraz. 2007.

Figura 7 - Mapa da Divisão Político-Administrativa do Município de Aquiraz. 2007. Ao sul do município, o distrito de Justiniano de Serpa (Serpa) onde está a localidade Lagoa de Ramos e Goiabeira.

No levantamento que foi realizado no início do movimento de criação da Associação Quilombola- AQUILARGO, para registro como comunidade quilombola na Fundação Palmares em 2005 foram identificadas 50 famílias negras e 141 membros.

Levando em consideração o cadastro do Programa de Saúde da Família (PSF)-SIABE, levantado e informado pela agente comunitária de saúde da área, o número de famílias ao longo do estudo variou de 137 famílias nas duas localidades, para 144, segundo a fonte de informação do cadastro do INCRA-2008 (Anexo 3). Para se enquadrar no perfil do estudo, deviam se autoidentificar como remanescentes de quilombolas e residir na área de Lagoa de Ramos e Goiabeiras. Este número foi reforçado pela informação dos membros da Associação Quilombola Lagoa de Ramos e Goiabeiras -AQUILARGO. O último levantamento realizado, em 2007, pela agente de saúde local mostrava um total de 490 habitantes na área de abrangência da atuação do setor saúde do município.

Tomando como parâmetro o censo realizado pelo agente de saúde que contabiliza apenas indivíduos negros, na listagem por nome e data de nascimento e sexo, tem-se

50 famílias e 141 pessoas, sendo que 23 famílias e 23 indivíduos que residem em Lagoa de Ramos e 27 famílias e 95 indivíduos em Goiabeiras.

A variação do número de famílias ocorreu devido à política de delimitação de terra local que vinha sendo realizada pelo INCRA vide anexo nº 3. Durante o tempo do estudo, ocorreu mobilidade de algumas famílias para áreas circunvizinhas. No cadastro do INCRA foram incluídas algumas famílias que moravam na Área Verde e existem remanescentes que moram na Estrada Nova. Para definição das entrevistas levou-se em consideração a informação da existência de 137 famílias.

Figura 8 - Núcleo de moradores de Lagoa de Ramos e Goiabeiras. 2007.

Para as entrevistas com as famílias que participaram desse estudo foram adotado os seguintes critérios de inclusão: 1 – ser quilombolas, 2 – residir na localidade Lagoa de Ramos e Goiabeiras, 3 – preferencialmente apresentar dentro da família pessoas de diferentes faixas etárias, 4 – apresentar características emblemáticas como ser agricultor(a) ou pertencer a famílias tradicionais do lugar, 5 – não residir no mesmo domicílio ou terreno e 6 - ter concordado em participar da pesquisa de acordo com a assinatura de termo de consentimento livre e esclarecido.

A agente de saúde da comunidade teve papel ativo no processo da pesquisa como informante-chave pelo seu duplo papel: como ACS e presidente da Associação AQUILARGO, cargo que assumiu em setembro de 2008. Dessa forma, os entrevistados foram sendo localizados e indicados para a realização do referido estudo.

4.1.2 Coleta de Dados e Registro

A aproximação com a comunidade se iniciou em 2007, com o objetivo de viabilizar a construção do projeto, mas o conhecimento da existência de famílias negras na localidade é muito anterior à intenção dessa pesquisa.

Para tanto, foi feito uso de um caderno de campo para as anotações dos diálogos com os moradores da comunidade. Uma primeira informante, dona Leda Costa, nascida e criada no lugar, foi a primeira entrevistada. Os assuntos giraram em torno do que ela sabia sobre a formação da associação, quem eram as pessoas-chave, os acontecimentos, a questão quilombola e quem e quantos haviam passado por lá com intenções de estudos ou em busca de noticias.

À medida que ocorriam os contatos com a comunidade, observou-se o trânsito de pessoas com diferentes interesses e objetivos. Destes movimentos possibilitaram-se encontros com outros pesquisadores, estudantes bolsistas, antropólogos, funcionários do INCRA e políticos. Participou-se de reuniões da associação da comunidade e assim foi estabelecida, intencionalmente, uma estratégia de ver e ser vista. Esse modelo de aproximação com o campo foi importante para a obtenção da confiança e redução do estranhamento da comunidade. Além disso, permitiu-se um deslocamento pela área, o que facilitou e a inserção na realidade das famílias quilombolas.

É difícil contabilizar o tempo de permanência em torno do estudo de campo e, neste sentido, há de se pensar também na qualidade de utilização deste tempo. As observações participantes que ocorreram nem sempre tiveram como fim a

alimentação/ comida, consumo, mas a compreensão de algo que ia se tornar histórico para a vida da comunidade: o ser quilombola e a demarcação das terras. As observações colaboram na contextualização dos resultados.

Acrescentam-se como mais um aspecto da metodologia empregada as participações nos fins de semana, a convite de uma professora da Universidade Federal do Ceará, cujo trabalho está voltado para a educação popular e a educação no campo. Conhecedora do interesse do estudo e pesquisadora naquela comunidade ofertou-lhe a oportunidade de participar como observadora em seu projeto de extensão: Fortalecimento Organizacional de Comunidades Quilombolas: identidade e auto-gestão. O projeto da referida professora tinha como objetivo o conhecimento das potencialidades da comunidade para o seu desenvolvimento sustentável. Colaborou-se em algumas destas reuniões com as seguintes ações: participação nas rodas de conversas, gravações, fotografias e sistematização da problemática local na construção do empoderamento das pessoas. Possibilitou-se, portanto, não só o entendimento sobre a questão quilombola, mas se tornou um espaço laboratorial na aprendizagem de metodologias participativas usando a mediação como abordagem com os sujeitos atores.

Durante esse processo, as mulheres da comunidade recebiam uma tarefa e, distribuídas em grupo, coletavam as informações solicitadas. Dessa forma, compuseram um autodiagnóstico da comunidade que era apresentado nas reuniões. Essas informações foram usadas para compor e apoiar a caracterização da comunidade no bojo do estudo.

4.1.3 Definição e Construção dos Instrumentos

Para a construção das questões do roteiro do Formulário I (Apêndice 1), realizou-se um grupo focal, em 07 de junho de 2008, com 6 mulheres da comunidade divididas em função das duas localidades onde está o núcleo habitacional: Lagoa de Ramos e Goiabeira.

O objetivo principal foi identificar os itens alimentares para compor o questionário alimentar que seria aplicado nos domicílios e analisar a compreensão de algumas palavras-chave que seriam usadas: comida, alimento, preparação, pratos, refeição medidas, merenda, comer fora, ingredientes, alimentos de safra/época, comidas de eventos: festas, reuniões e celebrações.

A informante-chave convocou um grupo de mulheres para atender a uma reunião para falar sobre alimentação com a pesquisadora de forma voluntária. Foi confirmada a participação no mesmo dia pela manhã. Novamente, tentou-se aplicar como critérios: 1. Identificar-se como quilombola; 2. Participar da alimentação do domicílio: como produzir, comprar, preparar, distribuir 3. Viver/morar em domicílio multigeracional, preferencialmente (criança, escolar, adolescente, adulto, idoso)

Colaboraram nesse processo, além da pesquisadora, uma moderadora e dois alunos do curso de Nutrição da Universidade Estadual do Ceará. Esses colaboradores assumiram o papel de anotar, observar, auxiliar na conduta e procedimentos relativos aos equipamentos e usos dos recursos.

A reunião foi realizada no pátio da antiga escola quilombola e foi organizado todo o material de apoio como mesas e cadeiras, café, biscoitos e bolo para lanches, guardanapos, água e copo, crachá com os nomes, pincel atômico azul e preto, gravador digital, formulários, máquina fotográfica/filmadora digital, caneta e lápis, fita gomada e folhas de papel madeira para anotar pontos importantes da discussão.

No momento da abordagem foram dadas as boas-vindas e feitas as apresentações das partes com as explicações sobre os objetivos, a dinâmica, as perguntas, a gravação, a identificação e a concordância em participar. Tudo esclarecido, as pessoas se mantiveram sentadas em círculo para o início do grupo focal.

O enfoque foi dado aos alimentos ingeridos em casa, a quantidade utilizada, a divisão entre as pessoas, os alimentos comprados, os plantados, a criação de animais, os alimentos recebidos e trocados, a “merenda escolar”, as refeições fora de casa, os alimentos que são disponíveis no círculo de um ano e a frequência de consumo.

O material resultante foi transcrito e usado para formulação do roteiro das entrevistas, assim como dados de triangulação que compõem a caracterização alimentar da comunidade.

4.1.4 As Entrevistas

As demais entrevistas com as catorze famílias de Ramos e Goiabeira desenvolveram-se no período de dezembro de 2008 a fevereiro de 2009. As entrevistas foram sendo realizadas a partir da aceitação e dos critérios definidos e, nas últimas entrevistas já se percebia a redundância das falas a repetição de informações. As transcrições resultaram em, aproximadamente, 660 páginas.

O instrumento utilizado na coleta continha dados de identificação (nome, sexo, idade, data de nascimento, localidade onde reside, escolaridade e renda); dados antropométricos (peso, altura para cálculo de Índice de Massa Corporal – IMC) e dados alimentares obtidos através de um questionário alimentar adaptado de um questionário de frequência alimentar (QFA), proposto e adaptado de HENRIQUES (2001), com aplicabilidade local (Apêndice 1). Esse instrumento foi usado também na pesquisa: Educação nutricional na prevenção e controle de doenças: um modelo para aplicação no Programa de Saúde da Família e no currículo do ensino fundamental e médio. EDITAL MCT/MESA/CNPQ/CT-AGRONEGOCIO 01/2003 - TEMA 1 - Segurança e Educação Alimentar (SAMPAIO et al., 2007).

Os questionários de frequência alimentar são capazes de avaliar a dieta habitual de grupos populacionais e apresentam como vantagens a rapidez na aplicação, a eficiência na prática epidemiológica para identificar o consumo habitual de alimentos e têm baixo custo (SAMPSON, 1985, WILLETT, 1994, JIMENEZ; MARTÍN-MORENO, 1995). Comparados a outros instrumentos, substituem a medição da ingestão alimentar de um ou vários dias pela informação global da ingestão de um período amplo de tempo (JIMENEZ; MARTÍN-MORENO, 1995).

Apesar de todas as vantagens, o instrumento foi reorganizado e usado somente para a identificação dos itens alimentares consumidos, comprados, plantados, entre outras características que identificariam os alimentos usuais entre as famílias entrevistadas.

A adaptabilidade realizada atendeu o objetivo de identificar os alimentos que a comunidade consome. Reforçou-se esta decisão após um teste realizado com uma entrevistada e na dificuldade sentida por ela para expressar as quantidades e a frequência da alimentação. As quantidades são dimensionadas pelas práticas diárias. Algumas preparações são feitas uma única vez e comidas em duas refeições: almoço e jantar.

A pessoa responsável pela alimentação, que em quase todos os casos foram as mulheres, concordaram em participar do estudo, respondendo a um formulário que foi previamente testado e que incluía questões sobre a composição familiar: número de componentes, sexo, idade e escolaridade, renda, participação em programas de recebimento de auxílio ou alimentação e um questionário para identificar os itens de consumo alimentar das famílias entrevistadas, adaptado do proposto por HENRIQUES (2001).

O questionário de frequencia alimentar foi o instrumento escolhido por ser amplamente empregado na epidemiologia nutricional, já que possibilita a classificação de grupos populacionais de acordo com o seu consumo alimentar habitual, a identificação de indivíduos com padrões extremos de consumo e o monitoramento de tendências nos comportamentos alimentares ao longo do tempo (SAMPSON, 1985; WILLETT, 1994). Quantificaram-se três itens alimentares, sal, açúcar e óleo, para se fazer relação entre disponibilidade e consumo.

Observaram-se os alimentos presentes nos domicílios pesquisados durante as entrevistas assim como os alimentos produzidos pelas famílias.

Como etapa complementar, fotografaram-se pessoas, objetos e utensílios, cozinhas e equipamentos, instrumentos usados, fabricados e aproveitados da natureza e do meio em que vivem, como: lenha, cabaças, fogão à lenha, pilão,enfim, tudo que demonstrassem as condições estruturais e culturais em razão dos grupos familiares viverem em áreas rurais.

4.1.5 Avaliação Antropométrica

A antropometria foi a primeira ação realizada dentro da comunidade. No início da pesquisa comunicou-se na escola local que se iria fazer a pesagem e medição de todos os alunos. Isto foi realizado também na creche e no local das atividades de saúde da comunidade. Esta atividade, de fácil aceitação e execução, também possibilitou ampliar o conhecimento sobre as famílias. Estabeleceu-se um vínculo afetivo com escolares, diretora da escola, a merendeira, a nutricionista do município com quem se tinha longas conversas sobre as pessoas e o lugar. Todos sempre estiveram dispostos a estabelecer um canal de diálogo.

A avaliação antropométrica, que consiste na avaliação das dimensões físicas e da composição global do corpo humano, tem se revelado como o método isolado mais utilizado para o diagnóstico nutricional em nível populacional, sobretudo pela facilidade de execução, baixo custo e inocuidade (WHO, 1995).

Assim, a avaliação nutricional foi feita através da obtenção de medidas de peso e a altura dos entrevistados serviu de subsídio para o cálculo do Índice de Massa Corporal – IMC, de acordo com sexo e idade. Com os escolares a tomada de medidas foi realizada em dois momentos durante o ano, (ao final do primeiro e segundo semestres) e os resultados encaminhados para a Secretaria Municipal de Educação.

O peso e a altura foram obtidos segundo protocolos de medição proposto pela WHO (2005). Utilizou-se uma balança pediátrica da marca Filizola® com capacidade de 15 kg e sensibilidade de 5 g para crianças menores de 2 anos de idade. Para os indivíduos acima de 2 anos de idade utilizou-se uma balança digital da marca Tanita® com capacidade de 140 kg e sensibilidade de 100 g. Para avaliação do comprimento ou estatura utilizou-se um antropômetro de madeira com cursor móvel, com extensão de 110 cm e precisão 0,1 cm para as crianças menores de 2 anos. Para os participantes acima de dois anos de idade, a estatura foi coletada através de um estadiômetro Alturaexata® com precisão de 0,1 centímetro.

Para as crianças acima de 6 anos, escolares, adolescentes e adultos as coletas foram realizadas seguindo métodos de técnicas de medição para os diferentes grupos etários e sexo considerando os padrões de referências com o objetivo de caracterizar o grupo em termos antropométrico (MS/SISVAN, 2004).

O estado nutricional das crianças menores de 5 anos de idade foi analisado com avaliação antropométrica mediante os indicadores de Peso para Idade (P/I), Estatura para Idade (E/I), Peso para Estatura (P/E) (WHO, 2006).

A partir dos dados de peso, estatura, sexo e idade das crianças e adolescentes de 10 a 19 anos de idade, os índices antropométricos foram calculados e comparados com o padrão de medidas de referência do National Center for Health Statistics/Centers for Disease Control and Prevention (NCHS/CDC, 2006) (WHO, 2007).

A OMS determina níveis de estado nutricional em adultos: baixo peso (IMC abaixo de 18,5 Kg/m²), peso normal ou eutrofia (IMC entre 18,5 e 24,9 Kg/m²), sobrepeso ou pré-obesidade (IMC entre 25 e 29,9 kg/m²), obesidade grau I (IMC entre 30 a 34,9 kg/m²), obesidade grau II (IMC entre 35 e 39,9 kg/m²) e obesidade grau III (IMC acima de 40 kKg/m²) (WHO, 1998).

Para a caracterização do estado nutricional de idosos, utilizou-se o intervalo proposto por LIPSCHITZ (1994), que classifica em magreza (< 22 kg/m), eutrofia (entre 22 e 27 kg/m²) e excesso de peso (> 27 kg/m²).

Para a entrada e análise dos dados foi utilizado o programa Excel 2007, WHO Anthro, WHO AnthroPlus e SWX 18.0, facilitando a análise e visualização dos dados obtidos, organizados e agrupados de acordo com o objetivo do estudo. Após integralização desses dados, os resultados obtidos foram dispostos em quadros e tabelas.

4.1.6 Caracterização Alimentar das Entrevistas às Narrativas

A organização e análise de dados das entrevistas foram iniciadas com duas leituras flutuantes das transcrições. As anotações de campo, o grupo focal e as entrevistas com homens e entrevistas informais foram usados como complementação.

Os dados que consistiam em variáveis quantitativas foram organizados em frequência, agrupados, classificados e apresentados em forma de quadros e tabelas.

A proposta de sistematizar os alimentos do hábito alimentar visa interpretar quantitativamente os itens alimentares dessas famílias. Analisando os alimentos de consumo alimentar, consideraram-se como habituais aqueles alimentos em que houve uma periodicidade de consumo semanal e em, pelo menos, 50% dos domicílios entrevistados. Não há consenso para escolha deste limite, mas há publicações que adotam este percentual (SAMPAIO et al., 2010).

Os dados respectivos aos alimentos foram organizados por grupos alimentares para objetivamente identificar os itens alimentares consumidos.

As entrevistas orientadas por formulário foram realizadas em duas etapas. Na etapa 1 foram realizadas entrevistas com 14 (quatorze) famílias quilombolas entre dezembro de 2008 a fevereiro de 2009. Os dados são apresentados e a identificação das falas que ilustram as questões subjetivas Entrevista Quilombola (EQ) seguida do número de ordem das entrevistas do 1 ao 14. A etapa 2 foi realizada em consequência dos resultados da etapa 1. A etapa 2 surgiu da identificação da forma de obtenção dos alimentos para consumo pela comunidade. Dessa forma foram realizadas 8 (oito) entrevistas em estabelecimentos comerciais apontados como referência de compra na área remanescente quilombola entre outubro e novembro de 2009.

Nos resultados da etapa 2, as falas dos discursos foram identificadas pela letra C de comércio seguido do número de ordem da entrevista (1 a 8), quando necessário foi indicado o gênero do respondente M para mulheres e H para homens. Para identificar as falas de quilombolas acrescentou-se a letra Q.

A identificação espacial ou mapeamento dos locais de compra foi realizada com partida do núcleo de moradia da comunidade Lagoa de Ramos. A localização, direção e itinerário com os nomes dos proprietários foram orientados pela Agente Comunitária de Saúde (ACS), informante-chave desse estudo. As famílias indicaram os comércios pelo nome popular do comerciante e não do comércio ou seu nome de fantasia.

A partir do núcleo habitado, partem diferentes acessos por estradas vicinais de piçarra, areia e asfalto na dependência da localização do comércio. Em sete estabelecimentos dos casos foi possível ter acesso de carro, sendo que os demais comércios foram de localização imediata visto que estavam na principal via de acesso à comunidade. Nos outros seis casos usou-se a técnica de "Bola de Neve", na qual as informações eram solicitadas de um ponto de venda para outro ponto, que eram confirmadas por moradores ou passantes até chegar-se à localização exata do comércio.

As entrevistas foram realizadas pela autora e por uma bolsista que auxíliou na gravação e nas fotografias. Iniciou-se pelos comércios mais próximos a Lagoa de Ramos, em termos físicos, o mais acessível para esta comunidade, e por último o que ficava dentro da área de moradia das famílias quilombolas de Goiabeiras.

A distância aproximada entre a comunidade e os comércios foi medida através do software Google Earth, versão 5.0.1, um serviço de acesso a um banco de informações e fotografias que permite medir distâncias usando imagens de satélites (GOOGLE EARTH™, 2009).

4.1.7 Coleta de Dados em Locais de Compra

Para coleta de dados foram utilizadas como estratégias as técnicas de observação local, um formulário (Apêndice 2) com o roteiro da entrevista com o proprietário do comércio, ou pessoa indicada por ele, e fotografias dos estabelecimentos focadas nos diferentes tipos de alimentos comercializados.

A abordagem foi feita na seguinte sequência: na chegada ao comércio era identificado o proprietário e/ou o respondente, os pesquisadores apresentados, o termo de consentimento lido e assinado, os objetivos explicados, e sempre evidenciada a comunidade quilombola de Lagoa de Ramos e Goiabeiras, solicitando que, ao responderem, colocassem-nos em perspectiva. Em grande parte os respondentes identificaram e lembraram seus compradores quilombolas.

Quando solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido de cada entrevistado, era explicado que o projeto havia sido aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Estadual do Ceará. Foi explicitado que poderiam se recusar a participar da pesquisa a qualquer momento, sem qualquer prejuízo para eles.

As entrevistas duraram em média 72 minutos. O formulário (Apêndice 2) continha perguntas sobre os alimentos comercializados, enumeração dos alimentos mais vendidos, perfil dos principais compradores, perguntas sobre a forma de abastecimento, fornecimento e acondicionamento de mercadorias, principais dificuldades e facilidades enfrentadas pelo comerciante, forma de determinação do preço, formas de pagamento, entre outros.

As visitas foram feitas sem agendamento em sete dos casos, pois o objetivo era estar presente no contexto real e sem alteração ou preparação, possibilitando observar clientes, alimentos, entregas, fornecedores, organização, condições sanitárias observáveis. Durante essas visitas, foram feitas observações sobre os alimentos disponíveis, acondicionamento, embalagens, condições físicas do local, além das respostas já dadas pelos entrevistados. Além disso, a visita permitiu entrevistas livres com fornecedores e funcionários, como também foi possível fazer observação do sistema de atendimento e pagamento.

Todas as entrevistas foram gravadas em gravador digital Panasonic RR-US470 com interface com Windows, para que o formulário pudesse ser completado e/ou complementado após a entrevista. O formulário continha questões de respostas imediatas e de respostas escritas no momento da entrevista, mas nem sempre era possível registrar toda a fala porque as respostas não vinham de forma direta e objetiva. Para segurança

dos dados, usou-se como estratégia a escuta das gravações imediatamente após as entrevistas e transferências das gravações do gravador digital para o computador. Esta forma de condução mostrou ser importante, pois houve uma falha em uma das gravações. Para superar este problema os dois pesquisadores receberam cada um a incumbência de completar todo o formulário enquanto a memória dos fatos não era perdida. Depois disto feito, os formulários complementados por cada entrevistador eram comparados, complementados e finalizados. As entrevistas foram transcritas para permitir outras análises a partir das falas dos entrevistados. Cada formulário completo foi impresso para a leitura e a análise das respostas.

A técnica de fotografar foi utilizada para identificar marcas e itens alimentares complementando as informações sobre os itens comercializados e descrição das formas de acondicionamento. A fotografia possibilita ir mais além, identificando alimentos de uso local e cultural e outras inferências e ou interpretações.

Os dados de cada pergunta foram colocados em planilhas utilizando-se o software Microsoft Excel 2007. Para agrupamento e organização dos dados da pergunta acerca dos alimentos vendidos foi feita a classificação desses alimentos de acordo com os grupos do Guia Alimentar para a População Brasileira e da Tabela de Composição Alimentar (TACO) Versão 2, que classificam os alimentos em: Cereais, Tubérculos e Raízes; Frutas, Legumes e Verduras; Feijões e outros alimentos vegetais ricos em proteínas; Leites e derivados, Carnes e Ovos; Açúcares, Gorduras e Sal; além dessa classificação, foi criado um grupo denominado Outros para agrupar alimentos que não se enquadravam em nenhum desses grupos, tais como algumas bebidas e temperos.

A análise dos dados foi realizada com base nas observações de campo feitas no dia da entrevista, respostas dos formulários e discurso oriundo das transcrições e as fotografias dos comércios e seus itens alimentares.

4.1.8 O Valor da Fotografia no Estudo

Foram muitas as razões para usar fotografias neste estudo. Um delas foi o fato de se ter lido em uma notícia do jornal sobre os quilombolas e a publicação de uma assertiva da quilombola mais idosa da comunidade: "Não faz retrato, não! Quase toda semana, vem gente aqui, pergunta tudo da minha vida e num traz uma xícara de café. Nem retrato!".

Houve sempre uma demanda por parte da associação de se ter registros fotográficos da comunidade. Em 2008, foi criada uma carteira para os associados e a presidente teve a ideia de incluir uma foto de tamanho ¾. Então, para as fotografias dessa pesquisa, foram usados os recursos de uma Canon powershot pro1 para registrar este e outros eventos.

As fotografias inclusas nos resultados e algumas filmagens irão compor uma mostra do cotidiano das famílias quilombolas da comunidade Lagoa de Ramos e Goiabeiras.

4.1.9 Financiamento do Estudo

O estudo recebeu apoio, através da Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FUNCAP), processo 0840/07, 1440/09-10085955-0, através de bolsa de pesquisa científica.

4.1.10 Aspectos Éticos da Pesquisa

O delineamento e execução da pesquisa seguiram o que rege a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde (BRASIL, 1996). Os termos de consentimento livre e

esclarecido elaborados para assinatura dos participantes também seguiram a referida resolução.

Uma questão formulada durante a qualificação do projeto solicitava que em virtude de se estar empreendendo um estudo em comunidade quilombola exigia algumas reflexões sobre o tema.

Seguindo orientações e considerando a prerrogativa de se considerar comunidades negras rurais como comunidades culturalmente diferenciadas, como se dá com as etnias indígenas, dever-se-ia contar com a anuência antecipada da comunidade através dos seus próprios líderes, não se dispensando, porém, esforços no sentido de obtenção do consentimento individual.

Para atender esses requisitos, o início da inserção no campo se deu com uma aproximação com uma das moradoras da comunidade. A partir de suas informações, buscou-se a liderança local, o então presidente da Associação de moradores e, na mudança de liderança, continuou o apoio e anuência da segunda presidente até o final do estudo.

Esse aspecto foi plenamente atendido, pois se garantiu que o presidente da Associação Quilombola Lagoa de Ramos e Goiabeiras - AQUILARGO tivesse o conhecimento pleno do estudo. No decorrer do estudo houve mudança de presidente, esta se colocou totalmente favorável à continuidade dos trabalhos de campo.

A segunda presidente da associação, agente comunitário de saúde e que também é professora da única escola da comunidade, tinha pleno conhecimento da área e das pessoas, deste modo, apresentou e acompanhou todo o protocolo e etapas do estudo para que fosse realizado a contento.

Uma estratégia que se considerou essencial foi que sempre foi vista, nas reuniões, comemorações, realizações e eventos de toda natureza dentro da comunidade. Sempre como convidada, observadora e participante. Isto facilitou para que não houvesse estranhamento, embora tenha havido algumas situações que poderiam ter

causado constrangimento e desconforto, mais da parte da pesquisadora do que por parte de qualquer pessoa da comunidade.

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Estadual do Ceará e pelo Comitê da Faculdade de Saúde Pública da USP, conforme pareceres anexos 1 e 2.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 CARACTERIZAÇÃO DOS SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES

A cultura alimentar está constituída por representações, crenças, conhecimentos e por práticas herdadas ou apreendidas que estão associadas à alimentação e são determinadas por um grupo social (CONTRERAS, 2006).

As práticas alimentares, segundo GARCIA (1997), são os procedimentos relacionados à preparação do alimento, ao seu consumo, à subjetividade, à identidade cultural, à condição social, à religião, à memória familiar, às épocas e ao que se constrói no cotidiano mediado pelas relações sociais que estabelecem as regras dietéticas. Os saberes são elaborados a partir de diversas formas de conhecimento: popular, científico, senso comum e pela experiência.

Caracterizar as práticas alimentares do grupo quilombola foi resgatar a história do lugar, a organização dos seus membros, posicioná-los no mundo e entender sua identificação com o rural e o local e como a alimentação/comida pode ser interpretada à luz da noção do conceito de segurança alimentar e nutricional.

Ressalta-se que o que foi visto e ouvido e que será descrito a seguir é resultado das percepções, das opiniões dos entrevistados, igualmente, das percepções do pesquisador que analisa e interpreta conectando partes para formar um todo. Nem sempre o que se viu e o que se ouviu correspondem aos modos como os fatos são na realidade. As falas colaboram para o entendimento, relativos a diversos aspectos do cotidiano das pessoas vinculados ao alimento ou comida. É, pois, no contexto e nos diálogo, que ora remetem ao passado, ora estão fixados no presente, que se revela a vida da comunidade negra de Lagoa de Ramos e Goiabeiras.

5.1.1 Características das Famílias Entrevistadas

Foram analisados dados referentes à entrevista com mulheres em 14 domicílios e identificando um número total de 75 membros residentes do conjunto das famílias quilombolas que vivem nas localidades.

Observou-se que o número de famílias residentes nas duas localidades vem variando desde o princípio da entrada no campo, que coincide com o processo da titulação das terras pelo INCRA. O critério inicial de cadastro das famílias foi a cor da pele e a família, porém, com o avanço das políticas e esclarecimentos necessários, comunidade foi recadastrada pela localização da moradia e autoatribuição e na última relação do INCRA resultou em 143 famílias. Até a data do fechamento deste relatório ainda houve mudanças no cadastro em consequências de óbitos (4) e deslocamentos para outras áreas por variados motivos.

Pelas entrevistas e observações, percebeu-se que na comunidade a identidade por cor é referida e atribuída pelas denominações: morenos, negros, pretos. A identidade quilombola trouxe uma nova ansiedade enquanto identidade de recorte étnico racial; por situá-los em outra nação, ligá-los a escravidão, ao uso da terra, a sua organização no lugar, a sua forma de vida e até quanto aos seus projetos individuais. Questioná-los sobre o comer e a comida foi penetrar em um mundo repleto de simbolismo e naquele momento reconhecer-se traduzindo o que são enquanto comunidade, famílias e indivíduos.

> [...] torona de *nega*, que eu quero que a senhora veja, tem a caçula que é uma moçona (EQ3). Era, e ele era um negão assim que a gente via, novo o nego não fica velho assim não! (EQ9).
> Eu menina me lembro que nessa comunidade aqui só morava mais era negro, agente contava as família de cor mais clara (ACS).
> Nós somo preta por causa da parte do meu pai (EQ13).
> Nós somo preta, mas nossa alma é limpa [...] não somo fugidos, ele não matou ninguém (Anotações de campo).

São elementos de identificação dos grupos rurais negros a relação território e parentesco (SCHMITT et al., 2002) que, juntos, constituem identidade, na medida

em que os indivíduos estão estruturalmente localizados a partir de seu pertencimento a grupos familiares que se relacionam ao lugar e dentro de um território. Em Goiabeiras e em Lagoa de Ramos, as famílias residem e estão agrupadas em um mesmo terreno destinado por herança ou compra de parentes, embora ocupem domicílios diferentes.

Realmente o traço mais marcante nesta comunidade é o parentesco e como eles dizem a família:

> É filha lá e filha aqui, mas só que isso aqui é família também (EQ2).
> Aqui tudo a comunidade é da família a gente faz casa e mora tudinho [...] Deus me deu da cruz que eu botou nas minhas costas e eu aguentei. Meus pés e minhas mãos é minha família (EQ3).
> Tudo é família, aquele ali é meu filho, aquela aí é minha filha, a de lá é um primo, a lá é uma nora (EQ4).
> É tudo uma família só, só que fica um bocado pra um lado e um bocado pra outro (EQ6).
> Aqui todo mundo é do bem (QHomem).

É através da família que se unem, protegem-se e fortalecem-se, formando uma rede social intrafamiliar.

A média de idade das entrevistadas é de 45 anos, limite mínimo de 22 anos e máximo de 68 anos. Participaram também desse estudo a quilombola mais idosa da localidade de Goiabeiras, com 87 anos, e a parteira mais idosa, com 91 anos, residente do Ramo. Ambas são detentoras de conhecimento relativos à comunidade a que pertencem. A inclusão de mais jovens e mais idosos relativiza as respostas obtidas no que tange à escolaridade, situação socioeconômica, memórias alimentares, práticas alimentares próprias individuais e familiares em um movimento constante entre o passado e o presente, capaz de visualizar a evolução da cultura alimentar local.

Em relação ao nível de escolaridade, 35% não são alfabetizados ou só assinam o nome, 57% frequentaram as séries iniciais do ensino fundamental, 7% completaram o ensino fundamental. Deve-se, entretanto, levar em consideração que na comunidade a primeira escola foi fundada em 23 de setembro de 1970, há quase 40 anos e, portanto, verificar-se que, pela média de idade das respondentes, não puderam ser atendidas por esse equipamento de ensino. Atualmente, a escola só

dispõe de EF (1° ao 9º ano). Para realizar o ensino médio, os escolares têm que se deslocar para outro distrito. Esta realidade é condicionante do baixo nível de escolaridade local e é uma preocupação para os pais que desejam seus filhos alcançando outro padrão de conhecimento. No autodiagnóstico realizado, as famílias explicam que não foram alfabetizadas por terem começado a trabalhar na agricultura muito cedo, já outros dizem que o ensino era precário. Dois fatos que condicionaram uma escolarização excludente (AQUILARGO, 2007):

> Só aprendi mesmo a assinar o nome, porque lá aonde eu estudava, lá os estudos a professora é não sabia fazer era nada, é porque não tinha curso não tinha nada, não existia [...] Já das minhas meninas já tinha esse grupo ai, mas naquele tempo!!! Agora, já melhorou mais (EQ3).

As 14 mulheres entrevistadas foram questionadas quanto a sua ocupação atual, já que tal atividade pode contribuir com a renda da família. Do total, 50% eram aposentadas e pensionistas, e 14% recebem Benefícios Sociais (BPC) e auxílio doença. Na atividade com o bordado há 28%, e apenas 7% afirmaram não ter renda, mas já tiveram benefícios e atualmente, trabalhavam só em casa. Entre as entrevistadas, 14%(2) diziam ainda ter atividades ligadas à agricultura para o consumo e 7% (1) trabalham fora do domicílio em atividade sem vínculo. A situação de desemprego ocorreu em 7% (1) das entrevistadas, que tinha cargo por indicação política na escola quilombola, mas foi exonerada após eleição municipal. É importante elucidar que em 50% dos 14 domicílios as famílias recebem beneficio social identificado por elas como *bolsa escola* e/ou *bolsa família (dinheiro do Lula).*

O estado civil também identificado revelou que nos domicílios havia a presença de um marido ou companheiro em 47,8% das familiais, 42,8% são viúvas, 14%, solteiras com filhos, mas sem companheiro. Do ponto de vista da renda familiar associada, 57% das mulheres vivem de suas próprias custas. Uma única mulher, cujo companheiro não é quilombola fez um desabafo.

> O emprego é a agricultura. Quando chega no fim de semana deixa todo suorzinho no pé do balcão (notas do caderno de campo).

Partindo das observações, percebe-se que a falta de equipamentos de lazer, de um modo geral, levam os homens, sem distinção de idade, para lugares (botequins,

bares), que são os pontos de distração, convívio e socialização do gênero na comunidade. É um fator entre muitos, que favorece o consumo de bebidas alcoólicas. Não se tem, no entanto, elementos suficientes para entender esse comportamento relacionado ao alcoolismo. Esse hábito tem impacto na saúde e na SAN das famílias.

Remetendo-se ao passado para colaborar nos resultados do perfil da comunidade no contexto atual, o núcleo das Goiabeiras foi fundado a partir da aquisição das terras: pela família Costa e Pereira da Costa e a memória oral denomina também como fundadores os Delfinos (AQUILARGO, 2007) que chegaram à Lagoa do Ramo e tiveram como ocupação a agricultura (milho, mandioca, feijão e abacaxi) e o corte de madeira. O núcleo do Ramos foi habitado pela família Santana (RATTS, 2001). As entrevistas com as pessoas do lugar dizem que parte das terras de Ramos, com datação que se aproximou ao fim da primeira metade do século XX, pertencia a José Raimundo da Costa, o *Zé Ana,* que doou o terreno onde hoje está construída a escola e sede da associação e que veio também a receber o seu nome.

Figura 9 - Emblema da Escola Municipal de Ensino Fundamental - EMEF-Lagoa de Ramos e Goiabeira 2008

Ainda nas entrevistas com indivíduos mais idosos, percebeu-se o vínculo e a vocação para o plantio de mandioca e as práticas das *farinhadas*. As mulheres se distribuíam na agricultura e no artesanato da carnaúba: tapetes e chapéus de palhas. As famílias, no

período do inverno, viviam da pesca e da caça para completar a alimentação. A alimentação dependia exclusivamente do esforço e do trabalho das famílias.

Segundo a observação da comunidade sobre si mesma, *as mulheres trabalham na confecção de bordados e a tradição é passada de mãe para filha* (AQUILARGO, 2007). De fato, em três domicílios (21%), as mulheres estavam na atividade de bordado (Figura 10) por ocasião da entrevista. Essa atividade tem sido identificada como uma perspectiva para o desenvolvimento da comunidade. A atividade do bordado na comunidade mobiliza várias mulheres, que participam de diferentes etapas, desde o do início da confecção de uma peça até seu produto final.

Figura 10 - Mostra de bordados e artesanato local. Lagoa de Ramos e Goiabeiras – 2008.

A renda familiar é uma variável determinante e limitante para o acesso aos alimentos. Assim, expressada pelos valores do salário mínimo-SM vigente em 2009, de R$ 415,00 (quatrocentos e quinze reais), segundo a informação da ACS, a renda das famílias é parcial ou totalmente oriunda de benefícios concedidos pelo governo, como bolsa família, benefício de prestação continuada- BPC e aposentadorias.

A pobreza, na dimensão da insuficiência de renda, tem diferentes metodologias para mensurá-la (IBGE, PNAD, IPEA, BANCO MUNDIAL). Entre elas a proporção do salário mínimo per capita que quando igual ou superior a 1/2 salário mínimo (SM) deve

ser considerada acima da linha de pobreza absoluta. Quando inferior a ¼ do SM, é considerada pobreza extrema ou indigência (BARROS; MENDONÇA, 1995, TAGAGY et al., 2001; ROCHA, 2003; LOUREIRO; SULIANO, 2009). Para as mulheres pesquisadas, a distribuição da renda familiar conforme o número de salários mínimos declarados e analisados ficou em 14,% > 1SM, 42,8% = 1 SM e 42,8 < 1SM. Portanto, pode-se dizer que 100% dos domicílios estão abaixo da linha da pobreza. Porém, ao se considerar a renda do marido ou companheiro, para as mulheres casadas a situação fica menos agravante e, neste caso, ao se adicionar mais 1 SM à renda especificada, aproximadamente 48% das famílias ainda ficam abaixo da linha de pobreza, quando levado em consideração o limite de 2SM e sua divisão per capita.

Nos 14 domicílios pesquisados vivem em média, 5,4 indivíduos, sendo que 64% são do sexo feminino e 36%, do sexo masculino. Também foi possível estratificar a distribuição etária de 13,% de crianças, 13,3% de idosos, 29,3% de adolescentes e 44,1% das famílias são compostas por indivíduos adultos. Pode se considerar que estes últimos são indivíduos ativos. As entrevistas mostram, também, que adolescentes exercem atividades remuneradas. Portanto, não há controle dessa prática que não é permitida pela atual legislação sobre trabalho infantil. Em caso de descumprimento o conselho tutelar é acionado, o que muitos pais não concordam, pois acham que o trabalho, além de ajudar no sustento da casa, tira os meninos dos vícios.

> Ele trabalha ali no açude, [...] o trabalho lá é meio puxado [...]só tem 16 anos [...] ele estuda a noite (EQ4).
> E também o menino terminou o básico aqui ele tava sem trabalho ele disse que ia ver se arrumava um trabalho pra ele no mercantil pra empacotar, só que o homem não quis porque ele é de menor pode o conselho tutelar pegar[...] evita dele tá andando por aí, né? Não trabalha e acontece muita coisa e ele deu pra beber umas caninha e deu pra valentão dar nos outros e apanha e açoita (EQ10).

Há nitidamente uma preocupação das mães em relação aos filhos e, em vista da falta de oportunidade para estes no lugar, estes vão se juntar aos parentes em outras cidades vizinhas e/ou em Fortaleza. A tese de RATTS (2001), que trata da identidade e mobilidade dos negros de áreas rurais e urbanas e que envolveu entre outras, a comunidade de Ramos e Goiabeiras, mostra que se formaram vários núcleos urbanos

em Fortaleza. Em Aquiraz, tem um arruamento chamado Alto dos Pereira, cuja população local chama Os Pereiral, em alusão ao nome da família, que se distingue por serem negros e morarem próximos. O retorno dos filhos e parentes acontece nos fins de semana, feriados e datas significativas. E, como se pode ver adiante, modifica a dinâmica alimentar.

Como o critério que orientou a escolha dos respondentes foi as mulheres, o resultado mostrou que o responsável pela confecção da comida, em 92% dos domicílios, é do sexo feminino, somente um caso isto não ocorreu, devido à doença limitante da mulher e seus filhos homens é que cozinham. *Se não cozinhar, não come* (EQ14).

A compra e seleção dos alimentos também não é um atributo exclusivo das mulheres e em 50% dos casos são realizadas por homens. O papel social atribuído às mulheres e aos homens, no que diz respeito à alimentação, é condicionado pela conjuntura, primeiro porque os locais de comércios de alimentos são distantes, portanto exigem deslocamento, embora ocorra a facilitação de entrega pelos comerciantes, como pode ser visto nos resultados sobre o comércio local. Em torno de 50% dos domicílios entrevistados as mulheres não tinham marido ou companheiro fixo e em 14% dos casos recorriam às tarefas de compras de alimentos aos filhos e irmãos. Levando em conta esta realidade para o argumento da promoção da SAN, pode-se dizer que tanto homens como mulheres acumulam conhecimentos e experiências em áreas estratégicas para a promoção da segurança alimentar no nível local (SILIPRANDI, 2004).

Se não são responsáveis pelas compras, são as mulheres que gerenciam, administram e controlam, preparam e distribuem a alimentação.

Em termos de infraestrutura habitacional, existem 159 domicílios em Lagoa de Ramos e Goiabeiras onde 73% são habitações de tijolo e 27% de taipa. Todas as casas têm energia elétrica, mas nem todas têm água encanada. Ao todo, são 49% de casas com banheiros e 51% que não dispõem desse recurso. Na área de Goiabeiras, o acesso é areia e no Ramos, recentemente foi asfaltado havendo um acesso central que liga a sede de Aquiraz a BR que passa no município de Horizonte. Estes dados foram

do autodiagnóstico apresentado em reunião e do cadastro do agente comunitário de saúde (observado e anotado pelo pesquisador).

5.1.2 Alimentos Consumidos

As pessoas tendem a selecionar seus alimentos por diferentes razões: sensoriais, cultural, simbólica, social, econômicas e de saúde e suas escolhas e hábitos têm implicações na sua nutrição.

O levantamento do que se come por domicílio está apresentado nos quadros itens alimentares de consumo no apêndice 3. Os itens estão nas Figuras 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 e 18 abaixo distribuídas por grupos alimentares seguindo a organização do formulário. É necessário esclarecer que estes alimentos representam os itens possíveis de consumo e permite-se conhecer quais são os alimentos eleitos para consumo e que se transformam em comida. Esta informação só é suficiente para se inferir sobre tipos e variedades, mas não na razão por que se come ou não determinados alimentos. Colabora na identificação *do que se come.*

As figuras que se seguem exibem os itens alimentares distribuídos nos 14 domicílios pesquisados e cujo consumo constatou uma ocorrência que variou de 10% a 100% entre os entrevistados.

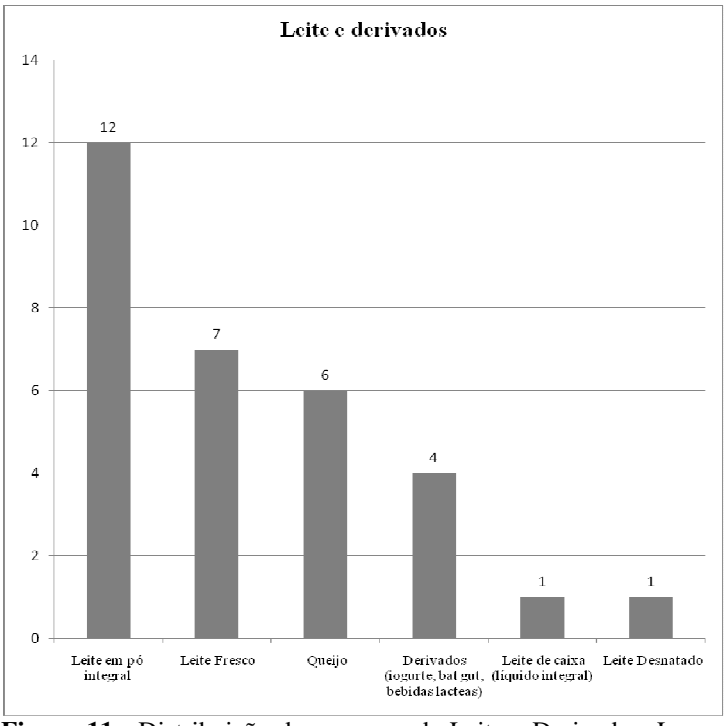

Figura 11 - Distribuição de consumo de Leite e Derivados. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

No grupo - Leites e derivados - o leite de vaca em pó integral foi referido por 85% dos entrevistados. O leite constitui com exclusividade a única fonte alimentar de cálcio, embora não haja um consumo regular (Figura 11).

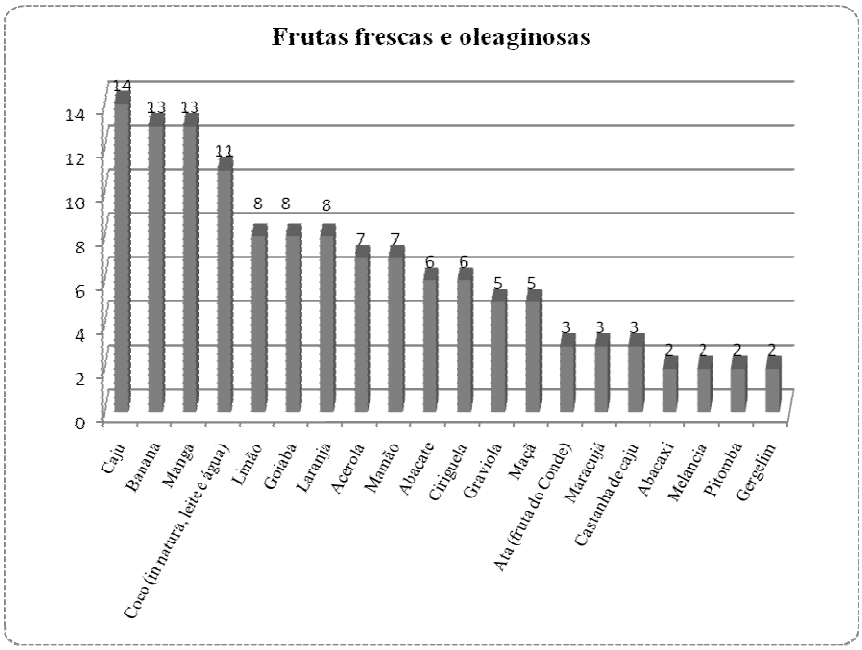

Figura 12 - Distribuição de consumo de Frutas e Oleaginosas. Lagoa de Ramos e Goiabeiras- 2009.

Quanto ao grupo - Frutas frescas e Oleaginosas - o gráfico mostra que o caju é a fruta mais citada e consumida nos domicílios, seguidos da banana e da manga. Caju e manga são sazonais e estão disponíveis no período de safra (época) e estão presentes nos quintais (terreiros) e vizinhanças do espaço social onde reside a comunidade (Figura 12).

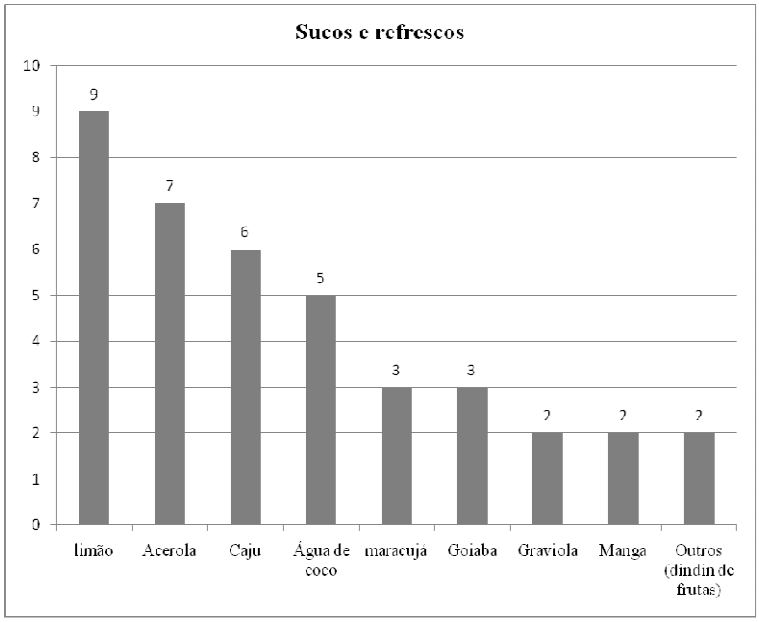

Figura 13 - Distribuição de consumos de Sucos e Refrescos. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

O limão é usualmente para preparo de sucos assim como a acerola e o caju. A água de coco só é mais utilizada em condições especiais.

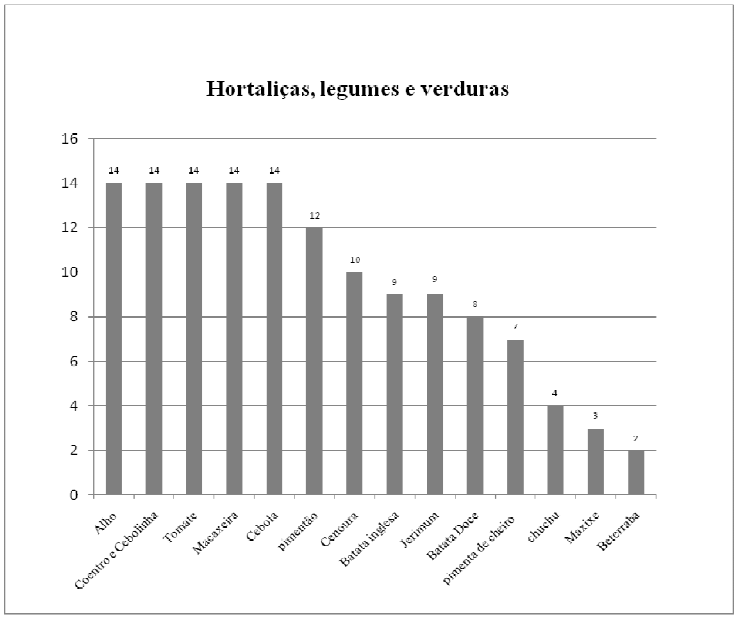

Figura 14 - Distribuição de consumo de hortaliças, legumes e verduras. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009

O alho, que é citado por 100% dos domicílios é um componente das preparações assim como cebola, cebolinha, coentro, pimentão e tomate; pimentas de cheiro. Todos sendo usados como temperos. A batata, cenoura e chuchu entram em preparações guisadas, cozidas. A macaxeira tem uso variado sendo alimento para qualquer refeição.

A macaxeira e a batata inglesa poderiam estar agrupadas e classificadas dentro do grupo dos Cereais, massas e biscoitos, entretanto foram inseridas dentro do grupo das Hortaliças, legumes e verduras por uma questão cultural local do estudo, já que são consideradas verduras e legumes e no caso específico da batata não é usada como substituta dos cereais e ou alimento principal constituintes das refeições.

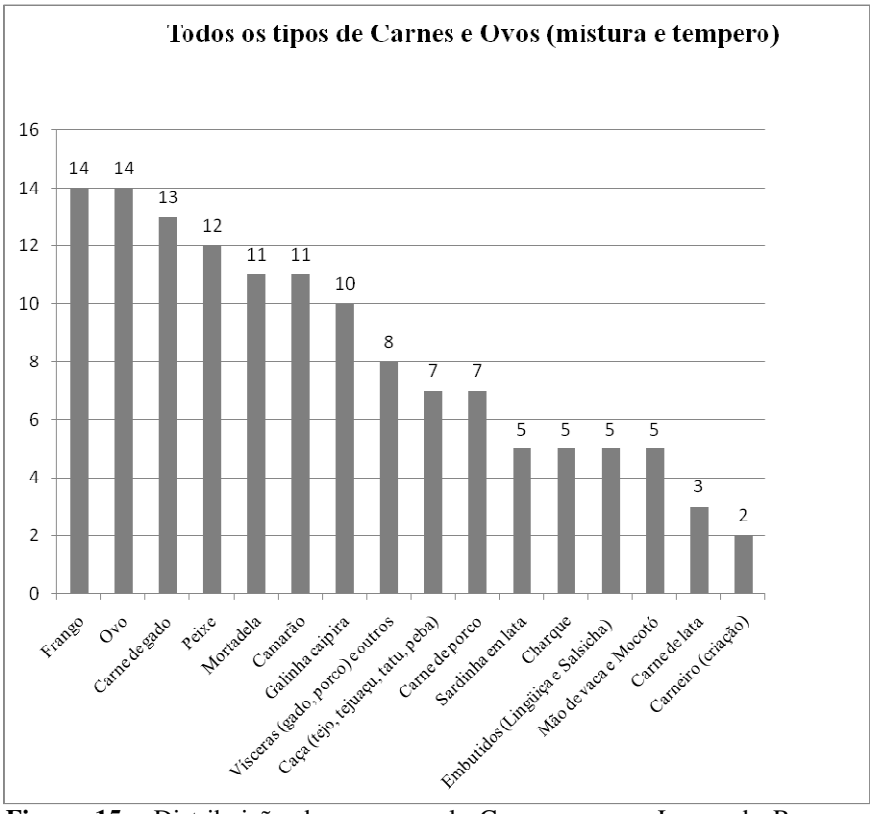

Figura 15 - Distribuição de consumo de Carnes e ovos. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Os resultados da identificação dos itens alimentares deste grupo mostram que o frango e os ovos são consumidos em 100% dos domicílios. Carne de gado, camarão e peixe participam com frequências diferentes. O consumo de produtos da caça tem boa participação. A mortadela é frequente em 78% dos domicílios, tem preço acessível e

está disponível no comércio local. Observa-se que há participação de itens de criação doméstica como por exemplo, a galinha e o porco (Figura 15)

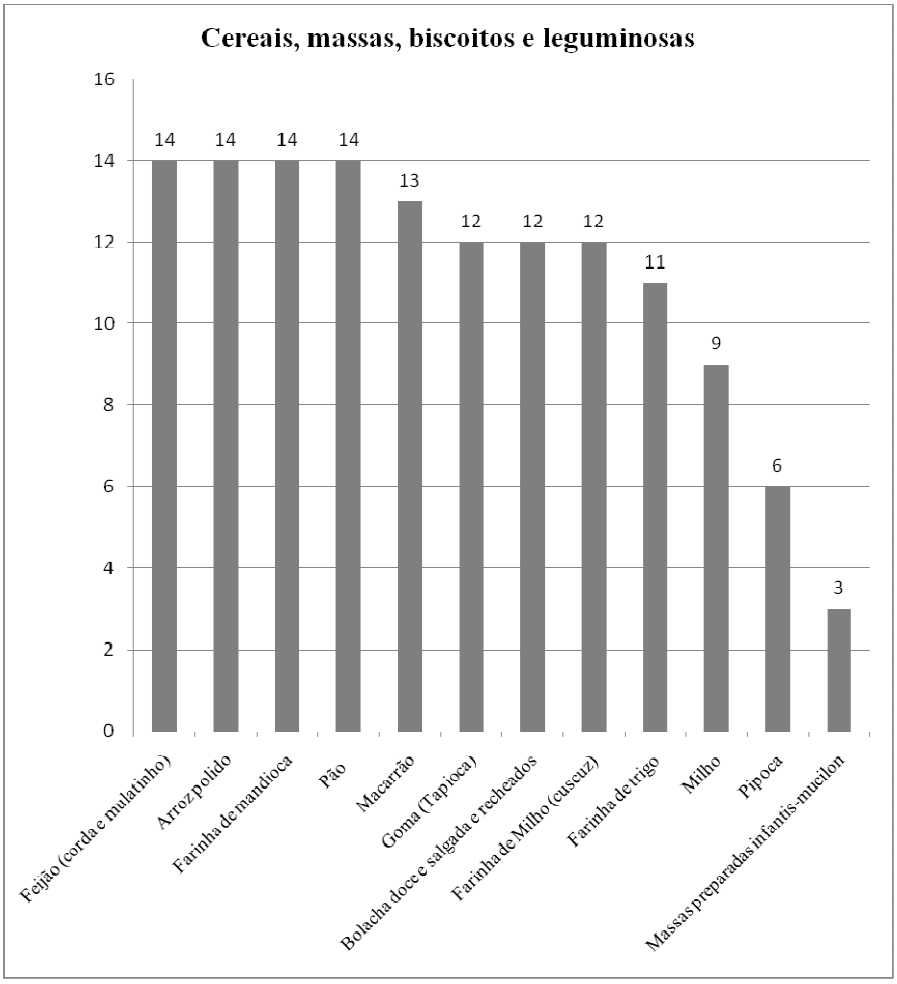

Figura 16 - Distribuição de consumo de Cereais, Massas, Biscoitos e Leguminosas. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

O arroz, a farinha e o feijão são a base da comida na comunidade e referido como alimento de consumo em todos os domicílios conforme indica a Figura 16. Estes são os itens da alimentação quilombola que vão provavelmente contribuir para o aporte de energia sem distinção de gênero e grupo etário. O pão e o macarrão não são itens de consumo diário e frequentemente substituem ou são substituídos por outros alimentos equivalentes, como a tapioca, o cuscuz de milho e as bolachas que substituem o pão. O macarrão, por sua vez, é servido nas refeições em conjunto com o arroz e por vezes substituindo-lhe.

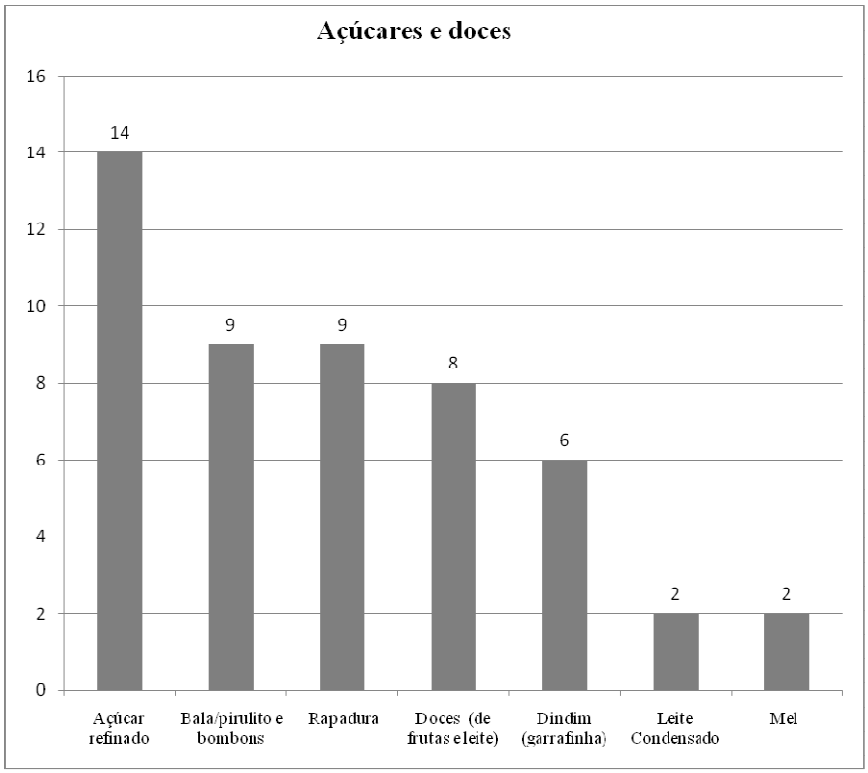

Figura 17 - Distribuição de consumo de Açúcares. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

O consumo de açúcar é unânime entre as famílias pesquisadas e a rapadura, um item bem regional, também tem sua participação marcante entre os itens mais consumidos pela comunidade. Os consumidores de balas, *dindins* e doces, na maioria das vezes, são as crianças.

Neste estudo, assim como no estudo de VIANA (2003), com quilombolas no Pará, observou-se que existia comercialização e consumo de suco de fruta natural e artificial congelado em saquinho, conhecido como *dindim* localmente, sendo muito consumido.

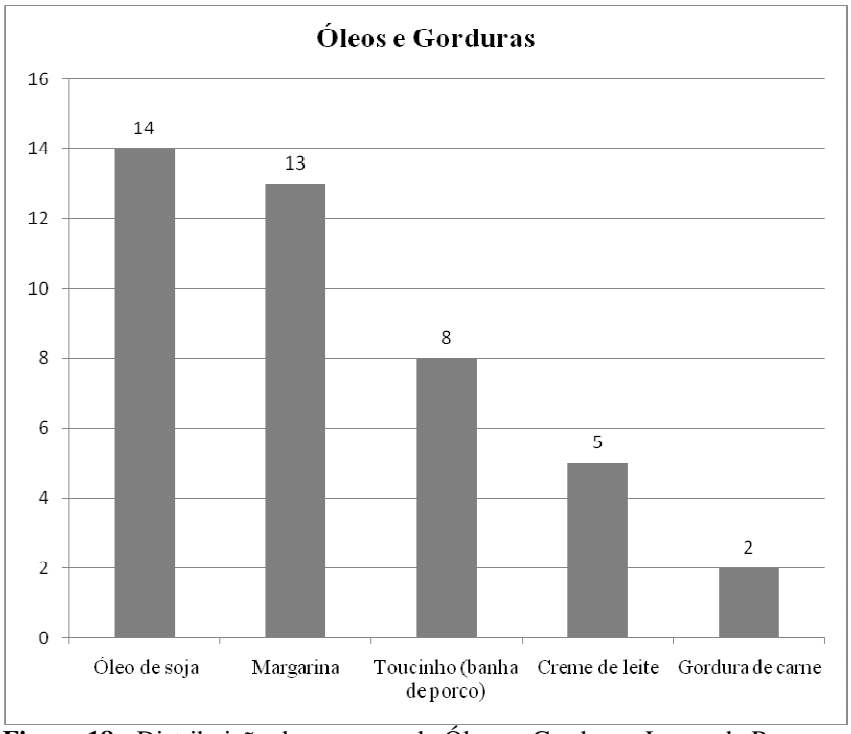

Figura 18 - Distribuição de consumo de Óleos e Gorduras. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Os óleos e margarina fazem parte da *feira* que abastece a cozinha. O uso do toucinho e banha é também utilizado em mais de 50% dos domicílios. O creme de leite de consumo ocasional aparece em 35,7% dos domicílios.

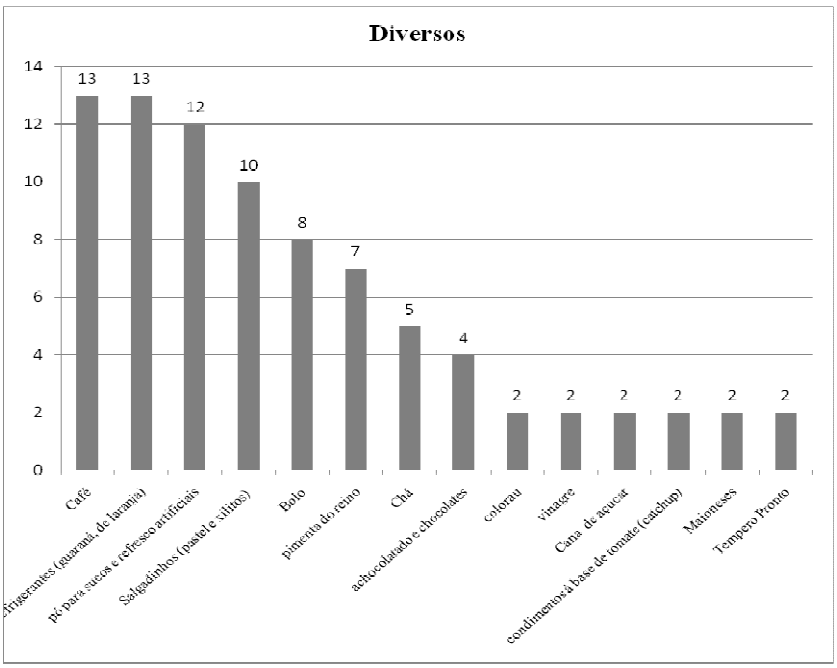

Figura 19 - Distribuição de consumo de produtos diversos. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

No grupo de alimentos diversos (Figura 19) o destaque é o café, os refrigerantes e os pós para preparo de refresco artificial. O colorau, que foi destacado em dois domicílios conforme apresentado na Figura 19 não foi muito lembrado nos questionários, mas segundo as observações, é usado por todos para refogar macarrão e em preparações cozidas (carnes, frango) como calorífico. Alguns membros da comunidade plantam e prepararam no pilão o seu próprio colorau.

A análise dos alimentos apresentados chama atenção pela elevada repetição dos alimentos entre os domicílios, o que demonstra o mesmo padrão de consumo a que estão submetidos, tanto pela ótica da cadeia alimentar local como pelo componente cultural.

O quantitativo de itens distribuídos por domicílios varia em função das características internas, como número de pessoas e idade, e externas, como capacidade de produção familiar, coleta, caça e pesca e estruturas e modelos de aquisição.

Foram codificados mais de cem alimentos distintos, com variações da presença desses gêneros entre os domicílios. Adiante serão apresentados os alimentos produzidos no quintal e na roça, mostrando que os alimentos para consumo são na sua maioria comprados no comércio local.

Guardadas as devidas proporções e contexto, o estudo de LEITE (2007), realizado numa sociedade indígena amazônica, registrou setenta e cinco (75) alimentos distintos, muitos dos quais não pertenciam à cultura indígena, sendo introduzidos após o contato com não-índios. O estudo também constatou que mais da metade dos itens de introdução pós-contato eram regularmente adquiridos no mercado regional.

Em estudo realizado por FISBERG et al. (2008), usando questionário de frequência, na discussão é apontado que os questionários utilizados em estudos como os de SICHIERI e EVERHART (1998) usaram 73 itens alimentares baseados em dados fornecidos no inquérito de base populacional (ENDEF, 1974, 1975). Decorridos 34 anos deste estudo, o padrão alimentar mudou em função de novos itens introduzidos e disponibilizados pela indústria. Neste sentido, percebe-se que mesmo que esta

comunidade esteja inserida em um meio rural, tem acesso e disponibilidade diversificada de alimentos.

O banco utilizado por FISBERG et al. (2008) incluiu cento e trinta e nove (139) itens alimentares para uma amostra representativa da população de São Paulo de diversos níveis de renda. Desse modo, pode-se dizer que há uma diversificação de alimentos usuais que, provavelmente, tem relação com a posse e tamanho da terra, agricultura familiar, presença de diversas faixas etárias na mesma família. Por serem famílias de baixa renda e que vive no meio rural, ainda assim não se distanciam de outros contextos.

Pelas observações e entrevistas empreendidas durante o período de estudo, a dinâmica de oferta de alimentos se concretiza através de pequenos comércios locais, vendedores ambulantes, sistema de troca, plantio, pesca, caça e, mesmo que distante, a circulação com a sede do município é um facilitador para o acesso a alimentos variados. Os vendedores porta a porta são conhecidos e têm uma sistemática de dias e horários, sendo que alguns vivem no entorno da comunidade.

Uma particularidade observada durante as entrevistas e que parece ter muitos significados, mas que a princípio é indicadora de consumo, foi o jardim repleto de cascas de ovos nas pontas dos galhos (Figura 20).

Figura 20 - Cascas de ovos enfeitam o jardim. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

O alimento também traz estética para o ambiente e encontra uma finalidade para os resíduos biodegradáveis. O pó da casca de ovo tem sido usado como fonte alternativa de cálcio e até recomendado para contribuir com o aporte diário de cálcio, sobretudo das populações de baixa renda (NAVES, 2003). É também constituinte das multimisturas, formulações amplamente divulgadas e empregadas pela Pastoral da Criança para populações que têm acesso limitado aos alimentos fonte de cálcio, como leites e derivados (AVILA, 2000). Com as práticas de não utilização de cascas seria possível se implantar essa estratégia?

5.1.3 Alimentos Plantados, Coletados e Produzidos

As comunidades quilombolas são retratadas como utilizadoras da natureza para sua subsistência (REIS; GOMES, 1996; ARRUDA, 1999; DIEGUES; ARRUDA, 2001; MENDES, 2006; LIMA, 2009), pescam, praticam o extrativismo, criam animais e plantam para a sua sobrevivência. Essa relação quilombola - meio ambiente foi fundamental para a sobrevivência e sua reprodução como organização social (REIS; GOMES, 1996). Essa economia do extrativismo e das plantações não é capaz de lhe prover todas as necessidades. Estas práticas têm sido impossibilitadas à medida que os recursos naturais ficam limitados e cerceados pelo poder público e proprietários de terra não quilombolas.

> Sabe por quê? Ninguém tem propriedade, não pode criar porque hoje só tem propriedade alheia, se os bichos entrar [...] e eles pegar eles mata, agora não pode criar por causa disso (EQ1).
> Pros Tavares, quem tem léguas e léguas de terra. Rapaz, 90% de terras na região do Aquiraz é dos Tavares. Se você pegar daqui, do beiço da BR, se tiver 200m pra chegar na CE 040, é difícil num ter. [...] Triste do povo que trabalha com eles. Porque o povo daqui, quase todo mundo trabalha pros Tavares. Num tem outro jeito. Se você correr 100m aqui dentro do Ramo, ou pra cá, ou pra cá, ou pra cá, 100m você barroa nas cerca dos Tavares. Se você duvidar bote trena. Cem metro. Taí ó, isso aí é cerca deles. Essa ali, depois do cerca do seu sogo, é deles. Se você correr 100m aqui, onde você for aqui é cerca dos Tavares (Entrevista com homens).

> O home quiser sair daqui só sai pela piçarra, se for fazer entrada, ou então tem que passar pela cerca dos Tavares. Antigamente a gente ia ali pra Pacoti pescar, a gente tinha quatro vereda, agora só tem uma, daqui quase duas légua, lá no Camará, aonde você passa. O resto tudo é dos Tavares. Não tem pra onde correr (Entrevista com homens).

Figura 21 - Área mapeada e delimitada pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária – INCRA - 2008.

A área em vermelho (Figura 21) são as terras que serão desintrusadas (remoção de não-quilombolas das terras demarcadas e a desapropriação dos imóveis particulares pertencentes a proprietários não quilombola). No destaque azul, o açude do Cinzento, que mudou a paisagem original. Na área também passa um gasoduto. Na Figura 21, visualizam-se as terras pertencentes ao grupo Tavares **cercando** toda a área.

A palavra em destaque remete a uma afirmação de uma entrevistada quilombola

> Aí ele brocava aquele roçado queimava, cercava porque de primeiro as cerca era diferente; mas agora a gente cerca e arruma dinheiro e compra um arame. E não senhora, e brocava o roçado, aí tirava o do roçado tirava aquela madeironas cumpridas, sabe? E aqueles pau grosso cavava os buraco e saía aí enfiando de metro em metro uma estaca. Do pau da terra onde tinha cortado. Quando acabar fazia umas cerca até em cima umas cerca aquecida, que pegava um calango se entrava pra dentro. As cerca era feita assim; não existia de arame eu vim ver aparecer arame depois de as pessoas [...] eu já grande! Aliás, eu pra encurtar a história, a primeira pessoa que eu vi cercar um cercado de arame aqui nesse lugar foi o sargento Paulo. Pois não tinha. Era cerca de madeira. Fez aquelas cercona até em cima (EQ10).

A cerca das famílias quilombolas era para deixar o espaço do plantio seguro contra a entrada de animais. A cerca dos proprietários não quilombolas aramadas é demonstração de poder, delimitação e controle. A cerca é a representação de domínio que impede, entre outras coisas, das pessoas circularem.

Na primeira entrevista a fala expressa, de forma subentendida, a existência de uma *liberdade* controlada por fronteiras. As cercas são as fronteiras. Esse discurso foi percebido em diversas entrevistas quando da discussão sobre a alimentação na comunidade. O *eles* é a representação dos proprietários e do IBAMA, mostrando que existe uma realidade e um sentimento de controle de práticas de utilização de áreas de terras e matos. Nem a plantação, nem os animais, são os quilombolas que estão confinados pelas cercas.

> É uma riqueza quem tem um palminho de terra pra morar. As vez nós se aperta aqui um pouco, porque a gente mora nos arredor, no quadro dos rico, se os rico pudesse botar nós pra fora já tinha botado (EQ11).

No que concerne à produção alimentar, na entrevista com uma quilombola (87 anos) e matriarca da família Pereira da Costa, fica evidente que ela interpreta e caracteriza o conceito de rural, identifica-se e retrocede no tempo, vai delineando como era a comunidade, as práticas desenvolvidas naquele espaço e *no meio do mundo*.

> [...] no rural ele pranta aquela produção que dá na terra é que ele espaia para o alimento não sabe? Pelo meno, eu sou trabalho rural, eu pranto roça, eu pranto macaxeira, a mandioca pra farinha. O que eu faço é isso. Nós samo rural né? Todo rural tem um roçado, ele faz o roçado, queima, ali ele pranta a mandioca pra farinha, a macaxeira come cozinhada e faz o que quer, faz bolo de macaxeira, tem a goma da mandioca, da mandioca tem a farinha, tem o beju, tem a tapioca, tem tudo, né? Vende aquela goma, vende aquela farinha, vende aquela mandioca pro gado, pra quem cria, pra quem tem fazenda, vende a maniva que coloca ali naquela mesa pra tratar de gado, de pratação pra gado. E nós dentro daquela pranta, nós pranta o milho, pranta o feijão, aí daquilo ali a gente já tem aquela parte, o rural já tem aquela parte pra comer e vender. Quando não existia casa de farinha aqui, aquela mandioca ninguém vendia pra gado, levava pra casa de farinha quando tinha casa de farinha e já fazia aquela farinhada, aí a gente só vendia a farinha e a goma, aquilo que passava do uso da gente, a gente vendia ta entendendo? O milho se também passasse do uso a gente vendia. A gente só trabalha só pro consumo da gente. Os antigo trabalha só pro

> consumo da gente, nós não ia pra feira comprar só nada. Aí criava aquela criação de galinha, porco, criação de cabra, ovelha, essas coisa era tudo pro consumo. Aí tinha as bananeira, prantava as bananeira, prantava abacaxi, o que sobrava do consumo os trabalhador levava pra feira e vendia lá na feira. Agora vamo um dia vender essas fruta, os abacaxi eu vendia na cidade, já tinha caminhão aqui, aí botava naqueles ônibus que tinha gavetão e vendia lá na cidade, banana também vendia em Maranguape, na Pavuna, por aqui e por acolá, em tudo por esse meio de mundo vendia. Aí daquele saldo que tinha é que ia comprar uma roupinha, uma coisa pro consumo da casa. E o feijão que se apanhava, também não dava quase nada, só dava pro consumo dos que prantava, por que não tem onde colher. E a farinha que nós fazia ia vender o Maranguape, ia vender na Pacatuba, ia vender nas feira longe. Quando fazia aquela farinhada pegava aqueles animal, botava naqueles animal e ia vender no Maranguape, saia dia de sábado e vinha dia de domingo de noite, vendia tudo pra fora. Aí passou um tempo aqui que aqui ninguém tinha nada disso. Pra ir pra cidade nem transporte ninguém tinha, ia de pés daqui até na cidade, ninguém tinha condições de pagar 10 toes, 10 toes (tostões) antigamente de réis e ia de pés. Prantava cana, tinha aqui casa de engenho, fazia rapadura da cana-de-açúcar né, prantava, fazia aquelas rapadura, mel, puxa-puxa, batida, tudo fazia. Agora isso era do meu tempo. [...]. Disso aí a gente vivia. Quando não era disso era da cera de carnaubeira, cortava a palha. Não sei se a senhora ta vendo daqui, toda moradia tinha uns cajueiro, mangueira e o resto era só canaubeira, esse lugar aqui todos era de carnaubeira, essas baixa. Conhece ali o açude? – Aqui ali era um parque de carnaubeira que vinha de até quase aqui o Ramos só de carnaubeira. Aí quando chegava aquela época cortava aquela palha, fazia a cera e ia vender, aí aquela cera ia pra esse mei de mundo, vendia em Ipueira, sei lá pra donde pra fazer aquele disco de vitrola, dessa coisa assim, ia tudo pra fora (apontando) (EQ2).

A definição de rural, segundo a entrevistada, está ligada à atividade de produção agropecuária, e dá-lhes uma identidade. A descrição identifica os elementos característicos da vida tradicional e de suas especificidades socioculturais. Esta já não é a principal atividade dos quilombolas da comunidade de Ramos e Goiabeiras. Pelas observações realizadas, existe hoje uma nova configuração econômica e que difere, como a entrevistada ressalta, de um passado recente transformado em um novo modelo e que modifica também as práticas alimentares. Este deslocamento sai do cultivo/consumo para compra/consumo. A mudança ocorrida não significa, no entanto, que o rural seja agora um espaço urbano. Existem outras características que determinam o rural (REIS, 2006).

As pessoas, contudo, têm a sua própria conceituação e assim outra quilombola dicotomizou e ligou rural a mato e urbano a cidade, sendo esta última [...] um lugar mais elevado, de carro e de casa.

Segundo os quilombolas entrevistados, o afastamento da agricultura não é só determinado pela ausência da terra, e sim pelo modelo de trabalho assalariado mais atrativo e possível, no qual nesta relação existe uma troca, ou seja, o pagamento é percebido na medida da realização de um trabalho. Há também a renda garantida das aposentadorias, pensões e benefícios. No passado, toda a família, independente de gênero ou idade, cuidava do roçado enquanto o homem buscava o trabalho assalariado. Atualmente as mudanças vêm ocorrendo principalmente com os jovens do lugar.

> [...] ninguém quer trabalhar mais de roça, a rapazeada hoje, não querem mais viver da agricultura [...] por que dar muito trabalho. Uma pessoa que trabalha no roçado hoje, pranta um roçado para ele lucrar daquele roçado com seis mês ou três mês uma batata?! Pranta hoje pra juntar com três mês é pesado, né? E ele sai daqui e vai trabalhar numa indústria, uma fábrica ou vai trabalhar numa casa de família, trabalhando hoje e recebe o dinheiro de tarde, ele já se aliviou, né? (EQ2).

A entrevista prossegue gerando novas reflexões sobre o *modus vivendi* da comunidade. E no discurso surge a interpretação do *auxílio* via políticas públicas, sempre percebidas como políticas de governo.

> Por que de premero, uma mãe de família trabalhava e não tinha auxílio do governo, entendeu? Não tinha uma maternidade, não tinha um carro, não tinha nada, não tinha um leite pra criar um menino, não tinha nada! Tinha que ser tudo um esforço dos pais. Se tivesse uma criação que tirasse leite pra fazer aquelas papa pro menino? E se não tivesse? (EQ2).

Identificaram-se, apesar das mudanças, os alimentos plantados, criados e pescados para consumo, por domicílio entrevistado, que se apresentam nos quadros 1, 2, 3, 4 e 5.

Grupo de Alimentos	Domicílio 1	Domicílio 2	Domicílio 3
Leite e derivados			
Frutas frescas e oleaginosas	Banana; Manga; Caju; Limão e Acerola.	Acerola; Ciriguela; Graviola: Abacate; Coco; Laranja da terra.	Limão; Graviola; Goiaba; Mamão; Ciriguela e Banana
Hortaliças, legumes e verduras	Jerimum e Maxixe.		
Carnes e Ovos	Porco e galinha	Galinha	
Cereais, tubérculos e leguminosas	Macaxeira	Mandioca e Macaxeira	Macaxeira
Açúcares e doces			
Óleos e Gorduras			
Diversos			

Quadro 1 - Itens Alimentares plantados, criados e pescado durante os inquéritos alimentares segundo os domicílios 1, 2 e 3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras: Aquiraz- Ceará, 2009.

Grupo de Alimentos	Domicílio 4	Domicílio 5	Domicílio 6
Leite e derivados			
Frutas frescas e oleaginosas	Pitanga; Limão; Maracujá; Goiaba; Ata; Acerola	Abacate; Coco; Caju e Manga	Banana; Laranja; Limão; Caju; Maracujá; Acerola, Abacaxi; Cana caiana; Abacate
Hortaliças, legumes e verduras		Maxixe; Pimentão; Pimenta de cheiro	
Carnes e Ovos	Pesca cará (tilápia)	Galinha e peixe (pesca)	Galinha e porco
Cereais, tubérculos e leguminosas		Feijão	Feijão; Milho; Macaxeira e Batata
Açúcares e doces			
Óleos e Gorduras			
Diversos	Pimenta do reino e colorau		

Quadro 2 - Itens Alimentares plantados, criados e pescados segundo os domicílios 4, 5 e 6. Lagoa de Ramos e Goiabeiras: Aquiraz- Ceará, 2009.

Grupo de Alimentos	Domicílio 7	Domicílio 8	Domicílio 9
Leite e derivados			
Frutas frescas e oleaginosas	Abacate; Acerola; banana; coco; ata; mamão; melancia	Jenipapo; Manga; Caju	Manga; Caju; Coco e Acerola
Hortaliças, legumes e verduras	Jerimum;		
Carnes e Ovos	Pesca camarão; cria porco	Galinha e Porco	Galinha e porco
Cereais, tubérculos e leguminosas	Feijão; Milho; Macaxeira; Batata doce	Macaxeira	
Açúcares e doces			
Óleos e Gorduras			
Diversos			

Quadro 3 - Itens alimentares plantados, criados e pescados segundo os domicílios 7, 8 e 9. Lagoa de Ramos e Goiabeiras: Aquiraz- Ceará, 2009.

Grupo de Alimentos	Domicílio 10	Domicílio 11	Domicílio 12
Leite e derivados			
Frutas frescas e oleaginosas	Laranja; Tangerina e Caju	Coco	Mamão; Acerola;Coco.
Hortaliças, legumes e verduras			
Carnes e Ovos	Galinha e porco		
Cereais, tubérculos e leguminosas	Feijão; Milho; Macaxeira		Feijão; Milho; Macaxeira
Açúcares e doces			
Óleos e Gorduras			
Diversos			

Quadro 4 - Itens Alimentares plantados, criados e pescados segundo os domicílios 10, 11 e 12. Lagoa de Ramos e Goiabeiras: Aquiraz_- Ceará, 2009.

Grupo de Alimentos	Domicílio 13	Domicílio 14
Leite e derivados		
Frutas frescas e oleaginosas	Manga; Caju; Ata; Graviola; Ciriguela e Limão	Mamão; Caju; Coco e Acerola.
Hortaliças, legumes e verduras		
Carnes e Ovos	Galinha e porco	Galinha
Cereais, tubérculos e leguminosas		
Açúcares e doces		
Óleos e Gorduras		
Diversos		

Quadro 5 - Itens Alimentares plantados, criados e pescados durante os inquéritos alimentares, segundo os domicílios 13 e 14. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz- Ceará, 2009.

Os quadros 1, 2, 3, 4 e 5 apresentados mostram que a produção das frutas no quintal está presente em todos os domicílios. Mais da metade ainda tem criação de aves e animais de pequeno porte, e, pelo menos, 64% ainda plantam *os legumes* para consumo. O Jerimum e o maxixe, classificados como hortaliças, para os moradores, são tudo *legume.*

Dentre os itens de produção local, há algumas distinções entre mandioca e macaxeira. A denominação diferenciada é classificatória de sua utilização e risco. A primeira tem dois destinos, alimentação animal ou produção de farinha e, neste caso os quilombolas trabalham no cultivo para terceiros. A segunda é para comer, neste caso, a produção é para consumo. A mandioca é brava se comida, segundo os entrevistados, *embebeda e m*ata. Já a macaxeira é o alimento da carência e da gentileza.

> Não tem nada pra comer? Bota aí macaxeira no fogo, toma com café, come com sal, come com manteiga, come pura e não tem perigo (EQ2)
> O produto que eu pranto é só pro meu consumo, eu nunca gostei de vender não. Eu prefiro gastar em casa [...] Eu digo: menina vai ali e arranca um pau de macaxeira. Tudo (só filhas) conhece o que é. Aí traz 2 ou 3 kg bota no fogo, aí a gente merenda, faz uma janta com peixe assado, dá um cozinhado a uma pessoa, aí é um elogio que a gente tem porque muita gente gosta de um presentizinho, né?. E a macaxeira é um prato que todo mundo dá valor (EQ6-Homem).

Além dos alimentos produzidos para compor a dieta e para venda, alguns alimentos são caçados, coletados e pescados.

A prática da caça foi sempre uma experiência relatada no passado. Depois de algum tempo, porém, os entrevistados iam falando mais abertamente sobre o tema, que é uma prática escondida e cuidadosa, e relataram alguns acontecimentos,

> [...] meu pai ia no mato, ele pegava o Tejo, tirava o couro, esticava e eu ia vender pra comprar de farinha pra comer com Tejo (EQ1).
> [...]uma hora dessa quem é que me pegava em casa? Era uma foiça nas costas, uma faca de lado, dois cachorro pra caçar. Vou caçar não sei que hora volto, quando voltava era *tejo,* matava o *tejo* era o que eu via o cachorro corria matava, cutucava no meio do mundo as vez era cassaco, era preá [...] (EQ3).
> O meu sogro quando era vivo caçava muito. Eu comi muito veado e tatu (EQ5).

Interessava-se saber sobre esta atividade contumaz e que tem rareado. Três fatores foram identificados que explicam as proibições existentes na região: o controle do IBAMA, os donos de propriedades e a igreja evangélica.

> Ninguém pode mais fazer devido o IBAMA (EQ1).
> A caça que tem mais pouco no mato que tá quase em extinção é Tatu. [...] Eu matei muito, mas agora que eu tô na igreja...mas eu matei muito (EHD1).
> Aí ninguém caça mais não porque o IBAMA não deixa e eu saí desse negócio de caça, dizem que se o IBAMA pegar [...] (EQ3).
> Por aqui num tem quem cace não. Aqui não tem quem cace porque é tudo cercado. [...] – O rapaz foi caçar um veado aqui, ele morreu. __ Ou mataram?! (EQ4)
> A caça tá proibida só tem a mata dos Tavares. [...] Eles não deixa não, bota é vigia (EQ5).
> O veado é do mato então é nosso, né? Mas não pode não porque diz que o veado tá em extinção, tinha o tatu... a gente comia também o tatu. Tem, mais a gente não pode mais caçar não, é escondido. De primeiro nas casa tinha escondido. Pode mais não, eles vai lá e pega

> mesmo, não quer mais saber de quem é não. Tá difícil, só tem um irmão meu que ele faz o seguinte, ele não tem arma ele faz a gaiola, faz aquela gaiola assim e rasteja ele o rasto onde ele ta é bom que só fica as pisadinha quando ele entra no buraco ele bota a gaiola quando é no outro dia ele vai tá dentro, ele bota dentro da camisa bota na garupa da bicicleta e vem embora (EQ9).

Outros estudos mostram a atuação em comunidades quilombolas por parte do IBAMA (CANTO, 2008), que também controla o corte de madeira, outra atividade dos homens quilombola para terceiros. Quanto à igreja Evangélica, que está muito presente na área quilombola, não se procurou em saber como essa trata a questão. Fica claro que existem consequências no modo como a comunidade lida com os meios de aquisição de alimentos e, portanto, influencia no acesso ao alimento, quer para consumo, quer como fonte geradora de renda.

Pela apresentação dos quadros 1 a 5, pode-se afirmar que as atividades ligadas à agricultura de subsistência na comunidade não são mais atividades predominantes. Percebe-se nas falas que as histórias de vida estão ligadas à natureza: a mandioca e as casas de farinha, com a confecção de beijus e tapiocas. Atualmente, a farinha é totalmente comprada nos comércios existentes na área e adjacências.

> Foi se acabando porque num tem mais a batata que é a mandioca pra fazer, o pessoal não planta, quem é que ver ninguém mais com roçado, ver quem pode botar trabalhador né, porque as coisas ficam difíceis o pessoal é pobre, aí vai plantar como é que trabalha pra se alimentar, né? Não tem condição, não tem (EQ5). Agora no tempo do meu pai eu posso dizer porque ele era direto no verão era fazendo tijolo, tu sabe negócio de tijolo trabalha na olaria fazendo tijolo manual, não sei se você conhece tijolo manual, agora é mais é no forno, tijolo grande, aí pelo verão ele trabalhava nisso fazendo,aí quando chegava a época do inverno ele começava logo em janeiro, na primeira chuva porque de primeiro no meu tempo, eu sei que eu sou mais velha que a senhora, ele as primeira chuva dezembro, começava o inverno em dezembro era logo plantando nas primeira chuva, plantava feijão botava a gente pra apanhar feijão, arroz tanger *papa arroz,* botava a gente pra apanhar arroz e tudo e roça aí quando era na época a roça tava boa, a batata tava boa aí ia pra casa de farinha fazer, me criei nessa arrumação mais meus pais, eu trabalhava ajudando a eles na roça, eu limpava de mão, ajudava ele a limpar ajudava a apanhar, botava sentido nos passarinho pra não arrancar pra não comer os legume quando botava, agora de uns tempo pra cá não, depois que ele faltou, negócio de planta ninguém ver mais, ninguém ver mais ninguém com roçado ninguém ver mais, agora tudo é comprado, é por isso

> que as coisa é cara demais né? É tudo caro demais porque não tem quem plante mais, você pode andar aqui é difícil ter um roçadinho quando planta só dar pra comer não dar pra vender (EQ5).

Quando se adentrou na comunidade, ouvia-se muito falar nas casas de farinha e, já que se ia trabalhar com práticas alimentares, a pergunta que se fazia com frequência era: cadê as casas de farinha? Nas entrevistas, os homens forneceram todo o panorama. Outro pressuposto era que a comunidade negra plantava e processava a sua própria farinha. As famílias negras, que tinham mandioca plantada, levavam para casas de farinha de terceiros e trocavam o serviço por farinha. A resposta mais clara veio durante a entrevista no domicílio 6.

> Desativaram (as casas de farinha) porque o proprietário de fé que a gente tinha aqui era o Raimundo Nonato, nesse tempo ele tinha casa de farinha. Ali em cima também tinha uma, aí acabaram a casa de farinha porque acharam melhor vender o produto da terra pras vacaria fora porque vende a carrada de batata por 400 conto uma carrada, uma carrada de maniva que também é fruto da mesma coisa, que é a rama, por 200 conto, aí nesse período [...] não desmancharam nada porque [...] o gado come, aí o dinheiro é mais fácil né? Por que desmanchando aí faz a farinha, faz a goma. Aí nesse meio tem as raspadeira de mandioca, tem a tiradeira de goma, tem o forneiro, tem a lenha pra queimar, tem vários tipo de trabalho em cima de uma coisa só. Pra eles não terem esse trabalho, bota cinco homem pra arrancar uma carrada de mandioca, vende e acabou-se (EQ6-Homem).

Fica entendida toda a lógica empregada e o desmantelamento de uma tradição e das condições sociais de produção entre proprietários e não proprietários e a ideologia dos novos donos da terra: eficiência e lucro rápido. Fica assim explicado por que a farinha comida por todos é comprada. Com isso, as atividades mudaram e atingiram principalmente as mulheres, que adotaram como alternativa *limpar mato e apanhar castanha* nas terras dos grandes proprietários.

A pesca entre os quilombolas foi e continua sendo uma atividade de homens e também de algumas mulheres, que juntas passam horas às margens do açude, pescando *de anzol*.

Assim como na agricultura, cuja atividade que sempre ocorria para benefício próprio, agora é transformada em *dia de trabalho* para fazendeiros. Na comunidade uma

mulher quilombola de 62 anos é apontada como mulher agricultora, começou o ofício com a idade de 12 anos, ensinada pelo pai.

> Foi o que valeu porque quando eu me casei meu marido não gostava não e eu brotava roçado, plantava, colhia sozinha criei meus filho desse jeito [...] trabalhava de enxada de madrugada dos jeito dos homem. Olhe do jeito que um homem pegava uma foiça amolava quando acabar ia decepar pau atrepado eu fiz, não faço hoje em dia porque não tem precisão, mais se precisar ainda faço, brocava roçado a mata fechada [...] menina os pau dessa grussura cansei de fazer isso, brocava o roçado depois eu mesmo queimava no tempo já tava brocado já tava queimado esperando a chuva chegar, quando a chuva chegava [...] minha filha fiqueaíque a mãe vai plantar, era difícil levar eles pra semear, tava nascido mato eu mesmo limpava. Menina, enchia assim as ruma, eu ia pra plantar batata. Eu queria ver um homem fazer uma lida melhor do que eu. Empreitava era lida de terreno pra fazendeiro mais meu marido e depois que ele saia pra trabalhar assim pra não sei pra onde, aí eu pegava enxada eu mesma fazia, ganhei muito dinheiro assim de diária de serviço levantando lida (EQ3).

Assim como a caça, as atividades com pesca atualmente provocam alguns dilemas, pois a barragem do Catu cinzento é explorada por particulares que a usam como criatórios intensivos de peixes. O espaço fica competitivo entre a exploração privada e o uso público. Homens e mulheres quilombolas pescam e compram peixe de particulares.

> Todo mundo aqui do lugar vai pescar lá, pega peixe, camarão. Quase todo mundo tem balsa, pra ir pescar, pra pegar peixe, camarão. Tem as 'gaiola' lá que mesmo que seja vendido, mas é de lá, a gente compra, quando pode. Ficou mais farto o peixe (EQ5-Mulher).
> É diferente, o homem quando tem pano pras manga é diferente.
> Quem não tem canto é o pobe, o rico pode por em qualquer canto, taí o Maico Lampião num tá com um motor lá dento do açude? Derrubando água pra todo canto! Agora vai um de nós lá pra ver! Se a rente bota lá de manhã, de tarde ele num tira! (Entrevista com homens).

Quanto à criação de aves e pequenos animais, alguns são confinados, mas a maioria está solta no quintal, o que leva a uma competição com plantações de qualquer natureza. Em alguns terrenos de moradia, ora se encontram galinheiros (Figura 22) e chiqueiros (Figura 23), ora criatórios específicos, ou então os animais estão soltos no campo. Isto faz diferença no controle, e na engorda animal e nas relações dos moradores e suas práticas.

Figura 22 - Criação de galinha no terreno do entrevistado Domicílio 8. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

> Criei muito galinha caipira. Tinha umas 100 cabeça, mais aí começa a aperrear os outro, aí deixei de criar, o povo planta roçado, né?Aíelas vão come as verdura alheia,aíeu deixei de criar pra ta com briga com vizinho! Eu deixei! (EQ1).

Figura 23 - Criação de porco em terrenos quilombolas. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Em relação ao extrativismo, a disponibilidade foi afetada porque mudou o espaço natural. Nestes nichos, havia coleta de frutas silvestres disponíveis. Hoje, importaram novas espécies para dentro dos quintais (Figura 24), que exigem água, técnicas, cuidados e novos saberes. Pode-se apontar essa realidade como um indicador de alteração da biodiversidade na região.

> Murici? Acabou-se [...] acabaram-se as matas!). Tem acerola e limão. Só crescem se tirar *a bucha (*rizomas*)* (EQ4).

Figura 24 - Aceroleira no quintal de um morador de Goiabeiras. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Uma moradora de Lagoa de Ramos, quando perguntada se no passado se plantava tudo que comia, respondeu:

> Agora tá plantando menos. É verdade, hoje não planta porque não tem onde plantar, tudo tem que comprar, mais de qualquer maneira fica mais fácil, antigamente era difícil ganhar dinheiro pra comprar (EQ4).

A contradição observada entre o plantar e o comprar, segundo os entrevistados, é que algumas famílias tinham condições de vida diferentes, níveis de pobrezas diferentes. Portanto, algumas conheceram farturas e outras, misérias. Há um gradiente de pobreza que tem como limite a terra e a produção. Para quem não tinha nenhum desses dois elementos antes, os tempos atuais são melhores.

> E hoje passa as pessoa vendendo na porta da gente, vendendo batata, vendendo peixe vendendo camarão vendendo carne é tudo nas porta da gente. Hoje tudo vende na porta da gente, naquele tempo não tinha tudo era difícil. Uma casa com 12 filho uma pessoa pra viver da diária muita gente, eu trabalhava no cabo da enxada pra dar de comer meus filho. Sou eu pari 12 fie, não morreu nenhum de fome não, graças a Deus! As coisas melhoraram. O que a gente comia era caroço de feijão, caroço de arroz e peixe velho salgado nas budega (EQ4-66 anos).
> Muito mais melhor, pra comer tinha que ter uma caça pra matar pra comer, hoje não tem mais isso, num tem mais não, a pessoa já vai na budega, já tem aquele comércio compra um quilo de carne já

> compra já tem feijão compra um quilo de feijão de primeiro não tinha nem quem vendesse fiado a ninguém porque não tinha com que pagar, não tinha aquela confiança hoje você já tem, tem um dia de serviço você vai lá, rapaz pois me der uma semana de ajuda aqui, hoje já tem quem venda, antigamente não (EQ9).
> A facilidade é melhor, os pobre passavam tanta fome, só que eu nunca passei fome graças a Deus sempre tive meu bocado pra comer e agora aí fora tá tudo de barriga cheia, não tem quem se maldiga mais de fome (EQ8).

Essas mudanças são facilitadas pela fixação de uma *renda*, via aposentadorias, pensões e benefícios sociais para as mulheres. Já os homens na idade ativa dependem dos serviços de plantio e corte de madeira (Figura 25) para os proprietários de terra e meios de produção.

Figura 25 - Coleta de lenha por morador quilombola. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2008.

Em um plano mais abrangente e não específico somente para comunidades quilombolas, as políticas de segurança alimentar no país apóiam e incentivam fortemente a produção alimentar familiar através do Programa Nacional de Agricultura Familiar (PRONAF), que busca desenvolver política do potencial produzido pela terra (CONSEA-CE, 2004). A comunidade está em processo de delimitação de terras e vive entre a crença e desconfiança de que isto não acontecerá e que não é apropriado, pois ninguém conseguirá sobreviver, mesmo com a posse das

terras. Ainda desconhecem as políticas voltadas para comunidades especificas e aguardam os encaminhamentos do processo pelo INCRA.

> A pessoa vai plantar um hectare de mandioca, passa dois ano dentro, depois passa mais dois ano tratando, vai viver de quê? (Entrevista com homens)
> A época que eu mais passei fome foi quando nós plantava. Sim senhora, o que nóis planta agora vai comer daqui a três mês. Pra puder colher com três mês (Entrevista com homens).
> Tem gente que, por exemplo, tem gente aqui, se acha, se considera já quilombola, mas aí diz assim, vai voltar é o tempo dos escravos de novo, parece que vai voltar é o tronco, que vão fazer da gente escravo, aí vem o INCRA, ficam dizendo que o governo vai escravizar todo mundo, que vai ser os escravos de antigamente, os escravos modernos, que a escravidão de antigamente, eles eram explorados, né? Trabalhavam bem dizer de graça, né? Eram presos, só tinham direito de sair pra trabalhar, né? Foi difícil pra eles conquistarem a liberdade, hoje aqui no Ramo tem gente que pensa assim, que vai voltar o tempo da escravidão, tem uns com raiva por que o governo nesse negócio de devolver as terra, diz que vai ficar ruim por que não vai poder vender, que vão morrer de fome, que não vai ter onde trabalhar, porque o que gera mais emprego é esse terreno aqui, principalmente na época do inverno, trabalha muito homem, entre março e abril trabalha no mínimo de 30 a 40 homens aqui, entre homem e mulher, diz que vai morrer de fome, que num vai ter onde trabalhar, que ninguém tem coragem de plantar aqui, que só quer trabalhar pros outros que o dinheiro é mais fácil, aí não vai querer, tem muitos, inclusive tenho tio, tenho primo, que não querer trabalhar, que vai trabalhar no campo, pra si próprio, por que a terra tem que limpar de graça, pensam assim eles, que vai voltar o tempo da escravidão, que vão morrer de fome, eu não penso assim, eu penso que vai haver cada vez mais oportunidade, que vai vir coisa boa pra comunidade, que vai vim emprego, só acredito que venha né, que o governo tenha algum outro plano pra cá, não pra piorar né e sim pra melhorar (EQ8-membro efetivo da associação).

A questão é complexa, pois não basta ter a terra e o suporte técnico, é preciso um tempo para integrar os indivíduos da comunidade, aprender a confiar, negociar, a debater, a *consensuar*, a participar, a decidir e mobilizar a se fortalecerem e, acima de tudo, a se verem como sujeitos de direito aumentando-lhes a autoestima e o respeito no combate ao preconceito. Na última reunião do INCRA com a comunidade da qual se participou, havia, de forma generalizada, uma preocupação de se forçar o ganho da terra como o retorno ao trabalho na agricultura.

> – Aqui se tiver cinco agricultor tem muito, só tem uma mulher aqui que ajuda, mais agricultura ninguém quer mais voltar pra roça (Mulher da Comunidade- Não quilombola).

Como bem ponderou um representante do INCRA, mesmo que a terra seja um elemento central na questão quilombola, e necessário para a realização de SAN, não se é obrigado a só produzir; a terra lhes garante muito mais: união, força e desenvolvimento que seguirá à vontade dos associados quilombolas para decidirem sobre o futuro desejado e (re) descobrir suas potencialidades e se desenvolver.

Embora não sobrevivam do que é plantado, colhido e coletado, há um sentimento saudosista entre a natureza do alimento produzido versus o comprado e transformado em comida, como percebido na fala de uma quilombola. Saber plantar um alimento e produzir a comida, através dele é cultura. Este saber sob a noção de segurança alimentar garante a soberania alimentar de qualquer povo.

> Porque tudo era natural, o feijão era tirado do pé a farinha era tirada da mandioca. Plantava a mandioca, hoje não, hoje é tudo industrializado, o arroz é parbolizado do caroção a gente come num tem gosto de nada. Antigamente era aquele arroz que a gente chamava arroz do Maranhão você fazia temperado com pimenta, alho, botava um olhozinho por cima ficava uma delícia a gente sentia o cheiro, hoje não tem mais nada é aquela coisa lavada com aquela goma em cima, e hoje a comida do mato a caça do mato não tinha carne, a gente comia também esses frango velho de granja, e outra coisa a gente já compra mais é congelado, como ovo, ovo era de casa, a galinha botava um ovo a gente ia lá pegava aquele ovo e comia diretamente, a galinha comia [...] A gente plantava mesmo, hoje é aquele ovo de granja que a gente compra nem cor não tem, quero é ver aquele ovo amarelo que já vem com aquela cor, hoje não tem mais não eu acho que não, era mais sadia a comida, mais forte, uma caça do mato você cozinhava a minha mãe ela fazia assim ela cozinhava naquele pouquinho d'água depois ela tirava botava numa panela separada aquele caldinho ela acrescentava mais água botava pra ferver, quando fervia ela fazia aquele escaldado né? Aí como era bom demais, era gostosa a gente comia com fome, era bom demais (EQ9).

Na utilização da pequena produção, apenas os pequenos animais e aves se diferenciam. A galinha, por exemplo, é para consumo e venda e o porco para venda.

Das plantações sempre são guardadas as sementes que devem ser secas para não dar umidade (*suar e arruinar)*. Para tornar a semente mais duradoura, usa-se pimenta do

reino dentro dos depósitos. Técnicas simples, corretas e limpas, na seleção de sementes para garantir a produção em cada círculo da natureza.

As práticas de plantar no quintal e nas roças são diferentes. A planta do quintal é uma identidade, um ser. Até quando não está produzindo ela permanece fixada.

> [...] mas eu cortei os coqueiro pra botar a casa que não tinha canto. Era um carrego mais medonho do mundo, eu tive pena, eu só cortei mulher porque foi o jeito, mas era até um crime bem dizer. Criatura era um carrego mais medonho do mundo. Eu cortei, mas só Deus sabe como foi que eu mandei cortar, era mermo que tá matando um ou pior criatura, é inocente um pé de planta, né? Por que essas coisa assim que dá no interior elas é mais saborosa sabia? Porque elas dá no tempo, na terra livre, no ar livre (EQ13).

O quintal, considerado como uma subunidade de produção doméstica, na comunidade é mantido pelas mulheres e os homens também colaboram (Figura 26).

Figura 26 – Pequena roça no quintal do D6. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Encontraram-se casos cuja roça é no quintal da moradia, formada por microunidades de produção de milho e feijão com tamanho proporcional à capacidade de manutenção (Figura 27).

Figura 27 - Roça dentro do quintal D12. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

5.1.4 Períodos de Safra e Oferta Local de Alimentos

O clima da região do Ceará é dividido pelas estações verão e inverno, denominado respectivamente de períodos seco e chuvoso. A área quilombola está mais próxima ao litoral e também é regulada pelo clima do semiárido nordestino.

As famílias pesquisadas na comunidade identificaram os períodos em que é possível plantar, assim como quando há oferta de alguns alimentos.

Seguindo certa racionalidade econômica, espera-se a safra e não se compra antes ou durante a produção, porque se sabe que vai ocorrer a disponibilidade.

> Aí eu não compro não, porque é a fruta que a gente mais tem aqui, a gente não se anima de comprar pra comer, espera que produza, agora as frutas que a gente gosta de comprar pra comer é aquelas que a gente não tem. É quando a gente compra (EQ1).
> Fruta? Só na época de manga, caju. [...] A gente comprar mesmo, não (EQ5).

Quando qualquer alimento que existe em abundância, não há regulação de horário ou período, tampouco quantidade.

> Não tem isso aqui não, quando tem a gente come direto [...] Cada vez que eu como eu como duas, três, não tô nem aí, eu como é muito, eu quero é encher minha barriga (EQ1).

Paradoxalmente, alguns alimentos de *safra ou época* que estão em abundância, por vezes, não são comidos, como a castanha de caju. Pela observação confirmada em algumas entrevistas, a castanha é uma fonte de renda ocasional. Então, as castanhas são coletadas e vendidas.

> Só faz apanhar e trocar por dinheiro que é o melhor. [...] E o caju se destrói na terra, não tem proveito dele não (EQ6).

A fartura depende do inverno quando facilmente se tem disponível: feijão, milho jerimum, macaxeira, maxixe e batata doce. O sentimento é de que não se fica regulando quantidades.

> A gente come as vezes que fica com vontade, por que tem em abundância (EQ1).

Durante a safra do inverno, estão disponíveis os *legumes* e, com a presença das chuvas, o camarão de água doce, algumas hortaliças e, no verão (setembro a dezembro) vem a safra de frutas, como caju e manga.

> Graças a Deus tem a vontade aí (EQ7).

O consumo de frutas é por época ou *tempo* subdividido em inverno e verão e está associado a chão molhado ou seco, e que é favorável a determinadas culturas agrícolas.

Em termos de frutas, na região já houve plantações intensivas de abacaxi (produtor não quilombola); os quilombolas eram mão de obra e tinham disponível também para consumo. Já a acerola (*Malphigia glabra L*), autóctone das Antilhas, é de cultivo recente e bem aceito: *as pessoas foram trazendo os pés e plantando em seus quintais*.

Alguns sítios vizinhos têm grande variedade de frutas no terreno. Com permissão ou não, as crianças e os adolescentes entram e pegam à vontade, especialmente nas safras de goiaba, ceriguela, tangerina, graviola, sapoti.

> O homem aí não liga não (referindo ao dono do sitio em frente)_ Ele não desconta nada não (EQ6).

No entanto, foi revelado que tem sitiante que já oferece aos trabalhadores mangas do sítio como pagamento pelo dia de serviços. Aqui ficam revelados o preconceito e a exploração.

Como o ano do calendário de produção alimentar é dividido em dois tempos, no inverno os legumes e no verão frutas, como caju e mangas, há uma distribuição mais irregular. Qual seria, para o lugar, a produção que se tem garantida o ano inteiro, sem faltar? Feita essa pergunta a resposta foi unânime. *"__ É a macaxeir*a*"*. E a segunda opção fica para o feijão *"_ que é da terra, fruto que a gente produziu"*.

Figura 28 - Roçado de macaxeira. Lagoa de Ramos e Goiabeiras 2008.

O período do ano que tem mais alimento é a época do inverno, abril e maio, que é tempo da colheita da roça. Vive-se, porém, um paradoxo, porque o inverno prejudica outras atividades econômicas, como a extração de lenha para transformação em carvão vegetal, vendida para as olarias.

> Aqui pra nós, feijão verde só tem no mês de abril, maio feijão verde, o milho verde só nesse períodoaí. O período de inverno aqui pra nós não é muito bom não, só pra quem tem seu emprego, emprego fixo que tanto faz ser inverno ou verão mais pra alguns dona [...] esse período chuvoso assim porque muita gente depende do corte de lenha, não pode ir pro mato cortar lenha porque tá chovendo, não pode naquela semana plantar, muitos que planta nessa época né, vai plantar pra poder colher é um período mais difícil falta alimentação (EQ9).

5.1.5 Aquisição dos Alimentos

Os alimentos que não estão na época de colheita nos terrenos das famílias são comprados. Para as 14 famílias entrevistadas, foram referidos 8 locais para as compras permanentes e as ocasionais. O modelo de aquisição de alimentos é variado e pode ser na dependência de alguma viagem para a sede do município (Aquiraz) ou município vizinho (Horizonte) e que ocorre uma vez no mês. Ainda é comum a venda na porta, e os alimentos identificados são oriundos da pesca (camarões e peixes), (Figura 29), do abate doméstico de dentro ou de fora da comunidade (porco, toucinho e *arrasto*), (Figura 30), da fabricação de pães e bolos, de hortas como cheiro verde; laticínios; leite in natura, comidas fabricadas artesanalmente nos domicílios da comunidade: dindins, garafinhas, pastéis e bolos.

Figura 29 - Cata do camarão no D6. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Figura 30 - Animal abatido e exposto para a venda aos sábados. Área de acesso a Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2008.

Os pontos de vendas têm diferentes definições: mercearia, botequim, bodega, mercantil, e esta classificação varia em função do tamanho do estabelecimento.

O fluxo do sistema alimentar é mais de compra do que de venda. Quem cria hoje, na lagoa de Ramos e em Goiabeiras, vende para o abate o que pode ser para outros moradores de dentro e de fora. De fora para dentro também tem um fluxo que se caracteriza pelo sistema de venda domicílio a domicílio e de fornecimento para os pequenos pontos comerciais. Na porta, são usados os meios de transporte: bicicleta, moto ou veículos tipo Kombi, que são fornecedores formais.

Dentro do sistema local de circulação de alimentos existe também a troca ou doação.

> É, quando não dá pede, às vezes no vizinho que tem, eles dão, quando tem às vezes dá a gente (EQ7-Goiabeiras).

Ressalta-se que essa configuração pode ser mais constante devido à aproximação, não só física, mas também de parentesco, existente na localidade.

> É pra gente comer, dar, por mais que apareça fruta no cercado da gente, a gente nunca vende, faz é dar (EQ7)
> É uns tempos atrás era muita gente por aí esse pessoal mais velho, aí uma coisa foi vendido, outros foi abandonado as coisaaí, aí ficou os pés de coisa como é que a gente chama? As taperas, aí ficou os pés de fruteira é tudo campo aí quando bota a gente vai pegar (EQ7).

Entende-se que o que é dado pela natureza e está disposto no ambiente e sem custo não deve ser vendido; é um código de ética entre as famílias.

Quando se entrevistava a proprietária do comércio 3, perguntou-se se ela comercializava alguma produção própria:

> A gente vende, mais o diabo da produção do quintal por incrível que pareça quando *eles* veem que é produção, *eles* querem que a gente dê,___ aí me dê uma laranja (EC3).

Em um domicílio onde residem duas famílias multigeracionais, existem dois tipos de compras. O avô compra o que se pode chamar de alimentos básicos e tradicionais, regulados pelo gosto e decisão dele. Já o atual marido da neta compra alimentos diferentes e administra o que resulta do montante da compra. Assim, foi o único domicílio onde há variação entre gêneros e tipos de preparações e refeições.

> De certeza mesmo que ele compra, é arroz, açúcar, farinha, feijão, massa de fazer bolo, a manteiga, deixa eu ver o que mais, feijão, só feijão de corda, ele não compra feijão mulatinho (EQ8).

Nos domicílios, quem tem o poder aquisitivo tem decisão sobre o que compra. E a tarefa fica mais na responsabilidade dos homens, devido ao deslocamento e à distância de alguns comércios. O homem aposentado faz isto com frequência, move-se mais que as mulheres, já que estas se encarregam das tarefas de casa e do bordado.

> É o feijão mulatinho, o tempero caseiro, que é o extrato de alho, a Q'boa que ele não compra e eu compro, deixa eu ver que mais que ele não compra, as coisas pros meninos eu compro, que ele já não compra, a única coisa que ele traz pros meninos nas compra dele é o recheado (EQ8).
> Quem faz as compras é sempre Geraldo '– A senhora nunca faz'? (Pesquisador) - Eu não, não precisa não. Ele traz tudo direito, toda vida foi assim. Eu sempre confiei. Ele faz bem diretinho, não precisa eu ir (EQ10).

5.1.6 Práticas em Relação ao Alimento Comprado

Dos 14 domicílios pesquisados, em quase 50% as compras são feitas por homens (D1, D2, D6, D8, D10, D14), maridos e ou irmãos.

O nome popular dos produtos, as marcas, os rótulos, as embalagens são difíceis de serem lembrados entre os entrevistados de baixa escolaridade. Os filhos escolarizados sabem.

As únicas marcas lembradas foram as de café, leite, óleo, margarina e refrigerantes; em algumas falas pode-se perceber que há uma fidelidade a algumas marcas.

> É um copinho mesmo, aqueles copinho assim, nem eu sei a quantidade, que eu não observo (EQ1).
> A gente gosta mais daquele (refrigerante) que é feito de pacotinho (EQ8)
> [...] Café União. Só dele, só compra ele, não compra outro de jeito nenhum (EQ8).
> O que a mãe usa mais é o óleo Liza (EQ13).

Quase não são identificados produtos comerciais pela marca, que quase sempre é descrita com certa dificuldade.

> Aquele que não presta, aquele macarrão que é todo grossão, pretão, da cor do chão molhado (EQ1).

Em relação a alimentos como o pão (d'água, tipo francês) a compra é feita diariamente e pães massa fina, três vezes por semana; o padeiro passa fazendo entrega.

> Pão, se guardar de um dia pro outro, não presta! (EQ1).

Alguns itens alimentares que correspondem *à novidade*, *uma verdura*, de uso não regular são comprados na sede do município. Esse deslocamento é mensal e coincide com a retirada dos benéficos, aposentadorias e pagamentos de serviços (luz, plano funerário).

Outro aspecto também relacionado com aos alimentos processados é o relativo desconhecimento de sua composição.

> Carne enlatada eu não sei nem o que é que tem dentro (EQ1).
> – Eu compro, eu não sei não, não sei dizer não, é aquele pozinho mais ele tem o sabor né? (EQ7).

Ao tempo que se verificou a ausência de entendimento de nomes e marcas, uma participante do grupo focal deu o seguinte sinal:

> Tem alimento que tem mais caloria e outros menos calorias.
> _ Qual a diferença em ter menos ou mais calorias? (moderador)
> É que quando tem mais caloria a pessoa fica mais forte. Tem também a gordura trans, que dizem que é vilã da alimentação [...] ataca o coração da gente. Quando eu compro aqueles salgadinhos e as coisas eu olho aquele bichim atrás e diz que tem ou que não a gordura trans. Se tiver eu não como (Grupo Focal).

É preciso ver que a informação nem sempre está ao alcance, embora se tenha direito à informação correta e de fácil compreensão para garantir a escolha de uma alimentação segura.

A situação de alfabetização dificulta guardar o nome comercial do produto, mas depois, embora com as dificuldades na descrição, é possível identificar.

> Aquelas latinhas que a gente compra (EQ4)
> Aqueles vidros, não sei como é o nome daquilo (EQ10).

Em um domicílio, o vinagre só é usado para lavar a carne e é uma prática diferenciada.

> A gente num corta a carne, num bota pra lavar, eu boto vinagre dentro pra tirar o sujo (EQ10).

O medo e a desconfiança em relação a alguns tipos de alimentos foram detectados.

> [...] quase morre de tanto Xilito que comeu aí eu fiquei com medo sabe, quando a pessoa conta essas historia num dizem que o prevenido vale por dez aí eu fico com medo de dar os meus com medo que aconteça uma coisa pior né, além do sofrimento dele e da gente aí pelos hospital pelos canto né, eu tenho medo dessas coisa, eu tenho medo (EQ10).
> Eu não como porque fiquei com medo '– O que foi que aconteceu?' (Pesquisador)_ Nada. Foi assim, os menino trabalha na firma, meus menino né? Aí tinha dois homem lá que tinha ficado doente, um tinha morrido e tinha dois doente. Aí ele chegou aqui? Mãe a sra não compra mais carne de porco pra sra comer não, carne de porco faz mal, e a sra não compre mais não. Diz ele que os homens tinha um micróbio na cabeça. Disse que esse homem

> tava com esse tal de micróbio na cabeça. Um morreu e os outros dois diz que um tava no hospital e o outro tava em casa, mas gritava tanto, caia no chão, rolando no chão. Ele disse: a mãe não come mais não. E eu não como mais não (EQ13).
> É porque a história da carne de lata eu ouvi falar que encontraram o dedo de uma criança dentro da carne de lata, aí eu não como mais não (EQ12).

Entre o certo e o suspeito o melhor é deixar de comer. Essa decisão é gerada em cima das experiências e casos e do desconhecimento das técnicas de fabricação. Circularam durante o período da pesquisa, comentários sobre a morte de um morador da comunidade ter sido causada pela ingestão de carne de porco. É muito comum após um episódio de intoxicação alimentar que o comensal restrinja o uso de tal alimento. Nesse sentido, o valor da saúde e o medo pode ser um motivo para as mudanças alimentares.

5.1.7 Acesso e Disponibilidade

O acesso e a disponibilidade aos produtos alimentares são expressos como não ter facilidade e a forma como justifica o não consumo. *Ter facilidade* significa ter o acesso financeiro e a disponibilidade dos produtos.

Esses dois conceitos foram os estimuladores para caracterizar os comércios locais apontados como locais de compra de alimentos pela comunidade.

> [...] se você quiser se alimentar daquilo tudo, você não podia, porque não tem facilidade (EQ1)
> [...] porque o alimento é assim, se sentir vontade de comer um peixe, ganha o meio do mundo e compra. Ninguém tem alimento certo por aqui[...] o de todo dia é o feijão e arroz. A gente come feijão hoje, o feijão com arroz amanhã. Na semana só um extraordinário para comer uma carne, comer essas comidas todo dia não, ainda que tenha (dinheiro), não tem (disponível) (EQ2).
> Ninguém tem conta certa de alimento aqui não. Tem dia de dormir com uma tapioca e uma xírca de chá. Por que vai no mercantil ali, o mais sortido e o mais perto é o do primo dessa menina ali [...] não falta. Se chegar na hora que tiver fechado e a pessoa não tiver nada pra jantar, dorme só com um caldo de pimenta do reino. E não tem outro mercantil. Tem uns ali, mas o mais perto do Ramo é lá. Ou então tem que ir a pé até o mais perto da lagoa (EQ2).

Em muitas situações, perguntava-se sobre a presença de alguns itens alimentares, e ocasionalmente a resposta era dúbia "_ é difícil, mas tem". Tentava-se, então, compreender:

> Difícil a carne de gado, mas tem. [...] É difícil pra gente o negócio do dinheiro, mas aqui perto tem farto, não tem é dinheiro pra ir comprar (EQ5).

Muitos entrevistados falam que a disponibilidade de alimentos e a variedade são maiores. O que falta é o dinheiro para o acesso.

> Tudo é comprado mais fácil, embora o dinheiro esteja difícil, mais as coisas tudo é comprado tudo farto, de primeiro quando eu era mais nova, você ia comer um arroz era pilado no pilão, se fosse comer uma tapioca a goma tinha que fazer, agora no mercantil tudo tem, o milho pra fazer um mugunzá a gente que pisava agora já vem pronto, só num vem cozido, aqui mesmo no interior a gente já compra pronto, mesmo que seja comprado mais tudo é mais fácil, antigamente não se quisesse comer um arroz tinha que botar no pilão pisar, tudo era mais difícil, uma carne era mais difícil, um pão era mais difícil, porque também o dinheiro era mais difícil né? Agora não, é mais fácil as coisa! (EQ5).

O acesso a alimentos frescos, especialmente hortaliças e verduras, que é mais difícil de conservar. Então, tem um período em que é comprado mais intensamente. Na data do pagamento da aposentadoria, muitas compras são feitas na sede do município em barracas, onde, segundo os entrevistados, são mais baratas.

> É se acabou pronto, só quando eu for de novo. [...]– Não porque onde tem pra comprar é longe. É, é lá onde eu faço a feira do mês. [...] verdura fresca é só o cheiro verde com a palhinha da cebola que o rapaz passa aí vendendo um dia e outro não. – É porque a cebola dona Lucia a gente comprando dar pra conservar ela uns 15 dias, dar pra demorar uns 15 dias com ela, aí depois se alguém for a gente pede pra comprar (EQ7).

5.1.8 Preparações, Culinária ou Dietética

LÉVI STRAUSS (1965) diz que a cozinha de uma sociedade é a linguagem pela qual ela traduz, inconscientemente, sua estrutura, a menos que ela renuncie, ainda inconscientemente, a revelar nela as suas contradições.

A transformação dos alimentos em comida, independente de sua origem: se naturais ou processados, ganha novos significados nas preparações, que são as invenções e reinvenções na cozinha, quer sejam impulsionadas pelas necessidades ou estruturas, novas culturas alimentares vão surgindo, novas práticas, novas receitas. É o que se verá a seguir.

As preparações alimentares são as misturas possíveis realizadas pelas famílias, em espaços próprios e individuais, como também coletivos, em momentos de socialização.

Figura 31 - Mulheres na preparação das comidas para celebração do Aniversário da Associação. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2007.

Preparações de forno, como bolos, são consideradas consumidoras de gás e não rendem porque são comidas rapidamente. Embora não se possa comer ainda quente porque causa desconforto gástrico (*dores de barriga)*.

Óleo vegetal é usado diariamente para cozimento de arroz e para fritar ou torrar e as margarinas são para passar em pães, bolachas, tapiocas, cuscuz e *passar* (refogar) o macarrão.

> O pessoal daqui só falta se pegar por margarina. [...] já sabe, é mais margarina do que bolacha (EQ1).

A farinha de mandioca d'água é mais consumida e acompanha preparações assadas ou torradas.

Os Quadros 6, 7, 8, 9 e 10 a seguir mostram as preparações e o modo de usar os alimentos por domicílio. Agrupou-se dentro das categorias organizadas no formulário. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se (DaMATTA, 1984, p. 55-6).

Grupo de Alimentos	Domicílio 1.	Domicílio 2.	Domicílio 3.
Leite e derivados	Café com leite, mingau	Bananada, leite com Nescau	
Frutas frescas e oleaginosas	Vitaminas e refrescos	Suco, farinhas de castanha e gergelim. Néctar de caju com farinha (fubança)	Castanha assada
Hortaliças, legumes e verduras	Carne com batatinha, carne com chuchu batatinha frita, *pepino com açúcar,* salada de legumes	Feijão com leite de coco.	*Tempero* de Carne cozida
Carnes, vísceras e Ovos	Peixe frito, Tatu com pimenta, panelada, mão de vaca.	Carne cozida e torrada	Carne assada, cozida e torrada peixe cozido ou torrado. Churrasquinho com farinha.
Cereais e tubérculos, massas, biscoitos e leguminosas	Cuscuz com leite de coco; cuscuz com ovo, carne frita ou seca, cuscuz com toucinho. Toucinho assado com farinha, tapioca, bolos, pastel	Carimã, bolo pé de moleque, tapioca, grude. Baião de dois. Caldo	*Tijubana* (feijão com milho ralado) Pão com carne. Farofa de camarão
Açúcares e doces	Açúcar para adoçar café e sucos e refrescos	Adoçar café, sucos e refrescos	Adoçar café e sucos, e refrescos. *Chinbel* de rapadura
Óleos e Gorduras	Toucinho com couro assado na brasa	Para refogar o arroz, feijão com toucinho torrado.	Leite coco no peixe, baião, arroz, feijão e camarão.
Diversos			Café em pó (infusão)

Quadro 6 - Preparações habituais e modo de usar por grupo de alimentos segundo os domicílios 1, 2 e 3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz-Ceará, 2009.

Grupo de Alimentos	Domicílio 4.	Domicílio 5.	Domicílio 6.
Leite e derivados	Café com leite, mingau		Jerimum com leite
Hortaliças, legumes e verduras	Arroz com cenoura ralada. suco de beterraba com leite		Sopas, verdura acrescenta-se no feijão, jerimum com café
Carnes, frango, vísceras e Ovos	Peixe frito, peixe cozido no leite de coco ou no creme de leite, carne ou frango com maxixe	Peixe com leite coco Mortadela torrada. Panelada, buchada (Intestinos e vísceras de carneiro), sarrabulho (vísceras de porco)	Peixe assado/torrado com macaxeira, farofa de mortadela/peixe torrado com baião, farofa de salsicha
Cereais e tubérculos, massas, biscoitos e leguminosas	Mungunzá com rapadura e leite coco; cuscuz com café, farofa, pirão, baião de dois, *grolado*.	Tapioca, mungunzá de milho, farofa de mortadela, feijão com toucinho, bolo, bruaca	Cuscuz de carimã, mingau e bolo de carimã, pé de moleque (bolo). Macaxeira torrada ou cozinhada. Feijoada. Milho em grão verde: canjica, pamonha e angu
Açúcares e doces	Usado para adoçar café, sucos e mingaus. Garapa		
Óleos e Gorduras		Farofa de toucinho,	
Diversos	Refrescos artificiais		

Quadro 7 - Preparações habituais e modo de usar por grupo de alimentos segundo os domicílios 4, 5 e 6. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz-Ceará, 2009.

Quando se fala em preparações e técnicas de preparo, observa-se que convivem o tradicional e o novo. Em relação ao peixe com leite de coco, por exemplo, na falta do deste, é usado creme de leite. Essa técnica culinária e outras, de acordo com as entrevistadas, são aprendidas nos trabalhos como domésticas. O creme de leite aparece como signo da cidade e de outra classe social.

> A gente sabe. Nós já trabalhamos muito em casa de família foi muito (EQ4).
> Quando a gente trabalha nas casa, elas explica tudo isso aí. Quando a gente vai fritar alguma coisa, ovo ou qualquer coisa, ela manda fritar com margarina, manteiga não (EQ11).
> A gente já tinha nosso saber e aí fomo aprendendo [...] trabalhei numa casa de família onde não podia colocar óleo nem colorau e queriam que ficasse tudo desta cor, como? (entrevistas mulheres enquanto preparavam a comida para os convivas no aniversário da associação).

O toucinho é ora adorado, ora rejeitado. Durante as entrevistas, percebeu-se que era difícil confirmar suas preferências e isto era por conta das situações de saúde e prescrições médicas. Em uma entrevista, no entanto, a entrevistada se sentiu liberta para admitir o gosto pelo toucinho.

Grupo de Alimentos	Domicílio 7. Preparações	Domicílio 8. Preparações	Domicílio 9. Preparações
Leite e derivados		Leite com café, leite com achocolatado em pó. Bananada, mingau.	Bananada, leite achocolatado
Frutas frescas e oleaginosas	Sucos e refrescos	Sucos e refresco, frutas amassadas	Extrato de coco no peixe, tapioca e cuscuz, sucos e refrescos.
Hortaliças, legumes e verduras	Batata doce cozida água e sal, bota na carne, no feijão, e batata doce machucada com leite coco.		Carne cozida com batata e cenoura
Carnes, frango, vísceras e Ovos	Peixe assado com farinha d' água. Creme de galinha	Creme de galinha (frango) com arroz	Peixada, Cozido, panelada, Mão de vaca. Sarrabulho (miúdo de porco)
Cereais e tubérculos, massas, biscoitos e leguminosas	Cuscuz e tapioca, mingau e bolo. Sopa de feijão, sopa de macarrão, bruaca. Pirão, milho cozido, milho assado, canjica, pamonha.	Cuscuz com mortadela, bolo, pastel, caldo, baião.	Cuscuz com leite, cuscuz com margarina, tapioca, bruaca, batatinha cozida, macaxeira cozida com café, bolo de macaxeira, paçoca, feijão com mocotó, farofa, milho: canjica pamonha
Açúcares e doces			Garapa de rapadura.
Óleos e Gorduras		Frituras, refogar arroz e macarrão	Gordura do toucinho (para fritura de frango e assar peixe) torresmo.
Diversos			

Quadro 8 - Preparações habituais e modo de usar por grupo de alimentos segundo os domicílios 7, 8 e 9. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz-Ceará, 2009.

> A gente faz a farofa do toucinho, a gente tira a banha e faz aquele óleo de toucinho, a gente salga e cozinha dentro do feijão, usa assado, torrado (EQ5-9)

Grupo de Alimentos	Domicílio 10. Preparações	Domicílio 11. Preparações	Domicílio 12. Preparações
Leite e derivados			Dindim de fruta com leite
Frutas frescas e oleaginosas	*Leite* de coco na tapioca e no cuscuz, doce de caju e doce de mamão	Azeite e extrato de coco	Dindim de coco e abacate, farinha de castanha, abacatada (Polpa, leite e açúcar)
Hortaliças, legumes e verduras			
Carnes, frango, vísceras e ovos	Carne assada na brasa, carne no esperto. Galinha cozida	Panelada, rabada, Mão de vaca, peixe torrado	Picadinho do coração
Cereais e tubérculos, massas, biscoitos e leguminosas	Pão com ovo, pão com salsicha, farofa, cuscuz, tapioca, bolo fofo e de macaxeira e bruaca. Milho verde: pamonha e canjica. Milho maduro: pão de milho	Bruaca, tapioca, quarenta, cuscuz (pão de milho), baião de dois. Arroz com macarrão, farofa de torresmo, farofa de ovos, farinha com açúcar	Bolo de laranja, cuscuz, tapioca
Açúcares e doces	Doces (compotas)	Garapa de açúcar;	
Óleos e Gorduras		Banha de porco, torresmo	
Diversos	Café com bruaca, refresco artificial		

Quadro 9 - Preparações habituais e modo de usar por grupo de alimentos segundo os domicílios 10, 11 e 12. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz-Ceará, 2009.

Grupo de Alimentos	Domicílio 13. Preparações	Domicílio 14. Preparações
Leite e derivados		Mingau
Frutas frescas e oleaginosas	Castanha torrada, cocada	Leite de castanha
Hortaliças, legumes e verduras		
Carnes, frango, vísceras e Ovos	Peixada, camarão cozido com leite coco e torrado, creme de galinha, estrogonofe	
Cereais e tubérculos, massas, biscoitos e leguminosas	Tapioca, cuscuz, mingau, bolo, broaca, farofa e pirão, baião de dois	Papa de massa de milho
Açúcares e doces		Garapa
Óleos e Gorduras	Creme leite com doce	
Diversos		Refresco artificial

Quadro 10 - Preparações habituais e modo de usar por grupo de alimentos segundo os domicílios 13 e 14. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz-Ceará, 2009.

As preparações estão pautadas na disponibilidade local e domiciliar. Há algumas distinções e singularidades. A garapa recentemente foi identificada em um documentário (PADILHA, 2008) como a comida que alivia e tapeia a fome.

As comidas, no seu modo de uso, se assemelham em todos os domicílios e identifica a pertence desse grupo que habita um mesmo espaço social e tem as mesmas limitações econômicas. A manutenção dos modos de comer, o quê comer, quando comer e aonde comer termina tendo uma gramática própria. Reconhece-se uma tipicidade regional na comida.

Membros do grupo têm mobilidade e acesso físico possibilitando o encontro de alimentos diversos e globalizados, mas usados de forma diferenciada. A mortadela, a salsicha é adicionada de farinha é transformada em farofa. A farinha do reino (de trigo) é o ingrediente na elaboração da bruaca, uma panqueca doce e sem recheio.

CARNEIRO (2007) propõe que a alimentação brasileira pode ser dividida em dois complexos regionais: litorâneo e o sertanejo. No litorâneo persistiria a presença da mandioca e do peixe e no sertanejo o do milho, do porco e da carne seca. Na comunidade há um encontro dessa regionalidade traduzida nas formas de preparo: tapiocas, pirões, farofas, paçocas, peixadas e baiões; cuscuz, canjicas e assados de carne ou porco (miúdos e vísceras).

5.1.9 O Gosto, o Paladar e as Preferências

As características sensoriais: sabor, textura e consistência, cor ou outra característica visual contribuem na seleção dos alimentos, embora difiram em graus de aceitação entre e dentro de populações e culturas (MESSER, 1989).

O gosto, nas entrevistas, foi frequentemente ressaltado. Em relação a frutas, podem ser comidas ou transformadas em refresco e sucos. Na localidade é comum o consumo de

cajus e mangas. Destes, somente o primeiro é usado para sucos. As mangas resultam em sucos mais densos e consistentes, mas que as pessoas mais idosas não tomam.

Expressão mais usada para demonstrar o gosto e o não gosto

> Não vai não[...] eu não sou muito chegada não [...] (EQ1).
> Não dou valor [...] (EQ3, EQ13).
> Aborreci de comer (EQ4).

Para justificar o não consumo, a explicação recai sobre o gosto, a falta de hábitos relacionados aos costumes e à disponibilidade.

> Só tem uma coisa que a gente não usa aqui, repolho![...] também não foi criada comendo, né? Quiabo a gente não tem porque a gente não gosta (EQ1).
> Verduras aqui, não adianta (EQ7).
> Você sabe que a maioria das comida a gente come não é nem porque gosta, é porque já foi criada (EQ13).

O açúcar é um item muito usado para adoçar bebidas frias e quentes e para acompanhar frutas, como o pepino do mato (Ambelania ácida) e o abacate.

> É porque é leite, é café [...]. Eles gostam de tudo doce: é suco eles fazem muita garapa, é limão, é uma coisa assim. Eu reclamo toda hora, eu acho muito açúcar, pra mim não eu já gosto com bem pouquinho doce, ta aqui um oh dar valor a um açúcar. Pense, num comedorzinho de açúcar! (EQ4).

Alguns alimentos, quando comidos com muita frequência, são desvalorizados; é o exemplo da mortadela, que foi encontrada em todos os comércios da área quilombola, mostrando que pra eles já tem uma certa banalização do alimento.

> Mortadela aqui, (pausa) já manjou (coisa comum, muito conhecida e usada), já (EQ1).

A caça na região é uma atividade de homens e rapazes e poucas mulheres relataram essa atividade. Hoje, é realizada de forma ocasional no surgimento de uma oportunidade e pelas razões já discutidas.

> Quando a gente vai andando por dentro do mato (EQ1).

Os tipos identificados foram tejos, preás, tatus, peba, cassaco e veados, cujo consumo é realizado por uns e por outros não.

> Tejo eu não como não! É assim quando aparece num sabe, por exemplo, semana passada eles comeram não sinto nem o cheiro [...] Bota lá, aí é uma festa, que só um não dar não.
> Bom é tatu, que bota tudo dentro, pimenta que não tem quem aguente! (EQ1)
> Com certeza. Até as coisas que a gente comia quando era mais jovem a pessoa vai passando a não gostar mais, uns às vezes o organismo da gente não tá aceitando mais, às vezes provoca até algum problema, tem gente né têm outros que tanto faz, mais eu já sou assim. Eu comia caçaco, eu comia preá eu comia peba eu comia tudo mais hoje eu não como. De caça do mato só o que ainda como um pedacinho é Tejo e as meninas começaram a me fazer nojo que tem uma verme nele aí eu já não tô mais querendo comer, me dar uma vontade de provocar ate galinha mesmo é difícil comer, tanto faz a galinha caipira como frango de granja eu to com meu estomago ruim, as vezes termino de comer boto tudo pra fora, não vai não dar carne de gado se eu botar um pedaço na boca e conhecer que é de vaca eu não como mais eu sinto, eu conheço (EQ7).

Quando um alimento não é comido é classificado como *não presta* e está relacionado com à qualidade, duração, utilização. A carne e o camarão têm prestígio entre os comensais.

O alho e a pimenta do reino se complementam como saborizantes e aromatizantes de pratos salgados. Só houve uma restrição de uso: usa-se em feijão mulatinho, mas no feijão de corda, por questão de gosto e adequação culinária.

Os alimentos e as comidas não são unanimidades em termos de gostos e preferências. A partir de teóricos como Bourdieu, autores apontam que o gosto é construído socialmente e culturalmente e que está influenciado pela disponibilidade, que o gosto é modelado pela fome como necessidade básica, condições econômicas e tantas outras (MACIEL, 2001, SAYMOUR, 2005).

Quando a disponibilidade é intensa, perde o valor como alimento, pode-se ver muito isso nas falas durante as entrevistas.

> Quando nós morava naquela casa grande acolá e que era outra, lá tinha muita melancia, dava de carro de mão de melancia pro povo, dava pros porco, comia, eu comia também, mas agora eu não como mais não. Enjoei! (EQ6-mulher).
> É porque a gente acha que o feijão é o enfeite da mesa, o enfeite da mesa é o feijão, pode ter tudo, mas aqui em casa pode fazer arroz,

> fazer macarrão, carne, mas se não tiver feijão pronto, tem que pedir nem que seja nas casa uma coisinha porque eles não gostam de comer sem feijão pelo meu gosto mesmo, eu gosto daquele feijão rajadinho eu adoro aquele feijão rajadinho com um pedacinho de porco salgado dentro nem que seja gordura mesmo, eu adoro, eu não posso comer, pode botar um quilo e meio aqui quando for de tarde não tem nem um tico eu como todinho. Pode butar um quilo e meio que eu como todinho (EQ7).

5.1.10 A Frequência Alimentar. Qual o alimento regular de todo o dia?

> Farinha nós compra direto, nós não deixa faltar farinha (EQ4).

Iniciou-se pela fala, porque ela é muito representativa e subjacente, tendo muito sentido. Os sentidos, numa rápida interpretação, mostram a transição do ritual de produção da farinha da roça à mesa, para percorrer outro caminho- o do comércio à mesa. Ela se mantém enquanto parte da comida de negros, mas não resiste à manutenção de um saber de um elaborador de comida.

Da mesma forma, nas falas são enaltecidas as regularidades e irregularidades alimentares. O QFA pode ajudar na identificação desta variação, mas deve ser realizado com entradas de tempos diferentes: início, fim, meio da semana, semestralidades, observando-se as safras, os períodos de produção e a disponibilidade. Isto para mostrar a complexidade de inquéritos e levantamentos ou inventários. Esteve-se em tempos diferentes: (manhã, tarde), mas quase nunca à noite. Comeu-se no lugar, sem aviso e de surpresa, sem dar tempo de elaboração diferenciada.

Antes de qualquer exploração mais profunda sobre os itens alimentares do cotidiano alimentar das famílias quilombolas, é dito de forma rápida:

> O costume aqui de casa de comer é o feijão, arroz, macarrão. A mistura é mortadela, quando não é mortadela é ovos (EQ6).

O diário é o arroz, feijão, farinha, macarrão, café, açúcar.

> Feijão é todo dia. É feijão de corda mesmo. Tem que ter feijão, nem que seja só uma colherzinha, mas tem que ter feijão todo dia. Pode ter carne, pode ter peixe, pode ter o que tiver, se não tiver o feijão no meio (EQ7).

O semanal é mortadela, pão d'água (francês) 3 vezes na semana (segunda, quarta e sexta), refrigerante e refresco artificial. Aqui e acolá: expressão que diz que o alimento não é frequente, mas é difícil especificar. Em muitos casos, a carne bovina é uma vez ao mês.

5.1.11 Alimentos de Consumo Ocasional

Alguns alimentos têm compra ocasional e da dependência de se desejar (*estar com vontade*) comer alguma comida ou preparação que leve o ingrediente. O leite aparece como um alimento que é consumido por crianças e/ou usado de forma singular em caso de doença.

> Não é direto não! Quando a gente diz assim vamos comer uma comida hoje, a gente come, aí vamos comprar (EQ1).
> É quando tá com vontade de comer. Vai e compra. Às vezes dá assim uma vontade, você amanhece o dia com uma vontade de comer, aí quando tem dinheiro você vai e compra (EQ13).

Figura 32 - Gado identificado em um terreno quilombola. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2008.

A carne de gado é de acesso limitado para muitos entrevistados, que explicam como planejam o *cardápio*

> É, porque a gente mistura, faz assim: a gente não pode fazer como os outros que muda o cardápio, de um peixe, do frango, de uma carne, aí a gente muda o cardápio. Ás vezes é uma mortadela no almoço, às vezes é ovos [...] às vezes, é um frango. Só que é mais difícil a gente botar é a carne de gado (EQ6).

5.1.12 O que comem, quando comem e como comem

O comportamento relativo à comida, na comunidade quilombola, mostra, pelo que é comido e quando é comido, que o modo como se alimenta está relacionado à sua identidade social e à cultura em que estão inseridos (MINTZ, 2001).

Assim é que a primeira refeição, chamada de *merenda*, muda em função da disponibilidade e do gosto. No geral, o café está eleito como bebida indispensável. O leite entra de forma ocasional em composição ou não com o café.

> Se não tiver café é mesmo que dar umas lapadas! (EQ1).

Adiciona-se ao café na alimentação da manhã a tapioca, o cuscuz, o pão e a bruaca. No pão e no cuscuz, é passada a margarina, *manteiga de pobre*, e na tapioca varia entre leite de coco e a margarina.

Em termos de fontes protéicas de origem animal, o que é mais consumido na semana é frango e peixe e, de forma ocasional, a carne bovina. Isso ocorre em função da disponibilidade e do preço.

> Frango, galinha caipira, é mais galinha, aí quando é sábado e domingo é que a gente come carne vermelha. [...] até porque só aparece nesses dias aqui [...] (EQ1)
> Frango ou carne, ou peixe é variado. Assim o *tempero* (EQ1).

No geral, o que se come no almoço se come no jantar, com poucas alterações. A galinha que é a criada no terreiro; quando vai ser consumida, tem um ritual que

começa nas vésperas do planejado, seguindo estas etapas: limpar, matar, pelar, cortar, temperar e cozinhar.

> [...] uma galinha amarro num dia pra no outro dia matar pra fazer o almoço (EQ9).
> Sempre que se corta galinha pela junta, sempre vai ter galinha pra cortar (Nota caderno de campo).

Pão, cuscuz, tapiocas, bolachas e bruacas são comidos também como merenda à tarde, mas com menos frequência. São utilizados como substitutos para variar a primeira refeição.

Na comunidade, há uma preferência pela comida torrada (frita) e cozida, em detrimento do que é cru. As frutas são dos poucos alimentos que são comidas sem transformação, exceto de consistência, pois são transformadas, dependendo do tipo, em sucos e acrescidos de açúcar. E, no caso das hortaliças, o tomate é um dos poucos que é comido cru e de forma rara, já que é usado para condimentar as preparações salgadas.

Trazendo essa prática para a dimensão do Brasil, há também o destaque do cozido em detrimento do cru (BRAGA, 2004).

Esta transformação do alimento em comida é tão forte culturalmente que, segundo os moradores da comunidade, em tempos de extrema carência e fome na infância, as mangas eram cozidas para serem comidas.

> Num tem aquelas manga pequenininha aí elas vão crescendo fica verde cozinhava, pegava tirava do pé aí botava na panela, elas racha a gente pegava deixava esfriar, pegava a colher chega o caroço fazia tummm bem verdinha (QC8).
> [...] Era sim ninguém aguentava era a fome, não aparecia outra coisa, aí tinha que pegar manga verde e cozinhar pra comer pra se alimentar.

SERAINE (1972), em seus estudos sobre o folclore, revela aspectos culturais da região sul do estado do Ceará, que se aproximam um pouco dessa prática, embora com alguma diferença: o mangusto, usado como lanche ou merenda, é preparado com mangas *de vez* cozidas, com adição de leite e açúcar.

As refeições, como o almoço e o jantar, são constituídas dos mesmos alimentos e ingredientes cuja base é o arroz, farinha, macarrão e o feijão; só alternando os tipos de carnes. São preparadas, em alguns casos, duas vezes ao dia, frescas.

As variações em tipos de preparações e volume são comuns nos finais de semana quando a família tem o seu ritual em torno da comida e o momento é de partilha e alegria, como pode ser percebido na fala de uma entrevistada.

> Não, quando nós quer comer uma comida sem ser assim frango... especial assim tão, é a mesma coisa mais não é, quando nós quer fazer uma comida mesmo é uma mão de vaca dia de domingo é um tacho cheio de comida todo mundo comendo e se alegrando, não é que nem a gente come um pouquinho que a gente come na semana (EQ1).
> No sábado, no domingo uma galinhazinha caipira eu faço assim um dia que tá faltando, como a gente chama aqui a mistura né? Eu vou lá pego uma galinha amarro num dia pra no outro dia matar pra fazer o almoço (EQ9).

O que se come fora do horário regular das refeições é chamado de *bagulho* e o ato de *baguiar,* no geral, é comer uma fruta, um pedaço, de pão, bolachas.

A preparação que se considera comum e que se come em todos os domicílios é baião de dois. Que também se junta, reelaborado, com outras comidas, como paçoca, bolos, munguzá doce, tapiocas e vatapá de frango, em ocasiões especiais e, segundo observação, são preparadas para festejos juninos. As comidas são feitas pelos quilombolas, cada um faz um prato em casa que é levado para vender. O apurado é usado em prol da comunidade, para atender alguma necessidade da associação ou é guardado para garantir outros encontros coletivos que se transformam em festas.

Figura 33 - Baião de Dois com queijo- Festa Junina- Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010.

Figura 34 - Paçoca. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010.

As comidas das festas juninas, segundo CARNEIRO (2005), são derivadas de tradições indígenas ligadas à mandioca e ao milho: pamonha, canjica, paçoca, tapioca. Observou-se uma fusão de comidas representadas por bolos: batata, mole, pé de moleque; munguzá, vatapá, feito com farinha de trigo ou pão amanhecido, cocadas, pastéis e dindins.

Figura 35 - Mulheres na cantina da escola servindo comidas de São João. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010.

Figura 36 - Tapioca grossa com coco. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010.

Figura 37 - Bolo de Milho e cocada branca. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010.

A rapadura, normalmente é comprada como farnel para os trabalhadores. É uma fonte de energia, não percebida, prática de levar, conservar e gostosa de comer (SILVA, 2005). Apenas em um domicílio falou-se na qualidade da rapadura de antigamente e de hoje.

> Nunca mais eu comprei rapadura, nunca mais, nunca mais também as rapadura agora tudo é feita de açúcar, não tem mais rapadura feita de mel não, rapadura branca feia, não tem mais aquelas rapadura preta que a gente tinha vontade de lascar a dentada tinha umas mole que era boa, agora num tem mais não (EQ10).

É usada em garapas e no tradicional bolo junino, pé de moleque, normalmente feito com rapadura preta e especiarias.

Figura 38 - Bolo pé de moleque feito com rapadura clara. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010.

5.1.13 Comida e Animação

A comida coletiva e a dos convivas que mais se faz é a feijoada. O feijão do dia a dia se transforma pela adição de novos ingredientes e ganha um outro significado: o prato das festividades. Nos feriados sempre se faz uma novidade, comida não habitual, como creme de galinha/frango, um mungunzá.

> A comida especial que eu acho é só feijoada, é o que a gente mais faz quando tem uma animaçãozinha, quando vem alguém de fora, quando vem mais gente, quando é final de ano (EQ6)
> Ah quando os meus meninos vêm, principalmente agora que tão de férias, eu peguei uns cará grande guardei pra comer mais eles, aí eu

> cozinho em casa mesmo, aí eu compro galinha cozinho normal mesmo (EQ7).
> Não na nossa festa faz comida um creme de galinha, uma feijoada não faz não aquela comida típica de natal não, tá tudo moderno, mugunzá (EQ9).

Se a festa é maior, então todos se juntam e trabalham para o evento.

> Ah! casamento a gente mata porco, mata galinha pra fazer aquele comidão, mas num faz comida assim diferente não, aquele porco assado, aquele porco cozido aquela farofa, a galinha faz cozida, assada (EQ9).
> Era assim, o povo cozinhava galinha, não torrava não, cozinhava carne de porco, carne de gado, e aí fazia o casamento, era uma rua de comida. Agora inventaram um tal de creme de galinha que é horrível. Por que de primeiro era assim, a pessoa ia e cozinhava as carne de gado, carne de porco pra não fazer uma comida só, galinha também (EQ13).

Durante as comemorações do segundo ano de criação da Associação AQUILARGO, por articulação do presidente, foram convidados a prefeita, que não compareceu, o secretário de educação e dos esportes e professores da universidade que estavam implementando um projeto na comunidade. As mulheres se reuniram numa força tarefa e o cardápio preparado para as *autoridades* e associados tinha distinção: arroz branco escorrido e arroz com beterraba, maionese de legumes: cenoura, batata; creme de galinha; macarrão e salsicha picada para cachorro quente.

A carne de galinha de casa não é usada para creme de galinha, porque a carne é seca. O creme é feito com frango.

Receberam doações de bolos confeitados com frutas e bolo de chocolate, que foram atrativos para jovens e crianças. Tudo foi acompanhado de refrigerantes de laranja, de uva e guaraná.

5.1.14 As Refeições e os Temperos

O primeiro alimento em muitos casos é o café, adoçado com açúcar sem acompanhamento. Em torno das 8h até as 9 h, é a merenda, que tem um padrão:

definido como café com pão, ou tapioca, ou cuscuz, margarina e até viram-se casos de guaraná, pão com ovo torrado ou cozido.

Na maior parte dos domicílios acontecem duas refeições, em que a comida é cozida (comida de panela). Na comida de sal o tempero é cheiro verde (cebolinha e coentro), tomate, pimentão, pimenta de cheiro. Os condimentos variam: vinagre, sal, alho, óleo e colorau. A cebola em cabeça tem lugar de destaque na panela.

> Cebola é diário, quem que não quer cebola aqui, vixe Maria, as comida nem presta (EQ1).
> [...] pense como fica tudo gostoso e cheiroso! (EQ3).

O número de refeições varia em média de três para as famílias que não têm crianças pequenas, são as que fazem mais refeições. O almoço, que ocorre entre 11 e 12 horas do dia é considerado a refeição mais importante e a mais substancial, embora o jantar seja considerado também importante, pois a pessoa não deve dormir com fome.

> [...] no almoço a gente reforça, fica bem alimentado para aguentar o rojão do dia, o trabalho, né?(EQ2).
> Porque eu acho que a noite é pra gente comer melhor porque a gente vai passar a noite dormindo (EQ10 e 11).

Os alimentos mais frequentes no almoço são arroz, feijão, macarrão, frango, bife (*carne torrada*) ou peixe, mortadela e ovos. No jantar além do arroz, acrescentam-se farofa ou macarrão com o peixe ou com a carne bovina, mais rara.

Resumindo, para muitos, este é o padrão:

> É, porque o costume daqui é fazer feijão pra almoço e janta, a gente bota o feijão pra dar pro almoço e pra janta o arroz pro almoço e pra janta e aí também o macarrão, *o tempero* às vezes a gente muda um franguinho a noite, a mesma coisa do almoço é a da janta, tem gente que almoça, mas não faz janta, a janta é uma coisa mais *light* é um café com pão, é um leite, cuscuz, mas aqui não do jeito que é o almoço é a janta (EQ7).
> O almoço que eu faço, eu cozinho o arroz, faço macarrão, a Ceiça bota o frango no fogo, se tiver carne eu cozinho ou o frango, se num for cozido é frito, é isso o almoço, A janta se num for arroz com macarrão é um baião, ou peixe ou frango ou ovo [...] (EQ8).

Indagou-se sobre o uso da farinha e a resposta foi:

> A farinha a gente come todo dia, são 8 quilos de farinha que a gente compra na semana, porque a gente faz a farofa do óleo ou então a farofa do frango no molho, né? (EQ5).

5.1.15 Materiais e Equipamentos de Cozinha Usuais

Em onze domicílios, foram encontradas geladeiras, e, em quase todos, liquidificador que é usado para triturar frutas e misturas. Para bebidas são usados copos de alumínio, plástico e vidro.

Para assar são utilizados fornalhas e fogareiros feitos de baldes usados de tintas, com uma abertura lateral. Em todos os domicílios, ainda é usado o fogão a lenha, dentro ou fora da área principal da casa e coberto por uma latada. O uso de fogão a gás é determinado pela disponibilização do gás. Um e outro se alternam no uso.

A coleta da lenha para uso do fogão é feita por homens e mulheres jovens, que logo mostram a técnica de coletar.

> [...] a seca é que presta. E a lenha puba não presta, se desmancha em farinha, é igual farinha. Juliana a filha mais velha completa – a gente sabe diferenciar o que é a lenha verde e a seca. A lenha verde não presta pra cozinhar, só faz fumaça, e a lenha seca é num instante, toca fogo rápido (EQ2).

O pilão, depois de uma busca intensa, foi encontrado em três domicílios. É utilizado para pilar milho, macerar as sementes de urucum para fazer o colorau e *pisar* o camarão para fazer *paçoca*. O moinho não foi mais encontrado. Estas mudanças devem-se à chegada da energia elétrica, que é monofásica e, segundo uma moradora, *o pessoal só quer coisa moderna hoje.* Mas o ralo é ainda manufaturado de forma artesanal com folhas de latas de alumínio (leite ou óleo) ou outro metal e furado com pregos; é usado para ralar milho, coco e macaxeira, alimentos usados na etapa do pré preparo de alguns pratos.

Figura 39 - Ralador de mandioca feito de flandres. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Na prática, o fogão a gás é para uso no cozimento de alimentos com menor tempo de cocção. No geral, o feijão é cozido em fogão a lenha. Arroz e macarrão, no fogão a gás.

O fogão a gás foi encontrado em 92% dos domicílios pesquisados, porém sua aquisição ainda é recente, persistindo, como medida de economia e tradição, a prática do uso da lenha.

> É, cozinho a gás e a lenha pra poupar o gás, eu acho bom cozinhar a lenha, eu boto a panela aqui custa a ferver, aí eu fico impaciente, aí eu pego uso mais é na lenha sabe, o gás dura 1 ano, 6 mês, e mês, 4 mês teve um que durou 1 ano e 4 mês (EQ10).

Os mais idosos, invariavelmente, ainda preferem cozinhar o feijão e a carne no fogão a lenha, acham que controlam o cozimento e é mais rápido.

Figura 40 - Fogão a lenha dentro de casa. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Figura 41 - Fogão a lenha fora da casa. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

5.1.16 Armazenamento e Conservação

As práticas de armazenamento variam de acordo com o tipo de alimentos. Os alimentos secos como arroz, feijão, açúcar e farinha são colocados em depósitos plásticos e/ou na própria embalagem, em camburões/tambores para livrar de insetos. Algumas frutas e verduras vão para a geladeira, como maçãs, goiabas e peras.

Alimentos frescos, como carne, peixe, camarão, frango são colocados no congelador da geladeira, mas não são estocados. Quando se tem excedente, ainda é feita a salga, especialmente em peixes. Esta prática foi ativada na memória de muitas entrevistadas de mais idade.

> Eu comprava a carne atrepava lá ou então quando não atrepava salgava, refogava na panela quando acabar atrepava (EQ3).

Alimentos já cozidos utilizam-se em outra refeição e guardam-se em geladeira, e, quando é safra de feijão, reutilizam garrafas vazias de refrigerantes de dois litros como depósitos.

> É, come maduro a gente colhe ele, aí vai nas seca vai separando as secas da madura e bota as secas no sol, e usa o maduro aí quando é, nos saco aí bota no sol, quando ele tá bem sequinho passa 4, 5 dia

> botando no sol aí debulha e guarda. Enche umas garrafinha para guardar as sementes por outro ano. O milho seca no pé mesmo (EQ7).

A geladeira tem facilitado uma organização do cardápio sem que haja a necessidade de compra diária, pois, como pode ser visto no capítulo sobre o comércio, o acesso não é fácil. Assim nos diz uma moradora da comunidade que ganhou um freezer usado *da patroa,* embora não tenha geladeira.

> Ontem eu fui e comprei só assim *o tempero*, recebo o bolsa-escola aí eu vou e compro uma carninha, peixe, frango, mortadela encho logo tudinho. [...] É, eu congelo [...] comprava de pingo em pingo nas budega, dona [...] era tão ruim, aí quando precisava ia lá comprar, aí num dava certo (EQ9).

5.1.17 Comida e Memória

Nas entrevistas, a memória frequentemente foi acionada com as lembranças sobre comidas, receitas, e modo de preparo e a família. Enquanto falavam, os olhos brilhavam e a *boca enchia d´água.* Isto apontava para as comidas de maior significação.

> [...] a senhora sabe que eu fui criada vendo fartura de casa do inverno fui criada vendo fartura, meu pai teve fartura era lavrador meu pai trabalhava muito, o que era pra gente comer ele plantava, fartura de milho verde era umas espiga desse tamanho eu nunca gostei de pamonha, nunca gostei de canjica, nunca gostei de pão de milho, mugunzá era que eu ainda provava um pouquinho, eles faziam um tal de [...] como era meu Deus? Cozinhava o feijão quando acabar pegava a massa do milho ralado, milho verde né, eles ralavam assim no ralo, porque não tinha liquidificador também se tivesse nós também a gente já dava graças a Deus escapar a vida, pegava uma lata aquelas lata de coco cariri que hoje em dia é essas outras lata, mais o óleo que tinha era essas lata que chamava nega do óleo *(nega do pajeu*) ou aquela lata que tinha um pé de coqueiro, aí a gente abria ela fazia o ralo ia ralar, ah já sei tijubana um tal de tijubana era milho ralado com feijão cozinhado jogava aquela massa dentro fazia um botijão, quando eu falo minha boca ainda enche d'água (EQ3).

A memória abre espaço para os tempos de crianças e o quanto era comum a participação dos filhos nas tarefas diárias. Alí, não era mão de obra, mas eram saberes repassados e aprendidos com a prática do fazer. Que outra forma de aprender senão fazendo e vivendo a experiência?

> De primeiro, eu me lembro que eu trabalhei muito raspando mandioca, meu pai fazia farinha, meu pai trabalhava assim na roça. Ele nunca foi pessoa de trabalhar assim, ele nunca foi pessoa de trabalhar fora, plantava e ele mesmo fazia né, a gente ia pra casa de farinha, mais agora é difícil a gente ver, é difícil, aqui tem as casa de farinha mais é tudo abandonada, pra fazer não faz mais. Cansei de raspar mandioca pra fazer tapioca, fazer beiju, o beiju faz da massa e a tapioca é da goma, hoje ninguém ver mais isso. [...] quando chegava a época do inverno ele começava logo em janeiro, na primeira chuva porque de primeiro, no meu tempo, eu sei que eu sou mais velha que a senhora, ele as primeira chuva dezembro, começava o inverno em dezembro era logo plantando nas primeira chuva, plantava feijão botava a gente pra apanhar feijão, arroz, tanger papa arroz, botava a gente pra apanhar arroz e tudo e roça aí quando era na época a roça tava boa, a batata tava boa, aí ia pra casa de farinha fazer, me criei nessa arrumação mais meus pais. Eu trabalhava ajudando a eles na roça, eu limpava de mão, ajudava ele a limpar, ajudava a apanhar, botava sentido nos passarinho pra não arrancar, pra não comer os legume quando botava. Agora de uns tempo pra cá não, depois que ele faltou, negócio de planta ninguém ver mais, ninguém ver mais ninguém com roçado, ninguém ver mais, agora tudo é comprado, é por isso que as coisa é cara demais né, é tudo caro demais porque não tem quem plante mais, você pode andar aqui é difícil ter um roçadinho, quando planta só dar pra comer não dar pra vender.

A memória resgatada na tradição oral conta um passado com costumes determinados pela disponibilidade e acesso.

> A comida de antigamente era totalmente diferente da de hoje. Eles (os mais idosos) comiam café com farinha, que eu ainda me lembro, eu cheguei ainda a comer, quando eu gostava era bom. Agora não tem quem faça eu comer mais não. [...] era café com farinha, era beiju, que eles fazia beiju, hoje raramente alguém faz um beiju (EQ8-22 anos).
> A família de antigamente, que eu me lembre, eu sou nova mais a minha mãe, é como eu tava falando pra senhora, a gente comia mais não tinha peixe, só tinha essa triste lagoinha no final de novembro, dezembro ela secava, ela secava e aí a gente vinha, minha mãe, meu pai as vezes ficava até 10 horas da noite no riachão pescando um camarãozinho pra nós comer no outro dia ou mesmo quando nós chegasse e a caça que meu pai caçava muito nessa época era livre, né ? Podia matar o tatu, o tejo, o pássaro que

> achasse no mato, aí trazia que era pra nós comer a carne, aí o que, com aquela carne a gente fazia o que? Comprava farinha, fazia aquele pirão, aquela farofa e a gente comia. O tempero daquela época era pimenta e alho, esse daí nunca abandonou a gente não, pimenta e o alho, aí fazia aquela farofa e comia com feijão, aí na época de plantar, comia feijão verde, o feijão como era novo comia com farinha, nem arroz tinha comia feijão com farinha e do milho fazia canjica, pamonha, nesse tempo ainda tinha as terra, meu avô não tinha morrido não tinham vendido as terra, aí plantava, aí fazia também a canjica com feijão cozido, cozinhava o feijão maduro aí você pegava o milho, ralava e cozinhava dentro do feijão, o feijão maduro, a gente comia que enchia a barriga. A comida que eu me lembro era essa e a caça do mato também tinha muita carne mais era caça do mato (EQ9).

Ao falar de comida muitas emoções surgem, como pode ser visto nas recordações de uma entrevistada.

> O cuscuz, quando cozinhava, chega cheirava não precisava nem quenga de coco nem nada, era o gosto do milho mesmo, hoje a gente compra esses de pacote é muito diferente. Era rico em tudo, hoje já tá tudo lavado, tirado. O cuscuz, era muito bom, muito bom mesmo. Eu comia com feijão, depois eu bebia o caldo do feijão, hoje não tem quem beba caldo de feijão nem nada (EQ9).

As percepções sensoriais dos sabores e dos olfatos habitam as lembranças e ajudam a construir os hábitos.

5.1.18 Os Saberes Antigos e os Conhecimentos Novos

As transmissões dos saberes se dão pela oralidade. Os mais velhos contam e recontam as suas memórias. A aprendizagem da comida dá-se pela prática, por observação, por tentativa e erro, fazendo-se uso da criatividade para reinventar a cozinha.

> É, pra curar dor de barriga, ou então quando tá assim vomitando, a vozinha ensinou a gente, que a gente pisa pimenta, caroço de pimenta do reino, uma colher de pimenta, uma colher de manteiga e farinha peneirada, que é um caldo (EQ8).

> Ia fazendo e dava certo porque a nossa mãe, coitada, não sabia, só sabia cozinhar feijão com água e sal até porque não tinha outra coisa pra cozinhar, nosso tempo aqui era muito difícil dona [...] a gente foi pra cidade, mas isso aí a gente nem via lá, o pessoal não usava, a gente aprendeu da gente mesmo, eu, pelo menos tento fazer a comida, se der certo assim eu tento fazer e dar certo (EQ9).

Outro tipo de saber que se constatou na comunidade está sendo transmitido via a comunicação televisiva.

> Porque eu assisto televisão, tem um programa que sempre passa uma nutricionista, aí ela fala que fruta, verdura, os legume são tipo bom de alimento porque é rico em proteína (EQ8).

5.1.19 As Receitas com Jeito Próprio

Durante as entrevistas, os nomes das preparações iam surgindo, perguntava-se sobre os modos de fazer a comida. Selecionou-se a maioria. A cada explicação, seguia-se a interjeição: "É bom demais!"

> **Azeite e borra de coco**. O azeite a gente tira do leite, aí bota no fogo pra apurar. Mas não deixa todo mundo olhar, só quem tá lutando com ele. Não deixa homem vim de chapéu porque diminui e vira só a borra, tem que ser só o azeite mesmo. Aí quando seca aquela borra fica só o azeite, aí a gente tira e pronto, o azeite tá feito. A borra a gente come com farinha.
> **Baião de arroz com macarrão**. Eu boto a água primeiro pra ferver, depois que tá fervendo é que eu boto o arroz, aí depois do arroz é que eu coloco o macarrão. Sal e óleo. Cozinha igual.
> **Baião de dois.** Cozinha o feijão e tempera, quando cozido, coloca o arroz lavado e escorrido e deixa secar. Variações: acrescenta-se leite coco ou toucinho, queijo de coalho e cheiro verde.
> **Bruaca à moda da dona Leda.** Eu faço sem fermento, com fermento eu não gosto não, aquela bruaca veia fofa eu não gosto não, gosto daquela bruaca lisinha, eu boto leite, açúcar, farinha de trigo, açúcar e uma pitadinha de sal, fica assim como se fosse bem mingau. Eu boto um pouquinho de margarina na caçarola, um pouquinho de óleo na margarina que é pra não grudar muito, ai, deixo ela dourar, quando ela doura com pouco a gente vira, tira e toma com café.
> **Bruaca à moda da Iolanda**. Bota um pouquinho de farinha dentro da vasilha, acabar bota um pouquinho de açúcar, bota água ou leite de coco, mexe, mexe, mexe. Quando acabar, bota um pouquinho

de óleo na caçarola e despeja dentro, quando fica bem assim feito a tapioca a gente vai e vira, depois que vira, que já tá bom a pessoa vai e enrola e bota em outro canto do prato, aí vai fazer outro. Quando termina de fazer tudinho a gente vai partir pra comer com café**.**

Bruaca. Boto a farinha de trigo dentro de uma vasilha, aí coloco açúcar, uma pitadinha de sal e boto água, aí mexo, quando ela fizer um mingau muito mole não, aí pego e boto o óleo na frigideira, quando tá quente, bota lá dentro e faz.

Cassaco. Mata o cassaco, aí tira o ovo (testículos que exalam forte cheiro) e enterra, aí trata o cassaco. Bota ele dentro da água quente, pela ele todinho, ele fica bem alvinho, quando acabar tira o fato (vísceras) dele, e quando acabar, esquarteja, passa limão na carne bem passada, escalda ele e bota no fogo com todo tipo de tempero.

Colorau. Boto pimenta, alho dentro da farinha, torro a semente com óleo, quando acabar boto o alho e a pimenta dentro, aí fica bem cheiroso, aí quando tá bem torradinho eu boto a farinha dentro, misturo e passo no liquidificador.

Cuscuz. Molha a massa, de acordo com o que dá pra fazer o cuscuz mesmo, nem muito seca e nem muito molhada, aí bota um pouquinho de sal, bota cuscuzeira com água pra ferver, acabar despeja a massa dentro e cobre. Quando tá cheirando é porque tá bom.

Dindim. É feito com açúcar e água e o pó sabor artificial. E sendo de coco, raspa o coco, passa no liquidificador, tira o leite, aí coloca o *nescau* dentro e o açúcar, aí faz coco com *nescau*. Dindim de *coco queimado.* Eu raspo o coco, queimo com açúcar em caramelo, deixa um caramelo escuro, quando tira do fogo você coloca logo água que é pra esfriar e não grudar na frigideira, passo no liquidificador com açúcar e coa num pano próprio pra isso, aí depois bota no saquinho e bota pra gelar.

Doce da banana verde. Tem que botar a banana pra cozinhar primeiro bem cozidinha com casca e tudo, depois que cozinha eu vou e descasco e corto as rodelinhas, quando acabar eu boto no fogo, boto açúcar, aí fica um mel bem vermelhinho.

Farinha de Castanha. Assa castanha, quebra e descasca, pila com a farinha ou passa no liquidificador. Pode colocar açúcar ou sal.

Farinha de Gergelim. Passa o gergelim no caco, até ele ficar cheiroso, torra bota a farinha de mandioca. Bota no pilão e pisa até que ele fique unido.

Farofa de Camarão. Tira a barba e a ponta do rabo, bota pra ferver, pode ou não retirar a casca, bota pra ferver na panela, refoga com verdura (tomate, pimentão, cebola e cheiro verde) e coloca a farinha de mandioca.

Farofa de Mortadela. Corta um pedaço da mortadela em pedacinhos, bota na frigideira (com óleo) e torra, coloca a farinha e mexe, fazendo a farofa.

Farofa de salsicha. A salsicha a gente corta a rodelinha, bota na caçarola dentro do óleo, acabar bota a verdura dentro, torra, quando acabar faz a farofa e come com feijão.

Fubança/chibé. Suco do caju com farinha de mandioca e açúcar.

Garapa de rapadura. Bota a rapadura de molho, quando dissolver bota um limãozinho pra ficar mais gostoso e bota na geladeira pra gelar. Pode raspar a rapadura também.
Grolado. Molha a goma do mesmo jeito que molha pra tapioca, bota caçarola, aí fica mexendo, aí fica só aquele grolado, (farofa) bota *manteiga* pra tomar com café.
Mingau de farinha trigo. Dissolve na água, bota açúcar, manteiga/margarina e sal.
Muçum. Pega o muçu e bota dentro da água quente, aí tira e bota dentro da água morna, dentro da água fria, aí depois a senhora passa a faca em cima e sai aquele preto todinho, fica bem azulzinho. Aí depois, corta a barriga do muçu, tira o fato dele, corta a cabeça [...] a cabeça eu boto fora [...] tira a cabeça e corta os pedacinho tudo desse tamanho assim. Quando acabar, bota pra cozinhar dentro do coco, bota verdura dentro.
Mungunzá. Três pacotes de milho branco, lava a massa bem levada, tira aquela massa, bota no fogo e deixa ficar bem molezinha**,** quando tá mole a gente pega o coco e passa no liquidificador, quando acabar passa na peneira e bota o leite dentro do mungunzá, bota o açúcar dentro e deixa ferver até ficar aquele caldo grosso, aí pisa cravo, erva doce bem pisadinho pra ficar só o pozinho e deixa ferver até ficar bem molezinho, aí pronto! Depois que é dado o ponto, a pessoa come que quando mais come mais vontade tem. Tem muita gente que gosta com erva doce e já tem uns que não gosta. Com erva doce e cravo é bom porque se tiver de fazer mal já não faz. Agora o erva doce e o cravo corta o mal.
Paçoca de camarão. Eu refogo ele com alho e sal deixo ele ficar bem enxutinho depois eu passo no liquidificador, aí refogo ele com óleo e cebola e boto farinha dentro, tá pronta a paçoca.
Pepino do mato. Retira a casca do pepino, raspa a polpa com colher, coloca em uma bacia ou em um prato, amassa e cobre com açúcar.
Quarenta 1. Faz o mingau da massa na panela, mexe até virar uma papa, aí rapa a rapadura e bota dentro, bota no prato e bota na geladeira, quando tá bem durinho corta os quadrado e come.
Quarenta 2. A gente mexe, é um pacote de milho pra um litro de água e/ou leite do coco, açúcar, pitada de sal, manteiga, faz aquele angu, mexe, mexe. Quando acabar bota dentro de uma forma, fica ao modo de um bolo, depois que ele tá assim quase frio, aí vai e desinforma e é partido que nem bolo. Come com café.
Sucos de goiaba, caju, pitanga. Passa no liquidificador com tudo e depois passa na peneira e adoça.
Tapioca com leite coco. Molha a goma seca com o leite de coco e bota uns baguezinhos (miolo do coco raspado), um salzinho e coloca na frigideira quente.
Tapioca de forno. Faz numa frigideira grande. Coloca no forno pra ficar quente, molha a goma, bota coco raspado, antes de colocar o coco tira um pouquinho de leite e reserva o resto bota na goma, coloca sal e bota no forno. Deixa o tempo agora tem que virar, agora se tiver duas frigideira é bom porque tem que virar é tipo omelete, aí quando tá pronto, bota o leite de coco em cima.

> **Tijubana**: Milho verde ralado, cozido com feijão maduro e sal (segundo dicionário e a própria entrevistada, tijubana é um tipo de rede de dormir feita de fio de algodão).
> **Toucinho** e suas várias formas de utilização: o assado a gente salga ele e espeta assim no espeto e assa na brasa, e o torrado a gente corta ele do jeito que a pessoa quer e bota na frigideira e torra, e o cozido no feijão salga ele, corta os pedaço e quando bota o feijão no fogo e bota ele dentro.

Observou-se que as receitas resultam quase sempre em preparações secas e que levam farinhas: mandioca, trigo e milho. O acompanhamento pode ser café e os refrescos que são habituais. Também os ingredientes de uma mesma preparação variam tornando a receita mais *rica*. A bruaca, que se assemelha a uma panqueca, sendo mais grossa, é tradicional no Ceará nas classes sociais baixas. O baião de dois, mistura do arroz e feijão, do fraco com o forte, mistura simbólica do preto com o branco (DaMATTA, 1986), pode ser adicionado de outros ingredientes, tornando-o mais energético e substancial.

A comida seca, à base de farinha, peixe e carne seca, e tubérculos (macaxeira), cozida sem temperos, é uma herança indígena dos tempos coloniais e a cozinha feita por negros tinha como tempero coentro e pimentas (SILVA, 2005).

Prevalecem mais receitas salgadas a doces. O açúcar entra nas *garapas* e refrescos e pode ser consumido com farinha ou puro.

> Meu esposo gosta muito de rapadura, quando não tem come açúcar (Grupo Focal).

5.1.20 Sistema de Classificação dos Alimentos

Admite-se que as estruturas e regras determinantes dos hábitos alimentares criam princípios de classificação próprios para cada grupo.

O sistema alimentar foi categorizado segundo a descrição e a interpretação do cotidiano alimentar expresso nas falas das mulheres quilombolas.

Alguns alimentos/comida são classificados como fortes (pesados) ou fracos (maneiros) e estão relacionados com o tempo de digestibilidade e com a sensação de fome. Exemplificado, tem-se como comida fraca: pão, cuscuz, arroz, macarrão e sopa; e como forte: carne, peixe, feijão, rapadura, batata doce, macaxeira, coco. O feijão só foi considerado fraco se for consumido sozinho. A sopa deve ser comida à noite, pois para dormir tem que ser uma comida fraca.

> Não muié, só na parte da tarde, se tiver come bolacha, se não a gente come tapioca. Sabia que se a gente merendar um pão de manhã, quando é antes de meio dia, a gente já tá morrendo de fome? (EQ1).
> Come um pão véi desse tamanho, imbola na goela e vai simbora. Quando dá dez hora tá trambecando de fome (Entrevista com homens).
> Sabia que cuscuz é uma comida forte? Cuscuz com alguma coisa frita. A gente só falta é não sentir mais fome (EQ1).
> A gente faz sopas, janta às 7 horas da noite, quando é nove hora tá com um oco no estomago! (EQ6).

Os alimentos comprados são mais fracos que os produzidos. Qualquer alimento comprado para ficar mais forte deve ter adição ou agregação de outro para ter mais valor. Para ficar mais forte é preciso *gastar mais temperar com verduras, cheiro verde.*

> O alimento dado de Deus ele não precisa, a banana não precisa temperar pra comer, ela é vitaminada, o caju, a manga, a batata, a macaxeira come é só descascar ela, boto no fogo tem vitamina, ninguém vai perparar a não ser descascar ela pra botar no fogo com o sal e depois dali ela cozinhou, pronto toma com café, quando acabar com ela, bebe água quando for sentir fome pra comer de novo custa muito, aí a pessoa vai compra pão, come com um copo de guaraná com pão, não dar 1 hora tá com falta no estômago, o que Deus dá a nós é forte, eu acho (EQ3).
> A minha mãe criou os meus irmãos, os meus irmãos homem, ela fazia o seguinte, aquele ovo da galinha, ela tirava aquele ovo, ela cozinhava bem cozinhado aquele ovinho com aquela aguinha, quando acabar fazia um escaldado que ainda hoje eu como e eu gosto. O ovo ficava assim com a gema meio molizinha, aí botava em cima daquele pirão, dava o meu irmão pra comer, porque ele não tinha o leite pra fazer aquela papa par dar pra ele comer, aí fazia aquele pirão escaldado de novo pra janta dava cedo, era forte e ao meio dia era o almoço e a janta, hoje faz mal, dar leite, dar Xilito velho aquela coisa né era bom e todo mundo se criava forte e com saúde eu falo isso porque nós amassava barro mais meu pai pra fazer tijolo, eu garanto que era desde 5 hora da manhã e ia até meio dia. Levava uma rapadura pra fazer garapa, garapa da rapadura pra tomar lá mesmo, era com tapioca, com cuscuz; nós já

> levava pronto. Deus me livre de tomar suco velho que não sabe nem de que, com pacote velho de pão, por isso é tudo sem força, sem coragem de trabalhar, morre cedo (EQ9).
> Hoje em dia é só pão, toma pão com café e daqui a pouco você tá com o estômago ardendo, doendo tudo, não tem sustância de nada, não. É tanto da coisa misturada com outra que você fica [...] junta um pouco dali, um pouco da acolá e não desmancha em nada (EQ13).

O texto das entrevistas 9 e 13 têm muitas informações quanto ao valor do alimento natural, ideias sobre a plenitude que causa e como elemento simbólico que a natureza oferece. Apesar de todos esses entendimentos, ainda não se vê privilégios do alimento produzido em detrimento do comprado e processado. No entanto, o valor maior é o do acesso fácil, mesmo se determinado pelo poder aquisitivo.

O uso de alguns alimentos e preparações está orientado pelo ritmo de trabalho e pelo tempo/clima. WOORTMANN (2008) já traz outra classificação do alimento quente ou frio, na qual os alimentos frios seriam usados para diminuir os níveis pressóricos e os quentes aumentaria. Não se encontrou esta relação.

> [...] Os homens daqui trabalha no sol, num sabe?[...] eles fazem sabe o quê? Uma garrafa de dois litros de suco bem doce, pra tomar, pra não sentir muito a quentura, sabe? (EQ1)
> A gente gosta de tomar (garrafinha ou dindim) é meio dia. Quanto tá com calor, né?

A cor do alimento confere uma cor e, por analogia, está relacionada à cor da pele. O que querem dizer com isso é que o café é muito consumido e preferido como bebida. Foi referido em 100% dos domicílios.

> O pessoal aqui é tudo preto de beber café (EQ1- EQ6).

Outra classificação relatada e observada é que todos os alimentos de origem animal, (carne de gado, peixe, ovo, galinha e frango) são chamados de mistura e/ou tempero.

Algumas comidas são classificadas como carregadas e reimosas - as duas palavras tem o mesmo significado. Entre estas, foram identificados alguns tipos: crustáceos: camarão, peixes-bonito (Sarda sarda), cavalinha (*Scomber japonicus*), pissica, serra – de água salgada; curimatã (*Prochilodus spp*), piau (*Leporinus fasciatus*), camurupim (*Tarpon atlânticus*), pirarucu - de água doce, sardinha em lata. Caça: tatu (*Tolypentis*

tricinctus). Animais e aves domésticas: carne de porco, pato e peru. Frutas: ata. Como pode ser visto, os principais alimentos identificados como *reimosos* são aqueles de origem animal, porém, de origem não determinada (doméstica ou selvagem).

> Curimatã é um peixe brabo, seis meses é peixe seis meses é cobra (EQ1).

O que se percebe na entrevistada é a concepção e relação entre a natureza e cultura, atribuindo ao alimento o poder da metamorfose. Crença similar ocorre entre os caboclos da região amazonas (TIPHAGNE, 2005).

A concepção da reima traz consigo as categorias: manso e brabo. Está relacionada à interdição quando se faz uma cirurgia (*operação*) e se tem uma *ferid*a ou enfermidade que expõem os tecidos e peles do organismo.

> Se a gente tem uma enfermidade, ela tá quase sarando, se a pessoa comer aquele peixe que as pessoas, os pescador dizendo que é reimoso, se tiver aquela enfermidade quase sarando. Ela renova do mesmo jeito.
> [...] ou então se a pessoa tiver sadio e comer aquela comida, por que nós estamos sadio, mas por dentro ninguém conhece. As vezes a enfermidade tá nas carne da gente e ninguém sabe. Só sabe se sentir mal e for no médico, o médico vai dizer você tá com enfermidade assim e assim. Eu pelo menos eu não posso comer essas comida reimosa, porque essas pessoa que sofre de pressão e começar a comer essas comida reimosa, a pessoa começa a inchar. Eu pelo menos sou ou assim. Ele não se dá com o sangue da gente, eu não sei se o sangue é fraco ou se é forte, mas a pessoa incha. Eu não me dou.

A reima é um atributo do alimento que o torna nocivo para o organismo e em algumas condições de saúde. Assim, há uma relação do alimento *reimoso* com o sangue, sendo que não é só o alimento, mas o corpo também pode ter *reima*. Um alimento *reimoso* só pode ser consumido por alguém em perfeitas condições de saúde. Tal como ocorre com as qualidades de "quente" e "frio", a *reima* também exprime uma relação entre o alimento e o organismo. O alimento *reimoso* não pode ser ingeridoo por quem está com o próprio corpo reimoso, isto é, com o sangue agitado, com reumatismo, com feridas na pele (BRANDÃO, 1981; WOORTMANN, 2008).

> Eu acredito que reimoso somos nós, a nossa carne (EQ3).
> Reimoso é o corpo da gente mesmo. Quando leva um arranhão, um corte, aí inflama (EQ4).

O alimento *reimoso* é o melhor exemplo do encontro do homem simbólico e biológico. CANESQUI (2007), revendo os estudos qualitativos da dietética popular em três décadas, enfatiza que a reima é uma categoria utilizada em algumas regiões do país e entre algumas populações tradicionais: indígenas, caboclos, ribeirinhos e agricultores (BRANDÃO, 1981) que precisa de definição. Considera-se, a partir das falas dos sujeitos pesquisados, que a reima pode estar no corpo e/ou no alimento. No encontro dos dois é que há o sintoma. Os alimentos com reima estão muito associados aos grupos protéicos, o que, particularmente, identificam-se como alergênicos.

Os legumes são as classificações para o que se planta no inverno e nasce da terra: feijão, milho, arroz, maxixe, jerimum, melancia, melão, batata doce. O alimento da plantação, da colheita tem uma relação com frio (úmido) e quente (seco) ligada à presença e ausência da água e aos tipos de solo: seco e úmido. Tomate, coentro, cebola e batata, macaxeira a água não ajuda, faz é matar (QH), portanto, é um alimento que pertence à categoria seco e quente.

As misturas de alimentos também têm suas interdições e, na comunidade, o que é mais comum são as misturas que envolvem a presença de frutas (manga, acerola, ata) e ovos e fruta (manga), fruta com leite ou café. Apenas em um domicílio, a manga com leite era oferecida às crianças maiores, porém não ofertado nos estados febris e vômito.

Identificou-se a denominação de alimento perigoso e alimentos classificados segundo um teor de vitaminas. Essa classificação foi apontada por CANESQUI (1988) entre segmentos de trabalhadores rurais e urbanos.

Uma nova classificação tem surgido, reforçada pelo sistema de saúde e pela TV, que é a comida saudável: fruta e água. Hipoteticamente, esta classificação surge a partir dos atendimentos de saúde, pois, para uma quilombola, se a pessoa não se alimentar, não resiste. Para ela, há comida forte e fraca e retruca:

> Não pela medicina dos doutor, porque eles não dizem nada e eu também não pregunto. [...] O arroz ele é fraco pra mim, o macarrão pra mim ele já tem mais um pouquinho de fortificante, de vitamina. [...] a gente come a carne, ela é forte, a carne alimenta ela tem

> vitamina, mais não é como o feijão não, o feijão é a comida preferida da vitamina, é vitaminado, o feijão e a rapadura... Isso tudo (EQ3).
> A gente não pode comer muito ovos, dizem que não pode porque é muito vitaminado (EQ3).
> Vixe! Alimento saudável, eu acho que assim, pelo que eu posso falar, eu acho que fruta seja alimento saudável, fruta, qualquer fruta pelo que eu ouço, né? (EQ8).

Em alguns casos, a diferença entre comida forte e fraca está relacionada com as experiências.

> [...] a rapadura é forte porque a minha menina pequena teve coqueluche eu fui consultar ela. O doutô perguntou assim: 'dona, a senhora sustenta ela só na mama?' __ Eu disse: 'é'. 'Pois a senhora pegue a rapadura raspe bote de molho, quando ela tiver desmanchada, a senhora pegue a farinha cesse e faça o chinbel da rapadura que a senhora vai ver que a senhora vai dar muito leite'. E dei mesmo! (EQ3).

Há também o alimento *sadio e doentio,* como exemplos citados de *doentio* tem-se a carne de porco, as aves criadas em granjas e os ovos de galinha de granja. As aves criadas em casa são alimentadas com ração natural, sem hormônio. O alimento de casa é mais forte, mais seguro. O peixe e a carne de gado são sadios. A carne de gado é sadia porque tem registro, já que a carne de porco, comprada na comunidade *o dono tem de saber cuidar*.

> Não, a carne vem carimbada, a gente sabe que ela tá sadia, porque onde eu compro a carne o carimbo bem vem azulzinho, a carne de porco não vem carimbada, não há meio de saber de que foi que morreu, de que foi que mataram (EQ11).
> Frango tem hormônio. Eu tenho um sobrinho que já trabalhou nestes cantos e eu achava engraçado ele contando que os frango tudo é *vacinado* (grupo focal).

No questionário alimentar, um item referia-se a vísceras: rim, miolo, coração e sangue. O sangue animal que é comido é o de porco ou de criação (sarapatel, sarrabulho). O sangue da galinha é usado para o preparo da "cabidela" e "molho pardo" que não é comido por muitos. Já o sangue de boi não é comido de forma alguma.

> Ah! ninguém me disse, mais eu penso que tudo que é mistério dos alimentos que Deus deixou pra gente se alimentar, porque se jamais nós podemos usar o sangue da rês é porque não ficou bom (MQ62 anos).

A comida *escoteira* é a comida monótona que não é variada. O feijão sem arroz e farinha é uma comida escoteira. Portanto, há uma tendência à mistura de alimentos em um mesmo prato. Presenciou-se refeições em um único prato, constituídas de farinha, feita uma farofa de mortadela, arroz, feijão, macarrão. Uma comida mais seca que molhada.

Um alimento sozinho perde em qualidade, mas se misturado ganha novos atributos; assim a carne com verdura é apontada como forte e com vitamina e torna forte quem a consome.

Outra classificação é a comida que incha, que engorda: massa, gordura.

Existem outras duas categorias de comida: comida de panela (tudo que é cozido) e bagulho (salgadinho em pacote, biscoito, pipoca, chicletes e bombons).

Interdições em estados febris. É proibido comer banana, caju e manga. A mistura de alguns alimentos, como frutas (ata, manga caju) e bebidas, como café e leite é perigosa. *Quando não mata aleija!Eu tenho cisma!*

A comida saudável é entendida como não comer salgado nem pesado. Por outro lado, está relacionada ao gosto.

> É preciso ter verdura, laranja, banana. O que mais falam agora pra gente comer é frutas, né? (EQ6).
> Eu acho que fruta seja alimento saudável, fruta, qualquer fruta pelo que eu ouço, né? (EQ8).
> Eu sinto que a comida é saudável pra mim aquela que eu gosto, pode ser a melhor comida do mundo se eu não apreciar ela, pra mim ela não é saudável. Pra mim a comida saudável é aquela que eu aprecio (gosto) (EQ7).

A primeira resposta sinaliza que os atendimentos em saúde e o acesso à informação já incorporam as recomendações de consumo de frutas, o que faz parte da estratégia e iniciativa de incentivo ao consumo de legumes, verduras e frutas no Brasil (PINHEIRO; GENTIL, 2004). A fonte da informação é a mídia.

Na última fala, a entrevistada se posiciona fortemente sobre o gosto que supera a noção de alimentação saudável. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo aquilo que se come com prazer.

A comida com *sustância* foi interpretada como aquilo que é nutritivo, revigora e dá forças, mas salienta-se que comida é o que é comido nas principais refeições (almoço e jantar). São os alimentos preparados na panela e constituídos de várias preparações alimentares.

5.1.21 Alimentos nos Ciclos de Vida e em Períodos Especiais

Buscou-se identificar a relação entre alimentação/comida e o biológico, na perspectiva da variação alimentar e em função dos ciclos de vida ou estado fisiológico. Este aspecto é muito comum nos estudos de nutrição (TRIGO et al., 1989; BAIAO; DERLANDES).

A comida de criança passa a ser igual a dos adultos a partir dos quatro, cinco anos ou quem cresce mais um pouco. As sopas infantis, a partir dessa idade já não são oferecidas porque *não servem de nada.*

Em alguns casos, a comida de sal para a criança era ofertada muito cedo.

> Com um mês eu começava a dar feijão machucado com arroz, caldo de feijão, pirãozinho de ovos. Eu botava o ovo pra cozinhar e desmanchava aquela gema no pirãozinho bem molezinho, quando acabar dava e comiam todinho (EQ6).

Evoluindo para seis meses, já se iniciava a independência:

> Com seis mês eu botava no prato ele eles mesmo... eu ajudava eles a comer que era pra aprender (EQ6).
> Comida de criança aqui é só quando ele é recém-nascido quando ele já ta com 6 mês já ta empurrando arroz, já tá empurrando feijão que é pra ele aprender a comer. Quando tá nesse ponto (apontando para o neto de dois, três anos) aí pode botar até pedra (EQ7).
> Se tiver condição com seis mês, se for dar comida de arroz pra eles já tem que cozinhar arroz só com verdura sem óleo, sem ser muito salgada. Pode dar um alhozinho um pouquinho pra eles quer dizer pode dar um caldinho de feijão pra eles o caroço de feijão pode dar diarréia, né? Então a gente peneira junta com o caldinho e o arroz (EQ10).

> Rapaz, os menino aqui quando veio comer comida de panela já tava com bem um ano. Tem gente que bem pequenininho, que com três mês já dá comida de panela, eu não gosto de dar (EQ13).

Alguns alimentos foram identificados como sendo próprios para o consumo de criança, por exemplo: maçã, leite, massinha, mingau, papas e sopas

Bombons é um termo genérico para balas e pirulitos; é comida de crianças e adolescentes

> Toda hora à tarde um *vai na* mercearia e trás o bolso cheinho (EQ1, EQ6).

No que se refere à alimentação de adolescentes as práticas são identificadas como independentes e não há regulação. As mães, que são as organizadoras da comida na casa, já nem sabem nem veem o que os filhos comem. A partir dessa idade, muitas meninas assumem a cozinha e os cuidados com a casa.

Os adolescentes comem maiores quantidades de comida e com mais frequência na razão da disponibilidade. O controle acionado para a economia doméstica é não comprar, especialmente alguns itens alimentares considerados supérfluos e de uso dos indivíduos mais jovens.

> Sabe porque num usa, porque eu não compro, porque se eu comprar, eu boto ali na geladeira, quando é com dois dias, fica assim (mostrando). O pessoal come demais, muié: maionese, catchupe, o pessoal bota até em cima da comida, em cima do macarrão (EQ1)
> *Xilito* come é todo dia. Só tem sal (EQ1).
> [...] pra comer aqui é que nem forrageira, não esquenta nada (EQ6).
> Muita comida (risos) os meu come demais. É fase de crescimento né? Cresce muito, gasta muita energia, sente muita fome, crescendo também, né? (EQ9).

A comida de idoso também tem suas especificidades:

> Uma pessoa mais velha ela não tem o intestino sadio, não pode jantar uma janta que qualquer um janta, grosseira, né? É que nem uma criança, uma pessoa de 70 anos num pode, a comida tem que ser diferente tudo em tudo (EQ5).

Sopa, caldos, mingaus e chás são preparações para pessoas idosas, principalmente à noite porque é mais leve.

> Aqui a gente não faz sopa, só faz sopa quando a minha mãezinha que é veia vem pra cá, aí a gente faz (EQ1).

Em entrevista com a parteira mais antiga do lugar, observou-se que a comida das mulheres em *resguardo* era diferenciada: no geral, elas comiam galinha cozinhada e se fosse feijão, *tinha que ser um feijão muito bom, muito especial.*

> Durante 40 dias não podia comer comida carregada. Comida reimosa (Parteira, MT- 92 anos).

Na condição de parteira, também orientava as comidas das parturientes e dos recém nascidos. A amamentação era mista: leite materno e complementação de leite *(leite de lata, de pacote),* ou mingau d'água (água, amido da mandioca-goma e açúcar).

Para alguns, a partir de um mês de idade, para outros de três meses, introduziam-se novos alimentos, no geral era mingau. A ausência do leite indicava a pobreza do indivíduo.

> [As crianças] de fome não morria não, só teve um homem que disse que os filhos morriam de fome, porque só bebia mingau d' água. Eu não sei como era esse mingau da casa dele não, porque os pobre criavam os meninos até ficar durinho com 5 a 6 mês (Parteira, M T 92 anos).

Ainda em relação às práticas alimentares infantis, na ausência do leite de gado, era comum se ter ao menos uma cabra para o uso do leite. Identificaram-se muitas alternativas para a falta do leite:

> 1) Queijo seco, ralado e acrescentado no mingau d' água
> 2) Papa de gergelim (*Sesamum indicum*) (extrato leitoso);
> 3) Chá de ervas e folhas: erva doce (*Pimpinella anisum L*), canela (*Cinnamomum zeylanicum*), cidreira (*Lippia Alba*), folha de laranja (*Citrus sinensis*) e capim santo;
> 4) Mingau de farinha de mandioca (*Manihot esculenta*) (peneirada (*cessada*) ou goma;
> 5) Papa de massa de feijão.
> 6) Papa de extrato do coco (leite coco) e de castanha.

Nesta listagem, observa-se que as ervas populares usadas, normalmente como produtos terapêuticos e fármacos são transformadas em alimentação, mudando-se a sua utilização.

As preparações eram adoçadas com açúcar mascavo (de rapadura) e as papas, mingaus mais consistentes, eram ofertadas com o dedo indicador para não machucar a boca da criança, mas essas são práticas do passado. Atualmente, as mães já estão instrumentalizadas com mamadeira, copo, prato e colher.

A alimentação da criança menor através da amamentação estava relacionada à alimentação da mãe.

> [...] dá a mama mesmo, mas não resistia. Cadê a sustância pra ela dar leite, não tinha (ri) não tinha. Eu criei 14 [...] (pensa) [...] 15 filhos e eu alimentei. Eu botava pra dar de mamar o menino como hoje dois mês, eu não aguentava, como hoje ali um menino com dois mês só no alimento da mama (EQ2).
> [...] Quando acabava de comer, dava duas gotas de leite e vá dormir. Assim foi que eu criei meus filho. Eu não vou mentir e nem me engrandecer daquilo que eu nunca tive. E era uns negão forte (EQ2).
> [...] Nós não dava de mamar não, mas nós tinha leite, tinha a cabra, aí eu mandava meia garrafa de leite pra ela de criação, mas ela não pegava, era só dá pra ela botar fora. Aí diziam que ela ia morrer de fome. _ Eu espera aí que tem um bocado de feijão no fogo. O feijão de corda no fogo, quando tava cozinhado, eu passei numa peneira e tirei só a massa, tirava a massa do feijão e aí botava a goma dentro e fazia aquele prato de papa de massa com farinha. A nega comia que era uma beleza! Era outro porrete. Agora não tinha sal não, eu não botava sal, era só a massa do feijão (EQ2).

As crianças adoeciam, em geral, de diarréias em consequências de comida *mal feita* e/ou queimadas, mas já não se usam as mesmas estratégias de preparos de alimentos infantis.

> Agora, hoje não. Se a gente for fazer isso com um menino de 3 ano, pode contar logo [...] ou com o caixão ou chamar logo uma ambulância pra levar pro médico (ED2, 86 anos).
>
> Hoje se não tiver o leite e o açúcar os menino não vão pra frente não. O leite do peito é melhor porque não dá diarréia [...]Se queimar não presta, se botar cru sem botar a panela pra subir, não presta (EQ14).

Comida para criança não pode ter muito sal, nem gordura, e não pode comer panelada nem sarrabulho. Fugir à regra só era permitido em caso de fome e muita carência.

A idade norteia o tipo de comida em casos de crianças pequenas e idosos. Os organismos, se comparados, são iguais, no início e na finitude da vida.

No domicílio 4, entre todos visitados, foi o único que havia criança menor de quatro meses e a mãe ainda estava amamentado, porém, ofertando mingau de leite e amido de milho (Arrozina/Maisena). Ao ser perguntada quando seriam oferecidos outras comidas, por exemplo, mingaus e frutas, a resposta foi:

> Com uns seis meses, não é não?! Seis meses?! (EQ4).
>
> Sempre foi com seis meses teve um que era muito *aperreador,* eu comecei com três meses a dar um mingauzinho a ele (EQ10).

À medida que as entrevistas avançavam, ia-se identificando as práticas de fazer mingau:

> [...] não faço leite muito forte não. Eu faço o mingau, uma mamadeira de mingau. Aí boto três medidinhas de leite. Dá uma mamadeira.]É que eu faço com essa medida do NAN. Ela tomou NAM até os dois meses. Depois dos dois meses, aí eu comecei a dar o Ninho (EQ4).
> Mingau e leite ninho, eu pegava uma caixa de *arrozin*a duas de *maisena* e botava dentro de uma lata de *mucilon* e misturava, né ? [...] Só um pouco de açúcar e um pouco de sal, só que eu nunca botei sal na comida deles, pronto às vezes as pessoa bota Nescau né? Mais eu nunca gostei de botar pra deles, porque eu sempre tive medo de diarréia (EQ10).

A prática de diluir o leite é uma forma de economizar que, a princípio, pode-se pensar que é motivada pela situação de pobreza, no entanto, essa é uma prática também cultural, por se entender que a criança não deve tomar ou comer alimentos densos e concentrados. Embora haja recomendações científicas corretas (BRASIL, 2002) para a alimentação infantil, qualquer tipo de adoção de práticas deve sempre partir do conhecimento dos conceitos e das opiniões das mães sobre a alimentação das crianças pequenas (MESQUITA, 2000).

Nas falas percebe-se que a prática de introdução precoce de outros alimentos (leite, açúcar, farinhas, espessantes, frutas, carne, ovo, feijão) antes dos quatro meses de vida da criança é uma prática usual e que tem atravessado o tempo. Essa prática, em termos biológicos, é considerada inadequada. As recomendações contidas no Guia

Alimentar para crianças menores de dois anos é que haja aleitamento exclusivo (apenas leite materno) até os seis meses, idade que deve se iniciar os alimentos complementares (BRASIL, 2002).

Nos domicílios 7 e 8, o leite só é usado para crianças pequenas ou para um doente. A prática não é relacionada a nenhuma crença e sim como um alimento de menor disponibilidade e maior custo, que só é usado em situações especiais, devido ao preço.

O *Xilito* (salgadinho-snack de milho por *extrusão* e expansão) é de consumo muito frequente, entre crianças menores e maiores. Conforme as mães, se não controlar e negociar, é comido *direto.*

> Porque tinha uma menina aqui (*não diz de quem é)* que ela comia muito e até agora por último, ela tava provocando *xilito* puro, só vomitando era só aquela massa velha do *xilito*. Amanhecia o dia de manhã a menina vomitando. 'Menina, o que é isso?' Eu *(se identifica e identifica a menina*) tinha dado remédio de verme, verme não é. Levei ela pro médico, ele olhou era *xilito*, a massa do *Xilito* todinha (EQ9).

O consumo desse alimento é muito preocupante pela quantidade de sal e gordura que são adicionados. Por ser um alimento crocante, comê-lo é quase compulsivo. MESSER, (1989) afirma que a textura é o segundo elemento sensorial que influi na seleção nas preferências alimentares. As marcas existentes no comércio são diversificadas. O acesso fácil e o baixo custo favorecem o consumo.

Figura 42 - Distribuição em pequenos comércios-Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2008.

5.1.22 Comidas e Saúde - Alimentos e Doenças

Os doces foram referidos como um alimento que não pode ser comido em grandes quantidades, tampouco com frequência. Em geral, está associado a diabetes.

> Ah! um pouquinho, mulher. Doce demais faz mal. Eu como só uma xirquinha (EQ1).
> Nunca gostei de dar coisa doce a eles não, porque a diabete é muito pesada, por aí a diabete depois que ela escancha [...] minha irmã tá diabética de beber guaraná, mas ela não vive aqui não (EQ10).

A mesma lógica não se aplica ao açúcar e à rapadura, que são de uso diário, embora haja um reconhecimento de que estão relacionados a doenças.

> Um quilo por dia, pouco tão todo mundo com diabete, né? (EQ1).

Outros alimentos estão relacionados ao peso.

> [...] não deixo tomar muito suco de limão, não. Senão seca (EQ1).
> Limão? Ele emagrece, é igualmente vinagre (EQ3).
> Eu não como muito macarrão não, porque eu sou muito gorda (EQ2).
> Leite engorda também (EQ3).

E outros estão relacionados ao sistema digestório. Estes são principalmente frutas.

> [...] comer muita manga [...], castanha dá dor de barriga (EQ1e 5).
> Comer mamão é bom quando tá com prisão de ventre [...] (EQ1).
> [A castanha] ela tem muito leite, né? A pessoa comer todo dia também não é muito bom pro intestino (EQ3).
> Mamão é muito bom para o intestino da gente (EQ3-EQ12).

E há ainda aqueles que comprometem os níveis pressóricos e interferem nos ritmos circadianos.

> Maracujá baixa a pressão da gente [...] se tomar é só a conta de dormir (EQ1).
> Eu acho que sim, porque quando ela tá com a pressão alta, ela vai e chupa um alho, aí a médica disse pra ela, que alho é bom pra baixar a pressão, aí sempre quando a médica vem verificar a pressão dela, aí ta boa, aí ela pergunta a vozinha, o quê que a vozinha faz. A vozinha não toma remédio de jeito nenhum, sempre é com alho, chá de alho (EQ8).

> É alho. A pressão baixa e eu ensinei, o doutor mede a pressão e não tem nada. – Pega três dente de alho, bota na água e bota na geladeira, a água que beber é ela (EQ14).

O alho (*Allium sativum*) está disponível em toda residência como tempero da comida e é comum o seu uso, na água, nos chás ou natural, para ser chupado. Não cabe discutir o efeito e identificar princípios ativo do alho. Mais importante é identificar as práticas de saúde e saberes populares, o nível de confiança maior do que no medicamento e que, no caso da hipertensão é de uso contínuo. As falas suscitam que o profissional de saúde conhece esse procedimento de risco.

Na comunidade, a hipertensão é prevalente: são trinta e dois indivíduos e quatro diabéticos, destes, dois são hipertensos e diabéticos. Entre os entrevistados, 62% são hipertensos e recebem medicamento no posto de saúde. O atendimento aos hipertensos é realizado uma vez no mês para aferição da pressão e entrega dos medicamentos e atividade de acompanhamento da enfermagem. Não se tinha conhecimento da relação existente entre hipertensão/ alimento e/ou comida e modificações dietéticas.

> [...] ele diz que tem que diminuir o sal, evitar essas comida reimosa, essas comidas gordurosa (EQ2).
> [...] é muita gordura, pegar uma carne de gado e botar muita gordura [...] é óleo, manteiga [...]
> Eu tô é com vinte e cinco ano que eu tomo remédio de pressão diretamente sem faltar, só que eu digo: não vou mais tomar isso não, me dá aí um bocado de toucinho que eu vou torrar e vou comer.
> Eu canso. Aí __ 'Mamãe não como esse toucinho não que isso é gorduroso demais, a mamãe vai inchar, a mamãe vai morrer'. Eu digo: a morte é minha amiga, ela me pertence, quem nasceu vivo é pra morrer. É ou não é? Ainda ontem botei um feijão aqui no fogo. ___ 'Mamãe, não faça isso!' __Você não vai botar meu feijão no fogo, não? ___ Pois eu vou botar. Botei feijão no fogo, taí meu fogão, minha lenha, minha casa, mas as vezes que ela tem minha comida lá, eu tenho aqui. Quando ela não quer botar porque a comida vai me fazer mal, eu tenho aqui e boto no fogo. Ainda ontem eu botei o feijão no fogo, quando acabei botei um pedaço de toucinho e torrei e botei [...] ___ 'Mãe, não vá comer isso não que faz mal'. __ Deixa eu comer [...] ___ 'A mãe vai morrer [...]'! Deixa eu morrer, a morte me pertence, eu nasci viva, eu tenho que morrer, se não quiserem me enterrar, eu sou a mulher mais obediente que tem no mundo, se não quiserem me enterrar, eu pago a funerária. Se vocês me botarem lá no hospital, peça à funerária

> pra me trazer, me bote aqui dentro desse quarto, quando acabar tranque todas as porta e deixe eu aí dentro que eu juro a vocês que eu não saio daí.

Esta fala reporta o diálogo entre a filha e a mãe idosa, contada pela mãe (vó Dora). Tudo que foi falado por ela foi observado. Viu-se o lugar do fogão, que é dentro da casa da idosa, e o feijão cozinhando.

A temperatura da comida foi citada várias vezes como causadora de congestão. A comida quente, por exemplo, o *baião de dois*, não pode ser comido e de imediato se tomar banho. Estas e outras regras não são seguidas pelos jovens. As regras para a comida implicam na observância de um conjunto de normas ditadas pelos mais velhos, a mãe em geral, para a condução da vida.

> De primeiro as coisa era tudo ajeitado, hoje em dia é tudo desmantelado, ninguém faz nada na regra que é pra ser não. Quer saber se come, sai por aqui e cai e morre, amanhã, cai e morre. Hoje em dia os menino come de todo jeito (EQ13).

A carne de porco, para alguns, além de ser *doentia*, causa enxaqueca e não é recomendada nas gastrites. A carne de lata e as sardinhas foram apontadas como *doentias.*

Em relação à saúde, foi perguntado de que adoecia o povo do lugar e como resposta obteve-se que em grande parte, estão relacionadas as doenças crônicas: câncer, doenças cardíacas (*doenças dadas por Deus*), acidentes evitáveis (*Quem procura é a pessoa).*

> Essa pressão alta está se alastrando por aqui, moleza no corpo, dor de barriga (EQ2).
> Eu tenho pressão alta. A pressão alta ela dar trombose, ela dar morragia, ela dá morragia nas veias da cabeça, quer dizer é uma morragia interna. Ela dá várias doença, agora eu não vou mais tomar remédio, já tomei muito. Tá bom! [...] Dizem que é por causa de comida [...] de sal, mas não é por causa de sal não, é por causa de sofrimento que a gente passa e ataca os nervo que eu não tinha nada na minha pressão e depois do discutido que aconteceu (referindo-se a morte do filho e do marido) foi que eu fiquei com essa pressão alta, vinte por não sei que (EQ3).
> O povo daqui cai mais doente é de pressão, trombose, coração crescido, derrame cerebral (EQ4).
> Aqui se morre de AVC e de cachaça. Morte matada e de doença mesmo (EQ6).

> Antigamente as pessoa velha só comia comida, assim: era feijão, era arroz, era tapioca, era cuscuz, essas comidas assim do pessoal mais velho do interior [...]. Hoje em dia as pessoa come as comida mais melhor do que de primeiro, o povo diz que é melhor, mas eu acho que não, é mais cheio de doença. Hoje em dia o povo é tudo com pressão alta, é colesterol, é diabete, é tudo no mundo. Você não vê uma pessoa sadia hoje em dia. É das comida. Mulher de vinte ano recebendo remédio de pressão alta. Minha filha, não existia isso de primeiro, não! Eu acho que é porque elas exagera nas comida que é pra comer adequadamente e come as coisa demais, eu acho que é (EQ13).

Doenças mentais, como a depressão, foram comentadas nas entrevistas. Observaram-se vários casos de sofrimento psíquico na comunidade, tanto em homens como em mulheres adultas e jovens.

> Eu me consulto direto com o psiquiatra, eu tenho um acompanhamento intensivo do meu tratamento, meu e dessa menina aí (referindo-se a filha) [...] tem meu avô, os antigo assim, minha avó não. Meu pai, meu avô morreu assim *desterrado*. *Desterraram* ele. A loucura foi tão grande que não suportaram ele em casa.

Tanto a hipertensão (*pressão alta*) como a depressão (*doença dos nervos*) são no entendimento dos entrevistados consequências das agruras da vida, sofrimento e *avexame*. A idade também está associada à pressão. O estudo de PERES et al., (2003) em Ribeirão Preto- SP, aponta que 30% dos hipertensos estudados atribuíam a etiologia da doença a condições emocionais e 75%, a sua falta de controle. LIMA et al., (2004) estudando a hipertensão arterial (HA) em populações carente no Ceará, encontraram que os entrevistados estabelecem relação entre as emoções e a ocorrência da HA. O conhecimento dessas percepções etiológicas de senso comum é importante para se entender as diferentes formas de lidar com os processos de adoecimentos dos sujeitos.

Nas situações de doenças procurou-se saber a ocorrência de modificações nas práticas habituais quanto aos alimentos/comidas consumidos.

> Chá e água de coco só quando está doente com dor de barriga (EQ6).
> Por exemplo, o meu menino tem uma doença, fica lá, eu dou um suco, nem todo suco eu dou, suco de manga eu não gosto de dar, por exemplo, bananada que gosta de tomar eu não dou, dou um

> copo de leite com nescauzinho com biscoito. Se tiver doente, dou um pedaço de carne sem gordura com arroz, um macarrãozinho, um feijão, coisa pouca isso aí, eu não vou dar aquela comida diária que come todo dia, né? (EQ9).

Comida saudável requer cuidados e não está só na natureza do alimento, mas na forma de preparo.

> A gente deve ter cuidado com a comida, de fazer a comida bem lavada, bem preparada, não deixar comida requentada como diz no ditado popular mesmo choca, comida gorda, né? Comida lá coberta e arruinada. Pra mim, comida só é bom, feita na hora de comer, quando tá na hora de comer e sempre a comida saudável de toda casa é o feijão, porque se usa muito feijão (EQ10).
> É porque assim que nem eu cozinho em fogão de lenha, boto uma panela no fogo e esqueço da panela, aí a lenha se acaba e fica só, o fumaceira claro que aquela comida não é sadia, aí quem comer vai sentir dor de barriga. Cada um bota a panela no fogo e tem que ficar olhando a panela e o fogo (EQ11).
> Se deixar comida de meio dia pra de noite faz mal, dar diarréia e só falta matar, tanto faz novo, como velho (EQ14).

5.1.22.1 Alimentação segundo prescrições

Durante as entrevistas foi identificado que havia experiências com algumas doenças e que algumas pessoas seguiam prescrições dietéticas.

No caso de hepatite, havia restrições a alimentos ácidos: laranja e abacaxi, *pimentas pretas* (do reino), frituras, *comidas gordurosas* (pé de galinha, banha)

> Só pode comer comida cozinhada (EQ1).

Em caso de diabetes, devido à restrição de açúcar, há a indicação de adoçantes artificiais, mas estes nem sempre são usados, embora estejam disponíveis no comércio local. A razão para isto está relacionada ao gosto.

O mel de abelha é usado nos episódios de gripes e resfriados, juntamente com o limão. Os chás são usados em doenças.

Dada a prevalência de hipertensão na comunidade e a fatores dietéticos relacionados, muitas falas deixaram transparecer como são os cuidados e as prescrições usuais no serviço de saúde.

> Falava comer insosso, eu comi peixe cozido, carne insossa, arroz insosso, macarrão insosso, toda comida era insossa, não tinha gosto de nada, comida gordurosa não podia. [...] quem sofre de pressão alta não pode ter raiva, não pode ter alegria [...] Não pode ter raiva e é só o que a gente tem. Raiva ninguém tira sabe por quê? Porque ela vem de fora pra mente, pra tudo, pro coração e do coração pro célebro do célebro vai pra comer, vai pra tudo, aí dar depressão (EQ3).
> Eles dizem que a gente precisa de repouso mesmo, não pode comer gordura, muito óleo [...] que é colesterol, né?. Óleo, macarrão, massa, tudo faz mal pro **colesterol**. E pra **diabete**s, é coisa doce, né?. Eles que mandam [...]. Eu fiz o meu exame de sangue, deu. Eu tenho um pouquinho, só um pouquinho, que ele não passou nem remédio pra mim ficar tomando, não. Só mesmo pra manter a dieta e diminuir as comidas doces, esse negócio de café, as coisas doces. Massa, pão [...] coisa que a gente fica gorda, né? Que incha mais. Eu digo é inchar, que a gente fica gorda, né?
> [...] só esse problema da pressão alta, que acho que é devido os *avexame* e da idade também, né? (EQ10)
> Comida gorda, manteiga, doce pelo menos quem tem colesterol alto não é pra comer carne de gado. Eu como de teimosa, porque eu sentei na sala do médico, aí eu comecei a conversar com o médico, eu disse __ 'Doutor, hoje eu queria conversar com o senhor' Ele disse: 'Pois não, pode começar a perguntar'. Aí eu comecei a perguntar e ele começou a me explicar, as coisa. Eu perguntei: __ 'Doutor, o que é que tanto colesterol nesse povo?' Ele disse: __ 'Come muita carne vermelha?' __ Não senhor, não sou muito chegada á carne vermelha, as vezes eu gosto de usar o caldo, quer mais do que isso se a sustância da carne ta no caldo? Aposto como ainda bota muita verdura, coloco, pois se tá com medo de alguma coisa vá diminuir o caldo, coloque bastante alface e repolho na comida que a senhora for cozinhar pra beber o caldo, coloque cenoura e **rúcula**, essas verdura aí, empata colesterol alto [...]. Eu botei uma vez na panela, só que agora eu achei é ruim não botei mais não, eu ia botar aí os meninos viram o arroz, aí não queriam (EQ10).

Subtendido nas falas está a relação causa-efeito da hipertensão relacionada com as emoções e com a idade, mas esta percepção não aparece relacionada à comida. A partir da utilização do serviço de saúde, monitoramento e acompanhamento, ocorrem a recomendação alimentar e a medicalização (*papo cheio de comprimido*). Só que as

recomendações dos alimentos e a dietética se distanciam das práticas culturais e da disponibilidade alimentar.

Para a anemia, a cura vem através da mistura da beterraba com o leite, ou da beterraba em pedaços, folha de beterraba, com uma folha de couve e uma cebola, ambas são usadas no tratamento da anemia e segundo eles, prescrita pelos médicos.

O controle do sal, do óleo, da gordura e da pimenta do reino é a prescrição indicada nos casos de hipertensão e como sinônimo de comer saudável.

> Ele (médico) só fez dizer que eu não colocasse sal na comida, comida gorda, não comesse comida gorda, aliás, eu nunca fui de comer comida gorda, comer comida gorda é entrando por um canto e saindo por outro, sempre foi assim, que eu me livrasse dessas coisas, coisa enlatada [...] Ele disse tudinho, aí eu já não gostava de comer! (EQ10).
> Falava comer insosso, eu comi peixe cozido, carne insossa, arroz insosso, macarrão insosso toda comida era insossa, não tinha gosto de nada! (EQ3).

A ideia que os entrevistados têm da prescrição na sua interpretação é de perda, de restrição, controle e de limites.

> Teve um médico aí que falou que eu não posso comer gordura, não era pra mim tomar refrigerante, não era pra mim comer comida com sal, comer insosso, não é pra mim tomar café. Se eu fizesse isso, eu já tava virada um esqueleto. Eles tiram muita coisa que a pessoa não pode comer em certos tipo de doença, e pressão alta é uma doença (EQ6).

O que fica entendido e é posto em prática das prescrições é tudo muito parcial. Cada um decodifica, adapta e se permite.

> O médico passou a dieta, mas eu como, quando eu vejo o comer me dá vontade de comer, eu tenho que comer, nem que seja um pouquinho. Eu nem tô engordecendo e nem emagrecendo. Eu pesava 73kg, agora tô pesando 70kg e 500 g; por que eu não emagreci? Eu não como é mais o tanto que eu comia. Eu como mais pouco, mas eu como principalmente o refrigerante. Agora no refrigerante preto é que eu não dou valor, refrigerante preto e faz mal. Farinha, ele também disse que eu não podia comer e eu como. Ele passou um remédio pra mim tomar e eu tomo o remédio que ele passou. Mas, só que eu deixei de tomar. Sabe qual remédio eu tô tomando agora? O Endro, eu tô tomando e tô me sentido bem! (EQ6).

> Eu digo assim menino, o médico disse que de cada coisa tem que comer uma colherada de comida, [...], a gente tem que comer um pedacinho, menino, assim uma beirada da comida (EQ10).

Não é contestado o conhecimento do médico, mas também não são seguidas a prescrição e a recomendação, que diferem de um aconselhamento dialógico e cooperativo.

Na última fala, foi apreendida a ideia do valor da variedade alimentar. A discussão era sobre o que se come ou não, e o discurso apontava para o fato de hoje os adolescentes serem mais seletivos.

Analisando a relação doença-comida, pode-se ver que, algumas doenças, como, por exemplo, a hipertensão, são completamente invisíveis e sem perturbações somáticas Então, como acreditar em algo tão nocivo? A experiência da doença é organizada segundo a cultura do lugar, pelo que se come e o que se tem para comer, como reconhecem a doença e definem os seus problemas.

O comer e não sentir nada é a concretude da própria experiência que colabora para formação de juízo sobre o problema de saúde.

5.1.22.2 Sal, Açúcar e Óleo: *um bocado ou um tiquim?*

> Tudo que a gente toma é com açúcar [...] Sal é aquele tiquim (EQ3).
> A gente salga o que come (EQ6).
> Açúcar aqui é um gasto [...] Óleo? Se abre a lata na segunda, na quarta já ó! (acabou) [...] (EQ11).

Esses três itens alimentares são figurantes da história da alimentação no mundo e no Brasil. O sal é condimento mundial, assim como o açúcar, tem participação em diferentes contextos históricos do mundo com grande representação econômica e cultural no Brasil. Por outro lado, o óleo é o representante mais moderno de um modelo econômico agroindustrial de incorporação mais recente na dieta. Portanto,

seja como alimentos, nutriente e ou elemento cultural, eles têm um lugar garantido dentro de todo inquérito de consumo.

O enfoque de levantar o consumo de sal, açúcar e gordura, se dá por duas razões; primeiro: o consumo e participação no cotidiano das famílias brasileiras, segundo: por serem muito enfatizados nas políticas de saúde e nutrição que recomendam um consumo moderado, haja vista os riscos à saúde da população.

Os três itens estão associados às doenças crônicas não transmissíveis: doenças do aparelho cardiovascular, obesidade e diabetes. A transição nutricional é um processo de modificações sequencial no padrão de nutrição e consumo, que acompanha mudanças econômicas, sociais e demográficas, e também acarreta mudanças no perfil de saúde das populações (PINHEIRO; GENTIL, 2004).

A preocupação em identificar o consumo destes alimentos na comunidade quilombola atende ao objetivo da prevenção, já que muitos indivíduos estão diagnosticados com DCNT e que possuem etiologia multifatorial e riscos modificáveis, como o tabagismo, o sedentarismo, a alimentação inadequada, a obesidade, as dislipidemias e o alcoolismo (BARRETO et al., 2005; BLOCH; RODRIGUES; FISZMAN, 2006).

> Porque ó, se eu faço arroz eu boto óleo, se eu faço macarrão precisa do óleo, se eu for cozinhar uma carne, ela não sendo gorda e por gorda que seja precisa do óleo, se eu for cozinhar um ovo não, não precisa, mais se eu for torrar, precisa do óleo, aí gasta no mês, a gente sempre fazendo isso, gasta um bocado de óleo (EQ3).
> É arroz, é feijão, macarrão, porque tudo leva óleo. Sou muito chegada a uma farofa (EQ4).

A transição nutricional é determinada frequentemente pela má-alimentação. Em relação aos açúcares, principalmente a sacarose, há consenso de que devem ser reduzidos da dieta. Estas recomendações: a*çúcar com moderação; sal e sódio com moderação;* d*ieta pobre em gorduras, gorduras saturadas e colesterol* contidas no guia alimentar para a população brasileira, têm como finalidade promover a saúde em geral. Em geral, como estratégia global para a promoção da alimentação saudável, atividade física e saúde e na diretriz 6 encontra-se:

> Orientar quanto à diminuição/redução do consumo de gorduras e açúcares e sal (máximo de 5g/dia- 1 colher rasa de chá por pessoa) para diminuir o risco de ocorrência de obesidade, hipertensão arterial, diabetes, colesterol e doenças cardiovasculares (BRASIL, 2006, p. 75).

Na adaptação da pirâmide americana para a brasileira, as recomendações são utilizar açúcares, doces, sal e alimentos ricos em sódio com moderação; consumir alimentos com baixo teor de gordura; preferir gorduras insaturadas (óleo vegetal e margarina) (PHILIPPI et al., 1999). Não se sabe qual a abrangência dessas mensagens e como elas são disseminadas, mas sabe-se que os alimentos processados contêm considerável quantidade de sódio, gordura e açúcares, somando-se às formas já usadas nas preparações da comida do dia-a-dia das famílias. Menor quantidade de gorduras, açúcares e sal tem implicações profundas nas políticas e práticas agrícolas e industriais (BRASIL, 2006).

O estudo de LEVI-COSTA e colaboradores (2005) sobre distribuição da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil (2002-2003) mostra o consumo excessivo de açúcar e de gorduras em geral e de gorduras saturadas, entre outros achados. Concluem que padrões e tendências da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil são consistentes, com a importância crescente de doenças crônicas não transmissíveis no perfil de morbi-mortalidade e com o aumento contínuo da prevalência da obesidade no país.

Assim, quando perguntados pelo uso e duração do açúcar, óleo e sal, (Quadro 11) as referências foram por quilo, no caso do açúcar, pacote (1kg) de sal e embalagem de óleo (900 ml).

	Sal, Açúcar e Óleo							
Domicílio	quantos dias dura 1 kg de Sal?	Sal por pessoa/dia (em gramas)	quantos dias dura 1 kg de açúcar	açúcar por pessoa/dia (em gramas)	quantos dias dura 1 litro de óleo	óleo por pessoa/dia (em ml)	Número de membros da família	Observações
1	5	22,2	1	111,1	8	13,9	9	Usa sal para alimentação animal
2	30	3,7	4	83,3	15	22,2	3	Usa açúcar para produção de bolos e dindins para venda
3	40	2,8	6	83,3	10	50,0	2	
4	30	3,7	1	200,0	8	25,0	5	
5	30	3,7	4	125,0	10	50,0	2	
6	15	7,4	2	100,0	5	40,0	5	
7	1	111,1	3	66,7	4	50,0	5	Usa sal para alimentação animal
8	15	7,4	1,5	95,2	8	17,9	7	Usa sal para alimentação animal
9	30	3,7	2	83,3	8	20,8	6	
10	8	13,9	3	66,7	10	20,0	5	Usa sal para alimentação animal
11	15	7,4	2	100,0	8	25,0	5	Usa sal para salga e óleo para pasteis
12	60	1,9	1,5	333,3	20	25,0	2	
13	10	11,1	1	250,0	3	83,3	4	
14	15	7,4	2	166,7	5	66,7	3	Usa sal para salga
Médias	21,7	14,8	2,4	133,2	8,7	36,4	63	

Quadro 11 - Duração de sal, açúcar e óleo por domicílio/dia. Lagoa de Ramos e Goiabeiras - Aquiraz. 2009.

Como o uso do sal foi se repetindo em alguns domicílios em uma quantidade desproporcional, foi-se descobrindo que a razão de tal prática era devido à utilização do sal para a alimentação de porcos.

> Porque diz que se não botar sal na comida do porco, é que nem galo ele não dá vontade de beber água e diz que é arriscado dar aquela doença chamada caroço, né? (EQ10).

Algumas crenças colaboram para o entendimento do uso do sal pelos animais.

> Diz que a raposa tem veneno na presa dela e a cobra porque ela não come sal. Agora tô me lembrando do cachorro, mais o cachorro é por causa da raiva, né?que o cachorro só come comida que a gente dá, comida temperada (EQ10).

A VI Diretrizes Brasileira de Hipertensão Arterial recomenda ingestão de sódio-5g cloreto de sódio-sal de cozinha/dia (quantidade máxima saudável). Já para o diabetes, a promoção e avaliação de um estilo de vida saudável focariam os seguintes aspectos: consumo de uma dieta densa em nutrientes, baixa em gordura, particularmente saturada, sem açúcar e alta em fibras (polissacarídeos não amiláceos).

A sacarose, no passado, foi considerada uma grande vilã na diabetes, hoje se sabe que ela não aumenta a glicemia mais do que quantidades isocalóricas de amido. De forma que a sacarose e outros alimentos contendo sacarose não precisam ser excluídos da dieta de diabéticos. Mesmo havendo esta liberdade de consumo, no entanto, convém ressaltar que a sacarose não veicula nenhum nutriente específico, além de ter alto valor calórico que pode propiciar o desenvolvimento da obesidade (SBD, 2006).

Devem ser evitados alimentos gordurosos em geral, como carnes gordas, embutidos, laticínios integrais, frituras, gordura de coco, molhos, cremes e doces ricos em gordura e alimentos refogados e temperados com excesso de óleo ou gordura (SBD, 2006).

A hipertensão, que é preditiva das complicações da diabetes, pode ser prevenida e através da perda de peso, de atividade física e do consumo moderado de álcool. As dietas adequadas para o controle da hipertensão incluem frutas e hortaliças. Além do consumo de leites e derivados com reduzido teor de gordura, cereais integrais, aves e peixes, castanhas e nozes, redução da ingestão de gordura (saturada, colesterol e gorduras totais), carne vermelha, açúcar e bebidas com alto teor de açúcar (SBC; SBH; SBN, 2010).

5.1.23 Alimentação e Corpo

Ao iniciar este estudo, as primeiras leituras eram resultados de pesquisas sobre a "chamada nutricional quilombola" (BRASIL, 2007), nestas, as crianças negras estavam sendo medidas por iniciativa do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), em parceria com o Ministério da Saúde, Secretaria Especial de Políticas de Promoção da Igualdade Racial (Seppir), Fundo das Nações Unidas para a Infância (Unicef) e Universidade Federal de São Paulo (Unifesp).

O diagnóstico quantificava suas condições nutricionais. O corpo do negro esteve em foco em diferentes perspectivas e espaço temporal (RAYNAUT, 2006).

Na perspectiva da SAN, avaliar o peso é importante enquanto indicador de acesso alimentar.

Embora o estudo tivesse como objetivo fazer a identificação e a caracterização alimentar adicionou-se a medição em vários momentos do trabalho de campo. Durante as visitas aos domicílios, escola, posto de saúde, fazia-se a mediação, e o peso era comunicado sempre com muito interesse.

Após medir, avaliar e classificar, o que se pensava sobre o próprio peso? O que ele revelava sobre as pessoas daquele lugar? Como é entendido o próprio corpo em função de suas dimensões passadas, presentes e futuras?

Desta forma, viu-se que engordar está relacionado com saúde, estética e o poder sobre o corpo a partir de experiências e práticas específicas.

> Parece que eu engordei mais um pouco, eu não quero engordar mais não [...] por causa da minha pressão. [...] outra coisa também a pessoa gorda é muito fei e eu que não tenho altura, fica uma roda de caminhão [...] As negrada diz: _ 'tu tá gorda de novo'. Eu digo: valha minha Nossa Senhora parece uma vaca deitada, aí fico me olhando no espelho [...] É porque eu me alimentei mais, né?
> Assim ó, é de manhã, a senhora toma café com pão, toma só o café. Aí quando for lá pra 9.30h, a senhora come uma fatia de pão, aí quando for meio dia, a senhora não almoça muito, e se janta é do

> mesmo jeito, mas pense como dar uma dor, um falta no estômago, mais assim mesmo eu agüentei. Acredita a senhora eu tava pesando quase 70 kg, nessa época, eu quebrei 9 quilos, mais pense. [...] – Não demorou muito não. Sim, e fazer caminhada. Eu botava era o rádio pra tocar, pulava, dançava, pois num emagreci mais! (EQ3-61 anos).
> Tem dia que eu não almoço, como mais é bolacha, pão, tem dia que eu não almoço, só janto, ou então se eu almoçar eu não janto. [...] Eu tava engordando demais. Ou então, se eu comer eu como pouco, porque eu comia muito, sabe? Eu comia, botava meu comer, ai, ia na panela e tirava de novo, e comia de novo, aí eu não faço mais isso, às vezes eu nem como todo o que eu coloco no prato (EQ8-22 anos).

A imagem do corpo está relacionada ao saudável e ao bonito. Estar gorda ou magra depende da atividade física realizada no trabalho e da quantidade de alimento disponível.

> [...] Só que antes ela trabalhava muito, tinha uma alimentação bem 'menos' [...] não diria que passava fome, né? Comia muito pouco, tinha muito pouco pra comer. Agora ela parou de trabalhar, tem um pouco mais pra comer, tá tendo mais descanso [...] aí ela tá se achando. Tá mais descansada, né? (EQ4).
> O Diego tá trabalhando, o Diego trabalha ali no açude, só que o bichinho, porque o trabalho lá é meio puxado... assim, não é tão pesado, é porque a alimentação é que é pouca, ele sai daqui com um cafezinho, o leitinho que bebe de manhã, aí não tem a merenda das nove, aí o bichinho vai almoçar onze horas, onze e meia... aí com isso leva o resto da tarde, só vai comer quando chega, cinco horas, cinco e meia, aí o bichinho tá emagrecendo, tá magro mesmo o bichinho, só tem 16 anos, né. Tá puxado pra ele (EQ4).

Em uma das entrevistas, a própria família identificou uma criança de dois anos desnutrida, questionou-se a razão e o que era possível fazer. A resposta apontou para a carência de leite. Isto constata como as estratégias alimentares de alguns domicílios pesquisado se modificam. Isto se dá devido a uma total falta de alimento e estratégias de poder que muitas famílias pobres adotam.

> Separada do [...] pai dela e sozinha, sem ter um ter um ganho, sem ter nada [...] escapando só com o bolsa escola, que recebe uma vez por mês, que é essas duas meninas, é ela e ela (aponta). Aí pra pagar energia? E pra comer o mês todinho? Pra comprar leite, pra comprar massa, pra comprar tudo pra essas duas filhas?! Não tem condições. Fica [...] aí, essa daí já veio ficar com ela, já enquanto a mãe dela trabalha, já pra botar mais alguma coisa dentro de casa (EQ4).

O peso corporal também esteve relacionado com a idade, devendo-se, na medida que se envelhece, ficar mais *maneiro.* Está relacionado também ao aparecimento de doenças que foram identificadas como: diabetes, *colesterol* e pressão alta.

As comidas que engordam são: açúcar, coco, abacate, massa (macarrão), pão, farinha d'água, bolo, tapioca, doce - e banho também engorda.

> Tomar banho demais engorda. as vez a pessoa trabalha pouco, no maneiro, só comendo tomando banho tem que engordar (EQ5).

O corpo está dividido em categorias: os cheios de corpo (gordos) e os secos de corpo (magros)

A quantidade de alimento e o volume da comida são percebidos por todos na sua relação com ganho e perda de peso, no entanto, há também a percepção de que é possível comer muito e ser magro ou franzino, como o contrário, comer pouco e ser gordo. Este fenômeno é atribuído ao *calibre*. O indivíduo tem uma regulação própria do organismo.

É percebido que a magreza (*seca demais*) não é um atributo desejado, porque as pessoas *acham horrível.* E existe a diferença entre ser gorda e ser forte. O forte é a situação intermediária que equivaleria ao sobrepeso na mulher e no homem seria *a grossura* e os músculos.

No geral, o peso, gordura estão associados a sentir cansaço e calor. Mas o baixo peso também não é desejável.

> Uma pessoa de 31 kg é gente? Peso de um bode magro! (EQ8).

Em um domicílio, no momento da pesagem, a mãe conta que o filho adolescente de 13 anos tem medo de comer. Perguntou-se a razão e ela respondeu:

> [...] Pra não ficar com o bucho grande, porque ele diz que a pessoa com bucho grande é muito feio. Ele não come (EQ10).

Em relação a essa parte específica do corpo com o corpo desejável, não é só os adolescente que têm essa preocupação estética, mas também as mulheres adultas.

> Sabe o que eu acho mais difícil, o que eu acho mais ruim? É a barriga grande que tem hora que eu tenho raiva. Vou deixar de comer pra barriga baixar. Essa barriga é igual a barriga de cavalo velho (EQ13-50anos).

Para diminuir o peso a solução *é comer mais pouco, diminuir a comida e as coisas doce.* Como já foi referido, o doce não é recomendado para quem é diabético. É o peso do corpo que indica que a pessoa come muito e come comidas doces.

> A Irmã Maria, a pobre vinha coitada, a diabete só vivia morrendo e vivendo e as filhas tudo aquelas mulhezona gordona (EQ10).

Em um domicílio, uma moradora teve que perder peso por recomendação médica, para realizar uma cirurgia de hérnia. A estratégia, segundo ela, foi fechar a boca e caminhar. Perdeu 5 quilos e "estava nas nuvens". Perguntou-se como ela havia feito:

> É comer menos, eu não comia farinha, parei de comer farinha, parei de comer feijão, eu não como fruta é muito difícil comer fruta. [...] porque eu acho que fruta engorda (EQ12).

As mudanças corporais incentivam as mudanças comportamentais e as percepções influenciam as quantidades ingeridas, os tipo de alimentos, as formas de preparo e o que selecionar em um contexto de pouca disponibilidade alimentar e renda. A qualidade do alimento, enquanto aporte de nutrientes não é questionada.

5.1.24 Comida e Gênero

Em um contexto marcado pelo étnico racial, chama-se a atenção para uma nova categoria. Falar de alimentação revela também os valores expressos sobre os diversos aspectos da vida em sociedade, incluindo-se as relações de gêneros.

Em torno da comida, os papéis ficam muitos definidos. Assim é que, durante a nona entrevista com uma mulher, o marido se aproximou, e tomou-lhe a fala.

> Agricultura aqui é o milho e o feijão [...] depois a cozinha é com ela. Porque eu pranto, mas é ela que bota de feijão maduro par cozinhar, né? Pra fazer o baião (EQ6).

Em seguida, perguntando sobre a ocupação da mulher quilombola, a resposta veio mostrar que são inúmeros os papéis, mas que alguns ficam invisíveis

> Eu me ocupo em tudo, é bordado, é agricultura, é um bocado de coisa (EQ6-50anos).
> Eu comecei a minha ocupação desde os sete anos que trabalhava, fazendo chapéu, trabalhando na roça com meu pai, a minha mãe, aí depois eu comecei a fazer aquelas renda [...] e continuava trabalhando, quando não tava no roçado trabalhando plantando mais meu pai, eu tava fazendo [...] aí depois eu casei e continuei ajudando meu marido na roça, trabalhando na roça e trabalhando em casa também e hoje continua a mesma coisa, trabalhando na roça (EQ7).

Autores, como WOORTMANN (1986) e ZALUAR (1994), mostram o papel dos discursos e práticas alimentares na organização e definição dos papéis de gênero masculino e feminino. Entender saberes e práticas alimentares é também compreender as relações existentes entre os gêneros. O sistema alimentar é extenso e complexo, se realizando em várias etapas até chegar à mesa. As várias atividades que concretizam a comida, o seu preparo e fornecimento sempre foram atividades consideradas femininas.

> [...] a gente vive na beira do fogo (EQ10).

Acompanhando as visitas na área com a ACS, observaram-se duas crianças brincando próximo à casa. Lá, eles simulavam o espaço doméstico, com lugares para a cozinha e área de higienização. A menina sentada fazia bolos de terra representando a comida e havia muitas latas e embalagens que eles achavam nos arredores para reproduzirem os equipamentos domésticos.

Figura 43 - Crianças brincando onde a casa, a cozinha e a comida eram reproduzidas. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

As relações de gêneros foram sendo observadas e percebidas nas falas, já que, no instrumento de pesquisa havia uma pergunta direcionada sobre as diferenças no comer e na comida de crianças, idosos, homens e mulheres. Talvez, os esclarecimentos destas relações fiquem um pouco prejudicados em suas análises, devido ao fato de, em grande parte dos domicílios, não haver a presença física do homem, seja marido ou companheiro. Há mais a presença masculina na condição de filhos, netos ou irmãos.

A princípio, somente no domicílio 5, 6 e 8, a categoria apareceu com mais força. A comida, em termos de qualidade, não tem diferença no gênero, pois todos comem, igualmente sem distinção, os mesmos alimentos e preparações. A diferença é vista, no entanto, na quantidade e no tipo de refeição.

> Porque ele trabaia, tem que ter mais potência mais força pra trabaiar do que a mulher, *a mulher sempre é menos pra tudo né*, comida tudo. [...] Porque é, assim a mulher se for pra pegar um peso ela não pega, um homem pega, se aparece uma cobra, qualquer coisa, inseto a mulher é difícil ela pegar um pau e matar mais o homem mata (EQ5).
> – Tem porque ele pega mais no pesado, né? O homem trabalha mais no pesado do que a mulher. Eu acho que seja, né?. O Raimundo passa o dia todinho trabalhando aí, cortando capim, cuidando de cavalo, alimpando baia [...] Eu acho que é mais pesado do que o trabalho de mulher (EQ6).

> [...] É comida agora, mas há uns dois anos atrás, é um pão, era tapioca, era um bolo, bolacha, porque era só mulher, não tinha homem, sabe? Era só mulher, a casa só de mulher, não tinha homem, aí a gente fazia isso, mas agora como tem homem, aí eu faço, comida pra noite também, normal [...] (EQ8).

Ultrapassando o espaço doméstico e exercitando-se a observação participante, constatou-se que, em todos os eventos, a confecção da comida e sua distribuição são atividades femininas. Somente em um único momento, um homem operou na necessidade do manejo do instrumento e da demanda da força física ao lançar o machado sobre uma lenha mais grossa para alimentar as brasas do fogão a lenha. Ainda assim no quintal da casa.

Figura 44 - Homem cortando lenha para cozimento. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2008.

À pergunta sobre quem é o chefe da família, a mulher aponta para o marido que retruca: __ "Agora a casa quem manda é ela, eu só mando dali pra cá" (apontando a sala), "mas tem hora que vou a cozinha fazer raiva a ela". "___ Bota meu cumer que tô com fome!"

Na pesca, na caça e na roça, as mulheres atuam muito bem. Plantar é uma atividade prazerosa se for para si. Em um caso, a mulher já chegou até a acionar a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural- EMATERCE, em busca de sementes.

As mulheres entrevistadas, sem exceção, trabalharam na lavoura para, de alguma forma, contribuir tanto na alimentação como para atender outras necessidades. O trabalho é mais árduo, principalmente com a presença de filhos pequenos. Os filhos maiores começam já a auxiliar no trabalho com a idade de sete anos e, indistintamente participam filhos homens e mulheres. Neste contexto, as mulheres aprendiam ofícios de homens, mas, ao contrário os homens não aprendiam os ofícios das mulheres. Em apenas um caso uma moradora da comunidade tinha dois filhos trabalhando em Fortaleza em serviços domésticos.

> Então assim devido não ter homem, e todo mundo planta e não tinha condições de pagar um diarista, nós trabalhava mais eles, limpava, plantava legume, colhia o legume, se arrancava mandioca, raspava, né? Levava pra casa de farinha, pegava e tirava a goma, botava na prensa, prensava, torrava e fazia a farinha, né?. Tudo isso, eu fui vendo isso e fazendo isso, né? (EQ10).

Na fala da entrevistada 7, fica claro não só como a família se organiza, mas quais os fatores que contribuem para a alimentação diária.

> É se tiver o dinheiro a gente vai comprar. Pronto, o meu marido sofre por causa de dinheiro, aí seu eu fosse comprar tudo isso ai, quando chegasse o final do mês a gente ia pagar a budega com que? Não tinha com que comprar, só eu, logo quando a gente casou ele trabalhava pra dar de comer os meninos e eu trabalhava pra dar de vestir os menino, vestia até ele também porque as condição não dava e de lá pra cá a salva nossa era quando chegava o inverno porque tinha o feijão tinha o milho tinha a macaxeira, tinha o feijão [...] aí já era uma ajuda que dava na gente, aí a gente tinha um sossego, a gente comprava mais era a farinha, porque aí já tinha o feijão, tinha dinheiro pra comprar um arroz, carne salgada, aí quando batia o verão tinha que ser na regrinha de novo, aí foi quando ele deixou de trabalhar da firma, aí pronto, ficamos comendo, fomo viver só daquele salário que ele ganhava (EQ7).

Esse envolvimento do passado com certeza se reflete nos papéis atuais, embora muito sutil e silenciosa, pode-se perceber nas reuniões da associação a participação constante das mulheres. Não se pode negar que as ocupações dos homens durante o dia não lhes facilita essa participação. Até em datas comemorativas eles ficam distantes, um ou outro arrisca uma olhada.

Figura 45 - As mulheres na comemoração dias das mães. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010.

5.1.25 A Pobreza Partilhada

A segurança alimentar depende de muitos fatores, não só da renda. Na comunidade, se são constituídas novas famílias, a terra para morar é disponibilizada pelos parentes e o custo é construir a nova morada. A primeira necessidade é garantir a comida e a segunda é a "ruma de barro" para morar. Com a falta de terra para plantar, não existe uma cultura mais intensiva. No quintal e nas áreas que circundam a casa é onde se encontram uma espécie ou outra de plantas frutíferas. Se o terreno é um pouco maior, então se planta atualmente uma "macaxeirinha, um feijãozinho, um milhinho". O diminutivo demonstra bem o acanhamento da produção local.

Falar da comida foi reviver um cotidiano com história ora de fartura, ora de escassez e de trabalho árduo. A indisponibilidade de alimentos regular ocorre em decorrência da falta de acesso financeiro. Por isso, fica difícil questionar a frequência, o número de vezes que se alimentam e do que se alimentam? Come-se de tudo, mas *quando se tem*, e se não tem é porque falta renda suficiente para adquirir o alimento.

> Porque o pobe não ganha dinheiro, ganha trocado. Dinheiro não é pra nós pobe. [...] quando estuda, arranja um bom emprego, aí ganha dinheiro (EQ3).
> Naquela época um dia de serviço era o valor de um quilo de carne. [...] Tudo era difícil, aí quando ia comprar fiado o povo não confiava, não tinha como pagar, só a diária de um dia de serviço (EQ3).
> Era uma pobreza medonha. Já chorei muito, chorei foi de fome que eu passei. Venci e consegui, todo dia me sinto rica, mas logo no começo o dinheiro era trezentos reais, pra comprar comida pra passarinho pra porco, pra nós comer, era um imprensado mais medonho do mundo (EQ7).

Os alimentos comprados eram basicamente o que não era produzido ou criado: arroz, macarrão, açúcar, café. Animais de pequeno porte, contudo, como porcos, aves (galinha e capote) ainda são criados. A carne bovina para alguns é considerada mais escassa e cara.

Entre as famílias da comunidade, é mais intenso o sistema de trocas de alimentos e de partilha:

> Não vendo não, ta ai, trocava por farinha era desse jeito, às vezes matava um porco, a coisa era difícil eu matava o porco___ e, espera aí minha filha, come já, eu mesmo matava um, eu mesmo sangrava, eu mesmo pelava, eu mesmo piava, eu mesmo caçava, tudo isso eu fazia, aí quando acabava vai ali, trocava por farinha, vai lá deixar a mamãe, a mamãe era primeiro lugar aí um mandava farinha outro mandava feijão era assim (EQ3).
> Quando a gente colhe ele, a gente come muito, a gente dá, dá pros vizinho, dá pros filho que tão fora (EQ7).

Difícil é negar o impacto na pobreza com os rendimentos advindos das pensões e aposentadorias e benefícios. Vem como uma redenção em uma época em que as forças físicas vão se alterando, assim como a natureza redentora da oferta. Com o esgotamento do meio ambiente, diminui a sustentabilidade. Os mais velhos, com a diminuição da força de trabalho, como iriam sobreviver?

> [...] aqui é tudo meu, tá faltando café vou na budega, compra as coisas pra ter em casa. Quando recebo, cadê minha conta? Pronto! Diferença de botar a enxada nas costas, né não? (EQ3).
> Na verdade por aqui só tá melhor é porque é como eu sempre digo pra senhora, sempre numa casa tem um aposentado, é difícil andar numa casa aqui pra não ter um aposentado que já ajuda, e tem essa ajuda do bolsa escola, muito bom dona [...] essa ajuda do bolsa escola viu, pra mim é o bastante porque precisa de um caderno a

> criança, terminar essas férias agora, tem que comprar caderno pra quatro menino e lápis e mochila, pronto eu já fico despreocupada em fevereiro eu vou lá cento e cinquenta e dois reais. Eu vou logo compro caderno pra tudim, um caderno é dezoito reais é doze reais compro uma mochila pra um, compro uma chinela pra outro, uma chinela é seis reais, sete, uma caneta, um lápis, num é bom num é não dona [...]? É, é sim, vai pra escola, precisa comprar um biscoito pra levar, já pode comprar que no próximo mês quando eu receber eu vou lá onde comprou já pago, pode ir na budega comprar um todinho um suco, no próximo mês eu recebo, eu já vou lá e pago. É bom demais (EQ9).

Na comunidade, plantava-se muita mandioca e se levava para a casa de farinha. Mesmo em face da pobreza, falava-se em fartura: farinha, beiju seco, tapioca. As etapas de raspar a mandioca, arrancar e botar na calha, tirar a goma, prensar, tirar manipueira [...]. O forno, como era muito quente, era atividade para homens. Era um trabalho coletivo. Quando questionados sobre essa cultura *passada,* a resposta estava relacionada aos tempos. E, ao mesmo tempo, trouxe para o estudo algumas reflexões:

> [...] bem que podia ter, né? Porque a gente ainda trata, a gente tá vivo a gente ainda come [...] Eu sinto uma saudade desta arrumação (EQ3).
> Cadê a farinha, cadê a farinhada, não tem. Na minha casa era saco de goma, saco de farinha, tinha como pobre, eu tinha mais por quê? Porque eu plantava, fazia farinhada, uma parte pagava o dia de serviço e a outra vendia um tanto pra despesa. Hoje em dia eu olho o peixe na caçarola, vou procurar a farinha não tem mais. Eu ia era pra casa comer farinha, do tanto que eu gostava eu comia, do tanto que a barriga cabia e hoje em dia, cadê?

O trabalho, no entanto, exige muito esforço, e leva muito tempo entre plantação e colheita. E ainda se depende do *inverno.* A instabilidade produtiva era uma constante. Plantava-se batata, macaxeira, jerimum, maxixe, feijão e milho, que sozinhos ainda não se constituíam na dieta necessária, porque tinha que haver a complementação com *a mistura*, que era consumida através da caça, pesca e/ou criação.

> [...] cansado de limpar, cansado de batalhar pra ver se chegava o ponto de encher a barriga, ainda tinha que pescar; Oh meu Deus do céu, que sacrifico medonho. Hoje em dia não, se a pessoa planta, come, se não planta, come, aí o feijão tá maduro, eu não tenho aqui, tão vendendo tão? Então eu vou comprar um *moinho*, eu pego o dinheiro aqui tá mais fácil também se não tiver o dinheiro, não compra, isso eu estranho, tem isso ta aí, eu recebo essa pensão, às

> vezes eu agrado minha filha também, um pouquinho e a pensão também é pra tudo na vida da pessoa, só se for passar fome pra juntar dinheiro e não gastar.

As pensões, aposentadorias e benefícios aliviaram a pobreza e possibilitaram crédito no comércio. Nas entrevistas, com os comerciantes locais, essa percepção é reforçada. Esses benefícios geraram uma maior confiança nas relações entre comerciantes e consumidores que se sentem mais capazes de planejar suas vidas em torno dos valores percebidos.

> Essa pensão é uma caridade, eu não tinha nada [...] um pouquinho sempre ajuda, aí quando eu acabo de pagar as conta já tô esperando que chegue de novo. Mais num é uma benção? Que tá tudo liso em todo canto e eu chegar e disser assim: seu [...], me venda um quilo de carne, eu só pago no mês. 'Pronto, dona [...], pode comprar o que a senhora quiser'. Não é uma benção? E se eu não tivesse? Seu [...] me venda aqui um quilo de carne! ___ 'Essa velha tem lá mais coragem de trabalhar! Vendo nada, ela vai me enganar! Vendo não'. É por isso que agora tá mais fácil.

Frente às políticas públicas específicas para as populações quilombolas, o direito à terra apresenta-se como primordial para a garantia da segurança alimentar. Estando a comunidade em estudo, vivendo um processo de demarcação e delimitação de suas terras, não se pode excluir o pensamento que circula entre os moradores de Lagoa de Ramos e Goiabeiras sobre a questão.

> Nessa idade que eu tõ todo dia eu pedi a Deus um pedacinho de chão pra mim construir minha casa, pra mim dizer eu nasci, me criei mas no fim tõ velha caduca, mas tõ morando no que é meu, porque eu nunca morei até agora, eu nunca morei no que é meu, quer dizer a casa na cabeça, é o chapéu na cabeça, porque a terra não é minha só a casa né, já vi quando a gente planta se colhe no terreno da gente, quer dizer a casa tá aqui né? Se o terreno fosse meu, a casa era minha.
> Pois então o que eu posso dizer é isso, porque aqui na terra faz o pessoal faz tudo que tem vontade, tudo que deseja e nós não pode fazer nada, a não ser que nós entregamos a Deus, que Deus que deu a nós a vida e o viver dela e o paraíso pra nós viver dela, pra isso não é preciso nós viver pendurado nos pau, eu continuo aqui mesmo se disser [...] o que eu vou dizer, se disser assim: 'Arranca tua casa e bota pra acolá'. E se eu dissesse __ 'Não arranco', eu vou levar castigo, peia, presa e quando acabar tenho que arrancar a casa e botar ali (EQ3).
> [...] Diz que pobre é o cão, mais tem o pobre. Pobre é aquele que não tem nem condição de fazer um barraco pra morar, né? (EQ5).

A segurança alimentar depende da renda, da terra e, por esse último discurso, depende também da equidade, do direito e do combate ao racismo.

Em relação à comida, no que tange aos questionamentos sobre os itens e a frequência, terminou em muitos momentos, com o seguinte tipo de resposta:

> Miúdo nós come, quer ver, eu veja o mercantil, não ver essas coisa né, só ver carne de gado, frango, aqui é um interior pobre, aqui é capaz da pessoa morrer a míngua e não tem um carro pra levar pro hospital, nossa comunidade abaixo de Deus, aqui nós agradece a Leuda, o fim do Aquiraz aqui é um lugar pobre.

Para muitos, a vida na agricultura pode ser interessante quando o produto que se planta ou o animal que se cria é para si, mas, trabalhando para os outros, fica-se velha e cansada e só se ganha inchaço e calos nas mãos. Ninguém quer esse futuro para os seus jovens.

> E os jovens querem pegar em cabo de enxada dona Lucia? Hoje não querem não, querem agora é estudar, arrumar um bom emprego. Eu também se fosse jovem agora ia estudar, não ia mais trabalhar em cabo de enxada. Leva sol, leva chuva se corta tem uma vida sofrida. Uma vida de cão! (EQ4).

Comparando os tempos e as comidas, dona Luisa, 86 anos, nos diz:

> A comida de atrás? A de hoje é melhor, até os passarinho são superior do que pra trás!. [...] – A facilidade é melhor, os pobre passavam tanta fome, só que eu nunca passei fome graças a Deus sempre tive meu bocado pra comer e agora aí fora tá tudo de barriga cheia, não tem quem se maldiga mais de fome. [...] fácil de trabalhar, agora não pode passar mais fome (EQ8).

Perguntou-se sobre o que significava a comida para uma mulher quilombola. Esta foi a resposta obtida:

> É você ta com sua barriga cheia, tá satisfeito, tá alegre tem que ter aquela comida ou coisa ruim é você querer comer e não ter, você tá com fome dentro de casa e não ter uma comida, comida pra mim é isso, ter sua comida pra você comer saber que amanhã você tem, que amanhã você não vai passar fome que amanhã você tá com sua barriga cheia, acordar, saber que tem o seu café, tem o seu pão de manhã, a meio dia, saber que tem o seu feijão pra comer, à noite você tem sua janta, você tá sempre com sua barriga cheia, andar vestidinha andar calçada, pra mim é o bastante (EQ9).

ZALUAR (1994, p. 105) diz que "a comida é o principal veículo através do qual os pobres urbanos pensam sua condição". De fato, como pobres rurais, os entrevistados falaram sobre a pobreza do lugar (Q3, Q4, Q5, Q13) e a associaram à falta de terra para plantar, a falta de d'água, de dinheiro, de moradia, de calçado, de roupa, de remédio e de atenção à saúde.

5.2 PERSPECTIVAS E DESEJOS

A ocupação das mulheres quilombolas, além da agricultura, é o bordado. E é nesse sentido que elas colocam as dificuldades ao mesmo tempo em que têm perspectivas futuras.

> Era bom assim, se tivesse um canto assim, que a gente fizesse e fosse direto naquele canto, mas o trabalho é assim, tem o tempo. Tem o tempo, é que nem fruta; fruta, tem o tempo dela dá, né. E esse trabalho é que nem fruta, tem aquele tempo. 'É bom, é bom', aí quando dá fé, arruína, aí não tem quem queira. Aí pronto, é assim. Se quiser vender, é bem baratinho, bem baratinho. Aí eu não pego trabalho, mas como a gente precisa, NE [...] a pessoa se obriga a vender. Vai daqui pra Fortaleza, pagando passagem, né. Pra vender um trabalho [...] trabalho bonito, que você sabe que é bem feito aqui na mão, né [...] mais aí, bem baratinho, vinte, quarenta e poucos uma colcha de dois metros. Colcha de cama, né, a manta. A 'banquete', vende quarenta e poucos, isso é barato demais. Pra eles, que vedem uma 'bicha' dessas, né [...] caro (EQ5).

Além disso, as mulheres quilombolas desejam outros benefícios, como a água mais próxima para facilitar a vida. Existem dois chafarizes, mas para alguns domicílios ainda ficam distantes. Em 2008, ano de eleição municipal, alguns domicílios tiveram acesso à água. Há muita queixa dessa exclusão. A reivindicações das mulheres quilombolas não são atendidas.

> A gente não pode pedir o que a gente quer, o que a gente precisa (EQ5).

A garantia de uma alimentação, hoje está melhor, mas há uma percepção relacionada à insegurança no modo de produção de capital.

Se abrisse aqui uma indústria, uma fábrica que empregasse todo pai de família dona (falando com o pesquisador), todo mundo podia aquele que não tivesse empregado tinha o seu comerciosinho no outro dia já tinha como comprar sua mercadoriazinha, né? Muitos vai comprar na dona Helena mais muitos vai comprar [...] eu tenho um cunhado que trabalha há cinco anos na Mais Sabor, no Aquiraz. O dinheiro dele já fica lá porque aqui não tem, é por isso que não tem comércio aqui no Ramo é porque não tem quem compre, muitos que compra já trabalha fora, lá já tem comércio mais em conta, já fica lá o dinheiro, o dinheiro ficou lá porque não tem onde comprar, aqui não tem de jeito nenhum, mesmo que apareça uma fruta, uma verdura, pra você comprar, você não tem o dinheiro, como muitas mãe de família, as dona de casa depende muito do bordado dona [...], passa a semana todinha em cima de uma colcha daquela, quando vai vender cinquenta reais aí ela não pode gastar, porque se ela gastar aquele cinquenta reais como é que ela vai comprar o tecido pra fazer outra? Não dar, não dar de jeito nenhum, precisa de emprego pros pai de família pras mãe de família, até mesmo par as mãe de família, para os jovem, tem muito jovem que precisa de calçado, de uma roupa não tem, eu digo assim precisa de um emprego, de uma indústria pra empregar esse povo, porque a senhora sabe que onde tem emprego, né, dona? (falando para o pesquisador) onde tem emprego tem um desenvolvimento melhor, você tem seu emprego, tem seu salário, ali no Ramo onde nós mora muita gente vive pela misericórdia, eu já fui empregada dona [...], saí por causa do meu bichinho que era pequeno, não tinha quem cuidasse dele, passei no apertado mesmo, graças a Deus, Deus botou [...] no meu caminho, as terra foram tudo vendida né, não nós, nossos parente mais velho, quando nós viemos crescer já não tinha mais terra, porque eles achava, não tinha dinheiro, não tinha emprego aí veio aquele homem rico né? Com seu dinheiro aí eles diziam 'Viche, aqui eu vou resolver meu problema', num resolveu não dona [...] acabou o dinheiro e você ficou sem terra, era coisa pouca comparado com o povo, mixaria, mixaria e a terra tão valiosa né, dona [...]. O pessoal ali onde nós mora era um pessoal muito tapado, não tinha visão de nada, não tinha quem esclarecesse nada, não tinha uma visão pro futuro, achava que o mundinho dele era só aquela coisinha ali, aquele feijãozinho com farinha e água e pronto. Achava que tava bem mais hoje não é, a gente vê que não é. Os filhos da gente já saíram pra estudar, a família da gente, até mesmo gente dessa comunidade, gente não é assim é assim vocês precisam resolver, precisam crescer, abrir a mente pra saber o que que é bom, o que que não é, o mundo não é só isso aqui de vocês, não. O mundo tá lá fora ainda aí foi que vieram acordar pra vida, aí como eu tenho uma vizinha mulher vamo botar esses menino na escola botamo numa creche, cadastramo no bolsa escola, o bolsa escola não é nada não mais já é uma ajuda pra comprar uma chinela, não ainda ta muito pequena com quatro anos não tem pressa não, mais olha, não faz nada, nunca foram assistir uma reunião como aquelas reunião que tinha, a professora E e o professor R, né? Eu gostava

demais, aprendi muita coisa boa, eu não perdia uma, '__vou nada isso é besteira, não vai dar em nada, isso não vai dar em nada não, vão embora e vai continuar a mesma coisa, não veio nada, mais mudou alguma coisa', alguma coisa mudou. O maior problema ali era o telefone num era? Todo mundo falava: 'O telefone', o telefone veio, hoje nem precisa, quase todo mundo ali tem um celular, mais é bom um telefone, um colégio também, né? (EQ9)

Quando os quilombo tiver mesmo apropiado, assinado com tudo embaixo, aí a pessoa só não vai ter se não quiser, né?. Por que agora mesmo a gente não tem, tem um quintalzinho que se eu plantar agora mesmo um pé de milho, não dá o milhor por causa que a terra é fraca. Se planta feijão, tem os cajueiro, se a pessoa cortar os cajueiro é prejuízo porque debaixo do cajueiro o feijão não dá. Agora, se tivesse terra, se tivesse uma ajuda de qualquer coisa, aí a gente vivia era disso mesmo, de feijão, milho, macaxeira, mandioca, maxixe. Por que isso você planta no inverno, num pedacinho planta o maxixe, planta o jerimum, o quiabo [...] essas coisa tudo a gente planta. Isso aí tudinho eu sei, nós tudinho aqui sabe, sabe o que é plantar o feijão, o milho, a roça, tudo sabe. O poblema é a terra e o outro poblema também é o do dinheiro porque [...] uma comparação nós aqui só come no dia que trabalha e se não trabalhar não come. Se a gente bota um roçado quem é que vai alimpar? Porque enquanto a gente tiver alimpando lá quem é que tá trabalhando pra pessoa comprar o comer antes de chegar o legume né? Aí as dificuldade vem, quando as dificuldade vem e não tem aonde [...] aí a pessoa tem que trabalhar pra comprar na bodega, é assim. Porque se o governo olhasse mais pra gente na época do tempo invernoso, aí mandava uma ajuda pra aquele pobre ir a plantar até chegar o tempo de colher pra pessoa ir comer. Mas não, se a gente for pro roçado, não tem quem vá trabalhar lá fora pra comer. Tudo é difícil. A gente vai na bodega e compra R$ 100,00 real de compra [...] eu e fora o que ela compra, R$ 100,00. Quando dá quinta-feira a gente já começa a ir comprar o tempero, um pacotinho de arroz que já tem acabado, é assim... o dinheiro de repente [...] um salário, ah! se eu fosse comer só do salário, eu só comia o feijão, o arroz, o ovozinho, a farinha e pronto, negócio de casa não existia. Eu compro ainda porque o meu marido trabalha, eu ainda tenho a bolsa família, a bolsa-escola que chama, a bolsa família, que a gente arranja R$ 90,00, R$ 80,00 por mês, aí já é alguma coisa né? Não é preciso só comer, precisa comprar um calçado, precisa às vezes comprar um remédio, uma roupa (EQ5).

Porque aqui a nossa vida veio melhorar assim depois que chegou a energia, aí melhorou um pouquinho. Mas aqui a gente compra é fora as coisa daqui, fora assim porque não tinha quase sobrevivência pra gente aqui. Uma coisa que a gente tá precisando aqui é duma fábrica, duma coisa pra as pessoas se movimentar e trabalhar, pra sobreviver melhor. Porque o pessoal daqui, os homens casado vão trabalhar na cidade, passa a semana todinha lá, trabalhando de firma e só vem no fim de semana, quando é segunda-feira vai de novo. Os outro que ficam aqui mesmo é trabalhando nesse negócio de cortar lenha pra sobreviver, e as

> mulheres é bordado, só isso, o trabalho aqui é só isso mesmo. Porque se tivesse assim uma fábrica, uma coisa pras mulher e homem trabalhar seria melhor (EQ3).

Há uma expectativa de melhoria de vida a partir da apropriação da terra e do uso mais qualificado da agricultura. Mas o mais forte é a garantia de emprego formal na própria comunidade e que isso gere menos exploração e deslocamento.

5.3 A MERENDA NA ESCOLA

O programa de alimentação escolar faz parte das políticas específicas que atuam diretamente na questão alimentar. A escola é um espaço que também serve a comida e, enquanto perguntava-se sobre os itens, surgiu o seguinte diálogo entre pesquisador, avó e neto:

> – E tem salsicha na escola? ___ Sopa!
> Pesquisador – Sopa? E sopa é merenda?
> Entrevistado: É, macarronada, suco de uva, arroz de *catuaba*.
> – Tu já bebeu catuaba? (Cheiro da bebida alcoólica)
> Pesquisador _ O que é pra comer na hora da merenda?
> Entrevistado: Macarronada.
> Pesquisador _ Sopa é pra janta e macarronada não?
> – Eu te dou comida na merenda, Douglas?
> __ Não. É bolacha, bruaca.

O período escolar é composto de dois turnos; no meio da manhã ou da tarde culturalmente não se come comida (cozida e de sal), mas a escola oferece um cardápio com preparações que destoam do padrão alimentar local. Acompanhou-se a oferta da merenda em um desses dias de sopa e observou-se dois alunos acrescentando ao prato salgadinhos Xilito, que para os meninos, é um item de merenda, assim viu-se criança comendo biscoito, maçã e pirulitos.

Figura 46 - Merenda na escola antiga. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2008.

Os setores técnicos e administrativos do programa de alimentação escolar ainda não construíram as condições necessárias para a promoção de uma alimentação saudável e adequada culturalmente. Não há uma observação do sistema alimentar das comunidades rurais, e por vezes a alimentação na escola não atende aos hábitos dos moradores locais.

> A merenda da escola é boa, mas a comida é malfeita (Anotações do caderno de campo).

Analisando o cardápio da escola de um mês em 2008 e 2009 foram identificadas as seguintes preparações: suco de goiaba com Cream Cracker, mingau de leite com biscoito maisena, arroz com charque e suco de caju, pão de hambúrguer com salsicha e cenoura ralada e suco de caju, arroz com frango ao molho com cenoura, macarrão espaguete com salsicha ao molho, sopa de feijão com soja, arroz, cenoura e chuchu e doce de goiaba, arroz com almôndega e suco de manga, baião de três: arroz, feijão e charque e suco de goiaba, sopa de frango com arroz, cenoura e doce de goiaba, cuscuz com almôndega ao molho e suco de goiaba, leite com achocolatado e biscoito maisena, sopa de almôndega com arroz e macarrão e doce de goiaba.

Há presença de sopas de forma constante, e as frutas são oferecidas em sucos concentrados, preparações com mais de um tipo de cereal e oferta de doce. O baião

de dois é totalmente modificado do padrão usual, almôndegas não é preparação habitual e mingau culturalmente é usado até determinadas idades.

Segundo BEZERRA (2002), a merenda escolar é baseada no discurso da carência e de que o pobre come tudo. O programa tem como princípios o respeito aos hábitos alimentares e entre as suas diretrizes encontram-se apoio ao desenvolvimento sustentável, apoio à agricultura familiar, com ações de economia local e com prioridades para comunidades quilombolas, entre outras. Na dimensão nutricional, o programa estabelece algumas recomendações, como limitar consumo de sal, gordura e aumentar o consumo de frutas, vegetais, grãos integrais e castanhas (FNDE, 2009). São muitos os desafios que a alimentação na escola tem que enfrentar, mas esta deve iniciar com ações que contemplem a noção de SAN na comunidade.

As comunidades quilombolas, através de sua associação, ou da escola quilombola, podem mobilizar uma considerável massa de recursos novos, dirigidos às próprias comunidades ou aos municípios, em função de sua simples presença nos seus territórios.

5.4 PERFIL NUTRICIONAL

A atividade de medição sempre foi muito bem aceita e requisitada. No geral, estavam mais interessados no peso do que na estatura. Os comentários durante esta atividade foram interpretados como sendo o peso um referencial de fácil entendimento.

Durante a pesagem ocorrida durante atendimento à saúde, ocorriam frequentemente risos e piadas para aqueles considerado nos extremos, na percepção deles, ou se gordo demais ou magro demais, ambos eram motivo de muitas observações, um para com os outros.

Alguns mais demorados para chegar até onde estava a balança eram incentivados pelos outros.

Vem Maria se pesar senão o Lula não manda comida!

É uma prática comum do profissional de saúde aferir medidas do peso como requisito para atender as condicionalidades exigidas no programa Bolsa Família.

Na pesagem realizada nos domicílios durante as entrevistas, dificilmente encontravam-se os homens. Houve poucas recusas de pesagem.

Quanto ao estado nutricional do grupo, a Tabela 4 exibe a distribuição global dos entrevistados, evidenciando uma maioria eutrófica (63,3%); o baixo peso (5%) foi encontrado em um adulto (4,55%) e em dois idosos (22,2%). O sobrepeso (18,3) % e a obesidade I (11,6%) do total, sendo um índice considerado alto, principalmente se em conjunto com o sobrepeso estando mais prevalente em adultos (68%).

Tabela 4 - Distribuição dos indivíduos avaliados, segundo estado nutricional e grupo etário. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz-Ceará, 2009.

Estado Nutricional	Adolescentes e crianças		Adultos		Idosos		Total Geral	
	N	%	n	%	n	%	n	%
Baixo peso	0	0,0%	1	4,5%	2	22,2%	3	5,0%
Eutrofia	29	100,0%	6	27,2%	3	33,3%	39	63,3%
Sobrepeso	0	0,0%	9	41,0 %	3	33,3%	11	18,3%
Obesidade	0	0,0%	6	27,0%	1	11,1%	7	11,6%
Total Geral	29	100,0%	22	100,0%	9	100,0%	60	100,0%

É uma amostra pequena, embora represente mais de 12% da população total referida pela ACS.

Tabela 5 - Distribuição do estado nutricional por sexo e ciclo de vida- Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

sexo	faixa etária	estado nutricional	n	% sexo	% geral
F	idosos	baixo peso	2	4,9%	3,3%
		eutrofia	2	4,9%	3,3%
		obesidade	1	2,4%	1,7%
		sobrepeso	2	4,9%	3,3%
	adultos	eutrofia	3	7,3%	5,0%
		obesidade I	5	12,2%	8,3%
		sobrepeso	8	19,5%	13,3%
	adolescentes e crianças	eutrofia	18	43,9%	30,0%
Total			41	100,0%	68,3%
M	idosos	eutrofia	1	5,3%	1,7%
		sobrepeso	1	5,3%	1,7%
	adultos	desnutrição	1	5,3%	1,7%
		eutrofia	3	15,8%	5,0%
		obesidade I	1	5,3%	1,7%
		sobrepeso	1	5,3%	1,7%
	adolescentes e crianças	eutrofia	11	57,9%	18,3%
Total			19	100%	31,7%
Total Geral			60		100%

Na chamada quilombola o alvo era o círculo de vida considerado vulnerável e por esta razão analisaram-se as condições nutricionais de menores de 5 anos. Os resultados apontaram que se constituíam em grupo com alto risco de desnutrição, *déficits* de peso e altura, segundo variáveis sociodemográficas, cobertura de serviços de saúde e programas sociais. Evidenciam que, também entre as crianças quilombolas, já coexistem o retardo de crescimento com os excessos de peso para altura. As medidas do corpo são adquiridas e derivadas de condições sociaseconômicas desfavoráveis (BRASIL, 2006).

Como se encontrou nas famílias poucas crianças abaixo de 5 anos não dá para fazer um comparativo. Porém, chama a atenção o fato de que todas as crianças agrupadas com os adolescentes estão eutróficos. Este dado precisa ser melhor entendido e aprofundado. A proposta é estender a avaliação para os menores de cinco anos em toda a comunidade.

Notou-se que a tomada de medidas é algo desejado pelos entrevistados, e na ocasião aparecem pessoas de fora do domicílio alvo da investigação para obterem também as suas medidas. As mulheres e as crianças, devido à oferta dos serviços de saúde, lidam de forma muito natural com o evento e querem saber especialmente o peso, que, quando mencionados, geram os mais variados tipos de comentários. Houve homens que não foram pesados porque estavam no "serviço".

Dos 32 hipertensos diagnosticados na comunidade, 26 foram avaliados. Os dados mostraram que o sobrepeso (46%) e a obesidade (30,7%) representam uma preocupação. Os eutrófícos corresponderam a 19% e o baixo peso 3% dos hipertensos.

Do total de 102 alunos da escola quilombola avaliados, 92% estavam eutróficos, segundo avaliação por IMC. É possível que a alimentação escolar contribua com esses resultados.

Os resultados da avaliação nutricional de pessoas da comunidade foram repassados para o setor saúde através do agente comunitário de saúde. Naquela ocasião não havia a prática continuada de medição por falta de equipamento para execução. Da mesma forma, a avaliação dos escolares da escola quilombola foi passada para o setor educação do município de Aquiraz.

5.5 COMÉRCIO LOCAL

Nesta seção expõe-se a pesquisa empreendida no comércio local da área quilombola de Lagoa de Ramos e Goiabeiras. A temática tem ligação com SAN e com as práticas alimentares desse agrupamento, e os resultados se interceptam com o capítulo da caracterização alimentar da comunidade em estudo.

A estrutura da divisão de títulos e subtítulos foi predefinida em função das entrevistas que foram planejadas para abordar o proprietário do comércio em um único tempo. Em

um dos comércios, a entrevista foi feita em dois momentos, devido à parte das questões não terem sido respondidas pelo primeiro entrevistado disponível no comércio, que não se sentia seguro para informar sobre questões de ordem financeira e administrativa do comércio, necessitando da complementação do formulário.

Delimitou-se que a realização da entrevista seria com o proprietário, mas, em alguns casos, foi a mulher do proprietário e ou filho que atuavam no comércio, e sob a indicação daquele. O conjunto de técnica: entrevista gravada, preenchimento de formulário, fotografias e a atuação associada de dois pesquisadores mostraram ser importantes, pois houve uma falha em uma das gravações, e para superar o problema os dois pesquisadores decidiram completar todo o formulário separadamente e de imediato, enquanto a memória dos fatos não era perdida. Depois as questões foram confirmadas e complementadas e não se perdeu nenhum dado.

5.5.1 Características dos Estabelecimentos, Acessibilidade e Disponibilidade Alimentar na Área de Lagoa de Ramos e Goiabeiras

A principal forma de disponibilização de alimentos para as famílias da comunidade de Lagoa de Ramos e Goiabeiras é por meio do comércio local, que são estruturas onde se disponibilizam os alimentos que se transformam em comida. Considera-se que a forma de organização, localização, oferta de alimentos, forma de acondicionamento e preços são fatores que contribuem, reforçam e modificam os hábitos alimentares e, consequentemente, as práticas.

A segurança alimentar e nutricional depende entre outros fatores da disponibilidade de alimentos. O estudo, após a identificação dos hábitos alimentares e formas de acesso aos alimentos, revelou o comércio local como o lugar central da aquisição e abastecimento doméstico no território quilombola em questão. A proposta desta abordagem foi pensada a partir do campo empírico.

O comércio local em 100% dos casos funciona em construções de dupla função, moradia e comércio, em prédios contíguos e ou pertencentes a uma mesma área delimitada por cercados ou não, passando a ideia de pertencimento e ou proteção e segurança.

Os comércios identificados estão em diferentes localidades, como se verá adiante, e formam espaços sociais das famílias quilombolas que vivem em Lagoa de Ramos e Goiabeiras.

As atividades nos comércios têm como característica serem intrafamiliares, com a participação das mulheres. Em apenas um deles havia uma funcionária da comunidade quilombola que tinha a função de organizar, atender a clientela, receber pagamentos e informar as necessidades de abastecimento. Como quilombola, tinha conhecimento dos indivíduos da comunidade e era utilizada como suporte para identificar pessoas e os seus meios de sobrevivência, indicando ao proprietário as possibilidades de crédito e confiança.

> [...] mais assim eu conheço a maioria das pessoas daqui e eu vejo quais as pessoas que pagam bem direitinho e chega para me comprar fiado. Ela (a proprietária) pega me pergunta porque ela não conhece muita gente aqui (C1).

Em todos os casos, aos homens cabiam as atividades de negociação e compra, ou seja, uma atividade externa que exigia deslocamento para o abastecimento do comércio. A média de idade dos proprietários foi de 48 anos.

O comércio mais antigo tem 25 (vinte e cinco) anos de existência, e o mais novo 2 (dois) anos e 2 (dois) meses. A média de duração dos comércios é de 11 anos. Os dois comércios mais próximos à área de Ramos e Goiabeiras têm menos tempo de estabelecimento. Existem outras pequenas vendas que não foram referidas como local de compra da *feira.* Na tese de RATTS (2001), não existia comércio de médio porte há menos de 6 km do agrupamento de Goiabeiras e Ramos.

A primeira entrevista livre foi gravado com um grupo de homens de variadas idades durante o atendimento no posto de saúde localizado em lagoa de Ramos. A conversa abordava sobre o que era produzido no lugar, a questão da terra quilombola, a mobilização da Associação e a participação dos homens. No discurso do grupo houve

referência ao comércio da área, mostrando que dentro mesmo da área do entorno a disponibilidade é baixa. Estas são as opiniões expressadas no discurso que triangulam com as respostas das entrevistas com os comerciantes.

> __ Você tá aqui hoje com dez reais no bolso com vontade de comprar uma janta, um almoço melhor, você tem que ir lá na Rucega, porque no Ramo, nem um comércio que preste no Ramo não tem mais. Tem um butecozim que quebra um galho, um aqui outro acolá, mas um comércio! (EQ-Homens).

A fala da entrevista com os homens reforça o que foi observado, que a oferta de alimentos próxima aos domicílios é baixa, e as vendas nos pequenos comércios só possibilitam o consumo de bebidas alcoólicas, biscoitos, salgadinhos e refrigerantes e gêneros básicos, o suficiente para uma compra ocasional, sendo o abastecimento irregular e em poucas quantidades, para esses pequenos comerciantes é uma forma de sobreviver dada a limitada oferta de trabalho no lugar.

> ___ Já teve.
> ___ (Apontando) Aqui, bem aqui assim, teve um comércio que era uma coisa medonha. Era um comércio a coisa mais linda do mundo.
> ___ Aqui, teve uma época ai, que o irmão dele butou um negócio aqui e foi pra frente, mas aqui no Ramo você chegar hoje você bota um comércio, eu digo porque eu conheço de longas datas [...]. Você chegava no Ramo você botava um comércio, com dois ano você já tava quase rico. Hoje ou você vai embora ou em poucas pautada você já ta pedindo esmola.
> ___ Quebrado!
> ___ Parece que tem um bicho aqui que, a senhora, por exemplo, pode trazer um comércio pra cá,__ vou botar um mercantil no Ramo, vou mostrar àquele rapaz. Se a senhora passar mais de dois ano aqui no Ramo com o comércio!!!. E se comércio empurrasse alguém pra frente esse daqui tava rico (apontando para outro participante da conversa).
> ___ Tô com nove ano com um comércio, e nunca butei no mato com muié, nem com bibida. No inverno aí eu vendi quato mil reais de manga e se acabou-se em nada.
> ___ É a tal coisa, o lugar aqui (Silencia). Ei, mas a tua história é a seguinte, por que não vai pra frente?
> ___ Ele hoje tá alegre? Aqui, vai ali no seu mercantil, feliz da vida com seu dinheiro no bolso. Mas quando ele começa a comprar fiado, aí ele faz assim: esse mês ele paga duzentos conto da feira, mas vai ficar todo tempo duzentos reais fiado ali. Paga um mês fica outro, paga um mês fica outro, quando der o próximo mês o dinheiro dele num dá nem mais pra pagar aquele mês. Aí o dono do mercantil ele não sabe aguentar por ali, não, nós vamo comprar

> esse tantim aqui, não, já cortou pra ele, o dono do mercantil perdeu uma feira de duzentos e cinquenta conto, perdeu pra esse, perdeu pra esse, e assim vai. Quando menos espera, ele pensa que fez uma coisa boa, quer abrir dos fiado, ele já tá só com as pratileira. Num vai mais pra frente. Porque quem mata hoje é o fiado. O cartão é, hoje os grandes mercantil num quebram porque vão na base do cartão. O caba?O nome vai pro SPC se não pagar, aquele outro do mercantil da frente já não vai mais vender a ele porque o nome dele já tá no SPC, não tem mais cartão, nem isso nem aquilo, mas o pequeno comerciante!!!
> ___ O João aqui bota um comércio grande, aí vem um daqui faz as compras lá, vai outro daqui faz as compras lá, e daí a pouco mais, tem muita gente comprando lá. Aí começa a vender e começa a comprar fiado quem nem o Valmir tava dizendo, aí quando eles compra lá, vou botar mesmo cem conto, aí num paga, já corre pra acolá, pra Hermínia, aí outro vai, [...] aí depois vão pro Chico, depois vão trocando de lugar
> ___ Aí pronto, aí os outro se acaba.
> ___ Rapaz, o Ramo é um lugar tão atrasado que num tem um transporte dia de domingo pra ir numa feira (EH).

Há uma referência do passado e do acesso ao alimento diferente de hoje, o que contradiz com a percepção dos moradores de que a situação atual está melhor. A forma como ocorre o deslocamento dos compradores de um comércio para outro só mostra a insegurança alimentar na perspectiva do poder de compra dos indivíduos. O abandono da agricultura familiar implica outras formas de aquisição de alimentos, que necessita de renda.

Todo o discurso dos homens quilombolas mostra, de forma subjacente, as estratégias, o baixo poder aquisitivo, a pulverização de opções e as razões da busca por locais de compras mais distantes da área de moradia da comunidade. Vale ressaltar que os dois comércios mais novos estão dentro da área quilombola. Sendo que em um deles o proprietário tem um sítio e tem comércio de maior porte em outro município. O outro proprietário é quilombola e colocou o comércio motivado pela dificuldade de acesso ao comércio 3, que há algum tempo funciona como varejista e atacadista na região.

5.5.2 Cada Comércio, uma História

O proprietário do mais antigo comércio, e o mais frequentado, iniciou o negócio vendendo *dindim*[6] (Figura 47) e continua, até hoje, ele mesmo preparando, como uma forma de dívida ética. O *dindim* simboliza o começo de sua trajetória como comerciante. Ele conta a história, que a filha entrevistada reconta.

> Ele trabalhava de caminhão, aí tinha um dinheiro guardado e o dinheiro que tinha só deu para comprar uma televisão e uma geladeira, aí na época não tinha televisão aqui, aí o pessoal vinha assistir televisão aqui. Ele começou a fazer dindim, o pessoal vinha assistir televisão ele vendia dindim, aí começou, aí depois do dindim começou sempre sobrava ele comprava a feira, sobrava e ele comprava mais, comprava 3 kg ou 5 kg de açúcar e começava a vender, aí foi aumentando. Na época ele saiu do emprego e aí ficou só no comércio (C2).

Figura 47 - Fotografia ilustrativa tirada do congelador de uma moradora da área quilombola. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Na região, é comum a identificação de venda de *dindim* para chamar a atenção dos passantes. Já na comunidade, todos, especialmente as crianças, localizam facilmente a casa onde se faz e tem *dindim* para vender. A condição é ter uma geladeira.

---

[6] Dindim é o nome popularmente dado a uma espécie de picolé acondicionado em sacos de plásticos que são levados ao congelador até endurecer. Chupa-se o produto cortando-se a borda em nó que é fechado a embalagem. São feitos de vários sabores sendo os mais comuns: castanha, coco, coco queimado, abacate, morango (artificial), chocolate e misturas desses sabores. Em outras regiões se assemelha ao gelinho ou geladinho, sacolé, chup-chup.

Figura 48 - Anúncio na parede de uma casa na estrada de acesso à comunidade. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

O comércio 2, o mais antigo, mantém ainda sua estrutura como mercearia: caracterizada pela presença do balcão, venda de diversos produtos, como pequenas ferramentas, material hidráulico e elétrico e peças para bicicleta, entre outros artigos.

Figura 49 - Comércio mais antigo. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Os comércio 6 e 7 (20 e 24 anos) são maiores em dimensão física e estrutura, diferenciam-se entre si pelo uso de caixas eletrônicas, máquinas registradoras, e quadro de funcionários, reproduzindo uma dinâmica mais moderna de modelos urbanos.

Figura 50 - Comércio 6. Município de Aquiraz-2009.

Figura 51 - Comércio 7. Município de Aquiraz-2009.

Figura 52 - Prateleiras Comércio 7- Município de Aquiraz-2009.

Excetuando-se a funcionária do comércio 1, que pertencia à comunidade quilombola, observou-se que a mão de obra local da comunidade quilombola não é empregada. Geralmente, os funcionários dos comércios são pessoas da própria família: esposas, filhos e sobrinhos.

Dentre os comércios pesquisados, os proprietários de quatro deles eram irmãos (comércio 4, 5, 6 e 7), e dois eram praticamente vizinhos, separados por duas casas. Notou-se uma grande diferença entre os comércios em relação aos espaços ocupados, estrutura física, variedades de alimentos, opções de marcas e organização e postura do proprietário, que se interpretou como uma distinção: devido ao tempo de estabelecimento, visão do negócio, empreendedorismo e trabalho. No transitar frequente pela comunidade, vai-se ouvindo além do que é o objetivo do estudo e como pesquisador observador tudo é visto como um dado que vai dando sentido aos fatos numa lógica que triangula.

Soube-se e confirmou-se com o proprietário do comércio 7, que ele tinha sido sequestrado no dia anterior ao da entrevista, tendo sua *Hillux* roubada e tendo sido deixado juntamente com um funcionário *no meio do mato.* O desfecho foi favorável porque o carro tinha um GPS, que tornou possível, com a ajuda da polícia a localização do carro. Vale observar que somente o comércio 8, que fica dentro do terreno de família quilombola, é o único que não havia sofrido nenhum tipo de situação de insegurança.

Outra distinção observada durante a entrevista foi quanto às relações do proprietário com os fornecedores, a forma como estes se dirigiam ao proprietário, como o cumprimentavam, em atitude de espera, com respeito. Especialmente no comércio 7 foi possível observar como os clientes trataram o proprietário e a sua forma de enfrentamento, diante do fato acontecido, demonstrando com abraços de admiração e elogios. O proprietário, sempre de forma simples, agradecia e sorria. Seria esta mesma relação mantida com a comunidade negra? Não se observou uma aproximação maior da comunidade com esse comércio, pela distância e por ter outras regras de compra e pagamento.

No comércio mais antigo e de relativa distância, podendo ser percorrido a pé, ocorrem aos sábados uma compra mais demorada, senta-se e conversa-se entre compras e contas. Pois ali é onde as notícias circulam: mortes, assaltos, acidentes, doença, entre outros assuntos, atualizando-se a vida das pessoas do lugar, da cidade e do mundo.

> ___ Eu acho tão engraçado seu F [...] Eu acho tão engraçado ele vem como se fosse o passeio do mês, ele vem de manha aí passa o dia todinho ele só vai de noite, mais porque quer, ele almoça ele só gosta que o pai faça as contas dele e vá deixar de noite aí passa o dia todo, é engraçado pra eles é um passeio, vem ele a mulher e a neta (C2).

Em relação à estrutura, os estabelecimentos 6 e 7 tinham melhor estrutura varejista, eram filiados a redes de supermercados e fornecedores atacadistas para outros pequenos comércios da região.

O comércio 7 estava localizado no distrito de Telha, embora todos digam que é no Camará, vizinho de Justiniano de Serpa, onde se localiza a área quilombola. Pertence ao município de Aquiraz, mas atende predominantemente a população adjacente e do município do Eusébio. É um comércio bem diferenciado dos outros, pois tem estrutura de um grande supermercado, nele não existe o sistema de fiado, utilizam cartão de crédito e crediário próprio da rede de supermercado da qual participa. Possui caixas informatizados e sistema de som dentro do mercadinho, que é bem abastecido com grande variedade de alimentos e marcas. Isso tudo não impede que ele ajude aos que dele se socorrem para compra de gás, por exemplo.

O comércio 6 é o segundo melhor em estrutura física, mas, em relação ao desenvolvimento tecnológico, ainda não alcançou o comércio 7, pois, mesmo sendo filiado também a uma rede de supermercado, ainda não possui crediário próprio nem caixas informatizados e ainda trabalha com o sistema de vendas a fiado, identificados nos demais comércios.

Dois dos comércios (1 e 2), recentemente foram beneficiados pelo asfaltamento da rodovia que liga os municípios de Aquiraz e Horizonte. Este é um elemento facilitador de acesso para as famílias da comunidade, e que certamente será sentido

especialmente em períodos de chuva na região, tido como um dos principais problemas para as relações comerciais existentes entre os moradores de outras localidades.

Figura 53 - Vista do Comércio 2. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

O comércio 8 foi o único localizado dentro de um espaço compartilhado pela a comunidade de Goiabeiras, pois o proprietário é quilombola e ocupa um lote apenas separado por cerca. Atende, praticamente, só a família, sendo o pai seu principal comprador, não havendo clientes *de fora*, segundo referido durante a entrevista com a esposa do proprietário.

Figura 54 - Moradora de Goiabeiras na área lateral cercada do comércio 8. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

O comércio 3, que existe há mais de 12 (doze) anos e era um dos pontos mais frequentado pelos quilombolas, é referido como um comércio que oferece bons preços, mas, após a construção da barragem do açude Catu-Cinzento, o acesso que ligava a comunidade ao comércio foi alagado, dificultando o acesso dos moradores e ainda acentuando o problema em períodos chuvosos. Esse comércio destaca-se por ter sido citado por 21% dos entrevistados, como local de compra. É bem organizado, sua administração é feita por uma mulher e também abastece outros comércios da região, como os comércios 2 e 8.

Figura 55 - Vista do Comércio 3- Município de Aquiraz-2009.

O problema de acessibilidade da comunidade para esse comércio foi agravado pela interrupção da estrada que liga o comércio à área quilombola, devido ao alagamento causado pela construção da referida barragem. O discurso da comerciante sobre a questão foi enfático e também percebido nas falas dos moradores do lugar. Neste sentido, o Relatório Técnico de identificação e delimitação da comunidade Lagoa de Ramos e Goiabeiras (INCRA, 2009) reafirma que a construção do açude representou ato de intensa violência do poder estatal para com a comunidade, agravando a oferta de terra na região, assim como abalando a sustentabilidade local. As terras do alagamento eram destinadas a roçados e retirada de lenha.

Impactos sociais sobre a segurança alimentar e nutricional são comuns em áreas quilombolas, como o que vem ocorrendo no município de Alcântara, Maranhão, com repercussões nas formas nativas de acesso, produção e consumo de alimentos (ANDRADE; SOUZA FILHO, 2006).

No discurso do entrevistado do comércio 3 analisou-se que não o poder estatal, mas o poder privado dá um ordenamento aos espaços, imobilizando as relações existentes de dentro pra fora da comunidade.

Figura 56 - Olaria do grupo econômico local- Município de Aquiraz-2009.

Figura 57 - Placa de propriedade privada do grupo Tavares. Acesso a localidade de Lagoa de Ramos e Goiabeiras pela sede do município de Aquiraz-2009.

> Esses Tavares, eles são parentes da gente, mais são pessoas muito ricas, entendeu? Eles tem várias cerâmicas são pessoas honestas eu não vejo eles serem ruim, eles simplesmente pegam um terreno desses eles tem condições de fechar, fecham aí não sabe que tem um pobre acolá que precisa sobreviver que o caminho era aquele tá entendendo não existe uma autoridade pra tomar de conta, eles podiam fazer isso, né?, não prejudicava a eles que não tem nada pra prejudicar, já tão realmente estabelecido não tem mais nada que atrapalhe eles (C3).

Figura 58 - Vista da entrada do comércio 3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Fenômenos semelhantes acontecem em outras áreas quilombola no Brasil, e as comunidades vivem em conflitos. O sistema de alimentação dessas localidades tem sido alterado por múltiplos fatores. No caso de Lagoa de Ramos e Goiabeiras houve perda de áreas de utilização dos recursos naturais, devido à construção da barragem, e, consequentemente, a inundação de áreas de matas, o que dificultou a pesca e cortou o caminho de acesso e circulação para áreas adjacentes. Impactos que são sentidos nos sistemas alimentares e consequentemente nos hábitos alimentares (ARRUTI, 2005; BRASIL, 2010, *on line*).

5.5.3 Localização e Acesso

As localizações dos comércios, em relação à comunidade, estão ilustradas na Figura 59, que mostra os espaços físicos da comunidade e os comércios referenciados.

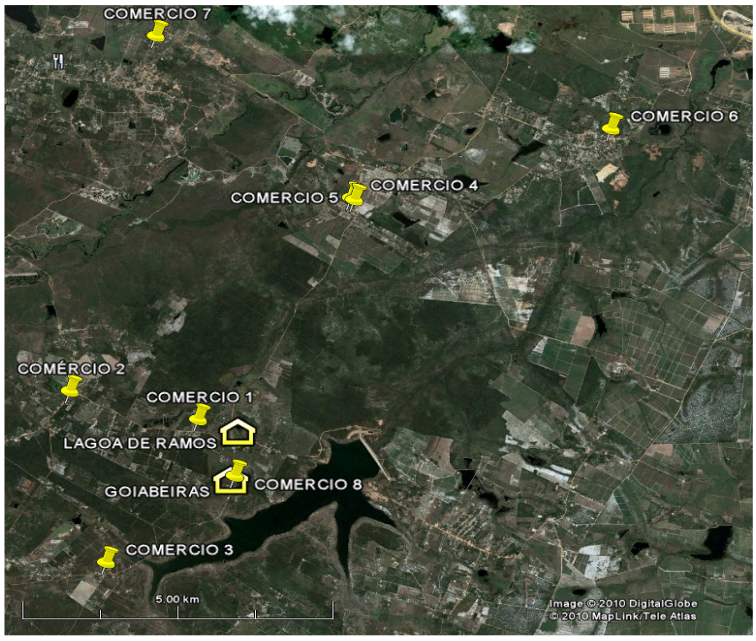

Figura 59 - Mapa de localização dos comércios em relação à comunidade de Lagoa de Ramos e Goiabeiras. 2009.

Analisando a distância física da área quilombola até os comércios apontados como referência de compra, observou-se que o acesso ficaria mais difícil para os comércios 6 e 7, assim como o comércio 3, já que é necessário ir pela *Estrada Nova*, contornar a localidade de *Lagoa Seca,* ou trilhar veredas até chegar ao estabelecimento. Passando por áreas isoladas, sem habitações, mas comuns aos que residem na área.

A distância dos comércios 4 e 5 para a comunidade é de aproximadamente 4,95 km (quatro quilômetros e novecentos e cinquenta metros). Os comércios 6 e 7 são os mais distantes ficando acerca de 10 km (dez quilômetros). O acesso pode ser feito a pé, via carroça, moto, bicicleta e carro.

Existem duas linhas de ônibus que passam no Ramo. No primeiro itinerário, o transporte vem da sede do distrito de Justiniano de Serpa, passa no Ramo- Aroeira –

Patacas e segue para a sede do município de Aquiraz, em dois horários: 7:00 e 13:00 horas de 2ª a 6ª feira. A segunda linha sai de Aroeira, Guarda, *Ramo*, Lagoa das Canas, Aquiraz e vai pra Fortaleza: às 6:00, 11:00 e 16:00h, 2ª a sábado. Segue para a capital duas vezes ao dia. A linha tem no seu percurso os comércios 1 e 2. Os residentes em Goiabeiras, em idas ou retornos de Aquiraz e ou Fortaleza, percorrem em torno de dois km para obter o transporte coletivo.

> ___ No meio da semana tem a combi do Abneu e o microônibus do Laizinho que vai pro Aquiraz (Moradora de Ramos).

Segundo a informante chave, muitos moradores do *Ramo e Goiabeira* estão fazendo compras agora em Aquiraz, no *mercadinho do Freitas* ou nos vendedores de rua. Usam a oportunidade uma vez por mês, quando vão pagar o sindicato ou retirar benefícios no banco.

> A gente compra nas bancas que tem na calçada do banco, né? Vende fruta a gente compra lá (C8).

Figura 60 - Comércio da sede do Município de Aquiraz. 2009.

O comércio 1 fica a aproximadamente 730 (setecentos e trinta) metros da área habitada da comunidade, e o comércio 2, a aproximadamente 3,12 km (três quilômetros e cento e vinte metros).

Comércio	Distância Aproximada
COMÉRCIO 1	730 m
COMÉRCIO 2	3,12 km
COMÉRCIO 3	9,56 km
COMÉRCIO 4	4,95 km
COMÉRCIO 5	4,95 km
COMÉRCIO 6	10 km
COMÉRCIO 7	10 km
COMÉRCIO 8	852 m

Quadro 12 - Distâncias entre os comércios e a área habitada de Lagoa de Ramos.

A distância entre a comunidade quilombola e o comércio 3 aumentou cerca de 6 km (seis quilômetros), já que antes era de 3,59 km (três quilômetros e quinhentos e noventa metros) e agora é necessário percorrer em torno de 9 (nove quilômetros) para se chegar ao estabelecimento. Essa distância, que é um fenômeno estrutural, terminou por motivar a instalação da venda de alimentos do comércio 8.

As compras diárias e ocasionais da comunidade do Ramo são realizadas no comércio 1. Já a comunidade de Goiabeiras utiliza-se da proximidade do comércio 8, que não vende frutas e v*erduras* e gêneros frescos, só *temperos* (peixe, carne e frango).

5.5.4 Tipificação do Comércio Local

De acordo com a classificação dos proprietários, cinco dos estabelecimentos classificaram-se como mercadinhos e três como bodegas ou mercearias. Perguntou-se quais as características da classificação atribuída, e a diferença está no tamanho, forma de atendimento, a presença do balcão e a organização espacial que permite o acesso do comprador. A noção de importância e tamanho do comércio estava explicita nas falas e no uso dos diminutivos. De fato se crescia o tamanho do estabelecimento, modificava-se a linguagem.

> __ Aqui é tipo um botequim [...] um botequinzinho, bodeguinha uma mercearizinha (Proprietário C1).
> __ A maioria das pessoas dizem assim, ah vai lá no mercantil, vai lá no Joãozinho (Ajudante quilombola C1).
> __ [...] A gente já tem nome [...], mercadinho Carlito (C6).

> ___ Uns chama de botequim, outros chama mercearia. Acho que aqui é mercearia, né? Botequim é coisinha assim mais pequena, né? (C8).

O diminutivo usado na linguagem do proprietário do comércio demonstra não só o tamanho destes, mas, de certa forma, o pouco significado da atividade para ele, que não quis responder a entrevista, repassou para a sua funcionária afirmando que quem cuida do negócio é a mulher.

Além do balcão, outro demarcador dessa transição foi a balança de prato, substituída pela balança eletrônica, encontrada em apenas dois comércios.

Figura 61 - Balança de prato no C3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Segundo a definição dada por um dos entrevistados, mercearia refere-se aos comércios em que as mercadorias ficam separadas por um balcão e os clientes fazem seus pedidos diretamente ao atendente. Enquanto que nos mercadinhos os clientes têm acesso livre e escolha dos alimentos, como em um supermercado, só que em dimensões menores.

> É muito melhor como era antes, antes era só um balcãozinho, mais hoje as pessoas querem é escolher se não for assim eles nem compram, se eles não entrarem pra escolher o que eles querem! Antigamente não tinha um balcão tinha janelinha aquele balcão o pessoal ia pedindo a gente entregava, já hoje não os clientes eles não aceitam mais chegar pedir uma coisa e a gente entregar (C1).

5.5.5 Perfil dos Clientes

Os homens são os responsáveis pelas compras de "feira" da família em metade dos comércios, sejam essas compras feitas mensal ou quinzenalmente. Em três comércios são as mulheres, e um comerciante respondeu que eram ambos. As justificativas foram que as mulheres faziam as compras diárias, ou se preocupavam mais com os produtos de higiene e limpeza, ou que era perigoso para as mulheres fazerem compras sozinhas, já que os caminhos eram "esquisitos". Em alguns casos, era respondido apenas que "os homens mandam no dinheiro" ou "aqui é a mulher que manda". Nessa questão, a fala tem um sentido atribuído às relações de gêneros, ao ser verbalizada por homem ou mulher.

> Ah é todos, mais geralmente as compras quem faz mais é as mulheres. Os homens daqui fala mais baixo (C6-M).
> Todo dia chega gente, mais compra sempre uma coisinha pouquinha, sabe? Elas vem e compra um pouco de cada, num vem exatamente naquilo que vai comprar, as vezes ela vem comprar só uma coisa, compra duas ou três (C1-M).
> __ As vezes a mulher vem fazer compra na conta do marido, quando o marido tá em casa vem fazer, é assim (C8-H).
> __ Só assim essas coisa de cheiro de limpeza mais é a mulher que compra, o homem não, se ele vier fazer a feira ele compra mais é comida mesmo. A mulher não, compra um sabonetinho, compra um perfumezinho às vezes bota até no meio das compras pro marido não ver (C4-M).
> __ A mulher ela sabe mais o que precisa, precisa mais de uma coisa de outra menos, ela sabe mais (C7-H).

A utilização intrafamiliar dos recursos depende geralmente de quem os controla na família e das diferentes necessidades vivenciadas. Quando a mulher é a receptora preferencial dos recursos, pressupõe-se que haveria um maior direcionamento dos gastos com a alimentação e com as crianças. Ainda que essa tendência venha sendo evidenciada, cabe considerar que essa dinâmica pode variar de acordo com as relações de gênero que se estabelecem em cada contexto familiar (BURLANDY, 2007). No caso da comunidade de Lagoa de Ramos e Goiabeiras, há uma participação tanto de homens como de mulheres. Em relação aos homens, este papel lhes cabe principalmente pelo acesso físico ao comércio e, pelo volume e peso das

compras e também porque, logo que recebem seu pagamento, dirigem-se ao comércio para aquisição dos alimentos. Já as mulheres, mobilizam-se mais para as compras diárias em comércios mais próximos as suas moradias.

As crianças são compradores presentes, mas só consomem balas, pirulitos, biscoitos, chocolates e salgadinhos industrializados. Só por solicitação dos pais é que as crianças levam itens alimentares destinados à alimentação da família. A utilização do comércio e feita pelas crianças no retorno da escola.

> [...] Elas vem direto comprar, é na volta do colégio. Aí compra pirulito, biscoito (C1).

A presença dos salgadinhos industrializados, X*ilitos*, nos comércios, apresenta divergências entre o saber e a prática. O comerciante compra porque vende, embora sabendo que tem causado adoecimento em crianças, dado o uso frequente e em grande quantidade. Apenas no comércio 8 não foi observado esse item, nos demais, sem exceção, era encontrado de vários fabricantes.

> Tem [...] pra falar a verdade eles diminuíram muito porque muitas crianças estavam tendo problema e vão para os médicos e os médicos cortam. Nota 10 para os médicos! (C3).

Figura 62 - Salgadinhos de milho (Xilito) no C5. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

5.5.6 Relação entre comerciantes e clientes: Pagamentos e Crédito

Nos comércios visitados, pode-se observar que a maioria ainda utiliza-se do caderno para as anotações e controle das compras aprazadas.

> É a gente anota, a gente faz um valezinho, a gente fica com um aqui e dar outro. Muitas pessoas diz que não precisa porque confia, aí compra. A gente só faz só anotar aqui no caderno (C1).

Figura 63 - Cadernetas de controle e registro de vendas dos comerciantes. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

AMORIM e SILVA (2007, p. 5), em estudo sobre a história das mercearias, diz:

> As mercearias desempenhavam outro importante papel na vida econômica das famílias. Numa sociedade na qual o poder aquisitivo da população era pequeno, existia uma grande necessidade por fornecimento de crédito. Por isso que nas mercearias existia o recurso do 'fiado'. Dessa forma, era necessária uma maneira para controlar o crédito dos fregueses, eis então a caderneta.

O fiado foi definido como a prática de vender uma mercadoria ou prestar um serviço mediante a promessa verbal de pagamento futuro (GUIMARÃES, 2007). O fiado é baseado na confiança que se forma através das relações sociais estabelecidas no grupo. Não é para qualquer um que se vende fiado. É uma forma de crédito baseada na experiência e nas relações sociais estabelecidas cotidianamente, depende da subjetividade dos envolvidos, que agem de acordo com as possibilidades.

> __ [...] Ele me compra, eu acho que tenho eu tenho a obrigação de zelar por ele, como ele também zelar por mim [...] tem que ser uma parceria, __Dona Zilmar, tô com seu dinheiro e preciso fazer minhas compras. Não tem problema, ele paga a continha dele e faz as compras de novo (C6).
> __ [...] mais o povo confia tanto na gente Graças a Deus, que eles chegam e dizem Dona [...], queria fazer minhas compra passe o meu cartão. Mas a vezes tá fora do ar, né? Não dar pra passar, tá aqui a minha senha tá aqui o meu cartão (C6).

O tipo de pagamento predominante é a prazo mensal e quinzenal. O mensal, geralmente, é feito pelos aposentados, e o quinzenal por trabalhadores das fazendas da região. As compras geralmente são feitas num dia para serem pagas no prazo que varia de acordo com o período de recebimentos dos "ganhos" dos clientes, como está registrado na transcrição.

> Dia primeiro até o dia 10 é a venda dos aposentados. É um dinheiro certo. A gente passa um mês esperando mais é certo. A gente pode até fazer compra pra pagar com aquele dinheiro (C5).
> Do dia 1º até o dia 10 é os aposentados que eu vendo. Eles vem paga e compra de novo (C4).

Pode se perceber que há uma adaptação da regras entre proprietários e clientes já que aqueles conhecem a dinâmica do "ganho" da sua clientela. Fica assim definido um acordo para a datação da quitação da dívida, gerando uma situação de dependência, em que, cada vez que uma conta antiga é paga, uma nova compra é realizada. Quando a regra é descumprida, devido à ausência de serviço, desemprego ou qualquer situação de instabilidade do cliente, a condição mais segura para o proprietário é a certeza de que os benefícios fixos (aposentadoria e pensões, Benefícios de Prestação Continuada, Bolsa Família) vão lhe assegurar e dar garantias do recebimento da dívida. Essa percepção é confirmada por estudo realizado por MENEZES (2008, p. 72):

> As famílias, que recorrem a esses estabelecimentos para a compra de alimentos e outros produtos, efetuando o pagamento no fim do mês, quando do recebimento do salário ou do Bolsa Família.

Esse contexto é confirmado pela conjuntura local, onde há um número significativo de beneficiados e idosos que são aposentados e que assumem a chefia da família e colaboram para a dinamização econômica do comércio local.

A regularidade da transferência de renda por programas existentes, como o Bolsa Família, pode contribuir para compras e investimentos por meio do crédito. O processo pode ser mais ou menos efetivo, dependendo da adequação dos sistemas de crédito à realidade de cada família e das condições de pagamento (MENEZES, 2008).

Segundo TEIXEIRA e HONORATO (2008) oferecer crédito é tão importante quanto ter bons preços e essa oferta está sendo adotada de forma geral, pois o parcelamento das vendas amplia a clientela e a receita.

> __ A maioria dos fregueses é do lugar e também do Iguape. (litoral) __ Lá é praia né, as coisas são bem mais cara, aí eles vem pra cá, se você observar meu preço, é pouca gente que tem o meu preço! (C6).

No mesmo estudo, as autoras concluíram que existia uma enorme dependência do comércio local em relação aos aposentados. Essa importância não é só para o comércio, mas também paras as famílias dos beneficiários (TEXEIRA; HONORATO, 2008). A mesma observação pode ser feita em relação à comunidade de Lagoa de Ramos e Goiabeiras, apesar de a importância do benefício da aposentadoria para as famílias não ter sido objetivo do estudo, foi apontado que muitas famílias sobreviviam com os salários dos aposentados da casa.

> __ Os velho aposentado trabalhando porque a filha pega bucho e fica em casa, na casa de um aposentado sempre tem dois vagabundo pra comer. – É filho, é neto. __ Eu acho assim a pessoa se acostuma viver naquela miséria mesmo, porque hoje em dia se ganhar duzentos reais por mês é pouco se ganhar trezentos é pouco porque é muita gente esperando por aquele ganho, e quando aparece um dia de trabalho, fazer uma limpeza num quintal fica adulando um e outro e não vem, porque não quer trabalhar se ganhar dez reais já dá pra fazer outra coisa porque já tem o comer dentro de casa, a pessoa se acostuma (C4).

Tendo em vista a relação comerciante versus cliente, como foi dito anteriormente, é gerada uma relação de dependência, principalmente devido à forma de compra predominante na região, o "fiado". Em uma das visitas realizadas, foram relatados casos extremos dessa dependência, em que o dono de um estabelecimento guardava consigo os cartões de benefícios da cliente, que, por coincidência, era moradora da comunidade quilombola. Tal fato foi relatado pelo próprio comerciante, que justificou a ação, dizendo

que a cliente era quem pedia que ele guardasse o cartão. Outro fator que contribui para essa dinâmica é a dificuldade de lidar com as operações bancárias que exigem o cartão, por falta da leitura de códigos impostas pelas novas tecnologias. Faltam esclarecimentos sobre as normas e regras que regem essas novas relações.

> Aí o cabra, hei preciso falar com o Jurandir pra me emprestar um dinheiro, o meu acabou e eu preciso comprar um gaszinho ali, não sei que. Até porque o próprio cliente eu servindo a ele, ele fica me devendo um favor com certeza ele volta de novo (C7).

Em relação à periodicidade de aquisição de alimentos para consumo das famílias, as compras menores são feitas diariamente, enquanto que as compras maiores, "feiras" como são chamadas pelos moradores da região, são feitas semanalmente quinzenalmente e/ou mensalmente.

A feira não é uma ação de compra de um alimento em particular, mas um conjunto de itens que compõem a cesta básica composta de alimentos usuais no dia a dia.

> __ [...] arroz, feijão, açúcar e farinha, óleo, café, biscoito, pão. [...] alho, pimenta colorau e sal. __ [...] todo sábado eles vem comprar carne, frango, verdura, peixe [...] iogurte, massa para pastel. O que eles compram mais fora da feira é isso aí (C2).
> __ Ele compra só mesmo cereais. O que ele compra mesmo é arroz, açúcar, feijão, carne e frango. A compra dele é assim. Mais é coisa grosseira (C6). Referindo-se a um morador da comunidade quilombola.
> __ Eu chamo assim a feira do pobre, né?Essas coisas arroz, feijão, macarrão, óleo, manteiga, café, açúcar e a parte dos temperos né? Peixe, carne ou frango (C8).

A relação entre comerciantes e clientes é próxima, tanto que um ponto que chamou atenção foi o fato de os estabelecimentos serem identificados pela localização ou pelo nome do comerciante e nunca pelo nome registrado comercialmente.

5.5.7 Mecanismos de Abastecimento dos Comércios

Sobre o abastecimento, foi levantado o critério adotado pelo comerciante para a escolha dos produtos a serem vendidos nos comércios; tal escolha era feita a partir da

demanda da clientela. Em sete dos estabelecimentos, apenas um respondeu que comprava de acordo com a necessidade de reposição e três deles responderam que escolhiam alguns produtos novos para testar a aceitação dos clientes. Um dos estabelecimentos relatou que escolhia os produtos de acordo com seu capital disponível no momento da compra.

> Eu levo o que eles me procuram, por exemplo, se eles me procurarem alguma coisa que ainda não levei aí eu pego e levo porque eu sei que é o que eles estão precisando, eu comecei com o básico levando tudo, feijão, arroz, café até a qualidade, por exemplo, margarina quando eu comecei de tudo eu levei 6, Delícia, não sei que as duas que vende mais é só a Primor e a Qualy e é pouca gente que compra a Qualy agora a Primor eu vendo mais, quer dizer até isso eles, a procura é pouco eles não são assim de gostar de variar pra comprar não toda vida é a Primor ou então a Qualy as outras eu voltei todinhas eu levei Doriana levei Delícia essas margarinas todinhas que tem aqui eu levei 6, e voltei com elas porque eles gostam mais só daquele tipo (Proprietária C1).

No que concerne à aceitação de novas marcas e produtos, o comércio 2, por estar mais próximo dos domicílios, tem adotado atendimento ao cliente, pois a proprietária, como tem uma padaria e outro comércio em um município vizinho, muitas vezes remaneja produtos do comércio maior para o da comunidade. Esse atendimento vai além do alimento e dos gêneros alimentícios.

> Óleo Singer elas trabalham muito em bordado, vende agulha de máquina essas coisas tudo a gente vende, há todo um lá com as necessidades deles, né? (Proprietária C1).

Como as mulheres tem como fonte de renda e ocupação o bordado, o comércio 1, pela proximidade equipa-se como fornecedor dirigido pelas características locais e pela interlocução entres as mulheres e sua funcionária quilombola.

Para essa questão, os pressupostos eram que os comerciantes selecionavam os alimentos para venda de acordo com o poder aquisitivo dos clientes, que não foi citado, e/ou de acordo com hábitos alimentares locais. No entanto, percebeu-se que além da demanda da clientela, tem-se a influência das propagandas e a alimentação habitual básica (arroz, feijão, farinhas, óleo, açúcar, macarrão) e um ponto a elucidar é que os comerciantes não buscam ativamente o fornecedor, porque o fornecedor é

quem faz a busca ativa pelo comércio e, portanto, essa dinâmica contribui e determina a disponibilidade de marcas e produtos específicos.

Os critérios de escolha do comprador são variados, pois, como diz BURLANDY (2007): a escolha do alimento pelos clientes leva em conta vários fatores como a praticidade no preparo, o tempo gasto no processamento dos alimentos, os aspectos simbólicos, a cultura, a dimensão psicossocial. Assim, em algumas visitas, os entrevistados afirmavam comprar uma determinada marca por saberem que aquela era a selecionada pela clientela.

> [...] o pão sovado (massa fina) ele tando bem guardado... ele dura três dias, aí o d água (tipo carioca ou Frances) de um dia pro outro ele fica meio duro, aí o pessoal não gosta de comprar ele. aí procuram mais o sovado (C1).
> [...] A negrada só quer pão do dia (C4).

Figura 64 - Pães massa fina- C7. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

O comerciante, inserido na comunidade, sabe o que come e o que potencialmente sua clientela irá comprar; com o tempo, ele passa a perceber o poder de compra, as preferências, arrisca-se em ofertar novos produtos e também há uma orientação dada diretamente pelo cliente quando é acionada qualquer necessidade específica. Em uma das entrevistas, foi relatado que, embora não haja a presença regular de alguns itens, eles abastecem segundo pedidos da clientela.

Na questão em que se tratava do tipo de abastecimento, levantou-se que são feitos em diferentes locais de acordo com os tipos de alimentos. Os cereais são comprados principalmente nos armazéns cerealistas da Rua Governador Sampaio, em Fortaleza, e em fornecedores da região. Há uma prática comum em 100% dos comércios da região de comprar cereais no atacado em sacas com 60 quilogramas e (re) ensacarem em embalagens plásticas de 1 e 2 quilogramas. Essa reembalagem é mais vantajosa, pois a saca custa mais barato e a despesa é apenas com os sacos menores. Foi observado que a data de validade desses sacos plásticos já vem impressa, e das embalagens observada a validade era junho de 2007, ou seja, o alimento era ofertado aos clientes com a validade errada. Isso demonstra que não há preocupação nem do comerciante, nem dos clientes, que poderiam estar comprando um produto realmente vencido.

Figura 65 - Arroz a granel no C2. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Figura 66 - Re-embalagem no C2. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Figura 67 - Balança no comércio 8. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Carnes, aves e peixes são comprados de fornecedores que fazem a venda no próprio comércio. Dois (25%) dos comércios citaram outros locais, um frigorífico na cidade de Horizonte e um abatedouro na localidade de Camará, distrito vizinho ao de Justiniano de Serpa.

As frutas e verduras são compradas na Central de Abastecimento do Ceará - CEASA contribuindo com a afirmativa de TEIXEIRA e HONORATO (2008) que relatam que as CEASAs são consideradas o elo mais importante no comércio de hortifrutícolas no Brasil, nos dias de hoje. E mesmo sendo um comércio rural, ainda

assim as compras de frutas e hortaliças são realizadas nos centros concentradores de produção hortifruti.

Em apenas três dos comércios (37,5%) foi citada o uso da autoprodução: leite, ovos e frutas do quintal e verduras (cheiro verde, pimenta de cheiro). E quanto à produção advinda de algum morador da comunidade, confirma-se a produção para subsistência e ainda assim no pretérito. Também fica evidenciado o descompasso de preços entre comprar gêneros em Fortaleza e comprar localmente.

> [...] A única coisa que eles produziam, digamos assim, época de feijão de milho, na época ele comprava menos. ___ Não dona Arminda, eu tenho feijão maduro para comer. Que já era alguma coisa. Ultimamente eles não plantam não (C3).
> [...] quando vem uma pessoa que tem um saco de milho pra vender se por acaso acontecer eles querem mais caro do que a gente compra em Fortaleza. Eles querem explorar, eu nem converso eu digo logo não, quando aparece, isso é uma realidade aparecer uma coisa aqui que eu vendo de vinte e sete eles querem vender a trinta, rapaz eu vendo aqui de vinte e sete, vem no frete de Fortaleza pra cá, daqui e ainda mando deixar na carroça ainda vendo de vinte e sete, tu vem querer de trinta é uma coisa que não tem noção (C3).

Embora haja oportunidade dos comerciantes de produzir e ofertar alimentos para a clientela, fica claro que a produção local é desvalorizada sobre diversos aspectos, o que contrasta com a noção de alimentos seguros e livres de agrotóxicos ou qualquer manipulação inadequada.

> A gente vende, mais o diabo da produção do quintal por incrível que pareça quando eles vêem que é produção eles querem que a gente dê.
> As vezes a gente perde vai é pro mato!.___ Eu já gosto de plantar mais é por isso, porque quem planta nessas hortas tem que botar produto químico pra não dá lagarta aqui nem dá [...]. Eu gosto de comprar essa pequenininha (laranja) assim essa grande é comprada até o sabor é diferente (C3).
> Laranja, maçã e banana só 3 tipo.– Faz mais ou menos uns 3 anos só que a gente vende maçã por aqui, de primeiro não tinha a gente só comia uma maçã quando a gente ia pra Fortaleza. Não, as que eu vendo aqui eu trago da CEASA.
> [...] as que têm aqui mesmo é caju. – Época da safra, né? Aí quando começa é um absurdo. – Todo mundo tem, eu compro batata doce, macaxeira eu to comprando aí às vezes alguém __ não leve um saco de batata e eu desconto na minha conta, aí fica ai. Não apodrece porque eu vou comendo vou dando para os bicho (C4).

Já as bebidas, em geral, são fornecidas por representantes que fazem a venda no próprio comércio. Refrigerante foi o único item referido em que a comunidade optava frequentemente pelas marcas mais baratas. Pó para preparo de refresco artificial é muito usado, tanto os sabores de frutas (goiaba, laranja, tangerina, maracujá, uva, frutas roxas, melão, caju, cajá, graviola, morango, limonadas) como guaraná. Tendo opções que já vêm com açúcar ou adoçante. O preço baixo torna o produto um substituto de sucos e refrescos de frutas.

Figura 68 - Pó para refresco no C7. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Verificou-se, pelos resultados, que são acionados diferentes mecanismos de abastecimento, direcionados de acordo com o tipo de alimento ou produtos que são comercializados. Estando o comércio situado em área rural, ou no *interior* (distante do litoral), esses mecanismos vão refletir a forma encontrada para vencer distâncias e logísticas.

Em relação à frequência de compra, alimentos como massas, biscoitos e bebidas são abastecidos com maior frequência, pois os fornecedores fazem a venda no próprio comércio em carros do tipo Kombi, como o que é visto na Figura 69. Essa relação permite que o próprio fornecedor tenha controle das mercadorias vendidas, sabendo os dias que deve ir ao comércio para as repor. É mais vantajoso para o comerciante essa venda no próprio comércio, pois é mais prático do que ir ao fornecedor e não

precisa dispor de carro para transportar as mercadorias. O comércio 7 (Figura 70) exibe um aviso aos fornecedores.

Figura 69 - Abastecimento de alimentos no comércio local. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

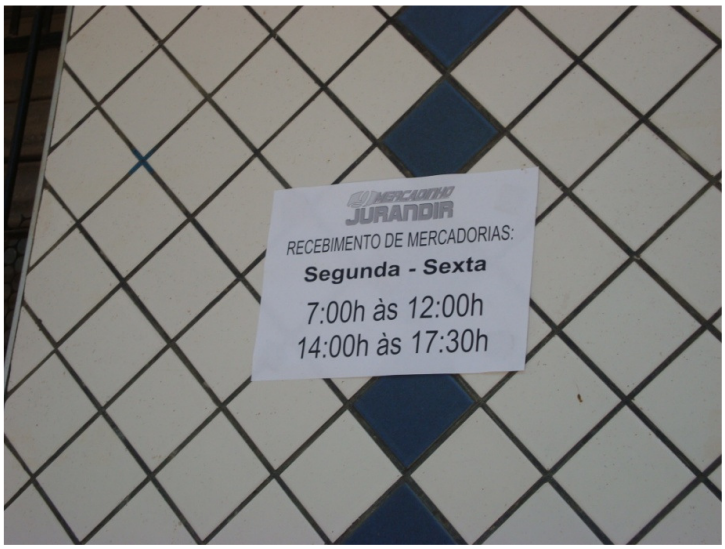

Figura 70 - Aviso de Recebimentos de Mercadorias. C7-2009.

Os alimentos com menor frequência de abastecimento são as verduras e frutas, não devido a sua perecibilidade, mas a menor procura por parte dos clientes: as compras são feitas no máximo duas vezes por semana, segundo relato de um entrevistado. Aos sábados, porém, há uma maior disponibilidade.

> Fruta, pra tu ver, fruta eu levo 30 bananas, 40 bananas para vender no sábado, aí tem uns que me encomenda 2 mamão, 2 abacate, 2 não sei o quê, [...] essas coisas vende pouco (C1).

Nessa resposta reforça-se que a disponibilidade depende também da clientela, que solicita e especifica o que deseja. O comerciante fornece orientado pela demanda, que pode ser experimental e depois se consolidar com item que tem saída.

A venda de carnes e cereais varia entre comércios. Alguns compram, por exemplo, frango, diariamente, outros compram carne uma vez por semana, dependendo da saída do produto e do fornecedor.

Os principais critérios para a escolha do fornecedor, citados pelos entrevistados, foram: bom atendimento, opções variadas de marcas, pontualidade no prazo de entrega, possibilidade de troca de produtos defeituosos, vencidos ou não vendidos, produtos com prazo de validade longo, e, citado como o mais importante, o preço.

5.5.8 Produção Local de Alimentos

Interessava saber a posição, a existência e a participação de produtores locais na dinâmica do comércio, então, segundo os entrevistados, apenas ovos e rapadura eram os únicos produtos de origem local frequentemente comercializados. No entanto, essas produções não se originavam das comunidades quilombolas, tampouco de uma agricultura familiar, mas de alguns poucos produtores da região, o que confirma o dito pelo Relatório Geral - Diagnóstico Socioeconômico-Cultural das Comunidades Remanescentes de Quilombos - elaborado pela Fundação Cultural Palmares e pela Universidade de Brasília, que referem que as condições de acesso aos alimentos, por meio da produção e pela renda, são muito precárias nas comunidades quilombolas brasileiras (BRASIL, 2004).

> [...] Tem só um senhor que fazia colorau pra vender, só que ele deixou de vender (C1).

Figura 71 - Urucum colhido para o preparo do colorau. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Um estudo em comunidade quilombola do norte do país mostrou que essas comunidades vivem principalmente de cultivos agrícolas (roça), combinando essa atividade com uma incipiente produção de pecuária de subsistência, em que essa produção é uma espécie de reserva econômica, em que o excedente é vendido e o dinheiro guardado para futuras necessidades (SILVA, 2008).

Alimentos como leite, cheiro verde, jerimum, mamão, carne de porco, ovos e batata doce foram citados como sendo autoproduzidos pelos comerciantes e vendidos no estabelecimento. Cinco (62,5%) dos estabelecimentos afirmaram que não produziam nada para ser vendido.

Nos agrupamentos quilombolas da região de Aquiraz, a terra é utilizada basicamente para moradia e para cultivos de consumo familiar. Ficaram no passado as farinhadas e as plantações de fruta para comercialização (RATTS, 2001), a farinha e os outros alimentos, hoje, "vem de fora", mostrando que houve perda de sustentabilidade para a comunidade ali estabelecida.

> __ Meu pai tinha casa de farinha passava o verão todinho funcionando, agora tá com uns 3 pra ano que não funciona mais. Dizem que dá muito é gasto pra fazer a farinha e vai vender a farinha e não compensa (C4).

Outra vez é necessário fazer uma triangulação com os dados de entrevista com homens quilombolas, pois a desmotivação de produzir para ter segue a lógica do capital.

> __ [...] nós planta aqui um hectare de terra nós vamo gastar que nós vendemos ela com chão com tudo não compensa. Quando nós terminar de plantar a roça, tiver a farinha e a goma, nós chegar no comércio ela tá a três real. No rico, lá dento ele tem uma fábrica que o que nós fabrica numa semana ele fabrica numa hora. Aí ele pode vender a um real a goma, um real a farinha, e pra nós não compensa vender, porque se nós vender nóis perde (Q).
> __ Chico, são quantas casas de farinha desativadas?
> __ São muitas, se você for andar aqui você conta umas dez a doze. Acabou-se! (H).

Pelo que está posto no discurso, há uma competitividade externa de forças econômicas e de mercado difícil de ser superada. O alimento plantado e produzido de forma artesanal para venda não tem condições de competir com produtores mecanizados e com produtos de valor agregado. Nesse contexto especifico, o uso da terra como meio produtivo e gerador de renda teria que ser fortalecido com melhorias de práticas agrícolas, insumos, subsídios, infraestrutura, organização coletiva e apoio de programas governamentais.

A quase inexistência de produção local de alimentos, tanto dos moradores da comunidade quanto dos comerciantes, traz grandes prejuízos, pois a atividade agrícola continua sendo a mais importante fonte de renda e de alimentos para a maioria das unidades familiares rurais; ela permite ao pequeno comércio de alimentos uma garantia de sobrevivência. Outra característica importante é que a agricultura familiar trabalha com outras questões, ela permite iniciativas que promovem a produção agroalimentar, possibilita a criação de oportunidades de trabalho e de apropriação de renda, além da ampliação e melhora da oferta de alimentos em âmbito municipal (TEIXEIRA; HONORATO, 2008).

Em estudo envolvendo todo o Brasil, foi apontada como a principal dificuldade para a agricultura a falta de acesso à terra (MENEZES, 2008). Na comunidade quilombola, a situação condiz com a realidade do Brasil, pois as terras da região pertencem aos grandes fazendeiros. Atualmente, está em andamento o processo de

regularização do território quilombola da comunidade de Lagoa de Ramos e Goiabeiras (CEARÁ, 2009).

5.5.9 Formas de Armazenamento e Qualidade Sanitária dos Alimentos

O armazenamento foi dividido de acordo com características comuns dos alimentos. Na maioria (87,5%) dos estabelecimentos, os cereais e os alimentos secos eram armazenados em prateleiras, que mais frequentemente eram de metal, mas também houve estabelecimentos em que as prateleiras eram de madeira revestidas com fórmica ou mesmo papelão, em dois (25%) deles também havia bancadas de alvenaria revestida com cerâmica.

Figura 72 - Organização das prateleiras no C3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Os alimentos que necessitavam de refrigeração eram acondicionados em freezers, geralmente horizontais, mas também em refrigeradores domésticos e expositores. Não foi observado o controle das temperaturas dos equipamentos, apesar de existir, neles, mecanismo de ajuste e controle de temperatura.

Figura 73 - Expositor refrigerado C3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Observou-se que em todos os estabelecimentos o produto margarina não era armazenado sob refrigeração, sendo acondicionado nas prateleiras, em temperatura ambiente. O estudo de SILVA (2009) aponta que margarina armazenada em temperatura entre 29ºC e 31ºC, durante 30 dias, sofre peroxidação significativa, alterações de consistência e sabor, embora não favoreçam o crescimento de patógenos.

Figura 74 - Margarina sem refrigeração no C3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Figura 75 - Acondicionamento de margarina C7. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Nas práticas das famílias da comunidade, foi possível observar que a margarina é um produto que não recebe refrigeração, embora haja uma recomendação na embalagem. Tanto nas entrevistas com mulheres quilombolas quanto com os entrevistados no comércio, a manteiga e a margarina são a mesma coisa, tem o mesmo uso e são armazenados da mesma forma.

> [...] É a margarina, aquela manteiga mais pobre (EQ7).

Os alimentos frescos, tais como frutas e verduras, eram armazenados sob temperatura ambiente, geralmente em gôndolas. Em dois (25%) comércios, esses alimentos também eram armazenados em refrigeradores para garantir maior durabilidade.

Figura 76 - Frutas e verduras no C7. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Figura 77 - Exposição de frutas e verduras C1. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Refrigerantes e ovos variavam a armazenagem, em dois comércios, estavam no piso, sem qualquer proteção. O uso de freezers e refrigeradores com expositores, no geral, acondicionava refrigerantes, água e bebidas lácteas para consumo imediato.

Figura 78 - Bandejas de ovos no piso no C7. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Figura 79 - Refrigerantes e bebidas sem refrigeração no C1. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Embora a ênfase da pesquisa não tenha sido na perspectiva da segurança sanitária, foi possível observar que os produtos de limpeza eram armazenados em prateleiras de metal ou madeira, com distância razoável dos alimentos, em apenas um estabelecimento observou-se que os alimentos estavam próximos aos produtos de limpeza.

Figura 80 - Armazenamento de alimentos misturados a produtos de limpeza e de higiene pessoal no C8. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

A questão da validade dos alimentos era citada quando se perguntava sobre os cuidados com os alimentos. Foi identificada a prática de colocar os gêneros mais antigos na frente e o controle do fornecedor com a reposição e o vencimento. O

comércio 7, inclusive, citou a vigilância sanitária e as multas por vendas de alimentos vencidos.

> _ Ela ta dizendo que nos outros tempo num tinha isso, comprava lata de carne lata de sardinha, quem sabe quanto tempo tava ali, quantos mês quer dizer.
> – Ninguém morria.
> Hoje em dia num tem isso não, o cabra vai logo é olhando os sacos tudinho se tá vencido ou não ta (C8).

Na dimensão da qualidade no conceito de SAN e a saúde, essa última fala é ilustradora de que, apesar de a questão da validade ser clara, a forma como os alimentos estão dispostos nos estabelecimentos não é referida, ou impeditiva de seu consumo.

5.5.10 Definição dos Preços e Estratégias de Venda

São muitos os condicionantes da segurança alimentar e nutricional e um dos mais importantes é o acesso ao alimento pela população. Para tanto, o acesso é determinado pela renda oriunda do trabalho, que define a capacidade de poder adquirir um bem que tem um valor. Os preços dos alimentos seriam transformadores de cultura e hábitos?

Na entrevista foi perguntado o que mais orientava a aquisição do alimento:

> __ Rapaz, hoje você tem que saber não seria totalmente o preço, mais também ter um pouco de qualidade, tem muita gente que quer preço bom, mais também ele tá exigente ele quer também a qualidade. Vamos dizer que tá mais ou menos balanceado, porque se você pegar uma qualidade muito inferior muita gente não vai querer, né? E eu também já quero o cliente, já pensou o cliente chegar Jurandir isso não presta. Pelo amor de Deus eu também já procuro ver essa parte (C7).

Com relação aos preços dos alimentos, foi perguntado como eles eram definidos, e apenas um estabelecimento (12,5%) não respondeu, dois (25%) deles responderam que acrescentavam entre 11% e 15%, um (12,5%) respondeu que adicionava cerca de

5 (cinco) a 10 (dez) centavos em cima do preço de compra, outro comércio afirmou que "*punha um pouco em cima* [do preço de compra] *para vender*", e os outros especificaram que os lucros *"eram baixos devido a população ser carente"*, *"é só para cobrir os custos"*, e ainda um (12,5%) afirmou que *"Não há reclamação dos clientes em relação aos preços"*.

Entre os estabelecimentos menores (75%), a única estratégia de venda utilizada são os preços não abusivos e o sistema de entrega em domicílio, que é feito em motos, carros ou carroças. E nos mais distantes, também é disponibilizado o serviço de buscar o cliente em casa ou na rodovia. Quanto à entrega,informou um respondente:

> __ É o que bota nós pra frente (C4).
> __ Eu mando deixar, mando buscar, eu tenho duas Kombi, uma D20 e as vezes ainda uso meu carro (C7).

Nos comércios maiores, comércios 6 e 7 (25%), além das duas estratégias já citadas, existem também as promoções mensais, geralmente feitas entre o final e o início do mês. Esses comércios conseguem preços melhores com os fornecedores, já que participam de redes de supermercados. Segundo os comércios 6 e 7, filiados à rede união de Negócios e Indústrias Distribuidoras Empresários do Ceará, a luta é pela compra direta da indústria, sem a presença do intermediário, para ter preço melhor para passar para o cliente.

> ___ Amanhã começa até o encarte da gente, primeiro dia útil.
> ___ O que é o encarte?
> ___ Encarte é mercadoria em promoção!
> ___ A gente vai se organizar agora pra cartão, cartão da loja mesmo!
> ___ A gente vai *Informar* o comércio todo (C6).

Estas foram as estratégias identificadas para dinamizar a oferta e a procura de produtos, resultando em um fluxo contínuo e com relações aproximadas e dependentes entre os proprietários e os consumidores.

A entrevista do comércio 6 foi interrompida para se gravar o seguinte diálogo.

> ___ Bom dia dona [...], eu queria que a dona [...] me arrumasse um vale de cinquenta. Amanhã eu lhe dou. É pra comprar um remédio ali!

> __ Tá vendo como é aqui? [...] a gente é pra tudo. Eu não vendo gás, pra vender gás a gente tem que ter autorização, né? [...]Ah dona [...], faltou meu gás, dar pra senhora me emprestar (C6).

É possível observar que o comerciante é o suporte dos moradores/clientes da comunidade. Um bem necessário a alguém e que não está concretamente presente dentro do comércio, ainda assim o comerciante é o provedor indireto da aquisição do bem e assume um papel de agente financeiro. Certamente isso é possível e constante na medida em que é facilitado pelo conhecimento e aproximação existente entre as partes.

5.5.11 Dificuldades e Facilidades na Perspectiva do Comerciante

Outro ponto abordado na entrevista foi sobre as facilidades e as dificuldades enfrentadas pelos comerciantes para abrir ou manter um negócio. Cinco (62,5%) deles responderam que é a dificuldade de acesso. O comércio 3 foi o que mais apresentou dificuldades.

> [...] Pois ali tinha passagem tem umas dez casinha acolá, todos compravam aqui, nenhum compra mais porque era um riacho esse riacho encheu e não passa,aí pronto eles não vem fica muito longe, eles preferem ir pra outro canto comprando muito mais caro, mais dona Arminda fica muito ruim, fica muito longe eu tenho medo de mandar minha mulher só o menino ir só, sempre aquela conversa né, quer dizer os prejudicados somos nós mesmo né?(C3).

A insegurança foi citada por três (37,5%) comerciantes. Perguntou-se a respeito da insegurança, pois aparentemente a comunidade é calma e todos são conhecidos, mas foi relatado que os assaltos eram realizados por pessoas de outras comunidades e que, com o asfaltamento da rodovia que dá acesso à comunidade, a situação piorou, pois facilita que bandidos cheguem de motos, principalmente.

A dificuldade de acesso, além da distância, é proporcionada pelas estradas que são de piçarra, com buracos e pontos de atolamento, e durante o período chuvoso fica praticamente impossível trafegar com veículos por essas estradas, pois a piçarra transforma-se em lama.

A inadimplência foi citada por quatro (50%) comércios. Durante as visitas, muitos relataram sobre a questão das dívidas deixadas pelos clientes, mostravam vários cadernos com as anotações da compras que não foram pagas. Indagou-se sobre como eram feitas as cobranças dessas dívidas e respondeu-se que geralmente são feitas pessoalmente, o comerciante ou alguém enviado por ele vai até a casa do devedor e avisa que é necessário que ele pague a dívida para que a próxima compra seja autorizada. Alguns fazem acordos com os proprietários para parcelarem a quantia devida, enquanto, em outros casos, altera-se a relação entre o comerciante e o cliente.

> __ É compra pro mês, geralmente é fiado, não tem como se sair, mais se pudesse se saia porque já houve muito problema, muita conta perdida, agora como tá fraco tá mais controlado.
> __ Muito difícil, porque às vezes a pessoa compra um ano, dois dando certo e de repente! [...] __Falha. Aí passa pra outro canto, passa para aquele comércio novo, comprando naqueles que tem que não tinha, e esquece aquele que vinha comprando eu tenho clientes da banda de lá (C3).

Para GUIMARÃES (2007) a inadimplência é fator desestimulador para a prática do fiado. A inadimplência pode ser um reflexo de um fato interessante comentado pelos entrevistados: a questão dos empréstimos oferecidos por certas empresas a aposentados e pensionistas com desconto em folha. Foi relatado que muitos aposentados, que geralmente são idosos, eram convencidos a fazer esses empréstimos, o dinheiro era utilizado para diversos fins, desde a reforma da casa até o pagamento de outras dívidas. Entretanto, muitos deles não sabiam como se organizar financeiramente e acabavam por fazer mais de um empréstimo, comprometendo o benefício da aposentadoria, o que implica o não pagamento de outras dívidas.

Outros três (37,5%) comerciantes citaram a concorrência como uma dificuldade, entre eles os comércios 4 e 5, cujos proprietários têm parentesco e são praticamente vizinhos. Nesse aspecto, o comércio 3 foi o que mais ressaltou a questão da concorrência. Para vencer as dificuldades, como o isolamento, distância, poder de compra, eles têm preços bons, entregam a mercadoria usando os meios existentes: moto, carroça e carro, além de estratégias promocionais.

> Primeiro é o desemprego que tá muito grande, as estradas é mais dificuldade mesmo comprando mais caro mais é mais perto, tem carro passando na porta levando o cliente pro mercantil tudo isso já tem! (C3).

Apenas um (12,5%) dos entrevistados falou que dentre as dificuldades incluíam-se os impostos e os custos para manter o estabelecimento. Notoriamente, o comércio que fez essa referência foi o que se mostrou mais desenvolvido e com maior investimento no negócio, que está em processo de ampliação para supermercado.

A facilidade mais apontada foi a venda para os trabalhadores de fazendas da família Tavares, um grupo que monopoliza as fazendas da região, citado por dois (25%) dos estabelecimentos, pois os comerciantes tinham a certeza de que o dinheiro ganho pelos funcionários era certo e pontual. O comércio 1 citou que uma das facilidades era sua proximidade com a comunidade, pois os moradores iam até lá ao invés de se dirigirem para outros comércios mais distantes, para as compras cotidianas. Quatro (50%) dos comércios não citaram facilidade e um (12,5%) deles referiu não ter facilidades.

> Tem aqui a Fazenda dos Tavares que é muito bom pra nós, tem o gerente que ele paga por quinzena aí tem outra turma que paga por semana aí eu vendo pra receber por semana. Na fazenda dos Tavares tem a Fazenda Vica, onde tem vários gerentes pra cada turma, os que trabalham no campo têm um gerente, eles pagam por semana, aqueles homem que trabalha na fábrica de tijolo já recebe por quinzena (C4).

Por essa transcrição do comércio 4 foi possível entender o modo de produção do trabalho em toda área e não somente a quilombola. Na área, um morador local não quilombola gerencia o grupo de trabalhadores quilombola e que trabalham para o grupo dos Tavares. Aos sábados, todos recebem o dinheiro na casa do gerente.

Benefícios sociais, como o BF, fizeram parte do discurso dos comerciantes entrevistados, ora como um ponto favorável à obtenção dos alimentos, ora destacando-lhe o mau uso. Para dois comerciantes, o dinheiro percebido deveria ser para garantir a alimentação da família. Muitas críticas apontaram para o fato de cobrir outras necessidades, como vestimenta e transporte. E como o recebimento pode ser em centros urbanos de municípios diferentes, no caso a comunidade pode se deslocar para a sede em Aquiraz ou Horizonte, e a disponibilização do dinheiro

usado nos comércios da sedes destes municípios. Como se pode ver, há divergências de opiniões e percepções na dependência de como se sentem contemplados

> O Lula dá dinheiro sem trabalhar, é uma coisa muito errada, uma coisa que não tem lógica porque antigamente no interior tinha aquela frente de serviço, a pessoa tinha aquele horário durante o dia, duas horas três horas recebia, mais hoje você no fim do mês vai só buscar o dinheiro, agora tirando de quem? De quem trabalha. ____ É luxo, luxo somente, pagar uma bodega, você pensa exatamente eles vão receber um dinheirinho vão pagar a conta que tá atrasada, coisa nenhuma porque aquele dinheiro eles não empregam numa coisa, não vou pagar isso aqui, vou pensar no futuro, vou plantar isso aqui, vou fazer isso aqui, coisa nenhuma, faz não de jeito nenhum, foi uma das coisas mais erradas que já teve, eu peço a Deus que entre logo outro presidente e acabe com isso, não dos aposentados, esses realmente precisa (C3).
> Graças a Deus por aqui a vista de muitos cantos, são bem controladas as pessoas, logo esse bolsa família ajudou muito. Porque assim a maioria das mulheres é empregada, e as mulheres que recebe bolsa família. Aí elas dão prioridade em comprar as coisas de casa (C6).

Existem percepções e opiniões diferentes quanto à utilização do programa de transferência de renda, entendido como algo gratuito, e a aposentadoria como um merecimento ao indivíduo idoso. De um lado, o beneficiário que aplica o recurso nas trocas de bens no comércio é dignificado, enquanto o que atende a outras necessidades é mal julgado. Ser negro, pobre e beneficiário de programas governamentais reforça mais ainda a discriminação, porque não é entendido como uma oportunidade de acesso a bens públicos e direito garantido à alimentação.

5.5.12 Disponibilidade dos Alimentos

Além de levantar os alimentos presentes no comércio, relacionaram-se os gêneros mais vendidos enumerados pelos comerciantes, dessa forma ficaram o arroz e o feijão alternando entre o primeiro e segundo lugar, e o açúcar em terceiro lugar, seguido de macarrão e de farinha. Houve variação e alternância dos itens mais vendidos, mas foi possível se verificar que o comerciante tem a noção exata.

> Eu acho que o açúcar vende mais; é três saca por semana e o feijão só e dois [...] o que vende mais é a farinha d'água, vendo cinco saco dela pra vender um de farinha branca (C4).
> Agora o povo ta tomando é adoçante, porque o povo tem diabete. Esse povo mais velho a gente vende é adoçante (C6).

A contribuição do grupo dos Cereais, tubérculos e raízes para a alimentação quilombola é primordial embora não sejam comercializados, como preferencialmente é indicado: em sua forma integral. As leguminosas têm como representante o feijão e são ofertadas segundo especificações de tipo. Uma listagem com os dez alimentos mais vendidos em cada comércio pode ser visto no QUADRO 13.

	COMÉRCIOS							
	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
1º	Açúcar	Carne	Arroz	Açúcar	Feijão	Arroz	Feijão	Feijão
2º	Farinha	Frango	Feijão	Feijão	Arroz	Feijão	Arroz	Arroz
3º	Arroz	Verdura	Macarrão	Farinha D'água	Farinha D'água	Frango	Açúcar	Macar rão
4º	Feijão	Queijo	Farinha	Arroz	Macar rão	Carne	Macar rão	Óleo
5º	Macarrã o instan tâneo	Iogurte	Café	Farinha Branca	Frango	Verdura		Marga rina.[3]
6º	Farinha Milho	Massa Pastel	Carne	Café	Ovos	Ovos		Café
7º	Farinha de trigo	Rapadura [5]	Peixe	Margarina	Café	Óleo		Açúcar
8º	Óleo		Frango	Óleo	Óleo	Refrige rante [6]		Carne
9º	Café		Bebida Alcoólica	Rapadura	Peixe	Biscoito Bolacha		Peixe
10º	Frango			Pão	Pão	Rapadu ra		Frango

Quadro 13 - Listagem dos Alimentos mais vendidos por comércio no ano de 2009.

MENEZES (2009), em estudo recente sobre os itens alimentares consumidos pela comunidade em questão, confirma que o arroz e o feijão são a base da alimentação, enquanto que a farinha, hoje, tem o mesmo peso que o macarrão, e o açúcar é consumido em todos os domicílios da comunidade.

Foi identificado em uma comunidade quilombola no Espírito Santo que a maior parte dos alimentos que são consumidos pelas famílias precisa ser adquirida nos supermercados. Os itens de consumo são: feijão, arroz, óleo, sal, café, frango, peixe, frutas, biscoito, trigo, fubá, canjiquinha, macarrão, milho branco, leite, refrigerante, margarina, doces, produtos de limpeza (ARRUTI, 2005).

Alimentos como arroz, feijão, raízes e tubérculos são mais consumidos pelas populações de baixa renda. No caso do *açúcar*, há um aumento ligeiro do consumo nas famílias com os rendimentos de até um salário-mínimo *per capita* e depois um forte declínio (IBGE, 2004). GARCIA (2003) inclui ainda óleo, leite e macarrão dentre os alimentos mais consumidos por famílias com até meio salário-mínimo per capita.

Neste estudo houve uma diferenciação entre as farinhas do tipo Branco e do tipo "D'água" amarela, sendo a farinha d'água mais vendida, aparecendo em dois comércios em terceiro lugar. Em um deles, a farinha branca também foi citada em quinto lugar.

Ressalta-se que no comércio 1, dentre os alimentos mais vendidos, em primeiro lugar foi enumerado o açúcar, comparando com o estudo de MENEZES (2009) na comunidade em estudo, pode-se comprovar que o açúcar foi predominante, sendo consumido em todos os domicílios. É possível, então, que, devido ao fato de o comércio ser o mais próximo da comunidade, abrange melhor as preferências dos moradores. Também se observou no mesmo estabelecimento, a presença do macarrão instantâneo em 5º (quinto) lugar dentre os alimentos mais vendidos, mostrando uma preferência por alimentos industrializados e/ou processados, confirmando uma introdução de novos hábitos alimentares na comunidade quilombola.

> [...] vende mais pra criança vende mais [...]. É, eles compram mais pra criança, pessoas adultas não [...] Criança de 2, 4 anos já come (C3).

Em dois (25%) comércios, o óleo foi citado como um dos alimentos mais consumidos, sendo enumerado em 4º (quarto) ou 5º (quinto) lugar. A margarina foi citada em apenas um (12,5%) dos comércios.

As “verduras” foram enumeradas em 5º (quinto) lugar em apenas um (12,5%) comércio, demonstrando a falta de hábito de consumo desses alimentos. Vale salientar que a categoria “verdura” genericamente é a classificação cultural para o grupo de hortaliças, verduras e legumes. A sua utilização não é em preparações como saladas cruas ou cozidas e sim para condimentar ou acrescentar às preparações com molhos e no geral em carnes.

Um dos questionamentos mais importantes era acerca dos alimentos disponíveis à comunidade. Pela listagem dos alimentos feita pelos entrevistados e pelas fotografias tiradas, foi possível agrupar os alimentos de acordo com o Quadro 14.

A partir da contagem dos tipos de itens alimentares vendidos, pode-se ter uma noção da disponibilidade de alimentos na comunidade, levando em conta os comércios estudados, o que é resumidamente apresentado no Quadro 9.

Tabela 6 - Total de itens alimentares disponíveis por Grupo por comércio. Outubro a novembro de 2009. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

GRUPOS	COM 1	COM 2	COM 3	COM 4	COM 5	COM 6	COM 7	COM 8
Cereais, Tubérculos e Raízes	17	15	17	14	16	21	23	10
Frutas, Legumes e Verduras	10	17	18	10	9	28	31	0
Feijões e Outros Alimentos Vegetais Ricos em Proteína	2	4	4	4	1	2	4	1
Leite, Derivados, Carnes e Ovos	16	15	12	16	11	18	18	8
Açúcares, Gorduras e Sal	10	10	10	12	10	17	17	3
Outros	5	8	9	12	4	10	15	4
TOTAL	60	68	70	68	51	96	108	26

A síntese em quadros foi feita para melhor identificarem-se os tipos de alimentos oferecidos no comércio. Ressalta-se que, de acordo com as características do comércio, existia uma variedade de marcas para cada um desses tipos de alimentos.

Os comércios 6 e 7, que apresentaram número de itens alimentares acima de 90 são os maiores comércios do lugar, servindo a muitas comunidades, e são os que mais se

distanciam do núcleo da comunidade. Foi respondido pelo proprietário que 90% dos produtos comercializados eram industrializados.

Pela contagem final e observações, os comércios 2, 3 e 4 se equivalem em termos de tamanho e variedade de itens alimentares. O comércio 5 apresentou 51 itens.

O comércio 8 apresentou o menor número de itens alimentares (26 itens), refletindo os alimentos mais usuais das famílias de Goiabeiras, geralmente itens mais básicos. Um ponto curioso observado é que metade das prateleiras que seriam destinadas a alimentos são ocupadas por garrafas de bebidas alcoólicas do tipo aguardente (cachaça), que são destinadas a "enfeitar" o estabelecimento, como pode ser visto pela Figura 81.

Figura 81 - Prateleiras de aguardente do Comércio 8. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Pode-se observar a grande presença de alimentos industrializados, tais como refrigerantes, embutidos, enlatados. Essa observação pode ser explicada por MALUF, MENEZES e MARQUES (2001) que, em estudo acerca da segurança alimentar concluíram que no final deste século observa-se uma ruptura radical dos sistemas alimentares. A urbanização acelerada fez com que produtos do mundo inteiro se misturassem, transformando progressivamente os hábitos alimentares.

O percentual de alimentos de cada grupo oferecidos em cada comércio pode ser visto nas Figuras 81, 82 e 83.

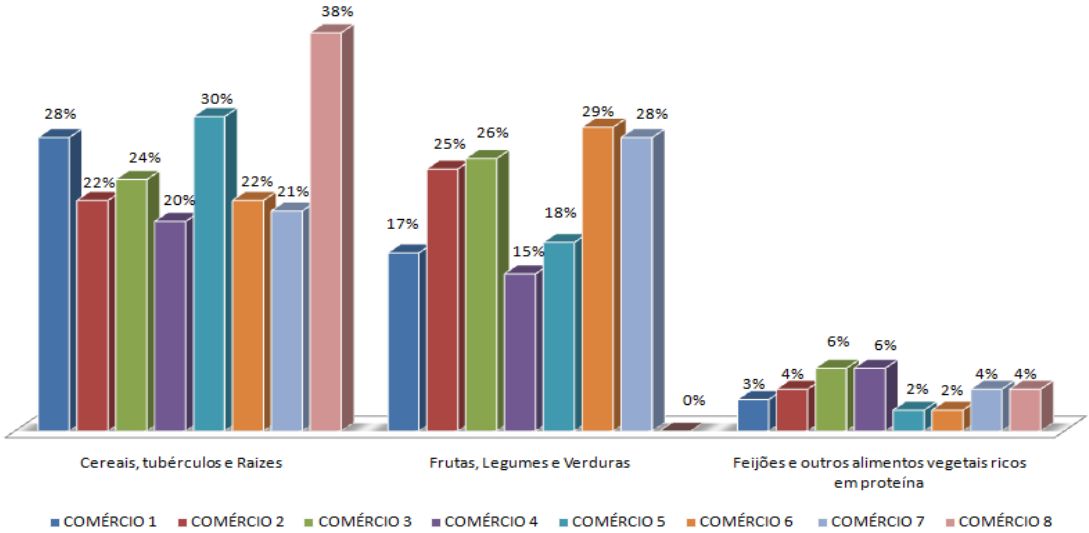

Figura 82 - Percentual de alimentos por grupos alimentares em cada comércio. Aquiraz. 2009.

Em relação à disponibilidade de alimentos do grupo dos Cereais, tubérculos e raízes, o comércio 8 apresentou maior percentual (38%), seguido dos comércios 5 e 1, com 30% e 28%, respectivamente. Os demais comércios enquadraram-se numa mesma faixa. O resultado referente ao comércio 8 corresponde às características de fornecer alimentos da base alimentar das famílias de Goiabeiras.

Quanto ao grupo Frutas, legumes e verduras, quatro comércios apresentaram percentuais de alimentos variando entre 25% e 29%. Os três comércios tiveram valores entre 15% e 18% Uma importante observação é que o comércio 8 não comercializava alimentos desse grupo. Durante a entrevista, foi relatado que os proprietários compram verduras ou outros alimentos para consumo próprio em outros comércios ou daqueles vendedores na porta.

> Fruta, pra tu ver, fruta eu levo 30 bananas, 40 bananas pra vender no sábado, aí tem uns que me encomenda 2 mamão, 2 abacate... só no sábado que eu levo isso aia maioria dessas coisas vende pouco. (proprietária C1).
> Aqui a maioria dos meninos gosta de comer a fruta, aí quando quer comprar assim alguma coisa um bat gut compra noutro canto, um bate gut um Danone aqui a gente não vende (C8).

Os maiores percentuais de alimentos do grupo dos Feijões e outros alimentos vegetais ricos em proteínas foram dos comércios 3 e 4 (6%) seguidos dos comércios

2, 7 e 8, que tiveram 4% de itens alimentares desse grupo dentre os alimentos vendidos. A disponibilidade existe, mas sem muitas variações de tipo.

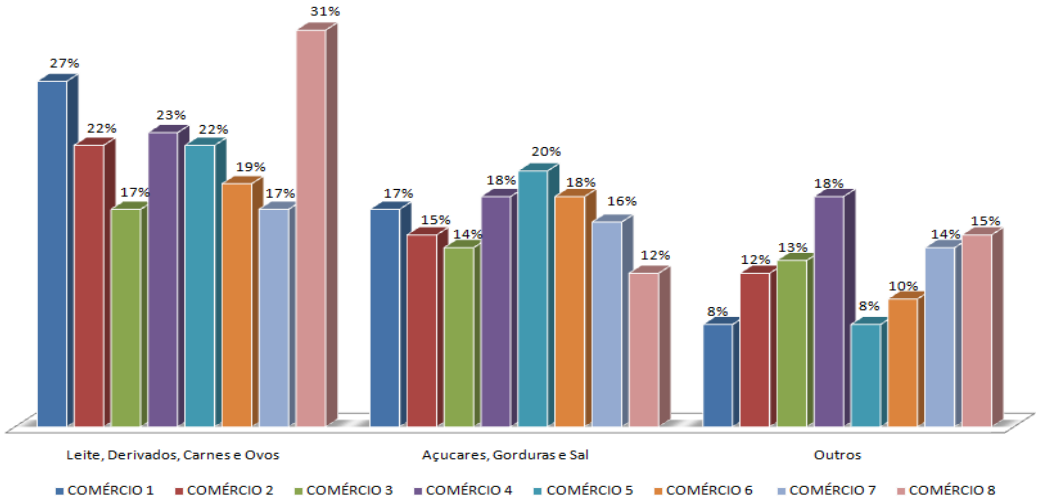

Figura 83 - Percentual de alimentos dos grupos de Leites e derivados, Carnes e ovos, de Açúcares, gorduras e sal e do grupo Outros por comércio - Aquiraz 2009.

Com relação aos alimentos do grupo de Leite, derivados, carnes e ovos, o percentual maior foi do comércio 8, com 31%, seguido pelo comércio 1, com 27%. Essa proporcionalidade é relativa, considerando os demais grupos alimentares, e pode expressar apenas o abastecimento do dia da entrevista.

O comércio com maior percentual (20%) de alimentos no grupo Açúcares, gorduras e sal foi o comércio 5. E o com menor percentual, foi o comércio 8, com 12%. Os outros apresentaram valores entre 14% e 18%.

O comércio 4 apresentou, proporcionalmente, mais itens alimentares do grupo Outros, com percentual de 18%. Os demais comércios apresentaram valores entre 8% e 15%. Os alimentos inclusos nessa categoria foram refrigerantes, pó para preparo de refresco, adoçantes, salgadinho de milho (Xilitos), fermento, pó para preparo de sorvetes, temperos tipo colorau, vinagre, temperos prontos, molhos de pimenta, molho de soja e molho de tomate, entre outros.

Fez-se uma média dos percentuais de alimentos de cada grupo entre os oito comércios, que resultou na Figura 84.

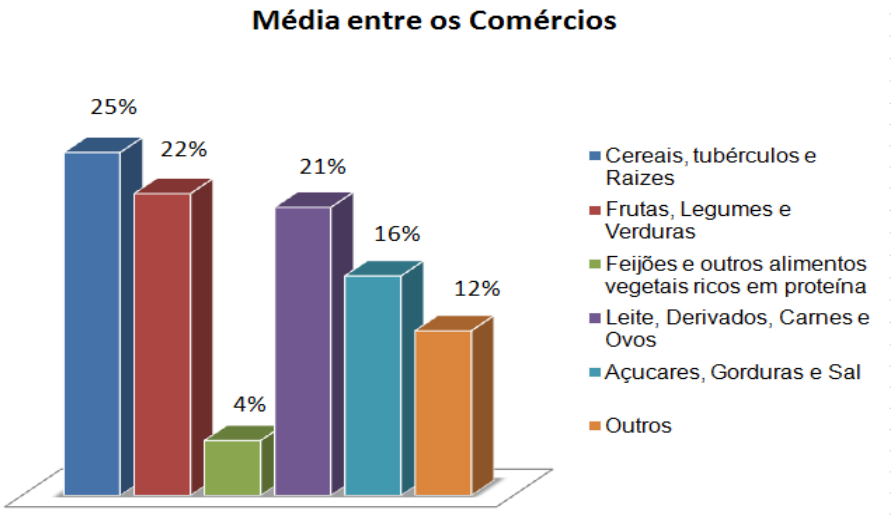

Figura 84 - Média dos percentuais de alimentos vendidos de acordo com os grupos alimentares de outubro a novembro. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2009.

Os alimentos mais presentes nos comércios são os do grupo Cereais, Tubérculos e Raízes (25%) e os menos variados são os do grupo de Feijões e Outros alimentos vegetais ricos em proteína, apenas 4%. Isso se deve ao fato de que o grupo de Leguminosas foi representado quase que exclusivamente pelo Feijão, em alguns casos apareceram a ervilha e a fava, em comparação com outros grupos que apresentaram vários "subgrupos" e tipos/categorias.

O grupo Frutas, Legumes e Verduras obteve 22% e o grupo de Leites, Derivados, Carnes e Ovos, 21%. Observam-se valores significativos de alimentos do grupo Açúcares, Gorduras e Sal e do grupo Outros, 16% e 12%, respectivamente.

É interessante observar que os grupos de Frutas, Legumes e Verduras, de Leites, Derivados, Carnes e Ovos e mesmo o de Cereais, Tubérculos e Raízes possuem valores percentuais bem aproximados, consequentemente pode-se concluir que, em relação à variedade de alimentos desses grupos, há uma boa disponibilidade alimentar. Já os valores significativos dos grupos de Açúcares, Gorduras e Sal e de Outros direcionam para a conclusão de que os hábitos alimentares da comunidade se apresentam como fatores de risco à saúde. Na triangulação de dados obtidos das entrevistas com famílias quilombolas, o consumo de sal, óleo e açúcar é alto.

Verifica-se, de modo geral, redução do consumo de alimentos tradicionais da dieta do brasileiro, como o feijão, a farinha de mandioca, o arroz e a farinha de milho. Também se verifica a crescente adição de alimentos fontes de proteínas de origem animal e constata-se, ainda, aumento significativo no consumo de refrigerantes e alimentos processados (CONSEA, 2004c). Os refrigerantes *genéricos* de segunda linha são chamados de "espoca bucho".

> Na semana eu vendo 15 fardo de byg geen. 15 fardo. Cada fardo tem 6 garrafas de 2 litros [...] Byg Gin cola é o que sai mais (C4).

Essa tendência é observada nos resultados da pesquisa, visto que os grupos dos quais pertencem alimentos como o feijão, a farinha de mandioca, o arroz e a farinha de milho apresentaram percentuais bem próximos aos dos outros grupos**.** E também quando se compara o grupo de Feijões e outros alimentos vegetais ricos em proteínas e o grupo de Leite, Derivados, Carnes e Ovos.

5.5.13 Práticas Alimentares e Saúde

Pelas falas dos entrevistados e após tantas perguntas sobre o que se compra, o que se vende, formas de abastecimento, produtos locais e formas de pagamento, pode-se descrever algumas práticas percebidas pelo comerciante sobre as pessoas do lugar, pois também vivem e pertencem a esse mesmo lugar, numa área que se distingue por ser rural, pelo contexto histórico e geográfico, pelos determinantes sociais: renda e educação, mais do que propriamente pela cor da pele. Assim vão-se revelando algumas práticas.

5.5.14 Hábitos Relativos ao Consumo de Frutas e Verduras

Assim, pepino *é comida para passarinho, pois o pessoal daqui não costuma comer isto. Comer salada é muito difícil. Verdura eu vendo uma unidade par cada pessoa. Eu compro 10 quilos para vender na semana. Sobra e antes que estrague eu como. Não se come por falta de dinheiro mesmo. A verdura é caro com certeza.*

O gosto é frequentemente citado para explicar o consumo de preparações, alimentos e marcas. E quando não se come, quase sempre o motivo é a saúde.

> Enquanto vendo 30 kg de farinha branca, vendo 120 de farinha d´água. Porque? Porque a farinha d'água é mais gostosa.(mulher C4).
> Esse aí é o de corda (Feijão) a gente come que fica barrigudo (homem C4).
> Eu não sou chegado a bolo (homem Idoso).
> Aqui não vende nada não, aqui se estraga manga, caju (C8).
> [...] quem tem diabete só pode comer comida maneira, farinha d´água não pode comer...feijão.
> [...] leite desnatado vende para as pessoas que tem diabete.
> Quando a pessoa tá gripada compra um quilo de laranja [...] faz suco [...] pros meninos quando tá gripado (C4).

As comidas são classificadas como pesada ou maneira e as pesadas são restritivas. Se o profissional de saúde (médico, enfermeiro, nutricionista) diz e aconselha alimentos que podem ser comidos, estes já serão classificados como maneiros, e os proibidos são indicados como pesados. Há outra classificação, o que faz e não faz mal. Ser chegado a um tipo de comida é outra definição de gosto, que determina aproximação (ingesta) e distanciamento da alimentação habitual. Exemplifica-se nesta fala a prescrição alimentar na diabetes.

> A comida de manhã bolacha cream cracker com leite ou chá, café se for com adoçante, eu pelo menos não tomo café, aqui acolá eu como uma bolachinha que não é pra comer, como pão, se for fazer do jeito que o doutro quer a gente não aguenta não. Se for comer uma banana comer só uma, se for comer maçã comer só uma assim não as duas junto né? Separado (C6).

Nas entrevistas, foram citados os atendimentos à saúde que envolviam doença e alimentação e três profissionais foram indicados como aconselhadores destes. Apenas a enfermagem atende quinzenalmente na localidade quilombola, o médico, quando disponível, faz atendimento mensal. O nutricionista só foi encontrado em um distrito mais próximo à sede, que os quilombolas não têm acesso. Segundo a entrevistada do comércio 6, o profissional acompanha diabéticos e hipertensos. Em termos de saúde, evidencia-se um preconceito institucional. Um dos programas específicos para a comunidade quilombola identificado até a data deste relatório e que beneficia a comunidade é o programa de alimentação escolar, porque tem recurso financeiro e interessa ao município acionar

5.5.15 O Que se Come e as Novidades

Nas entrevistas realizadas no comércio que está mais distante da área de moradia dos quilombolas, uma entrevistada apresentou, de forma generalizada, a comida do lugar.

> Acabar o pessoal acha que *o comer certo* (garantido) mesmo aqui é o arroz, o macarrão, o feijão, a carne com um temperozinho só. A verdura não, você só ver assim num aniversário (C4).

Figura 85 - Mulheres quilombolas preparando a *verdura* para o aniversário da associação- AQUILARGO- Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2007.

Como na percepção dos entrevistados no comércio, assim como na caracterização alimentar analisada a partir das respostas dos entrevistados quilombolas e das observações, a comida dos *festejos* coletivos ou familiares é diferenciada, primeiro na quantidade: é mais *farta;* segundo: na preparação e apresentação e terceiro como elemento agregador.

> Ah quando os meus meninos vêm! (EQ7).
> Quando as meninas vem pra cá no final de semana não é animação não? É sim! [...] quando o pessoal veio pra passagem de ano! (EQ6).

Na comunidade de Goiabeiras, a história do comércio se confunde na memória da família Pereira. Neste comércio, o proprietário trabalha e só chega ao fim da tarde, mas como pertence à família, todos sabem o horário de compra. A mulher, prima legítima, auxilia. O abastecimento e a entrega são feitos pelo comércio 3. Não há por parte do comércio de Goiabeiras autonomia de seleção e escolha dos tipos, marcas que são selecionados a partir da definição e escolhas do proprietário do comércio 3, que funciona como atacadista. No momento da entrevista, havia algumas entrevistadas sentadas dentro do comércio 8, e foram chegando outros familiares; a entrevista transformou-se, assim, em uma roda de conversa.

Então, revelam que comida: *é o feijão, o arroz e o macarrão, que vendem iguais*, o *tempero:* é o peixe, a carne ou o frango. A feira é feita semanalmente, mas depende do trabalho do homem, e a data de pagamento *é descontrolada*. Compram óleo, café e açúcar. Leite e *massa* mais para as crianças menores. O descontrole é o indicador da incerteza a que estão submetidos em termos de inserção no modo de produção do lugar.

Na conversa, eles informam que a maioria da *negrada* trabalha no corte da madeira, utilizada para abastecer as olarias para a queima de tijolos. Comentam que a madeira do lugar está se esgotando. As *carnaúbas morreram tudinho* dentro das águas do açude (Catu cinzento).

Recordam também que o açude/barragem de hoje era um rio não perene. Os recursos hídricos são explorados por particulares para a piscicultura. O açude também é

utilizado pela comunidade na pesca de peixes e camarões, que segundo um dos entrevistados, serve como o *tempero de feijão, interte a vida e ajuda a escapar* (Q-C8).

As pessoas da comunidade *comungam* com a natureza no lazer e reconhecem que ela também colabora com a sua sobrevivência. Isto está ligado à comida. MENDES, (2006), estudando sobre segurança alimentar em comunidades quilombolas no Pará, reporta que historicamente essas comunidades tradicionais tinham acesso aos recursos naturais para obtenção de sua subsistência e, em função dos conflitos de terra, reduziram nichos importantes para a SAN desses povos.

Quando perguntados sobre a existência de produção e venda, a negativa foi geral. Planta-se macaxeira para se comer e partilhar.

> É porque eu plantei um bocado ai, negrada aqui é pra nós comer, aí a negrada é só (mostra a mão levada à boca). Num quer levar não? (oferece) (QC8).

E a macaxeira (*Maniot utilissima)* precursora da farinha entra em cena.

> – A macaxeira? Eu pelo menos boto no fogo, amoleceu já como ela.
> – Com o que?
> – Sem nada, só ela mesmo.
> – Com café?
> – Se tiver o café vai com o café, se não tiver vai só.
> – mas também não é no almoço?
> _ É no almoço [...] – É na merenda?
> – É tem vez que bota macaxeira no fogo de manhã é a merenda tem vez que como logo ela nem almoço. Eu gosto de macaxeira! (Q C8).

Esse hábito ainda "é dos troncos velhos". E os hábitos novos? Indagou-se sobre dois produtos observados no comércio: leite condensado e creme de leite.

> __ Leite moça? A maioria do pessoal daqui compra pra comer. O creme de leite bota na galinha. Quando quer fazer um creme desfia a galinha, quem não quer bota nos pedaço mesmo, não quer ter trabalho despeja dentro mesmo (QC8).

Continuei indagando sobre o que sabiam sobre o creme de leite.

> Acho que é um tempero, né?
> Deve ter alguma misturada e o leite dentro não é não?

> __ E a gordura do leite! E a gordura do leite é o que? (pesquisador).
> É a nata.
> _ E se come nata com que? (pesquisador).
> Com pão e bota dentro do feijão um bocado de coisa ai.

Triangulando com os dados das entrevistas com as mulheres, o uso do creme de leite foi aprendido das práticas de algumas mulheres em deslocamento da área de moradia para Fortaleza, quase sempre em trabalhos domésticos. A aprendizagem foi socializada na comunidade e confirmada durante as observações das festas realizadas na comunidade. Isto mostra a circularidade entre culturas distintas e o comércio como reforçador das práticas, quando disponibiliza os alimentos. Há certa lógica de circularidade: demanda-oferta- demanda-consumo.

Figura 86 - Preparando o creme de galinha para a festa de aniversário da associação. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2007.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Mediado pelo conceito de SAN, esperava-se descrever a estrutura do sistema alimentar da comunidade.

Na formação da comunidade atual, a lavoura de subsistência e o uso dos recursos naturais ainda estão presentes, se não como atividade primordial, mas como atividade complementar. A diferença é que a atividade agrícola, como o plantio de mandioca, o corte de madeira na localidade tem sido de produção de trabalho para proprietários de terras, não para os quilombolas.

Macaxeira, feijão e milho são os produtos mais cultivados nas pequenas roças, e as plantas de quintal, como as fruteiras, colaboram na dieta habitual, embora fiquem na dependência das safras, com produção pequena, escassa e irregular. Essa pequena produção auxilia na segurança alimentar.

As mudanças ocorridas nas práticas de aquisição, preparação e consumo estão associadas a fatores ecológicos, regime de chuvas, terra fraca, e a fatores econômicos, falta de terra, concorrência do produto local, insumos e as estruturas que foram se consolidando pelo poder econômico local. A inversão do paradigma da subsistência para outro modelo capaz de possibilitar sustentabilidade alimentar é possível com terra, água, subsídios e eliminação das cercas, que representam as fronteiras das desigualdades.

As mulheres ampliaram seus papéis: cuidam, plantam e bordam. As mais velhas cedem o lugar da cozinha para as filhas que estudam e permanecem no lugar e que não constituíram ainda suas famílias. Outras trabalham na comunidade, no que aparecer, e fora, em atividades como domésticas.

A pesca, a caça e a coleta têm uma contribuição na segurança alimentar muito discretas. O ambiente natural está devastado, encontra-se cercado e é explorado por particulares. As águas estão em situação de disputa. O artesanato, através do bordado

é a maior expressão do trabalho das mulheres. Há uma divisão de trabalho entre mulheres dentro da comunidade e a produção circula nas cidades de Aquiraz e Fortaleza pelas mãos de atravessadores. É uma das potencialidades para o desenvolvimento da comunidade e da sustentabilidade das famílias.

A criação de animais restringe-se à criação de galinhas e de porcos que, devido à forma como estão distribuídos os terrenos e nos limites com outras propriedades privadas, são criados de forma confinada em chiqueiros e galinheiros. É alto o custo de manutenção dessas atividades que reforçam a economia doméstica.

É forte a ligação familiar pelo parentesco na comunidade, onde, especialmente em Goiabeiras, encontram-se muitos terrenos comunitários resultantes de herança familiar. Embora cada qual queira a sua *casinha* e o seu espaço para exercer sua autonomia, a família agrega, dentro de um mesmo terreno, vários membros e novas famílias, configurando uma divisão espacial própria. Existem divisões invisíveis intrafamiliar e as visíveis, como as cercas existentes, que dividem os moradores quilombolas de não quilombolas.

A condição social da comunidade avançou pouco em relação às condições conjunturais. Na educação, houve progresso, com a construção da nova escola de ensino fundamental; por outro lado, a creche, recentemente, foi desativada. Quando se iniciou o estudo, não havia telefone público, este era uma reivindicação da comunidade.

As ações de saúde são realizadas de forma precária, seja por falta de equipamento, de estrutura ou de recursos humanos em saúde. Em casos de enfermidades graves e emergências, a comunidade reclama da precarização e da falta de atenção a sua comunidade. Os doentes e/ou acidentados são removidos para municípios vizinhos, que são transportados de moto-táxi e ficam a mercê das decisões administrativas do setor de saúde do município sede.

Os meios de produção são escassos e a comunidade continua sendo explorada, pois percebem valores abaixo do salário mínimo, pagos em dias de trabalho, sem nenhum

vínculo e direitos trabalhistas. O que é característica de relações desiguais. Para a mão de obra local, são poucas as oportunidades de trabalho justo.

Os homens jovens, já com outras condições de escolaridade, buscam trabalho em unidades fabris no município de Horizonte, contemplados por relações de trabalho diferenciadas do lugar e retornam com ajuda alimentar para os familiares que residem na comunidade.

A aposentadoria e os benefícios concedidos às mulheres melhoram as condições de acesso ao alimento e a certeza do recebimento é percebida como um alívio. O benefício que é concedido às mulheres representa substancial reforço no orçamento familiar.

Os saberes sobre produção, plantação e culinária local se mantém ainda na comunidade na prática e/ou memória dos membros mais idosos. No entanto, as comidas do cotidiano são reelaboradas a partir dos alimentos comprados.

Em termos de gostos, há muitas distinções intrafamiliar e entre famílias da comunidade. O feijão, o arroz e a farinha são os itens alimentares presentes na cozinha. O milho é outro alimento que, embora tenha preferências e grandes possibilidades dietéticas, não é o destaque entre as famílias e também é de cultivo e disponibilidade irregulares.

Pode-se dizer que o alimento ou cultura que identifica a comunidade e ainda assim seus membros mais velhos é a macaxeira, que atende as necessidades e agrada o paladar da comunidade quilombola. A macaxeira representa o aspecto cognitivo, pois há um saber constituído de plantio, colheita e preparo, e o aspecto afetivo: gostam, comem e distribuem.

No entanto, tem havido uma disposição coletiva para alimentos mais modernos e processados que estão sendo disponibilizados e facilitados os acessos, como margarina, os macarrões instantâneos, os refrigerantes, entre outros. A merenda escolar também reforça novos hábitos, disponibilizando alimentos e preparações industrializadas. O programa, contudo, sinaliza uma mudança de postura para seguir

as especificidades de atenção diferenciada às comunidades remanescentes quilombolas.

Analisando o direito humano à alimentação adequada implícito no conceito de segurança alimentar e nutricional, a alimentação não foi percebida como um direito. A sustentabilidade alimentar promovida pela agricultura familiar restrita aos mais velhos necessita ser resgatada.

Os mais idosos não inserem os filhos nesse aprendizado da lavoura, porque já não desejam isso para os seus filhos, por ser um serviço que não compensa em termos econômicos. Reconhecem que as atividades econômicas existentes só permitem uma inserção no setor de serviços ofertados pelo poder econômico local, que explora os trabalhadores da comunidade, e que esse mesmo poder econômico comprou suas terras e hoje explora os recursos naturais existentes.

As práticas relacionadas ao uso de folhas e ervas como alimento foram identificadas como elementos importantes disponíveis na comunidade. Servem de comida e remédio, usados em tempos de carências.

Observaram-se, nos resultados, algumas contradições. Embora vivam em um espaço e território submetidos a condições estruturais semelhantes, as famílias e os indivíduos têm semelhanças, sim, mas certas diferenças em suas práticas. O pertencimento (*nascido e criado*) e a relação de parentesco talvez fossem elementos que pudessem dar uma homogeneidade às práticas e aos saberes alimentares. Se isto não acontece é devido às singularidades individuais e a aquisição de novos saberes e práticas aprendidas em outros contextos. Algumas famílias demonstram ser mais competentes nas práticas alimentares, têm saberes diferentes, saberes acumulados e experiências positivas, sendo capazes de produzirem e de se adaptarem a uma realidade social em mudança.

As classificações das crenças alimentares não são impeditivas de consumo, mas mostram que há alimentos indispensáveis e dispensáveis, básicos e secundários. Um prevalecendo sobre o outro. Não se identificaram alimentos de práticas religiosas afrodescendentes. Se houver, estão disfarçados e escondidos ou o tempo de

permanência não foi o suficiente para se perceber sequer algum ritual. A adoção da religião evangélica é significativa na comunidade, e há total ausência de outras igrejas.

As ideias de alimento e saúde não são tão claras como alimento e doenças. A prevalência da hipertensão e de outras doenças crônicas tem possibilitado o acesso a algumas informações alimentares que se mostram incapazes de produzir mudanças de práticas como a redução do açúcar, do sal e do óleo em preparações.

Há uma grande dependência do mercado de alimentos, pela sazonalidade, baixa produção de subsistência e irregularidades climáticas, falta de insumos e renda. Há autonomia de produção permanente só de macaxeira. Considera-se que há uma mudança do consumo das economias de subsistência para a de mercado. A comunidade está sujeita a um consumo maior de alimentos vendidos, portanto, há maiores gastos e a grandes possibilidades de escolhas não adequadas.

A segurança alimentar das famílias quilombolas com essas características deve se pautar no resgate da produção da agricultura familiar, em mudanças estruturais e em captação de políticas e programas concebidos nessa direção. O fortalecimento da associação é uma condição para a melhoria de vida dessa comunidade.

O inquérito antropométrico realizado com as famílias, escolares e hipertensos mostra diferentes situações. A maioria dos escolares apresentou eutrofia, com peso/idade adequado e baixa prevalência de inadequação para o indicador altura/idade. Já adultos, idosos e, em especial, os hipertensos apresentam maior prevalência de sobrepeso e obesidade. Com isto, pode-se dizer que a comunidade em estudo também tem indicadores que caracterizam a transição nutricional nos diversos segmentos populacionais no país. Há necessidade de se proceder a uma avaliação antropométrica em todas as faixas de idade associadas a outros indicadores.

A disponibilidade alimentar observada no local está relacionada às sazonalidades, presença e ausência de água e terra, emprego e renda. Ainda assim, frente às dificuldades atuais, os próprios entrevistados confirmam que, na atualidade, vivem em uma situação mais confortável. A composição básica: feijão, farinha, arroz,

açúcar, café, macaxeira e uma *mistura* não falta. As verduras são os temperos usuais das comidas cozidas. As frutas estão disponíveis nas safras. O ambiente ainda lhes fornece alternativas alimentares, mesmo que temporárias.

O comércio local é o meio de acesso e disponibilidade que define o consumo de alimentos e as práticas alimentares da comunidade, representa as estruturas externas que contribuem para as escolhas e a dieta alimentar quilombola.

Em relação aos comércios, pode-se concluir que não se presta apenas a estrutura de aquisição de alimentos, mas a espaços sociais, familiares, onde o trabalho está pautado na divisão de tarefas entre homens e mulheres.

Os locais de comércios mais próximos à comunidade estão alinhados às estruturas locais da comunidade residente na área, já os mais distantes da comunidade têm estrutura e organização, apresentando uma maior diversidade de itens e multiplicidade de marcas, funcionam também como abastecedores de comércios de pequeno porte.

O comércio mais antigo resiste à modernidade e mantém a estrutura de mercearia, com disponibilidade, não só de gêneros alimentícios, mas também de implementos e materiais identificados com o local. Os estabelecimentos mais recentes, e que estão dentro do perímetro da área quilombola, são pequenos e dispõem de menor variedade alimentar.

A mão de obra da comunidade quilombola é pouca utilizada, já que os funcionários geralmente pertencem à família do comerciante. A presença de funcionários (caixa, repositores, embaladores) está relacionada ao tamanho do estabelecimento.

As diferenças entre os comércios dão-se principalmente nos aspectos de estrutura física, organização, variedades e opções de marcas de itens alimentares. Assim, os comércios podem ser classificados como de grande e pequeno porte. Os de menores condições estruturais, pela proximidade e/ou propriedade familiar quilombola, representam a disponibilidade e o acesso a alimentos das famílias de Ramos e Goiabeiras.

Dois comércios representam melhor os hábitos de compra e aquisição dos moradores de Lagoa de Ramos, por três características: acesso e proximidade da área habitada e antiguidade. Contraditoriamente, o comércio localizado dentro da comunidade só atende aos familiares moradores de Goiabeiras.

Os comércios mais próximos do núcleo habitado da comunidade foram beneficiados pelo asfaltamento da rodovia que dar acesso à comunidade. Entretanto, um dos comércios, que tem boa organização, bons preços e logística, teve o acesso prejudicado pela construção da barragem do açude Catu-Cinzento, pois a distância até a comunidade aumentou significativamente, trazendo prejuízos para este comércio e limitando a disponibilidade de alimentos por parte da comunidade de Goiabeiras, especialmente. Esta realidade mostra que a criação de infraestruturas sem planejamento participativo modifica as dinâmicas sociais, se não houver a análise de seus impactos.

A partir das dificuldades, novas conformações surgem. O comércio quilombola de Goiabeiras surgiu para superar a falta de acesso. Mas como não tem autonomia financeira e de abastecimento, realiza compra no varejo em outro comércio. Esta estratégia vai implicar preços mais altos e maior limitação de escolha e seleção de produtos, o que não ocorreria se a comunidade tivesse garantido e facilitado o seu acesso.

Dado que a maior parte dos comércios se autoclassifica como mercadinhos, há uma transição de unidades comerciais tradicionais, como as mercearias, para estruturas mais modernas marcadas pelo varejo mais competitivo, com estratégias capitalistas de modelos urbanos. Com isso, a tendência é se desfazer as relações estabelecidas através da caderneta e da venda no sistema fiado.

As compras de “feira” são feitas pelos homens, na medida do período percebido. As mulheres fazem mais compras diárias. Em função dos benefícios, pensões e aposentadorias, a mulher não é a única responsável pelo controle dos recursos destinados à alimentação. As crianças, no geral, são compradoras de guloseimas, não estando ativamente inseridas nas práticas de compras. Quando a compra é realizada

por mulheres, os itens comprados são diferenciados dos homens (marcas, outros produtos não alimentares de uso pessoal).

A *caderneta* com anotações foi tida como o meio mais utilizado para o controle das vendas que utilizam o recurso do fiado. Os tipos de pagamentos são semanais, mensais ou quinzenais. Assim como as compras da "cesta básica", os itens alimentares de consumo diário são comprados nas unidades comerciais mais próximas da comunidade.

Tanto os benefícios do governo, quanto à aposentadoria movimentam o comércio local. Um grupo empresarial absorve a mão de obra local para atividades de agricultura, plantação de mandioca para o gado e/ou corte de madeira para alimentar as fornalhas das olarias. Uma atividade que esgota o meio ambiente.

A relação entre comerciantes e clientes é uma relação aproximada, de confiança e dependência, devido ao sistema de pagamento.

Existem diferentes mecanismos para o abastecimento, acionados especificamente para cada o tipo de alimento a ser adquirido pelo comerciante. Esses mecanismos revelam os meios que são utilizados para superar a distância e a logística, já que os comércios estão localizados em uma área rural. Praticamente, não ocorre compra e venda de produtores locais, especificamente da comunidade quilombola, já que o que é produzido é para o consumo e obedecem às safras.

Os alimentos a serem vendidos nos comércios são escolhidos de acordo com a demanda da clientela. Esse ponto não atendeu aos pressupostos da pesquisa, o de ter como orientação e critério de oferta o conhecimento dos hábitos alimentares e do poder aquisitivo da população residente.

A venda direta no comércio representa uma vantagem para os comerciantes e mantém os estoques, e, consequentemente, a disponibilidade dos produtos. Existe distinção na relação entre fornecedor e comerciantes, pois quanto maior é o tamanho do comércio, maior é o poder econômico do comerciante, representando vantagens em volumes de vendas para o fornecedor.

O armazenamento de cada tipo de alimento é bem similar em todos os comércios. A prática comum de re-embalar os cereais em sacos menores, já com impressão da data de validade revela que ainda não há controle nem preocupação dos comércios pequenos em relação à qualidade sanitária dos alimentos. A re-embalagem é usual para os cereais e leguminosas porque a compra do gênero no atacado ou no *grosso* torna o produto final mais barato.

A produção local para venda de alimentos para consumo no comércio é insignificante. Foi nos confirmado, no entanto, que há compra e venda de mandioca para o gado, intermediada para a fazenda dos Tavares. As possíveis terras agriculturáveis são usadas para a plantação que se transforma em ração animal.

As unidades familiares quilombolas do Ramos e Goiabeiras não produzem de uma forma organizada e consciente e só consomem. O modo de produção doméstico é somente para a macaxeira, observando-se as lavouras de quintais, onde se visualizam poucas plantas fruteiras, algumas mais frondosas nos quintais. Ainda durante o primeiro semestre de cada ano plantam-se os *legumes:* feijão e milho.

Esse fato reflete a perda da sustentabilidade na região de alimentos para consumo e que atinge diretamente a comunidade quilombola. A falta de produção é um indicador de insegurança alimentar. O acesso à terra pode mudar esta realidade, e isto pode ser resolvido através da regularização do território quilombola, já inicializada.

Nenhum comerciante revelou o sistema de preço utilizado. As estratégias de venda utilizadas, principalmente são os preços não abusivos e o sistema de entrega em domicílio. Nos comércios maiores, incluem-se as promoções mensais, acompanhando as tendências das redes de supermercados urbanas.

As dificuldades são estruturais: acesso físico e insegurança, e relacionadas às características socioeconômicas da comunidade: a inadimplência. A facilidade mais citada foi a garantia de pagamento pelos trabalhadores das fazendas dos Tavares.

Os alimentos mais vendidos são: arroz, feijão, açúcar, macarrão e farinha, alterando um pouco a ordem de um para outro comércio e confirmando o modelo alimentar tradicional do brasileiro, fato que ocorre tanto no meio rural, como no meio urbano.

Os alimentos do grupo de Cereais, Tubérculos e Raízes são os de maior disponibilidade, enquanto que os do grupo de Feijões e outros alimentos vegetais ricos em proteína são os menos presentes, visto que o Feijão é praticamente o seu único representante.

Os grupos de Frutas, Legumes e Verduras e de Leites e derivados, Carnes e Ovo e mesmo o de Cereais, Tubérculos e Raízes são bem aproximados, revelando uma disponibilidade equitativa desses alimentos. Os grupos de Açúcares, Gorduras e Sal estão muito presentes no consumo, apontam em direção a uma alimentação do ponto de vista nutricional pouco saudável, especialmente se considerarmos a prevalência de hipertensão e diabetes na comunidade, informação apoiada no acompanhamento da agente comunitário de saúde da área. Há uma grande presença de alimentos industrializados, à semelhança dos comércios de áreas urbanas.

Vale a ressalva de que os alimentos, mesmo estando disponíveis, não significa, necessariamente, que a comunidade terá acesso a eles, uma vez que diversos fatores podem influenciar nesta questão. O baixo poder aquisitivo força as relações comerciais de dependência e é fator determinante da situação de SAN.

Os alimentos estão disponíveis em quantidades e variedades, mas nem sempre em qualidade, visto que muitos alimentos saudáveis, como frutas, legumes e verduras, são ofertados com menor frequência, quantidade e variedade.

Os comércios criaram diferentes estratégias para manter a clientela, em função das dificuldades encontradas. Dados o volume da compra e do valor, os comércios mais distantes e de melhor infraestrutura terminam sendo mais beneficiados do que os menores e mais próximos à comunidade. O que limita o crescimento do comércio próximo à comunidade.

A mobilidade das mulheres quilombolas do interior para as cidades tem contribuído para a demanda por alimentos e marcas citadas pelos comércios. Isso tem modificado as práticas alimentares. Então, é, principalmente, pelas mãos das mulheres que são introduzidos esses saberes e estas práticas.

O comércio tem uma multifunção nas relações com a comunidade da área quilombola. A relação nunca é restrita a de vendedor-cliente. Há uma intimidade explícita, há confiança e desconfiança, conhecem-se as distinções entre as pessoas pelo que elas compram, que é, certamente, o que comem. Fica só na intimidade do comprador quilombola como se come, onde se come, com o que se come; práticas talvez reveladas no convívio das festas e acontecimentos do lugar, quando o padrão não é repetido pois existe uma outra rotina diferente daquela praticada no cotidiano das famílias.

Averiguar a disponibilidade dos locais de compras que congregam os mais variados itens alimentares é buscar o exterior do domicílio e a intimidade alimentar de um coletivo. Um olhar sobre o comércio, se este é a fonte principal de acesso e aquisição de alimentos, colabora no conhecimento da disponibilidade de alimentos existentes e contribui para a caracterização da segurança alimentar e nutricional da comunidade quilombola Lagoa de Ramos e Goiabeiras.

Para uma população que vive no meio rural, a disponibilidade de alimentos básicos necessita ser intensificada pelo incentivo à agricultura familiar quilombola, diminuindo a dependência da renda proveniente de benefícios sociais e aposentadorias. Há necessidade de políticas intersetoriais voltadas para o desenvolvimento local e que promovam a segurança alimentar e nutricional em toda a sua dimensão.

Por fim, o estudo descreve diferentes aspectos relacionados às dimensões do conceito de SAN, objeto de trabalho de organizações sociais e de setores do Estado que integraram a política e o sistema nacional de SAN. Entretanto, mais do que identificar os saberes e as práticas alimentares, saúde e nutrição, na temática de SAN, foi importante conhecer o grupo social quilombola e, com base nos princípios que

pautam o conceito de SAN, possibilitar novas reflexões que envolvam o direito humano à alimentação adequada, à equidade e à diversidade cultural.

7 LIMITAÇÕES E PERSPECTIVAS DO ESTUDO E DOS MÉTODOS

Ao concluir o trabalho de campo, alguns documentos e levantamentos gerados por exigência do trabalho que o INCRA vem desenvolvendo na comunidade, colaboram com alguns aspectos para o planejamento traçado do estudo. Primeiro que o INCRA cadastrou 137 famílias como quilombolas, por autodefinição (anexo 3). Existe uma segunda listagem por raça/cor, em que são 50 famílias e 141 pessoas, sendo 23 famílias em Lagoa de Ramos e 27 em Goiabeiras, respectivamente, 46 e 95 pessoas.

Este estudo focou necessariamente o aspecto dos itens alimentares presentes no consumo das famílias e não analisou a frequência com que esse consumo ocorria, as medidas e as quantidades usuais.

Os inquéritos alimentares e a metodologia que envolve a técnica foram desenvolvidos em populações alfabetizadas e em muitas culturas pode tornar fácil quantificar o que se come e a frequência com que se consome.

No momento do teste do QFA sentiu-se que a abordagem do entrevistado é tão importante quanto à visualização de medidas, amostras de alimentos, tamanhos, dimensões dos utensílios de uso doméstico, e que a falta de padronização dificulta o processo de obtenção de dados confiáveis e fidedignos. Relatos como “um punhado”, “um bucadinho” e “assim, assim”, mostrando as mãos, entre outras formas, aconteceram inúmeras vezes durante as entrevistas. Percebia-se uma inquietação nesses momentos, o que os pesquisadores consideraram como sendo uma invasão da sua condição expressa pela comida, especialmente no que diz respeito à quantidade. O muito e o pouco são emblemáticos para as populações mais carentes, pois além de retratarem suas condições alimentares, retratam suas condições de vida.

Em um dos domicílios, mesmo a família morando em uma casa de construção de taipa, dada a hora da entrevista, aos entrevistadores foi ofertado, sem possibilidade de recusa, um prato com feijão, arroz, macarrão, farofa de mortadela, seguido de

suco de limão. Em outro, como um porco havia sido abatido, foi oferecido um prato de comida: farofa, porco "torrado", feijão e arroz. Em outro momento, havia só uma panela de feijão no fogo, mas muitos "temperos" plantados e urucum colhido para fazer o colorau. Nos jardins, uma cerca viva onde as pontas das plantas eram todas recobertas de casca de ovos, demonstrando assim que além do consumo a parte não comestível era disposta como enfeite e subjacente indicando o alimento presente.

Tinha-se definido que seriam igualmente distribuídas as entrevista entre Goiabeiras e Lagoa de Ramos. Ao final, entrevistaram-se dois domicílios a mais em Ramos. Primeiro porque uma entrevistada iniciou a entrevista, mas recusou, já tinha sido entrevistada em um estudo sobre insegurança alimentar em beneficiados do Bolsa Família, e segundo, encontravam-se três, às vezes quatro domicílios em um único terreno. A área de Ramos tem outra configuração, é mais extensa e as famílias moram em terrenos separados, eliminaram-se os domicílios que estavam encravados em um único espaço.

Ao fazer a entrevista, em nenhum domicílio houve privacidade entre respondente e pesquisador. Quem estava, chegava ou vinha: ouvia, respondia e inquiria. Era a família, marido, mulher, filhos, netos, irmãos e sobrinhos.

No que se refere às perspectivas para os quilombolas abertas pelo estudo são de distintas naturezas e alcance. Na medida em que as condições socioeconômicas e culturais foram reveladas, as características alimentares em sua dinâmica de produção e consumo puderam ser identificadas. Os resultados do estado nutricional das famílias podem ser ampliados e monitorados e ser um indicador para as ações de saúde e nutrição dos setores competentes. O estudo pode dar visibilidade maior à comunidade, contribuindo com sua organização e movimento em busca de igualdade e oportunidade de direitos.

Mais que ações pontuais, deve-se possibilitar à comunidade sua participação em sistemas inclusivos na educação, saúde e SAN para melhorar os indicadores sociais que a desfavorecem. A pobreza é vivida e sentida e a "ajudazinha" dos benefícios

sociais, embora apreciados, devem ser substituídos pelo protagonismo com base no trabalho e na dignidade.

E mesmo com mudanças de consumo e falta de terra para plantar, ainda é positiva a crença na força da comida do lugar, importante valor cultural no contexto da segurança alimentar e nutricional.

> Eles (das cidades) pode comer comida melhor, mas é menos saudável do que essas feita aqui pelos matos. (Q13)

8 POSFÁCIO

Alguns fatos acontecidos e outras questões identificadas durante a execução do método e técnica geraram produtos que suscitaram dúvidas sobre onde relatá-los. Então, criou-se um posfácio.

A primeira situação deu-se quando da ocasião da entrevista com a quilombola mais velha da comunidade. Ao indagar sobre as comidas, itens alimentares e o rol de alimentos dos formulários, ela fez a seguinte pergunta e, neste caso, passou-se de pesquisador para respondente:

> __ A Sra. desculpa a minha pergunta, mas a Sra. vai botar o mercantil aí é? Por que umas pergunta dessa! Ou trazer de mês em mês uma cesta básica pra nós [...]? (Vó Dora)

O fato fez refletir sobre os inquéritos de consumos e quão difícil é essa abordagem, já que seus objetivos nada significam para as pessoas implicadas. Você é um estranho, um de fora, com um título, atrevendo-se a indagar sobre o comer e a comida, que é algo tão particular e que muito revela das condições de vida. Para expor nossas práticas é preciso convite, e esse convite só vem quando o convidado é desejado. Sem caneta, nem formulários nas mãos, a pesquisadora voltou a visitar vó Dora. Viu-se que a vocação não era falar, mas ouvir. Vó Dora e sua memória! Desta vez não esperou perguntas e desandou numa conversa aberta, enquanto o feijão cozinhava.

A indagação da pesquisada leva a uma reflexão ético-politico sobre os efeitos do conhecimento produzido pelo estudo e o de não transformar os participantes em meros objetos de observação e análise. Que mudanças serão possíveis e desejadas para uma comunidade que tem suas necessidades e carências?

Outra situação e dessa vez relacionada à cor da pele. Dirigindo a um quilombola, indagou-se se ele era irmão de outro, pois eram muito parecidos.

> __ Não! Negro é igual a urubu, tudo igual!

Desconcertante resposta é a demonstração que muito se precisa fazer na direção da melhoria da autoestima dos indivíduos negros, em busca da promoção da igualdade racial.

Entre estudo, observação e participação, estar na comunidade era também um prazer devido à identificação com o rural, com as comidas, com a roça e o gosto pelas conversas.

O tempo de permanência na comunidade foi o divisor que faltava para que se fosse plenamente acolhida. Pela diretora da escola, pelos associados, pelas mulheres. Passava por locais, dava e recebia acenos, de mulheres, de homens das crianças, especialmente Belinha. Juntas, comemos muitas pitombas verdes. Os almoços, oferecidos com muita distinção, as conversas sobre a vida. As macaxeiras, jerimuns e caju que eu levei para comer em casa. Fui convidada para ser jurada da beleza negra de Ramos e Goiabeiras e assim entre conversas e festa a ligação era sempre um abraço. Considero esses exemplos como sinais, que também fazia parte. Isto gera implicações e compromisso com o outro, nesse tipo de trabalho existe o dar e o receber, que em absoluto não se pode nem se quis evitar.

Foi primordial, como pesquisador, participar das reuniões de encaminhamento dos procedimentos administrativos que concretizaram os seus direitos constitucionais de regularização do território. O dia 04 de novembro de 2009 foi um marco, que muito honrou ser chamada a participar. O INCRA realizou uma reunião com a comunidade para informar sobre o edital do Relatório Técnico de Identificação e Delimitação (RTID) que reconhece a existência da comunidade como remanescente de quilombola. O estudo antropológico e o relatório agronômico são a primeira peça de um longo processo que foi concluído e cujo teor foi publicado em DOU (Anexo 5).

Para reforçar ainda mais a participação e acolhida pela comunidade e já havendo concluído o trabalho de campo, a pesquisadora foi chamada para documentar e organizar a entrega do certificado às mulheres quilombolas do Curso de Extensão: Gênero e etnia, promovido pela Universidade Federal do Ceará no dia 26 de março de 2010.

Documentou-se, via fotografia, a entrega de certificado e, ao final, entre conversas sobre uma nova oportunidade de desenvolvimento de agricultura familiar, na discussão levantou-se o que poderia ser produzido pela comunidade para fortalecer as novas propostas de inclusão na merenda escolar de produção alimentar quilombola. Diante sempre de novas perspectivas e oportunidades de transformação para a comunidade, sempre há um olhar de desconfiança, descrédito e desesperança, foi algo que sempre observei na comunidade e nesse contexto surgiu a seguinte fala

> __ Se eu morrer e voltar a viver outra vez, eu já disse lá em casa, a única coisa que eu não quero ser de novo... Alguém ao lado completou:__Negro!
> __, não, pobre, porque ser **pobre** ninguém merece!!!

Então, percebeu-se que para essa comunidade negra rural, a cor/raça é uma questão menor que a sua condição de pobreza, que foi deflagrada pela história de inserção do negro em um modo de produção no passado, continua na atualidade, limitante de melhores condições de vida, apesar dos direitos e da cidadania como cearense e povo brasileiro.

E ainda, a pesquisadora foi convidada para a festa das mães e para a festa de São João, assim, fechando o círculo como pesquisador de um estudo. Outros virão para revelar o que para muitos pode ser uma história banal, mas que está carregado de significação e compromisso.

Encerra-se com as palavras de BOOF:

Se não sou negro por raça, posso ser negro por opção política. Mesmo não sendo negro, posso assumir a causa de libertação dos negros, defender o direito de suas lutas, reforçar, como puder, sua organização e sentir-me aliado na construção de um tipo de sociedade que torne cada vez mais impossível a discriminação racial e a opressão social e que veja como riqueza a diferença e a acolha como complementação (BOFF, 2000).

Figura 87 - Festa em comemoração ao *Dia das Mães.* Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010.

Figura 88 - Festa Junina na comunidade. Lagoa de Ramos e Goiabeiras-2010.

8.1 OUTROS ESTUDOS RELATIVOS AO TEMA PRODUZIDOS COM MATERIAL E CAMPO DA TESE

Quando se pensou que havia sido formulada todas as perguntas e encontrada todas as respostas, novas perguntas surgiram. Nesta inquietação, foram produzidos alguns trabalhos enquanto ainda cumpria o compromisso com disciplinas obrigatórias e

optativas. Apenas uma parte dos resultados está inclusa no corpo do relatório, sendo uma produção não-oficial.

Exercitando novas técnicas, realizou-se uma etnografia de anúncios sobre fugas e vendas de escravos de 1837 a 1880, veiculados em sete jornais da província do Ceará que foram transcritos e registrados em livros. Dentro deste estudo buscava-se fazer uma revisita na produção histórica sobre o negro no Ceará, com a intenção de encontrar um elo entre o escravo do passado e os seus remanescentes na perspectiva do corpo como produto das condições de saúde e nutrição. O resumo foi aceito para publicação no IX Congresso Brasileiro de Saúde Coletiva da ABRASCO.

A partir de 2008, incluíram-se alunos do curso de nutrição da Universidade Estadual do Ceará para instituírem práticas de pesquisa e elaborarem monografias, ao tempo que se ia constituindo o pensamento e reorientando a pesquisa e seus objetivos.

Constituiu-se então uma etapa de realização de antropometria dos escolares da comunidade. Os resultados da antropometria foram apresentados em pôsteres em evento local em 2007: Condições nutricionais de escolares em uma comunidade quilombola no Ceará e Avaliação nutricional de crianças em uma comunidade quilombola.

O campo e os sujeitos levaram-nos a outras questões relacionadas com as políticas públicas, gerando a monografia de conclusão de curso: Medindo a insegurança alimentar e nutricional em uma comunidade quilombola em Aquiraz-CE. 2008.

Com parte dos dados das entrevistas nos 14 domicílios foi possível produzir a monografia: Segurança alimentar em uma comunidade quilombola: Identificação do Consumo e Estado Nutricional-2009.

Por último, com os dados da etapa 2, referente ao comércio da área quilombola, produziu-se a monografia: Acesso e Disponibilidade Alimentar no Comércio local em Área de Remanescentes Quilombolas. Aquiraz-CE. 2010, que foi submetida e escolhida para apresentação oral no XXI Congresso Brasileiro de Nutrição-CONBRAN.

Este é um estudo que para o campo da alimentação e nutrição inaugura uma possível linha de pesquisa não só por se tratar dos seus sujeitos, mas por iniciar uma preocupação com o campo ou rural e as questões das políticas de segurança alimentar e nutricionais no Ceará.

Como ideias para futuros estudos: Alimentação e nutrição das famílias quilombolas que se deslocam e se fixam em centros urbanos e como se organizam em torno da alimentação; Impacto do programa Bolsa Família e outros programas dirigidos a este grupo da população e; Pesquisa sobre as perspectivas do uso da produção local na merenda escolar, entre outros.

9 REFERÊNCIAS

ALMEIDA FILHO, N. et al. Segurança alimentar: Evolução conceitual e ação das políticas públicas na América Latina. *In:* **XLV CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, Anais**. Londrina - PR 2007.

AMERICAN DIABETES ASSOCIATION. Nutrition Recommendations and Interventions for Diabetes: A position statement of the American Diabetes Association, 2008.

AMORIM, H. R. de; SILVA, W. B. Farinha, Mata-Fome, Açúcar e Querosene: A Tradição Representada pelas Bodegas no Portal do Sertão Pernambucano (Arcoverde 1970-1980). *In:* I Colóquio de História da Universidade Federal Rural de Pernambuco. **Anais Eletrônicos**. Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife, Pernambuco, 2007.

ANDRADE, M. de P.; SOUZA FILHO, B. (Org.). **Fome de farinha**: deslocamento compulsório e insegurança alimentar em Alcântara. São Luís: EDUFMA, 2006.

AQUILARGO – ASSOCIAÇÃO QUILOMBOLA DE LAGOA DE RAMOS E GOIABEIRAS. Auto diagnóstico da situação da comunidade. [Aquiraz],[s.n], 2007.

ARAÚJO, A. M. M. O Êxodo dos Trabalhadores Rurais para Cidades À Luz De Lefebvre. **Scripta Nova Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales,** Barcelona, [S.l], v. VI, n. 119 (121), 1 ago. 2002.

ARAÚJO, A. M. M; CARLEIAL, A. N. O processo de metropolização em Fortaleza: uma interpretação pela migração**. Scripta Nova, Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales**, Universidad de Barcelona, nº 94 (73), 1 de agosto de 2001[ISSN 1138-9788]. Disponível em: <http://www.ub.es/geocrit/sn-94-73.htm>. Acesso em: 12 ago. 2008.

ARRUDA, R. "Populações tradicionais" e a proteção dos recursos naturais em unidades de conservação. **Ambient. Soc.,** Campinas, n. 5, Dec. 1999. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-753X1999000 200007&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 01 jul. 2009.

ARRUTI, J. M. A Emergência dos "Remanescentes": Notas para o diálogo entre indígenas e quilombolas. **MANA,** [S.l], 3(2):7-38, 1997.

_____. **Quilombos do Sapê do Norte**: as comunidades negras rurais dos municípios de Conceição da Barra e São Mateus – ES. Rio de Janeiro: KOINONIA - Presença Ecumênica e Serviço, 2005. 75p.

ASSÃO, T. Y. et al. Práticas e Percepções acerca da Segurança Alimentar e Nutricional entre os Representantes das Instituições Integrantes de um Centro de Referência localizado na Região do Butantã, Município de São Paulo. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 16, n. 1, p. 102-116. Jan./abr., 2007.

ASSIS, L. F. de; ARAÚJO, F. F. de. A centralidade do comércio na cidade pequena nordestina: o caso da feira livre de Varjota (Ceará/Brasil). **Scripta Nova Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales**, Barcelona, v. XIII, n. 294, 2009. Disponível em: <http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-294.htm>. Acesso em: 20 jan. 2010.

ASSUNÇÃO, M. A. **Escravidão e liberdade em Fortaleza, Ceará (Século XIX).** Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-graduação em História da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia, 2009.

ÁVILA, M. M. M. **Multimistura da alimentação alternativa**: mito ou realidade. Fortaleza: FUNECE, v. 1, 2000. 176 p.

BAIÃO, M. R.; DESLANDES, S. F. Alimentação na gestação e puerpério. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 19, n. 2, apr. 2006.

BARBOSA, A. I. C; GRANDO, R. L. S. C. A Dança dos Quilombos. **III Encontro da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ambiente e Sociedade ANPPAS**. Brasilia 2006. Disponível em: <http://www.anppas.org.br/>. Acesso em: 15 set. 2008.

BARBOSA, M. S. O negro e a brasilidade em Arthur Ramos. **NEACP/USP** 2006. Disponível em: <http://sites.google.com/site/neacpusp/artigos>. Acesso em: 12 jun. 2010.

BARRETO, S. M. et al. Análise da estratégia global para alimentação, atividade física e saúde, da Organização Mundial da Saúde. Epidemiol. **Serv. Saúde**, [On line] Brasília, v. 14, n. 1, p. 41-68, mar. 2005, ISSN 1679-4974.

BARROS, M. B. A. et al. Desigualdades sociais na prevalência de doenças crônicas no Brasil, PNAD-2003. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.l], 11(4): 911-926, 2006.

BARROS, R. P. de; MENDONÇA, R. A evolução do bem-estar, pobreza e desigualdade no Brasil ao longo das três últimas décadas — 1960/90. **Pesquisa e Planejamento Econômico**, [S.l], v. 25, n. 1, 1995.

BATISTA, L. E. **Mulheres, homens negros**: saúde, doença e morte. Tese de doutorado apresentada à Faculdade de Ciências e Letras, Campus de Araraquara, obtenção do título de Doutor em Sociologia, 2002.

BELIK, W. Perspectiva para segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde e Sociedade,** [S.l], v. 12, n. 1, p. 12-20, jan./jun., 2003.

BEZERRA, J. A. **Comer na escola**: significados e implicações. Tese de doutoramento em Educação. Fortaleza: FACED- UFC, 2002.

BLOCH, K. V.; RODRIGUES, C. S.; FISZMAN, R. Epidemiologia dos fatores de risco para hipertensão arterial - uma revisão crítica da literatura brasileira. **Rev. Bras. Hipertens**, Ribeirão Preto, 13(2):134-143, abr./jun. 2006.

BOFF, L. **A voz do arco-íris**. Brasília: Letraviva, 2000.

BOURDIEU, P. **Meditações pascalianas**. Tradução Sergio Miceli. Rio de Janeiro: Bertrand Barsil, 2001.

BRAGA, V. Cultura Alimentar:contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, 6(13): 37-44, 2004.

BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer**. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

BRASIL. Constituição (1988) **Constituição da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF: Senado, 1988.

BRASIL. Ministério da Saúde/OPS. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Série A. Normas e manuais técnicos no 107. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2002.

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

BRASIL. Casa Civil. Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003. Regulamenta o Procedimento para Identificação, Reconhecimento, Delimitação, Demarcação e Titulação das Terras Ocupadas por Remanescentes das Comunidades dos Quilombos de que Trata O Art. 68 Do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias.

_____. Decreto n. 4887, de 20 de Novembro de 2003. Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o artigo 68 do ato das disposições constitucionais transitórias. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, p. 4, 21 nov. 2003.

_____. Casa Civil. **Decreto nº 6.040, de 7 de Fevereiro de 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais.

_____. **III Conferência Nacional de Segurança Alimentar** Por um desenvolvimento sustentável com soberania e segurança alimentar e nutricional. Relatório Final. Brasilia, 2007.

_____. MDA/INCRA. Anexos; Títulos Emitidos. Disponível em: <http://www.incra.gov.br/portal/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=252&Item>. Acesso em: 1 jun. 2010.

_____. Ministério da Cultura. Edital de Avaliação da Situação de Segurança Alimentar e Nutricional em Comunidades Quilombolas Tituladas. Disponível em: <http://www.cultura.gov.br/site/2010/06/17/edital-de-avliacao-da-situacao-de-

seguranca-alimentar-e-nutricional-em-comunidades-quilombolas-tituladas/>. Acesso em: 17 jun. 2010.

BRASIL/Ministério da Saúde. Programa Estratégico de Ações Afirmativas: População Negra e Aids. 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável/ ministério da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Subsecretaria de Planejamento e Orçamento. A saúde da população negra e o SUS: ações afirmativas para avançar na equidade / Ministério da Saúde, Secretaria-Executiva, Subsecretaria de Planejamento e Orçamento. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2005. 60p. – (Série B. Textos Básicos em Saúde).

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS); Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação (SAGI). **Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate**, Brasília, n. 9. Ano 2008.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Resumo Executivo. Chamada Nutricional Quilombola 2007. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/consea/static/documentos/Outros/resumo_executivo.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2010.

_____. **Programa Brasil Quilombola**. Brasília: Secretaria Especial de Políticas de Promoção da Igualdade Racial (Seppir), 48p, 2005.

BRASIL/MDS/CONSEA. **III Conferência Nacional de Segurança Alimentar - CONSAN.** Por um desenvolvimento sustentável com soberania e segurança alimentar e nutricional. Documento Base. Brasília, 2007.

BURLANDY, L. Transferência condicionada de renda e segurança alimentar e nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, Niterói, Rio de Janeiro, v. 12, n. 6, p. 1441-1451, 2007.

CAMPOS, E. **Revelações da condição de vida dos cativos do Ceará**. Secretaria de Cultura e Desporto. 2. ed. Fortaleza, 1984.

CANESQUI, A. M. A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 20, n. 2, abr. 2007.

_____. Antropologia e alimentação. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 22, n. 3, Junho 1988. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034->. Acesso em: 12 jun. 2010.

CANESQUI, A. M.; DIEZ, G. R. W. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: CANESQUI, A. M.; DIEZ, G. R. W. **Antropologia**

e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro, Fiocruz, 2005. p. 9-19. (Coleção Antropologia e Saúde).

CANSTATT, O. **O Brasil**: terra e gente (1871). Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2002. (Coleção: O Brasil Visto por Estrangeiro).

CANTO, C. A. **Quilombos e a materialização de direitos através das políticas públicas**: um estudo sobre o recanto dos evangélicos. Dissertação de mestrado. Universidade Federal de Santa Maria. Centro de Ciências Rurais. Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, 2008.

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

_____. Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação. **História:** Questões & Debates, Curitiba: Paraná, n. 42, p. 71-80, 2005.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CAVALCANTE, A. W. L; SOUSA, M. A; ALBINO, M. J. A. **Descobrindo e Construindo Aquiraz.** Conhecimentos de geografia e história. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2005.

CEARÁ. INCRA. **Relatório Antropológico da Comunidade de Lagoa do Ramo e Goiabeira e Relatório Agronômico**. Documentos técnicos. Fortaleza, 2009.

CHAIM, N. A.; TEIXEIRA, P. H. R. Caracterização da estrutura de consumo de alimentos na pesquisa "Inquérito de Consumo Alimentar de Campinas". **Revista Cadernos de Debate**. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Unicamp. V. IV. Campinas, São Paulo, 1996.

CHASIN, A. C. da M. 20 anos de regularização fundiária de territórios Quilombolas. **Revista Política Hoje**, Recife, v. 158 18, n. 2, 2009.

CLEPS, G. D. G. O comércio e a cidade: novas territorialidades urbanas. **Sociedade e Natureza**, Uberlândia, n. 16, v. 30, p. 117-132, jun., 2004.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURAÇA ALIMENTAR E NUTRICIAL (CONSEA). **Abastecimento Alimentar e Agricultura Urbana**. **II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Olinda, Pernambuco, 2004a.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA) Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional. Textos de Referência da **II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília- DF: Positiva 2004b.

_____. Recomendações para uma Política Nacional de Abastecimento Alimentar. **II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Olinda, Pernambuco, 2004c.

COUTINHO, J. G; GENTIL, P. A; TORAL, N. A desnutrição e obesidade no Brasil: o enfrentamento com base na agenda única da nutrição. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, 24 Sup 2:S332-S340, 2008.

CRUZ, I. C. F.; SOBRAL, V.; PENA, A. A. Histórias de esquecimento brasileiro considerações sobre os fatores de risco da hipertensão arterial em Negros. **Revista Baiana de Enfermagem**, Salvador, v. 11, n. 1, p. 75-85, 1998.

DaMATTA, R. O **que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DIEGUES, A. C. **Aspectos sócio culturais e políticos do uso da água**. NUPAUB-USP. São Paulo: São Paulo, 2005.

DIEGUES, C. E; ARRUDA, R. S. V. (Org.). **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; São Paulo: USP, 2001.

FARELLI, M. H. **Comida de santo**. Pallas Editora, 2005.

FERREIRA, J. A. L. A.; ALVES, R. F.; TÓFOLI, I. **Análise e decisão de crédito: um fator potencial para redução da inadimplência**. Monografia (Graduação em Administração). Centro Universitário Católico Salesiano Auxilium. Lins, São Paulo, 2009. Disponível em: <http://www.unisalesiano.edu.br/encontro2009/trabalho/aceitos/C33074336870B.pdf>. Acesso em: 10 fev. 2010.

FIABANI, A. **Mato, palhoça e pilão**: o quilombo, da escravidão às comunidades remanescentes [1532 – 2004]. São Paulo: Expressão Popular, 2005. 432p.

FISBERG, R. M. et al. Questionário de frequência alimentar para adultos com base em estudo populacional. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 42, n. 3, p. 550-554. 2008.

FNDE. Caderno de Legislação PNAE. 2009.

GARCIA, R. W. D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cad. Saúde Públ**., Rio de Janeiro, 13(3):455-467, jul./set. 1997.

_____. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, São Paulo, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.

GOMES, M. F.; ASSIS, L. F. A dinâmica e a crise do comércio na cidade pequena de Cariré (CE). **Revista Geograf**, Curitiba, Paraná, v. 3, n. 2, p.13-33, jul./dez., 2008. Disponível em: <http://www.ser.ufpr.br/geografar>. Acesso em: 20 maio 2010.

GOOGLE EARTH SOFTWARE™ versão 5.0.1. US Dept. of State Geographer. Disponível em: <http://earth.google.com>. Acesso em: 15 fev. 2010.

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ - SECRETARIA DE AÇÃO SOCIAL. CONSEA CEARÁ. II Conferência Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado do Ceará. Relatório Final. Fortaleza, 2004.

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ - SEPLAG - IPECE. Anuário Estatístico do Ceara- 2009. Fortaleza. Dispónivel em: <http://www2.ipece.ce.gov.br/ publicacoes/anuario/anuario2009/index.htm>. Acesso em: 5 set. 2010.

GUIMARÃES, A. C. R. **O lugar do comércio:** um estudo antropológico sobre a sociabilidade no bairro. ABA – Associação Brasileira de Antropologia. Florianópolis, Santa Catarina, 2007. Disponível em: <http://www.abant.org.br/ conteudo/000NOTICIAS/Premios/LeviStrauss/ana.pdf>. Acesso em: 15 jan. 2010.

HENRIQUES, E. M. V. **Reprodutibilidade e validade de um questionário de frequência alimentar em mulheres de baixa renda**. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Saúde Pública) – Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, 2001. 88f.

HOFFMANN, R. Determinantes da insegurança alimentar no Brasil: análise dos dados da PNAD de 2004. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, São Paulo, v. 15, n. 1, p. 49-61, 2008.

I PONS, S. C. Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação In: CANESQUI, A. M. e GARCIA, R.W.D. (Org). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 101-126.

IBAMA. Instituto Brasileiro do Meio Ambiente. Reserva Extrativista. Populações Tradicionais. Disponível em: <http://www.ibama.gov.br/resex/pop.htm>. Acesso em: 20 dez. 2009.

IBGE. Banco de Dados Agregados. Sistema IBGE de Recuperação Automática - SIDRA. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 13 jan. 2010.

_____. Censo Demográfico 2000 - Resultados do universo. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 13 jan. 2010.

_____. Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2002-2003: Excesso de peso atinge 38,8 milhões de brasileiros adultos. Comunicação Social, 2004. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_impressao.php?id_ noticia=278>. Acesso em: 5 fev. 2010.

IPECE - Instituto de Pesquisa e Estratégia Economicas do Ceará. **Ceará em Mapas**. Fortaleza, 2007. Disponível em: <http://www.ipece.ce.gov.br/>. Acesso em: 20 ago. 2009.

IPLANCE/IBGE. **Projeto Gráfico Municipal**. 1998.

JIMENEZ L. G., MARTÍN-MORENO, J. M. Cuestionario de frecuencia de consumo alimentario. In: Majem LIS, Aranceta BJ, Verdú MJ. **Nutricíon y Salud Publica:** métodos, bases científicas e aplicaciones. España: Masson, 1995, p. 120-5.

KAGEYAMA, A. Desenvolvimento rural: conceito e medida. **Caderno Ciência & Tecnologia**, Brasília, DF, v. 21, n. 3, p. 379-408, set./out. 2004.

LEITE, I. B. Os quilombos no Brasil: questões conceituais e normativas. **Etnográfica,** v. IV (2), 2000, p. 333-354. Disponível em: <http://ceas.iscte.pt/etnografica/docs/vol_04/N2/Vol_iv_N2_333-354.pdf>. Acesso em: 05 set. 2008.

LEITE, M. S. **Transformação e persistência**: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.

LEVY-COSTA, R. B; SICHIERI, R.; PONTES, N dos S; MONTEIRO, C. A. Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, 2005, v. 39, n. 4, p. 530-540. ISSN 0034-8910.

LIMA, L. R. **Quilombo e políticas de reconhecimento**: o caso do Campinho da Independência. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós Graduação em Antropologia Social. São Paulo, 2009. 173p.

LIMA, M. T.; BUCHER, J. S. N. F; LIMA, J. W. O. A hipertensão arterial sob o olhar de uma população carente: estudo exploratório a partir dos conhecimentos, atitudes e práticas. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 4, aug. 2004.

LIPSCHITZ, D. A. Screening for nutritional of status in the elderly. **Primary Care**, v. 21, n. 1, p. 55-67, 1994.

LOPES, F. Experiências desiguais ao nascer, viver, adoecer e morrer: tópicos em saúde da população negra no Brasil. Seminário Nacional Saúde da População Negra. Disponível em: <http://www.mulheresnegras.org/doc/livro%20ledu/053-102Fernanda.pdf>. Acesso em: 05 jun. 2010.

LOUREIRO, A. O. F.; SULIANO, D. C. **As principais linhas de pobreza utilizadas no Brasil**. Nota Técnica, n. 38, Fortaleza: SEPLAG/IPECE, 2009. 10 p.

MACHADO, K.; CARVALHO, M. Invisibilidade a maior das dores. **RADIS Comunicação em Saúde**, Rio de Janeiro, n. 20, p. 8-11, 2004.

MACIEL, M. E. "Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?" **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, dez. 2001.

_____. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A.M. e GARCIA, R. W. D. (Org). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 49-55.

MAIO, M. C.; MONTEIRO, S.: Tempos de racialização: o caso da 'saúde da população negra' no Brasil. **História, Ciências, Saúde**, Manguinhos, v. 12, n. 2, p. 419-46, maio-ago. 2005.

MALUF, R. S. Ações públicas locais de abastecimento alimentar. **Polis Papers:** Polis Assessoria, Formação e Estudos em Políticas Sociais, São Paulo-SP, n. 5, 42p., 1999.

_____. Segurança alimentar e nutricional com valorização da cultura alimentar. In: MIRANDA, D. S; CORNELLI, G. (Org.). **Cultura e alimentação**: saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: Edições SESC-SP, 2007, p. 143-158.

MALUF, R. S.; MENEZES, F., VALENTE, F. L. Contribuição ao Tema da Segurança Alimentar no Brasil. **Revista Caderno de Debate**, Campinas, São Paulo, v. IV, p. 66-88, 1996.

MALUF, R. S.; MENEZES, F.; MARQUES, S. **Caderno segurança alimentar**. Montpelier: Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme, Red Agriculturas Campesinas, Sociedades y Globalización (APM), 2001. Disponível em: <http://www.dhnet.org.br/direitos/sos/alimentacao/tconferencias.html>. Acesso em: 17 dez. 2009.

MENASCHE, R.; MARQUES, F. C.; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Rev. Nutr**., Campinas, 21(Suplemento),145s-158s, jul./ago. 2008.

MENDES, P. M. **Segurança alimentar em comunidades quilombolas**: estudo comparativo de Santo Antônio (Concórdia do Pará) e Cacau (Colares), Pará. 2006. 160f. Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento). Universidade Federal do Pará, Belém, PA, 2006.

MENDONÇA, C. P.; ANJOS, L. A. dos. Aspectos das práticas alimentares e da atividade física como determinantes do crescimento do sobrepeso/obesidade no Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 3, jun. 2004.

MENEZES, F. **Documento síntese**. Repercussões do Programa Bolsa Família na segurança alimentar e nutricional das famílias beneficiadas. IBASE, 2008.

MENEZES, N. V. S. de. **Condições de segurança alimentar e nutricional em uma comunidade Quilombola em Aquiraz – Ceará**. Monografia (Graduação em Nutrição). Curso de Nutrição - Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2009.

MESQUITA, A. U. **Opiniões das mães e práticas alimentares utilizadas na alimentação complementar de menores de 2 anos em uma favela de Fortaleza [dissertação]**. Fortaleza: Universidade Estadual do Ceará, 2000.

MESSER, E. **Research metods in nutrition antropology**. Tokio; United Nation University Press, 1989.

MINAYO, M. C. de S. **O desafio do conhecimento**. Pesquisa qualitativa em Saúde. 10. ed. São Paulo: Hucitec, 2007.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia Alimentar para a População Brasileira – Promovendo a Alimentação Saudável**. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília, 2006.

_____. SISVAN. **Vigilância alimentar e nutricional:** orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde. Brasília, 2004. 60 p. (Serie A. Normas e Manuais Técnicos).

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. **Relatório Antropológico da Comunidade de Lagoa do Ramo e Goiabeira e Relatório Agronômico**. INCRA – CE. p. 37 – 209. Fortaleza, 2009.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**., [Sl], v.16, n. 47, p. 31-42., out., 2001.

MONDINI, L.; MONTEIRO, C. A. Mudanças no padrão alimentar da população Brasileira (1962-1988). **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 28, n. 6, dez., 1992.

_____. Mudanças no padrão de alimentação. In: MONTEIRO, C. A. (Org). **Velhos e novos males da saúde no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Editora Hucitec/NUPENS/USP, 2000, p. 79-89.

MORONI, J. A. O direito à participação no Governo Lula. Saúde em debate. **Revista do Centro Brasileiro de Estudos de Saúde**. Edição Especial. A Refundação do CEBES. Rio de Janeiro, ano XXIX, v. 29, n. 71, p. 284-301, set./dez. 2007.

NABUCO, M. R.; PORTO, S. I. Como planejar e executar o abastecimento alimentar municipal. In: BELICK, W, MALUF R. S. (Org.). **Abastecimento e segurança alimentar**: os limites da liberalização. Campinas: IE/UNICAMP, 2000.

NAVES, M. M. V. Pó da casca de ovo como fonte de cálcio: qualidade nutricional e contribuição para o aporte adequado de cálcio. **Revista da UFG**, Goias, v. 5, n. 1, abr. 2003.

NOBRE, G. O. **Ceará em preto e branco**: participação Africana no processo histórico de Formação do Ceará. Fortaleza: Gráfica editora Cearense, 1991.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – Versão II. 2. ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2006.

OLIVEIRA, F. **Saúde da população negra**: Brasil ano 2001. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2003a.

OLIVEIRA, S. P. de. et al. Características do comércio de alimentos no município de Ouro Preto (Minas Gerais): subsídios para segurança alimentar. **Cadernos de Debates**, Campinas, São Paulo, v. X, p. 44-69, set., 2003b.

_____. Hábitos de Compras da População de Ouro Preto (Minas Gerais). **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, São Paulo, v. 12, n. 1, p. 1-9, 2005.

OLIVEIRA, S. P.; THÉBAUD-MONY, A. Modelo de consumo agro-industrial: homogeneização ou diversificação dos hábitos alimentares? **Revista Cadernos de Debate**, Campinas, São Paulo, v. IV, p. 1-13, 1997.

ONIS. M. et al. Development of a WHO growth curves for school-aged children and adolescents. **Bulletin of the World Health Organization**. September 2007, 85 (9).

PADILHA, J. **Garapa**. ZAZEN Produções. 2008. DVD. Disponível em: <http://www.garapaofilme.com.br/>. Acesso em: 12 ago. 2010.

PAULA, M. de; HERINGER, R. (Orgs.). **Caminhos convergentes:** Estado e Sociedade na superação das desigualdades raciais no Brasil. Rio de Janeiro: Fundação Heinrich Boll, ActionAid, 2009.

PELTRO, H.; PELTRO, P. J.; MESSER, E. **Research Methods in Nutritional Anthropology**. The United Nation University Press, 1989. Disponível em: <http://www.unu.edu/unupress/unupbooks/80632e/80632E00.htm#Contents>. Acesso em: 30 maio 2008.

PERES, D. S; MAGNA, J. M.; VIANA, L. A. Portador de hipertensão arterial: atitudes, crenças, percepções, pensamentos e práticas. **Rev. Saúde Pública**, São paulo, v. 37, n. 5, p. 635-642, 2003.

PHILIPPI, S. T. et al. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 12, n. 1, apr. 1999. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415>. Acesso em: 12 jun. 2010.

PINHEIRO, A. R. O; FREITAS, S. F. T; CORSO, A. C. T. Uma abordagem epidemiológica da obesidade. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 17, n. 4, p. 523-533, 2004. ISSN 1415-5273.

PINHEIRO, A. R. P; GENTIL, P. C. **A iniciativa de incentivo ao consumo de legumes, verduras e frutas (L,V&F) no Brasil**: documento base, 2004. (MS.DAB).

PNUD BRASIL. Desnutrição é 76% maior entre quilombolas. Disponível em: <http://www.pnud.org.br/raca/reportagens/index.php?id01=2684&lay=rac.acesso>. Acesso em: 01 jun. 2008.

_____. Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento. **Atlas Racial do Brasil**. 2005. Disponível em: <http://www.pnud.org.br/ publicacoes/atlas_racial/index.php>. Acesso em: 15 set. 2008.

PNUD/OPAS. **Subsídios para o debate**. Política Nacional de Saúde da População Negra: uma questão de equidade. Brasília, 2001.

PORDEUS JR., I. **Umbanda Ceará em crise**. Museu do Ceará – Coleção Outras Histórias -16. Fortaleza, 2002.

RADIS. Comunicação em Saúde. Saúde da População Negra. **A invisibilidade agrava o quadro de doenças**. n. 20. abril. 2004. Disponível em: <http://www.ensp.fiocruz/publi/radis>. Acesso em: 20 abr. 2010.

RAMOS, Arthur. **A aculturação negra no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1942.

RATTS, A. J. P. **O mundo é grande e a nação também**: identidade e mobilidade em territórios negros, São Paulo, 2001. Tese (Doutorado em Antropologia). Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 2001.

RAYNAUT, C. Interfaces entre a antropologia e a saúde: em busca de novas abordagens conceituais. **Rev Gaúcha Enferm**, Porto Alegre, RS, 27(2):149-65, jun. 2006.

REIS, D. S. O rural e urbano no Brasil. **XV Encontro Nacional de Estudos Populacionais**, ABEP, Caxambú-MG – Brasil, de 18 a 22 set., 2006.

REIS, J. J.; GOMES, F. S. (Org.) **Liberdade por um fio**: história dos quilombos no Brasil. São Paulo: Cia das Letras, 1996.

REVISTA DO INSTITUTO DO CEARÁ. Número especial. Comemorativo do Centenário da Abolição dos Escravos no Ceará. 25 de Março - 1884-1984. Fortaleza. 248p.

RIEDEL, Oswaldo de Oliveira. **Perspectiva antropológica dos escravos no Ceará**. EUFC. Fortaleza-CE, 1988. 179p.

ROCHA, S. **Pobreza no Brasil –** Afinal, de que se trata?. Rio Janeiro; Editora FGV 2003.

ROMANELLI, G. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. Simpósio Transtornos Alimentares: anorexia e bulimia nervosas. **Revista Medicina**, Ribeirão Preto, 39 (3): 333-9, jul./set. 2006.

ROTEMBERG, S.; VARGAS, S. Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família. **Rev. Bras. Saúde Mater. Infant.**, Recife, v. 4, n. 1, jan./mar. 2004.

SAGLIO-YATZIMIRSKY, Marie-Caroline. A comida dos favelados. **Estud. Av**., v. 20, n. 58, p. 123-132, 2006. ISSN 0103-4014.

SAMPAIO, H. A. C. et al. Consumo de frutas e hortaliças por indivíduos atendidos pelo Programa Saúde da Família na periferia da cidade de Fortaleza-Ceará. **Rev. APS**, Juiz de Fora, v. 13, n. 2, p. 175-181, abr./jun. 2010.

SAMPAIO, H. A. C. et al. **Educação nutricional na prevenção e controle de doenças**: um modelo para aplicação no Programa Saúde da Família e no currículo do ensino fundamental e médio. Relatorio de Pesquisa. Fortaleza; 2007. CNPq processo 503072/2003-6.

SAMPSON, L. Food frequency questionnaires as a research instrument. **Clin. Nutr.**, 1985; 4: 171-8.

SBC - Sociedade Brasileira de Cardiologia; SBH - Sociedade Brasileira de Hipertensão; SBN - Sociedade Brasileira de Nefrologia. VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão. **Arq. Bras. Cardiol.**, 2010; 95(1 supl.1): 1-51.

SBD. **Tratamento e acompanhamento do Diabetes Mellitus**. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes, 2006.

SCHMITT, A.; TURATTI, M. C. M.; CARVALHO, M. C. P. A. Atualização do conceito de quilombo: identidade e território nas definições teóricas. **Ambiente & Sociedade,** Campinas, ano V, n. 10, 1º Semestre de 2002. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-753X2002000100008&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 12 set. 2008.

SERAINE, F. Introdução ao Atlas Linguístico e Folclórico do Cariri. **Revista do Instituto do Ceará**, Fortaleza, ano LXXXVI, p. 5, 1972.

SEYMOUR, D. A construção social do gosto. *In:* SLOAN, D. (Org). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Tradução de Sonia Bidutte. Barueri, SP: Manole, 2005, p. 221.

SICHIERI, R.; EVERHART J. E. Validity of a Brazilian food frequency questionnaire against dietary recalls and estimated energy intake **Nutrition Research**, USA, v. 18, Issue 10, p. 1649-1659, oct. 1998.

SILIPRANDI, E. **Construindo capacidades em segurança alimentar no Brasil**. Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional – CPDA/UFRRJ, 2004. Curso Gênero e Segurança Alimentar e Nutricional. Módulo 3 – Feminismos, Movimentos de Mulheres e Políticas de SAN.

SILVA, D. O. e. et al. A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR-163, Pará, Brasil. **Revista de Nutrição**. Campinas, São Paulo, v. 21, suplemento, p. 83-87, jul./ago., 2008.

SILVA, J. A. Condições sanitárias e de saúde em Caiana dos Crioulos, uma comunidade quilombola do Estado da Paraíba. **Rev. Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 16, n. 2, p. 111-124, 2007.

SILVA, J. R. da. **Avaliação da estabilidade de margarina de mesa armazenada à Temperatura de 30ºC**. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Processos Químicos e Bioquímicos). Escola de Engenharia do Centro Universitário do Instituto Mauá de Tecnologia. São Caetano do Sul, São Paulo, 2009.

SILVA, P. A. O. “Abolição no Ceará: o trabalho escravo e a abolição”, **Revista do Instituto do Ceará**, Tomo Especial, p. 139-162, 1988.

_____. **História da escravidão no Ceará**: das origens a extinção. Fortaleza: Imprensa Universitária, 2002.

SILVA. P. P. **Farinha, feijão e carne seca**. São Paulo: Editora Senac, 2005. 149p.

SOUZA, R. J. de Religiões afro-brasileiras: notas introdutórias da cultura negra no Brasil. Documentos. **Revista do Arquivo Público do Estado do Ceará**. Afro-brasileiros. Fortaleza, n. 7, p. 79-90, 2009.

SUCUPIRA, L. A Influência do negro na formação brasileira. **Revista do Instituto**, Fortaleza, p. 150-155, 1945.

TAKAGI, M.; SILVA, J. G da. Pobreza e fome: em busca de uma metodologia para a quantificação do problema no Brasil. Texto para discussão. **IE?UNICAMP**, [Sl], n. 101, jul. 2001.

TEIXEIRA, I. B. C.; HONORATO, A. A. A. Segurança alimentar e nutricional: análise do comércio de alimentos em Tangará. **RBPS**, Rio Grande do Norte, v. 21, n. 1, p. 29-39, 2008.

THEOPHILO, T. Abolição: um ato de fé. **Revista do Instituto do Ceará**, Fortaleza, p. 11-26, 1984.

TIPHAGNE, N. **Entre nature et culture, les enchantements et les métamorphoses dans le monde caboclo de l'est de l'île de marajó**. Thése. Université Paris 7 – Denis Diderot. U.F. Anthropologie, Ethnologie, Sciences des Religions, 2005.

TRICHES, R. M.; GIUGLIANI, E. R. J. Obesidade, práticas alimentares e conhecimento nutricional em escolares. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 39, n. 4, 2005. Disponível em: <http://www.scielosp.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102005000400004&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 16 set. 2009.

TRIGO, Marlene et al. Tabus alimentares em região do Norte do Brasil. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 23, n. 6, dec. 1989.

VALENTE, F. L. S. **Direito humano à alimentação** – desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002.

VALENTE, F. L. S.; FRANCESCHINI, T.; BURITY, V. A exigibilidade do direito humano à alimentação adequada. ABRANDH. Brasília (DF), Brasil – dezembro 2007. Disponível em: <http://www.abrandh.org.br/downloads/exigibilidade 2007.pdf>. Acesso em: 10 jan. 2010.

VIEIRA, A. C. P. A importância do comportamento do consumidor e a segurança dos alimentos. In: **Âmbito Jurídico**, Rio Grande, v. 57, 2008. Disponível em: <http://www.ambito-Juridico.com.br/site/index.php?n_link=revista_artigos_leitura&artigo_id=3102>. Acesso em: 26 jan. 2010.

WHO CHILD GROWTH STANDARDS. Who Multicentre Growth Reference Study Group. WHO child growth standards based on length/height, weight and age. **Acta Pediatr**., suppl. 450, p. 76-85, 2006.

WHO. Bulletin of the World Health Organization, 85 (9), september 2007.

WILLETT, W.C. Future directions in the development of food-frequency questionnaires. **J. Clin. Nutr.**, [Sl], 1994; 59 Suppl: 171S-4S.

WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Revista de Ciências Sociais**, [Sl], 29 (1), p. 103-30, 1986.

_____. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, jan./jul., 2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Obesity**: preventing and managing the global epidemic. Genebra, World Health Organization, 1998.

_____. **Physical status**: the use and interpretation of anthropometry. Who Technical Report Series. n. 894. Geneva-Switzerland,1995.

ZALUAR, A. **A máquina e a revolta**: as organizações populares e os significados da pobreza. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

APÊNDICES

Apêndice 1 - Formulário 1 para entrevistas com famílias quilombolas

Saberes e práticas alimentares em comunidades remanescentes quilombolas. O caso de Lagoa de Ramos e Goiabeiras - Aquiraz - Ceará

Data: /____/____ No. Questionário

Entrevistador: Entrevista: Início: _h Fim: h

Nome:

Localidade _.

Data de Nascimento: // Sexo: F ( ) M ( ) Idade: anos

Escolaridade: Não analfabeto ( ) Alfabetizado ( ) EF incompleto ( )
EF completo ( ) EM incompleto ( ) EM completo ( ) Superior incompleto ( )
Superior completo ( ) Outro ( )

Ocupação do Informante/Renda.

Renda/ Ocupação do Chefe da Família

Benefícios Sociais: Bolsa Família _ BPC _ Aposentadoria Rural_

Emprego Ganho

PESAGEM E MEDIÇÃO

Entrevistado

Peso: _Kg Altura: _m IMC: _Kg/m^2

Outras pessoas da casa:

Nome _ Sexo: F ( ) M ( ) Parentesco com informante_
Data de Nascimento: // Idade: anos
Peso: _Kg Altura: _m IMC: _Kg/m^2

Nome _ Sexo: F ( ) M ( ) Parentesco com informante_
Data de Nascimento: // Idade: anos
Peso: _Kg Altura: _m IMC: _Kg/m^2

Nome _ Sexo: F ( ) M ( ) Parentesco com informante_
Data de Nascimento: // Idade: anos
Peso: _Kg Altura: _m IMC: _Kg/m^2

Nome _ Sexo: F ( ) M ( ) Parentesco com informante_
Data de Nascimento: // Idade: anos
Peso: _Kg Altura: _m IMC: _Kg/m^2

Nome _ Sexo: F ( ) M ( ) Parentesco com informante_
Data de Nascimento: // Idade: anos
Peso: _Kg Altura: _m IMC: _Kg/m^2

Nome _ Sexo: F ( ) M ( ) Parentesco com informante_
Data de Nascimento: // Idade: anos
Peso: _Kg Altura: _m IMC: _Kg/m^2

PERCEPÇÃO DO CORPO

O que você acha do corpo das pessoas de sua família? O que você diria sobre o seu corpo e de todos de sua família?

1_
2_
3_
4_
5_
6_
7_
8_
9_
10

QUESTIONÁRIO PARA CARACTERIZAÇÃO ALIMENTAR

No. Questionário _Família _
Nome:

Localidade ( ) Ramos ( ) Goiabeiras

Data de Nascimento: // Sexo: F ( ) M ( ) Idade: anos

LEITE E DERIVADOS	Período						
	Diária	Semanal	Quinzenal	Mensal	Anual/Nunca ou raramente		
Coalhada							
Iogurte ou outras bebidas lácteas com sabor							
Leite de vaca em pó integral							
Leite de vaca em pó desnatado							
Leite de vaca líquido integral							
Leite de vaca líquido desnatado							
Leite de vaca líquido achocolatado							
Queijo coalho							
Queijo mussarela							

FRUTAS FRESCAS E OLEAGINOSAS	Período						
	Diária	Semanal	Quinzenal	Mensal	Nunca ou raramente	Quantas vezes?	
Abacate							
Abacaxi							
Acerola							
Ata							
Banana							
Cajá							
Caju							
Graviola							
Goiaba							
Laranja							
Limão							
Maçã							
Mamão							
Manga							
Maracujá							

FRUTAS FRESCAS E OLEAGINOSAS	Período						
	Diária	Semanal	Quinzenal	Mensal	Nunca ou raramente	Quantas vezes?	
Melancia							
Melão							
Murici							
Sapoti							
Tangerina							
Uva							
Castanha de caju							
Coco							
SUCOS E REFRESCOS							
Suco de acerola							
Suco de cajá							
Suco de caju							
Suco de laranja							
Suco de limão							
Suco de maracujá							
Água de coco							

HORTALIÇAS / VERDURAS	Período						
	Diária	Semanal	Quinzenal	Mensal	Anual/Nunca ou raramente		
Abobrinha verde							
Acelga							
Alface							
Agrião							
Berinjela							
Batata doce							
Batata inglesa							
Beterraba							
Cebola							
Cenoura							
Chuchu							
Espinafre							
Inhame							
Jerimum							
Macaxeira							
Maxixe							
Pepino							
Pimentão							
Quiabo							

HORTALIÇAS / VERDURAS	Período						
	Diária	Semanal	Quinzenal	Mensal	Anual/Nunca ou raramente		
Repolho							
Tomate							
Vagem							
Alho							

TODOS OS TIPOS DE CARNES E OVOS/ (MISTURA)	Período						
	Diária	Semanal	Quinzenal	Mensal	Anual/Nunca ou raramente		
Camarão							
Pitu							
Carne de gado							
Carne de hambúrguer							
Carne de porco							
Carne de sol							
Carne em lata							
Carneiro							
Fígado							
Frango							
Galinha Caipira							
Linguiça							
Mortadela							
Ovos							
Panelada							
Peixe Salgado							
Peixe água doce							
Presunto							
Salsicha							
Sardinha em lata							
Charque							
Caça							
Rim							
Coração							
Miolo							
Miúdos de frango							
Rabada							
Mocotó							
Mão de Vaca							
Bucho							
Tripa							

CEREAIS, MASSAS, BISCOITOS E *LEGUMES*	Período						
	Diária	Semanal	Quinzenal	Mensal	Anual/Nunca ou raramente		
Arroz polido							
Farinha de mandioca							
Macarrão							
Milho							
Farinha de milho-Cuscuz							
Aveia em flocos							
Goma							
Tapioca							
Pipoca							
Biscoito doce recheado							
Biscoito doce recheado wafer							
Bolacha Cream Cracker							
Bolacha doce							
Pão							
Pão de forma							
Pão carioquinha							
Pão de hambúrguer							
Pão para cachorro quente							
Feijão (Tipo)							

AÇÚCARES E DOCES	Período						
	Diária	Semanal	Mensal	Nunca ou raramente	Quantidade em cada vez?		
Adoçante artificial							
Açúcar refinado							
Açúcar mascavo							
Bala/pirulito							
Bolo							
Caldo de cana							
Chiclete							
Chocolate							
Bombons							
Achocolatado em pó (tipo Toddy, Nescau, etc)							
Doce de leite							
Doce de frutas (goiabada, etc.)							
Docinhos (coco, brigadeiro, etc.)							

AÇÚCARES E DOCES	Período						
	Diária	Semanal	Mensal	Nunca ou raramente	Quantidade em cada vez?		
Gelatina							
Geléia de frutas							
Geléia de mocotó							
Leite condensado							
Rapadura							
Sorvete cremoso							
Sorvete de frutas							
Tortas							
Picolé							
Dindim							
Garrafinha							
Mel							
Melado/ Mel de cana/Rapadura							

OLEOS E GORDURAS	Período						
	Diária	Semanal	Quinzenal	Mensal	Anual/Nunca ou raramente		
Óleo de soja							
Óleo de milho							
Óleo de canola							
Óleo de girassol							
Banha vegetal							
Banha de porco							
Manteiga							
Margarina							
Creme de leite							
Azeite de oliva							
Azeite de dendê							
Tocinho							

DIVERSOS	Período						
	Diária	Semanal	Mensal	Quinzenal	Anual/Nunca ou raramente		
Suco artificial							
Refrigerante							
Café							
Chá							
Catchup							
Maionese							
Salgadinhos tipo pastel, coxinha, risole etc.							
Salgadinhos tipo *Xilitos, Fandangos* e outros							
Temperos							

DIVERSOS	Período						
	Diária	Semanal	Mensal	Quinzenal	Anual/Nunca ou raramente		
Colorau							
Vinagre							
Pimenta reino							
Água de beber							

Que tipo de gordura é usado na sua casa para fritar?
( ) manteiga ( ) margarina ( ) azeite ( )banha
( ) óleo vegetal de _ (soja, milho, canola, etc.)
Quanto tempo dura uma lata de óleo em sua casa? _ dias
Quanto tempo dura 1 quilo de sal em sua casa? _ dias
Quanto tempo dura 1 quilo de açúcar em sua casa? dias
Quantas pessoas moram em sua casa?

Demais Hábitos

1. Quantas vezes se come no dia (da hora que acorda até a hora que vai dormir)

2. Quem faz a comida/cozinha

3.Todos comem em casa? Sim_ Não Quem_

4. Que alimentos são comidos e tomados na primeira refeição da manhã?

5. Quais alimentos fazem parte da merenda/lanche?

6. Quais alimentos fazem parte do almoço?

7. Quais alimentos fazem parte do jantar (da janta)?

8. Existem outras refeições que são feitas no dia?

9. Existe uma refeição que é mais importante que outra. Sim_ Não e por quê?

10. Existe alguma diferença entre a comida das crianças, homens e mulheres e pessoas mais velha? Se sim quais e porquê?

Criança/meninos
Adolescente
Homem
Mulheres
Pessoas mais velhas

11. Se há uma doença que alimentos são ofertados/dados/comidos e quais são retirados/não são oferecidas e porque?

12. Quem e onde faz as compras dos alimentos (secos e frescos) consumidos em casa?

13. Planta ou cria algum animal e ou recolhe/pega/coleta algum alimento das proximidades? Quais?

14. Onde guarda e como guarda cada tipo alimentos?

15. Tem alguma comida que seja *típica* /própria (comida especial /diferente do lugar ou da sua família?)

16. Como é preparada a alimentação e onde é cozida/ feita?

17. Tem algum alimento ou mistura de alimentos que não se coma por alguma razão? Se sim, quais e por qual razão.

18. O que significa a comida para você e sua família?

19. Tem algum tipo de alimento que só tem em uma determinada época/mês/ do ano? Se sim, quais

20 Pergunta disparadora para pessoas idosas.

Se a Senhora fosse contar uma história sobre a comida daqui: antigamente e a de hoje o que nos diria? Como era a comida antigamente? E a de hoje?

Tem algum modo/jeito diferente de fazer a comida (receita) que pudesse nos dar.

De que adoce o povo do lugar e por quê?
O que poderia nos dizer sobre Saúde/Doença e Alimentação/Comida?
O que é preciso para se ter o que comer de forma saudável e variada?

Fale sobre a terra.

Apêndice 2 - Roteiro de entrevista para o comércio local

Data _/_/_ Nome do Entrevistador_

Identificação do comércio local da área de Ramos e Goiabeira

Nome Popular

Nome do Proprietário:

Nome do entrevistado

Idade_//_ Sexo(F) (M)

Tempo da existência do estabelecimento_

Local:_

Tipo de Comércio (conforme referido). Como o senhor/senhora classifica o seu comércio?

Açougue ( ) Mercearia ( ) Bodega ( ) Supermercado ( ) Mercantil ( ) Mercadinho ( ) Volante ( ) Abatedouro ( ) Outro

Fale-me sobre quais os alimentos ou produtos alimentares que são comercializados (Vendidos e Comprados)

Quais os alimentos mais vendidos ou aqueles mais comprados (em ordem decrescente do mais para o menos vendido)

Quem compra o quê, quando (Me fale quem é o seu principal comprador, o que compram e a frequência- quando compram)

Forma de pagamento (Como pagam e quando pagam)

Abastecimento/fornecimento

Como é definido o que vai ser vendido?

Como é abastecido o seu comércio

O que é levado em consideração na hora de abastecer com gêneros o seu comércio (critérios observados na hora da compra ao fornecedor)

O que compra, onde compra e de quem compra

O que é considerado no momento da venda

Acondicionamento (Perguntar e observar**)**

Como guarda os diferentes gêneros alimentícios?

Cereais e leguminosas secos:

Alimentos que necessitam refrigeração:

Alimentos Frescos:

Material de Limpeza:

Bebidas

Percepção do comerciante sobre a clientela (Se alguém fosse colocar um comércio no lugar e pedisse sua opinião o que você diria)

Facilidades e dificuldades

Quais as principais facilidades e dificuldades enfrentadas pelo comerciante aqui no lugar.

Sistema de preços

Como é definido o preço dos alimentos?

Observação

Alimentos presentes

Embalagens

Acondicionamento

Outras particularidades

Apêndice 3 - Itens alimentares de consumo

Grupo de Alimentos	Domicílio 1	Domicílio 2	Domicílio 3
Leite e derivados	Leite em pó integral; Leite de caixa (líquido integral); Leite Fresco; Queijo coalho; *Danone*	Leite de vaca em pó integral; Queijo coalho	Leite em pó integral. Queijo
Frutas frescas e oleaginosas	Banana; Caju; Coco; Goiaba; Limão; Maçã; Mamão; Manga; Maracujá	Abacate; Acerola; Banana; Caju; Coco; Goiaba; Graviola; Laranja; Mamão; Manga; Ciriguela; Tangerina, Melancia; Gergelim	Banana; Caju; Manga, Castanha de caju. Leite de coco
Sucos e refrescos	Suco de caju, suco de limão, suco de maracujá; Pepino do mato	Água de coco; Suco de acerola; Suco de caju; Suco de graviola; Suco de limão; Suco de ciriguela	Suco de caju; Suco de limão
Hortaliças, legumes e verduras	Alho; Batatinha; Cebola, coentro e Cebolinha (cheiro verde); Cebola; Cenoura; Jerimum; Macaxeira; Maxixe; Tomate, Pimentão, Chuchu, Batata doce	Alho; Batata doce; Cebola; Cebolinha; Cenoura; Coentro; Jerimum; Macaxeira; Pimentão; Tomate; Pimenta	Batatinha; Cenoura; Pimentão; Tomate; Alho; Coentro e cebolinha; Pimenta de cheiro, Macaxeira; Batata doce
Todos os tipos de Carnes e Ovos (*mistura e tempero*	Frango, Galinha caipira, Camarão, Carne de gado, Charque, Vísceras, Peixe, Caça: (Tejo e tatu.) Ovo	Camarão; Carne de gado; Carne de porco; Vísceras de gado; Frango; Galinha caipira; Mão de vaca; Mortadela; Ovos; Peba; Peixe salgado; Peixe de água doce; Sardinha em lata; Caça(Tatu; Tejo; Tejuaçu)	Camarão; Carne de gado; Carne de porco, Frango; Galinha caipira; Mortadela; Ovos; Peixe de água doce; Caça
Cereais, massas, biscoitos e leguminosas	Arroz polido; Bolacha doce e salgada; Cuscuz; Farinha d' água; Macarrão; Milho; Pão Tapioca; Feijão (corda)	Arroz polido; Bolacha doce; Bolacha salgada; Farinha de mandioca; Farinha de trigo; Goma (Tapioca); Macarrão; Milho; Pipoca; Feijão (corda, mulatinho); Pão	Arroz polido; Massa Infantil (*Mucilon)*, Farinha de mandioca; Pão d'água; Feijão (corda);Macarrão,
Açúcares e doces	Açúcar refinado; Bala/pirulito; Dindim (garrafinha) Rapadura	Açúcar refinado; Bala/pirulito; Dindim; Mel	Açúcar refinado; Doce de frutas; Rapadura
Óleos e Gorduras	Margarina; Óleo de soja; Toucinho	Margarina; Óleo de soja; Toucinho	Óleo de soja; Toucinho
Diversos e especiarias	Café; Salgados (pastel); Salgadinhos (Xilitos); Pó para refresco artificiais, refrigerantes *de laranja* Bolo	Café; Chá; Achocolatado, Refrigerante; Salgadinhos (Xilitos)	Café; Guaraná; Refrigerante de laranja; Sucos artificiais; Pimenta reino; Colorau, Vinagre; Bolo
Total	65	73	45

Quadro – Itens Alimentares consumidos segundo os domicílios 1, 2 e 3. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz, Ceará, 2009.

Grupo de Alimentos	Domicílio 4	Domicílio 5	Domicílio 6
Leite e derivados	Leite de vaca em pó integral; Leite de vaca líquido integral;	Leite desnatado; *in natura* e em pó	Leite de vaca em pó integral; Leite *in natura*, Queijo coalho
Frutas frescas e oleaginosas	Acerola; Ata; Banana; Caju; Goiaba; Manga (safra) Coco seco, Leite de coco	Acerola; Cajá; Caju; Castanha de caju; Goiaba; Laranja; Limão; Graviola; Manga, Ciriguela; Azeitona, Coco	Abacate; Abacaxi; Acerola; Banana; Caju; Coco (leite de coco); Goiaba; Laranja; Pitomba; Sapoti; Ciriguela; Limão, Maracujá, Manga, Gergelim
Sucos e refrescos	Suco de goiaba; Suco de limão, acerola, caju	Suco de acerola, goiaba, limão	Água de coco; Suco de acerola; Suco de limão; Suco de maracujá; Manga
Hortaliças, legumes e verduras	Alho; *Batatinha* inglesa; Beterraba; Cebola; Coentro e Cebolinha (cheiro verde); Cebola; Cenoura; Chuchu; Jerimum; Macaxeira; Maxixe; Pimentão; Pimenta de cheiro; Tomate	Batata doce; Cebola; Cebolinha; Coentro (*cebolinha de palha moe de coentro*); alho; Jerimum; Macaxeira; Pimentão; Tomate; Pimenta de cheiro.	Alho; Batatinha; Beterraba; Cebola; Cebolinha; Cenoura; Coentro; Jerimum; Macaxeira; Maxixe; Pimentão; Quiabo; Tomate
Todos os tipos de Carnes e Ovos (*mistura e tempero*	Camarão; Carne de gado; Carne em lata; Carneiro; Charque; Frango; Galinha caipira; Linguiça; Mortadela; Ovos; Peixe água doce; Presunto; Sardinha em lata	Camarãozinho; Carne de gado; Carne de porco; Charque; Frango; Galinha caipira; Mortadela; Ovo (clara); Vísceras (tripas e Bucho) Salsicha	Camarão; Carne de gado; Carne de porco; Charque; Frango com miúdo; Galinha caipira; Linguiça; Mão de vaca; Língua, Mortadela; Ovos; Peixe (salgado e água doce); Salsicha
Cereais, massas, biscoitos e leguminosas	Arroz parbolizado; Biscoito doce recheado; rosca; Farinha de mandioca; Goma; Macarrão; Milho; flocos de milho (Cuscuz): Pão: bisnaga, carioquinha, sovado; Pipoca; Feijão (corda)	Arroz polido; Biscoito doce recheado; Biscoito Cream Cracker; Bolacha doce; farinha de milho (Cuscuz); Farinha de mandioca; Farinha de trigo; Goma; Macarrão; Milho; Pão carioquinha; Pipoca; Feijão (corda, verde)	Arroz polido; Biscoito doce recheado wafer; Biscoito Cream Cracker; Bolacha doce;recheada; Farinha de milho (Cuscuz); Farinha de mandioca; Farinha de trigo; Goma (Tapioca); Macarrão; Milho; Pão carioquinha; Pipoca; Feijão (corda)
Açúcares e doces	Açúcar refinado; Bombons; Dindim; Doce de leite; Rapadura	Adoçante artificial; Açúcar refinado; Dindim; Rapadura	Açúcar refinado; Bala/Pirulito; Bombons; Cana; Dindim; Doce de frutas; Leite condensado; Rapadura
Óleos e Gorduras	Creme de leite; Margarina; Óleo de soja; Toucinho,	Banha de porco; Margarina; Óleo de soja; Toucinho	Margarina; Óleo de soja
Diversos e Especiarias	Café; Chá; Refrigerantes; Salgadinhos (Xilitos); Sucos artificiais, Bolo	Café; Refrigerante; Sucos artificiais	Café; Refrigerante; Salgadinhos (Xilitos); Sucos/refresco artificiais em pó; Chocolate; Bolo
Total	70	51	62

Quadro – Itens Alimentares consumidos segundo os domicílios 4, 5 e 6. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz, Ceará, 2009.

Grupo de Alimentos	Domicílio 7	Domicílio 8	Domicílio 9
Leite e derivados	Leite integral em pó	Iogurte (Danone e Batgut); Leite de vaca em pó integral; Leite de vaca líquido integral	Leite de vaca em pó integral, bebida láctea (Batgut)
Frutas frescas e oleaginosas	Manga; Caju; Ciriguela; Abacate; Banana; Graviola; Laranja; Mamão; Melancia; Abacaxi, Goiaba; Coco:água e *lambuja*	Acerola; Banana; Goiaba; Maçã; Manga; Ciriguela; Jenipapo;Pitomba; Caju	Banana; Caju; Laranja; Maçã; Coco; Manga; Limão
Sucos e refrescos	Suco de acerola; Suco de caju; Suco de limão, refresco maracujá,suco de abacaxi	Suco de acerola; Suco de goiaba	Água de coco
Hortaliças, legumes e verduras	Coentro e cebola em palha; Tomate; Cebola; Pimentão; Batatinha; Jerimum; Batata doce; Alho	Alho; Batatinha Cenoura; Coentro; Chuchu; Macaxeira; Pimentão; Tomate; Cebola; Pimenta de cheiro, Cebolinha	Alho; Batata doce; Batatinha; Cebola; Cebolinha e Coentro: (cheiro verde); Cenoura; Macaxeira, Tomate, Pimenta de cheiro
Todos os tipos de Carnes e Ovos (*mistura e tempero*	Camarão; Carne de gado; Frango; galinha; Mortadela; Ovos; Peixe salgado; Peixe água doce, caça	Carne de gado; Frango; Mortadela; Ovos; Peixe de água doce;	Camarão; Carne de boi; Carne de porco; Frango; Galinha; Ossadas (rabada e mão de vaca); Mortadela; Ovos; Peixe (de água doce e salgado); Sardinha em lata; Caça; Vísceras: bucho. Tripa e miúdos
Cereais, massas, biscoitos e leguminosas	Arroz polido; farinha de milho; Farinha de trigo; Goma; Macarrão; Milho; farinha de milho Pão carioquinha; Farinha d'água; Feijão (corda)	Arroz polido; Biscoito doce recheado; Biscoito Cream Cracker; Bolacha doce; Massa infantil (Mucilon), floco de milho; Farinha de mandioca branca; Goma; Macarrão instantâneo; Milho; Pães (d'água e massa fina); Feijão (corda)	Arroz polido; Biscoito doce e recheado; Bolacha doce; Farinha de mandioca d'água;Farinha de Trigo, Goma; Macarrão; Macarrão instantâneo (Miojo); farinha de milho; Pães (d'água: bisnaga e pão bola); Feijão (corda)
Açúcares e doces	Açúcar refinado; Doce (goiaba e banana); Bombons	Açúcar refinado; Bala/Pirulito; Bombom; Chocolate em pó; Doce de frutas (goiabada, bananada); Mel de abelha	Açúcar refinado; Dindim e garrafinha; Rapadura
Óleos e Gorduras	Margarina; Óleo de soja; Toucinho; Gordura de carne	Margarina; manteiga, Óleo de soja;	Margarina; Óleo de soja, Toucinho; Banha de porco
Diversos e Especiarias	Café; Chá; Refrigerantes; Sucos artificiais: morango, abacaxi e uva; Cana.	Café; Refrigerante; Salgadinhos (Xilitos); Sucos artificiais: tangerina laranja e guaraná; Pimenta do reino, *Nescau*	Café; Catchup; Maionese; Massa para (pastel); Salgadinhos (Xilitos); Sucos artificiais: tangerina, laranja e uva; Pimenta reino do reino e Garrafinha
Total	47	58	61

Quadro – Itens Alimentares consumidos segundo os domicílios 7, 8 e 9. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz, Ceará, 2009.

Grupo de Alimentos	Domicílio 10	Domicílio 11	Domicílio 12
Leite e derivados	Leite de vaca *in natura*		Leite de vaca em pó integral; Queijo coalho
Frutas frescas e oleaginosas	Abacate; Banana; Caju; Laranja; Uva; Maçã; Coco (extrato-leite)	Banana; Caju; Castanha de caju; Coco; Goiaba; Manga	Acerola; Banana; Caju; Coco; Goiaba; Laranja; Mamão; Manga, Abacate
Sucos e refrescos		Água de coco; Suco de goiaba; Suco de limão. Dindim	Dindim fruta (Abacate, Murici, Tamarindo e Mamão)
Hortaliças, legumes e verduras	Batatinha; Cebola; Cenoura; Jerimum; batata doce, Macaxeira; Pimentão; alface, Repolho; Tomate: Coentro e Cebolinha (Cheiro verde); alho	Alho; Batatinha; Cebola; Cebolinha; Cenoura; Coentro; Chuchu; Jerimum; Pimentão; Tomate; Macaxeira, Pimenta de cheiro	Alho; Cebola; Cebolinha; Coentro; Macaxeira; Pimentão; Tomate
Todos os tipos de Carnes e Ovos (*mistura e tempero*)	Carne de gado; Carne de porco;carne de criação, Frango(galinha da bodega); Galinha de casa; Mortadela; Ovos; Peixe de água doce (Cará); Salsicha, tatu,	Camarão; Carne de gado; Carne de porco; Carne de lata; Frango; Mão de vaca; Mocotó; Mortadela; Ovos; Peixe salgado (serra, pissica e cavalinha); Peixe de água doce (cará e tucunaré); Sardinha em lata; caça: tejo, rabada	Camarão, Coração de boi; Frango; Linguiça; Ovos; Peixe de água doce; Salsicha; Caça:(Tejo)
Cereais, massas, biscoitos e leguminosas	Arroz polido; Cuscuz; Farinha de mandioca; Farinha de trigo; Goma; Macarrão; Pão d'água e carioquinha, bolacha, rosca, (guaru) carioquinha; Feijão (corda)	Arroz polido; Biscoito recheado, salgado; Bolacha doce; Farinha de mandioca; Farinha de trigo; de milho, Goma; Macarrão; Pão d'água e massa fina; Pipoca em saco; Feijão (corda)	Arroz polido; Biscoito doce Biscoito Cream Cracker; Bolacha doce; Farinha de mandioca e de milho; Goma; Milho verde; Pipoca; Feijão (corda e carioca)
Açúcares e doces	Açúcar refinado; Doce de goiaba;	Açúcar refinado; Bombons; Rapadura	Açúcar refinado; Bombons; Chiclete; Chocolate; Dindim de pó artificial (graviola, morango, abacaxi, salada de frutas)
Óleos e Gorduras	Margarina; Óleo de soja	Banha de porco; Margarina; Óleo de soja; Toucinho	Margarina; Óleo de soja
Diversos e especiarias	Café; Refrigerantes; Salgadinhos (Xilitos); Pó para refrescos artificiais, Pimenta do reino e Colorau, Vinagre; Tempero pronto. Bolo	Café; Cachaça; Refrigerante; pastel; Salgadinhos de milho (Xilitos). Pimenta do reino, Chiclete, Tempero pronto	Refrigerante; salgadinhos (Xilitos); Pó para preparo de Sucos artificiais; Pimenta do reino; Bolo
Total	48	64	50

Quadro – Itens Alimentares consumidos segundo os domicílios 10, 11 e 12. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz, Ceará, 2009.

Grupo de Alimentos	Domicílio 13	Domicílio 14
Leite e derivados	Leite de vaca em pó integral; Leite de vaca líquido integral; Queijo, bebida láctea	Leite em pó integral
Frutas frescas e oleaginosas	Abacate; Acerola; Ata; Banana; Castanha de caju; Coco; Graviola; Laranja; Maçã; Mamão; Melão; Ceriguela, caju e manga	Banana; Caju; Coco; Manga
Sucos e refrescos	Água de coco; Leite de coco; Suco de acerola; suco de caju; Suco de graviola; Suco de limão; Suco de manga	Água de coco
Hortaliças, legumes e verduras	Alho; Batatinha; Cebola; Cebolinha; Cenoura; Coentro; Jerimum; Pimentão; Tomate	Cebola; Cebolinha; Coentro; Tomate, alho
Todos os tipos de carnes e ovos (*mistura/tempero*)	Camarão; Carne de gado; Carne de sul(charque); Carne em lata; Frango; Galinha; Mão de vaca; Mortadela; Ovos; Peixe salgado; Peixe de água doce; Sardinha em lata	Carne de gado; Frango; Ovos; Peixe de água doce (cará)
Cereais, massas, biscoitos e leguminosas	Arroz;bolacha salgada; Farinha de mandioca, F. de milho; Farinha de trigo; Goma; Macarrão; Milho em espiga; Mucilon; Pão carioquinha; Feijão (corda, carioca)	Arroz; Amido de milho; Biscoito Cream Cracker; Macarrão; Pão carioquinha; Feijão (corda),batata doce, macaxeira, massa de milho
Açúcares e doces	Açúcar refinado; Bombons; Doce de banana e goiaba; Rapadura, dindim, *garrafinha* (morango, milho. castanha, coco queimado, limão, leite condensado);Leite condensado	Açúcar refinado; Doce de frutas (Goiabada); Rapadura
Óleos e Gorduras	Creme de leite; Margarina; Óleo de soja	Margarina; Óleo de soja
Diversos e especiarias	Café; Chá; Catchup; Maionese; Refrigerantes; Salgadinhos (Xilitos); Pipoca em saco; Sucos artificiais; Pimenta do reino Bolo.	Café; Chá; Refrigerante; Pó para preparo de refresco artificial
Total	70	32

Quadro – Itens Alimentares consumidos nos domicílios 13 e 14. Lagoa de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz, Ceará, 2009.

ANEXOS

Anexo 1 - Parecer do comitê de ética da FSP-USP.

COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA – COEP/FSP
Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública

Of.COEP/ 31 /2008

Protocolo	1721
Projeto de Pesquisa	SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES DE REMANESCENTES QUILOMBOLAS. O CASO DA COMUNIDADE LAGOA DE RAMO E GOIABEIRA - AQUIRAZ - CE
Pesquisador(a)	Maria Lucia Barreto Sá

26 de FEVEREIRO de 2008.

Prezado(a) Orientador(a),

O Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo - COEP **analisou,** em sua 1.ª/08 Sessão EXTRAORDINÁRIA, realizada em 22/02/2008, de acordo com os requisitos da Resolução CNS/196/96 e suas complementares, o **protocolo** de pesquisa acima intitulado e o considerou **APROVADO.**

Cabe lembrar que conforme Resolução CNS/196/96 são deveres do (a) pesquisador (a):

1. Comunicar, de imediato, qualquer alteração no projeto e aguardar manifestação deste CEP (Comitê de Ética em Pesquisa), para dar continuidade à pesquisa;
2. Manter sob sua guarda e em local seguro, pelo prazo de 5 (cinco) anos, os dados da pesquisa, contendo fichas individuais e todos os demais documentos recomendados pelo CEP, no caso eventual auditoria;
3. Comunicar, formalmente a este Comitê, quando do encerramento deste projeto;
4. Elaborar e apresentar relatórios parciais e finais;
5. Justificar, perante o CEP, interrupção do projeto ou a não publicação dos resultados.

Atenciosamente,

Claudio Leone
Professor Associado
Coordenador do Comitê de Ética em Pesquisa – FSP/COEP

Ilm.ª Sr.ª
Prof.ª Dr.ª **MARIA ELISABETH MACHADO PINTO E SILVA**
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Av. Dr. Arnaldo, 715 – Assessoria Acadêmica - CEP: 01246-904 – São Paulo – SP
Telefones: (55-11) 3061-7779 /7742 e-mail: coep@fsp.usp.br site www.fsp.usp.br

Anexo 2 - Parecer do Comitê de Ética - UECE

UECE

Universidade Estadual do Ceará
Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA
Av. Paranjana, 1700 – Campus do Itaperi – CEP: 60740-000 Fortaleza-Ceará
Fone: (085) 3101 9810 e-mail:cep@uece.br

PROPGPq

Fortaleza (CE), 23 janeiro de 2008

FR: 153270

Nº Processo 07520743 5

Título do Projeto: Saberes e práticas alimentares de remanescentes Quilombolas: O caso de Lagoas de Ramos e Goiabeiras, Aquiraz-Ceará

Pesquisador Responsável: Maria Lúcia Barreto Sá (aluna do curso de Doutorado interinstitucional em Saúde Pública Dinter -CE

Orientadora: Profa. Dra Maria Elisabeth Machado Pinto e Silva (FSP/USP)

Instituição onde se realizará a pesquisa: Faculdade de Saúde Pública-USP/Universidade Estadual do Ceará/ Associação Quilombola da Lagoa de Ramo e Goiabeira

PARECER

O projeto tem como objetivo identificar saberes e práticas alimentares relacionadas à segurança alimentar nutricional e a saúde de uma comunidade remanescente quilombola. Os objetivos específicos são: identificar os saberes e práticas alimentares e de saúde, identificar a cadeia produtiva e a segurança alimentar e nutricional, verificar os determinantes sócios econômicos e ambientais que constroem a alimentação, caracterizar o perfil nutricional dos indivíduos das famílias e relacionar o estado nutricional com as práticas alimentares. A pesquisa será realizada no Associação Quilombole de Lagoa de Ramos e Goiabeira situado no município de Aquiraz, Ceará. Trata-se de um estudo qualitativo e quantitativo, exploratório, descritivo com abordagem etnográfica. Para o desenvolvimento da pesquisa serão realizados os seguintes procedimentos: observar de forma participativa como as práticas alimentares acontecem, fazer grupos de conversas com as pessoas do lugar, fazer perguntas em forma de entrevista e fazer uma avaliação de peso e altura de algumas famílias e seus membros. Para o reconhecimento dos saberes e práticas alimentares serão utilizados como instrumento de registro as narrativas no diário de campo. Serão observados eventos, expressões, sentimentos, impressões e idéias expressas de forma livre e subjetiva. Esta observação participante inclui a entrevista em profundidade com "informantes chaves", identificados por indicação dos próprios sujeitos da comunidade e com grupos focais. O número de grupos focais será

determinado após a pesquisa exploratória de identificação espacial e demográfica e o estabelecimento do contato com as pessoas das comunidades. Falas, expressões, gestos, etc. serão registrados via gravação e fotografia. Será realizado um inquérito alimentar, feito inicialmente a partir de uma observação dos hábitos alimentares da comunidade. Será aplicado também um instrumento de inquérito com sujeitos a serem selecionados durante o trabalho de campo. A avaliação nutricional será realizada através da antropometria e será feita com todos os indivíduos das famílias selecionadas pelo uso de indicadores peso/altura realizada transversalmente em duas tomadas estabelecidas com base na sazonalidade (seca e inverno). O diagnóstico nutricional infantil seguirá as recomendações da Organização Mundial de Saúde (WHO, 2000). Outros instrumentos poderão ser usados para caracterizar os sujeitos em outras características.

O projeto foi inicialmente submetido ao CEP FSP/USP e encaminhado a CONEP e teve como única ressalva de que fosse submetido ao CEP-UECE (pareceres não inclusos). O protocolo atende a todas as exigências e anexa todas as documentações necessárias (folha de rosto, termo de compromisso, projeto com todas as partes, incluindo orçamento financeiro, cronograma e currículo Lattes do pesquisador responsável).

O projeto está bem estruturado e é relevante havendo retorno para o sujeito e comunidade. O projeto atende aos ditames da resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde-CNS e portanto está aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará – CEP-UECE.

Maria Salete Bessa Jorge
Presidente do Comitê de Ética em Pesquisa- UECE

Anexo 3 - Relação das famílias cadastradas do território de Lagoa de Ramos e Goiabeiras

N° DE ORDEM	NOME DO QUILOMBOLA	CPF/CI	COMUNIDADE
1	CLEIDIANE FERREIRA DA SILVA	018266093-18	ÁREA VERDE
2	EDMILSON CARDOSO DE ALMEIDA	635432653-34	ÁREA VERDE
3	FRANCILENE ESTEVÃO PEREIRA	885390753-34	ÁREA VERDE
4	FRANCISCA QUEIROZ DE SOUSA	014019863-66	ÁREA VERDE
5	MARIA MARILENE DE LIMA	015622113-66	ÁREA VERDE
6	RAIMUNDO CLEILTON DA SILVA	021778903-06	ÁREA VERDE
7	ANA MARIA CANDIDO FERREIRA SILVA		GOIABEIRA
8	ANA MARIA DE CASTRO PEREIRA	824228183-15	GOIABEIRA
9	ANA PAULA PEREIRA DA COSTA	019588463-92	GOIABEIRA
10	ANTONIA FERREIRA LEANDRO	039197513-70	GOIABEIRA
11	ANTONIA GONÇALVES CAMPOS	030120713-50	GOIABEIRA
12	DANIELE ALVES DA SILVA	024570003-00	GOIABEIRA
13	DANIELE PEREIRA DA COSTA	047092323-77	GOIABEIRA
14	DARILENE PEREIRA DA COSTA	031733083-79	GOIABEIRA
15	DARINETE PEREIRA DE CASTRO	004736983-31	GOIABEIRA
16	DULCILENE DA SILVA COSTA	001855133-52	GOIABEIRA
17	DULCINEIDE DA SILVA COSTA	001855143-24	GOIABEIRA
18	DUSILENE DA SILVA COSTA	018172253-40	GOIABEIRA
19	EDMAR PEREIRA DA SILVA	2004005002501	GOIABEIRA
20	ELEUDA DE CASTRO PEREIRA	015255013-56	GOIABEIRA
21	ELIOTERIA MARIA DA COSTA	789506	GOIABEIRA
22	FRANCISCA DIAS FREITAS	740575963-72	GOIABEIRA
23	FRANCISCA GLAUCIA DA SILVA	531782033-20	GOIABEIRA
24	FRANCISCA MARIA DA CONCEiÇÃO SILVA	30076241	GOIABEIRA
25	IRACIR JOSE DA COSTA	14257	GOIABEIRA
26	IRACIR VENANCIA DA SILVA	1176843-86	GOIABEIRA
27	IRISMAR DA SILVA COSTA	601023863-31	GOIABEIRA
28	JOÃO BATISTA ALVES DA SILVA	7019991	GOIABEIRA
29	JOÃO BATISTA PEREIRA	468809503-10	GOIABEIRA
30	JONAS PEREIRA DA COSTA	895576973-34	GOIABEIRA
31	JOSE FRANCISCO PEREIRA	2281661/92	GOIABEIRA
32	JOSE OSMAURO PEREIRA DA SILVA	1554921/88	GOIABEIRA
33	LINDALVA PEREIRA DA SILVA	017383413-21	GOIABEIRA
34	LUCIANA OLIVEIRA DE LIMA	642301983-53	GOIABEIRA
35.	LUSIRENE DA SILVA PEREIRA	2007015010633	GOIABEIRA
36	MARIA ALUCIMAR DA SILVA		GOIABEIRA
37	MARIA ANA DA COSTA	693887923-00	GOIABEIRA
38	MARIA CLAUDIA PEREIRA		GOIABEIRA
39	MARIA CRISTIANE PEREIRA	018592393-31	GOIABEIRA
40	MARIA DAS GRAÇAS PEREIRA COSTA	817489535-20	GOIABEIRA

N°DE ORDEM	NOME DO QUILOMBOLA	CPF/CI	COMUNIDADE
41	MARIA DE LOURDES PEREIRA COSTA		GOIABEIRA
42	MARIA EVANILDA DA COSTA SILVA	007530603-45	GOIABEIRA
43	MARIA FERNANDES FERREIRA	914760113-20	GOIABEIRA
44	MARIA FERREIRA ESTEVÃO	981140343-00	GOIABEIRA
45	MARIA GILSE FREITAS	2912258-94	GOIABEIRA
46	MARIA LUCIA DA COSTA	362325723-00	GOIABEIRA
47	MARIA LUCIANA DA COSTA	960060012-59	GOIABEIRA
48	MARIA LUCILENE DA COSTA	977373643-15	GOIABEIRA
49	MARIA LUCILENE DA SILVA PEREIRA	881454843-91	GOIABEIRA
50	MARIA LUCINEIDE DA SILVA COSTA	377865633-34	GOIABEIRA
51	MARIA OSELIA DA SILVA	793554473-53	GOIABEIRA
52	MARIA OZEDÉLIA DA COSTA	023822353-14	GOIABEIRA
53	MARIA OZIELIA DA SILVA	010910253-39	GOIABEIRA
54	MARIA ZENAIDE PEREIRA DA COSTA	889645663-00	GOIABEIRA
55	MARINALVA JERONIMO DA SILVA	671755623-49	GOIABEIRA
56	MARTA DA SILVA ARRUDA	028108113-18	GOIABEIRA
57	PAULO ANDRE PEREIRA	500957733-04	GOIABEIRA
58	PAULO PEREIRA DA COSTA	448824393-53	GOIABEIRA
59	PAULO SÉRGIO DE CASTRO PEREIRA	435406943-15	GOIABEIRA
60	PEDRO RIBEIRO DE MAGALHÃES	455282503-82	GOIABEIRA
61	ROSIANE FERREIRA ESTEVÃO	047532143-03	GOIABEIRA
62	ROSILEIA DA SILVA FERNANDES	776128683-34	GOIABEIRA
63	ROSILENE PEREIRA DA COSTA	2007015060517	GOIABEIRA
64	ROSIMEIRE DA COSTA FERREIRA	979081853-04	GOIABEIRA
65	VALDEMAR PEREIRA DA COSTA	040712923-50	GOIABEIRA
66	VERA LUCIA DOS SANTOS		GOIABEIRA
67	ABINOAN ALVES DA SILVA	679077843-87	LAGOA DOS RAMOS
68	ADRIANA PEREIRA DO NASCIMENTO	527808803-68	LAGOA DOS RAMOS
69	ANA CLAUDIA PEREIRA COSTA	045487553-30	LAGOA DOS RAMOS
70	ANANIAS EVANGELISTA PEREIRA	1313390-87	LAGOA DOS RAMOS
71	ANGELICA FERREIRA DE SOUSA	048989043-19	LAGOA DOS RAMOS
72	ANTONIA ALVES DA SILVA	729270383-68	LAGOA DOS RAMOS
73	ANTONIO QUEIROZ DA ROCHA	793075743-91	LAGOA DOS RAMOS
74	AURICELIO DA SILVA	039771803-98	LAGOA DOS RAMOS
75	CREUSA DA SILVA CASTRO DOS SANTOS	600595053-38	LAGOA DOS RAMOS
76	DANIEL QUEIROZ DA ROCHA	1226425	LAGOA DOS RAMOS
77	DIOCLECIO PEREIRA DA COSTA	575942013-53	LAGOA DOS RAMOS
78	DIONEIA VALENTIM DA COSTA	986621203-34	LAGOA DOS RAMOS
79	EDNA MARIA EVANGELISTA DA SILVA	018251133-27	LAGOA DOS RAMOS
80	ELISANGELA DA SILVA FERREIRA	1418458309-09	LAGOA DOS RAMOS
81	EU DA MARIA RIBEIRO DA SILVA	448823943-91	LAGOA DOS RAMOS
82	EUDIJANE MARIA RIBEIRO SILVA	022959723-88	LAGOA DOS RAMOS
83	FRANCISCA CLEMILDA DA SILVA	793191223-34	LAGOA DOS RAMOS
84	FRANCISCA ELIENE DA SILVA	006377943-97	LAGOA DOS RAMOS
85	FRANCISCA 10LANDA DA SILVA	189290013-00	LAGOA DOS RAMOS
86	FRANCISCA MARIA CESARIO DA COSTA	030775483-99	LAGOA DOS RAMOS
87	FRANCISCO ELSON FERREIRA	144426803-10	LAGOA DOS RAMOS
88	FRANCISCO ROCHA DE SOUSA	010439333-52	LAGOA DOS RAMOS
89	GERALDO NONATO DA SILVA	283611483-53	LAGOA DOS RAMOS
90	GERLANDIA PINHEIRO DA COSTA	021187403-52	LAGOA DOS RAMOS

N°DE ORDEM	NOME DO QUILOMBOLA	CPF/CI	COMUNIDADE
91	GIDEÃO DE CASTRO DA SILVA	021411003-64	LAGOA DOS RAMOS
92	GILCILENE ALVES DA SILVA	016364433-03	LAGOA DOS RAMOS
93	IRACILDA PEREIRADE SOUSA	984608203-78	LAGOA DOS RAMOS
94	IZIDRO RAIMUNDO DA COSTA	286284	LAGOA DOS RAMOS
95	JEFERSON GADELHA ASSUNÇÃO		LAGOA DOS RAMOS
96	JEOVÁ GADELHA ASSUNÇÃO	707849063-00	LAGOA DOS RAMOS
97	JEOVANIA BARROS DA SILVA	041887233-35	LAGOA DOS RAMOS
98	JOAGNA ALVES DA SILVA	043323433-44	LAGOA DOS RAMOS
99	JOÃO DE CASTRO PEREIRA	2108963/91	LAGOA DOS RAMOS
100	JORGENEY MESQUITA NOVAES	1041537	LAGOA DOS RAMOS
101	JOSE FLAVIO FERREIRA DA SILVA		LAGOA DOS RAMOS
102	JOSE ORLANDO DA SILVA	792847443-34	LAGOA DOS RAMOS
103	JOSÉ ORLANDO DA SILVA	792847443-34	LAGOA DOS RAMOS
104	JOSIAS ALVES DA SILVA	2007009087/9	LAGOA DOS RAMOS
105	LAURIZITA PEREIRA DA COSTA	195502190	LAGOA DOS RAMOS
106	LEDA MARIA PEREIRA DA SILVA	987389093-91	LAGOA DOS RAMOS
107	LEUDA QUEIROZ DA ROCHA	245402263-04	LAGOA DOS RAMOS
108	LUCINEIDE FERREIRA DE SOUSA		LAGOA DOS RAMOS
109	LUIZA FERREIRA SOARES		LAGOA DOS RAMOS
110	MARIA BERNARDO DA COSTA	142994293-20	LAGOA DOS RAMOS
111	MARIA CELENE FERREIRA DOS SANTOS	025551123-08	LAGOA DOS RAMOS
112	MARIA CÉLIA FERNANDES LIMA	045000323-04	LAGOA DOS RAMOS
113	MARIA DE LOURDES DA COSTA	421518053-87	LAGOA DOS RAMOS
114	MARIA DE LOURDES DA SILVA	793486293-87	LAGOA DOS RAMOS
115	MARIA DO CARMO COSTA DA SILVA	97002195863	LAGOA DOS RAMOS
116	MARIA DO CARMO RIBEIRO PEREIRA		LAGOA DOS RAMOS
117	MARIA ELZAIR FERREIRA DA SILVA		LAGOA DOS RAMOS
118	MARIA IVANIR REIS DE LIMA	041887243-07	LAGOA DOS RAMOS
119	MARIA LUCIA DA COSTA SILVA	006001313-35	LAGOA DOS RAMOS
120	MARIA MARILENE DA SILVA XAVIER	626590493-00	LAGOA DOS RAMOS
121	MARIA NAIDE NOBRE ASSUNÇÃO	977209093-72	LAGOA DOS RAMOS
122	MARIA PINHEIRO DA SILVA PEREIRA	890283333-04	LAGOA DOS RAMOS
123	MARIA QUEIROZ PINHEIRO	265627313-72	LAGOA DOS RAMOS
124	MARIA XAVIER DA SILVA	796835253-34	LAGOA DOS RAMOS
125	MARILENE PINHEIRO LIMA	851648953-15	LAGOA DOS RAMOS
126	MOISÉS JOSE DA COSTA		LAGOA DOS RAMOS
127	NÊEMIAS MARIA ALVES DOS SANTOS	2007100868/8	LAGOA DOS RAMOS
128	NILZA ALVES DA SILVA		LAGOA DOS RAMOS
129	OSMARI MARIA DA SILVA	979083633-34	LAGOA DOS RAMOS
130	RAFAELA XAVIER SOARES	23854383-16	LAGOA DOS RAMOS
131	RAIMUNDA ALVES DA SILVA	671942653-20	LAGOA DOS RAMOS
132	RAIMUNDA FERREIRA DA SILVA	979083713-53	LAGOA DOS RAMOS
133	ROSEANA ESTEVÃO DOS SANTOS	2004005002609	LAGOA DOS RAMOS
134	ROSILENE ESTEVÃO DOS SANTOS	049069633-31	LAGOA DOS RAMOS
135	SILVANI PEREIRA DA SILVA		LAGOA DOS RAMOS
136	SILVIO RAIMUNDO DA COSTA	114230803-00	LAGOA DOS RAMOS
137	SUZANA VENCESLAU DOS SANTOS	016180223-00	LAGOA DOS RAMOS
N°DE	NOME DO QUILOMBOLA	CPF/CI	COMUNIDADE
138	VALDECIR QUEIROZ PINHEIRO	041526873-71	LAGOA DOS RAMOS
139	VALDEMIRO TEMOTEO DE LIMA	074320033-00	LAGOA DOS RAMOS
140	VALDENIA PINHEIRO DA COSTA	987920163-91	LAGOA DOS RAMOS
141	VALDENISA QUEIROZ PINHEIRO	887115953-53	LAGOA DOS RAMOS
142	VANDERLEIA XAVIER SOARES	31574383-28	LAGOA DOS RAMOS

N°DE ORDEM	NOME DO QUILOMBOLA	CPF/CI	COMUNIDADE
143	ZENAIDE PEREIRA DOS SANTOS	408346203-59	LAGOA DOS RAMOS
144	ZILMAR BRANDI NO CHAVES	016892953-84	LAGOA DOS RAMOS

Anexo 4 - Relatório reconhecimento comunidade Quilombola Lagoa de Ramos e Goiabeiras – Aquiraz – 2009

CE: relatório reconhece comunidade quilombola em Aquiraz
Sex, 30 de Outubro de 2009 08:47

A comunidade de Lagoa do Ramo e Goiabeira, localizada em Aquiraz, na região metropolitana de Fortaleza, é a quarta reconhecida pela Superintendência Regional do Incra/CE como remanescente de quilombos. O edital do Relatório Técnico de Identificação e Delimitação (RTID) que reconheceu a existência da comunidade foi publicado na última terça (27) e quarta-feira (28) no Diário Oficial da União e do estado.

O RTID reúne documentos que comprovam a existência de uma comunidade quilombola. Sua produção é de responsabilidade das superintendências regionais do Incra e nele está contido o estudo antropológico, as peças cartográficas e agronômicas, o cadastro das famílias e a cadeia dominial dos imóveis situados na área da comunidade.

Com a publicação do edital será aberto um prazo de 90 dias para contestação do relatório. Após o prazo, as contestações serão respondidas pela Procuradoria Federal Especializada do Incra/CE e pela Equipe Técnica responsável pelo relatório, em um prazo de 120 dias.

Após a conclusão dos prazos o Conselho Diretor do Incra aprova o Relatório e publica nos Diários Oficiais da União e do estado a portaria definitiva de reconhecimento. O próximo estágio será o de delimitação da área e titulação das terras das famílias descendentes de quilombo em nome da associação local, além de desintrusão das famílias não descendentes.

Anexo 5 - Publicação em DOU do edital de reconhecimento da comunidade como remanescente de Quilombola- 2009.

160 ISSN 1676-2355 Diário Oficial da União - Seção 3 Nº 206, quarta-feira, 28 de outubro de 2009

Ministério do Desenvolvimento Agrário

GABINETE DO MINISTRO

EXTRATO DE COOPERAÇÃO TECNICA

Convenentes: Ministério do Desenvolvimento Agrário, CNPJ: 01.612.452/0001-97, situado à Esplanada dos Ministérios, Bloco "A", Ottavo Andar, Brasília/DF e o Ministério do Trabalho e Emprego - MTE, sob o CNPJ: 37.115.367/0001-60, com sede na Esplanada dos Ministérios, Edifício Sede, Bloco F - Brasília/DF. Objeto: Realizar execução do Programa Nacional de Documentação da Trabalhadora Rural (PNDTR). Recursos Financeiros: Os recursos mencionados estão consignados no Orçamento Geral da União, conforme o quadro abaixo:

Funcional Programática	Fonte	LOA	Valor (R$)
21.422.1434.8402.0001	100	2009	235.410,00

Data de assinatura: 23/10/2009. Vigência: será até 31/12/2009, contados a partir da data de sua publicação no DOU. Signatários: Renata Leite Manoel de Jesus, Assessora Especial do Ministro, CPF: 111.581.258-01 e Carlos Roberto Lupi, Ministro de Estado do Trabalho e Emprego, CPF: 434.259.097-20. Processo nº. 55000.000931/2009-46.

EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO
AO CONVÊNIO 700179/08

O Ministério do Desenvolvimento Agrário, CNPJ 01.612.452/0001-97 e o Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor - CAPA, CNPJ: 96.746.441/0001-06. Objeto: Prorrogar "de ofício" o prazo de vigência do Convênio original até o dia 30/04/2010, por atraso na liberação dos recursos. Data da Assinatura: 20/10/2009. Processo nº. 55000.002397/2008-21. Brasília, 27 de outubro de 2009.

SECRETARIA EXECUTIVA

EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 7/2009

Nº Processo: 550000003439200922 . Objeto: Contratação de empresa para prestação de serviços na área de promoção de feiras e eventos de negócios nacionais e internacionais para aluguel e montagem de estandes. Total de Itens Licitados: 00001 Fundamento Legal: Artigo 25, Caput, da Lei 8.666/93 Justificativa: Inviabilidade de competição. Declaração de Inexigibilidade em 27/10/2009 . JARBAS ANTONIO FERREIRA Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração Ratificação em 27/10/2009 DANIEL MAIA . Secretário Executivo Valor: R$ 243.426,00 Contratada :PROGRAMACAO VISUAL 2 A 2 LTDA - EPP

(SIDEC - 27/10/2009) 490011-00001-2009NE900589

SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 4/2009

Número do Contrato: 52/2007. Nº Processo: 550000009152007 91. Contratante: MINISTERIO DO DESENVOLVIMENTO -AGRARIO. CNPJ Contratado: 09168704000142. Contratado : EMPRESA BRASIL DE COMUNICACAO S.A.- EBC. Objeto: Prorrogação do prazo de vigência do contrato original, pelo período de 26/10/2009 a 26/10/2010. Fundamento Legal: Artigo 57, inciso II da Lei nº 8.666/93. Vigência: 26/10/2009 a 26/10/2010. Data de Assinatura: 26/10/2009.

(SICON - 27/10/2009) 490011-00001-2009NE900589

EXTRATO DE RESCISÃO DO CONVÊNIO Nº 34/08

Convenentes: Ministério do Desenvolvimento Agrário, CNPJ 01.612.452/0001-97, situada na Esplanada dos Ministérios, Bloco A, 8º andar, Brasília-DF e o Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Piauí - EMATER/PI, CNPJ: 06.688.451/0001-40. Objeto: Rescindir o Convênio nº. 034/08, por ato da CONCEDENTE, tendo em vista as orientações contidas no Despacho nº. 258/2009-AEGRE, conforme motivação nos autos do procedimento administrativo nº. 55000.001191/2008-84, às folhas 406. Brasília 27 de outubro de 2009.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃ E REFORMA AGRÁRIA

SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL NA BAHIA

EXTRATO DE CONTRATO

Espécie: Contrato CRT/BA/Nº. 16/2009, entre si celebram o INCRA e a Empresa SIMPRESS COMÉRCIO, LOCAÇÃO E SERVIÇOS S/A. Objetivo: Prestação de serviços de impressão, cópia e digitalização, com fornecimento de equipamentos multifuncionais, impressoras e todos os suprimentos (exceto papel). CNPJ Concedente: 00.375.972/0007-56 Concedente: INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA. Signatário CPF: 333.610.025-91 CNPJ Convenente: 07.432.517/0003-60 Signatário CPF: 008.292.718-99 Vigência: 12 meses Valor Total: R$ 64.416,00 Fonte de Recurso nota de Empenho: 0100000000 2009NE901600 Data da Assinatura: 23/10/2009 Unidade Gestora: 373053 37201 Funcional Programática: 216310135837400 01

SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL NA PARAÍBA

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 20011/2008

Número do Contrato: 1100/2007. Nº Processo: 54320000206200721. Contratante: INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACAO-E REFORMA AGRARIA. CNPJ Contratado: 02947911000156. Contratado : REFRILINE ENGENHARIA LTDA -Objeto: Alteração da Clausula Decima - DA VIGENCIA E DA PRORROGAÇÃO do CRT/PBNº 1100/2007, A vigencia do contrato será de 12 (doze) meses, contar de 18 de outubro de 2009 a 17 de outubrode 2010,conforme Lei 8.666/93. Fundamento Legal: Lei 8.666/93 Vigência: 18/10/2009 a 17/10/2010. Data de Assinatura: 15/10/2009.

(SICON - 27/10/2009) 373047-37201-2009NE900066

SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL NO MATO GROSSO UNIDADE AVANÇADA NO VALE DO GUAPORÉ

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 13/2009

Nº Processo: 542440033/2009-62 . Objeto: Prestação de serviço. Total de Itens Licitados: 00001 Fundamento Legal: Artigo 24, inciso XXII, da Lei 8.666/93 Justificativa: Fornecimento de energia elétrica na sede do INCRA/U.A.Vale do Guaporé. Declaração de Dispensa em 27/10/2009 JOSE BENILDO DE OLIVEIRA MARINHO Chefe de Unidade Ratificação em 27/10/2009 JOSE BENILDO DE OLIVEIRA MARINHO Ordenador de Despesas Valor: R$ 2.157,46 . Contratada :CENTRAIS ELETRICAS MATOGROSSENSESS.A. - CEMAT

(SIDEC - 27/10/2009)

SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL EM SÃO PAULO

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO Nº 19/2009

Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada na prestação de Serviço Telefonico Fixo Comutado-STF, nas modalidades local e longa distancia nacional entre o INCRA -SR(008)SP e a rede pública de telefonia com o fornecimento de PABX em regime de comodato, prestação de serviços de telecomunicações-internet e fornecimento de 29 linhas telefonicas e ligações ocasionadas dessas linhas, pelo MENOR PREÇO TOTAL ANUAL POR ITEM, conforme especificações do Termo de Referencia-Anexo I do Edital Total de Itens Licitados: 00003 . Edital: 28/10/2009 de 09h00 às 12h00 e de 14h às 16h00 . ENDEREÇO: Rua Dr. Brasilio Machado, 203 - Sétimo andar Santa Cecília - SAO PAULO - SP . Entrega das Propostas: a partir de 28/10/2009 às 09h00 no site www.comprasnet.gov.br . Abertura das Propostas: 16/11/2009 às 10h00 site www.comprasnet.gov.br . Informações Gerais: O edital é gratuito e a vistoria é obrigatória.

VALQUIRIA MARIA PESSOA ROCHA
Pregoeira

(SIDEC - 27/10/2009) 373066-37201-2009NE900275

SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL NO CEARÁ

EDITAL

O Superintendente Regional do Incra no Estado do Ceará, no uso das atribuições que lhe confere o inciso XII, do Artigo 119, do Regimento Interno da Autarquia aprovado pela Portaria/MDA/nº 69, de 19 de outubro de 2006, publicada no DOU do dia 20 seguinte; com fundamento no Art. 68 dos Atos das Disposições Constitucionais Transitórias e em cumprimento ao Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003, TORNA PÚBLICO que tramita na citada Superintendência o Processo Administrativo nº 54130.001696/2006-39, que trata da regularização fundiária das terras da Comunidade Remanescente de Quilombos LAGOA DO RAMO E GOIABEIRA, localizada no Município de Aquiraz, Estado do Ceará. O território ora em processo de regularização é o que consta no Relatório Técnico de Identificação e Delimitação realizado pela equipe multidisciplinar do INCRA/CE instituída pelas Ordens de Serviço INCRA/SR02)/CE/G/Nº26/2007, de 24 de abril de 2007, Nº 08/2008 de 17 de março de 2008 e Nº 01 de 28 de janeiro de 2008, aprovado pelo Comitê de Decisão Regional - CDR, conforme Ata da 14ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO COMITÊ DE DECISÃO REGIONAL DA SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DO INCRA NO CEARÁ, realizada no dia quinze de outubro de dois mil e nove. A comunidade é composta de 137 famílias e o território identificado e delimitado possui área de 1.407,2957 ha (hum mil e quatrocentos e sete hectares, vinte e nove ares e cinquenta e sete centiares), perímetro de 22.503,41 m (vinte e dois mil e quinhentos e três metros e quarenta e hum centímetros), tendo os seguintes limites e confrontações: ao Norte com terras de Cornélio Nogueira Diógenes e da Colonial Indústria de Bebidas LTDA; ao Sul com terras do Estado do Ceará e da Petrobrás/Transpetro; ao Leste com o Rio Catu, terras de Sérgio Freire e Área do Estado (COGHER) e a Oeste com terras de José Fontenele de Menezes, Imobiliária Henrique Jorge, Adelsa Arcanjo de Moura, Herdeiros de Antonio Oliveira Assunção, CEAGRA e Ceará Cerâmica LTDA. No perímetro descrito incidem os seguintes registros imobiliários lavrados no Cartório Florêncio de 2º Ofício da Comarca de Aquiraz: As 13 (treze) áreas com titulações definitivas, são: Antonete Gonçalves da Silva, Área indefinida, R-1-14.015, Livro/Ficha 2, Data 11/01/1996; Ceará -Cerâmica LTDA, Área 990,0 ha, R-6-1.550, Livro/Ficha 2, Fls. 01 Data 01/10/1987; Firma Individual - Henrique Jorge de Oliveira, Área indefinida, Av-6-2.803, Livro/Ficha, 2, Fls. 01, Data 06/12/1982; Francisco Benício de Sá, Área indefinida, R-4.777, Livro/Ficha 3-G, Fls 195/196, Data 07/01/1964; Francisco Araújo Carneiro, Área 2,40 ha, R-2-16.907, Livro/Ficha 2, Fls. 001, Data 14/05/2007; Francisco Freitas Cipriano, Área indefinida, R-1-13.269, Livro/Ficha 2, Data 23/06/1993; Francisco Ivanoé Bezerra de Menezes e Figueiredo, Área 113,0 ha, R-4- 6826, Livro/Ficha 2, Fls. 01, Data 17/07/1991; Geraldo de Abreu Pinheiro, Área indefinida, R - 5.541, Livro/Ficha 3-H, Fls. 36, Data 19/02/1968; Hermenegildo Barroso de Melo, Área 13,8 ha, R-1- 13.705, Livro/Ficha 2, Fls. 01, Data 20/12/1994; Hermenegildo Barroso de Melo, Área 12,72 ha, R-1-13.706, Livro/Ficha 2, Fls. 01, Data 20/12/1994; Jucineide Bastos Carvalho, Área indefinida, R-1-15.086, Livro/Ficha 2, Data 11/06/1999; Raimundo Assunção Tavares, Área 23,34 ha, R-2-5.784, Livro/Ficha 2, Fls. 01, Data 07/12/1983; Roberto Sérgio do Nascimento, Área indefinida, R-1-12.410, Livro/Ficha 2, Data 21/10/1991.

Nestes termos, o INCRA/SR(02)CE NOTIFICA aos Senhores detentores abrangidos pelo perímetro descrito, aos demais ocupantes, confinantes e terceiros interessados que terão o prazo de 90 dias, a partir da última publicação do presente edital nos diários oficiais da União e do Estado do Ceará, para apresentarem suas contestações ao Relatório Técnico. As contestações, instruídas com as provas pertinentes, deverão ser encaminhadas para a Superintendência Regional do Incra no Ceará, situada na Av. Américo Barreira, 4700 - Bela Vista - Fortaleza/ CE. CEP- 60.440-260, Fone (85) 3299 1303 -FAX: (85) 3482 3309. Informa ainda, que de segunda a sexta-feira, no mesmo local, durante o expediente de 8:00 às 12:00 e das 14:00 às 18:00 horas, os Processo Administrativos nº. 54130.001696/2006-39, em cujos autos se processa o feito, estará à disposição dos interessados para consulta.

RAIMUNDO AMADEU DE FREITAS

SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL NO PIAUÍ

RESULTADO DE JULGAMENTO
CONCORRÊNCIA Nº 3/2009

A CPL, designada pela OS 27/2009, na forma regida pela Lei 8666/93 e demais normas complementares,torna público para conhecimento dos interessados que no julgamento da Concorrência 03/2009sagraram-se vencedoras as empresas: Mirante En genharia Ltda,lotes VI, VIII, IX, X, XI e XII; NM Engenharia, lotes IV e VII; Construtora Mar quise Ltda, lotes I e V; e Expandir Engenharia Ltda, lotes II e III, por terem apresentado me nor preço e atendido as exigências editalicias.Não houve intenções de recurso. Processo nº 54380.002335/20009-19.

EDMAR ARAUJO DE MOURA FE
Presidente da Comissão de Licitação

(SIDEC - 27/10/2009) 373044-37201-2009NE900029

DIVISÃO ADMINISTRATIVA

RESULTADO DE HABILITAÇÃO

ESPÉCIE: Resultado de habilitação da Concorrência 03/2009.
OBJETO: A Comissão Permanente de Licitação, designada pela OS 27/2009, na forma regida pela Lei 8.666/93 e demais normas complementares, torna público que as empresas EXPANDIR ENGENHARIA LTDA, MIRANTE ENGENHARIA LTDA, N M ENGENHARIA LTDA e CONSTRUTORA MARQUISE LTDA foram habilitadas no certame licitatório em pauta. Houve intenção de recurso. PROCESSO: 54380.002335/2009-19.

EDMAR ARAÚJO DE MOURA FÉ
Presidente da Comissão de Licitação

SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL NO RIO DE JANEIRO DIVISÃO ADMINISTRATIVA

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 9002/2009

Número do Contrato: 9000/2008. Nº Processo: 541800009912007 63. Contratante: INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACAO-E REFORMA AGRARIA. CNPJ Contratado: 01068730000197. Contratado : LEANDRO ALBANO BORBA GADOO -Objeto: Prorrogacao do prazo de vigencia do contrato de prestacao de servico especializado de04 (quatro) Operadores de Microcomputadores e02 (dois) Suporte Tecnico de Informatica para aarea administrativa. Fundamento Legal: Lei 8.666/93 Vigência: 24/10/2009 a 23/10/2010. Data de Assinatura: 23/10/2009.

(SICON - 27/10/2009) 373062-37201-2009NE900371

Anexo 6 - Página inicial do Currículo Lattes da autora e orientadora

Maria Lúcia Barreto Sá

Possui graduação em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará (1982), Especialização em Nutrição Humana (1990-UECE) e Mestrado em Education Professional Studies - Institute Of Education (University of London-1999). É professora adjunta do Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Ceará e delegada conselheira do Conselho Regional de Nutricionista- CRN6 no Ceará. Integra dois grupos de pesquisa na UECE: Nutrição Materna Infantil e Nutrição e Doença Crônicas Não Transmissíveis. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Nutrição em Saúde Pública e Educação Alimentar e Nutricional, atuando principalmente nos seguintes temas: educação nutricional, políticas e programas de saúde do idoso, guias alimentares, alimentação complementar, alimentação escolar, desenvolvimento de materiais educativos, capacitação em alimentação e nutrição, segurança alimentar e nutricional. Atualmente cursa o programa de Pós Graduação em Saúde Pública,da Faculdade de Saúde Pública da USP, área de concentração Nutrição. **(Texto informado pelo autor)**

Última atualização do currículo em 22/09/2010
Endereço para acessar este CV:
http://lattes.cnpq.br/3834185656219140

Certificado pelo autor em 22/09/10

Dados pessoais

Nome Maria Lúcia Barreto Sá

Nome em citações bibliográficas SÁ, M. L. B.

Sexo Feminino

Endereço profissional Universidade Estadual do Ceará, Curso de Nutrição.
Avenida Paranjana, 1700
Itaperi
60740-000 - Fortaleza, CE - Brasil
Telefone: (85) 31019830 Fax: (85) 31019830
URL da Homepage: http://www.ceara.pro.br

Formação acadêmica/Titulação

2006 Doutorado em andamento em Saúde Pública (Conceito CAPES 5) .
Universidade de São Paulo, USP, Brasil.
Título: Saberes e Práticas Alimentares em Comunidades Remanescentes Quilombolas. O caso de Lagoa de Ramos e Goiabeiras. Aquiraz-CE, *Orientador:* Profa Dra. Maria Elisabeth Machado Pinto e Silva.
Bolsista do(a): Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico, FUNCAP, Brasil.
Palavras-chave: Saberes; Práticas alimentares; Quilombolas; Segurança Alimentar e Nutricional.
Grande área: Ciências da Saúde / *Área:* Saúde Coletiva / *Subárea:* Saúde Pública.
Setores de atividade: Nutrição e Alimentação.

1996 - 1999 Mestrado em Education Professional Studies .
Institute Of Education.
Título: A study of Nutrition Education in the School Curriculum in Fortaleza and its relation to the Local School Feeding Programme, *Ano de Obtenção:* 2000.
Orientador: Sheila Turner.
Palavras-chave: Nutrition Education; Curriculum; School Feeding Programme; Food; School; School Meals.
Grande área: Ciências da Saúde / *Área:* Nutrição / *Subárea:* Educação Alimentar e Nutricional.
Grande área: Ciências da Saúde / *Área:* Nutrição / *Subárea:* Alimentação Escolar.
Grande área: Ciências da Saúde / *Área:* Nutrição / *Subárea:* Nutrição Em Saúde Pública.
Setores de atividade: Educação; Nutrição e Alimentação.

1988 - 1990 Especialização em Especialização Em Nutrição Humana . (Carga Horária: 360h).
Universidade Estadual do Ceará, UECE, Brasil.
Título: Recriando Perspectivas para Treinamento de Merendeiras Não Alfabetizadas do Programa Estadual de Alimentação Escolar-CE.
Orientador: Meirecele Calíope Leitinho; Helena Alves de Carvalho Sampaio.

1978 - 1982 Graduação em Nutrição .
Universidade Estadual do Ceará, UECE, Brasil.

Maria Elisabeth Machado Pinto e Silva

Possui graduação em Nutrição pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (1975), especialização em Administração Hospitalar e Sistemas de Saúde pela Fundação Getulio Vargas - SP (1978), especialização em Dietoterapia pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (1982), mestrado em Ciência dos Alimentos pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo (1989), doutorado em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (1995) e curso - técnico - profissionalizante em Análise Sensorial de Alimentos pela Fundação Tropical de Pesquisas e Tecnologia André de Tosello (1996). Atualmente é professor doutor da Universidade de São Paulo, Revisor de periódico da Nutrire (SBAN), Revisor de periódico do Jornal de Pediatria, Revisor de periódico da Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil, Membro de corpo editorial da Nutrire (São Paulo), Membro de corpo editorial da Revista Segurança Alimentar e Nutricional e Membro de corpo editorial da Jornal de Pediatria (Impresso). Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Dietética. Atuando principalmente nos seguintes temas: hidrolisado protéico, hidrolisado de carnes e dietoterapia.
(Texto gerado automaticamente pela aplicação CVLattes)

Última atualização do currículo em 06/10/2010
Endereço para acessar este CV:
http://lattes.cnpq.br/8554723044448622

Certificado pelo autor em 06/10/10

Dados pessoais

Nome Maria Elisabeth Machado Pinto e Silva

Nome em citações bibliográficas PINTO e SILVA, M. E. M.

Sexo Feminino

Endereço profissional Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública, Departamento de Nutrição.
Avenida Doutor Arnaldo,715
Cerqueira César
01246-904 - Sao Paulo, SP - Brasil
Telefone: (11) 30617861 Fax: (11) 30626748
URL da Homepage: http://

Formação acadêmica/Titulação

1990 - 1995 Doutorado em Saúde Pública .
Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.
Título: Hidrolisado de carne como recurso dietético, *Ano de Obtenção:* 1996.
Orientador: Rosa Nilda Mazzilli.
Palavras-chave: hidrolisado proteico; hidrolisado de carnes; dietoterapia.
Grande área: Ciências da Saúde / *Área:* Nutrição / *Subárea:* Dietética / *Especialidade:* Dietoterapia.
Setores de atividade: Nutrição e Alimentação.

1982 - 1989 Mestrado em Ciência dos Alimentos .
Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo.
Título: Teor de vitamina C em alimentos de consumo habitual na região de São Paulo, *Ano de Obtenção:* 1990.
Orientador: Marilene del Vuono Camargo Penteado.
Palavras-chave: ácido ascórbico; alimentos preparados; alimentos de consumo habitual.
Grande área: Ciências da Saúde / *Área:* Nutrição / *Subárea:* Dietética / *Especialidade:* Alimentos.
Setores de atividade: Nutrição e Alimentação.

1982 - 1982 Especialização em Dietoterapia .
Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

1978 - 1978 Especialização em Administração Hospitalar e Sistemas de Saúde .
Fundação Getulio Vargas - SP, FGV-SP, Brasil.

1972 - 1975 Graduação em Nutrição .
Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

1996 - 1996 Curso técnico/profissionalizante em Análise Sensorial de Alimentos .
Fundação Tropical de Pesquisas e Tecnologia André de Tosello.